Delizie di Sicilia
PANIFICIO PASTICCERIA
Via Roma, 66 - ISEO
334/8478874

Il Giornale di ISEO e del Sebino

ANNO XXI - Aprile 2015 - Mensile di informazione locale

Direttore responsabile: Massimiliano Magli - massimiliano.magli@libriegiornali.it - Editore: Libri&Giornali s.r.l. - corso Bonomelli, 23 - ROVATO (BS) - Tel. 030.7243646 - Italia - Ufficio commerciale: Simone Ottolini - simone.ottolini@libriegiornali.it - Cell. +39.339.1830846 - Consulenza fotografica: Sbardolini

Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni, iscritto Roc 20812

- Stampa: Tipografia Pagani Srl, via Divisione Aqui, Lumezzane (Bs) - Impaginazione: Massimiliano Magli & Samuel Locatelli - Pubblicazione periodica registrata presso il Tribunale di Brescia - Autorizzazione numero 12 del 5 marzo 2010 - Questa edizione è stata chiusa alle ore 14,00 del 10 Aprile 2015

Delizie di Sicilia
PANETTERIA
SPECIALITÀ SICILIANE
DOLCI TIPICI LOCALI
Via Roma, 66 - ISEO
334/8478874

ISEO, LIDO DEI PLATANI: Le onde vere e quelle d'arte (© Federico Sbardolini)

FRANCIACORTA

Arriva il Museo delle Culture

Avviata la collaborazione

DI ALDO MARANESI

Il Consorzio Franciacorta annuncia la collaborazione con il MUDEC, Museo delle Culture, un polo multidisciplinare dedicato alle diverse testimonianze e culture del mondo che apre a Milano il 27 Marzo 2015 e che, con la sua pluralità di funzioni, si propone di diventare nel panorama italiano un punto di riferimento per la ricerca, la divulgazione e l'intrattenimento della creatività e dell'arte.
Il Franciacorta sarà l'unico sparkling wine presente nella carta dei vini del Mudec Bistrot e del ristorante Mudec Club e servito durante principali eventi di inaugurazione, a partire dall'apertura del Museo fino al 31 ottobre 2015.
Un'importante collaborazione che rafforza il legame di Franciacorta con le eccellenze ita-

❑ a pag 5

ISEO

Alberto Fortis a Iseo

Il 24 aprile all'Antonietti

DI ALDO MARANESI

Evento imperdibile per i melomani di musica italiana. Venerdì 24 aprile a Iseo presso l'Auditorium Antonietti in via Paolo VI un concerto intenso ed emotivo, ad 8 anni dal suo ultimo progetto discografico, Alberto Fortis torna con il nuovo album 'Do l'anima', uscito a settembre per Formica e distribuito da Sony Music, presentato in ottobre a Milano al Piccolo Teatro Studio Melato. Il disco conta su ospiti come Biagio Antonacci, Roberto Vecchioni. Fortis proporrà i brani di "Do l'anima", ma naturalmente non mancheranno alcuni dei suoi grandi successi: Milano e Vincenzo, Settembre, La sedia di lillà, il duomo di notte e tanti altri..
L'album 'Do l'Anima' racchiude quattro anni di lavoro ed è stato realizzato in modo atipico e suggestivo, insieme al co-

❑ a pag 5

GLI INTERVENTI DELL'ARMA

Il bollettino dei carabinieri

A CURA DI ROBERTO PAROLARI

27 febbraio

Esine: i carabinieri che fanno capo alla Compagnia di Breno hanno denunciato un operaio 38enne, residente ad Esine, per possesso ingiustificato di munizioni da guerra e comuni. L'uomo è stato trovato in possesso di due proiettili calibro 9 parabellum in dotazione alle forze armate e di altre 280 munizioni, sempre per pistola, di diverso calibro e non denunciate.
Manerbio: i carabinieri della locale stazione hanno arrestato un 32enne indiano, residente a Leno, per evasione dagli arresti domiciliari. L'indiano, che un anno fa era stato arrestato dai carabinieri per possesso di 400 grammi di eroina, era agli arresti domiciliari, ma già due volte era evaso ottenendo comunque la misura alternativa al carcere. La terza evasione, scoperta dai carabinieri, ha portato al suo trasferimento in cella.

28 febbraio

Leno: i carabinieri della locale stazione, in collaborazione con i colleghi di Verolanuova, hanno arrestato una coppia, 44enne romena residente a Ghedi lei e 32enne Kosovaro residente a Cazzago San Martino lui, per tentata estorsione e minacce. La donna chiedeva il pagamento di uno stipendio arretrato ad un ristoratore di Leno, al suo rifiuto ha deciso di farsi aiutare da un amico per minacciarlo e richiedere una somma di denaro superiore a quanto gli spettasse. Il ristoratore ha deciso di denunciare il tentativo di estorsione ai carabinieri, che

❑ a pag 9

Ambiente,Mammona e Denaro

DI UMBERTO USSOLI

Il cristiano che viva e osservi in questi tempi la Comunità è immerso in due "questioni": Ambiente e Mammona, che sono cruciali e fondamentali per l'oggi e il futuro specialmente e soprattutto per i Giovani verso i quali è rivolto, almeno a parole, il pensiero e le azioni degli attuali responsabili Civili e Religiosi della Comunità.
E qui corre il pensiero se li si aiuti a crescere e moralmente ed economicamente, oppure li si condanni ad un futuro non roseo, se non incerto. Una "questione" verte sull'Oratorio e il suo ambiente, che si vorrebbe restaurare, e la buca che si vorrebbe scavare sotto l'annesso campo sportivo per ricavarne un maxiparcheggio, onde ottenere l'importo per il rifacimento ex novo del locale stesso. La risposta, se il Parroco la legge, è nel tetto della Chiesa: rifatto con inizio lavori nel 2012, terminato nel 2014 con ingente importo: e il bollettino parrocchiale "la Pieve" n. 1-2015, (ovviamente scritto edito dalla Parrocchia stessa) scrive: «Si è conclusa l'operazione tetto (...) Con finanziamenti che impegneranno la Parrocchia per i prossimi 6-7 anni» (saldato con donazioni e offerte.
Uguale identico si può e si dovrebbe fare con il locale dell'Oratorio, onde la buca del parcheggio sarebbe - uso il condizionale per evitare l'eventuale sollevazione dei Cittadini- un irreversibile inutile dannoso errore umano e idrogeologico che si lascerebbe nel tempo in condanna ai Giovani, mentre con l'eloquenza delle parole li si vorrebbe aiutare.
Il 19 febbraio, il Consiglio comunale approva "Protocollo intesa fra Comune e Parrocchia per il Parcheggio sotterraneo" (si precisa che un "protocollo" è solo una "intesa" che non vuol dire progettato e approvato, che anzi, vi può essere ripensamento). Ma si vuol far notare che taluni Cristiani, comprese Autorità in frequenza eucaristica, non si peritano il pensiero se la Chiesa sia ente morale o ente di valore materiale, e l'Oratorio ovviamente è collegato alla Parrocchia. Per fortuna della Diocesi, il Vescovo Luciano Monari, il 30 Gennaio 2015 ha emanato "L'etica ambientale", di cui sono interessanti alcuni passaggi: «l'obbligazione morale- a differenza dall'obbligazione giuridica- ha in sé stessa la sua sanzione (...) si può affermare che alla base dello sfruttamento indiscriminato della terra stia la convinzione che l'uomo possa disporre a suo piacimento della terra stessa e dei suoi beni.
Ebbene, questa convinzione è sbagliata, ha prodotto gravi danni, deve essere chiaramente rivista» (p. 6); «rinunciare a un comportamento immediatamente soddisfacente per impedire conseguenze che si mostreranno dopo anni (o decenni) richiede un abito mentale educato» (p. 11) ;«È vero

❑ a pag 2

BASKET ISEO

Iseo a due punti dai playoff

Vittoria pesante a Lissone

Cocoon Lissone	**61**
Argomm Iseo	**71**

A CURA DI ROBERTO PAROLARI

AP Lissone: Grimoldi, Banchelli 2, Collini 5, Riva, Meroni 5, Formentini 7, Cacciani 24, Danelutti 5, Ruzzon 5, Squarcina 8. Allenatore M. Mazzali.
Basket Iseo: Coppi 10, Zanini 7, Lorenzetti 11, Cancelli 2, Saresera 2, Prestini 20, Veronesi 3, Facchi 1, Crescini 15, Garosio ne. Allenatore M.S. Mazzoli.
Arbitri: M. Sironi e G. Campana di Milano.
Note: Parziali 20-14; 36-31; 50-55 e 61-71. Tiri liberi Lissone 14/21, Iseo 10/15. Tiri da due Lissone 13/28, Iseo 20/40 ; tiri da tre Lissone 7/24, Iseo 7/27; Rimbalzi Lissone 32, Iseo 45. Assist Lissone 5, Iseo 4. Palle per-

❑ a pag 4

Onoranze Funebri
Damiolini
dal 1982
SERVIZI COMPLETI OVUNQUE
LABORATORIO MARMI
CREMAZIONI
SEDE a ISEO - Via Ciochet,10
Tel. 030 980124
CONVENZIONI:
COMUNE DI PROVAGLIO DI ISEO
UILPENSIONATI
Amica Card

Servizi Medici
S. Carlo
Poliambulatorio Medico Chirurgico
Direttore Sanitario: Dr. Fabrizio Frialdi
PER INFORMAZIONI E APPUNTAMENTI
Telefonare: 030/713561
(lunedì-venerdì 14.00-19.00)
OCULISTICA
ORTOTTICA
GINECOLOGIA
CHIRURGIA PLASTICA RICOSTRUTTIVA
OTORINOLARINGOIATRIA
CHIRURGIA VASCOLARE
ORTOPEDIA SERVIZIO DI PODOLOGIA
MEDICINA LEGALE
viale Marconi, 3/B - Chiari
www.servizimedicisancarlo.it

