Via Adige, 5
25036 Palazzolo s/0
cs.pulizie@libero.it
Già operativi in zona
Impresa di Pulizie
di Cecconi Claudia Lena
...tutto ciò che c'è da
Pulire!
Tel. e Fax 030 7400822 - Cell.338 1128530

Il Giornale di ISEO e del Sebino

ANNO XXII - Novembre 2016 - 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 - Tel. +39 030/7091033 - Consulenza fotografica: Sbardolini

Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni, iscritto Roc 20812

- Stampa: Colorart, località Moie - Rodengo Saiano (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 Novembre 2016

Via Adige, 5
25036 Palazzolo s/0
cs.pulizie@libero.it
Già operativi in zona
Impresa di Pulizie
di Cecconi Claudia Lena
...tutto ciò che c'è da
Pulire!
Tel. e Fax 030 7400822 - Cell.338 1128530

Panoramica del lago dai Due Roccoli (© Federico Sbardolini)

LETTERA AL DIRETTORE

Goethe e i cani...

Caro Direttore,
seduti sulle comode poltrone della Fiera del Libro di Brescia, io e l'amica P.C. osserviamo il passaggio di una giovane donna contornata da due cani levrieri.
L'amica, come tanti che sono stati spaventati dai cani da piccoli, presumo, ha sviluppato una viva antipatia sia per i cani che per i loro padroni.
La capisco e le racconto un passo del Viaggio in Italia di Goethe, in cui il grande poeta tedesco, raccontando la vita di San Filippo Neri, risale al Medioevo, e dice che in quel tempo passeggiare con un cane al guinzaglio o addirittura in braccio era considerato

❑ a pag 2

CAPRIOLO

La pala del Celesti restaurata

L'opera presentata alla comunità

Sabato 22 ottobre presso il Monastero delle Suore Orsoline di Capriolo, in piazzale Castello, è stato presentato alla comunità il restauro della pala di Andrea Celesti rappresentante i Santi Francesco e Chiara che adorano la Trinità.
Il recupero dell'opera è stato finanziato dalla BCC del Basso Sebino che quest'anno celebra il centoventesimo anniversario di fondazione.
"Centoventi anni sono un pez-

❑ a pag 2

MONTE ISOLA

Torna la festa dell'olio novello

Una sagra tutta per l'oro dell'isola

di Giusi Turla

Anche quest'anno il Comune di Monte Isola in collaborazione con la Pro Loco Monte Isola e AIPOL Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli Lombardi), dal 18 al 20 novembre, organizza la Festa dell'Olio Novello per celebrare uno

❑ a pag 10

PASTIFICIO alla Pieve
alla Pieve
pastificio
PRODUZIONE GIORNALIERA DI PASTA FRESCA
RAVIOLI - LASAGNE - CASONCELLI
TORTE SALATE PER PRIVATI E RISTORANTI
25049 ISEO (BS) Via Pieve, 29
Tel. 030.9821324

Mirko Zanola
Assistenza Tecnica Caldaie
Manutenzione Ordinaria Annuale
Analisi Combustione
Rilascio Nuovo Libretto d'Impianto
80€
Si effettuano anche riparazioni su qualsiasi marca e modello
Cell: 347 0466934
Via Valgiane 20, Clusane d'Iseo (BS)

Sakura SUSHI
NUOVA APERTURA
RISTORANTE GIAPPONESE
MENÙ ALLA CARTA - ALL YOU CAN EAT
PRANZO €10,90
SERVITO AL TAVOLO
CENA €19,90
SERVITO AL TAVOLO
OFFERTA ASPORTO: Sushi box da 50 pezzi Uramaki – Hosomaki – Tempura Maki – Nigiri € 24,90.
Prenotazione 24 ore prima, specificando ora ritiro
Via Roma 16 (ex sottocoperta) - SARNICO
dietro gelateria san marco
Tel. 035.0146336 - 392.0518888
Sakura Sushi
www.ristorantesakurasushi.com

DRINK SHOP®
TUTTO CIÒ CHE SI PUÒ BERE
ACQUE - BIRRE - VINI
DISTILLATI DAL MONDO
Confezioni Regalo - Spedizioni Ovunque
ROVATO (BS) VIA PASSO GAVIA - TEL. 030 7730508 - WWW.DRINKSHOP.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

Sbardolini
sbardolinistudiofotografico

La Pala del Celesti restaurata

¬ dalla pag. 1...

zo di storia – spiega il presidente della Bcc Vittorino Lanza - un lungo cammino che la banca ha percorso assieme alla sua comunità con un'unica missione: promuovere il bene comune.
Una missione che nel tempo è evoluta. Nei primi decenni del '900 bisognava contrastare la piaga dell'usura aiutando finanziariamente gli artigiani e i poveri contadini in difficoltà. Nel dopoguerra serviva un sostegno finanziario allo sviluppo economico che si stava affermando. In questi ultimi decenni, dove la società e molto più individualista, la promozione del bene comune passa dall'attenzione ai bisogni sociali. E tra i bisogni che la banca intercetta e ai quali da concrete risposte vi è certamente la promozione della cultura e la conservazione dei beni artistici della nostra comunità. È in questo ambito che si inseriscono i contributi concessi negli anni scorsi per il recupero di opere d'arte del territorio e, in particolare, quelli di quest'anno destinati al restauro della Chiesa Parrocchiale di Capriolo e della pala di Andrea Celesti. Un'attività che caratterizza l'opera della banca nel proprio territorio e che la rende orgogliosamente "differente"".
Così si esprime la restauratrice Marina Baiguera: "Un restauro, questo della tela del Celesti, che si è dimostrano essere necessario, non solo per garantire la conservazione dell'opera, rivelatasi più compromessa di quanto non apparisse, ma ancor più per la lettura della stessa che ora ci si svela in ogni suo dettaglio. Quest'opera è infatti ricca di sorprendenti particolari, pennellate vibranti e sfumature di una ricca tavolozza, che lo stato di conservazione in cui versava non permetteva di apprezzare a pieno".
Alla serata, coordinata da Fabio Larovere, hanno partecipato Vittorino Lanza, presidente della Bcc, l'arch. Massimo Pagliari, il dott. Angelo Loda, Funzionario della Soprintendenza belle arti e paesaggio per le Provincie di Brescia, Cremona e Mantova, il dott. Filippo Piazza, dottore di ricerca in Storia dell'Arte moderna e Responsabile delle raccolte artistiche e archeologiche del Museo Camuno CaMus di Breno) e la restauratrice Maria Baiguera.
La serata è stata allietata dagli interventi musicali di giovani talenti di Capriolo. ■

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

L'opera di Andrea Celesti restaurata

Goethe e i cani...

¬ dalla pag. 1...

"vituperevole". Questo perché il santo in questione e i suoi discepoli facevano proprio questa cosa "vituperevole", suscitando le "risa e i frizzi della folla" (op. cit. pag.523).
Come tutte le cose di questo mondo, il cane attrae o disgusta. L'amico più fedele dell'uomo è stato il primo animale domestico e il suo DNA si è modificato nel tempo rendendolo sempre più simile a noi. O in qualche maniera noi siamo diventati più simili ai cani. Non lo so. Nei testi più antichi e fondanti della nostra civiltà troviamo esempi che esaltano giustamente questo animale, e altri che se ne servono per stigmatizzare certi comportamenti.
Un argomento a favore è quello del cane di Ulisse, Argo. Per contro nell'Antico Testamento, non avendo a disposizione un termine per definire l'omosessualità si definiscono "cani" coloro che indulgono a questa pratica.
In ogni caso l'amore per gli animali va di pari passo con un alto livello di civiltà.
Esempio ammirevole l'Inghilterra, che non è di certo l'ultima fra le nazioni, anzi!, che annovera fra cani e gatti un numero pressapoco pari a quello dei suoi abitanti.
Quindi non si tratta di condannare o assolvere i cani, bensì di mettere in luce certi comportamenti relativi a questa autentica forma di vivere civile, non esente tuttavia da derive riprovevoli o, per meglio dire, "vituperevoli".
Sarebbe davvero noioso ripetere anche in questo contesto quello che non si dovrebbe vedere nella vie delle nostre città. I comuni cercano di rimediare a questo alto esempio di civiltà malamente condotto... che ci capita a volte di calpestare... "Ma porta fortuna!" dicono. Speriamo!
È' insomma un "esempio" che in quest'ultimo decennio è cresciuto in modo esponenziale. E se l'amore romantico non è mai stato una moda ma l'inevitabile espressione del nostro bisogno primario, l'amore per i cani certamente una moda lo è. Nel senso che si cede per imitazione all'andazzo del momento, per cui ad esempio il bambino desidera ardentemente un cane, i genitori lo acquistano... e le strade si riempiono in breve tempo di cani tristi portati a spasso da genitori ancora più tristi... Figuriamoci se poi, a questi, gli viene anche in mente di raccogliere i segni tangibili di una deludente esperienza.
Bisognerebbe costringere l'entusiasmo per il cane a un esame con tanto di patente. Mettere cioè alla prova questa smania per vedere se può durare nel tempo (almeno per la vita media del cane stesso). Oltre all'entusiasmo del momento, anche la vanità determina lo strazio di un numero imprecisato di canili, privati o municipali, in cui confluiscono queste povere bestie (quando non sono letteralmente abbandonate sulle strade). Perché qualcuno (uomini e donne) utilizza il cane per "cuccare". Cioè, quando i due cani si annusano, i relativi proprietari hanno il tempo di fare conoscenza ecc. ecc. Cosicché svolta la loro funzione molti cani finiscono nella "mobilità " immobile dei canili.
Vituperevole infine non è di certo passeggiare con il cane al guinzaglio e nemmeno portarlo in grembo.
Vituperevole è semmai quella certa superficialità che porta gli individui a non tener conto degli altri ma solo delle proprie manie, difendendo uno stupidissimo egoismo con arroganza e prepotenza, abbaiando ragioni che fanno abbassare le orecchie ai loro stessi cani.

