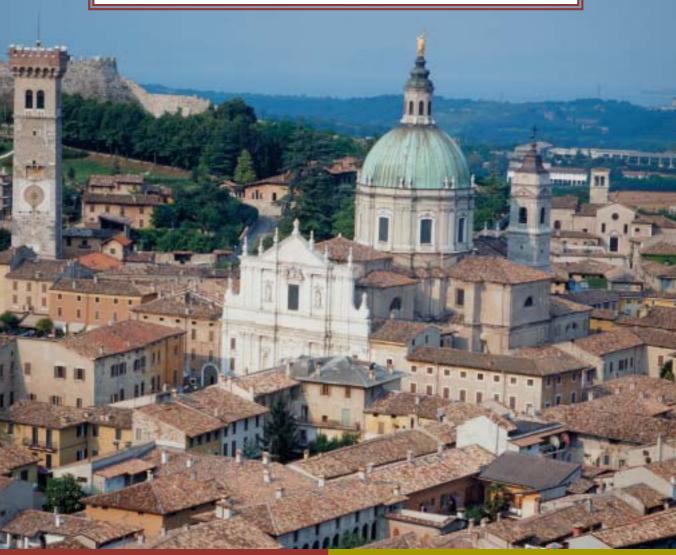
48^a Fiera Regionale

agricola gastronomica commerciale artigianale





 $\overline{13}$ -14- $\overline{15}$ **GENNAIO**



Supplemento a "Lonato in Casa" - Notiziario dell'Amministrazione Comunale - Anno IX n. 36 - Dicembre 2005









BARBIROLI GIULIO s.r.l.

Via Molini, 45 - LONATO Tel. 030.9130968 - Fax 030.9919068 - gibarbir@tin.it



- Stiamo costruendo diverse tipologie di unità abitative a Lonato frazione Cominello: bilocali e trilocali con giardini ed ampi loggiati, villette a schiera di testa.
- Lonato frazione San Polo: bilocali e trilocali con giardini, porticati, piscina e area giochi attrezzata.
- Lonato frazione Barcuzzi: ampie ville a schiera su più piani, portici e giardini
- Personalizzazione degli ambienti, ampie modalità di pagamento, prezzo "chiavi in mano", consulenze e pareri tecnici
- Dal 1965, nell'ambito della tradizione familiare, professionalità ed esperienza acquisite nel tempo sono caratteristiche che contraddistinguono da sempre l'azienda.



48^a Fiera Regionale

agricola gastronomica commerciale artigianale
di



sommario

- **3** Quale futuro per la Fiera di Lonato?
- 5 Saluto del Presidente della 48ª edizione
- 7 Saluto del Comitato Fiera
- 8 È tornata a risplendere la Sala Consiliare
- **9** L'attività commerciale a Lonato fra passato e prospettive future
- 11 Programma delle manifestazioni
- 16 In nome di Antonio
- **19** Camillo Tarello e Sforza Pallavicino generalissimo della Repubblica Veneta
- 23 Lonato a Parigi?
- **30** Tesori nascosti, i pozzi antichi
- 33 Il concorso cibi e ricette della tradizione popolare locale
- **41** Proverbi e detti bresciani
- 42 Emozioni in musica
- **43** Centro Sportivo del Garda, un progetto per i giovani
- 44 Istituto d'Istruzione Superiore "V. Dandolo"
- **46** Importante convenzione del Comune per il mondo agricolo
- **47** Vacanze terapeutiche: i bambini bielorussi cercano ospitalità
- **48** Il Coro "Arcangelo da Lonato" quasi vent'anni di amore per il canto
- **49** A lume di candela e di torcia, l'illuminazione nelle abitazioni del medioevo
- 53 Le invenzioni medievali. I mulini

- 58 Artistica Aquile Lonato
- **59** Si amplia l'offerta dell'Istituto "Paola di Rosa". Apre il Liceo Scientifico
- **60** Iniziative energetiche del Consorzio di Bonifica Medio Chiese
- **65** Lettera aperta ai cittadini lonatesi dal Presidente A.C.A.T.
- 67 Registro Italiano Giulia a Lonato
- **68** Associazioni e Centri Sportivi a Lonato
- **71** A tutto porcello.

 Rassegna gastronomica a base di maiale dal 7 gennaio al 5 febbraio 2006
- **78** Il sociale a Lonato
- 80 Ringraziamenti del presidente del Comitato Fiera

Supplemento a

LONATO IN CASA - Notiziario dell'Amministrazione Comunale Anno IX - N. 36 - Dicembre 2005

Direttore responsabile: Mario Bocchio

Autorizzazione Tribunale di Brescia n. 5 del 18-2-1997

Editore: Promodis Italia, Brescia - Via Zara 66, tel. 030.220261 - Fax 030.225868

Foto: Archivio Comune di Lonato, Archivio Promodis, Mauro Pezzotta

Pubblicità: Promodis Italia, tel. 030.220261 - Stampa: Medigraf, Brescia







Castel Goffredo

Filiale di Lonato

Via C. Battisti, 37

Tel. 030.9130747

Fax 030.9133248

sede@castelgoffredo.bcc.it

www.castelgoffredo.bcc.it

QUALE FUTURO PER LA FIERA DI LONATO?



Siamo giunti alla 48ª edizione della fiera della nostra città ed il leone di San Marco della piazza ha visto passare sotto il suo vigile sguardo una società in continua evoluzione: un'evoluzione che ha assunto un ritmo frenetico nel corso degli ultimi decenni non solo nel cam-

po scientifico e tecnologico, ma anche in quello dei valori di riferimento, delle abitudini di vita, della cultura.

Anche la fiera di Sant'Antonio ha subìto pesantemente gli effetti della corsa del tempo: era la prima fiera dell'anno, importante per l'esposizione ed il commercio degli animali, poi per quello delle macchine agricole. Negli ultimi anni, per una serie di cause, non è riuscita a tenere il passo con le fiere di Verona e Montichiari. Dobbiamo unire le nostre forze (cittadinanza, maggioranza ed opposizione, forze sociali, imprenditori e commercianti) per avviare un profondo dibattito volto a rilanciare la nostra fiera, cercando uno sbocco in quegli indirizzi ed in

quelle nicchie di mercato che offrono tante possibilità di sviluppo.

Dobbiamo rivitalizzare la nostra fiera per colmare anche quei profondi deficit che hanno caratterizzato le gestioni degli ultimi anni e che non sono più sopportabili dal bilancio comunale, onde destinare nuove risorse a priorità urgenti.

Ci conforta, tuttavia, la grande affluenza di pubblico richiamato dalla fiera di Lonato a testimonianza dell'interesse e dell'affetto non solo dei Lonatesi, ma anche degli abitanti del vasto territorio circostante.

L'impegno dell'Amministrazione comunale per i prossimi anni sarà pertanto quello di adoperarsi per ridare smalto e futuro alla fiera di Sant'Antonio, trovando nuove strade più adatte al nostro secolo che richiede innovazione e fantasia, per venire così incontro a quello che è il desiderio di tutti i Lonatesi. Per ora godiamoci questi quattro giorni di festa non dimenticando Sant'Antonio Abate, protettore degli animali e sperando nella clemenza del tempo.

dott. MARIO BOCCHIO Sindaco di Lonato



STUDIO MENAPACE

INGG. CESARE E PAOLA

Via Pozze, 21/D 25017 LONATO (BS)
Tel. +39 030.9134798 – fax +39 030.9130576
E-mail: info@studiomenapace.it

Web site: www.studiomenapace.it

Progettazioni Edili

Qualità

Ambiente - Sicurezza

Consulenza nelle compravendite immobiliari

Il piacere di progettare dal 1987





Diciotto anni di esperienza, dal progetto del piccolo edificio a quello del grande immobile, dal piccolo capannone artigianale alla grande lottizzazione, dalla redazione del Piano Operativo di Sicurezza (POS) per le imprese edili all'implementazione di un sistema di gestione della sicurezza aziendale, dalla consulenza per l'ottenimento della certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001 : 2000 ("Vision 2000") alla consulenza nella compravendita di immobili in una parola, un servizio di progettazione completo costituito da professionisti responsabilizzati che garantiscono in prima persona chiarezza nei preventivi, qualità e puntualità nello svolgimento

dei lavori, controllo nella realizzazione delle opere ed ottimizzazione dell'investimento economico.