Il Giornale di ISEO e del Sebino
Se volete far conoscere quanto è straordinaria la Vostra Azienda, contattateci: potrete contare su un'Azienda altrettanto straordinaria per disponibilità' e serietà. E non dimenticate: per ogni pacchetto pubblicitario la grafica è sempre gratuita!
Tel. 030.7243646
Cell. 339.1830846

¬ dalla pag. 1 - Ambiente...

che se avvengono catastrofi naturali tutti concordemente si lamentano di quanto non è stato fatto per prevenirle. Ma è altrettanto vero che al momento del voto gli elettori tendono a preferire chi garantisce un livello di maggiore ricchezza rispetto a chi garantisce un livello maggiore di sicurezza» (p. 12); «Non c'è possibilità di costruire un mondo migliore senza la capacità di rinunciare ad alcune soddisfazioni; ma io temo non sia possibile rinunciare ad alcune soddisfazioni se non si possiedono altre fonti di gratificazione che siano sufficienti a motivare e compensare la rinuncia (p. 13)».
E se manca l'Uomo la Donna, le «altre fonti di gratificazione» quali sono? Passaggi che "ordinano" la Diocesi e ai quali la Chiesa si Iseo si deve attenere. Ma se si dica appena giusto la realtà occorre osservare le donazioni referenziali alla Parrocchia: rifacimenti vari esteriori (escluso il tetto) inginocchiatoi, vari quadri, organo Serassi con libretto, rifacimento Ultima Cena ("coperto da cospicua offerta" ed illustrato in Parrocchia) , l'Ostensorio con immagine Gesù Bambino con chiave materiale più lunga dell'ostensorio. Doni la cui monetazione ovviamente potrebbero essere utilizzata al rifacimento dell'Oratorio senza scomodare il campo sportivo.
Basterebbe annunciare che le donazioni non sono referenze, ma servono per la priorità.
E chi dona dimostrerebbe che la sua scelta del dono è importante per la stessa Chiesa che, per mandato Divino, opera per tutta la comunità e non per i privilegiati e i privilegi. Dio si dona a tutti gratuitamente, e libero lascia Uomo Donna di volgersi a Lui gratuitamente, non per le referenze di alcuno: "Non per le cose vostre, per Voi".
Papa Francesco: "Non compiacetevi dell'autoreferenzialità". Come riporta Enzo Bianchi, priore di Bose: "Questa ambiguità che pesa sul donare e può pervertirne il significato non è nuova: già nell'antichità si diceva: "Temo i Greci anche quando portano doni" (…) I cristiani sanno come nella storia perfino il dono di Dio, la grazia, abbia potuto e possa essere presentato come una cattura dell'uomo, un'azione di un Dio perverso, crudele, che incute paura e infonde sensi di colpa. (mentre) L'azione del dare la parola, del donare le cose espropriandole da sé stessi, del dare la presenza e il tempo non chiede restituzione, ma richiede che l'iniziativa del dono sia proseguita, continuata.
Il donare non può essere sottoposto alla speranza della restituzione, di un obbligo che da esso nasce, ma lancia una chiamata, desta una responsabilità, ispira legame sociale» E già Seneca ne "I benefici" scriveva: «C'è una gran differenza tra la materia del beneficio e il beneficio; pertanto,
il beneficio non consiste né nell'oro né nell'argento né in alcuna di quelle cose di cui si attribuisce un gran valore, ma nella volontà stessa di chi lo dà. (…) Un beneficio che conservi la vita ha ben altro effetto rispetto a un beneficio che la abbellisca o la renda comoda». Dal dono poi al denaro il passo è breve se non lo stesso, ed è sufficiente scorrere la pagina di un quotidiano: «Io sono il Signore Dio tuo. Oggi mi chiamo voglia di potere. (…) Il messaggio di Dio sul Sinai arriva diritto al cuore del nostro Essere: ma a noi l'Essere non interessa più, al massimo interessa l'Esistere e soprattutto l'Avere, il Possedere, il Dominare. (…) Dio è assente e o comunque lontano, ma la tirannia dei millanta dèi che Lo hanno sostituito è angosciante e perentoria. Uno soprattutto: e lo conosciamo dal Vangelo, che gli conferisce un nome bislacco e un po' ridicolo.
Ricordate? Non si può servire a Dio e a Mammona. Ecco dunque l'altro dio, l'Antidio, che c'imprigiona, ci ricatta, ci tormenta, ci possiede. Il dio che inseguiamo e che ci sfugge,(…) il suo nome è Legione. Molti, per semplicità o superficialità lo chiamano Denaro».
Interessante come le autorità preposte se la caveranno nell'omelia dove sarà d'obbligo riferirsi alle donazioni referenziali, come si spiegheranno i Vangeli: Mt, 6 - 24: "Nessuno può servire due padroni, perché o odierà l'uno, e amerà l'altro; o si attaccherà all'uno e disprezzerà l'altro.
Non potete servire Dio e Mammona". Sarà interessante a suo tempo l'omelia che illustrerà i versetti con le referenze.
Il Cristiano non deve stare sempre in obbediente silente mortificato come lo vorrebbero i vertici. E per i Vertici il ritornare sui propri passi in alcuni casi è sinonimo di coraggio, riconoscere l'errore è alta percezione umana, è dimostrare avere "abito mentale educato".
Nessuno cristiano può chiamarsi fuori men che meno le Autorità che si professano e si accostano sovente all'altare.
Quando, uno, giunto all'età e l'ha sgusciata, se non dice quel che pensa, come fa a guardare negli occhi chi l'ha lasciato libero? ■

FRANCIACORTA

Berlucchi strizza l'occhio al Ministero

Scelta per il progetto "Viva"

DI ALDO MARANESI

Sottoscritto ieri a Vinitaly l'accordo volontario tra il Ministero dell'Ambiente e l'azienda franciacortina Guido Berlucchi per la sostenibilità attraverso il protocollo V.I.V.A. che misura l'impatto della produzione vitivinicola, a fini migliorativi, basandosi su quattro parametri fondamentali: aria, acqua, territorio, vigneto.
Presenti allo stand Berlucchi per la firma il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente, Barbara Degani, il DG per lo Sviluppo Sostenibile, Francesco La Camera, l'AD ed enologo dell'azienda, Arturo Ziliani, e i referenti delle importanti aziende già aderenti al protocollo.
"Oggi firmiamo un accordo volontario che rappresenta una vetrina per i nostri vini, soprattutto all'estero. Biodiversità e sostenibilità sono due concetti fondamentali, e come Ministero li stiamo portando avanti con convinzione", ha detto il Sottosegretario Degani.
"V.I.V.A. rappresenta una nicchia virtuosa di produttori, ma una nicchia in crescita", ha dichiarato il DG Francesco La Camera. "Il nostro impegno per la sostenibilità va avanti e si rafforza allargando il progetto a nuove aziende".
La Guido Berlucchi è la prima azienda franciacortina ad aderire al progetto V.I.V.A., e per il suo AD Ziliani questo "rappresenta un importante passo verso la sostenibilità totale, tema particolarmente sentito in Berlucchi, dove stiamo peraltro completando il triennio di conversione all'agricoltura biologica". ■

Un interno della cantina Guido Berlucchi

La Radio torna “d’epoca”

A maggio il raduno di auto tra Chiari e la Franciacorta

Riparte con l' 11° edizione del 10 Maggio 2015 il Raduno di Auto d'Epoca in Franciacorta organizzato da Radio Montorfano e dal suo Patron Ivan Archetti. Anche quest'anno i protagonisti saranno gli equipaggi selezionati, le stupende auto d'epoca che hanno fatto la storia e la beneficenza.
Partenza dalla storica Villa Mazzotti di Chiari, visita alle cantine franciacortine, pranzo in uno dei rinomati ristoranti della zona, gadget ed altre novità saranno al centro di questo raduno che ha come obiettivo riscoprire la famose terre collinari dei paesi facenti parte della Franciacorta.
Anche quest'anno il ricavato della manifestazione andrà ad aggiungersi ai circa 46.000,00 euro già donati alle Suore Adoratrici di Rivolta d'Adda per la costruzione in Senegal, a Marsassoum di un villaggio ed il mantenimento di 90 bambini orfani. Cultura, passione e beneficenza il mix ottimale per un raduno che esprime appieno le velleità dei suoi partecipanti.
Per tutte le info 030.7703037 oppure visita i siti www.autodepocainfranciacorta.it o www.radiomontorfano.it per essere aggiornati sugli appuntamenti.
La mail : info@radiomontorfano.it ■

Alcuni dei gioielli che sfileranno per la Franciacorta con il raduno d’epoca

Il Giornale di ISEO sport e del Sebino

¬ dalla pag. 1 - Iseo...

se Lissone 12, Iseo 13. Palle recuperate Lissone 8, Iseo 2. Fallo tecnico a Meroni del Lissone al 37'08" (58-64).

Il Basket Iseo, guidato da Mazzoli in panchina vista la squalifica di coach Leone, infila la quinta vittoria consecutiva espugnando il parquet del Lissone e continua la sua rincorsa verso la qualificazione ai playoff.

Una rincorsa che, se completata, rappresenterebbe una vera e propria impresa visto come si era concluso il girone di andata, con solo 6 vittorie e 12 punti in classifica. Il girone di ritorno è stato invece di alto profilo, come dimostrano le 10 vittorie sinora ottenute, un bottino che potrebbe migliorare nelle ultime due sfide con Manerbio e Gazzada.

A due giornate dal termine della regular season Iseo è ad una vittoria dalla matematica partecipazione ai playoff: in 26 gare l'Argomm ha ottenuto 32 punti con 16 vittorie e 10 sconfitte e si trova in quinta posizione alle spalle di Gazzada, Saronno, Manerbio e Lissone. Per mantenere la quinta piazza dovrà difendersi da Milano Tre e Opera, che sono due punti dietro.