Beppe Agosti

OME

Gli Alpini per Amatrice

28 ore di "Amatriciana non stop"

di Fausto Scolari

Di cene pro Amatrice per fortuna in giro per la provincia se ne contano a decine, ma quella organizzata nei giorni scorsi dal gruppo Alpini di Ome è stata del tutto particolare visto che è durata ininterrottamente per ben 28 ore.
"L'Amatriciana Non Stop" ha visto le penne nere omensi darsi il turno per garantire anche ai nottambuli la possibilità di partecipare a questo happening di solidarietà a favore delle popolazioni terremotate del centro Italia.
L'inusuale cena ha preso avvio alle ore 18 di sabato 22 ottobre, presso la sede del gruppo, in Via Marina Negrini. Qui è stata messa in funzione la cucina che ha sfornato ininterrottamente fino alle ore 22 di domenica pasta all'amatriciana per tutti.
Giorno e notte. ■

DETTI E PROVERBI

Tutto il mondo è paese

di Marina Cadei

When in Rome, do as the Romans (dall'inglese letteralmente "quando sei a Roma, fai come i Romani") è un proverbio che invita ad acclimatarsi ai luoghi che si visitano, a conoscere e rispettare le leggi e le tradizioni altrui.
Io non mi atterrei cosí precisamente al fare romano per tanti buoni motivi...

Rome wasn't built in a day (dall'inglese letteralmente "Roma non fu costruita in un giorno) è un detto che ha origini e permane anche nella cultura francese 'Rome ne s'est pas faite en un jour' ed indica che le grandi opere furuno edificate nel tempo e con perseveranza.
Credo sia vero anche il contrario: Roma non sarà decostruita in un giorno, vero Ms. Raggi...? ■

Caffaro: si ritrovano gli ex dipendenti

di Fausto Scolari

Rendez-vous per operai, impiegati e quadri della Caffaro. Con un occhio al passato e lo sguardo sempreverde sul domani i pensionati della nota fabbrica chimica di Via Milano a Brescia, si sono ritrovati nei giorni scorsi presso un ristorante franciacortino rinnovando i vincoli di amicizia che li hanno contraddistinti prima sul luogo di lavoro e ora nella vita da "dipendenti Inps". ■

Foto di gruppo degli ex operai Caffaro

Con 5 porte, clima e radio tua a

€ 9.950

con rottamazione

Con Hyundai i-Plus da

€ 139*

al mese

TAN **4,99%**
TAEG **7,93%**

Tutta un'altra musica.

Hyundai i20

Hyundai i20: in soli 4 metri, 326 litri di capacità di carico, grande comfort, interni di qualità. Connettività totale con la Smartphone Docking Station e motori tutti Euro 6.

Scopri tutte le novità di i20 su hyundai.it
Anche sabato e domenica.

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

*SALVO CONDIZIONI E LIMITAZIONI INDICATE DA CONTRATTO.
Gamma nuova i20: consumi l/100km (ciclo medio combinato) da 3,5 a 7,5. Emissioni CO_2 g/km da 92 a 148. Prezzo promo riferito a nuova i20 1.2 75CV 5p. Classic + Radio, IPT e PFU esclusi. Offerta valida fino al 30/11/2016, con il contributo delle concessionarie aderenti. Offerta valida in caso di rottamazione di veicolo usato. Annuncio pubblicitario con finalità promozionale. Esempio rappresentativo di finanziamento: Prezzo €9.950, anticipo €2.150; importo totale del credito €8.166,75 da restituire in 35 rate da €139,00, ed una rata finale di €4.641, importo totale dovuto dal consumatore €9.651,29 TAN 4,99% (tasso fisso) – **TAEG 7,93%** (tasso fisso). Spese comprese nel costo totale del credito: interessi €989,25, istruttoria €350,00, incasso rata €3,00 cad. a mezzo SDD, produzione e invio lettera conferma contratto €1,00; comunicazione periodica annuale €1,00 cad.; imposta sostitutiva: €21,29. Offerta valida dal 01/11/2016 al 30/11/2016. Condizioni contrattuali ed economiche nelle Condizioni contrattuali ed economiche e nelle "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" presso i concessionari. Salvo approvazione di Santander Consumer Bank. Creditor Protection Insurance (Polizza Credit Life per dipendenti del settore privato - contratto di assicurazione vita inabilità totale permanente, perdita d'impiego; in alternativa, Polizza Credit Life per qualsiasi tipologia di lavoratore - contratto di assicurazione vita, inabilità totale temporanea e permanente) – durata della copertura pari a quella del finanziamento, premio €366,75 compagnie assicurative: Cnp Santander Insurance Life Dac e Cnp Santander Insurance Europe Dac (facoltativa e perciò non inclusa nel TAEG). Prima della sottoscrizione leggere il fascicolo informativo, disponibile sul sito internet www.santanderconsumer.it e consultabile presso le filiali Santander Consumer Bank e i concessionari. Condizioni e limiti della garanzia Hyundai su www.hyundai.it/servizipostvendita/5anni.aspx. Tale Garanzia proposta non si estende a tutte le componenti delle autovetture.

Via Adige, 5
25036 Palazzolo s/O
cs.pulizie@libero.it
Già operativi in zona
Impresa di Pulizie
di Cecconi Claudia Luna
...tutto ciò che c'è da
Pulire!
Tel. e Fax 030 7400822 - Cell.338 1128530

Il Giornale di ISEO e del Sebino sport

Via Adige, 5
25036 Palazzolo s/O
cs.pulizie@libero.it
Già operativi in zona
Impresa di Pulizie
di Cecconi Claudia Luna
...tutto ciò che c'è da
Pulire!
Tel. e Fax 030 7400822 - Cell.338 1128530