SALUTO DEL PRESIDENTE DELLA 48^a EDIZIONE DELLA FIERA DI LONATO



È con orgoglio e piacere che, anche quest'anno, qualcuno ha la possibilità di scrivere di quanto si sia organizzato per la nostra storica fiera di Lonato che ha ormai raggiunto la 48° edizione.

Ricorderete, come il compito di organizzare la manifestazione, è affidato, d'anno in anno, ad un comitato fiera nominato dall'amministrazione comunale in carica.

Chi scrive oggi è il nuovo presidente della fiera, Germano Sigurtà, che con il comitato ha avuto l'onore e l'onere di organizzare la nuova edizione.

Da commerciante lonatese ed espositore nella nostra fiera da ormai sedici anni, ho potuto vivere in prima persona, d'edizione in edizione, i molti cambiamenti e le varie

vicissitudini subite dalla manifestazione, maturando la speranza di poterle dare una soluzione definitiva. Devo riconoscere al mio predecessore, come in questi ultimi anni, con molto impegno e dedizione sia riuscito a rianimare una manifestazione ormai da qualche anno sofferente e con scarsi contenuti.

Vorrei tranquillizzare tutti, confermando il mio impegno nel continuare l'opera di chi mi ha preceduto in modo proficuo e positivo mantenendo il livello d'importanza, con alcuni cambiamenti mirati a caratterizzare la manifestazione e nel limite del possibile a ridurre i costi di gestione complessivi.

In tal senso ci siamo posti alcuni obiettivi da raggiungere: incrementando il numero degli espositori e dei visitatori, cercando di trovare quelle "attrazioni" che siano più attinenti con la nostra fiera.

Raggiungendo i risultati prefissati, tutto quello che si andrà ad organizzare collateralmente alla fiera, potrà essere mantenuto ed eventualmente incrementato negli anni futuri.

Quest'anno avremo il Mercantico della domenica, le frazioni, i produttori lonatesi uniti in un consorzio battezzato "Terre di Lonato", spettacoli ippici, convegni, concerti, esposizioni agricole, gare gastronomiche.

Il nostro intento ultimo è quello di rendere i cittadini Lonatesi fieri dell'unica manifestazione che per alcuni giorni fa emergere la nostra splendida Città, divertendoci e unendoci per le vie di Lonato.

Germano Sigurtà



TABACCHERIA

FRATELLI PEZZOTTI

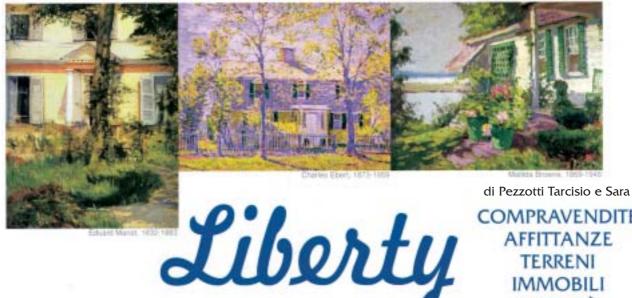
Rivendita Tabacchi n.11 - Ricevitoria LOTTO n. 2215 -SUPERENALOTTO MI 2549 - Totogol - Totocalcio - Tris - Totip - Formula101

Articoli per fumatori - Articoli da regalo - Bollo auto Lotterie nazionali - Schede telefoniche

da noi inoltre potrete trovare la collezione autunno-inverno 2005-2006 di

PAOLA TOMASINI





Ufficio: Lonato - Via Regia Antica - Tel. 030.9919369

Cell. 335.7222044 - 333.8712965

COMPRAVENDITE

AFFITTANZE **TERRENI IMMOBILI** ATTIVITA



SALUTO DEL COMITATO FIERA

I COMPONENTI DEL COMITATO FIERA

Germano Sigurtà
Davide Bollani
Nicola Cherubini
Wilma Gheda
Lino Lago
Giuseppe Lomurno
Gabriele Malagnini
Mario Pace
Guido Ramazzotti
Giovanni Turrini
Guerrino Uggeri

Siamo giunti alla 48° Edizione della Fiera Regionale di Lonato. "Valorizzare le ricchezze locali..." è questo il leiv motiv dell'edizione 2006.

Il comitato organizzatore si è dedicato con passione ed energia all'organizzazione della manifestazione più importante di Lonato: lo sa bene chi, in passato, ha contribuito ad organizzare la "Fiera": il tempo è sempre poco e le cose da fare e gli impegni da affrontare molti.

Valorizzare le ricchezze locali quindi, ed in particolare riscoprire i valori agricoli, commerciali e produttivi di Lonato e delle zone confinanti, senza però dimenticare quelle importanti realtà extra lonatesi che per tanti anni, sono state la colonna portante della manifestazione.

Ma la connotazione tipica della nostra Fiera è sempre stata ed è giusto che resti, quella di una vetrina delle attività agricole, produttive ed artigianali locali e delle zone limitrofe.

Quindi spazio agli espositori di macchinari agricoli, agli espositori di automobili, agli spazi espositivi all'interno del Palasport, agli esterni non agricoli all'interno della cittadella scolastica. Tante le iniziative di contorno: spettacoli folkloristici, manifestazioni in campo fiera, Treno Storico del gusto ed altro. Tante manifestazioni per far vivere il paese, per cercare di soddisfare i visitatori e per accontentare i lonatesi, che da sempre sono, giustamente, gli osservatori più esigenti.

Sperando, come al solito, che il Generale Inverno e Giove Pluvio, abbiano impegni altrove, il Comitato Fiera si augura i migliori successi per la manifestazione organizzata, ringraziando inoltre tutti coloro, e sono tanti, che hanno contribuito alla realizzazione della stessa.

Il Comitato Fiera







Via Ghedi, 37 - 25018 Montichiari (BS) - Tel. 030.961649 - Fax 030.9658691 - bpmAUTODEM@libero.it



È TORNATA A RISPLENDERE LA SALA CONSILIARE



La Sala Consiliare del cinquecentesco Palazzo Municipale ha riacquistato il suo pieno splendore.

Dopo l'accurato lavoro di restauro, è stata "inaugurata" dal Consiglio comunale svoltosi il 23 novembre scorso.

Al certosino lavoro di restauro del soffitto e dell'importante pala del Celesti "La peste" (voluto dalla ex giunta Perini), si è sommato anche il restauro delle pareti, voluto dall'assessore ai Lavori Pubblici Monica Zilioli.
Nel 2006 proseguirà l'opera di restauro del municipio con la messa a nuovo della rampa di scale che accedono al primo piano del municipio.
"Se la nostra priorità è una serie di opere pubbliche indispensabili alla comunità, abbiamo comunque a cuore la rivalorizzazione del patrimonio artistico lonatese, a cominciare dal luogo simbolo del governo del territorio: il cinquecentesco Palazzo del Comune".



L'ATTIVITÀ COMMERCIALE A LONATO FRA PASSATO E PROSPETTIVE FUTURE



Anche se Lonato non è mai stato un territorio con una specifica caratterizzazione commerciale, può vantare – secondo dati che da circa un decennio sono stabili e che negli anni '80 e '90 hanno avuto un consistente sviluppo – circa 400 imprese con 1.000 addetti, pari al 40% delle unità

locali ed al 20% degli occupati: il settore commerciale non può quindi che essere un patrimonio da tutelare e valorizzare, in particolare in una situazione quale quella attuale di crisi generalizzata dei consumi e di famiglie che necessariamente si vedono costrette a spendere meno, specialmente nei generi di largo consumo.

Fra le realtà territoriali ben radicate nel nostro Comune, ma al tempo stesso più esposte alle problematiche territoriali e della concorrenza, si colloca sicuramente il commercio al dettaglio, in rapporto diretto con il consumatore finale. Si tratta di un settore in crescita: basti pensare che gli uffici comunali hanno censito a fine 2004 ben 196 attività, di cui 25 del settore alimentare. Sono 15 attività in più rispetto al 2000 e 35 in più rispetto a 10 anni fa.

Certo c'è stata una forte diversificazione: i negozi alimentari sono passati dai 60 degli anni '90 agli attuali 35, anche l'abbigliamento ha registrato una contrazione, mentre sono apparse nuove tipologie. Ma questa evoluzione segue l'orientamento dei consumi che hanno ormai visto ridurre l'incidenza dell'alimentare a meno del 20% della spesa famigliare e l'abbigliamento al 6/7%, contro valori molto più alti dieci anni fa.