Iseo si presenta alla difficile sfida con il Lissone con il quintetto formato da Zanini, Crescini, Prestini, Lorenzetti e Coppi mentre i padroni di casa schierano Formentini, Banchelli, Cacciani, Danelutti e Squarcina.

Il Lissone parte forte grazie ai canestri di Squarcina e Cacciani, poco prima del quarto giro di lancette siamo sul 10-2, Iseo reagisce ma deve richiamare in panchina Prestini e Coppi per problemi di falli.

Lorenzetti e Crescini però iniziano a trovare canestri importanti e riportano sotto l'Argomm, 14-12, con Veronesi spara sul ferro la tripla del sorpasso.

L'occasione mancata da Iseo mette le ali a Lissone che, con Cacciani e Meroni, chiude il primo quarto avanti per 20-14.

Il secondo periodo vede il Lissone aumentare il suo vantaggio grazie ai due canestri di Collini, 24-14, con l'Argomm che risponde con Saresera e Crescini, cinque punti consecutivi per lui, per riportarsi al 27-21 di metà quarto.

Prestini e Ruzzon si scambiano canestri, ma sono i due punti di Coppi ad avvicinare Iseo ad un solo possesso di distanza da Lissone. Ancora una volta però i padroni di casa scappano via grazie a Squarcina e Meroni, dalla lunetta Facchi mette il tiro libero del 36-31 Lissone con cui si chiude il primo tempo.

Iseo si presenta pimpante ai blocchi di partenza del terzo quarto e in tre minuti trova il pareggio sul 40-40, poi Crescini firma il sorpasso con una tripla.

Lissone risponde con Cacciani, ma l'Argomm ha preso il ritmo giusto e con Crescini e Cancelli si porta avanti di quattro lunghezze.

Un vantaggio che i ragazzi di Mazzoni portano fino alla fine del quarto, con Formentini dalla lunetta che contiene i danni per Lissone.

Si inizia il quarto periodo con Iseo avanti di cinque, 50-55, e con le mani calde: Prestini e Coppi portano il vantaggio dell'Argomm ai margini della doppia cifra, + 9, prima che Lissone torni a muovere la retina con il 2/2 di Danelutti, con pronta risposta di Prestini per il 52-61 Iseo.

Il vantaggio mette le ali ai piedi agli iseani che non si lasciano più riprendere, anzi nel finale allungano portando il vantaggio sul + 10 con cui si chiude la gara. A Lissone l'Argomm passa per 71-61 e vede da vicino la qualificazione ai playoff. ■

Alessandro Acquaviva (© Simonetti)

DECIMA PUNTATA

Massera da be

di Umberto Ussoli

La Massera da bé, per drita lom Flor de Coblat
La Maserò da bé, per nòm drèt Fior de Cobiàt
La "poesia"la si dice di Galeazzo dagli Orzi, ma il curatore della filastrocca, Giuseppe Tonna, precisa che fu manoscritta da Francesco Maria Martinengo, nobile di Brescia, presso il quale il Galeazzo fungeva Segretario.È lo stesso curatore a precisare che lo stile si evidenzia: la Massera del Martinengo, gli Strambotti finali del secondo. «L'opera è terribilmente seria, nudamente cruda. Chi ha letto lo sa» Infatti la Massera inizia brutta per fame e povertà, finisce bella per aver mangiato e trovato lavoro. (Stampata la prima volta nel 1554 a Brescia, la seconda volta a Venezia nel 1565)
[NB: per comodità di stampa il racconto viene diviso in nove parti, più gli Strambotti)
Strambotti. (Gian fa la corte alla Togna in otto giorni. Si evidenzia la differenza di stile del racconto, e palesa che gli autori sono due, il primo per la Massera, il secondo per gli Stambotti)

****

Matinadò, idèm stràmböcc chè 'l fà Giàn a la Tognò.
Él prim.
Madònò, Amur èl m'hà purtat ché,
sbraità ad altò ús, cantà stramböcc
ché strà.acàt al vét dè la nòt,
per dàf piazer, madònò, quàt sé 'n pò.
Vó sté'n dòl lèt al calt, nó mi stà ché dè fò,
perché l'amur sj m'hà brüzàcc e cöcc
èm fà dè le matinade per piazif,
co' chitarò, èl sifól, èl tamburì.
Èl sècond
Quat vé àrde, Madònò, chèl bèl müs
chè gh'j casat 'l có fó dal balcú,
l'è issé lüzet, pèrlò, chè sbèrlüs
da la gèlozjò fin söl cantú,
al vé tàt grand splendúr fó per què bèj öcc,
che mandò chèl vost pèt co' chèj tètú,
chè j m'hà pasàt 'l cör co'le frèce,
chè 'l par chè sìè 'n glòriò 'n paradis.
Èl tèrs
Oh, quàt sentì d'amur chèl dardo,
chè mè vé con tàt furor 'nd'ól stòmèch,
e fös bé a què, Madònò, la rezú
ché m'hà fàt stà tate nöcc zèlà dè frèd,
alurò quand mè dèzèf chèl'üciadò
con chèl suspir d'amur c'hà dèl baghèt,
g'hó sintìt al cör tate raspede, picàde, rèstèj,
chè g'hó lasàt la mjòlò 'n dèj büdèj.
Èl quatèr
Quand hó mò bèn capit chèl vöst fació
chè vó smìciàt dal có fin'aj calcàgn,
chèj öcc chèj par dú büs tacòbutú,
com la ricòtò per dú compagn,
èl nas chè mè somèò èl cül dèl capú,
causò dè mjò schjtadò, penò e làgn,
con chèl udúr aprö̈f dj scalmanì
che m'hà mès 'n angòsciò dè murì...
Èl sic
E quand considere ben chèl vòs stömèc,
mè sa sobój 'l sang al prim moment,
chè 'l vèd issé biànc, sgüràt e nèt
chè gride èl fós èl cül dè 'n carbúnér,
co' chèle bèle spale dè zèrlèt
che le fà zelà le prede dè zèner,
chèlò bocò dè sa.àtò, brötò, disgraziadò,
c'hà sì ferìt d'amur, la Tògnò, e 'l Giàn...
Èl sés
G'hóm cantàt fin st'urò tate cansú
chè g'hóm sügat la golò 'n dèl gós.
Èl sèt
O bé, mó j sà chè dizé la mé ciciaradò.
Dèrf mò 'npó le orèce al mé sermú
a la presenzó dè sté bèlò zènt,
ché atenti rüzàcc 'n d'ón muntú.
Só ól Giàn chè t'hó servidò fedèlment,
pör sè té nó t'hàbèt 'n briz dè compasiú.
E lè dèj agn, sés, aprö̈f quazi a sèt,
chè cante per tò amur sö stó cantú.
Tè ma èdèt che só brinàt ché dal frèt,
e té nó fé dèl Giàn cönt gnà dè 'n marchì.
L'òtt
Tognò, l'è fósch, l'è 'l tép dè 'ndà a durmì
a st'urò mó g'hó bütàt vià le mé paròle.
Só pör, Tognò, 'l tò Giàn, sé t'èl vö mjò credèr.
Fà la sperienso dè quàt bé chè tè vöj.
Potò èl baticör, chè bizògnò pör dì,
té tè vö sügerì chè ólte cartò e föj,
e só bé mé chè pòs crèpà e murì
per tè, strjò, dè 'l magú chè mè töe.
L'amur dèl tö bèl gós bianc e gròs
m'hà fàt stra.àcà dal có fin'aj calcàgn.
Sèt vö, Tognò, chè té cante 'na belò cansú,
spórg förò 'l có da l'ös o dal balcú.

* * * * * * *

Stampada per lù, cum sà di sò quel mì, in
laude de la famosa, & de la nobil Madonna,
Madonna Mandoloza de li Bertoli, in del Mes de
Bergamasca, fu'l Mercat de Settember, adì 29, de
stà Settemana passada, mille ccccc.
E quarata quatordes. ■

¬ dalla pag. 1 - Arriva...

liane, andandosi ad aggiungere alle già esistenti partnership con Camera Nazionale della Moda, Alitalia, Slow Food e AIS - Associazione Italiana Sommelier e che rientra all'interno delle numerose iniziative che Franciacorta sta implementando in vista di Expo Milano 2015, di cui è Official Sparkling Wine.
Primo vino italiano prodotto esclusivamente con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia ad avere ottenuto il massimo riconoscimento enologico DOCG, il Franciacorta rappresenta un caso unico in Italia. In solo poco più di 50 anni la passione e l'impegno dei suoi produttori hanno dato vita ad un prodotto di qualità eccellente, prestigioso 'ambasciatore' del Belpaese, raggiungendo una grande notorietà anche a livello internazionale.
Il 2014 si è concluso con segno positivo, +10% rispetto al 2013. Franciacorta ha venduto 15.475.977 bottiglie, di cui 1.428.993 all'estero. Ad oggi il mercato estero rappresenta il 9,2% ed è cresciuto del 12,8 % rispetto al 2013, l'Italia cresce nel 2014 del 9,7%. Inoltre si registra anche un leggero aumento del prezzo medio di vendita. Non solo un vino, ma anche un territorio tutto da scoprire, a meno di un'ora da Milano, capitale della moda italiana e sede di EXPO 2015.
Situata nel cuore della Lombardia, la Franciacorta si affaccia sulle sponde del Lago d'Iseo e vanta un prezioso patrimonio culturale, storico e naturale, disseminato in splendide cornici verdeggianti, lungo i dolci declivi delle antichissime colline di origine morenica. ■

A destra un'immagine dei nostri vigneti in Franciacorta

¬ dalla pag. 1 - Alberto...

