

ELI-FLY EXPERIENCE

Azienda certificata trasporto pubblico passeggeri

Via Casa Bianca, 2 - Esine (BS)
0364 46 6375
eliflyexperience.com

Under Brescia

Fatto per resistere al vento

ELI-FLY EXPERIENCE

Vi voliamo dove desiderate

40 ANNI DI ESPERIENZA DI VOLO IN ELICOTTERO AL TUO SERVIZIO

ANNO XXVII - Settembre 2022 - Mensili di informazione locale

Direttore responsabile: Massimiliano Magli - massimiliano.magli@libriegioielli.it - Editore: Libri&Gioielli s.r.l. - via Santi Gervasio e Protasio, 126/A - ROCCAFRANCA (BS) - Italia - Consulenza fotografica: Eurovision www.libriegioielli.it - Consulenza fotografica: Federico Sbardolini



Progetto grafico: Massimiliano Magli & Emiliano Ravanelli - Pubblicazione periodica registrata presso il Tribunale di Brescia - Autorizzazione numero 1 del 25 gennaio 2013 - Roc 37815 - Questa edizione è stata chiusa alle ore 14,00 del 7 Settembre 2022

Il Giornale di Orzinuovi

Arriva la De.Co. per i prodotti locali

A vagliare le richieste sarà una commissione nominata dal sindaco

DI ROBERTO PAROLARI

Rilanciare e valorizzare la produzione locale legata all'agroalimentare, all'enogastronomia, all'artigianato

□ a pag 9

Orzinuovi

Premiata a Los Angeles la serie D.A.I.G.

Girata dai fratelli Hila tra Orzinuovi, San Paolo e Soncino

DI ALDO MARANESI

intitolata D.A.I.G. (Dipartimento Anime In Giudizio) e girata tra Orzinuovi, San Paolo e Soncino, i due fratelli hanno partecipato a diversi festival internazionali ottenendo premi e venendo apprezzati dal pubblico americano. La notizia l'ha comunicata direttamente il diretto interessato, il regista e

□ a pag 9

Il Giornale di Travagliato

Per gli ultra 65enni contributo per utenze domestiche e tickets sanitari

La domanda deve essere presentata entro il 15 ottobre

DI GIANNINO PENNA

Dall'inizio di settembre e fino al prossimo 15 ottobre, in attuazione del verbale di intesa per

□ a pag 4

Il Giornale di Castel Mella

Torna il Festival Eatinerò

Dal 16 al 18 settembre in Piazza Unità d'Italia

DI ROBERTO PAROLARI

Piazza Unità d'Italia torna ad ospitare, per il sesto anno consecutivo, il Festival del cibo di strada, la manifestazione dedicata allo street food gourmet organizzata da Eatinerò.it con il patrocini-

□ a pag 3

SOMMARIO

Roncadelle	p. 2
Castel Mella	p. 3
Travagliato	p. 4
Orzinuovi	pp. 8-9
Bs & Prov.	pp. 5-6-11-12-13-15

Acque Bresciane

Servizio Idrico Integrato

L'acqua in un clic. Scarica la nuova app ABweb.

Con ABweb, l'app gratuita di Acque Bresciane, puoi comunicare la lettura del contatore, scaricare e pagare le bollette dell'acqua, consultare lo storico e controllare lo stato dei tuoi consumi. ABweb ti permette anche di monitorare tutte le tue fatture e visualizzare informazioni preziose sulla qualità dell'acqua nel tuo comune.

Comoda, veloce, chiara.
Inquadra il QR code e scarica gratis l'app ABweb.

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

GLI SPECIALISTI DELLE PORTE SU MISURA DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

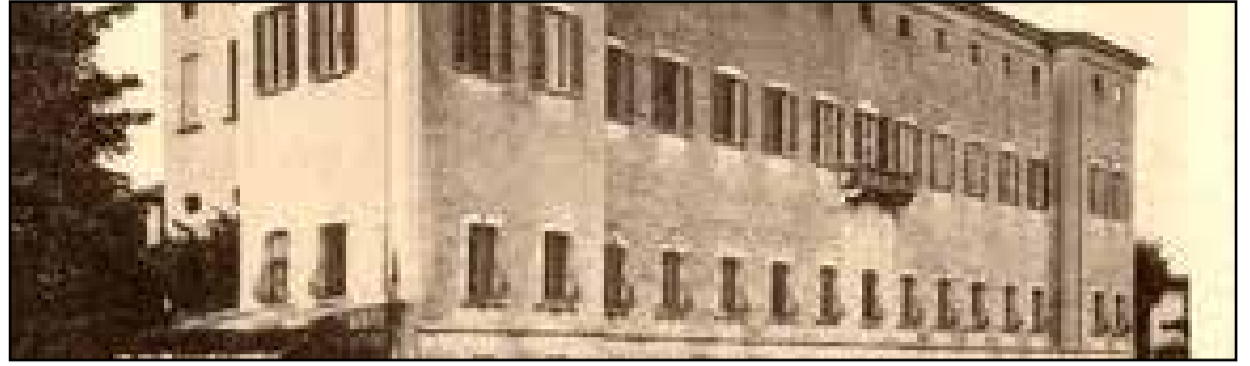
SANDRINI SERRANDE srl Via Vanzolino, snc Piancogno (BS) - Tel 0364.368908 - Fax 0364.360724 - info@sandrinserrande.it - www.sandrinserrande.it

Dal 1972 ESTRUSI, MICROESTRUSI e...

Ossidazione | Verniciatura | Lavorazioni Meccaniche

Il Giornale di 

Roncadelle



All'oratorio San Luigi Gonzaga gli Alpini hanno festeggiato i 65 anni di attività

La sezione fu fondata nel 1957, un libro fotografico ricorda le loro spedizioni umanitarie



La festa degli Alpini all'oratorio

DI ROBERTO PAROLARI

Come da tradizione nel primo week end di settembre l'oratorio San Luigi Gonzaga ha ospitato la festa del Gruppo Alpini che quest'anno hanno raggiunto un traguardo importante visto nel 2022 ricorre il loro 65esimo anniversario di fondazione. Il Gruppo Alpini venne fondato infatti nel 1957, quando le penne nere cittadine che si erano riunite presso la Casa del Combattente di via San Bernardino decisero di creare la sezione cittadina. Si trattava di Vincenzo Del Barba, che è stato anche il

primo capogruppo, Faustino Gasperi, Arturo Apostoli, Luigi Apostoli, Luigi Panada, Felice Panada, Attilio Venturini e Enrico Benini. I primi incontri si svolgevano in luoghi di ritrovo occasionali fino a che, nei primi anni 90, venne adibita a sede del Gruppo la Casa in via Marconi.

Oggi il Gruppo è guidato dal capo Consiglio Luigi Martinelli ed è formato da ben 109 iscritti, anche se conta anche una decina di volontari che si aggregano alle penne nere per partecipare alle attività svolte dagli alpini sul territorio che non si limitano alla manutenzione del verde o all'assistenza alle manifestazioni sportive e alle sagre, ma negli anni hanno riguardato anche il presidio agli hub vaccinali, i servizi alle scuole e gli interventi di recupero come quello della santella di via Santa Giulia, la pulizia dei cippi che ricordano i caduti delle due Guerre Mondiali e la costruzione della recinzione all'asilo comunale.

Al Gruppo Alpini si deve anche la nascita di quello che oggi è il Sarc (il Gruppo di Soccorso Ambulanze di Roncadelle e Castel Mella): nel 1988 la collaborazione tre le penne nere e l'Avis guidata da Mario Vinati, un alpino, portò all'organizzazione del primo corso di formazione sanitaria, primo passo per la fondazione del Sar (Soccorso Autombulanze Roncadelle) avvenuta l'anno successivo.

La festa ha rappresentato una continuazione delle ce-

lebrazioni per i 65 anni di fondazione del Gruppo che, nei mesi scorsi, era stata ricordata con la pubblicazione di un libro fotografico delle spedizioni umanitarie compiute delle penne nere della sezione. Con l'unico rimpianto della rinuncia alla gara di ciclismo, la festa ospitata all'oratorio San Luigi Gonzaga è stata anche l'occasione, grazie allo spiedo di domenica 4 settembre, per raccogliere fondi a favore di due progetti curati dagli Alpini di Roncadelle: il restyling della cappella del cimitero in via Marconi e la manutenzione del crocifisso ligneo. ■



GUERRINI NOLEGGIO.COM



FORNITORE UFFICIALE



Federazione
Ciclistica
Italiana

Castrezzato (Brescia) - Via Piave, 42

Carpeneda (Brescia) - Via strada comunale, 133

Bregnano (Como) - Via Beato Michele Càrcano, 2

030 7040439 noleggio@gruppoguerrini.com

Giornale della
LOMBARDIA
Under
Brescia
Il Giornale di
ISEO e del Sebino

PER
LA TUA
PUBBLICITA'
030.7243646

libriegiornali@libriegiornali.it

Il Giornale di
CHIARI
Il Giornale di
PALAZZOLO
Il Giornale di
ROVATO



I NOSTRI SERVIZI:

- OFFICINA MECCANICA
- ELETTRAUTO
- GOMMISTA
- IMPIANTI GPL e METANO
- SOSTITUZIONE BOMBOLE METANO E GPL
- SERVIZIO REVISIONI AUTO

**RICARICA CLIMATIZZATORI
TRATTAMENTO IGIENIZZANTE
SANIFICAZIONE AUTO CON OZONO**

Viale Europa, 31/33
Borgo San Giacomo (Bs)
Tel. 030.9408611 - 030.940260
Cell. 333.2369797
info@megcarservice.it - www.megcarservice.it

Il Giornale di Castel Mella



→ dalla pag. 1

Torna il Festival Eatinero

nio e la collaborazione del Comune di Castel Mella. Un appuntamento diventato ormai tradizione consolidata e che in questi anni ha visto la partecipazione entusiastica dei cittadini di Castel Mella e la presenza di visitatori provenienti dai Comuni vicini.

L'appuntamento è fissato per il weekend dal 16 al 18 settembre e coinvolgerà food truck provenienti da tutta Italia, tra cui un affascinante beer truck con oltre 20 spine, ognuna dedicata a una diversa birra artigianale prodotta da un microbirrifico italiano e in più la novità di quest'anno: i cocktail alla spina con distillati artigianali.

Ad animare le tre giornate saranno presenti anche gruppi musicali appartenenti alla scena underground del territorio e, per i più piccoli, giochi gonfiabili, truccabimbi, laboratori e letture.

Novità nell'animazione e novità nella gastronomia rispetto alle edizioni pre-

cedenti: certo non mancheranno i grandi classici, come hamburger, panini gourmet e frittini di pesce, ma ci saranno piatti etnici come i burritos e italianissimi come la pasta fresca spadellata (e componibile) al momento, saranno presenti tipicità regionali come il gnocco fritto, il lampredotto, gli arrostiti e le olive ascolane e specialità come panino con polpo o con gamberone, oltre alle specialità vegane e gluten free. Tutto cucinato espresso in pieno stile street food, con show cooking e possibilità di accomodarsi ai tavoli disposti sotto la tettoia, al centro della piazza e preparato con materie prime selezionate e prodotti del territorio.

Tutte e tre le serate si chiuderanno con un concerto: venerdì 16 settembre toccherà a Cek & The Stompers con inizio alle 21.