È cambiata anche la localizzazione delle attività, con la nascita di nuovi ambienti commerciali e l'utilizzo di edifici misti nella zona produttiva. Quanto alle attività di somministrazione di alimenti e bevande, anch'esse sono in crescita, con una concentrazione prevalente nel centro storico: gli esercizi di questo settore hanno superato le 90 unità, con circa 300 addetti.

Nel quadro appena descritto di un commercio tendenzialmente tradizionale, si inserirà ben presto la nuova realizzazione del centro commerciale: ancora in fase di realizzazione, l'apertura dovrà avvenire entro gennaio 2007.

Se l'impatto sulla rete commerciale del nostro Comune è indubbio, la localizzazione e la funzione di questa struttura lasciano presagire che ad essere colpiti maggiormente saranno i centri commerciali più forti dell'area quali – ad esempio – Desenzano, Castiglione, Montichiari: analizzando altre situazioni locali, anche della provincia di Brescia, si verifica infatti che non è tanto la struttura distributiva del territorio di insediamento ad essere interessata all'impatto, quanto quella delle località e dei centri di forte attrazione sovracomunale.

Infatti, se tendenzialmente una buona percentuale della spesa delle famiglie di Lonato è indirizzata verso altri Comuni, è probabile che questa nuova struttura agirà soprattutto su questa quota di consumi.

L'Amministrazione Comunale si impegnerà affinché l'impatto con la nuova realtà commerciale possa avvenire avvantaggiando i lonatesi, ma soprattutto cercando di attutire il più possibile gli effetti negativi sul commercio locale.

Come? Si cercherà in primo luogo di garantire che nella galleria commerciale del nuovo centro possano trovare spazio i commercianti di Lonato.

Sarà inoltre cura dell'Amministrazione trovare forme di sinergia con la nuova realtà commerciale promuovendo e sensibilizzando iniziative volte ad avere ricadute positive verso il centro storico di Lonato, anche attraverso l'organizzazione di manifestazioni, iniziative, promozioni che coinvolgano il commercio tradizionale e specializzato.

È pertanto mia intenzione dare vita ad un comitato comune tra Amministrazione Comunale, Centro Commerciale e Commercianti di Lonato, per individuare, progettare, finanziare e realizzare questo programma di valorizzazione comune del sistema commerciale lonatese.

Tale comitato avrà anche una funzione di monitoraggio dell'evoluzione del commercio a seguito di questo nuovo insediamento e di valutazione delle eventuali misure di mitigazione e di supporto alle imprese tradizionali.

Il percorso non è facile, ma con uno sforzo comune, qualche risultato si potrà sicuramente ottenere.

VALENTINO LEONARDI Assessore al Commercio





PROGRAMMA DELLE MANIFESTAZIONI

Sabato 7 gennaio

- **8.00** Apertura iscrizioni per le gare di gimkane con trattori e le gare gastronomiche "El mè salam lè po' bù del tò", valutazione del salame più buono e "El chisöl de la mè nöna", valutazione della migliore torta.
- 20.30 Apertura della manifestazione gastronomica "A Tutto Porcello".

Giovedì 12 gennaio

21.00 Gran Galà di apertura della 48° Fiera regionale di Lonato presso la discoteca Dehor (ex Genux), presentazione del Programma e del numero Unico della Fiera, sfilata di moda, stage di ballo Latino Americano della scuola lonatese Latin Work (corso baby). La serata verrà allietata dalla

cabarettista vincitrice di "La sai l'ultima" Valentina Persia.

Venerdì 13 gennaio

- 9.00 Apertura stands della 48° edizione della Fiera Regionale di Lonato
- **20.00** Convegno sui tappeti erbosi "Gestione primaverile del tappeto erboso e scelte varietali", relatore Dott. Antonio Scopazzo, presso l'Aula Magna delle Scuole Medie.
- 20.30 Conferenza: "Energia da fonti rinnovabili in Agricoltura", introdurrà l'ing. Giuseppe Negrinelli, Direttore del Consorzio Medio Chiese. La conferenza si terrà presso l'Aula Celesti sede del Consiglio Comunale, piazza Martiri della Libertà.
- 22.00 Chiusura Stands.





Sabato 14 gennaio

- 9.00 Apertura Stands.
- 9.00 Convegno, "La Riforma della PAC un anno dopo: quali opportunità per le imprese agricole?". Relatore dott. Luciano Floraino (Direttore coltivatori diretti di Brescia) e dott. Gualtiero Bigotti (responsabile di zona dei Coltivatori diretti) presso l'Aula Celesti sede del Consiglio Comunale piazza Martiri della Libertà.
- **9.30** Raduno "Alfa Romeo Storiche" presso il Centro Commerciale "La Rocca".
- 10.00 Partenza per la sfilata "Alfa Romeo Storiche" con il seguente percorso: Via C. Battisti, Via Repubblica, Via Trento, Via Trieste, Via De Gasperi, Via S. Zeno. Il corteo passerà anche per la frazione di Sedena. Ritorno per Via Montebello, Via Borgo Clio e C.so Garibaldi. A seguire mostra statica in C.so Garibaldi.
- **10.00** Apertura manifestazione in C.so Garibaldi. Partecipano tra gli altri i comitati delle frazioni, le aziende agricole lonatesi, l'Exodus. Apertura del mercatino enogastronomico con vendita e degustazione in Piazza Martiri della Libertà.

- **10.00** Apertura manifestazioni ippiche in Via S. Giovanni (di fronte al Centro Commerciale "La Rocca"): salto e monta western.
- **10.00** Inizio prove in campo di macchinari agricoli, movimento a terra. Dimostrazione pratica di Bio triturazione e produzione compost.
- 10.00 Inizio gare gastronomiche, "El mè salam lè po' bù del tò" (valutazione del miglior salame) e "El chisöl de la mè nöna" (valutazione del miglior chisöl) presso lo Stand ANGA, Piazzale delle Scuole Madie.
- **10.00** Spettacolo di acrobazie canine lungo un tracciato ad ostacoli, l'evento si terrà nel Piazzale antistante le scuole elementari di Via Marchesino.
- 10.30 Inaugurazione Ufficiale con le Autorità della 48° Fiera Regionale della Città di Lonato presso l'ingresso di Viale Roma.
- **10.30** Rievocazione storica della mietitura con macchinari d'epoca.
- **11.00** Intervento itinerante della Banda Musicale "Città di Lonato" presso il campo fiera.



Gustoso, dissetante e nutriente

POTRAI TROVARE IL **LATTE CRUDO** AL DISTRIBUTORE AUTOMATICO POSTO IN VIA CESARE BATTISTI A LONATO PRESSO IL PARCHEGGIO DEL CENTRO COMMERCIALE "LA ROCCA".

AZIENDA AGRICOLA F.LLI LISIOLI Via Fossa, 30 - LONATO (Brescia) - Tel. 030.9913788





- **14.30** Manifestazioni ippiche in Via S. Giovanni (di fronte al Centro Commerciale "La Rocca"): musica country con dimostrazione di monta western.
- **14.30** Spettacolo di acrobazie canine lungo un tracciato ad ostacoli, l'evento si terrà nel Piazzale antistante le scuole elementari di Via Marchesino.
- **15.00** Convegno Ornitologico, "Allevamento e riproduzione uccelli da richiamo", relatore Guarneri Federico. Presso l'aula magna delle scuole medie.
- **15.00** Concerto Rock Live presso il Palazzetto dello Sport.
- **20.30** Concerto di musica classica con quartetto di chitarre della scuola musicale "Paolo Chimeri" presso l'Aula dei Celesti Piazza Martiri della Libertà.
- 22.00 Chiusura stands.

Domenica 15 gennaio

8.00 Apertura manifestazione e partenza gara "Quater Pass a Lunà". Corsa competitiva e non di km 11/4/1.5. Punto di ritrovo presso il Centro Sportivo Lonato 2.