BASKET ISEO

L'Argomm rompe il ghiaccio

Primo successo stagionale contro Vicenza

Argomm Iseo	**78**
Tramarossa Vicenza	**69**

DI ROBERTO PAROLARI

Basket Iseo: Azzola 11, Leone 10, Acquaviva 21, Pelizzari ne, Saresera, Prestini 20, Veronesi 3, Scuratti, Crescini 5, Giorgi 8. Allenatore M. Mazzoli.
Pallacanestro Vicenza 2012: Boaro 4, Vai 13, Rigon ne, Demartini 12, Montanari 6, Oboe ne, Rizzetto 7, Ianes 9, U. Campiello 10, A. Campiello 8. Allenatore S. Orlando.
Arbitri: M. Bergami di San Pietro in Casale e D. Calella di Bologna.
Note: Parziali 21-17; 30-35; 48-50 e 78-69. Tiri da due Basket Iseo 18/35, Pallacanestro Vicenza 17/49. Tiri da tre Basket Iseo 8/23, Pallacanestro Vicenza 4/14. Tiri liberi Basket Iseo 18/20, Pallacanestro Vicenza 23/28. Rimbalzi Basket Iseo 40, Pallacanestro Vicenza 34. Assist Basket Iseo 18, Pallacanestro Vicenza 8. Palle perse Basket Iseo 20, Pallacanestro Vicenza 17. Palle recuperate Basket Iseo 9, Pallacanestro Vicenza 15. Falli commessi Basket Iseo 25, Pallacanestro Vicenza 22. Usciti per falli: Montanari (Pallacanestro Vicenza) al 36'07" (62-55), Scuratti (Basket Iseo) al 38'35" (71-61) e U. Campiello (Pallacanestro Vicenza) al 39'49" (76-67). Fallo tecnico a Crescini (Basket Iseo) al 19'17" (30-31) e a Vai (Pallacanestro Vicenza) al 37'09" (66-61). Fallo antisportivo a Saresera (Basket Iseo) al 30'21" (51-50), a Ianes (Pallacanestro Vicenza) al 35'57" (60-55), ad Azzola (Basket Iseo) al 36'35" (64-55) e Vai (Pallacanestro Vicenza) al 37'09" (66-61).
Primo successo stagionale per il Basket Iseo guidato da coach Matteo Mazzoli che, sul parquet amico del PalAntonietti, piega al termine di una sfida molto combattuta e grazie ad un ultimo quarto di alto livello la Pallacanestro Vicenza. Un successo atteso e meritato per il quintetto iseano, che può essere il punto di partenza per iniziare la risalita in classifica e fare il pieno di entusiasmo scacciando le tensioni create dalle ultime due sconfitte pesanti. La vittoria ottenuta alla quinta giornata consente all'Argomm Iseo di abbandonare quota 0 e l'ultima posizione in classifica, dove si trovano ancora Aurora Desio e Accademia Sestu.
Per la sfida con Vicenza coach Matteo Mazzoli manda in campo il quintetto formato da Leone, Acquaviva, Azzola, Prestini e Scuratti mentre per i veneti scendono sul parquet Demartini, Vai, Montanari, Andrea Campiello e Umberto Campiello. Buona la partenza di Iseo che si porta subito in vantaggio sfruttando la buona verve di Azzola e Prestini, ma Vicenza non rimane a guardare e ribalta la situazione con sei punti di fila, siamo 7-9 dopo 3'20". Iseo non si lascia intimorire dal parziale negativo e torna in vantaggio con una tripla di Prestini, al 7'51" siamo 16-13 Argomm. Nel finale di quarto arrivano ancora un canestro di Prestini e la tripla di Acquaviva, con gli ospiti che rispondono con U. Campiello e Ianes: si va al primo riposo con Iseo avanti 21-17.
Il secondo quarto vede ancora Iseo tenere in mano il ritmo della partita: Crescini firma 5 punti dando il massimo vantaggio all'Argomm sul 26-19. Iseo mantiene il + 7 fino a metà quarto, poi Vicenza trova ritmo e i ragazzi di Mazzoli iniziano a litigare con il canestro. Nel giro di un paio di minuti la situazione è capovolta: A. Campiello, Vai e Demartini firmano il parziale di 8-0 che vale il 28-29 del 17'30" a favore di Vicenza. Nel finale di quarto Iseo cerca di limitare i danni, ma il solo Leone trova la via del canestro mentre gli ospiti possono allungare grazie a Demartini e Rizzetto, che mette la tripla che chiude il quarto dando a Vicenza il +5, dopo 20' siamo 30-35.
Il terzo quarto vede Iseo partire con il piede giusto: Acquaviva infila subito la retina ed accorcia sul -3, ma poi le due squadre non riescono più a trovare il canestro per quattro minuti. Gli ospiti allungano ancora con U. Campiello, ma Iseo non molla e Prestini e Giorgi tengono botta mettendo punti pesanti.
Dopo oltre 5' di terzo quarto l'Argomm è sotto 36-37, Vicenza sembra a questo punto prendere il sopravvento con un parziale di 9-2. Sotto 38-46 i ragazzi di Mazzoli suonano la carica e nel finale di quarto ritrovano la vena realizzativa riportandosi sotto: gli ospiti segnano solo dalla lunetta con Ianes, Iseo trova la retina con Giorgi, Prestini e Leone riportandosi fino al 48-50 che conclude il periodo.
Il quarto finale inizia con la tripla di Veronesi, Iseo torna avanti di un punto, ma l'antisportivo di Saresera consente a Vicenza il controsorpasso. I veneti tornano a scappare con Ianes, ma sul 51-55 l'Argomm mette il "turbo" e grazie a due triple di Acquaviva prende il volo.
Iseo spinta dal pubblico non si volta più indietro ed è ancora Acquaviva dalla lunetta a dare il massimo vantaggio: al 36'07" Iseo è avanti 64-55. I veneti non demordono e si riportano sotto trascinati dai fratelli Campiello. Avanti di 3 Iseo trova la forza di dare l'ultimo strappo: Azzola, Prestini e la tripla di Acquaviva spingono l'Argomm sul +10, 71-61. L'ultimo tentativo di rimonta ospite arriva con Demartini e U. Campiello, ma Iseo è ormai in controllo e chiude sul 78-69 spinta dalla vena realizzativa di Acquaviva e Prestini. ■

Delbarba (© Simonetti)

CASADELFILTRO
FILTRI BATTERIE
EVOLUZIONE NELLE FORNITURE DI ALTA TECNOLOGIA

Sede
Via Labirinto, 165 - 25125 Brescia (BS)
Tel. 030 349413 - Fax 030 347745
CDF - Valsabbia
Gavardo - Piazza Aldo Moro, 5
Tel. 0365 376625 - Fax 0365 1903768
CDF - Bergamo
Castelli Calepio (Bg) - Via S. Rocco, 1
Tel. 035 4425363 - Fax 035 4494663
www.casadelfiltro.it

FORNACI A CORTE FRANCA - OTTAVO CAPITOLO

Combustibili, mantenimento e controllo del fuoco

A CURA DI GABRIELE MILZANI E FAUSTO BRESCIANINI

Il mantenimento del fuoco e la sua regolazione avveniva a vista e ad esperienza del fuochista in relazione ai diversi combustibili che venivano impiegati mano a mano. «Quando ha cominciato il mio povero padre il fuoco era alimentato a carbone: c'erano i buchècc (le bocchette) sopra il "volto" del forno e si mandava giù il carbone. Avrò avuto 5-6 anni, 1925-26, e spaccavano il carbone col martello. Venuta la guerra si andava a legna. C'era mio zio Belleri che andava a cercare nei boschi, nei monti, dove tagliar legna. La castagna selvatica non valeva niente come legna da ardere perché non restano le braci, però siccome dava i cantér (pali) e questi...fssst", andavano giù diritti nelle "bocchette " del forno, cacciavamo giù quelli!» (Prospero Pezzotti)

«Poi hanno fatto la strada nuova e così si riusciva ad arrivare a scaricare al porto di Iseo. Lì caricavano il materiale sul battello e poi noi caricavamo il carbone che tiravamo giù dal vagone. Facevamo tre o quattro viaggi, neri per il carbone, caricando tutto a mano eh! Mica balle! Il carbone veniva da Genova e arrivava in treno fino alla stazione di Iseo» (Giovanni Parzani). In tempo di guerra il forno andava con la legna che veniva dalla Valcamonica, tutti pali (broche) di castagno. Prima della guerra si usava il carbone; il carbone e la legna erano depositati in un portico chiamato legnér» (Gioconda Ferrari Biasca) «Era come quando arrivava il carbone con la ferrovia, allora si andava a carbone macinato: arrivavano i vagoni di carbone e qui bisognava caricarlo sui camion. Allora non ce n'erano mica tanti di camion... Mi ricordo che scavavamo anche la torba in quel periodo lì di guerra e avevano iniziato a scavare la torba mio padre e lo zio Angelo... Torba e carbone, facevamo un miscuglio e andava ben macinato tutto ed era Marini l'addetto a quel lavoro lì: faceva paura quando diventava tutto nero... Erano tutte cose che il fuochista faceva a mano: prendeva una palettina e buttava giù un po' di roba, anche segatura» (Eugenio Anessi). «Il carbone era macinato in "granelli" di questa misura qui, e cioè come la prima falange del mignolo perché doveva arrivare giù, sul fondo. Se era più piccolo, per esempio, si incendiava quasi a metà perché... il centro della volta sarà stato 2,10 e, se non arrivava sul fondo, il materiale non coceva. Quindi doveva cuocere sia sul fondo che sopra» (Gianmario Ferrari). «Era tutto legno duro, tutti pezzettini piccolini, gli scarti dei buchi dei bottoni... Gli scarti dei bottoni, ma non so neanch'io dove andavano a prenderli, so che arrivavano col treno a Iseo e andavamo su con le bène per andare a prenderli, coi carretti... Erano 6 o 7 fornaci qui ed erano tutti uguali» (Francesco Bosio).

«Subito dopo la guerra, il casino... della torba perché... non avevamo più il carbone ed usavamo la torba, la lignite... certa gente la vendeva come carbone di seconda» (Giuseppe Anessi). Il lavoro nel forno (pagina 77- 79) «C'è da dire che una volta l'alimentazione del forno era fatta a mano e quando la facevano a mano delle volte se ga scapàà zó un pó piö de ròbå fondevano tutto assieme e venivano fuori dei blocchi di roba perché diventava vetrosa» (Eugenio Anessi). «Succedeva anche che i fuochisti si addormentassero o che, per disattenzione, del materiale colasse...» (Emilia Biasca) Le masse colate di materiale assumevano delle forme strane in cui ognuno riconosceva sembianze diverse: i cosiddetti piòcc. Il trasporto a mano del carbone e degli altri combustibili sopra il forno avveniva attraverso "l'andadùrå", una specie di scivolo di legno largo un metro e mezzo che da terra portava sul forno. «Ricordo che anche i fuochisti andavano su e giù dall'andadùrå, portando con i secchi quintali di carbone macinato con una macchinetta che faceva un polverone...!» (Giuseppina Biasca). Al fuochista toccava anche manovrare le bocche d'aspirazione per portare in avanti il fuoco e valutare il giusto grado di cottura specialmentequando l'accatastamento era fatto da un insieme «Mio papà è stato per 30 anni nel forno! 30 anni a metter dentro la roba. C'è stato 45 anni a lavorare dagli Anessi: è andato là a 15 anni ed è stato a casa che ne aveva 58! Gli operai andavano a prendere l'acqua alla mia casa e si beveva tutti dallo stesso secchio, poi hanno messo la càsho (il mestolo). Mio papà ne beveva da solo mezzo secchio. "Se beve Pàgno non ce ne resta più".