Cek è un musicista che è andato per la sua strada, conoscendo la sua patria musicale America e ritor-

nando con la valigia piena di umori blues, folk e rock.

Personaggio unico all'interno del circuito blues, Andrea "Cek" Franceschetti è in attività sin dai primi anni '90 e continua a sfornare ottimi dischi a suo nome e a collaborare con molti altri musicisti. Il quartetto coi The Stompers si è formato dopo l'uscita dell'album "Sarneghera Stomp" e vede la partecipazione della blueswoman Alessandra "Cekka Lou", all'armonica e voce uno tra i migliori ed eclettici armonici in circolazione, Giorgio Peggiani, e la giovane cantante Annalisa Giudici Favero, che si accompagna suonando la washboard. Sabato 17 settembre, sempre alle 21, è in programma il concerto del Tijuana Horror Club.

Dal 2016 il Tijuana Horror Club mette a ferro e fuoco la penisola con il suo Swing Punk, un cocktail musicale che passa "dal macabro teatro di Screaming Jay Hawkins

alle atmosfere notturne e caliginose di Tom Waits, dal rock'n'roll swing battuto dai tasti di Jerry Lee Lewis al punk, dal blues allo psychobilly dei Cramps fino a Django Reinhardt".

Domenica 18 settembre, alle 20, è la volta del concerto di HellFrederick & The RiverJumpers, ovvero l'anima country dell'underground bresciano: una

band fondata da Federico Cantaboni, attivo anche come frontman e membro fondatore degli Hell Spet, gruppo country punk bresciano noto ormai anche oltre i confini provinciali, con ben 4 dischi all'attivo. Con i RiverJumpers ha dato corpo ad un progetto pensato per omaggiare i grandi del country americano, da Johnny Cash a Hank Williams 3, tra grandi classici e nuove chicche della musica tra-

dizionale d'oltreoceano. Con il leader in line up altri membri degli Hell Spet come Federico Guarenti (chitarra elettrica solista), Mattia Bertolassi (batteria) e Andrea Bresciani (doublebass).

Le cucine saranno aperte non stop il venerdì dalle 18 a mezzanotte e il sabato e la domenica dalle 11 mezzanotte. L'ingresso è gratuito per tutti i tre giorni della manifestazione. ■



CASADELFILTRO



FILTRI



BATTERIE

1979
2019



UNA COSTANTE EVOLUZIONE NELLE FORNITURE DI ALTA TECNOLOGIA PER L'AUTOMOTIVE



CDF - Brescia

Via Labirinto, 165
Tel. 030 349413 - Fax 030 347745

CDF - Valsabbia

Gavardo - Piazza Aldo Moro, 5
Tel. 0365 376625 - Fax 0365 1903768

CDF - Palazzolo sull'Oglio

Via Brescia, 99
Tel. 030 7300557

RICAMBI PER AUTOCARRI E RIMORCHI

IMPIANTI PER FRENI AD ARIA
SPIRALI ARIA PER FRENI RIMORCHIO
FRENI E BALESTRE
RICAMBI STERZO
RICAMBI RALLA

RICAMBI MOTORE
SOSPENSIONI
CUSCINETTI RUOTA
ALTERNATORI / MOT. AVVIAMENTO
FANALERIA E ACCESSORI CABINA



www.casadelfiltro.it



→ dalla pag. 1

Per gli ultra 65enni contributo per utenze domestiche...

Il 2022 sottoscritto tra l'Amministrazione comunale guidata dal sindaco Renato Pasinetti e i sindacati dei pensionati Spi-Cgil, Fnp-Cisl, sarà possibile presentare la domanda per ottenere il sostegno economico per i tickets sanitari e il contributo per le utenze domestiche a favore delle famiglie ultrasessantacinquenni residenti in città. La richiesta di contributo deve essere presentata presso il servizio sociale comunale di via Mandorle 5 nei giorni di lunedì dalle 14 alle 17, mercoledì e venerdì dalle 9 alle 12.30, oppure inviando una email all'indirizzo info@comune.travagliato.bs.it con la domanda completa del modulo e di ogni allegato richiesto.

L'Amministrazione comunale rimborserà fino a un massimo del 100% della spesa sostenuta per i tickets, per un contributo massimo di 300 euro all'anno, per le prestazioni di diagnostica strumentale e di medicina specialistica prescritte dai medici del SSN. Stessa quota di rimborso anche per i farmaci non mutabili, ma indispensabili a fronte di presentazione della prescrizione medica con allegato lo scontrino e la timbratura della farmacia, con la specifica del prezzo di costo del farmaco. I rimborsi riguardano le persone con età pari o superiore ai 65 anni con situazioni economiche non superiori al reddito ISEE ordinario di 10.000 euro.

L'intesa tra Comune e sindacati prevede anche la concessione di rimborsi per le spese di riscaldamento debitamente documentate per l'inverno 2021/2022: la misura massima del contributo è di 300 euro. I rimborsi riguardano anche in questo caso le persone con età pari o superiore ai 65 anni con situazioni economiche non superiori al reddito ISEE ordinario di 10.000 euro. Sono esclusi dal contributo per i tickets sanitari e per le utenze domestiche i cittadini proprietari di abitazione diversa da quella abitata, a meno che l'unica casa di proprietà non sia fruibile perché locata e per la quale sia in itinere procedura di sfratto al fine dell'utilizzo diretto; i soggetti e i nuclei familiari che negli ultimi 5 anni hanno alienato beni, mobili, immobili e finanziari (la somma del valore dei quali superi, globalmente, € 77.468,53); i soggetti che superano i limiti ISEE; i cittadini che risiedono in un'abitazione a canone agevolato come

le case comunali o ALER; i proprietari di barche o velivoli a motore, di motocicli di cilindrata superiore ai 125cc se già in possesso di autoveicolo; chi è proprietario di beni immobili, salvo la casa di proprietà; i proprietari di un reddito mobiliare che superi i 10329,14 euro; chi ha già goduto di altri interventi e che fruiscano di altro sostegno economico dal Comune, dalla Regione o dallo Stato. I contributi non potranno superare la somma massima di 300 euro annuali per ogni nucleo familiare. ■



Il sindaco Renato Pasinetti

La Protezione Civile torna ad Amatrice

DI ROBERTO PAROLARI

Ad inizio settembre i volontari del Gruppo di Protezione civile sono tornati nei luoghi devastati dal terribile terremoto del 24 agosto 2016. Insieme al gruppo cinofili leonessa di Brescia e la Protezione Civile di Palazzolo sull'Oglio, i volontari di Travagliato furono tra i primi ad accorrere ad Amatrice, Accumoli e Arquata per portare il loro aiuto alla popolazione ferita da questa immane tragedia. Artefice dell'incontro Silvana Dusi che ha guidato la delegazione di volontari

accolta ad Amatrice da Sergio Pirozzi, allora sindaco della cittadina e ora consigliere regionale.

«I nostri volontari del Gruppo Comunale della Protezione Civile - si legge sulla pagina facebook del Comune - sono tornati in questi giorni ad Amatrice e ai paesi vicini dove andarono a portare gli aiuti dopo il terribile terremoto che colpì l'Abruzzo. Accolti dai sindaci di Amatrice, L'Aquila e altri, hanno portato il saluto e la vicinanza dell'Amministrazione comunale e di tutta la popolazione di Travagliato. Grazie!». ■



Il Gruppo di Protezione Civile tornato ad Amatrice

**Studio
di architettura-ingegneria
in Roccafranca**
**cerca collaboratore
con esperienza**
info@ingegneriacoccaglio.eu

LO SPAZZACAMINO... E NON SOLO!

LA CANNA FUMARIA E' AL SICURO DA INCENDI CON *ECOPROJECT*.

PULITURA - VIDEOISPEZIONI - RIQUALIFICAZIONI - NUOVI IMPIANTI



Ecoproject opera su caminetti e stufe sia a pellet che a legna, caldaie, barbecue, condotti ad uso industriale e di ristorazione.

- ✓ Interventi Professionali
- ✓ Soluzioni Efficaci su Misura
- ✓ Tempi d'Attesa Brevi



ECOPROJECT OPERA IN TUTTO IL NORD ITALIA. CHIAMATE PER UN PREVENTIVO SENZA IMPEGNO!

Tel. 0365-337564 0365-374142 Cel. 333-3338031 Fax 0365-337252

www.ecoproject.biz E-mail info@ecoproject.biz



Rinascimento Culturale al giro di boa

Partita la seconda tranche di appuntamenti in calendario fino al prossimo 28 ottobre

DI ROBERTO PAROLARI

Lo scorso 9 settembre è ripartita la nona edizione del festival Rinascimento Culturale, diretta da Alberto Albertini e organizzata da Fabio Piovaneli, con 18 nuovi appuntamenti ospitati in 10 Comuni della nostra provincia. Il programma del Festival prevede mercoledì 14 settembre alla Sala Civica Nelson Mandela di Castegnato con Marco Cappato, attivista impegnato da anni nella battaglia per il riconoscimento del diritto di scegliere il fine vita e la libertà della ricerca scientifica, che parlerà di "Eutanasia e democrazia". Venerdì 16 settembre al Teatro Parrocchiale C. Torri di Cologne Isabella Saggio proseguirà l'indagine sui concetti di età e longevità nel XXI secolo a partire dal suo libro "L'età, se esiste. Saremo tutti immortali?". Il Medioevo sarà il protagonista dell'incontro di martedì 20 settembre al Teatro Comunale di Erbusco, con Riccardo Rao che parlerà di "La Montagna e il Medioevo". Giovedì 22 settembre il festival fa tappa a Corte Franca, presso Cascina Clarabella nell'ambito della rassegna "Parole tra i filari", con il professore Matteo Saudino che spiegherà come "Ribellarsi con la filosofia". Doppio appuntamento al Teatro Comunale di Erbusco, venerdì 23 settembre con

la professoressa Marina Gazzini sul tema "Dall'accoglienza religiosa al turismo: la lunga storia dei luoghi di ospitalità in montagna" e martedì 27 settembre con Antonio Pinelli, insegnante di Storia dell'Arte, che parlerà dell'"Arcimboldo delle Meraviglie". Martedì 4 ottobre alla Chiesa Parrocchiale di Travagliato torna il filosofo Umberto Galimberti, per parlare di "Emozioni: le parole per raccontarle", incontro organizzato e promosso in collaborazione con "Un libro per piacere", la rassegna itinerante promossa dal Sistema bibliotecario Sud Ovest Bresciano. Ci porta "Sulle tracce di Napoleone a Brescia: la prima campagna d'Italia e le battaglie di Lonato e Castiglione" Marco Boniardi, docente del Politecnico di Milano appassionato di storia militare, atteso giovedì 6 ottobre alla Sala Civica Nelson Mandela di Castegnato. La BCC del Basso Sebino di Capriolo ospita due appuntamenti: martedì 11 ottobre con il professore Giuseppe Remuzzi che terrà una conferenza sul tema "Quando i medici sbagliano" e giovedì 13 ottobre con il filosofo della Scienza Telmo Pievani che ci parlerà di come nascono alcune delle più grandi scoperte scientifiche in "Serenipità. L'inatteso nella scienza". Martedì 18 ottobre alla Sala Polifunzionale di Castrezzato

è attesa Paola Fiore, attivista ambientale e portavoce della campagna sull'ambiente di Al Gore in Italia, che porrà l'accento sul tema del cambiamento climatico nell'incontro "Da Al Gore all'Agenda 2030: vincere la sfida della transizione ecologica". Musica e Letteratura nell'incontro di mercoledì 19 ottobre al Teatro Agorà di Ospitaletto con Filippo La Porta "Una vita sincopata: voci di un dizionario di Jazz e Letteratura. Un concerto suonato e recitato". Appuntamento doppio anche a Gussago: venerdì 21 ottobre alla Sala Civica Togni il critico cinematografico Domiziano Pontone parlerà di "Kubrik: Il regista dei registi", mentre martedì 25 ottobre Piero Dorflès svelerà quali sono "I cento libri che rendono più ricca la nostra vita". La nona edizione del festival Rinascimento Culturale termina venerdì 28 ottobre al Cinema Parrocchiale di Ome, dove è atteso Gabriele Ghisellini, docente di Astrofisica generale, per parlare di "Il Multiverso". Un incontro per scoprire di più sulla possibile esistenza di universi coesistenti fuori dal nostro spaziotempo. Tutti gli appuntamenti sono in programma alle ore 20.45, l'ingresso è libero con prenotazione obbligatoria su: www.rinascimentoculturale.it.