produttore Lucio Fabbri.
Chiusi due mesi in studio a suonare di tutto, senza aiuti esterni perché gli altri musicisti arriveranno solo in seguito, a scremare tra le 40 canzoni scritte negli ultimi quattro anni, a scegliere la via, insomma.
È Lucio a suggerire ad Alberto un approccio insolito: puntare tutto sulla melodia mettendo da parte la poliedricità compositiva che da sempre è uno dei marchi di fabbrica di Fortis.
Le 11 canzoni di 'Do l'Anima' – che vedono la partecipazione di Biagio Antonacci, Roberto Vecchioni e Carlos Alomar – tendono all'essenza.
Sono tutte rivestite di purezza e genuinità, dall'iniziale "Tu lo sai" (che battezza il cd dopo l'intro parlato de Alla mia maschera), esoterica e quasi empirica con i suoi riferimenti nascosti alla cabala, a quella Buonamore che chiude il cammino raccontando l'ultimo metrò dell'amore con sullo sfondo uno skyline metropolitano.
Un cd sorprendente che, seguendo il percorso classico di Fortis, affronta sì temi che parlano dei valori fondamentali ma sempre al servizio del quotidiano, mai in modo astratto e generico.
Quello che cambia, rispetto al passato, è la chiave d'accesso, che ora è sorprendentemente più carnale e viscerale.
Biglietti: 15 euro.
Prevendite: www.eventimacrame.it Punti vendita: La Libreria di Iseo, Edicola Il Guazzabuglio di Provaglio, Libreria Tarantola di Brescia. Segreteria: tel. 346 0902200 (dalle ore 17).
■

Alberto Fortis si esibirà a Iseo

CARTOLINA

Una bici parcheggiata in un angolo di paradiso a Monte Isola (© Michele Turla)

Monte Isola e le isole di San Paolo e Loreto

Il viaggio lungo il Sebino va fermato. Si sente il bisogno di particolari soste panoramiche. La prima coinvolge Montelsola, vista dall'alto al centro del lago, con le due perle a sud ed a nord di proprietà privata : isola di San Paolo ed isola di Loreto. Una grande (...e un po' dimenticata !) poetessa di Iseo del secolo scoorso, presente ogni giorno sul porto Gabriele Rosa nel lavoro di barcaiola, ebbe a scrivere una magnifica poesia sugli ospiti del Sebino. La parte centrale dell'ode, composta negli anni '50, così declama : " nel bel mezzo Montisola grande s'erge balda e maestosa sul greto, la fiancheggian San Paolo e Loreto, come bimbe tenute per man " (poetessa Rosmunda Archetti). ■

Sopra Monteisola dall'alto a "volo d'angelo" negli anni '60 senza la nuova strada a mezzacosta
In alto a destra l'isola di San Paolo con l'imbarcadero ed il palazzo di proprietà privata
in basso a destra L'isola di Loreto verso nord con l'imbarcadero ed il palazzo in pietra a vista,edificato agli inizi del '900 da un ammiraglio di marina ed oggi di proprietà privata

OSPEDALE DI SARNICO

Sistema Sanitario Regione Lombardia

IMPIANTO
a carico immediato
€ 299

REGALATI UN SORRISO!
DIAGNOSI E PREVENTIVO
SENZA IMPEGNO
IGIENE A 35 €

Direttore Sanitario: Dr. Giovanni Taveggia

VIA P.A. FACCANONI, 6 – 24067 SARNICO (BG) - TEL: 035 3062256 - FAX: 035 913856
WWW.HABILITA.IT - INFO@HABILITASARNICO.IT

Sbardolini
sbardolinistudiofotografico

Capitolo Quattro

Le fornaci di Colombaro

a cura di Gabriele Milzani e Fausto Brescianini

Nel 1928 erano presenti a Colombaro di Corte Franca le seguenti fornaci per laterizi o "stabilimenti ceramici": fornace a fuoco continuo in esercizio in via Fornaci.
Gestita da Giacomo Anessi con il fratello Giovanni Anessi Eugenio e figli: e il figlio Gino. Produzione manuale e con macchine, occupati 60-70.
Anessi Fratelli fu Giuseppe: fornace a fuoco continuo in esercizio in via Fornaci. Gestita da Serafino Anessi con il fratello Angelo e i rispettivi figli Giuseppe e Guido. Produzione manuale e con macchine, occupati 50-60.
Biasca Fratelli fu Costante: fornace a fuoco continuo in esercizio in via Fornaci. Gestita dai
fratelli Biasca: Girolamo, Pietro, Battista con la moglie Gioconda Ferrari. Produzione manuale, occupati 20-25.
Pezzotti Fratelli fu Prospero: fornace a fuoco continuo in esercizio in via Fornaci. Gestita da Pezzotti Luigi con i figli Riccardo, Mario, Gianbattista, Maria. Produzione manuale e con macchine, occupati 50-60.
Pezzotti Enrico fu Prospero: fornace a fuoco continuo in esercizio in via Fornaci. Gestita da
Pezzotti Enrico con i figli Bonifacio, Federico, Ludovico, Prospero, Natale, Anna. Produzione manuale, occupati 20-25.
L'insediamento produttivo si caratterizzò da subito come zona industriale fuori dalla frazione, senza che nel corso degli anni sorgesse intorno ad esso del tessuto urbano.
Anche il paese di Corte Franca nel suo complesso non evidenziò crescita urbana conseguente alla presenza delle fornaci. Le cinque ciminiere e gli edifici sottostanti, come il resto del paese, non subirono devastazioni né attacchi aerei durante il periodo bellico.
Tutti i proprietari degli stabilimenti erano di Colombaro e vi risiedevano, così come la maggioranza della manodopera, che includeva solo poche unità delle altre frazioni o dei paesi limitrofi.
Il lavoro, stagionale, vedeva il massimo dello sforzo produttivo nei mesi di giugno, luglio, agosto; a settembre il grosso dei lavoratori veniva licenziato per essere riassunto nella stagione successiva.
Solo una quota residuale di personale permaneva al lavoro nel periodo invernale (vedi in Appendice:
«La disoccupazione e l'occupazione»). Per il biennio 1947-48, i fogli di registrazione degli
utenti soggetti alla verifica periodica dei pesi e delle misure indicavano a Colombaro ancora presenti le medesime industrie di laterizi con un'unica variazione di denominazione: la Pezzotti Fratelli fu Prospero diveniva fu Luigi.
L'escavazione manuale:
L'estrazione dell'argilla avveniva principalmente in autunno o all'inizio dell'inverno nel periodo di fermo della produzione dei laterizi.
Sorgendo le fornaci in zone precedentemente già sfruttate e perciò in depressioni del terreno, inizialmente l'escavazione dell'argilla avveniva sui pendii circostanti con l'uso di zappe e badili.
Successivamente la coltivazione dell'argilla si allontanò dalle
fornace in campi prescelti dove avveniva con lo scavo di gradoni successivi larghi un paio di
metri e profondi 1,5-2 metri.
L'entità dello scavo era sempre in relazione al materiale che mano a mano si trovava e alla sua disposizione stratigrafica, arrivando ad una profondità massima di 5-6 metri e a una lunghezza di 7-8 metri. Spesso era la presenza della falda acquifera infiltratasi da
una vena sabbiosa imprevista a determinare la profondità e l'abbandono dello scavo e fu solo con l'introduzione delle pompe che avvenne lo sfruttamento, anche manuale, di profondi giacimenti di ottima argilla.
Tolto lo strato di terreno coltivabile si asportava
la terra in blocchi con i badili. Una volta cavata veniva fatta salire in superficie (ultàdå shö), spostandola di gradone in gradone. In ogni gradone veniva realizzato un passaggio agevole per accedere al successivo.
La relativa profondità degli scavi era dovuta principalmente ad almeno due motivi: il primo perché l'argilla migliore, quella rossa, era in superficie sotto la cotica coltivabile del terreno, mentre quella bianca e soprattutto quella con striature bluastre el figàt, el saù, giudicata generalmente meno buona, si trovava più in profondità. Il secondo perché più si scendeva, più ci si avvicinava all'acqua della falda di superficie, più il lavoro diventava difficoltoso per l'appesantirsi dell'argilla.
Gli attrezzi di lavoro, zappe e badili, erano "personalizzati", cioè ciascuno aveva il proprio; infatti dovevano avere il manico adatto all'impugnatura della persona e il bilanciamento idoneo a evitare inutili fatiche.
Sassi e impurità grossolane erano tolti per la maggior parte in fase di scavo e utilizzati a riempire la parte già sfruttata in profondità anche se, in una buona argilla, non dovevano essere presenti.
Siccome l'escavazione avveniva durante la brutta stagione non era raro dover lavorare con l'argilla bagnata e con il freddo. Estrarla allora diveniva ancora più faticoso e laborioso: i na fàå 'na férå. Sotto i piedi il terreno diveniva sdrucciolevole e perciò si mettevano gli sgàlber che avendo sotto dei chiodi, le "bruchète", rendevano meno scivoloso l'appoggio del piede sul suolo argilloso.
Giunti al punto più basso di scavo si ricominciava con la stessa tecnica più in là, lasciando tra un buca e l'altra «la cüzå» cioè un pieno di terra largo circa un metro così da realizzare una discontinuità che diveniva un camminamento.
L'argilla, arrivata in superficie, veniva inizialmente caricata e trasportata con carretto (la bènå) e cavallo, cui seguì nel tempo l'uso di un binario su cui si muovevano due o più vagoncini spinti a mano, trainati da un cavallo o da un motore a scoppio: la Decauville.
I binari su cui si muovevano i vagoncini della Decauville erano posizionati il più vicino possibile allo scavo e venivano spostati anche 2 o più volte al giorno in relazione al progredire del lavoro.
L'operazione non richiedeva molto tempo o tecniche particolari perché i binari erano solo appoggiati sul terreno.
Anche la riduzione di un tratto di binario era altrettanto facile perché costituito da moduli componibili. Una volta riempiti i vagoncini, venivano spinti o trainati sui binari fino alla fornace in un luogo apposito chiamato söl, suolo, dove dovevano essere scaricati a formare il mucchio dell'argilla.
La stagionatura Alto al massimo un paio di metri, perché oltre questo limite sarebbe stato difficoltoso staccare la terra da mescolare e lavorare, il mucchio era realizzato all'aria aperta per lasciare l'argilla cavata esposta alle intemperie e al gelo dell'inverno così da denervarla, renderla più "farinosa" e più facilmente lavorabile. Il "söl" era suddiviso in due parti: in una era ammonticchiata l'argilla ritenuta migliore e nell'altra quella più scadente. Entrambe si potevano utilizzare separatamente o
mescolare in relazione ai manufatti da realizzare.
Le cave:
Le cave, abbandonate dopo l'escavazione, se non venivano colmate con materiali di scarto, si riempivano col tempo per infiltrazioni d'acqua delle falda superficiale ma soprattutto per le piogge trattenute dall'impermeabilità dell'argilla. In alcune veniva seminato del pesce, in altre, collegate tramite i fossi al lago d'Iseo, in occasione delle piene il pesce vi risaliva.
I nuovi scavi, messi in comunicazione con le vecchie cave da fossi superficiali venivano a loro volta colonizzati dai pesci.
La chiusura dei fossi di comunicazione tra una cava e l'altra e il successivo prosciugamento di una di esse, consentiva, di tanto in tanto, la raccolta collettiva del pesce rimasto intrappolato.
«Gli operai si passavano parola e una domenica mattina, dopo aver chiesto al padrone il permesso, si mettevano d'accordo per vuotare una buca che era lì da un po' di anni. Prendevano l'acqua e da una parte la buttavano nell'altra e vuotavano queste buche. La maggior parte delle volte con i secchi, se no anche con quelle pale che usavano i contadini per girare il frumento sull'aia.
Si mettevano lì e si davano il cambio fino a quando ne restava poca.
Allora entravano coi
caàgn (cesti di vimini) che si usavano per la ven demmia, perché poi c'era fango e di tutto, così il fango e l'acqua scolavano fuori e rimaneva solo il pesce. Si tuffavano e... i na fàå 'na férå! Le anguille erano le ultime ad essere prese perché si nascondevano nel fango e allora osservavano bene, e quando vedevano qualcosa che si muoveva, zàm!
Poi se lo dividevano» (Fausto Brescianini).
La struttura a gradoni delle cave d'argilla ha talvolta ingannato coloro che le utilizzarono in estate per bagnarsi, dando luogo a tragici episodi d'annegamento.
Noi andavamo a nuotare la festa e ne uscivamo più bianchi della terra. Quando entravi in
quel buco che era stato creato, venivi a casa che eri bianco fin sopra la testa. Certo era pericoloso ma noi eravamo tanto asini che appena finito di mangiare... È che noi andavamo così, non ci mettevano niente di riparo e non riparo: non ci mettevano niente!» (Mario Marini).
«Quando cavavano la terra a mano andavano giù a gradoni.
Allora l'acqua non era mai chiara perché all'inizio era sempre acqua torbida e quindi non si vedeva dove si mettevano i piedi. Entravano, camminavano e... zam! Sprofondavano giù e non essendo capaci di nuotare, annegavano.
E ne sono annegati diversi. Ce ne sono stati anche di quelli che si sono annegati apposta» (Fausto Brescianini). ■