Avanti! Si tornava nuovamente su a prenderne un altro secchio... Quando mia mamma portava la colazione a mio papà lo trovava bagnato di sudore da capo a piedi e perfino negli zoccoli si faceva il fontanino da tanto era bagnato, e allora tornava a casa a prendere un ricambio» (Celestina Brescianini). Non di rado sotto pressante richiesta del padrone vi era la richiesta di scaricare camere di materiali cotti non ancora completamente raffreddati e perciò più prossimi alla zona di cottura. Per portare la roba nel forno a far cuocere, bisognava bagnare il cappello e poi entrare. Dopo un momento che eri dentro bisognava tornare a bagnarlo perché se no bruciava! Ti sistrinavan su (sbruciacchiavano) i capelli sulla testa, dopo un paio d'ore che entravi nel forno, e sulle mani venivano le vesciche. E... sìto! (zitto), perché se no ti dicevano che il cancello era aperto! S'indossavano i sgàlber o i sandali e quando era mezz'ora che eri lì, se non correvi fuori a bagnarli, erano già belle bruciati tra le braci. Bevevo una secchia di acqua al giorno altrimenti chi avrebbe resistito!» (Giovanni Bonfadini). «Quelli che andavano dentro a mettere il materiale crudo da far cuocere, avevano una certa distanza ed avevano già una caloria un pochino più moderata. C'era dentro caldo però era più moderato. Quelli che andavano avanti a vuotare il forno, quelli a volte si bruciavano i guanti perché erano caldi ancora, ma loro insistevano e volevano che andassimo sempre...» (Mario Ferrari). «Quando lavoravo nel forno mio padre mi diceva: "Non andare nel forno! Vedi, io sono stato lì dai Geni (fornace Anessi Eugenio) nel forno e mi sono rovinato la vista! Che cosa ne ho ricavato? Ho preso qualche palanca in più e d'inverno campavo un pochino... Non andare nel forno, piuttosto mangia una fetta di polenta shùrdå (senza companatico), ma non andarci!". Col calore che c'era si sono rovinati gli occhi: lui si è rovinato la vista. Di quelli che sono stati nel forno, ptanti sono già morti e gli altri, quelli rimasti, sono tutti 'ngiandulòcc (malmessi)! La soddisfazione del mio lavoro era che alla fine del mese avevo qualche palanca in più e campavo un pochino meglio: quella era la soddisfazione. Ma a volte andavo a casa scheès e strac come 'n àzen (distrutto e stanco come un asino)» (Giovanni Dacchini). ■

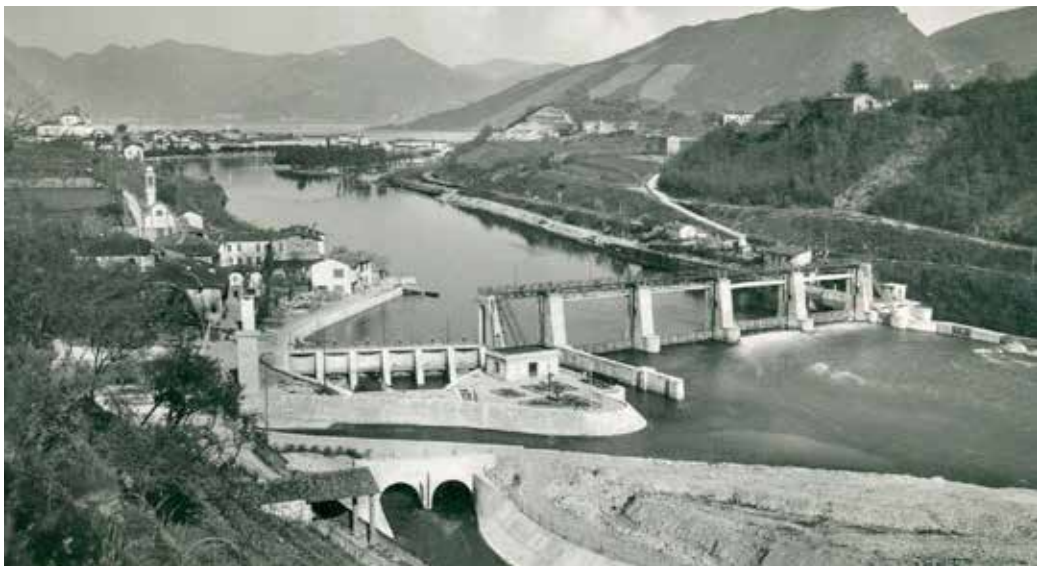
Rappresentazione schematica del camminamento delle bocchette e degli spazi per la discesa del carbone nel materiale in cottura.

DECATHLON
RONCADELLE
VIA E. MATTEI 33/35 RONCADELLE (BS) TEL. 030 2583993
Seguici su

PANORAMICHE STORICHE

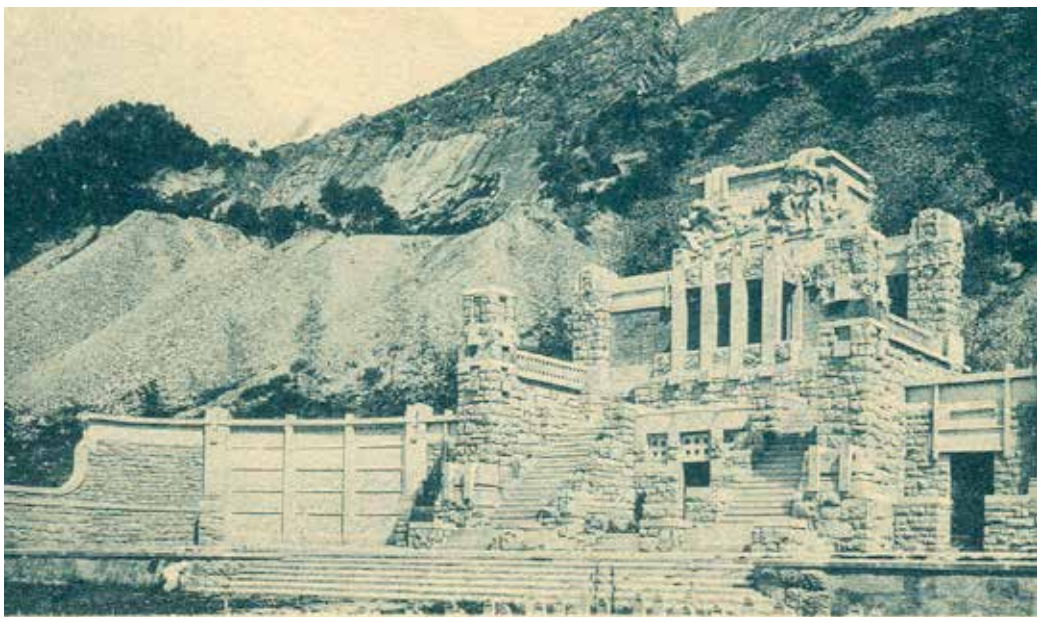
Sarnico: dettagli di un capoluogo

Una sosta prolungata in Sarnico, cittadina al termine della sponda bergamasca del lago, consente di osservare ancora oggi opere d'arte e capolavori industriali, unici in tutto il Sebino. Oltre ai palazzi dell' '800, edificati sulla sponda a contatto con il ponte in ferro di 200 anni fa, che collega Bergamo con Brescia, si intravedono i primi edifici a torre del centro storico medioevale e, in primo piano, a livello d'acqua, una imbarcazione tradizionale dei pescatori e tre figure di donna a lavare i panni di fronte alla piazza principale.
Attraversato il centro storico e la strada per Bergamo, si incontra il Cimitero di Sarnico, al cui interno è da ammirare il "Mausoleo Faccanoni", capolavoro in stile Liberty dell'architetto G. Sommaruga di Milano. Non si deve tralasciare un breve percorso a piedi per raggiungere l'opera più importante e meno conosciuta a chiusura del Sebino: la diga di inizio '900, che fissa lo zero idrometrico di tutto il bacino, con il partitore delle acque, incanalate per raggiungere la pianura ed irrigare i campi durante l'estate. ■



La diga di chiusura del lago a Sarnico, sconosciuta ed ignorata da molti in gita sul lago, con i partitori delle acque, indirizzate nei canali verso la pianura padana per l'irrigazione dei campi durante l'estate

La piazza più importate di Sarnico con il ponte in ferro e le lavandaie alla sponda del lago negli anni '50 del secolo scorso.



Il "Mausoleo Faccanoni" da visitare al Cimitero di Sarnico, realizzato dall'arch. G. Sommaruga di Milano nel periodo Liberty del secolo scorso, opera pubblicata in tutti i trattati e studi di architettura per gli Istituti d'Arte

AMARCORD

La "sarneghera" del Sebino

Fortunale ferragostano

DI G.M.F.