RINASCIMENTO CULTURALE

FESTIVAL RINASCIMENTO CULTURALE

MAGGIO / OTTOBRE

9ª EDIZIONE

rinascimentoculturale.it

<p>VEN. 09 SET. PASSIRANO</p> <p>Giuseppina Mellace La tragedia delle foibe: il coraggio di Norma Cossetto</p> <p>H. 20:45 / PALAZZO MUNICIPALE</p>	<p>SAB. 10 SET. COLLIO</p> <p>Massimo Bubola Da Caporetto al Piave</p> <p>H. 19:30 / CHALET MANIVA</p>	<p>MER. 14 SET. CASTEGNATO</p> <p>Marco Cappato Eutanasia e democrazia</p> <p>H. 20:45 / SALA CIVICA NELSON MANDELA</p>
<p>VEN. 16 SET. COLOGNE</p> <p>Isabella Saggio L'età, se esiste. Saremo tutti immortali?</p> <p>H. 20:45 / TEATRO PARROCCHIALE C. TORRI</p>	<p>MAR. 20 SET. ERBUSCO</p> <p>Riccardo Rao La Montagna e il Medioevo</p> <p>H. 20:45 / TEATRO COMUNALE</p>	<p>GIO. 22 SET. CORTE FRANCA</p> <p>Matteo Saudino Ribellarsi con filosofia</p> <p>H. 20:00 / CASCINA CLARABELLA</p>
<p>VEN. 23 SET. ERBUSCO</p> <p>Marina Gazzini Dall'accoglienza religiosa al turismo: la lunga storia dei luoghi di ospitalità in montagna</p> <p>H. 20:45 / TEATRO COMUNALE</p>	<p>MAR. 27 SET. ERBUSCO</p> <p>Antonio Pinelli Arcimboldo delle meraviglie</p> <p>H. 20:45 / TEATRO COMUNALE</p>	<p>MAR. 04 OTT. TRAVAGLIATO</p> <p>Umberto Galimberti Emozioni: le parole per raccontarle</p> <p>H. 20:45 / CHIESA PARROCCHIALE</p>
<p>GIO. 06 OTT. CASTEGNATO</p> <p>Marco Boniardi Sulle tracce di Napoleone a Brescia: la prima campagna d'Italia e le battaglie di Lonato e Castiglione</p> <p>H. 20:45 / SALA CIVICA NELSON MANDELA</p>	<p>MAR. 11 OTT. CAPRIOLO</p> <p>Giuseppe Remuzzi Quando i medici sbagliano</p> <p>H. 20:45 / AUDITORIUM BCC</p>	<p>GIO. 13 OTT. CAPRIOLO</p> <p>Telmo Pievani Serenipità. L'inatteso nella scienza</p> <p>H. 20:45 / AUDITORIUM BCC</p>
<p>MAR. 18 OTT. CASTREZZATO</p> <p>Paola Fiore Da Al Gore all'Agenda 2030: vincere la sfida della transizione ecologica</p> <p>H. 20:45 / SALA POLIFUNZIONALE</p>	<p>MER. 19 OTT. OSPITALETTO</p> <p>Filippo La Porta Una vita sincopata: voci di un dizionario di Jazz e Letteratura. Un concerto suonato e recitato</p> <p>H. 20:45 / TEATRO AGORÀ</p>	<p>VEN. 21 OTT. GUSSAGO</p> <p>Domiziano Pontone Kubrik: Il regista dei registi</p> <p>H. 20:45 / SALA CIVICA C. TOGNI</p>
<p>GIO. 27 OTT. PALAZZOLO S/O</p> <p>Luciano Violante Il dovere di avere doveri</p> <p>H. 20:45 / AUDITORIUM SAN FEDELE</p>	<p>MAR. 25 OTT. GUSSAGO</p> <p>Piero Dorflès I cento libri che rendono più ricca la nostra vita</p> <p>H. 20:45 / SALA CIVICA C. TOGNI</p>	<p>VEN. 28 OTT. OME</p> <p>Gabriele Ghisellini Il Multiverso</p> <p>H. 20:45 / CINEMA PARROCCHIALE</p>

→ Ingresso libero con prenotazione obbligatoria su www.rinascimentoculturale.it

MASCHERINA FFP2 OBBLIGATORIA

CON IL PATROCINIO



RODENGO SAIANO
zona centrale

APPARTAMENTI DI PREGIO AD ALTA EFFICIENZA ENERGETICA

info e vendite: 030 725140 - info@residenceue.it

A4

CLASSE ENERGETICA

NNI

MAURIZIO MANGIARINI

ARCHITETTO



Brescia: 27 misure cautelari e sequestri per oltre 93 milioni di euro

Operazione dei Carabinieri e della Guardia di Finanza

DI ALDO MARANESI

Nella giornata di mercoledì 7 settembre, al termine di un'articolata indagine coordinata dalla Procura Distrettuale della Repubblica di Brescia, i militari del Comando Provinciale Carabinieri di Brescia e del Comando

Provinciale della Guardia di Finanza di Brescia hanno eseguito 27 misure cautelari personali e un sequestro per oltre 93 milioni di euro.

Si tratta dell'epilogo di un'attività investigativa condotta a partire dal 2019 dalla Compagnia Carabinieri di Gardone Val Trompia e dalla Tenenza della Guardia di Finanza di

Gardone Val Trompia.

Le indagini, avviate dall'Arma dei Carabinieri in relazione ad ipotesi di riciclaggio nei confronti di un sodalizio i cui indagati avevano vari precedenti, tra gestione di rifiuti non autorizzata e traffico di stupefacenti, hanno consentito di indagare sull'esistenza di una frode fiscale, in relazione alla quale la Guardia di Finanza ha condotto gli accertamenti economico finanziari, anche mediante l'approfondimento di numerose segnalazioni di operazioni sospette.

Sulla base del quadro probatorio emerso, l'Autorità giudiziaria ha disposto l'esecuzione di 27 ordinanze di custodia cautelare, 8 in carcere, 14 arresti domiciliari e 5 obblighi di dimora, oltre al sequestro preventivo di disponibilità finanziarie, immobili, veicoli e quote societarie, per oltre 93 milioni di euro.

Le operazioni, che hanno visto coinvolte circa 200 unità di personale appartenenti a Reparti delle due Forze di Polizia, sono state condotte in Lombardia, Veneto, Toscana, Campania, Lazio, Marche, Liguria, Calabria, Sicilia e Sardegna. Si evidenzia che il sequestro in parola è stato disposto sulla scorta degli elementi probatori acquisiti in fase di indagine preliminare, pertanto, in attesa di giudizio definitivo, sussiste la presunzione di innocenza. ■

La scossa di Matteo Perché scegliere un'auto elettrica?

La mobilità elettrica secondo Matteo Valenza



Matteo Valenza

Siamo alla seconda puntata sul perché scegliere un'auto elettrica. Fino a tre anni fa diciamo che la scelta probabilmente sarebbe ricaduta su benzina o diesel e, per i più attenti risparmiatori, metano, ma oggi la risposta potrebbe essere differente.

Esistono veramente tantissime varianti, il Full Hybrid, l'Hybrid, il Plugin, l'Elettrico, l'Epower, l'idrogeno. Ormai la scelta è decisamente vasta. Quindi perché oggi la scelta potrebbe essere elettrica? Beh per tanti buoni motivi.

L'auto elettrica fa risparmiare veramente?

Acquistare un'auto elettrica oggi, 13 agosto 2022, vuol dire spendere circa 10.000€ in più rispetto ad una auto a motore termico... ma quindi dove sta questo risparmio... io non lo vedo.

Il risparmio sta nel carburante certo, basta benzina e si elettrico, ma non solo, anche in alcune spese che dal momento che guidiamo l'elettrico non abbiamo più.

La prima spesa sicuramente è il bollo, nelle regioni d'Italia il bollo sulle auto elettriche non si paga per i primi 5 anni e successivamente si paga al 25%. In alcune regioni addirittura è gratis per sempre.

La seconda spesa che dimenticherete presto è relativa all'impianto frenante, un'auto

elettrica usa principalmente la frenata rigenerativa per frenare e quindi le pastiglie potrebbero durare anche 300.000 chilometri.

Per quanto riguarda poi il tagliando, beh dipende da auto ad auto, ma non costa così tanto, come quello delle auto a motore termico.

Quando si guasta quanto costa sistemare un'auto elettrica?

Anche qui dipende dalla marca, ma avendo veramente tantissime parti in meno dell'auto a motore termico, la possibilità che si guasti un'auto elettrica è più remota.

Quando si guasta il sistema elettrico di un'auto elettrica?

L'auto elettrica è tecnologica è vero; ed è anche vero che la tecnologia ha un costo e quando si guasta potrebbe essere un bel problema.

La centralina dell'auto con motore termico oggi non è così sofisticata e comunque si rompe ugualmente.

Uno dei fattori comuni delle auto elettriche è che sono collegate alla rete 24 ore su 24 e alcune, mandano un messaggio di avviso alla casa madre quando un componente è da sostituire, così da anticipare un guasto più importante, che magari potrebbe significare un fermo macchina.

Il costo del sistema infotainment di un'auto elettrica non si discosta molto da quello

delle auto termiche, fondamentalmente sono tutte fatte di materiale elettrico, oggi facilmente reperibile. E da quando l'inquinamento è diventato veramente im-

portante si sta cercando sempre di più di disincentivare l'acquisto delle auto termiche...

Come? Tassandole e vietandole. Le auto elettriche invece godono di alcuni vantaggi, come alcune zone comunali dove si può parcheggiare gratuitamente, la possibilità di entrare nella ztl (previo accreditamento al comune) e la libera circolazione in caso di eventi straordinari come ad esempio le "targhe alterne".

Quindi viaggiare in elettrico è cool?

Sì lo è, ma non lo dico io, lo direte voi appena vi accorgete cosa vuol dire viaggiare con una auto elettrica, sfrecciando nel vento, in completo silenzio e rispettando l'ambiente.