Vagoncini trainati dal cavallo alla fornace Pezzotti F.lli di Colombaro (Propr. Gianfranco Pezzotti)

ONORANZE FUNEBRI
a partire da 2.000 EURO BUFFOLI ONORANZE FUNEBRI
Tel. 030 9826308 - Cell. 347-7649965
www.onoranzebuffoli.it
Corte Franca - Via Bonomelli, 6

Ristorante Pizzeria
da Sandro
Ambiente climatizzato e dehors estivo
APERTO TUTTI I GIORNI
Da lunedì a venerdì pausa pranzo da 10€
Via Carlo Lanza, 10 - Clusane d'Iseo - tel./fax 030.989048

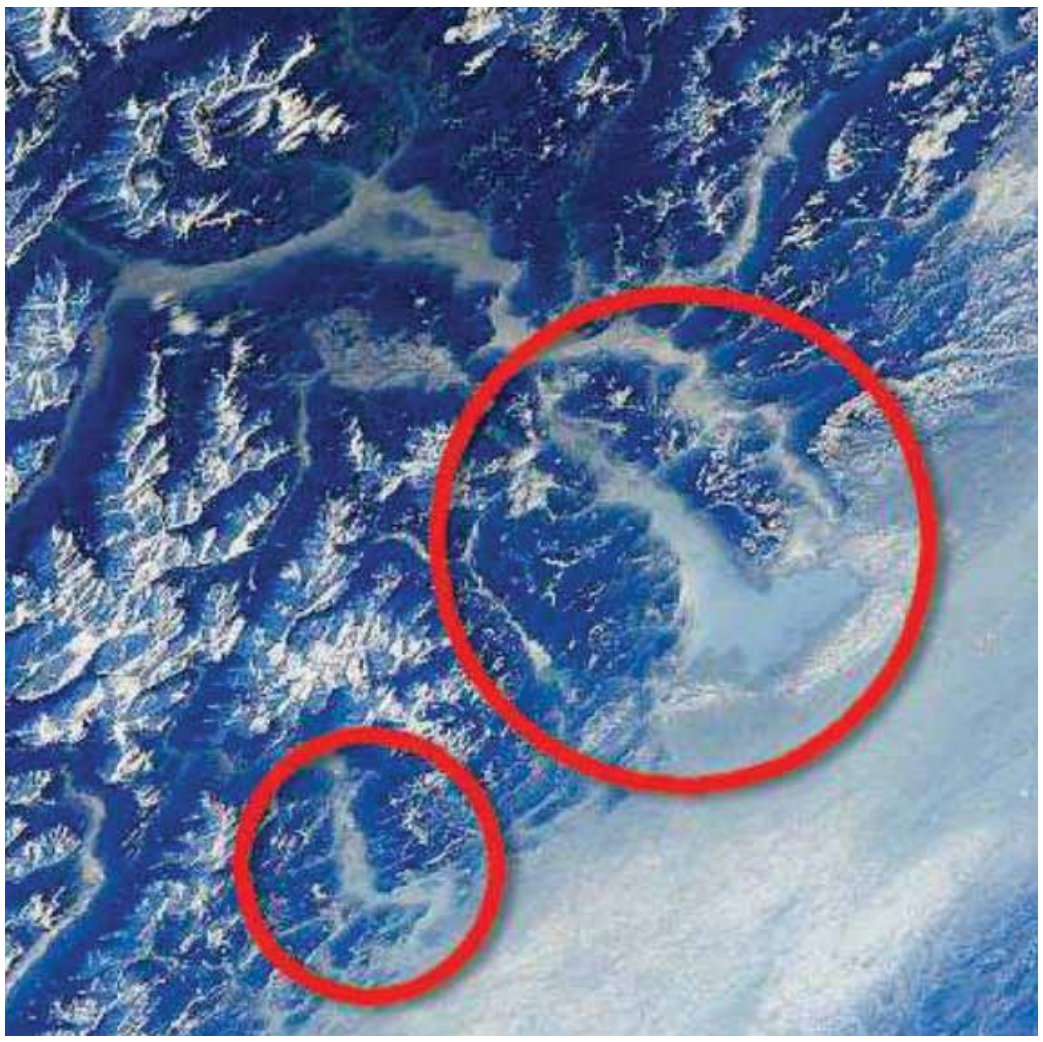
Uvet e Franciacorta a Expo

Nuovi percorsi turistici in arrivo

di Aldo Maranesi

Made in Uvet, il brand incoming del Gruppo Uvet e il Consorzio Franciacorta ufficializzano una collaborazione strategica per sviluppare insieme travel experiences durante l'Esposizione Universale 2015. "Expo Milano 2015 è una vetrina eccezionale per la Franciacorta:" - afferma Maurizio Zanella presidente del Consorzio Franciacorta – "dalla collaborazione con Expo Milano 2015, di cui siamo Official Sparkling Wine Sponsor, non solo ci aspettiamo visibilità per il prodotto che sarà offerto durante le cerimonie ufficiali, ma soprattutto desideriamo sfruttare la grande opportunità di far scoprire ai visitatori italiani e stranieri la nostra terra piena di ricchezze paesaggistiche, ambientali e storiche. Le stesse cantine sono siti meravigliosi, veri e propri musei di arte, musica e artigianato, a un'ora soltanto da Milano. Per questo motivo abbiamo scelto un operatore professionale come Made in Uvet in grado di raggiungere i turisti dalle esigenze più diverse e soddisfarle nel migliore dei modi."
"Con grande soddisfazione sigliamo l'accordo di partnership - commenta Luca Patanè, presidente del Gruppo Uvet - per continuare sviluppare e proporre l'eccellenze del territorio italiano. Come già accaduto con la visita organizzata da noi con i buyer del turismo internazionale nei territori della Franciacorta, siamo certi che gli operatori apprezzeranno la qualità e le bellezze che questa regione, con la sua ricca proposta, può offrire". Made in Uvet, durante il periodo di Expo 2015, proporrà una serie di pacchetti con percorsi tematici dedicati alla visita dei vigneti, degli uliveti, delle bellezze artistiche fino alla tradizioni gastronomiche, passando per lezioni di cucina fino alle degustazioni delle specialità di lago. Il tour di questa magnifica terra condurrà i partecipanti alla scoperta della storia delle sue cantine e la degustazione delle bollicine DOCG Franciacorta. Si avrà infatti la possibilità di osservare il metodo di produzione partendo dalla visita en plain air dei vigneti fino alla degustazione dei vini nella cantina. Si potranno ammirare le bellezze del territorio con escursioni guidate nelle abbazie e nei monasteri, sul Lago d'Iseo, i sentieri percorribili a piedi o in bicicletta. Tutti i pacchetti, legati ai biglietti per l'Esposizione Universale, sono disponibili sul sito madeinuvet.com. ■

Cartolina



Il lago d'Iseo immortalato nei giorni scorsi dalla foto dell'austronauta italiana Samantha Cristoforetti, in orbita con la stazione spaziale Iis. Nella foto anche il lago di Garda

Cartolina

Il Monte Guglielmo visto da via Europa a Iseo

Passione Orto!