Una delle preoccupazioni, che hanno accompagnato in quest'anno i giorni dell'evento " Passerella" di Christo, è stato il rischio del fortunale denominato "Sarneghera.
I residenti da sempre sul lago d'Iseo sapevano che il rischio alla fine di giugno e primi di luglio era pressochè inesistente. L'uragano sul lago si consuma soltanto nei giorni della stagione più calda, con umidità pesante, afa fastidiosa ed insopportabile, il classico clima del ferragosto.
In molti ricordano il fortunale più tragico a memoria d'uomo del 1966, poichè la sarneghera strappò ben due vite di Iseo e Cremona, zio e nipote Manera, scomparsi al centro del lago e mai più ritrovati.
Quel fatale giorno poteva avere vittime maggiori se i barcaioli di Iseo non si fossero prestati ad allarmare i passeggeri di numerose imbarcazioni a passeggio sul lago, sollecitando il loro rientro con la massima urgenza, poichè da Sarnico si intuiva il formarsi del pesante fortunale, comprensibile a molti per la "piatta" delle acque e la temperatura delle stesse. Giunse nel giro di una decina di minuti. Dall'imbarcazione Manera si salvò la moglie, esperta nuotatrice, mentre con il ribaltamento dell'imbarcazione nulla fu possibile per lo zio e la giovane nipote. La frenesia della ricerca nel giorno stesso e per altri tre giorni successivi, sull'intero specchio del lago nel triangolo Clusane - Montisola - Iseo, si concretizzò con la partecipazione di volontari di ogni tipo, coordinati dalle autorità locali e soprattutto dai noleggiatori di barche, dai pescatori professionisti e dilettanti, che percossero palmo a palmo ogni sponda e tratto del lago e della lametta. Come cronaca, furono ascoltati anche i "sensitivi", di moda 50 anni fa, ma le vittime non si trovarono e furono consegnate alla profondità del lago per sempre.
A ricordo del tragico evento è emersa una lettera, che il Sindaco di allora Angelo Franceschetti scrisse al signor Giuseppe Andreoni, della famiglia dei "Lunghi" esperti noleggiatori e conoscitori del Sebino, gelosamente conservata dai familiari, che riproduciamo con piacere ed orgoglio dopo tanti anni, che recita :
Comune di Iseo 18/8/1966 - Egregio Signor Giuseppe Andreoni, ho il piacere di esprimerLe il più vivo compiacimento dell'Amministrazione e mio personale, per l'opera prestata dalla S.V. con competenza, disinteresse e coraggio per la ricerca, nelle acque del lago, delle vittime del fortunale di ferragosto. Simili gesti,che fanno onore alla Cittadinanza, dimostrano ancora una volta la particolare sensibilità degli iseani, sempre pronti ad intervenire in aiuto ed a conforto di chi soffre.
Ringraziando vivamente porgo cordiali saluti. Il Sindaco - (Angelo Franceschetti). ■

Iseo, 18.8.1966

UNE DI ISEO

IL SINDACO

Egregio Signor

Giuseppe Andreoni,

ho il piacere di esprimerle il più vivo compiacimento dell'Amministrazione e mio personale, per l'opera prestata dalla S.V. con competenza, disinteresse e coraggio per la ricerca, delle acque del lago, delle vittime del fortunale di ferragosto.

Simili gesti che fanno onore alla cittadinanza, dimostrano ancora una volta la particolare sensibilità degli iseani, sempre pronti ad intervenire in aiuto ed a conforto di chi soffre.

Ringraziando vivamente porgo cordiali saluti.

(Angelo Franceschetti)

Il Giornale della ISEO Franciacorta

STUDIO MONDINI
consulenza assicurativa e fiscale
La Fiducia nelle giuste Competenze
25030 Castelcovati (BS) via Quinto Capitanio, 24
25040 Corte Franca (BS) via Roma, 65
Tel. 030 718521 • Fax 030 7187376
info@mondinistudio.it • www.mondinistudio.it

PROVEZZE

Sergnana in festa

di Fausto Scolari

Gran festa a Provezze con al centro della scena una 98enne e una 97enne.
Nel rione di Sergnana si è brindato all'amicizia che lega quel pugno di persone che da sempre caratterizzano una delle più antiche località provezzesi.
I 'sergnanesi' si sono così dati appuntamento all'agriturismo El Badì; ad aprire la festa la 98enne Lisetta Gatti e la 97enne Regina Bozza. ■

PROVAGLIO D'ISEO

La rievocazione di Provaglio

Gli Alpini commemorano una battaglia partigiana

di Fausto Scolari

A Provaglio d'Iseo la locale sezione dell'associazione nazionale Partigiani ha fatto visita a Monticello di Gazzola e al suo castello in ricordo della battaglia partigiana del 16 aprile 1945. Si è trattato di un momento di grande valenza storica e sentimentale che ha visto le due comunità scambiarsi libri e testimonianze partigiane. ■

CAZZAGO SAN MARTINO

Proloco: nuovo direttivo

Il mese prossimo il via delle prime iniziative culturali

di Fausto Scolari

A Cazzago la Proloco ha un nuovo gruppo dirigente.
Il neo direttivo ha poi scelto come presidente Piero Gatti, già consigliere da molti anni; è nato nel 1961, sposato, con due figli, di professione commerciante di abbigliamento. Vice Presidente è stata eletta Varinia Andreoli, mentre la funzione di segretario sarà svolta da Elena Stornati, Tesoriere Giuseppe Ambrosini.
Già attivo, il direttivo ha messo a punto la sua prima iniziativa che si svolgerà il 28 dicembre.
Si tratta di una "tombola di auguri" in scaletta al teatro Rizzini. ■

Il Giornale della ISEO Franciacorta

STUDIO MONDINI
consulenza assicurativa e fiscale
La Fiducia nelle giuste Competenze
25030 Castelcovati (BS) via Quinto Capitanio, 24
25040 Corte Franca (BS) via Roma, 65
Tel. 030 718521 • Fax 030 7187376
info@mondinistudio.it • www.mondinistudio.it

PROVAGLIO D'ISEO

La passiù d'en bel laurà

Artigianato popolare del passato e design industriale del presente

di Fausto Scolari

Da qualche anno, il Monastero dedica una mostra autunnale alla civiltà pre-industriale nel Bresciano (con dilatazioni nella fascia tra pianura e montagna dell'Alta Italia).
Perciò, i titoli di queste mostre sono in dialetto, la lingua di quella civiltà, e ognuna intende evocare un aspetto di essa con oggetti, fotografie, documenti recuperati presso musei e collezioni, pubblici e privati, dell'Alta Italia.Dopo le attività produttive, la religiosità, le forme di intrattenimento, l'alimentazione, l'aspetto che ora si vuole evocare è il gusto estetico dei ceti popolari.
La presa d'atto di tale aspetto è assolutamente indispensabile per comprendere quella civiltà e la "cultura popolare".
Solitamente, per qualificarle, si ricorre a categorie come "ingenuità", "semplicità", "naturalità", quasi fosse ad esse sconosciuto il pensiero complesso e quasi esse, assorbite com'erano dalla fatica per soddisfare i bisogni fisiologici primari, non avvertissero altre esigenze ed aspirazioni. Ebbene, questa mostra intende dimostrare il contrario con testimonianze del loro gusto estetico-creativo.
Anch'esse coltivavano assiduamente la bellezza, ovviamente a modo loro e coi loro mezzi.
Se per le classi alte il massimo della bellezza stava in "opere d'arte" distinte e diverse dagli oggetti d'uso, per i ceti popolari la bellezza era perseguita insieme alla funzionalità negli oggetti d'uso quotidiano.
Era "la passiù d'èn bèl laurà", tipica soprattutto dell'artigianato popolare, ma evidente anche nell'operare quotidiano dei non-artigiani: basta pensare al cucito o al ricamo delle donne o al modo di tenere un vigneto o di fare terrazzamenti.
Con l'arrivo delle macchine e con la produzione in serie, questa straordinaria sensibilità del popolo nel coniugare funzionalità e bellezza degli oggetti d'uso rischiava di andare perduta.
Ma sempre più ci si rende conto della sua importanza, tanto che, nei processi produttivi attuali, ha assunto centrale rilevanza la figura del designer, la cui funzione consiste propriamente nel progettare oggetti funzionali e nello stesso tempo capaci di suscitare emozioni estetiche.
Non a caso, famose scuole di design, a cominciare dalla Bauhaus, si sono ispirate esplicitamente all'artigianato popolare; e non a caso, l'industria ha chiesto ad artisti famosi (G. Balla, F. Depero, E. Prampolini, V. Kandinskij, Afro e Mirko Basaldella, G. Capogrossi) di cimentarsi nella progettazione di arredi e altri oggetti d'uso.
Ecco perché la mostra affianca agli oggetti del passato alcune testimonianze di design industriale.
I pezzi esposti nella mostra sono stati prestati da:
Villa Mazzucchelli-Museo della Moda e del Costume (Ciliverghe di Mazzano, Bs), Museo della Musica (Brescia), Museo della seta e dell'arte tessile (Adro, Bs), Trodlel Antiquariato (Brescia), L'arte nel vetro Castelvedere (Rovato, Bs), Collezioni private di Lia Tozzi, Roberto Cuccia, Giuseppe Ferrari, Novecento Provagliese, Bialetti Industrie Spa, Museo Alessi (Crusinallo di Omegna, Verbano), Flos Spa (Bovezzo, Bs).
Fondazione culturale san Pietro in Lamosa onlus. ■

L'arte fatta di "segni e parole"