Oltretutto parrebbe che ai giovani l'auto elettrica piaccia molto, quindi se il vostro nuovo acquisto sarà una auto, perché non sceglierla elettrica?

Info: libriegiornali@libriegiornali.it tel. 030.7243646 ■

Regala una giornata in Tesla!

Vuoi andare oltre il solito regalo?



A chi vuoi sorprendere davvero regala un'esperienza unica

Un viaggio in Tesla!

Happy hour o breakfast compresi nel prezzo

Siamo disponibili anche per passenger experience con viaggi speciali di breve durata

Massima disponibilità nell'organizzare l'evento.*

Info: unateslaperamica@gmail.com

*passenger test, senza guida autorizzata

Tee gnaro, ve so dal fic!

OPERATORE EDILE
PER UN FUTURO SICURO



SEGUICI SU



@ info@eseb.it

030 200 7193

ESEB
Ente Sistema Edilizia Brescia

Ente Sistema Edilizia Brescia
via della Garzetta 51 - 25133 Brescia - www.eseb.it

Realizzato con il sostegno di



Italia
UNI EN ISO 9001-2015
Certificato nr. 501002193

Eseb riparte per un nuovo anno scolastico all'insegna della formazione

Dopo la pausa estiva le aule dell'istituto di via Garzetta tornano ad accogliere, per il nuovo anno scolastico, i giovani studenti iscritti ai corsi di formazione. Chi rientra con gioia per ricongiungersi agli amici e compagni di banco, chi varca emozionato per la prima volta la porta della sua nuova classe.

Tutti diversi, ma con un unico obiettivo in comune: diventare gli operatori edili del futuro. Infatti, la Scuola edile bresciana propone una ricca offerta formativa rivolta ai giovani dai 14 ai 18 anni, che consente agli iscritti di inserirsi nel mondo del lavoro con competenze tecniche e abilità manuali di alto livello, dedicando gran parte della didattica a percorsi di stage e alla formazione sul campo. Il corso triennale in Operatore edile permette agli studenti di sviluppare un know-how specifico altamente ricercato dalle imprese bresciane del settore, che verte sui temi: sicurezza e organizzazione del cantiere, innovazione tecnologica, costruzione edile e utilizzo delle macchine di cantiere.

Con la qualifica triennale i ragazzi ottengono un titolo di studi spendibile da subito. Al termine del percorso, con l'aggiunta di un quarto anno di studi, gli studenti possono conseguire il diploma di

conoscenze specifiche di settore e affinando le abilità di gestione di un cantiere edile.

I corsi della Scuola edile bresciana sono organizzati da Eseb (Ente sistema edilizia Brescia) che propone anche percorsi di Istruzione tecnica superiore, supportando l'attività di Fondazione Cantieri dell'Arte. Anno dopo anno la fondazione offre la possibilità di iscriversi a corsi biennali Istituti che permettono di approfondire temi chiave dell'edilizia e di acquisire competenze specifiche di alto livello. Come il nuovo corso di specializzazione biennale in "Tecnico superiore per l'innovazione e la qualità delle costruzioni" a indirizzo "Digital Construction Manager" che partirà il 24 ottobre. Il percorso forma gli studenti fornendogli le nozioni necessarie per poter diventare "Coordinatori tecnici dell'ambiente

del costruito" una figura trasversale che assume incarichi organizzativi e di responsabilità all'interno di imprese edili, studi tecnici o agenzie immobiliari.

La durata complessiva è di duemila ore, di cui 760 dedicate a esperienze di stage ospitate da aziende del settore e potrà essere fruito anche in vera alternanza scuola-lavoro: i giovani iscritti, infatti, saranno assunti dalle aziende in apprendistato di alta formazione (ex art. 45 del Jobs Act) già ad avvio delle lezioni. All'apprendimento in aula si alterna una parte pratica che consente di imparare sul campo, vivendo in prima persona il mondo dell'impresa. Le iscrizioni al corso sono ancora aperte. Per ottenere maggiori informazioni: www.eseb.it. Per contatti e iscrizioni: info@eseb.it - 030 2007193. ■

ESEB
Ente Sistema Edilizia Brescia

monge®

Il pet food che parla chiaro

MADE IN ITALY

LE CROCCHETTE NON SONO TUTTE UGUALI! SCEGLI MONGE MONOPROTEIN



1

Perché sono ricette formulate con una sola fonte proteica animale.

2

Perché sono alimenti completi in grado di fornire tutti i nutrienti essenziali.

3

Perché favoriscono la corretta gestione delle specifiche esigenze alimentari.

4

Perché sono alimenti altamente digeribili grazie alla carne fresca.

Prova il **MIX FEEDING MONGE**.
Abbina i prodotti monoproteici con la stessa proteina animale:
secco di giorno e umido la sera.

NO CRUELTY TEST

GREENCOMPANY

MONGE
La famiglia italiana del pet food

Il Giornale di Orzinuovi



Addio a Giuseppe Giacalone

Docente e pittore, ha insegnato per decenni a Orzinuovi

DI ROBERTO PAROLARI



Si è spento nella sua casa a Mazara del Vallo, dove era nato e viveva dopo la pensione, il professore Giuseppe Giacalone, per chi lo conosceva "Pino". Aveva 92 anni e lascia la moglie Giusy Curatolo e la figlia Rossana. L'ultimo saluto è stato celebrato lunedì 5 settembre a Mazara del Vallo. Persona stimata e conosciuta a Orzinuovi, di cui era Cittadino Onorario e

dove ha vissuto per decenni insegnando e appassionando tantissimi studenti alla Storia dell'Arte fino alla pensione. Nonostante il trasferimento a Mazara del Vallo aveva mantenuto la residenza a Orzinuovi, a cui era profondamente legato e aveva inviato ad amici il suo saggio «Il tesoro della cattedrale nel museo diocesano di Mazara del Vallo», di cui una copia è presente anche nella biblioteca comunale. Giuseppe Giacalone non è stato solo un docente, studioso e critico d'arte,

ma era anche un artista apprezzato con alle spalle numerose mostre in Italia e all'estero: al Comune di Orzinuovi aveva donato degli acquerelli che ritraggono mirabilmente la Bassa, mentre a quello di Mazara del Vallo una collezione composta da 31 disegni in acquerello che raffigurano chiese, piazze e monumenti della città ora esposta in maniera permanente nella Galleria dei Sindaci del Palazzo di Città. Per questo e per il suo impegno nell'insegnamento, due anni fa era stato pre-

miato a Mazara del Vallo con l'onorificenza di Cittadino d'Eccellenza. Proprio in quella occasione Giuseppe Giacalone aveva ripercorso le tappe della sua vita professionale ed artistica: dagli studi e le esperienze giovanili anche internazionali, in particolare a Parigi dove ha perfezionato la sua arte pittorica, al ritorno in Italia e agli anni d'insegnamento ad Orzinuovi, ma anche gli incontri con Pietro Consagra e Renato Guttuso, le mostre e le pubblicazioni.

Nel 2018 il presidente della Repubblica Sergio Mattarella lo aveva premiato con il conferimento del titolo di Cavaliere di Gran Croce. L'ennesima onorificenza

per Giacalone che era stato già nominato Cavaliere, Ufficiale, Commendatore e Grande Ufficiale dell'Ordine al merito della Repubblica Italiana. ■

Annunci immobiliari

Vuoi vendere o affittare immobili?

Puoi acquistare con foto e testo uno spazio sui nostri giornali al prezzo di 60 euro al mese, con un minimo di 12 uscite per ogni immobile.*

Info: 030.7243646.
librieggiornali@librieggiornali.it
338.5893432

*offerta non sostituibile da promozioni su altri immobili. Spazio 9 cm x 4,5 cm foto compresa

Annunci laurea, anniversari, necrologi

Vuoi festeggiare una laurea, un compleanno o un anniversario? Vuoi pubblicare un necrologio o raccontare un evento a cui tieni particolarmente?

Puoi acquistare con foto e testo uno spazio sui nostri giornali al prezzo di 30 euro.

Info: 030.7243646.
librieggiornali@librieggiornali.it
338.5893432



Il professore Giuseppe Giacalone con l'onorificenza ricevuta a Mazara del Vallo

NUOVA TECNO AUTO CENTRO REVISIONI

**AUTOVEICOLI - MOTOVEICOLI
CICLOMOTORI - QUAD - MICROCAR
3/4 RUOTE - VEICOLI PORTATA MAX 3,5 t
SOSTITUZIONE BOMBOLE GPL**



**ORZINUOVI - Via Artigianato, 6
Tel. 030.943518 Fax 030.9940154**

**REZZATO - Via XXV Aprile, 1
Tel./Fax 030.2791438
tecnoautonet@virgilio.it**



ALUMEC S.R.L.
Traversa duecento
di via Lavoro e Industria, 200
Rudiano (BS)
Tel. 030.7060811
Fax. 030.7060330

Attualmente siamo alla ricerca delle seguenti figure:

IMPIEGATA/O COMMERCIALE

con la conoscenza della lingua tedesca da inserire nell'organico.

La risorsa affiancherà la direzione commerciale e dovrà interfacciarsi con i clienti, soprattutto esteri.

REQUISITI INDISPENSABILI:

Diploma o laurea;

Conoscenza ottima di Italiano, Inglese e buona del Tedesco;

Flessibilità e problem solving

MANUTENTORE ELETTROMECCANICO

Si richiede disponibilità sia a turni che a giornata.

MANSIONI: effettuare ricerca di guasti e diagnostica; occuparsi di manutenzione ordinaria, straordinaria e preventiva; effettuare riparazioni meccaniche, elettriche e elettromeccaniche; sostituire componenti usurate.

Buon utilizzo dei principali strumenti di misura.

CARATTERISTICA PREFERENZIALE: conoscenza PLC.

Si valutano anche profili Junior se con diploma/attestato in meccanica/elettromeccanica/elettricista

OPERAIO/A ADDETTO/A ALL'IMBALLO O ADDETTI/E ALLA PRODUZIONE

La risorsa ideale è disponibile ai tre turni (notte compresa) e non deve avere nessun tipo di esperienza.