- **8.00** Convegno della Confederazione Italiana Agricoltori. "Legge 626, prevenzione infortunistica in Agricoltura". Presso l'Aula Magna delle scuole Medie.
- **9.00** Apertura stands.
- **9.00** Apertura manifestazioni C.so Garibaldi e Via Tarello; tradizionale Mercantico di Lonato-Ed. St. Antonio. Apertura manifestazioni ippiche in Via cesare battisti di fronte al Centro Commerciale "La Rocca".
- 9.23 1ª Corsa Treno Storico del Gusto (3ª edizione). Viaggio in carrozze d'epoca con locomotiva a vapore e degustazione di prodotti tipici locali. Partenza dalla stazione FF.SS di Lonato, arrivo a Peschiera alle ore 10.40.
- **10.00** Apertura manifestazioni ippiche in Via S. Giovanni (di fronte al Centro Commerciale "La Rocca"): salto e monta western.
- **10.30** Rievocazione storica della mietitura con macchinari d'epoca.
- **11.00** Partenza della gara campestre organizzata da "Atletica Lonato Lem Italia", il percorso si snoda attorno alla Rocca di Lonato.



Treno Storico del Gusto

LONATO 5 48° FIERA REGIONALE



DOMENICA 15 GENNAIO 2006 STAZIONE FF.SS. - LONATO

Viaggio in carrozze d'epoca con locomotiva a vapore e degustazione di prodotti tipici locali

Servizio Catering sul treno: **LINUS LONATO** in collaborazione con



Lonato - Peschiera del Garda A/R

1° Corsa: ore 10.00 - Arrivo 11.18

2° Corsa: ore 12.00 - Arrivo 13.18

3° Corsa: ore 15.00 - Arrivo 16.18

4° Corsa: ore 17.00 - Arrivo 18.18

Biglietto unico con degustazione: 15,00 € Biglietto con spuntino: 8,00 €

Bambini sotto i 6 anni gratis, senza diritto al posto

Informazioni e vendita biglietti: OCEAN VIAGGI - LONATO Tel. 030.9131461



- **10.00** Convegno "Basilea 2" presentato dall'Assessorato alle attività produttive, i relatori saranno Maurizio Poli (ADM Italia, Associazione Direttori Marketing), Roberto Vornoli (Hypo Alpe Adria Bank), Claudia Pellegrino (Pellegrino consulting-Service Srl). Il moderatore sarà il giornalista Matteo Asti della redazione Economica di Bresciaoggi. Il convegno si terrà presso la sala Celesti, in piazza Martiri della Libertà.
- 11.23 Partenza 2ª Corsa del Treno Storico del Gusto, arrivo a Peschiera alle ore 12.40.
- **14.00** Inizio Gara di Gimkana con trattori presso il piazzale antistante la ex acciaieria Busi in Via Montebello.
- 14.23 Partenza 3ª Corsa del Treno Storico del Gusto. arrivo a Peschiera alle ore 15.40.
- 14.30 Manifestazioni ippiche in Via S. Giovanni (di fronte al Centro Commerciale "La Rocca"): musica country con dimostrazione di monta western.
- **15.00** Concerto Rock Live presso il Palazzetto dello
- 16.23 Partenza 4ª Corsa del Treno Storico del Gusto, arrivo a Peschiera alle ore 17.40.

- **16.30** Premiazione della gara di gimkana con trattori presso il campo gara in Via Montebello.
- 17.30 Premiazione delle Gare Gastronomiche "El mè salam lè po' bù del tò" e "El chisöl de la mè nöna". La premiazione avverrà nel Piazzale delle Scuole Medie.

Martedì 17 gennaio

- 9.00 S. Messa presso la Chiesa di Sant'Antonio Abate, Patrono della Fiera celebrata da Don Giovanni. parroco di Lonato.
- **10.00** Benedizione dei trattori presso la Chiesa di Sant' Antonio Abate e successiva sfilata attraverso le Vie del Paese.
- 15.00 Tradizionale Benedizione degli animali presso il sagrato della Chiesa di Sant'Antonio e premiazioni presso il quartiere Cittadella.

Il programma potrà subire delle modifiche dell'ultimo minuto, ce ne scusiamo e ci impegnamo a darne immediata e visibile comunicazione.



Punto benessere Erboristeria e Naturopatia

LONATO - Via Tarello, 17 2 030 9913119 www.erboristeriapuntobenessere.it

Sconto fiera del 10% FINO AL 31 GEN

Test di Intolleranza Alimentare Test Fiori di Bach - vendite on-line Consegne a domicilio in giornata

Erbe officinali Tisone composte, Figie Oligoslementi, Tinture madr Gemmoderivati, Oli essenziali Stiroppi, Linea Propoli, Energetic fitoderivati singoli e composti Integratori dietetici registrati Rimedi medicina Ruurvedica Fitocosmetici, Prodotti solori Servizio Tricologico, Test olistico

Durante la fiera Offriamo una degustazione di tisane e infusi alla frutta

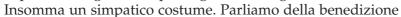




IN NOME DI ANTONIO

di ROBERTO DARRA

Dunque siamo arrivati al significativo traguardo dei quarantotto anni. Una tappa importante. Compleanno non indifferente per una rassegna espositiva che è riuscita a navigare in tempi certamente non sempre facili. Con problemi sempre nuovi. La necessità di utilizzare ancora degli edifici scolastici, la crisi economica, le crescenti specializzazioni fieristiche, i nuovi indirizzi del comparto agricoltura, i conti da far quadrare. Tanto per citare alcuni elementi del variegato puzzle-fiera. Ma non vogliamo occuparci di analisi o di previsioni (doverose e necessarie comunque per l'interca classe politica) ma piuttosto di sfogliare un aspetto che lega da sempre la gente alla sagra.







degli animali. Una processione, un rito molto forte che unisce natura e religione. Un connubio molto sentito nelle campagne. Dunque cani, gatti, cavalli, conigli, pappagalli e tanti altri animali domestici il

17 gennaio saranno benedetti e passeranno così sotto la protezione di Sant'Antonio per tutto il 2006. Ma chi era questo Sant'Antonio?

Diciamo subito che nulla ha in comune con il S. Antonio di Padova. Nacque nel 251 presso Eracleopoli nel medio Egitto e morì nel suo eremo a centocinque anni. Antonio è famoso per avere combattuto le mille tentazioni del Diavolo e per il suo straordinario amore agli animali. Tutto iniziò con un maialetto, suo inseparabile compagno nell'immagine medioevale, e oggi, nelle immaginette popolari. In un primo momento, però, si volle raffigurare il santo con il suino per significare la vittoria dell'ascetismo cristiano sulla lussuria e su tutti i vizi.

Secondo questa interpretazione, il porco, che come un'ombra segue S. Antonio, era insomma una delle incarnazioni di Satana.

Poi, piano piano, quel rapporto cambiò natura. Cioè, diventò amichevole e protettivo, e la benedizione del santo si estese a tutti gli animali domestici. Anche perché, sebbene Antonio non avesse mai scritto una vera e propria regola, nel frattempo era nato l'ordine degli Antoniani, i quali avevano il particolare privilegio di allevare maiali in convento. Era loro diritto lasciarli liberi per i borghi delle città, perché, riconosciuti dalla tipica campanella al collo, venissero rispettati. I confratelli di S. Antonio vestivano un saio nero con una croce azzurra sul petto ed erano monaci ospedalieri.

Con i prosciutti dei loro suini sfamavano i sofferenti di quella terribile malattia, allora epidemica, chiamata fuoco sacro o di S. Antonio. Il furto o la soppressione dei maiali destinati ad essere sacrificati e distribuiti negli ospedali dal 17 gennaio, era considerato addirittura un sacrilegio e puniti di conseguenza con la condanna all'inferno. Cioè al fuoco eterno.

Tutto fa pensare alla leggenda di S. Antonio, l'eremita. Leggenda ambientata a Mamoiada, in provincia di Nuoro. Si racconta che un tempo al mondo

non esisteva il fuoco e i paesani, l'inverno avevano un gran freddo.

Un giorno alcuni uomini decisero di andare nel deserto egizio da S. Antonio, per pregarlo di risol-

> vere quel problema. Il santo allora, accompagnato dall'inseparabile maialino, andò a bussare direttamente alla porta dell'inferno, dove si sa il fuoco abbonda. I diavoli però agguantarono subito il maialino e sbatterono la porta in faccia al cristiano. Ma il maialino, una volta all'inferno, cominciò a combinare un sacco di guai.

> Finché esasperò la già scarsa disponibilità dei diavoli, che persero definitivamente la pazienza.