...e i bambini reinterpretano la "Notte Stellata"

di Fausto Scolari

Domenica 2 Ottobre, con le premiazioni dei vincitori, si è concluso il concorso pittorico che il Gruppo Arte Franca Ghitti, da ormai parecchi anni, organizza in concomitanza alla sagra provagliese della "Madonna dei Dordi" che, da sempre, si svolge nella prima domenica del mese di Ottobre.
Il tema di questa edizione, "Segni e parole", intendeva promuovere il connubio tra la pittura e la poesia e ha visto premiati Girolamo Piccoli (giuria tecnica) e Marco Della Torre (giuria popolare).
La manifestazione ha riscosso un ottimo successo a livello di partecipazione, ma soprattutto è stata teatro di una sperimentazione che ha incantato i visitatori della mostra.
75 ragazzi delle tre sezioni di seconda elementare della scuola di Provaglio d'Iseo, con il supporto di alcuni componenti del Gruppo Arte Franca Ghitti, hanno potuto ammirare il famosissimo quadro "Notte stellata" di Van Gogh.
Il risultato di questa sperimentazione artistica si è concretizzato in una parete blu e gialla che ha occupato e dominato la manifestazione, attirando come una calamita lo sguardo di tutti i visitatori.
Il risultato più importante, e non solo per tutti coloro che credono che l'arte e la bellezza possono cambiare o migliorare la vita di una persona, forse si è realizzato nell'aver dato la possibilità a 75 bambini di avvicinarsi, studiare e reinterpretare un quadro importante ed emotivamente impegnativo come la "Notte stellata".
Anche a Vincent sarebbe piaciuto. ■

BORNATO

Galà finale per il Franciacorta Oglio Cup

Premiazioni conclusive a Bornato

di Massimiliano Magli

Galà finale per la Franciacorta Oglio Cup che il 28 ottobre ha chiuso la stagione con una serata al palasport del centro giovanile di Bornato con le premiazioni dei migliori atleti che si sono distinti nelle gare del circuito.
A premiare i biker è intervenuto il campione bresciano di mtb Juri Ragnoli, che ha accolto la richiesta di Andrea Ferretti, patron del circuito che ha toccato un po' tutta la provincia con gare suggestive in mezzo ai boschi, in riva all'Oglio e nel cuore della pianura bresciana.
«Il segreto del nostro successo (sono oltre due mila i partecipanti che hanno preso parte alle varie gare) – ha spiegato Ferretti – è l'estrema cura di ogni evento e un circuito che si addice sia ai campioni che agli amatori, come pure alle famiglie».
Villachiara, Fantecolo, Roccafranca, Cazzago San Martino, Corte Franca, Orzinuovi, Cignone e Torre Pallavicina sono state le tappe di questa stagione che hanno attirato partecipanti da tutto il nord Italia.
Nella categoria Junior i primi tre sono stati Davide Abeni, Cesare Jilic Boni e Mattia Cigolini.
Nel Master Sport si sono affermati Andrea Bertoletti, Erik Abatti e Filippo Zorzi; nella categoria M1 Alessandro Giordani, Alessandro Scotti e Simone Facchetti; nella M2 Fabio Pasquali, Michele Catina e Marco Corsini; nella M3 Alessio Bongioni, Davide Boni e Corrado Catina; nella M4 Cristian Gallina, Paolo Crescini e Vittorio Grilli; nella M5 Gianpaolo Fappani, Angelo Ferrari e Domenico Crotti; nella M6 Silvano Peracchi, Baldassarre Mangerini e Mauro Sardini; nella M7 Renato Radici, Pietro Branchi e Emilio Bosi.
Nella categoria Miss Erika Marta ha preceduto Barbara Mussa, mentre nella categoria Lady Elena Turati ha preceduto Laura Moretta e Barbara Agosta. Infine gli All Finisher, con Erik Abatti, Roberto Abeni e Barbara Agosta. ■

La premiazione delle due vincitrici del circuito. Al centro la prima classificata Erika Marta

L'intervento di Juri Ragnoli

Una delle premiazioni

Il Giornale della ISEO Franciacorta

STUDIO MONDINI
consulenza assicurativa e fiscale
La Fiducia nelle giuste Competenze
25030 Castelcovati (BS) via Quinto Capitanio, 24
25040 Corte Franca (BS) via Roma, 65
Tel. 030 718521 • Fax 030 7187376
info@mondinistudio.it • www.mondinistudio.it

VILLA FRANCIACORTA

2016, una grande vendemmia

Meno quantità, migliore qualità, nonostante l'andamento climatico altalenante

di Fausto Scolari

Quella di Villa Franciacorta è stata una vendemmia memorabile, che darà vita a grandi prodotti.
Il 2016, un anno certamente non facile sotto l'aspetto climatico, ha avuto fasi alterne che, pur compromettendo parzialmente la resa quantitativa, hanno invece consentito di raggiungere risultati sorprendenti sotto l'aspetto qualitativo.
Meno vino, dunque, ma di qualità eccelsa, come confermano Roberta Bianchi e Paolo Pizziol, patron di Villa Franciacorta.
L'andamento climatico particolarmente favorevole della scorsa primavera, senza grosse insidie dal punto di vista fitosanitario, aveva consentito una ripresa vegetativa in media con le annate precedenti e lasciava prevedere una buona evoluzione.
Ai primi di giugno, però, un brusco e perdurante cambiamento climatico aveva portato ad un clima decisamente più fresco e umido, con piogge frequenti, creando le condizioni ideali per lo sviluppo in vigna di patogeni fungini, in primis la peronospora: una vera e propria minaccia per l'integrità dei grappoli, oltre tutto in una fase molto delicata, tra la fioritura e l'allegagione.
Tutto ciò aveva comportato un rallentamento delle fasi fenologiche e di conseguenza posticipato di quasi 10 giorni l'inizio della maturazione. La professionalità e la competenza degli agronomi di Villa, associate alla conoscenza del territorio e alla precisione nei trattamenti, hanno consentito di contenere le perdite, a causa di questa temibile crittogama, sotto il 5%.Villa Franciacorta è così arrivata a fine luglio fiera del lavoro svolto fino a quel momento, con un potenziale produttivo di grande interesse e di indubbia qualità.
E con una riduzione quantitativa tutto sommato limitata.
Nonostante il primo agosto, infatti, si sia registrato un evento atmosferico (prevedibile per il periodo), una discreta grandinata, i vigneti hanno registrato fortunatamente solo una minima perdita quantitativa senza alcuna compromissione dello stato sanitario. "Chi fa il vignaiolo da anni è consapevole del fatto che periodicamente bisogna fare i conti anche con queste avversità, quasi inevitabili", sottolinea Ermes Vianelli, responsabile di produzione di Villa Franciacorta.
La vendemmia è iniziata il 25 agosto, con un perfetto stato sanitario: sui 31,3 ha a DOCG in produzione, sono stati raccolti quasi 2.700 quintali di uve che daranno origine a circa 1.750 ettolitri di eccellenti "basi Franciacorta". L'esperienza, la profonda conoscenza dei vigneti di proprietà, gestiti peraltro secondo il modello biologico, hanno fatto la differenza.
L'azienda non si è accontentata di applicare un protocollo, ma di volta in volta sono state decisive le singole decisioni, che grazie all'esperienza di decenni di vendemmie hanno saputo determinare cosa fosse meglio per ogni vigneto, per ogni singola parcella.
La tempestività dei trattamenti, la meticolosa cura delle piante, il tenere la guardia sempre alta, hanno permesso di portare in casa frutti sani se pur in minori quantità. Si è dunque assistito a un ridimensionamento delle stime quantitative precedenti, ma sia lo stato sanitario che i parametri analitici sono perfetti per ottenere millesimi da ricordare. Gradazioni ideali, ottime acidità, profumi intensi e fragranti, e come sempre, caratteristica di questo terroir, la eccellente sapidità. Ancora una volta, per i "Villa lovers" si prepara una grande annata, che verrà ricordata come memorabile. ■

RODENGO SAIANO

Porte chiuse all'Outlet Village

Meetup Franciacorta si schiera a sostegno dell'ambiente

di Fausto Scolari

Crediamo che ogni piccolo gesto in difesa dell'ambiente sia utile e fondamentale, motivo per il quale mesi fa il meetup franciacorta ha chiesto alla Direzione dell'Outlet Village di adoperarsi per far chiudere le porte d'ingresso dei vari negozi con gli impianti di condizionamento accesi.
A nulla sono valse le nostre richieste e quindi abbiamo coinvolto il Comune di Rodengo ed il primo cittadino, che ha raccolto il nostro appello, ha provveduto a deliberare un'ordinanza di divieto per tutto il periodo estivo.
Pensavamo che l'imposizione avesse fatto riflettere la Direzione, visto che su tutte le porte dei negozi erano stati affissi degli adesivi dove si invitava la clientela al "rispetto dell'ambiente" e a tenere le porte chiuse. Il 30 settembre è scaduta l'ordinanza e con essa sono scaduti anche i buoni propositi e le belle parole, forse pensando che chi aveva proposto un comportamento di buon senso fosse soddisfatto del risultato.
Nulla è cambiato insomma.
I negozi hanno ripreso a tenere le porte aperte e la Direzione, via l'obbligo, ha fatto rimuovere centinaia di adesivi che erano stati affissi alle porte dei negozi. Il rispetto dell'ambiente non dovrebbe essere un'imposizione, ma un atteggiamento di responsabilità verso ciò che ci circonda; alla luce di quanto è successo ci siamo rivolti nuovamente al Sindaco di Rodengo per chiedere un'ordinanza per il periodo invernale che richiami ai divieti deliberati quest'estate. Dal Comune ci è stato assicurato che a breve dovrebbe entrare in vigore. ■