Si offre contratto di somministrazione

Inviare Cv alla mail: claudia.scalvini@alumec.com



	FOOD&DRINK
	LA PIADINERIA (CHIARI) Via Consorzio Agrario 9 - T. 030.7012181 Consegna gratis a Chiari ogni 2 piadine
	LA STAZIONE PIZZERIA, KEBAB (CHIARI) Viale Marconi 1, T. 340.3776373
	PASTIFICIO ALLA PIEVE (ISEO) Via Pieve, 29 T. 030.9821324 www.pastificioallapieveiseo.com info@pastificioallapieveiseo.com

	SALUTE&BELLEZZA
	STUDI MED. SAN CARLO (CHIARI - BS) Poliambulatorio Medico Chirurgico V.le Marconi, 3/B T. 030.713561 www.servizimedisanscarlo.it

	FARMACIA BELLONI (CHIARI - BS) Via S. Sebastiano, 40 - T. 030.7100996
	FARMACIA VITALI SARA (LUDRIANO - BS) Via C. Battisti, 23 A T. 030.7090046
	FARMACIA TOMASONI (COLOGNE - BS) Via Peschiera, T. 030.7050139

	SANITAS BONGI - ORZINUOVI (BS) via Maglio - T. 030 9941894 www.sanitas-orzinuovi.it
--	--

	AMBULATORIO POLISPECIALISTICO S. CARLO (ISEO - BS) via Roma 87 - T. 030.980627 www.ambulatoriosancarlot.it
--	--

	ALIMENTARI
	FORNERIA PASTICCERIA GUAGNI (ROCCAFRANCA - BS) Via SS. MM. Gervasio e Protasio 82 - T. 030.7090623

	MACELLERIA MAZZA (CHIARI) Via Consorzio Agrario 3 - T. 030.711145
--	--

	ARTIGIANI
	IMPRESA EDILE MERELLI ALDO (ROCCAFRANCA) Via Francesca N. 11 - 339.4396492 - 338.6831831 merelligeomaldo@gmail.com (anche rimozione amianto)

	NARVIK IMPIANTI ELETTRICI (CASTELCOVATI - BS) Via dell'Industria, 8 - Tel. 030.718106 info@impiantieletricinarkvik.com
--	---

	MOBILITA'
	ELI-FLY (ESINE - BS) Via Casa Bianca, 2 - ESINE (BS) T. 0364.466375 www.elifyexperience.com - info@elify.it

	FACCHETTI FABIO S.R.L. CARAVAGGIO (BG) Via L. Da Vinci, 161 - T. 0363.52678 www.facchettifabio.it
--	---

	EDICOLA LA TORRE CASTREZZATO (BS) Via Roma, 1- T. 030.7040776 edicolatorre@libero.it
--	---

Il Giornale di Orzinuovi



- dalla pag. 1

Premiata a Los Angeles la serie D.A.I.G.

attore Mikel Hila, sulla sua pagina facebook ad inizio agosto dopo il viaggio a Los Angeles per ritirare la targa premio: l'episodio pilota di D.A.I.G. è stato infatti premiato a Hollywood, la mecca del cinema, allo Sci-Fi Horror Film Festival come miglior puntata pilota di una serie di quest'anno. Un premio che permette alle serie prodotta di cui Mikel Hila è regista e attore di poter guardare

avanti con maggiore fiducia, tanto che la Tökes Production, la casa di produzione indipendente che ha la sua sede ad Orzinuovi ed è stata fondata dai fratelli Hila, punta ora a registrare sei nuovi episodi.

L'idea è di completare la serie entro primavera per poi lanciarla su qualche piattaforma di distribuzione.

«Nonostante i numerosissimi iscritti, siamo riusciti

ti a scalare e farci valere questa la dimostrazione che se metti tutta l'anima nel tuo lavoro e ci credi davvero fino in fondo, i risultati arriveranno. Da Orzinuovi a Hollywood non è cosa da tutti i giorni e noi siamo veramente contenti e orgogliosi!» ha aggiunto Mikel Hila ringraziando tutti coloro che «hanno partecipato alla puntata pilota, dagli attori ai tecnici fino alle location: Lodovico Ronca, Alessandro Ricca, Gianni Rossi, Matteo Martinelli, Angelo Dell'Anna, La Sci-fi & Horror Film Festival, Alessandro Merigo, Carlo Alghisi, Giovanni Zanotti e Linda Bosetti».

Quello ricevuto a Los Angeles non è il primo premio per la serie prodotta da Tökes Production, che lo scorso dicembre si era aggiudicata, sempre per D.A.I.G., il premio per la miglior regia e un secondo posto come miglior cortometraggio al Los Angeles Sci-Fi Film Festival. Non solo Los Angeles comunque, visto che la puntata pilota prodotta dai due fratelli è stata premiata anche al MLC Award che si tiene ogni anno in Arkansas: D.A.I.G. ha ricevuto il premio come miglior episodio di una serie e miglior produzione dal sapore latino a cui si è aggiunto anche il riconoscimento speciale per l'ottimo lavoro nel montaggio e nella recitazione. ■

così come alla cultura popolare orceana, ma anche promuovere il territorio tramite le sue specificità produttive, salvaguardarne il patrimonio culturale e le tradizioni locali dai processi di globalizzazione uniformanti anche nel gusto e nell'alimentazione. Con questi obiettivi l'Amministrazione comunale ha deciso di istituire la Denominazione Comunale (De.Co.) del Comune di Orzinuovi che permetterà di censire e valorizzare le attività, le tradizioni e i prodotti agro-alimentari legati alla sua storia e alla sua cultura, così da promuoverle e garantirne la sopravvivenza tramandandole alle future generazioni, oltre a farle diventare uno strumento di promozione dell'immagine del Comune di Orzinuovi.

- dalla pag. 1

Arriva la De.Co. ...



Il logo De. Co. di Orzinuovi

commissione sarà il sindaco, o un suo delegato che rappresenti l'Amministrazione comunale, mentre i sei componenti saranno individuati tra tecnici o esperti, tre proposti dalla maggioranza ed uno dalle minoranze.

Possono far parte della commissione cultori di storia locale, esponenti del settore agroalimentare, del settore gastronomico locale, del settore produttivo, commerciale e artigianale e associazioni di consumatori.

L'iscrizione può essere concessa a svariate tipologie di attività e prodotti, dalle produzioni agricole alla lavorazione delle carni, dalla pesca e acquacoltura all'artigianato alimentare, dall'industria delle bevande ai prodotti della gastronomia e i piatti tradizionali della cucina orceana, dall'artigianato locale al miele e al torrone.

L'iscrizione nel registro vale ad attestare l'origine locale del prodotto, la sua tipicità o della sua lavorazione tradizionale, la sua composizione e le modalità di produzione secondo uno specifico disciplinare. ■

TECNOAUTO
di Cornali Giuliano S.r.l.

- MECCANICO
- GOMMISTA
- ELETTRAUTO
- RICARICA
- CLIMATIZZATORI



Via Grandi, 1 - Orzinuovi (Bs)
Tel. 030.941628
tecnoauto.cornali@virgilio.it



I fratelli Hila con il premio

DA PROMUOVERE



L'evento Orzi On ha colpito nel segno.

DA BOCCIARE



I portici della piazza utilizzati come orinatoi dagli animali

LE DISCIPLINE E GLI SPECIALISTI

Direttore Sanitario

Dr. Colosini Christian

Isc. Albo degli Odontoiatri di Brescia N. 778
Specialista in Conservativa ed Endodonzia

Chirurgo - Odontoiatra

Dr. Fumagalli

Isc. Albo degli Odontoiatri
di Verbania-Cusio-Ossola N. 226
Specialista in Implantologia e Protesi dentaria

Chirurgo - Odontoiatra

Dr. Arfaoui Asma

Isc. Albo degli Odontoiatri di Brescia N. 775
Specialista in Conservativa, Endodonzia
e Corone singole

Chirurgo - Odontoiatra

Dr. Belfiore Daniele

Isc. Albo degli Odontoiatri di Brescia N. 757
Specialista in Conservativa ed Endodonzia

Chirurgo - Odontoiatra

Dr. Albanese Enrico

Isc. Albo degli Odontoiatri di Brescia N. 414
Specialista in Protesi

Chirurgo - Odontoiatra

Dr. Passaniti Guglielmo

Isc. Albo degli Odontoiatri di Milano N. 5364
Specialista in Conservativa,
Endodonzia, Chirurgia, Piccola protesi

Ortodontista

Dr. Zisa Roberto Domenico

Isc. Albo degli Odontoiatri di Milano N. 2517
Specialista in Ortognatodonzia.
Certificato Invisalign
e ClearCorrect By Straumann

Chirurgo - Odontoiatra

Dr. Fornasari Giuseppe

Isc. Albo degli Odontoiatri di Brescia N. 2525
Specialista in Conservativa e Protesi mobile

Medico Generalista Ortodontista

Dr. Cattaneo Roberto

Isc. Albo degli Odontoiatri di Brescia N. 0427
Specialista in Ortodonzia

Medico Anestetista-Rianimatore

Dr. Rainone PierLuigi

Isc. Albo degli Odontoiatri di Brescia N. 5184

Igienista

Dr. Della Torre Nicholas

Isc. Albo degli Igienisti di Cremona N. 24
Igiene dentale e Parodontologia



A ORZINUOVI VIA ADUA, 36

Presso  **LEPIAZZE**
CENTRO COMMERCIALE

EASYDENT

Una struttura dedicata interamente alla **salute della bocca**, dove la priorità è la cura del paziente intesa non solo come

prevenzione e trattamento delle malattie del cavo orale nel suo complesso, ma anche **nell'accezione di attenzione alla persona e al suo benessere generale**.

Le **malattie del cavo orale** come risaputo possono essere anche **molto invalidanti** sia per la mancanza di una corretta funzione masticatoria, sia per i riflessi che una mancanza di estetica possono procurare alla persona.

Di fatti le malocclusioni dentali sono strettamente associate, oltre a difficoltà di masticazione, a difficoltà di pronuncia e fonazione, interferiscono negativamente sull'estetica del viso generando in molti pazienti un impatto emotivo con bassa autostima riducendone la socializzazione. Ecco perchè è necessario affidarsi a professionisti qualificati come quelli presenti nel **centro easydent di Orzinuovi**, affinché il paziente possa intraprendere i trattamenti più adeguati per il ripristino di una corretta funzione orale, occlusale, e ritornare ad avere un sorriso sano ed estetico e persino un miglioramento delle linee del viso.

Tra i problemi funzionali della bocca, risolti brillantemente dagli specialisti presenti in Easydent Orzinuovi, vi è anche **l'Agnesia** (mancanza di uno o più elementi dentali che si manifesta dalla tenera età).

Tra i medici odontoiatri del centro di Orzinuovi, spicca la figura del chirurgo **Dr. Fumagalli**. Famoso nell'utilizzo di tecniche innovative come ad esempio la **All on Four o la Toronto su 6 Impianti** ha brillantemente risolto, una serie di casi complessi che oltre l'aspetto funzionale dovevano presentare anche il massimo risultato estetico. La Toronto su 4 o su 6 impianti è un protocollo di implantologia dentale che si rivolge ai pazienti che hanno perso tutti i denti (edentulia totale) oppure che hanno denti mobili ormai irrecuperabili e che quindi devono essere estratti e sostituiti.

Questo protocollo può essere eseguito sia a carico immediato sia a carico differito e la scelta dipende dalle necessità e dalle condizioni cliniche del paziente.

Il carico immediato è una tecnica che prevede il posizionamento chirurgico di impianti dentali ai quali viene applicata una protesi provvisoria entro le 24/48 ore dall'intervento e permette la **riabilitazione immediata**, funzionale ed estetica, della bocca.

Il carico differito prevede l'inserimento di 4 o 6 impianti e a seguire ha una fase di guarigione e di osteointegrazione di 2 - 3 mesi. In questa fase può essere applicata una protesi temporanea rimovibile che consente al paziente di poter masticare. Solamente a guarigione avvenuta verrà installata la protesi definitiva avvitata sugli impianti. Entrambe le metodiche consentono una riabilitazione fissa di un'intera arcata o di entrambe le arcate con eccellenti risultati funzionali ed estetici. Le protesi che vengono posizionate a seconda delle necessità del paziente possono essere in composito o in ceramica integrale.

Le **cliniche easydent** hanno messo appunto anche dei protocolli di mantenimento che prevedono un pacchetto di Igiene orale professionale per la pulizia degli impianti per il mantenimento della gengiva in condizioni ottimali. Il pacchetto prevede tre sedute annuali comprensive di controllo Impianti e verifica della protesi.