S. Antonio fu richiamato allora in tutta fretta, perché venisse a riprenderselo. Il furbissimo eremita, che aveva studiato il piano molto strategicamente, si ripresentò all'inferno con il suo bastone di canna e approfittando di un momento di con-

fusione riuscì a infilarvi qualche bracia ardente. Una volta in superficie, Antonio, applicò le braci ad una catasta di legna facendo felici i sardi e il mondo intero. Solo il buon porcello non ne fu entusiasta, anzi, sicuramente si sentì tradito dal suo protettore. Perché gli uomini con l'uso del fuoco scoprirono anche il gusto dell'arrosto. Povero maiale!!!







Avete voglia di passare una giornata all'insegna del divertimento?... BENE!!! Siete tutti invitati alla Fiera Agricola di Sant'Antonio che si terrà a Lonato. Avete passione per la gastronomia e l'agricoltura?... sarete contenti di sapere che si terranno gare con ricchi premi.

L'attività relativa al settore agricolo è la «Gimkana dei Trattori». L'obiettivo è quello di percorrere un tragitto a ostacoli impiegando il minor tempo possibile (con difficoltà a sorpresa). Chi è interessato al settore gastronomico e delle tradizioni rurali potrà partecipare alle sequenti gare: «El me salam lè po' bù del tò» ed «El chisöl de la mè nöna».

Il salame ed il chisöl sono due alimenti tradizionali della provincia di Brescia. Due giurie, poi, saluteranno quale sarà il chisöl ed il salame più buono, attribuendo ai vincitori bellissimi premi.

GIMKANA E PROVA DI ABILITA'

- Data di svolgimento: Domenica 15 gennaio 2006. Ore: 14.00-16.00
- Luogo: Piazzale antistante ex Ferriera Busi via Montebello
- Tipo di prova: **GIMKANA** AD OSTACOLI





d'iscrizione: presso l'Istituto d'Istruzione Superiore «Dandolo» di Lonato in località San Tomaso - Tel. 030 9130440 entro il 14-1-06 dal lunedì al venerdì ore 8.00-13 e presso l'Ufficio Fiera dal 13 al 15 gennaio dalle ore 10 alle ore 12. - Tel. 030 9131456

- Costo d'iscrizione: 10 Euro
- Premi: Utensileria e attrezzature agricole offerte dai commercianti lonatesi
- Data e luogo di premiazione: ore 16,30 presso Campo Gara.

GARA GASTRONOMICA

- Data di svolgimento: sabato 14 gennaio 2006 - Ore: 10.00-12.30
- Luogo della prova: stand ANGA davanti al palazzetto dello Sport.
- Tipo di gara:

Gara 1: «El mè salam lè po' bù del tò» (valutazione del salame più buono);

«El chisöl de la mè nöna» (valutazione del miglior chisöl)

- Luogo e tempi d'iscrizione: presso l'istituto d'Istruzione Superiore «Dandolo» di Lonato in località San Tomaso entro il 13/01/06 dal lunedì al venerdì ore 8.00-13.00 e presso l'Ufficio Fiera dal 13 al 15 gennaio dalle 10 ore alle ore 12.
- Luogo e tempi di consegna dei prodotti in gara: venerdì 14/01/'06 dalle ore 9.00 alle ore 13.00 presso la sede dell'Istituto d'Istruzione Superiore «Dandolo» di Lonato in località San Tomaso e presso l'Ufficio Fiera dalle 10 ore alle ore 12.

Caratteristiche e modalità di consegna dei prodotti:

SALAME

- Peso minimo: 800 gr.;
- Stagionatura minima di: 45 giorni.
- ▶ Tipo di confezionamento: sacchetto di carta con allegato gli ingredienti utilizzati, nome, cognome ed indirizzo del concorrente.
- Data e luogo premiazione: Domenica alle ore 17.30 nel piazzale delle Scuole Medie
- Premi: 1° 300 €; 2° 150 €; 3° 100 €

CHISÖL

- Peso minimo: 1/2 kg.
- Tipo di confezionamento: scatola di cartone per torte con allegato: gli ingredienti utilizzati, nome, cognome ed indirizzo del concorrente
- Data e luogo premiazione: Martedì 17 gennaio - ore 17 presso il Comune di Lonato
- Costo di iscrizione: gratuito
- Premi: Utensili da cucina di pregio

	Segnare con una crocetta la gara a cui si vuo le partecipare:
0	preparazione del salame preparazione del chisol gimkana trattoristica.
0	Nome
. <u>–</u>	Cognome
<u></u>	Età: Sesso: M F
Ü	Indirizzo:
S	N°di telefono:
ם ס	Nome dell'azienda:
<u>o</u>	Il modulo compilato dovrà essere consegnato presso l'ufficio Fiera del comune di Lonato o presso l'Istituto d'Istruzione Superiore «Dan dolo» di San Tomaso di Lonato.

PREMI OFFERTI

Gara Gimkane: Attrezzature agricole ed utensileria.

Gara Salame:

1° **300** €; 2° **150** €; 3° **100** €

Gara Chisöl: Utensili da cucina di pregio



CAMILLO TARELLO E SFORZA PALLAVICINO, GENERALISSIMO DELLA REPUBBLICA VENETA

Notizie inedite sulla personalità del grande agronomo lonatese

di LINO LUCCHINI

Scritti tratti dal Convegno "Camillo Tarello e Sforza Pallavicini" tenuto nel 1979 presso la Fondazione "Ugo da Como"

Fino a qualche anno fa, l'unica notizia certa che si aveva di Camillo Tarello era la sua cittadinanza lonatese che egli dichiarava nell'esordio al "Ricordo d'Agricoltura".

Per questo motivo tutti gli studiosi, dal senatore Da Como al dott. Ulisse Papa, dal Cenedella al Pasqualingo, cercarono solo in Lonato e non altrove documenti e

notizie della sua vita, senza giungere ad alcun risultato positivo.

Solo recentemente, nel 1975, Marino Berengo ha pubblicato, nella Piccola Biblioteca Einaudi, una breve ma seriamente documentata biografia del



grande agronomo lonatese, sulla base di atti conservati nell'archivio del comune di Gavardo e negli archivi di Stato di Brescia e di Venezia.

Il Tarello lasciò Lonato abbastanza presto per dedicarsi alla coltura del fondo della Marcina di Gavardo, dove risulta ininterrottamente registrato tra i forestieri dal

Gennaio del 1539 al 1573, anno della sua morte e cioè per ben 34 anni. Ma egli considerò e dichiarò sempre Lonato la sua patria d'origine, con una puntigliosità che appare come l'indicazione voluta di un punto di riferimento della sua vita.





Ti aspettiamo nei nostri uffici, anche su appuntamento per proporti Vacanze da sogno



Capoverde

10 gg. Egitto, Cipro e Grecia, partenze 30 gennaio e 13 aprile

da euro 630.00

tutto, maggio, Djadsal Holiday Club, partenza da Bergamo

da euro 672.00

Ci trovi anche a:

LONATO 030.9131461

CASTIGLIONE DELLE STIVIERE 0376.638054

MONTICHIARI 030.9981483

SALÒ 0365.522484

CASTELGOFFREDO 0376.771689

BRESCIA 030.46532

VIAGGI CAST BY OCEAN BRESCIA 030.43474

DESENZANO DEL GARDA 030.9911970

SIRMIONE 030.9906360



Certamente a Gavardo, oltre alla conduzione del fondo della Marcina, non ebbe altri interessi e legami che lo trattenevano. La sua "invenzione" della quale era certo "come due e due fanno quattro" (così solennemente afferma nell'esordio al "Ricordo") aveva bisogno del supporto culturale che solo i frequenti contatti con il "Cenacolo di umanisti" di Lonato poteva fornirgli.

A Lonato ed a Desenzano chiaramente lo attiravano molte e sincere amicizie, che gli furono di grande conforto e sostegno per il raggiungimento dello scopo principale della sua vita: il pubblico riconoscimento e la divulgazione della sua geniale intuizione.

Probabilmente a Lonato conservò una casa dove si portò con assiduità. Il Cenedella ritiene che essa fosse l'antico albergo "Corona" di Borgo Corlo. Il Pasqualigo riporta una tradizione che lo vuole originario di Sedena.

Narra il Cenedella (Libro XVIII) che un suo ritratto esisteva nel palazzo comunale fino al 18 marzo 1797 quando, dichiarata decaduta la Repubblica veneta, il popolino lo dette alle fiamme insieme ai quadri raffiguranti i Provveditori ed i Podestà dei secoli precedenti.