PROVEZZE

Matrimoni e unioni civili

Saranno celebrati nella nuova sala civica di Provezze

di Fausto Scolari

Anche a Provezze, popolosa frazione di Provaglio d'Iseo, si potranno celebrare matrimoni e unioni civili.
La giunta comunale, nell'intento di aderire all'esigenze manifestate dai cittadini di poter disporre di strutture pubbliche alternative per la celebrazione di matrimoni civili anche nella frazione, ha individuato la nuova sala civica di Provezze, quale sede dove il sindaco o suo delegato potranno unire in matrimonio due persone di sesso diverso o uguale. In tal modo il paese delle lame ampia la disponibilità di luoghi dove la celebrazione del matrimonio o dell'unione civile può essere svolta presso. Ampia la scelta che va dalla sala Giunta Comunale sita nel palazzo comunale (capienza 50 posti), alla sala della disciplina presso il Monastero (capienza 50 posti), dall' auditorium, sala video e la colombaia presso il Monastero (capienza da un minimo di 14 posti ad un massimo di 100), alla sala consiliare di via Europa (capienza 100 posti), e ora anche nella sala civica di Provezze che ha una capienza di 50 posti.
La concessione delle sale è a titolo oneroso sia per i residenti che per i non residenti con tariffe che vanno dai 200 ai 400 euro, con criteri che favoriscono naturalmente i residenti.
Per info si può contattare direttamente il Comune.
L'Ufficio comunale competente all'organizzazione della celebrazione dei matrimoni e delle unioni civili è l'Ufficio di Stato Civile. La visita delle sale destinate alla celebrazione dei matrimoni e delle unioni civili può essere effettuata da parte dei richiedenti solo su appuntamento. ■

Servizi Medici S. Carlo
Poliambulatorio Medico Chirurgico
Direttore Sanitario: Dr. Fabrizio Frialdi
OCULISTICA
GINECOLOGIA
OTORINOLARINGOIATRIA
ORTOPEDIA
CHIRURGIA PLASTICA RICOSTRUTTIVA
CHIRURGIA VASCOLARE
MEDICINA LEGALE
SERVIZIO DI:
ORTOTTICA
FISIOTERAPIA
PODOLOGIA
PER INFORMAZIONI E APPUNTAMENTI
TELEFONARE: 030.713561
(Lunedì - Venerdì 14:00 - 19:00)
Viale Marconi, 3/B - Chiari (BS)
www.servizimedicisancarlo.it

Il Giornale di ISEO Monte Isola

¬ dalla pag. 1...

dei suoi prodotti enogastronomici d'eccellenza a livello nazionale.
Sulla scia del successo riscontrato con la prima edizione e la grande partecipazione degli olivicoltori sarà riproposta la "sfida dell'olio": i produttori che intendono partecipare dovranno consegnare entro il 16 novembre presso la segreteria

Torna la Festa dell'olio novello

comunale il loro olio in una bottiglia di vetro da mezzo litro. La partecipazione è consentita anche a tutti coloro i quali hanno macinato le olive in altri frantoi, tuttavia l'olio deve tassativamente essere prodotto da ulivi del territorio isolano.
La valutazione degli oli sarà effettuata da un panel di esperti AIPOL in assoluta autonomia. Il regolamento della sfida è disponibile presso il municipio, il frantoio comunale e sul sito internet del comune (www.monteisola.gov.it). L'esito della sfida sarà comunicato nel corso della tavola rotonda "parliamo di olio" presso il municipio, durante la quale saranno esposti i risultati complessivi delle analisi effettuate.
Nelle due giornate dedicate saranno organizzati mercatini e visite guidate al frantoio comunale "La Masna de l'Isola" nella frazione di Carzano, oltre che intrattenimento musicale e stand gastronomici.

La raccolta delle olive

L'olio novello isolano in lavorazione presso il frantoio comunale

Olive pronte per essere portate al frantoio, sono già stati superati i mille quintali di raccolto

Caratteristiche organolettiche dell'olio d'oliva extravergine isolano

In primo luogo possiede una bassissima acidità ed è ottenuto senza nessun trattamento contro la mosca olearia, tenuta lontana con le eco trap messe a disposizione da AIPOL e dall'amministrazione comunale. Di un colore verde brillante con riflessi giallo oro, presenta con un profumo fruttato di oliva medio leggero accompagnato da note verdi che ricordano l'erba appena tagliata, la foglia, il cardo e il carciofo.
All'assaggio si rivela molto armonico e delicato, decisamente fluido e leggermente astringente. Spicca un gusto dolce accompagnato da sensazioni associabili alla mandorla verde e più in generale a sentori vegetali. Sono inoltre presenti note di amaro e piccante che gli conferiscono vivacità.

■

Siviano, ristrutturata la palestra comunale

di Giusi Turla

Nelle scorse settimane si sono conclusi i lavori di ristruttrazione della palestra comunale di Monte Isola, nella frazione capoluogo di Siviano. «Il progetto ha previsto, all'interno della palestra comunale esistente, la realizzazione di opere di risanamento igienico e conservativo, finalizzate a rendere accessibili i locali in piena sicurezza e con la garanzia della pubblica incolumità della struttura» spiega il responsabile dell'Ufficio Tecnico del comune il geometra Ziliani Gianpaolo.
Gli interventi sono consistiti nella sostituzione totale della pavimentazione con una adeguata a livelli sportivi amatoriali e professionistici, sostituzione delle protezioni antitrauma delle pareti, rifacimento della tribunetta, ritinteggiatura delle porzioni in muratura non rivestite, sostituzione dell'attrezzatura sportiva e dei serramenti usurati.
La palestra è stata costruita nel 1985 ed è situata al piano seminterrato di un preesistente edificio scolastico in cui sono collocate le scuole medie ed elementari.
«E' l'unica palestra presente sul territorio comunale, quindi da sempre vocata ad assumere una polifunziolalità particolarmente pregnante - continua Ziliani - in quanto in essa trovano ubicazione eventi non solo di carattere sportivo, ma anche culturale e ricreativo. La fruizione della stessa abbraccia l'intera popolazione, dai bambini agli anziani che, singoli o in aggregaioni sociali, utilizzano la struttura per le attività più variegate e come preziosa occasione di ritrovo e socializzazione».
Infatti, già dalla realizzazione la struttura è stata pensata per essere destinata sia ad un utilizzo sia scolastico che extrascolastico dai cittadini e dalle associazioni che ne fanno richiesta. ■

La palestra comunale a lavori ultimati

Passione Orto!

L'orto di novembre

Il mese di novembre potrà garantire un raccolto ancora piuttosto vario sia a coloro che hanno a disposizione un orto vero e proprio, sia a chi si dedica alla coltivazione di un orto sul balcone.
A novembre è possibile preparare il terreno per le semine future, premunirsi per riparare le piante dal gelo e effettuare delle semine in semenzaio nelle zone dal clima più rigido, mentre nelle regioni più miti si potrà ancora seminare in piena terra, senza dimenticare di consultare il calendario lunare.
Cosa seminare a novembre
Nel mese di novembre è possibile dedicarsi in particolare alla semina degli ortaggi che potranno essere raccolti con l'arrivo della primavera, come il pisello primaverile. Ceci, fave e lenticchie potranno essere raccolti da maggio a luglio.
E' possibile effettuare le proprie semine in piena terra, in semenzaio o in serra a seconda del clima che caratterizza la zona in cui il proprio orto è posizionato. La semina diretta in piena terra è consigliata per le regioni dal clima più mite, si può altrimenti ricorrere alla semina in semenzaio o in una serra casalinga.
A novembre è possibile seminare: carote; ceci; cime di rapa; fave, lattuga, lattughino da taglio, lenticchie, piselli primaverili e rampicanti, radicchio da taglio, ravanelli, rucola, spinaci, valeriana.
Consigli per la semina
Nel mese di novembre è possibile preparare dei semenzai con semi di lattuga, rucola, valeriana e ravanelli, che in seguito potranno essere trasferiti in vaso o in piena terra. La semina in semenzaio è utile se le future piantine vengono poste in un luogo dove possano essere riparate dalle prime gelate. Per realizzare un semenzaio è possibile utilizzare dei barattoli di recupero di cui bucherellare il fondo. Sono perfetti i barattoli dello yogurt.
Il raccolto del mese di novembre
Il raccolto del mese di novembre ci potrà ancora offrire diversi ortaggi come cipolle, patate, carciofi, cavoli, spinaci, rucola, lattuga e lattughino da taglio. Tra le erbe aromatiche è possibile al bisogno effettuare la raccolta di rosmarino, prezzemolo, menta e salvia. E' inoltre possibile raccogliere cavoli e carciofi, rape, cicoria, barbabietole, radicchio travisano e cavoletti di Bruxelles.
Varietà da trapiantare a novembre
A novembre è possibile effettuare il trapianto in piena terra di diversi ortaggi, tenendo conto delle fasi lunari indicate in seguito. Tra le varietà da trapiantare a novembre vi sono: aglio, cipolle, fave, finocchi, porri, carciofi, cavoli e cavolfiori. ■