Aprile: tutto si può seminare

Per la vostra gioia, è finalmente arrivato il tempo di piantare e seminare le erbe aromatiche (se siete degli amanti di basilico e prezzemolo sappiate che è arrivato il vostro momento, N.d.R.)
E le insalate?
Anche per loro, praticamente per tutte le varietà, è finalmente giunto il momento. Lattughe, lattughino, scarola: qualsiasi di esse abbiate in mente avete via libera. Ecco un elenco esaustivo di ciò che potete seminare o piantare in questo mese: Cime di rapa, Cipolle, Finocchi, Indivia, Lattuga, Lattughino da taglio, Melanzane, Meloni, Peperoni, Piselli, Pomodori, Porri, Prezzemolo, Angurie, Asparagi Barbabietole, Basilico, Carote, Cavoli, Cetrioli, Rucola, Stevia, Zucche, Zucchine. Ed ora ricordiamo qualche consiglio utile. La prima cosa da fare prima di seminare è come sempre quella di preparare il terreno. Rivoltate e sminuzzate la terra con una vanga aggiungendo del concime organico che possa dar modo di dare al terriccio di coltura quella spinta in più che consenta una coltura ottimale.
Il letame di solito è la scelta migliore, anche se del concime azotato è altrettanto valido. Se è ancora freddo talvolta nella vostra zona non eliminate del tutto la possibilità di utilizzare il semenzaio per far germinare le vostre piantine prima della messa a dimora in piena terra. Un piccolo espediente che in alcuni casi vi sarà d'aiuto per poter ottenere risultati migliori.
Per quanto riguarda i fiori, segnaliamo invece la cosmea.
La Cosmea è una pianta cespugliosa annuale o perenne originaria del continente americano, in particolare del Messico. Se volete circondarvi della sua splendida fioritura nel corso della bella stagione, dovete provvedere alla semina in questo periodo dell'anno (nel mese di aprile), seminando direttamente a dimora o trapiantando gli esemplari fatti crescere in semenzaio. In questo modo avrete dei bei cespugli tondeggianti, con foglie di colore verde scuro e fiori che vanno dal bianco al giallo, dal rosa al rosso. La coltivazione della Cosmea è abbastanza semplice, a meno che non si decida di coltivarla come perenne. In questo caso, infatti, è necessario proteggere adeguatamente la pianta nel corso della stagione invernale per fare in modo che l'apparato radicale non risenta del freddo. (a cura di www.pollicegreen.com)

Questo spazio è offerto da Agrotecnoriparazioni di Platto Battista (Berlingo, Tel. 030.9780137 - cell. 3358285948).

Spazio offerto da...

Libri&Giornali Srl

Società concessionaria per le testate:

Il Giornale di CHIARI
Il Giornale di ROVATO
Il Giornale di PALAZZOLO s/O
Il Giornale di ISEO e del Sebino
Under Brescia

Ricerca n. 1 Agente con esperienza per potenziamento rete di vendita. Candidato ideale: un professionista che miri a importanti soddisfazioni economiche unitamente a un ambiente di lavoro motivante e sereno.

libriegiornali@libriegiornali.it
tel. 030.7243646 - 338.5893432

¬ dalla pag. 1 - Il Bollettino...

hanno preparato la trappola per i due: il ristoratore ha consegnato quanto richiesto alla donna e all'amico e subito sono intervenuti i carabinieri per l'arresto, la consegna era stata filmata
Dopo una notte trascorsa in carcere, la coppia è comparsa davanti al giudice che ha convalidato gli arresti e li ha rimessi in libertà sino al processo con obbligo di dimora a Cazzago per il kosovaro e la firma periodica in caserma per la romena.

2 marzo

Pontevico: i carabinieri della stazione di Vedelago in provincia di Treviso hanno arrestato un 58enne, residente a Pontevico e con precedenti penali, per truffa.
L'uomo aveva postato un annuncio sul sito di compravendita «Ebay» dove metteva in vendita a soli 240 euro diversi bancali di legna, ma, una volta ricevuto il pagamento, non consegnava la merce e faceva perdere le sue tracce. Dopo l'ennesima truffa perpetrata, l'uomo è stato denunciato da un impiegata del trevisano ed arrestato dai carabinieri.

3 marzo

Trenzano: i carabinieri della locale stazione hanno arrestato un uomo di 72 anni, un pensionato residente in paese, per maltrattamenti in famiglia. L'intervento dei carabinieri è arrivato dopo la denuncia della moglie, spaventata dal comportamento violento del marito che si era reso responsabile di minacce e percosse.
Dopo le indagini i militari si sono presentati a casa dei due, dove il marito, dopo averli visti, ha continuato a minacciare la moglie, per lui colpevole di quanto stava accadendo. Dopo l'arresto l'uomo ha trascorso la notte ai domiciliari, in considerazione dell'età, mentre la moglie è stata accolta da parenti.
Manerbio: i carabinieri della locale stazione hanno arrestato un marocchino per tentata rapina.
Il marocchino si è introdotto con due complici in un negozio di alimentari, in via San Martino, ma ha trovato di fronte a se il proprietario dell'esercizio, un 70enne indiano che aveva deciso di dormire nel locale visti i continui furti subiti.
Sorpresi dalla presenza del proprietario i tre hanno ingaggiato una colluttazione con l'indiano che, nonostante i colpi ricevuti, è riuscito a metterli in fuga. Non solo, uno dei tre portava anche i segni della colluttazione con l'indiano, che aveva anche informato la caserma dei carabinieri, quando è stato fermato dai militari.
Portato in caserma, il marocchino è stato riconosciuto dal proprietario del negozio.
Castelcovati: i carabinieri della stazione di Castrezzato, in collaborazione con la Polizia locale, hanno arrestato un italiano 30enne, residente a Castelcovati, per detenzione di sostanze stupefacenti e ricettazione. I carabinieri sono intervenuti nella casa concessa dall'Aler alla madre, ora in Casa di riposo, e hanno trovato sostanze stupefacenti, pochi grammi di cocaina, strumentazione per tagliare e confezionare le dosi, oltre a 1500 euro in contanti. Non solo, perché nella casa sono state trovate anche tre biciclette e un ciclomotore, rubato a Ospitaletto. L'uomo è stato denunciato a piede libero.

6 marzo

Cazzago San Martino: i carabinieri della locale stazione, in collaborazione con i colleghi della Compagnia di Gardone Valtrompia, hanno arrestato un tunisino, un 31enne residente a Rovato, per detenzione di sostanze stupefacenti ai fini di spaccio e resistenza a Pubblico Ufficiale.
L'uomo è stato fermato dai carabinieri ad un posto di blocco, era nel mirino da un po' per la sua attività di corriere, e trovato in possesso di due dosi di cocaina.
Il tunisino ha cercato di sottrarsi al controllo spintonando un carabiniere ed ha cercato di ingoiare la droga che aveva con sé. Il 30enne è finito ai domiciliari in attesa del processo.

9 marzo

Lodrino: i carabinieri della Compagnia di Gardone Val Trompia, unitamente a quelli di Castiglione delle Stiviere, hanno arrestato ottemperando un'ordinanza di custodia cautelare G. O., 51enne residente a Lodrino, ritenuto complice di una rapina.
L'uomo con un complice, già arrestato il 24 febbraio scorso, aveva effettuato una rapina ai danni dell'Istituto di Credito della Banca di Credito Cooperativo di Castel Goffredo nel mantovano che aveva fruttato 4mila euro, per farlo aveva utilizzato una fiat Panda rubata a Nave.
L'arrestato, terminate le formalità di rito, è stato associato presso la casa circondariale di Brescia a disposizione dell'Autorità Giudiziaria Mantovana.

12 marzo

Roccafranca: i carabinieri della stazione di Chiari hanno arrestato tre persone e ne hanno denunciato altre due al termine di una serata convulsa. Gli arrestati sono gli albanesi L. L di 30 anni e C. E di 28 e l'ecuadoregno J. L. E. di 24 anni, tutti accusati di rissa aggravata e lesioni personali e denunciati a piede libero per simulazione di reato.
Per J. L. E. è scattata anche la denuncia per porto illegale di coltello.
Inoltre sono stati denunciati un italiano, B. S. di 27 anni, ed un albanese, A. E. di 22 anni, per il reato di favoreggiamento e detenzione illegale di arma comune da sparo, nonché segnalati in prefettura quali assuntori di stupefacenti.
Tutto parte da una segnalazione arrivata da Roccafranca: un uomo è a terra in via Volta, i carabinieri lo trovano in compagnia di un amico.
Sono i due albanesi, uno porta ferite da arma da taglio, l'altro segni di una colluttazione, dicono di essere stati aggrediti e rapinati da tre sudamericani. I carabinieri arrivano all'ecuadoregno, porta anche lui ferite da taglio sulle mani, dice di essere stato aggredito e rapinato da tre albanesi mentre era sulla sua auto, una panda rossa.
A Roccafranca in via Volta si trova la Panda rossa, al suo interno due coltelli da cucina.
Le indagini portano i carabinieri a pensare ad una rissa tra gli albanesi e l'ecuadoregno, anche perché li vicino c'è l'auto degli albanesi.
I militari entrano nell'abitazione degli albanesi e vi trovano un italiano ed un terzo cittadino albanese, oltre a dell'hashish, alle chiavi della Panda e, nascosta in giardino, una Beretta modello 70 cal. 7.65.cGli arresti sono stati convalidati dal Tribunale di Brescia, che ha disposto l'obbligo di dimora per l'ecuadoregno e l'obbligo di firma per i due albanesi.