Il Dr. Fumagalli riceve su appuntamento **nella clinica di Orzinuovi** e per fissare un consulto senza impegno potete telefonare al **030-8089240** o scrivere alla Mail: **orzinuovi@easydent.com**

Orari di apertura per visite e/o prenotazioni: da Lunedì a Sabato dalle 9.00 alle 19.00.

 030-8089240  351-8801107

Tecnologie Avanzate, Professionisti altamente qualificati affidabili: questi sono i fiori all'occhiello di Easydent Orzinuovi uniti alla filosofia di offrire una sanità privata sempre a prezzi adeguati.

Il centro offre anche tutti i tipi di pagamenti rateali e personalizzabili secondo le necessità del paziente oltre ai Finanziamenti a TASSO ZERO (fino a 24 mesi) a TASSO agevolato fino 60 mesi o 84 mesi con TASSO STANDARD.

Il centro di Orzinuovi è convenzionato con le principali assicurazioni



Informazione sanitaria ai sensi della legge 248 (legge Bersani) del 04/08/2006.

STORIE DI BRESCIA

Monte Isola: il pesce a seccare

Una tradizione vecchia di secoli

DI FABIO MAFFEI

Conosciuta localmente come "sardina" è in realtà un agone, ma è chiamata sardina per la sua particolare forma, simile a quella del noto pesce marino.

Gli esemplari più comuni raggiungono una lunghezza di venti centimetri.

La pesca si pratica tutto l'anno, tranne nei mesi primaverili della riproduzione.

Il pesce è subito eviscerato. Successivamente le sardine sono lavate in acqua corrente e lasciate per almeno 48 ore sotto sale.

Dopo questo breve periodo di salatura sono poste a essiccare al sole e all'aria del lago

per circa trenta o quaranta giorni.

Le sardine si infilano, una ad una, in questi fili. Si chiamano archèc in dialetto locale.

Questa operazione è fatta solo nel periodo invernale per evitare che il caldo deteriori il pesce, e anche per scongiurare l'attacco degli insetti, soprattutto delle mosche.

Le strutture di essiccazione oggi si sono evolute, sono più grandi e sono poste su appositi terrazzi ombreggiati. Il pesce viene inchiodato per la testa ai gancetti presenti sulle assicelle di legno che compongono le intelaiature, a file parallele.

Dopo l'essiccazione sono disposte in modo concentri-

co in contenitori di acciaio, oppure in legno, come era in passato, e sono pressate con un peso, o torchiate, per far uscire il grasso, che viene subito eliminato.

Dopo questa operazione si ricoprono le sardine con olio di oliva. Si conservano per alcuni mesi, ma possono durare anche fino a due anni.

Dopo qualche mese di maturazione le sardine diventano dorate e si possono mangiare dopo averle cotte, per pochi minuti, sulla brace ardente. Sono quindi condite con olio, prezzemolo e aglio e servite con polenta. Questo è il piatto più tradizionale del lago, dal sapore intenso e particolare. ■



Pescatori nel lago d'Iseo



Essiccazione del pesce a Peschiera Maraglio

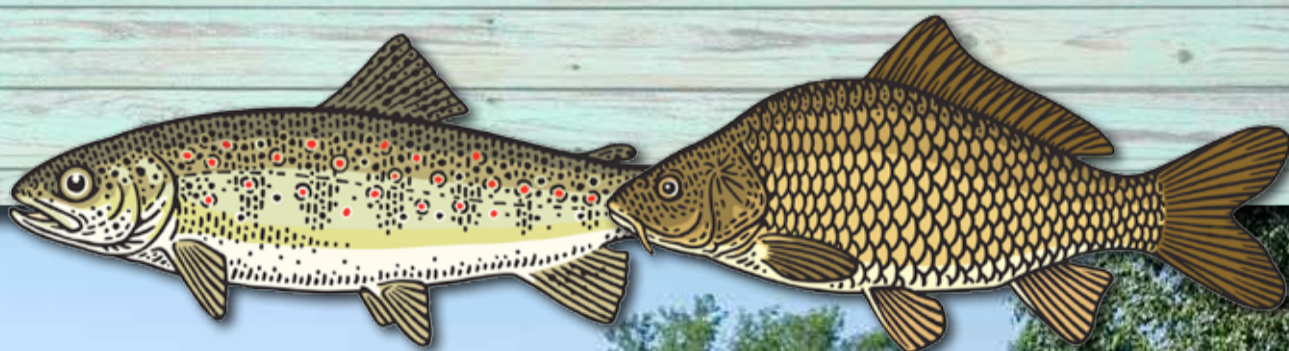


Il pesce ad essiccare a Monte Isola

Lago Rocca

ACQUA DI SORGENTE, RELAX, TROTE E CARPE DA RECORD

Per i bimbi
pescata
assicurata:
2 trote
garantite!



ORARI: Da martedì a venerdì dalle 07 ALLE 11 / DALLE 14 ALLE 21.00
Sabato e domenica orario continuato dalle 7 alle 18 - CHIUSO IL LUNEDÌ

Via Francesca Sud, Roccafranca BS - 348.7458325

BARBARIGA

La storia del Fiera del Casoncello De.Co

Un'avventura iniziata nel 2004

Oggi il Casoncello De.Co. di Barbariga è un'eccellenza gastronomica della nostra provincia e la Fiera che lo esalta ogni anno rappresenta un appuntamento molto apprezzato tanto che, prima che si abbattesse la scure della pandemia, le ultime edizioni avevano contato quasi quindicimila presenze nei giorni di apertura. Numeri neppure ipotizzabili nel 2004, quando l'Amministrazione comunale con l'obiettivo di recuperare e rilanciare una tradizione culinaria locale, quella del casoncello locale pro-

dotto tipico della zona, decise di organizzare in paese la prima "Festa del Casoncello Bresciano". Obiettivo centrato visto che già un anno dopo il casoncello era diventato marchio di proprietà del Comune, con apposito disciplinare che regolamenta le modalità di produzione e ne tutela la ricetta. Con la nascita della Proloco nel 2005, l'evento si trasforma nella Fiera del Casoncello De.Co. di Barbariga, una manifestazione che si svolge in diverse giornate dedicata alla scoperta e alla degustazione non solo del Casoncello

cittadino, ma anche di altri prodotti tipici della zona, che viene accompagnata da eventi, serate musicali e danzanti, raduni automobilistici e tanto altro, con la presenza di spazi espositivi per produttori del settore agroalimentare. Dal 2005 la Proloco si occupa dell'organizzazione di tutto quanto riguarda la Fiera: struttura del programma, coordinazione dei laboratori di Barbariga per la preparazione di tutti i casoncelli per l'evento e pianificazione delle attività con i volontari delle associazioni locali che si mettono a disposizione per la realizzazione

di questo appuntamento annuale. Grazie agli introiti derivanti dalla Fiera, la Proloco sponsorizza e promuove eventi e attività che vengono svolte dalle associazioni e dalle realtà del territorio comunale nell'ambito sociale, culturale, sportivo.

A 18 anni di distanza dalla prima volta, la Fiera ha trasformato il tessuto economico del paese: allora erano tre le persone che saltuariamente lavoravano nei laboratori del casoncello, nel 2019, prima della pandemia, i lavoratori impiegati erano un centinaio, con un fatturato superiore ai 10 milioni di



euro.

«Non c'è una coop o un volontario a lavorare durante l'anno per i laboratori del paese – spiegava il sindaco Giacomo Uccelli – segno che è stata creata una leva economica oggettiva, senza facilitazioni e in grado di stare sul mercato alle stesse condizioni di un pastificio

diffuso.

Qui i laboratori sono diversi e il dopo festa rappresenta il momento più interessante. A dicembre sono costretto a chiudere altre strade per mettere in sicurezza i clienti che formano lunghe code per ritirare i casoncelli appena preparati».

Il programma della Fiera del Casoncello

Barbariga torna ad ospitare nell'ultimo weekend di settembre la tradizionale Fiera del Casoncello De.Co., arrivata alla sua diciassettesima edizione. Si tratta di un appuntamento molto atteso nella Bassa, visto che nel 2020 e nel 2021 la sagra non si era svolta a causa dell'emergenza Covid, ma negli anni scorsi ha sempre fatto il pieno di presenze, arrivando anche a contare 15mila visitatori, diventando un vero e proprio volano per l'economia del paese.

Dopo due anni di stop,

quindi, la Fiera tornerà a svolgersi dal 21 al 25 settembre e sarà l'occasione per tutti di scoprire e gustare lo squisito Casoncello di Barbariga, ma anche di divertirsi con l'ampio programma che comprende intrattenimenti musicali, momenti di ballo, eventi, raduni e stand espositivi. Ad aprire questa edizione della Fiera sarà il convegno "La Comunità energetica a Barbariga" organizzato dal Comune guidato dal sindaco Giacomo Uccelli che si terrà mercoledì 21 settembre alle 20.

La fiera apre i battenti giovedì 22 settembre quando a partire dalle 19.30 ci sarà l'apertura del bar e del ristorante con menu a base di casoncelli, gnocco fritto, pane e salamina, patatine.

Presente anche un menu per bambini "Babycasoncello" che comprende una porzione ridotta di casoncelli insieme a patatine fritte, una bibita e un regalo a sorpresa e il menu "Light" con una versione "leggera" del Casoncello di Barbariga condita con l'olio del Garda anziché il tradizionale

burro versato e salvia, con formaggio grattugiato in abbondanza.

Alle 21 spazio alla musica con la serata latina che vedrà protagonista Carlito DJ. Venerdì 23 settembre alle 19.30 verranno aperti gli stand degli espositori, il bar e il ristorante, mentre alle 20.30 si svolgerà il 10° Memorial Luca Gorlani Harley Davidson con ospiti della serata "I Santi" di Brescia che sarà seguito alle 21.30 dall'intrattenimento musicale con il gruppo "Dan e i suoi fratelli". Sabato 24 settembre alle

19.30 l'apertura degli stand degli espositori, del bar e del ristorante e alle 21.30 la serata danzante con l'orchestra "Mirella Ambrosini".

La giornata conclusiva della 17° edizione della Fiera è prevista per domenica 25 settembre: si inizia alle 11 con l'apertura degli stand espositivi e con il Raduno delle auto storiche del "Musical Watch Veteran Car Club". Alle 12 verranno aperti bar e ristorante, che chiude alle 14, con la fanfara "Barabba Gulasch The Italian Gypsy Bazar" che si occuperà dell'intrattenimento musicale.

Alle 14.30 ci sarà il Bike-

flip Show by "Reckless Freestyle", mentre alle 15 si svolgerà la Gara Nazionale di Morra organizzata dall'associazione "La Compagnia della Morra" di Barbariga e con la partecipazione della Cooperativa di Bessimo.

Alle 19.30 verrà aperto il ristorante, alle 20 ci sarà l'esibizione della scuola di ballo Lab Ballet ASD e alle 21 la 17° edizione della Fiera si chiude con la serata danzante con l'orchestra "I Rodigini".

Il parcheggio per le auto dei visitatori si trova nei pressi del palatenda e degli impianti sportivi.