La notizia, riportata dal Facchini, secondo la quale la tradizione locale voleva che la sua tomba si trovasse nella Chiesa del Corlo, è assolutamente priva di fondamento, perché la lapide, che nel testo viene trascritta integralmente, è quella di certo Antonio Martarello, morto nel 1625.

A Lonato, il suo paese natale, inspiegabilmente sfuggito alle ricerche degli studiosi, esiste un piccolo documento che merita di essere portato alla attenzione dei suoi concittadini e contribuisce a farci conoscere, a mio modesto parere, qualche cosa di nuovo e di interessante sulla vita del Tarello.

È nel primo registro dei Battezzati, conservato in



ottimo stato presso l'archivio parrocchiale, che si può leggere una annotazione che mette in luce alcuni aspetti inediti della personalità del Tarello: un uomo consapevole della importanza della sua scoperta tanto da paragonarsi a Cristoforo Colombo; dai trascorsi non sempre tranquilli, come si potrebbe presumere dovessero essere quelli di un semplice uomo di campagna; schivo e, nello stesso tempo, fiero e sdegnoso; che aveva bisogno di evadere dallo stretto fondo della Marcina; che aveva necessità di avere appoggi e protezioni indispensabili per far trionfare le sue idee a Venezia, quella Venezia che brulicava di avvocati, curatori, confidenti e tutori e dove non vi era la possibilità di "entrature" per chi non aveva potenti appoggi presso la lenta e cauta burocrazia del Governo Veneto.

Il testo della nota è il seguente:

1549 **MDXLVIIII**

"DIE PRIMO JANNUARIJ.

FULGENTIUS FILIUS CAPITANIJ SFORTIAE EX DOMINA HELISABETH SUSCEPTUS, BAPTIZATUS FUIT ODIE PRIMO ANNI 1549. PATRINI FUERUNT: DOMINUS CAMILLUS TARELLUS, DOMINUS JO.BAPTISTA SEGALA, DOMINUS BERNARDINUS SEGALA, MESSER JO. JACOBUS DA CONIS AROMATARIUS IN LONATO ET JO. JACOBUS SALVOLDA; OBSTETRIX DOMINA MARIA FRANCISCHINA".

Il vecchio adagio: "Dimmi con chi vai e ti dirò chi sei" può essere assunto come chiave di volta per la interpretazione dell'evento che il Registro dei Battezzati ha consegnato alla storia.

Camillo Tarello è il primo nell'elenco dei padrini chiamati al fonte Battesimale dal Capitano Sforza, in occasione della nascita del figlio Fulgenzio e questa chiamata non può essere ritenuta né casuale né improvvisata. Fra i due esistevano senz'altro rapporti di calorosa amicizia. Chi era il capitano Sforza che il documento accomuna a Tarello?

Si trattava di uno dei più famosi e potenti uomini del suo tempo.

Comandante Supremo di tutte le forze di terra della Serenissima, marchese di Cortemaggiore, discendente diretto del ramo dei Pallavicini di Parma. Aveva sposato Giulia, figlia di Bosio Sforza, conte di Santa Fiora e di Costanza Farnese, perciò nipote di Paolo III, che a Sforza Pallavicino aveva accordato speciale protezione.

Il Brunati, nel notissimo "Dizionarietto degli Uomini illustri della Riviera di Salò" gli dedica apposita voce. Ammiratore del Garda e qui richiamato da affetti ed interessi, decise di costruirsi una



dimora degna della sua dignità e del suo rango. Scrive il Brunati: "Nella contrada (di Salò detta Barbarano), alla riva del lago, l'illustrissimo ed eccellentissimo signor Marchese Sforza Pallavicino, Governator General della milizia e delle armi di questo serenissimo dominio, fece per sua abitazione una fabbrica grande e sontuosa con porto e giardino".

Si tratta della villa oggi conosciuta come"Terzi-Martinengo", una delle più belle della Riviera Bresciana.

Il palazzo Pallavicino-Martinengo-Terzi venne costruito, infatti,nel 1558. Ampie notizie sono state pubblicate da Fausto Lechi nel volume V dell'opera preziosissima "Le dimore bresciane", pagine 254-256.

Nella villa sul Garda il Condottiero morì nel 1585. La salma fu trasportata a Cortemaggiore e sepolta nella chiesa dei Francescani. Un manoscritto dell'archivio del Convento conserva la interessante cronaca dei grandiosi funerali, riportata dal Cavalli:"In domenica, dopo l'Ave Maria, furono compiute le esequie dell'illustrissimo signor Sforza. Vi partecipano la compagnia dei battuti, i preti di Monticelli, Busseto, Fiorenzuola con quelli del contado Frati cinquanta. Vi erano sei trombettieri a cavallo con tamburi, un cocchiere a cavallo con la corona in mano, sei cavalli da sella coperti di gualdrappe, sei alfieri con gli stendardi tirati per terra, uno con la lancia enorme tirata anch'essa per terra, uno con uno scudo e l'elmo tirati per terra, un altro ancora con il corsaletto e dietro un cocchio a cavallo col bastone del generalato del serenissimo dominio veneto e dietro ancora l'alfiere con lo stendardo del detto generalato, dodici alabardieri si tiravano dietro le alabarde. Ecc.".

Lo Sforza Pallavicino morì senza lasciare figli. Il feudo di Cortemaggiore e la villa di Barbarano passarono ad Alessandro Farnese dei Marchesi di Zibello.

Del figlio Fulgenzio e di Donna Elisabetta (una lonatese?) che vengono nominati nel Registro Parrocchiale, non si hanno notizie.

Degli altri personaggi che il primo gennaio 1549 si portarono in Duomo a Lonato è stato possibile stabilire alcune piccole indicazioni.

Bernardo e Giovan Battista Segala appartenevano al ramo dei Segala di Desenzano, non a quello di Lonato, come si potrebbe supporre.

Bernardo appare negli elenchi dei 505 capi di famiglia di Desenzano del 1566.

Un Girolamo Segala da Salò, dottore "in ambe le leggi" fu, nel 1577, nominato dallo Sforza Pallavicino "auditore e giudice in civile ed in criminale per le contese che insorger potessero frà soldati e famigliari suoi".



Merita di essere evidenziata, inoltre, la presenza dell' "aromatarius" de Conis da Lonato. L'aromatario commerciava e preparava aromi e spezie, stava fra il droghiere ed il farmacista, funzione, a quei tempi, di alto rilievo sociale e di prestigio.

Il Comune di Lonato aveva attivato, il 5 luglio 1512, la "spezieria" pubblica che aveva sede nel pianerottolo del Palazzo del Provveditore (l'attuale Istituto Magistrale delle Ancelle della Carità). L'amministrazione della spezieria era affidata a ben 12 deputati. Il primo speziale fu certo dottor Gio. Giacomo Salodino, al quale successe il dottor fisico Francesco Papa di Lonato.

Due anni prima della morte e precisamente il 31 luglio 1583, il Generalissimo Sforza Pallavicino visitava la fortezza di Lonato per compiere una missione di poca rilevanza: scartare i fucili delle cernide non più utilizzabili, che il Comune vendeva alla Repubblica Veneta.

La figura del Tarello, a mio parere, assume una dimensione nuova se viene collocata accanto a quella dello Sforza Pallavicino, dei Segala, del Conis e del Savolda (ora Savoldi).

Egli, di origini umili, certo non nobili, con tra-



scorsi burrascosi, tanto che nel 1542 fu persino bandito dalla città di Brescia e suo territorio per dieci anni, un caratteraccio duro, ruscì a raggiungere una condizione civile rispettabile ed una certa agiatezza economica, quest'ultima probabilmente grazie anche alla dote ricevuta dalla moglie Barbara.

Si diede, inoltre, una discreta formazione culturale, sia in funzione della necessità di dare una veste più credibile e dotta alla sua invenzione, ma anche in funzione delle amicizie che, fuori dalla tenuta della Marcina, amava coltivare recandosi a Lonato. Maguzzano e Salò.

Un uomo che conduceva, sotto un certo aspetto, una doppia vita: rissosa, inquieta e distaccata a Gavardo, dove rimase sempre un "Forestiero", nutrita di interessi ed amicizie a Lonato ed in Riviera; sempre però accompagnato dalla sua segreta invenzione, dalla quale pensava di avere quelle soddisfazioni che riteneva di meritare.