Rubrica a cura di greenme.it

DA PROMUOVERE

SARNICO: il defibrillatore sul lungolago

DA BOCCIARE

Le condizioni dei pali di attracco di Sulzano

ROVATO

Una scuola di storia

Incontri a cura del Centro culturale di Franciacorta

di Aldo Maranesi

Il Centro Culturale artistico di Franciacorta promuove un corso di avviamento alla ricerca storica. Intende addestrare il ricercatore all'uso degli strumenti di base: archivistica per conoscere e utilizzare le fonti (archivi, biblioteche, ecc.); paleografia per leggere i documenti antichi; istituzioni per collocare i fatti e i documenti nel loro corretto quadro di riferimento.
Molte conoscenze si acquisiscono con la pratica e la messa in comune delle singole esperienze, delle ricerche avviate, progettate, delle fonti di comune interesse (pubblicazioni, documenti, ecc).
L'esperienza condotta in questo decennio, caratterizza questi incontri come "avviamento", con utilità anche per chi già effettua ricerche storiche personali. Infatti oltre agli strumenti di base e indispensabili, attraverso l'incontro dei partecipanti e delle guide si rende più fluido e sperimentato il reperimento e l'accostamento delle fonti, dei documenti, delle piste da valutare e scegliere nella ricerca, e la lettura dei documenti.
L'esperienza ci orienta ad organizzarsi per temi suddivisi in moduli.
Il corso 2016 – 2017 inizia il 12 novembre 2015 e terminerà a fine maggio 2017; gli incontri sono di sabato all'Oratorio maschile di Rovato dalle ore 9.30 alle ore 11.30.
Il calendario delle proposte potrà subire qualche variante, d'accordo con i partecipanti o per imprevisti, con tempestiva comunicazione.
Per facilitare la disponibilità dei documenti da utilizzare nei singoli incontri si usa la posta elettronica (dare il proprio indirizzo e-mail o di persone che vi aiutano). Agli aderenti si chiede puntualità, ma anche di interagire con gli altri partecipanti; a ognuno è messa a disposizione larga documentazione.
Paleografia - trascrizione e studio di testi originari
Nella seconda ora si trascrive un documento originario cogliendone le caratteristiche grafiche, istituzioni, il valore per la ricerca storica. Per quanto possibile potrebbe essere attinente al tema generale anche con aspetti integrativi.
Il documento da studiare e la sua trascrizione sono inviati via e-mail (chi ne è sprovvisto darà il recapito di persona che possa aiutare). Trascrizione di documenti dal sec. XIV, diplomatica e studio delle istituzioni, avvenimenti collegati, bibliografia ecc.
Temi e istituzioni
Nell'ora 9.30 - 10.30 si sviluppa in moduli articolati il tema annuale, corredato da documenti originari e trascritti e di bibliografia.
La proposta annuale riguarda le famiglie emergenti del territorio bresciano occidentale delle quali possediamo ampia documentazione archivistica: Martinengo; Porcellaga; Calini; Chizzola; Catturich Ducco; Lana di Borgonato e Colombaro; Secco d'Aragona di Calcio; Caprioli; Maggi; Palazzi… Sarà possibile anche la visita di qualche archivio (per esempio di Padernello e/o altri).
Il corso risponderà a queste domande (costituenti i moduli di studio):
1) La documentazione esistente (archivi e annali);
2) La presenza e l'opera di queste famiglie nei paesi e in città (in positivo e negativo);
3) legami con le famiglie affini e con i poteri più elevati (fino all'imperatore e al papa);
4) Stili di vita (famigliare, sociale, culturale e materiale, feste, vita della gente);
5) Le proprietà terriere, palazzi (arredamenti, ecc…);
6) Nobili rurali…
Informazioni ed adesioni:
Il docente Donni Giovanni è disponibile per le ricerche (individuali o di gruppo) il sabato ore 9 - 9,30 o presso la sua abitazione su appuntamento: V. Patrioti 14, Rovato 0307240847; Via S. Anna 51, frazione di Rovato, tel. 0307721657.
I segretari Giovanni Castellini (Bornato di Cazzago tel. 030/7255014; 3347279529; E-mail: giovanni.castellini1@tin.it) Denise Messali (Cazzago, via L. Da Vinci 14, tel. 0307750133 - E-mail: d.messali@gmail.com).
Ogni anno la Scuola rilascia diploma di partecipazione. Alla fine del III e V anno è prevista una sessione pubblica con presentazione di Tesi; lezione magistrale ad libitum negli anni successivi.
La quota annua di adesione è di 50,00 €. ■

Ristorante Pizzeria
daSandro
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

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

Le Ricette della Luciana

Teglia ai fiori di zucca

Dosi per 4 persone:
16 fiori di zucca;
250 gr. di ricotta;
1 mozzarella;
30 gr. di Fontal;
2 uova;
1 zucchina;
pangrattato;
1 cucchiaio colmo di formaggio gratuggiato;
sale olio e pepe.
Tagliare la zucchina a piccoli cubetti e stufarla con poco olio e poco sale. In una ciottola mescolare ricotta, mozzarella e Fontal tagliati a piccoli pezzetti, la zucchina intiepidita, un pizzico si sale e pepe. Aprire i fiori, farcirli con una cucchiaiata di composto, ricomporre il fiore e rotolarlo prima nell'uovo sbattuto e poi nel pan grattato. Disporre i fiori farciti in una teglia rivestita di carta forno e irrorare con due cucchiai di olio. Cuocere circa 30 minuti in forno a 170°; quando appaiono cotti spolverare con il grana, quindi rimettere in forno altri cinque minuti. Sfornare e aspettare qualche minuto prima di servire. ■

Consumo di carburante ciclo misto (litri/100km) 3,6 – 7,4; emissioni CO_2 (g/km) 95 – 169.

BMW EFFICIENT**DYNAMICS.**
MENO EMISSIONI. PIÙ PIACERE DI GUIDARE.

BMW Serie 1
M Sport

www.bmw.it

Piacere di guidare

BMW SERIE 1 M SPORT.

VIVILA FINO IN FONDO.

BMW SERIE 1 M SPORT A 24.900€ CON VANTAGGIO CLIENTE DI 2.500€[1] OPPURE A 149€[2] AL MESE CON FINANZIAMENTO BMW SELECT, TAN FISSO 1,00% TAEG 2,49%.

Sei pronto a vivere nuove emozioni a bordo di BMW Serie 1 M Sport?
Scopri la sua eleganza grintosa e i suoi contenuti tecnologici sempre più innovativi uniti a un carattere dinamico e sportivo.

Con **BMW Service Inclusive** che ti garantisce la manutenzione ordinaria in omaggio per **5 anni o 100.000 Km.**[3]

PROVALA NELLA CONCESSIONARIA BMW LARIO BERGAUTO.

Lario Bergauto
Concessionaria BMW

Via Campagnola, 48/50 – Bergamo – Tel. 035 4212211
Via Brescia, 78 – Grumello del Monte (BG) – Tel. 035 830914
www.lariobergauto.bmw.it

CATALOGHI BMW

Scopri il mondo BMW in forma completamente digitale. Basta scaricare la **App Cataloghi BMW**.

[1]Prezzo per BMW Serie 1 3 porte, 116i, prezzo di listino 27.400€. L'offerta è valida per contratti sottoscritti entro il 31/12/2016 ed estendibile anche a tutte le altre motorizzazioni per BMW Serie 1, 3 e 5 porte, con vantaggio Cliente variabile a seconda della motorizzazione selezionata. Per maggiori informazioni chiedete in Concessionaria.
[2]Un esempio per Nuova BMW Serie 1 3 Porte 116i M Sport con formula di finanziamento BMW Select e programma di Manutenzione BMW Service Inclusive incluso gratuitamente nel piano. Prezzo chiavi in mano 24.900 € IVA e messa in strada incluse, IPT esclusa. Il prezzo della vettura è indicativo e potrebbe essere soggetto ad aggiornamento da parte di BMW Italia. Anticipo o eventuale permuta 10.109 €. Durata di 36 mesi con 35 rate mensili pari a 149 €. Valore residuo minimo finale garantito a 36 mesi/50.000 km pari a 10.310 €. TAN fisso 1,00%, TAEG 2,49%. Importo totale del credito auto 14.791 €. Spese istruzione pratica 350 €. Spese d'incasso 5 € a rata. Imposta di bollo 16 € come per legge addebitata sulla prima rata. Invio comunicazioni periodiche per via telematica. Importo totale dovuto dal Cliente 15.714 €. Salvo approvazione di BMW Bank GmbH – Succursale Italiana. Fogli informativi disponibili presso le Concessionarie BMW aderenti. Offerta valida fino al 31/12/2016. Vettura visualizzata a puro scopo illustrativo. Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale.
[3]Il Pacchetto di manutenzione 5 anni/100.000 Km è un'offerta delle Concessionarie aderenti. La manutenzione è un omaggio non vincolato alla sottoscrizione dell'iniziativa finanziaria ed è un'offerta valida fino al 31/12/2016.

BMW Financial Services: la più avanzata realtà nei servizi finanziari.