SPAZIO AUTOGESTITO

Regione: una quarantina di bandi aperti per enti pubblici pubblici, terzo settore no profit e privati

Ceruti, Lega: "Azioni concrete per sostenere famiglia, cultura, scuola e mondo del lavoro, da sempre all'attenzione del Pirellone"

"Negli ultimi mesi Regione Lombardia - spiega Francesca Ceruti, Lega - ha pubblicato numerosi bandi, che vanno dal sostegno ad investimenti volti ad un miglior efficientamento energetico per Enti pubblici o privati o all'acquisto di mezzi o veicoli più ecologici. Ma gli interventi sono rivolti anche alle famiglie, penso alla dote scuola, importante contributo che viene dato a ragazzi e genitori per l'iscrizione alle scuole o per l'acquisto di materiale didattico. Tra gli interventi sostenuti da Regione Lombardia da poco messi a disposizione ve ne è uno che vuole da un lato sostenere la cittadinanza attiva e dall'altro iniziare ad introdurre i giovani nel mondo del lavoro facendo loro capire che per ogni attività che viene realizzata ci può essere un giusto compenso: lo strumento è quello della Leva Civica Lombarda Volontaria. Devo ammettere - continua Ceruti - che trovo questo strumento molto utile per i giovani che vogliono mettersi in gioco ma al contempo capire l'importanza di darsi da fare. La Leva Civica Lombarda Volontaria favorisce la partecipazione dei giovani tra i 18 e i 29 anni non compiuti offrendo loro opportunità di crescita formativa e occupazionale tramite la partecipazione a percorsi

di cittadinanza attiva. Come anticipavo è uscito da poco un bando destinato agli Enti promotori, pubblici e privati no profit, iscritti all'Albo degli Enti di Leva Civica Lombarda Volontaria di cui all'art. 6 della l.r. n. 16/2019 che presenteranno progetti finanziabili riguardo a queste tematiche. Il contributo è a fondo perduto e finanzia i progetti all'80% per un massimo di 6 volontari a progetto. La domanda da parte dell'Ente promotore va presentata online dal 25.7.22 al 10.10.2022. Meritano inoltre di essere riportati altri due bandi dedicati alla cultura, un altro tema sul quale non tutti investono ma che Regione Lombardia fa, con la consapevolezza che perseguire scopi culturali non può che arricchire una società e aumentare il valore e il prestigio del suo patrimonio. Ed ecco dunque che viene proposto il bando a sostegno di progetti di promozione educativa-culturale destinato ad enti associazioni e fondazioni di diritto privato, a comuni, province, università. Il bando, che prevede un contributo a fondo perduto, finanzia progetti di promozione culturale quali: manifestazioni di promozione educativa culturale e di spettacolo, mostre, festival, rassegne, convegni, seminari, incontri e iniziative

in ambito culturale. Il bando apre il 6.9.22 e chiude il 28.9.22. Negli stessi termini è possibile partecipare all'altro bando dedicato a soggetti in possesso del riconoscimento di rilevanza regionale nell'ambito della promozione educativa culturale (L. R. 25/2016) il cui contributo da parte di regione è pari al 50% del progetto che deve essere minimo di € 50.000,00. Le iniziative finanziate: festival di letteratura e di poesia, di divulgazione scientifica, iniziative di valorizzazione dei beni culturali immobiliari, iniziative di promozione di arti visive. Ad oggi - conclude Ceruti - sul sito di Regione si possono trovare oltre 40 bandi aperti. Direi che ci sono opportunità per tutti, dagli enti pubblici, a quelli del terzo settore no profit, ai privati. Invito a visitare il sito per vedere quali possibilità ci sono". ■



Il consigliere regionale leghista Francesca Ceruti

I produttori

Ecco i produttori il Casoncello De.Co. di Barbariga è prodotto da sei laboratori in paese: il laboratorio "Casoncelli Mari" nato nel 2014, il primo e unico presente in paese prima della nascita della fiera quando si chiamava "Pesce Maria", il laboratorio "Il Casoncello di Letizia" nato nel 2005, il

laboratorio "Casoncelli di Brigida" nato nel 2007, il laboratorio "Casoncelli di Barbariga di Rosini" nato nel 2010, il laboratorio "La bottega del Casoncello" nato nel 2012, il Bar Trattoria Cavallino nato nel 2015 che, pur essendo un Bar Trattoria, ha le autorizzazioni per l'attività

di laboratorio e produce casoncelli.

Ci sono poi tre ristoranti che propongono il Casoncello De.Co. di Barbariga: la Trattoria Cavallino in via della Indipendenza, il Ristorante Antico Stemma in via Roma, il Ristorante Gaudio in via Industriale.

La ricetta ufficiale del Casoncello De.Co. di Barbariga

Il Casoncello De.Co. di Barbariga appartiene alla grande tradizione italiana delle paste che avvolgono un ripieno e risulta diffuso un po' su tutto il territorio bresciano.

Nello specifico, la ricetta del Casoncello di Barbariga è caratterizzata da una farcia che comprende sia erbette che prosciutto cotto maci-

nato, oltre ad altri ingredienti della cucina locale.

Il Casoncello di Barbariga è una pasta ripiena la cui ricetta prevede due fasi di realizzazione: la pasta e il ripieno.

La pasta viene preparata con farina bianca di grano tenero tipo "00" antigrumi, uova, sale e acqua.

Il ripieno viene preparato

con pane grattugiato, formaggio Grana Padano DOP, burro fuso, sale, noce moscata, prosciutto cotto macinato fine senza polifosfati aggiunti, erbette cotte e macinate, brodo di carne, salvia e prezzemolo, acqua quanto basta.

È vietata l'aggiunta di conservanti e coloranti. ■



Dello: quasi completati i lavori di manutenzione dell'acquedotto

Tre gli interventi previsti da Acque Bresciane tra Dello e Barbariga

DI ALDO MARANESI

Il pozzo consortile di Dello e Barbariga sarà presto come nuovo. Si avviano verso la loro conclusione i lavori di manutenzione straordinaria all'acquedotto di Dello, che sono stati avviati da Acque Bresciane.

Grazie alle video ispezioni prima e dopo i lavori, alla pulizia straordinaria e alla sostituzione della camicia e dei filtri il pozzo, che ri-

sale agli anni Settanta, ha subito un vero e proprio trattamento di ringiovanimento.

I lavori si stanno svolgendo senza creare disservizi ai cittadini, visto che l'acquedotto ha potuto attingere temporaneamente da un pozzo privato, a cui è stato applicato un impianto di potabilizzazione per garantire la qualità dell'acqua immessa in rete. Il termine dei lavori è previsto per la metà di

agosto, come ha potuto verificare lo stesso sindaco di Dello Riccardo Canini, in un sopralluogo effettuato in questi giorni con il direttore tecnico di Acque Bresciane, Mauro Olivieri.

Nella rete consortile Dello-Barbariga il gestore unico del servizio idrico è impegnato con altri due interventi. Il primo è già in corso e prevede la realizzazione dell'impianto di trattamento nitrati al

pozzo della frazione Boldeniga di Dello. Il secondo partirà a settembre e riguarderà la manutenzione straordinaria e l'efficienzamento del pozzo di Barbariga in zona Pip, in pratica lo stesso trattamento riservato al pozzo di Dello.

Complessivamente i tre cantieri, previsti nel piano investimenti 2022 di Acque Bresciane, valgono 380 mila euro.



Il direttore tecnico di Acque Bresciane Mauro Olivieri con il sindaco di Dello Riccardo Canini



I lavori al pozzo di Boldeniga

LE RICETTE DELLA LUCIANA

Peperoni alla pizzaiola

Ingredienti per 4 persone:
3 peperoni rossi e gialli;
6 pomodori perini maturi;
1 pizzico di peperoncino;
1 cucchiaino di capperi;
1 spicchio di aglio;
prezzemolo;
origano;
olio extra vergine di oliva;
sale;
pepe bianco.
Pulire i peperoni e dividerli a falde; spellare i pomodori e tagliarli a cubetti. In un largo tegame scaldare una tazzina di olio con l'aglio schiacciato e il peperoncino. Adagiarvi i peperoni e rosolarli per 10 minuti, rigirandoli e aggiungendo sale e pepe. Unire i pomodori e farli

cuocere ancora per altri 10 minuti. Verso la fine aggiungere i capperi, il prezzemolo tritato e un poco di origano. Servire tiepidi. Buon appetito!



Dott. Carbone Guido

CHIRURGO ORTOPEDICO

NUOVE CURE PER LE PATOLOGIE DEL PIEDE

- Diagnostica e trattamento delle patologie
- Cura traumi fino alla normale ripresa
- Correzioni delle deformità del piede
- Chirurgia ortopedica del piede
- Tecniche percutanee mininvasive



Brescia
Istituto Clinico
Sant'Anna
Tel. 030 3197111

Roncadelle (BS)
Poliambulatori
San Matteo s.r.l.
Tel. 030 2585435

Cologne BS
Poliambulatorio
San Gregorio
Tel. 030 715 6761

Travagliato (BS)
Studio Medico
Dott. Carbone
Tel. 030 6862404

Cell. 335.6635217 - www.dottorguidocarbone.it



Ma non hanno inventato niente che sostituisca l'impronta del dentista? Quella che fa venire il vomito quando te la fanno?



PIOVANI ZUBANI
CENTRO DENTISTICO

Si lo hanno fatto

PIOVANI ZUBANI
CENTRO DENTISTICO

E già' da tempo tra l'altro! **Si chiama scanner digitale e permette di prendere le impronte della tua bocca digitalmente!** Questo vuol dire che non si usa nessuna pasta dal sapore terribile, ma che attraverso una telecamera INTRA-ORALE vengono scansionati, cioè filmati, i tuoi denti e riprodotti sul computer.

Incredibile vero? È sicuramente un modo molto più confortevole perché di fatto evita quel fastidioso effetto "soffocamento" tipico della pasta per le impronte. Ma facciamo un passo indietro.

Per l'impronta "tradizionale" il dentista usa un cucchiaio porta-impronte, che può essere di vario materiale e di diverse misure, su cui viene messa la "pasta", cioè il materiale da impronta.

A seconda del tipo di impronta ci sono materiali che induriscono in pochi secondi, tra i 30 e i 40, oppure altri che impiegano fino a 5-7 minuti per indurire.

Ovviamente dipende da

quello che devi fare.

Materiali che induriscono velocemente sono solitamente meno precisi di quelli che invece ci mettono più tempo. **E tu paziente devi rimanere a bocca aperta finché il materiale non finisce di diventare solido!**

Se per caso ti viene un riflesso del vomito e non resisti, costringendo quindi il dentista a togliere il cucchiaio per non farti soffocare, dovrai poi rifare tutto da capo. Senza considerare che la pasta non indurita non verrebbe via con il cucchiaio portaimpronte ma ti rimarrebbe tutta sparpagliata per la bocca tra i denti.

Un bella scocciatura vero? **Per questo l'impronta digitale e' molto più confortevole!**

Nel nostro Centro dentistico a Travagliato utilizziamo lo scanner intra-orale Trios 3shape.

Lo scanner ha una telecamera che serve per riprendere, scansionare, i tuoi denti e poterli riprodurre quindi digitalmente.

La telecamera è sicura-

mente ingombrante.

Passandola nelle zone più in fondo della bocca, magari dovendo spostare pure la lingua, se sei una persona delicata e sensibile, con l'urto del vomito "facile", potrebbe comunque crearti dei disagi.