È evidente che se il generalissimo Sforza lo chiamò quale primo dei padrini del figlio Fulgenzio lo riteneva il più importante ed il più caro dei suoi amici di Lonato, dove ebbe questo figlio illegittimo sì ma pubblicamente riconosciuto e portato con ogni solennità al fonte battesimale.

Non è certo possibile stabilire quale fu il contributo che tanto potente amico procurò al Tarello in occasione del privilegio da parte del Senato Veneto ed al riconoscimento dei diritti discendenti dalla pubblicazione del "Ricordo", ma possiamo fondatamente ritenere che sia stato determinante, anche se fu portato avanti in forma molto riservata e non ufficiale.

Un' ultima piccola notizia.

Nel primo Registro dei Morti della Parrocchia di Lonato, che inizia nel 1577, in data 12 Agosto 1582 viene annotata la morte di "Barbara, vedova di Camillo Tarello" (scritto con una "elle" sola).

Il Berengo riferisce che, quattro mesi dopo la morte del marito, Barbara vendette il fondo della Mercina e si ritirò a Brescia.

Anch'essa originaria di Lonato, desiderò chiudere qui la sua vicenda terrena, concedendo così ai posteri di leggere, in un documento ufficiale della sua patria, per l'ultima volta, il nome illustre di Camillo Tarello.

Supermercati

BRESCIA

- Bedizzole Via Benaco, 2
- Palazzolo S/O. Via S. Pancrazio, 14
- Palazzolo S/O. Via Romana, 5
- Capriolo Via Palazzolo, 130
- Chiari Via Cologne, 1/a
- Iseo Via Roma, 82/a
- Pisogne Via De Gasperi, 14
- Lumezzane Via Monte Grappa, 84
- Concesio Via Europa, 110/e

BERGAMO

- Grumello D/M.
- Trescore B.
- Sarnico
- Via Roma, 94
- Via Nazionale, 41
- Via Suardo, 16

CREMONA

- Castellone
- Soresina
- Via S. Giovanni Bosco, 7 Via Caldare, 50/g

PAVIA

• S. Martino S.

Via Piemonte, 18/20

LONATO... A PARIGI?

di OSVALDO PIPPA



Così recitano alcune righe dell'Historique du 11° Bataillon de Chasseur Alpins "relativamente alla avvenuta spedizione militare in Italia nel novembre 1917 nella quale si racconta la cronaca giornaliera della presenza degli Alpini francesi a Lonato...".

E continua il documento (che fa parte de "Il Novecento - Memorie Lonatesi 1899-2003") evidenziando la commossa sensibilità dei militari francesi nel sentirsi in armi proprio in quei luoghi dove avevano combattuto i loro antenati: località entrate nella storia di Francia e da tutti conosciute.

E proprio questa "notorietà" è stata una delle ragioni per le quali sul finire dell'estate scorsa mi sono portato a Parigi onde verificare se almeno fra i nomi scolpiti sulle strutture dell'Arco di Trionfo risultasse iscritto il nostro Lonato: nulla!

Il visitatore, il turista, che si immerge nella imponenza monumentale della "Ville Lumière", si ritrova a percorrere alcune strade del centro artistico, storico, architettonico di Parigi intitolate anche con nomi di paesi a noi circonvicini quali, appunto, Rivoli, Castiglione, Solferino, ecc.. Strade che sono riconducibili ai classici percorsi turistici animati da milioni di visitatori, e dedicate alle suddette località che credo non possano vantare, a Parigi, una maggiore rilevanza storica nei confronti con la nostra cittadina.

"...trojs jours d'un vojage splendid à travers la France de l'Est... ont mené nos Chasseurs en pleine Lombardie...

Ils debarquent à Lonato le 7 Novembre 1917...

...Des hauteurs dominant la nappe d'azur et d'argent que déroule le lac de Garde, on aperçoit de tous cotés des villages aux noms illustres entre tuos: Rivoli, LONATO, Castiglione, Solferino, ecc...".



A Lonato, infatti, gli avvenimenti che ci legano alla Francia iniziano con particolare significato fin dall'arrivo di Napoleone.

Dopo due battaglie combattute a Lonato, nel 1796 si sviluppò l'assalto di Castiglione che, in realtà, prese avvio dalle colline più meridionali del nostro territorio.

E pure nel 1859 Lonato si è trovato coinvolto, e pesantemente, nelle vicende belliche che vedevano fronteggiarsi l'Impero Austro-Ungarico, da una parte,



e l'Impero Francese, dall'altra, alleato con il Regno di Piemonte. Fu proprio sul tenere di Lonato che si accesero le ostilità (alla "Madonna della Scoperta") che poi si sono estese a tutto il fronte dello scontro: a Solferino sulla destra; a S. Martino sulla sinistra. Ed i piani di quella che fu la più sanguinosa battaglia dell'Ottocento furono accordati proprio a Lonato tra l'Imperatore dei Francesi ed il Re di Piemonte poche ore prima che si sparassero le prime cannonate.

È stato giusto marcare a Parigi il nome di Solferino, ma era ragionevole ricordare anche Lonato che in quelle circostanze subì una devastazione da parte degli Austriaci, prima dello scontro, e successivamente fu preziosa base logistica con il suo scalo fer-

"1796-1996 Bataille de Lonato -Defense du fontainone 19 Julliet 1996".

(Fotografia dell'autore)

roviario utilizzato anche dai Francesi.

Ci sono poi le vicende della "Grande Guerra", di cui in apertura ho riportato un episodio, quando nel 1917 i soldati francesi giunsero ancora una volta sulle rive del Lago di Garda; ed anche in quella occasione Lonato fece la sua parte come base per accantonamenti di retrovia prima che i reparti venissero avanzati sulle zone del fronte.

Ed ancora – nel 1918 – Lonato è coinvolto in avve-



25



nimenti che riguardano la Francia perché il nostro paese è stato scelto come luogo di concentramento e base di partenza , questa volta verso il fronte francese, di una spedizione militare i cui convogli uscirono dallo scalo di Lonato giungendo a ridosso delle trincee della Marna. E là sono tuttora raccolte le spoglie di cinquemila Caduti che riposano sulla collina di Bligny.

Perché non ricordarli con un simulacro marmoreo che richiami tutti insieme i diversificati e bellicosi legami che hanno collegato Lonato alla Francia?

C'è in Italia città più meritevole di essere menzionata fra le strade della Capitale Francese?

In verità a Parigi qualcosa c'è di Lonato: si tratta di una lapide collocata, probabilmente fin dal 1840, sotto la cupola dell'imponente "Hotel des Invalides" dove è stato posto il gigantesco sarcofago in marmo rosso che contiene le ceneri di Napoleone; lapide sulla quale è inciso il nome di Lonato fra quelli di altri luoghi che videro le sfolgoranti vittorie napoleoniche durante la prima Campagna d'Italia (foto sul Numero Unico della Fiera 1990).

Ma il nostro paese, particolarmente "segnato" in quegli anni, non poteva avere maggiore rilevanza con la dedica di una strada, o di una piccola piazzetta, o di un giardino lungo il percorso parigino della Senna, o lungo i Campi Elisi?

Forse questa mancanza fu dovuta ad ingenuità od insensibilità dei Lonatesi allorquando fosse stato utile "farsi valere e sentire". E l'occasione non è mancatal

Nel luglio del 1896, nel centenario della battaglia che si combattè fra Lonato, Castiglione e Montichiari, il Console francese ed alcuni membri della Colonia francese rappresentante l'Ente Morale "Le Souvenir Français" – con sede a Parigi – fecero domanda al Comune di Montichiari di ripristinare il monumento, a suo tempo innalzato dall'Armata d'Italia, i cui resti giacevano abbandonati in un locale annesso al Teatro.

Il Comune di Montichiari approvò, e delle proce-



Parigi - La cupola dorata dell'Hotel des Invalides (Tomba di Napoleone).

(Fotografia dell'autore)

dure esecutive venne incaricato l'ing. Cosimo Canovetti il quale, il 21 Luglio 1896, presentò analoga richiesta al Comune di Lonato coll'intento di far apporre una lapide, da fissare sotto il portico del Municipio, e dandone le dimensioni e le fattezze, nonché raccomandando la presenza di quattro borchie in bronzo raffiguranti la "N" di Napoleone.