14 marzo

Esine: i carabinieri della stazione di Darfo Boario Terme hanno arrestato M. M. V., un cittadino romeno di 23 anni, con l'accusa di rapina aggravata. Il giovane romeno era ospite di un connazionale e, armato di coltello, lo ha minacciato e si è fatto consegnare soldi, 3mila euro, e smartphone da una sua connazionale.
Nel corso della rapina, il giovane ha aggredito e picchiato la donna e il suo compagno, un cittadino italiano. I due sono finiti al Pronto soccorso dell'ospedale di Esine.
Il rapinatore è stato rintracciato e bloccato poco dopo nei giardini pubblici di Esine dai carabinieri, aveva con sé il telefono cellulare sottratto, ma non il denaro. Dopo la convalida dell'arresto, il romeno ha il divieto di avvicinarsi alle due persone che ha aggredito.

16 marzo

Cazzago San Martino: i carabinieri della locale stazione, in collaborazione con l'aliquota Radiomobile della Compagnia di Gardone Val Trompia, hanno arrestato Z. M., un 22enne residente ad Esine, colto in flagranza del reato di furto e detenzione di stupefacenti ai fini di spaccio e D. C., un 39enne di Cazzago San Martino, per detenzione di sostanze stupefacenti ai fini di spaccio. Due arresti arrivati al termine di una vicenda da "comiche": il più giovane, Z. M., è entrato nel garage dell'abitazione di D. C. ed ha rubato la droga che si trovava all'interno, ma è stato visto da alcuni testimoni che lo hanno denunciato ai carabinieri. I militari sono intervenuti ed hanno trovato il 22enne dalle parti della stazione ferroviaria di Bornato, addosso aveva 929 grammi di marijuana. Messo alle strette Z. M. dice di averla prelevata a casa di D. C., così i carabinieri si presentato a Cazzago San Martino e perquisiscono l'abitazione: ci trovano 2,14 chili di marijuana, di cui 339 grammi circa nel congelatore e 1,67 chili circa che si stavano essiccando, nel sottotetto. In casa anche un bilancino di precisione e vario materiale che serve per confezionare la droga.
Gli arrestati sono stati portati al Canton Mombello, l'autorità giudiziaria ha disposto per Z. M. la misura della custodia cautelare in carcere e per D. C. gli arresti domiciliari.

18 marzo

Pisogne: i carabinieri della stazione di Artogne hanno tratto in arresto R. A., cittadino romeno 47enne residente a Brescia e pluripregiudicato, per il reato di rapina aggravata.
Il romeno, mentre si trovava all'interno del locale centro commerciale, si è impossessato di superalcolici e profumi, per un valore di circa 300 euro, occultandoli in un corpetto nascosto sotto gli indumenti. Scoperto da un addetto dell'esercizio, il romeno ha cercato di fuggire spintonandolo e minacciandolo ripetutamente, ma è stato raggiunto e bloccato dai militari intervenuti e trovato in possesso della refurtiva, successivamente restituita ai legittimi proprietari.
Dopo essere stato trattenuto in una cella della Caserma di Breno, è comparso davanti all'Autorità Giudiziaria che, con rito direttissimo, lo ha condannato a 2 anni di reclusione e 600 euro di multa.
In attesa del passaggio in giudicato della sentenza, è stato sottoposto alla misura dell'obbligo di firma.
Darfo Boario Terme: i carabinieri della locale stazione hanno tratto in arresto A. B., cittadino tunisino 29 enne residente in paese e pluripregiudicato, in esecuzione di un ordine di carcerazione.
Il tunisino deve scontare una pena di 2 anni e 9 mesi di reclusione per i reati commessi in materia di spaccio di sostanze stupefacenti.

19 marzo

Lograto: i carabinieri della stazione di Trenzano hanno arrestato D. M., un imprenditore edile 34enne residente a Rovato, per resistenza e lesioni a Pubblico Ufficiale.
L'uomo, dopo aver tamponato un mezzo che lo precedeva in via Verdi, ha iniziato a dare in escandescenze scagliando a terra un'accetta e un martello, poi ha preso a picconate la propria vettura.
Non contento, ha aggredito i carabinieri che erano arrivati sul luogo dell'incidente dove era arrivata anche un'autombulanza per prestare le cure necessarie a D. M., che le ha però rifiutate.
Fermato, l'uomo è stato portato in caserma e davanti al giudice, che ha convalidato il fermo e lo ha mandato ai domiciliari. I carabinieri aggrediti sono stati curati all'Ospedale di

20 marzo

Palazzolo: i carabinieri della locale stazione, con il supporto della Polizia Locale e dell'unità cinofila di Orio, hanno sequestrato due grammi di hashish e segnalato uno studente 18enne, residente a Cologne, al Prefetto.
Così si è concluso l'intervento dei carabinieri all'Istituto Falcone di Palazzolo, arrivato su richiesta del dirigente scolastico, per contrastare lo spaccio nelle scuole.
Chiari: i carabinieri della stazione di Chiari hanno denunciato a piede libero A. S., un 62enne originario del Marocco e senza fissa dimora, per furto con destrezza.
Il marocchino era al mercato di Chiari, dove già in passato si era reso protagonista di un furto, ed è stata proprio una vittima di un suo precedente scippo a riconoscerlo e segnalarlo ai carabinieri, che sono intervenuti e lo hanno fermato.

23 marzo

Capriolo: i carabinieri della locale stazione hanno notificato ad un giovane, un 17enne albanese residente nell'Ovest Bresciano, l'ordine di custodia cautelare per lesioni e ferite. Il ragazzo si trovava su un autobus di linea in transito a Capriolo quando, alla richiesta di mostrare il biglietto da parte dell'autista ha risposto in malo modo.
Dopo aver pagato quanto dovuto, ha però fatto scattare la rappresaglia verso l'autista aggredendolo e procurandogli lesioni e ferite.
L'episodio è accaduto il 25 febbraio scorso e i carabinieri dopo le indagini sono riusciti a risalire al colpevole, il 17enne che è stato anche riconosciuto dall'autista.
Dopo la notifica dell'ordine di custodia cautelare, il 17enne è stato mandato in una comunità di Ospitaletto che si occupa del recupero dei giovani.
Mairano: i carabinieri della stazione di Dello hanno arrestato D. C., 33enne residente a Mairano, per detenzione e spaccio di sostanze stupefacenti.
I carabinieri hanno assistito ad uno scambio tra una cliente, una 27enne di Barbariga, e lo spacciatore, quindi hanno fermato la ragazza che ha consegnato subito la droga.
Successivamente i carabinieri si sono presentati a casa del 33enne e l'hanno perquisita trovando nove dosi di cocaina e 360 euro in contanti, ritenuto provento dell'attività di spaccio. Dopo la convalida dell'arresto ed il processo per direttissima, il 33enne è stato condannato ad un anno di reclusione, pena sospesa, e 2mila euro di multa.
■

Il Giornale di ISEO Monte Isola

Nasce il Campionato Federale Italiano con Naét 2015

La prossima stagione remiera riparte con un nuovo nome

di Giusi Turla

Sta per aprirsi una nuova stagione remiera all'insegna delle novità, patrocinata da F.I.C.S.F, C.O.N.I., A.S.D. Polisportiva Monte Isola 2002, G.S. Clusanina, Gruppo Vogatori Paratico, Amici del Naet Tavernola e Gruppo Storico Gente di Lago Predore. Come ci piega Danilo Bettoni, presidente di A.S.D. Polisportiva Monte Isola 2002

«Il campionato ha cambiato nome, non si chiama più "Campionato Remiero del Lago d'Iseo" ma in accordo con il C.O.N.I. ora è "Campionato Federale Italiano con Naét", perché da quest'anno esso si inserisce in un'ottica nazionale e i punti di ogni gara sono validi per la coppa del Campionato Italiano. Inoltre, da quest'anno il Campionato Federale Italiano con Naét è aperto a tutti i tessarati F.I.C.S.F. e la giuria che valuterà ogni competizione sarà composta da giudici federali».

Anche stavolta è prevista una grande affluenza di atleti, infatti parteciperanno circa 200 rematori tra categorie maschili, femminili e veterani.

Insieme al nome cambiano anche i trofei: in conformità con il Campionato Italiano, i primi tre classificati di ogni competizione infatti, riceveranno una medaglia rispettivamente d'oro, d'argento e di bronzo e e al termine di ogni gara come di consueto sarà allestito un buffet per tutti i gareggianti.

Il Campionato Federale Italiano con Naét si caratterizza per due tipologie di gara: a boe e di flotta.

La gara a boe si svolge su un percorso di 150 metri delimitato da sei boe poste a destra e sei a sinistra. Ogni categoria è suddivisa in due o tre batterie in base al numero di partecipanti, i quali partono sei alla volta percorrendo il tragitto quattro volte. «In questo tipo di gara è la tecnica a vincere» - ci spiega Bettoni - «bisogna saper governare l'imbarcazione rispettando i limiti del percorso».

La gara di flotta consiste invece in una gara di resistenza: il percorso va dai quattro ai cinque chilometri e sulla linea di partenza si dispone un numero massimo di 20 barche appartenenti alla stessa categoria. «Un esempio di gara di flotta è la voga longa che si svolge il 15 agosto a Peschiera Maraglio» - continua Bettoni - «è la regata più antica del Sebino e risale a prima delle guerre mondiali. In origine era una sfida tra i pescatori di Peschiera quelli di Clusane».