Il grandissimo vantaggio è che, con l'IMPRONTA DIGITALE, puoi "mettere in pausa" l'impronta!

Cosa significa? Semplicemente che non devi aspettare che indurisca nessun materiale.

Se vuoi fare una pausa per un qualsiasi motivo, il dentista toglie dalla bocca la telecamera e tu puoi riposare, sciacquare e riprendere fiato.

I denti e la parte della tua bocca scansionati fino a quel punto, non vengono cancellati ma salvati sul computer.

Quindi basterà ripartire da lì e completare l'impronta.

Se non hai il palato particolarmente sensibile l'impronta digitale è velocissima.

Se sei una persona con un riflesso del vomito marcato...non è un problema. Perché puoi fare tutte le pause che vuoi, ci impiegherai più tempo ma l'impronta verrà ugualmente bene e molto precisa.

Non è davvero incredibile? Ma i lati positivi non finiscono qui!

L'impronta digitale è spesso molto più precisa della tradizionale perché può essere controllata dal dentista mentre la sta svolgendo.

Le immagini vengono subito riprodotte sul computer e il dentista le può girare e ingrandire a pia-



cimento per essere sicuro che tutto sia stato ripreso correttamente.

Se qualcosa non lo convince, non è necessario rifare la scansione/impronta da capo, basta cancellare la parte della bocca che non è stata scansionata correttamente, e ripassare la telecamera solo in quel punto.

Certo che un po' di controllo sulla qualità dell'im-

pronta il dentista lo può fare anche con l'impronta classica con la pasta. Ma è un controllo sicuramente più difficile e in più, se qualcosa non fosse preciso e non convincesse il dentista, l'impronta va comunque rifatta.

Nel nostro CENTRO DENTISTICO PIOVANI ZUBANI a TRAVAGLIATO impieghiamo per il 90 % lo scanner, che ha quasi

completamente sostituito l'impronta tradizionale con la pasta.

E perché quasi completamente?

Perché purtroppo, in tutte quelle condizioni in cui i denti non ci sono, come per esempio quando si vuole costruire una dentiera, la classica impronta con la pasta rimane ancora la scelta preferibile. ■



Direttore Sanitario dott. Gianluca Piovani, albo odontoiatri di BS n° 580 - Inf. san. ai sensi della legge 248 (legge Bersani) del 2006 e della legge 145 del 2018.



SORRIDI CON NOI!

Via Brescia 44 - Travagliato (BS)

Tel. 030 3454885 Whastapp 351 9358838

PZ PIOVANI ZUBANI
CENTRO DENTISTICO

**UNA GRANDE E MODERNA STRUTTURA
DEDICATA A TUTTE LE PROBLEMATICHE
DEL CAVO ORALE**

SEMPRE APERTI

Dal lunedì al sabato dalle 8:30 alle 20:30

Anche la domenica dalle 10 alle 17

Visita
il nostro sito!



Direttore Sanitario dott. Gianluca Piovani, albo odontoiatri di BS n° 580 - Inf. san. ai sensi della legge 248 (legge Bersani) del 2006 e della legge 145 del 2018.

DA PROMUOVERE



CASTEL MELLA: i segnalibri donati alla biblioteca

DA BOCCIARE



BRESCIA: numerose le segnalazioni di ratti presenti all'angolo tra via Marconi e via Pisacane

Brescia: verbali di accertamento per i ticket sanitari non pagati

Ecco le nuove disposizioni legislative fornite da ATS agli utenti

DI ALDO MARANESI

L'Agenzia di Tutela della Salute (ATS) di Brescia ha fornito le indicazioni operative per chi ha ricevuto un accertamento a seguito di ticket non pagati, per prestazioni specialistiche ambulatoriali e farmaceutiche, in applicazione dell'articolo 19 della Legge Regionale n. 17 del 8 agosto 2022.

Per potersi avvalere delle agevolazioni previste dalla normativa è necessario presentare la richiesta all'Ufficio Esenzioni di ATS prioritariamente via e-mail all'indirizzo esenzioni@ats-brescia.it o in alternativa a mezzo contatto telefonico al numero 0303839203, con risposta al pubblico dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12. L'Ufficio Esenzioni non effettua ricevimento al pub-

blico. Questa la sintesi delle principali agevolazioni previste dalla normativa per quanto riguarda il verbale di accertamento e contestazione: per chi ha ricevuto il verbale di accertamento nel periodo che va dal primo gennaio 2022 e il 12 agosto del 2022 (sono escluse le posizioni di coloro che abbiano ricevuto un verbale nel 2021) la nuova scadenza

per il pagamento è prevista entro il 31 dicembre 2022. È possibile pagare esclusivamente l'importo corrispondente al ticket non versato, maggiorato degli interessi legali e delle spese del procedimento, senza pagare la sanzione amministrativa pecuniaria indicata nel verbale, chiedendo via mail all'Ufficio Esenzioni l'emissione del nuovo

bollettino PagoPA con l'importo previsto. Il pagamento dovrà avvenire in un'unica soluzione non essendo consentiti pagamenti rateali. I verbali ricevuti dal 13 agosto 2022 in poi conterranno già il modulo per il pagamento tramite PagoPA, già in sanatoria, con scadenza al 30/06/2023. Per quanto riguarda le ordinanze di ingiunzione chi l'ha ricevuta entro il 12 agosto 2022 il termine ultimo per procedere al pagamento è differito al 31 dicembre 2022, mentre per coloro che hanno ricevuto l'ordinanza dal 13 agosto 2022 il termine ultimo per procedere al pagamento

è differito al 30 giugno 2023. Si può scegliere di pagare in un'unica soluzione oppure è possibile richiedere un piano di rateizzazione che verrà concesso con la previsione di interessi al tasso legale. Per quel che riguarda la regolarizzazione di anni non contestati con il provvedimento è data facoltà di presentare all'ATS di Brescia, entro il 31 dicembre 2022, una formale richiesta di regolarizzare spontaneamente la propria posizione debitoria contattando l'Ufficio Esenzioni prioritariamente via mail. ■



AgrotecnoRiparazioni



DI PLATTO BATTISTA

STIHL OFFERTE

SOFFIATORE A BATTERIA
Con batteria e caricabatterie
OFFERTA
€ 289,00



TOSAERBA RM 248 T
A trazione
Listino € 455,00
OFFERTA
€ 379,00



HONDA OFFERTE

HONDA HF 2317 taglio 92 cm
Trasmissione idrostatica
Listino € 4640,00
OFFERTA
€ 3600,00



OFFERTA RASAERBA MULCHING
Listino € 899,00
OFFERTA
€ 500,00



EGO MONDO A BATTERIA

RASAERBA LM1900 A BATTERIA
Con batteria 5.0 Ah e caricabatterie rapido
OFFERTA
€ 720,00



EGO ST 1301
Decespugliatore a batteria con batteria 2.5 ah con caricabatteria
OFFERTA
€ 289,00



GRIN TAGLI E NON RACCOGLI

GRIN HM 37
Larghezza Taglio 37 cm
Spinta Motore Briggs & Stratton
Listino € 749,00
OFFERTA
€ 710,00



GRIN HM 46A
Larghezza taglio 46 cm
Trazione
Listino € 1249,00
18 rate da € 69,39
tasso zero



AGROTECNORIPARAZIONI DI PLATTO BATTISTA

Via Bonfadina, 113/115 25046 Cazzago San Martino (BS) Loc. Bertola - 030.97.80.137

Vendita riparazioni giardinaggio Agrotecnoriparazioni - www.agrotecnoriparazioni.it

SERVIZIO BOMBOLE 10-15-20 KG

Finanziamenti a tasso zero da 6 a 20 rate

GAMMA OPEL MOKKA THE NEW GERMAN STANDARD //

**IN PRONTA
CONSEGNA**

**NUOVA
SEDE A
ROVATO**



BENZINA //

DIESEL //

100% ELETTRICA //



O P E L



Opel Mokka non lascia indifferente nessuno. La sua tecnologia all'avanguardia stabilisce un nuovo standard, come il suo design Audace & Puro. Ogni viaggio è la scoperta di un nuovo piacere di guida.

- // 100% elettrico, benzina, diesel
- // L'inconfondibile Vizor, il nuovo volto di Opel
- // Fari IntelliLux LED® Matrix
- // Sistemi avanzati di assistenza alla guida

**ANTICIPO ZERO
DA 309€/MESE*
CON SCELTA OPEL**

Gli opzionali descritti sono a scopo informativo e alcuni potrebbero essere disponibili solo a pagamento a seconda dell'allestimento e/o della motorizzazione.

***DA 309 € CON SCELTA OPEL – MOKKA EDITION 100CV MT6 - ANTICIPO 0 €- 47 MESI/24.000 km - RATA FINALE 12.698,28 € - TAN 8,89% - TAEG 10,23% - FINO AL 30/09**

Iniziativa valida fino al 30/09/2022 solo in caso di acquisto online sul sito Opel.it. Mokka Edition 1.2 T Benzina 100CV MT6. Listino 25.200 € (IPT e contributo PFU esclusi), al prezzo promozionale di 22.700 €, oppure 20.800 € solo con finanziamento SCELTA OPEL - Es. finanziamento: anticipo 0,00 €; 47 rate mensili da 309,34 € (spese gestione pagamenti 3,5 € per ogni rata) oltre Rata Finale (Valore Futuro Garantito) 12.698,28 €; importo totale del credito 21.150,00 € (incluso Spese Istruttoria 350 €). Interessi totali 6.087,26 €; TAN fisso 8,89%, TAEG 10,23%; imposta di bollo 16 €; spese di bollo su invio comunicazione periodica 2 €. Importo totale dovuto 27.429,26 €. Durata contratto: 48 mesi/24.000 km totali. Prima rata dopo 1 mese. Offerta valida presso i Concessionari aderenti, salvo approvazione Opel Financial Services nome commerciale di Opel Bank SA. Informazioni Europee di base sul credito ai consumatori e set informativi presso le concessionarie e nella sezione Trasparenza del sito www.opelfinancialservices.it. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Consumo di carburante gamma Opel Mokka (l/100 km): 6-4,4; emissioni CO₂ (g/km): 135-116. Consumo di energia elettrica Mokka-e (kWh/100km): 18,3 - 17; Autonomia Mokka-e: 339-328 km. Valori omologati in base al ciclo ponderato WLTP, in base al quale i nuovi veicoli sono omologati dal 1° settembre 2018, aggiornati al 05/08/2022 e indicati sono a scopo comparativo. Il consumo effettivo di carburante e di energia elettrica e i valori di emissione di CO₂ possono essere diversi e possono variare a seconda delle condizioni di utilizzo e di vari fattori quali: optional, frequenza di ricarica elettrica per chilometri percorsi, temperatura interna ed esterna, stile di guida, velocità, peso totale, utilizzo di determinati equipaggiamenti, tipologia e condizioni degli pneumatici, condizioni stradali, ecc. Immagini illustrative; caratteristiche/colori possono differire da quanto rappresentato.

F. LLI BONAVENTI

Manerbio via Cremona, 101 Tel. 030 9938281

Orzinuovi via Milano, 164 Tel. 030 9941885

Rovato via XXV Aprile, 27 Tel. 030 2330087