«Sarà importante anche stavolta il contributo dato dalle organizzazioni di volontariato e dai volontari della Protezione Civile, come pure il coordinamento della sicurezza e della logistica» - aggiunge Bettoni - «visto che anche per quest'anno il pubblico sarà numeroso e non deluderà le aspettative».

Naécc impegnati in una gara a boe

Calendario delle regate

31 maggio a Paratico, memorial Tengattini Gianmario. Categorie giovanili e senior femminile. Gara a boe.

19 luglio a Clusane, memorial Francesco Amato. Categorie giovanili e senior femminile. Gara a boe.

26 luglio a Predore, memorial Valentina Ghirardelli. Tutte le categorie. Gara di flotta.

15 agosto a Monte Isola, memorial Alessandro Agnesi. Tutte le categorie. Gara di flotta – voga longa.

30 agosto a Tavernola. Categorie giovanili e senior femminile. Gara a boe finale a boe.

6 settembre a Sale Marasino. Tutte le categorie. Gara di flotta finale di flotta.

Sono previste due regate fuori campionao: la prima, che si svolgerà domenica 24 maggio, sarà la prova del Campionato Italiano Vip 750 che farà tappa a Peschiera Maraglio in località Ere; la seconda regata fuori campionato sarà un'esibizione dei ragazzi della Scuola del Remo di Monte Isola e si terrà sabato 19 settembre e domenica 20 settembre a Carzano nei giorni della Festa di Santa Croce.

Nell'attesa dell'inizio del campionato noi del Giornale di Iseo e del Sebino vi terremo informati sui prossimi svolgimenti e su eventuali cambiamenti o aggiunte nel programma delle regate. ■

DA PROMUOVERE

ISEO: Le eleganti pensiline in via Roma

DA BOCCIARE

ISEO: L'assenza di una rotonda a questo incrocio in via Roma si fa sentire

SALE MARASINO

Decima sfida del salame bresciano

In gara sette comuni della riviera sebina

di Giusi Turla

Domenica 12 aprile alle ore 13:30 presso il bar La Caffetteria di Sale Marasino, i comuni di Marone, Pisogne, Zone, Monte Isola, Sale Marasino e Sulzano si sfideranno per la decima volta a colpi di salame. L'evento è organizzato da Andrea Chiari, presidente del Vespa Club Sebino e cotitolare del bar La Caffetteria e coordinato da Pietro Zatti collaboratore storico della manifestazione ed ex presidente del Gruppo Norcini.
La giuria è composta dai sindaci dei rispettivi comuni in gara, che avranno il compito di valutare i salami in base all'aspetto, al colore, all'aroma e naturalmente al sapore. Inoltre, tutti possono degustare gratuitamente il salame valutato dalla giuria.
«Quest'anno abbiamo introdotto alcune novità» - ci spiega Andrea chiari - «abbiamo scelto il 12 arile, giorno di San Zenone patrono di Sale Marasino e per l'occasione abbiamo organizzato in collaborazione con la Proloco di Sale, un mercatino di prodotti tipici che abbiamo chiamato "Sapori di Sale" composto da dieci gazebo che esporranno i prodotti enogastronomici tipici dei sei comuni in gara».
«Ma le sorprese non sono finite qui» - aggiunge Andrea - «durante la sfida sarà realizzato un disciplinare di produzione del salame che sarà consegnato alla Comunità Montana. Si tratta di una raccolta di dati di carattere tecnico, una sorta di vademecum per la produzione del nostro salame tipico.
I riferimenti riguarderanno ad esempio la grandezza del maiale utilizzato e le pezzature scelte, la grana della carne, eccetera. L'obbiettivo è quello di creare delle norme alle quali i produttori si possano accostare per preparare il loro salame, pur rispettando le caratteristiche tipiche di quelli che sono prodotti sul nostro territorio, i quali possono essere anche molto diversi l'uno dall'altro, in base al paese di produzione».
Il produttore del miglior salame sarà premiato con un cesto di prodotti tipici e con un tagliere rifinito con una targa; il secondo e il trezo classificato saranno premiati con una bottiglia di vino Franciacorta Berlucchi, mentre gli altri partecipanti saranno omaggiati con una bottiglia di vino rosso, compagno inseparabile del nostro salame.
«In ricordo di questa edizione il nome del vincitore sarà inciso nell'Albo di Legno, un tagliere sul quale sono presenti i nomi dei vincitori delle sfide del salame degli anni passati» spiega Chiari - «è aggiornato a ogni edizione e conservato presso il Bar la Caffetteria».
Tutti i cittadini residenti nei comuni in gara possono iscriversi contattando il bar La Caffetteria a questo numero 3282247067, la partecipazione è gratuita e il salame deve essere tassativamente consegnato in caffetteria entro l'ora d'inizio della sfida, pena l'esclusione. ■

"L'Albo di Legno" esposto presso il Bar La Caffetteria di Sale Marasino

Un assaggio di ciò che i visitatori della competizione potranno trovare e gustare a Sale Marasino

LE RICETTE DELLA LUCIANA

Filetti di Pescatrice con patate

Ingredienti per 4 persone:
4 filetti di Pescatrice;
800 gr. di patate;
120 gr. di pancetta dolce a fettine;
alloro;
rosmarino;
olio;
1 spicchio di aglio.

Preparazione:

Sbucciare le patate, tagliare a fettine alte ½ cm., disporle in una ciottola ed insaporirle con olio sale, pepe, aglio qualche foglia di alloro sminuzzata ed un rametto di rosmarino pestato.
In un contenitore largo adagiare i filetti sfregati con sale, quindi versarvi sopra le patate condite e lasciare insaporire per almeno un'ora mescolando delicatamente ogni tanto. In una teglia molto larga disporre le patate e porle in forno quindici minuti a 180°; nel frattempo sgocciolare e asciugare i filetti, avvolgerli nella pancetta, quindi adagiarli (trascorsi i quindici minuti) sopra le patate.
Continuare la cottura per altri trenta minuti fino a che sia le patate che il pesce saranno ben dorati. Buon appetito!
■

AMARCORD

L'alberto caduto è un monumento

Nel decennale del crollo di un cedro del Libano a Iseo

di G.M.F.

Il prossimo 21 aprile ricorrerà il decennale della "cadutadel Cedro del Libano", stroncato da un fulmine a filo d'acqua del lago, in direzione del campanile della Pieve Sant'Andrea di Iseo.
Era l'albero più maestoso di tutto il comune, al centro del magnifico giardino del Centro Sociale sul Lungolago Marconi del capoluogo.
Ora è sempre presente la parte rimasta del troncoalta circa 4 metri, con alla base un diametro di ampiezza che 4 persone non riescono ad abbracciare.
E' una sorprendente scultura e solo la natura, con i suoi fenomeni ed eventi improvvisi, riesce a creare per la collettiva ammirazione.
Iseo contava almeno una decina di questi alberi maestosi, ma uno ad uno sono stati tagliati o, quanto meno, ridimensionati dalla mano infelice dell'uomo, in nome della sicurezza.
La parte di tronco del Cedro del Libano, che si è salvata dal fulmine e trasformata in scultura naturale, al centro del giardino di Casa Panella ad Iseo. «Or vedo: era pur grande!» (Giovanni Pascoli). ■

Nuova Hyundai i30

La personalità si fa strada.

Hyundai presenta la nuova i30. Design rinnovato con fari LED anteriori e posteriori. Una nuova generazione di motori tutti Euro 6, anche in versione Turbo da 186CV. Disponibile con cambio a doppia frizione con 7 rapporti (7DCT), che assicura una significativa riduzione di consumi ed emissioni.

E con Hyundai i-Plus **da 189 euro al mese*** (**TAN 3,05% – TAEG 5,68%**) e dopo 2 anni puoi tenerla, sostituirla o restituirla.

Scopri la nuova Hyundai i30 su hyundai.it

CONCESSIONARIA UFFICIALE HYUNDAI

AUTOBASE

Showroom: via Foro Boario, 29
Brescia – Tel. 030 3700322
Assistenza: via Foro Boario, 29
Brescia – Tel. 030 3700322
www.hyundai.autobase.it

Seguici su hyundai.it

*SALVO CONDIZIONI E LIMITAZIONI INDICATE DA CONTRATTO.
Gamma nuova i30: consumi l/100km (ciclo medio combinato) da 3,6 a 7,3. Emissioni CO_2 g/km da 94 a 169. Prezzo promo riferito a nuova i30 1.4 Classic + Advanced Pack, IPT e PFU esclusi. Offerta valida fino al 30/04/2015, con il contributo delle Concessionarie aderenti. Annuncio pubblicitario con finalità promozionale. Esempio rappresentativo di finanziamento: Prezzo €15.850, anticipo €4.800: importo totale del credito €11.050, da restituire in 23 rate mensili ognuna di €189,00, ed una rata finale di €7.634: importo totale dovuto dal consumatore €12.078. TAN 3,05% (tasso fisso) - **TAEG 5,68%** (tasso fisso). Spese comprese nel costo totale del credito: interessi €581,00, istruttoria €350,00, incasso rata €3,00 cad. a mezzo SDD, produzione e invio lettera conferma contratto €1,00: comunicazione periodica annuale €3,00 cad. (bolli inclusi).: imposta di bollo €16,00. Eventuali contratti relativi a uno o più servizi accessori (es. polizza assicurativa) sono facoltativi. Offerta valida dal 07/04/2015 al 30/04/2015. Condizioni contrattuali ed economiche nelle "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" presso i concessionari. Salvo approvazione di Santander Consumer Bank. Condizioni e limiti della garanzia su www.hyundai.it/servizipostvendita/5anni.aspx. La Garanzia proposta non si estende a tutte le componenti delle autovetture.