Ed il 7 agosto 1896 anche il Comune di Lonato aderì alla domanda dell'ing. Canovetti (che agiva per



VIVAI PIANTE GIARDINI

Via S. Cipriano 25017 Lonato (Brescia) Tel. e Fax 030.9913199 Cell. 335.7026845



PROGETTAZIONI EDILI DI INTERNI PRATICHE CATASTALI PIANI DI SICUREZZA L. 494 PRATICHE ANTINCENDIO L. 818

25017 LONATO - Via Regia Antica, 124

25080 SOIANO D/L - Piazza Umberto I Tel. 0365.679044 - Fax 0365.676710 e-mail: geommongardimauro@tele2.it



conto del Consolato Francese) "per dar vita al patriottico pensiero..." come prescrive la delibera consiliare.

E questa avrebbe potuto essere l'occasione miglio-



Montichiari - Monumento eretto nel 1896 nel centenario della battaglia di Castiglione.

(Fotografia dell'autore)

re per suggerire che anche il nome di Lonato venisse ricordato fra le strade di Parigi! (Ma non è mai troppo tardi).

E mentre a Montichiari veniva riassemblato il monumento, che fa tuttora mostra di sè innanzi all'edificio del Vecchio Ospedale, nulla è dato sapere (per ora) circa la mancata collocazione a Lonato della lapide offerta dai Francesi.

Bisogna segnalare, comunque, che a Lonato in quei mesi c'erano ben diverse preoccupazioni ed affanni. In marzo si era combattuta una tremenda battaglia ad Adua, ai confini tra l'Etiopia e l'Eritrea, dove metà dei diecimila soldati italiani, che partecipavano alla spedizione coloniale, furono uccisi o catturati da centomila Abissini coalizzati sotto la guida di Re Menelik e della Regina Taitù (nomi che, per dileggio, diverrano famosi nella Prima Metà del Novecento).

Inoltre il Governo Italiano, con alcuni Comitati di soccorso, stava trattando con Menelik per il riscatto di molti prigionieri. E a Lonato erano alcune decine i militari dei quali, da troppo tempo, si aspettavano notizie dall'Africa (erano del Capoluogo, ed anche dei Barcuzzi, di Montesemo, del Trivellino, ecc.).

Uno dei sopravvissuti già rimpatriati dal Mar Rosso fu Cipriani Valentino, di Malocco, (classe 1873) che a 21 anni era caporal trombettiere del 59° Fanteria e che, durante il ripiegamento della sua colonna verso Massaua, fu colpito alla schiena da una lancia dei Dervisci e fu salvato a stento dai compagni presso gli avamposti italiani (prefazione 1859-1898 a " Il Novecento-Memorie Lonatesi di...").

Successivamente a Lonato scoppiò una polemica molto accesa "all'ombra della Cattedrale" in seguito all'avvenuto furto di due statuette dalla Chiesa di S. Martino.

Il dissidio – chiamato "Guerra dei preti" – vedeva contrapposti il corrispondente locale del giornale "La Provincia" contro il nuovo Parroco, don Silvio Ogheri, definito "L'Esotico Monsignore con i suoi esotici Satelliti". Quest'ultimo, a sua volta, ribatteva







le asserzioni della "Provincia" scrivendo sulle pagine del "Cittadino" – e qualificando il giornalista "difensore dei Don Rodrighi Lonatesi". Contrasti che, anche con appigli di cultura, finirono in minacciate querele e che, rivisitati ai nostri giorni, sono ripetuti e gustosi episodi della contesa fra "clericali" e "liberali" – fieri e baldanzosi, quest'ultimi, ad ogni rinnovarsi dei festeggiamenti patriottici del "XX Settem-

Ma da allora tanta acqua è passata sotto i ponti, e dei propositi reminescenziali francesi si è persa memoria. Non così per l'eco delle battaglie napoleoniche delle quali, nel secondo Dopoguerra, scrive prima (brevemente) Carlo Ughi, e successivamente Alberto Piazzi e Lino Lucchini con Giuliana Robazzi.

In verità, si può affermare che allo scadere del secondo centenario della Battaglia di Castiglione, il Comune di Lonato ha riparato agli equivoci del 1896, sia organizzando un convegno sull'argomento – con edizione di un pregevole volumetto di Lucchini e Robazzi – e sia riproponendo con spettacolare e molto apprezzata scenografia, una finta battaglia con l'ausilio di numerosi figuranti e con fragorose canno-

Inoltre è stata inaugurata una lapide collocata in via Fontanella sui muri dell'edificio nel quale si racconta che: "Qui Napoleone dettava a quattro scrittori i piani della battaglia di Castiglione".

È stato il 21 Luglio 1996.

Ma il "passato" è passato, ed ora è opportuno pensare al presente ed al futuro nell'ottica di una prestigiosa rivisitazione – a sanatoria dello sbiadito 1896 - del progetto "Lonato a Parigi" tenendo conto che Lonato ha già fatto il "primo passo".

Se la proposta, che può sembrare una bizzarra fantasia, verrà esaminata e valutata – senza pregiudizi – negli ambienti scolastici e culturali, e poi dagli operatori economici e dai Responsabili Istituzionali lonatesi, non resterebbe che scegliere quale forma di "rilievo" si volesse suggerire al Sindaco di Parigi per inserire (e con validi titoli storici e monumentali!) anche Lonato nei circuiti culturali e turistici della Capitale Francese alla quale la nostra cittadina risulta legata da tante affinità.

Chi, per esempio, non vorrebbe essere presente all'inaugurazione di un cimelio, o di una colonna, di foggia vagamente simile alla nostra Torre, che abbia sui quattro lati della base lo stemma di Lonato, e poi le date 1796-97; 1859; 1917-18; oltre ai nomi dei benefattori (che oggigiorno si chiamano "sponsor")?

Cimelio da collocarsi nei parchi delle "Tuileries" tra il Museo del Louvre e "Place de la Concorde"; oppure nei giardinetti di "Place d'Italie"; o in mille altri luoghi tra i quali anche gli spazi che circondano la Tomba di Napoleone.

Ciò fatto, il successivo e derivante traguardo del progetto potrebbe essere l'ideazione e l'utilizzo di un "logo" (parigino) che sia di prestigio per l'Istituto Municipale, e contemporaneamente diventi un utile supporto promozionale a disposizione delle nostre attività imprenditoriali che si misurano ogni giorno con l'Europa.

Per questo è necessario crederci, da subito, e stimolare la volontà e l'entusiasmo di qualche concittadino capace di affrontare i necessari passaggi burocratici con decisione e convinzione.

È ovvio, tuttavia, che nel giorno in cui il Console Francese dovesse eseguire una preventiva visita a Lonato, sarebbe auspicabile che i vergognosi esempi di indolenza civica e di degrado ambientale, che da troppo tempo si affacciano su via Gerardi e via Tarello, fossero finalmente eliminati, al fine di conformare un percorso decoroso ed ingentilito per entrare nella nostra bella Piazza e per accedere alla pregevole zona monumentale del centro storico lonatese.

Infatti, a nessuno sfugge che le strade di Lonato, in questa fredda domenica 4 dicembre 2005, hanno bisogno di una ragionata azione di bonifica e di riqualificazione, da decenni vagheggiata, sempre promessa, e solo parzialmente affrontata.



ZIENDA AGRICOLA

Progettazione - Manutenzione PARCHI e GIARDIN

Via Barcuzzi, 55 - 25017 Lonato (BS) Tel. 030.9132478 - Cell. 328.7530520



AIUTA LA TUA SALUTE MANGIANDO SANO!!!

ari lettori, oggi cercheremo di dare risposte ad un argomento un po' bistrattato in questi ultimi anni: oggi parleremo approfonditamente di come giudicare la nostra spesa di carni in termini di qualità, igiene e tracciabilità, e di che cosa è cambiato in questi ultimi anni a favore del consumatore finale. Fare la spesa oggi è veramente un dilemma: le nozioni che abbiamo ricevuto dai principali organi d'informazione parlano di problemi sanitari ine-

renti al settore alimentare, senza però dar seguito

a quelle che sono le soluzioni dei problemi. Le

domande che i consumatori si pongono spesso

sono "ma è stato fatto qualcosa per rimediare?" ma soprattutto "come faccio a capire se la spesa che sto facendo è sana per la mia famiglia?"

Vi rispondo approfonditamente in questo scritto, spero non troppo tecnico e ricco di risposte, alcune delle quali, Vi assicuro, sono una vera sorpresa.

Premessa storica: la carne bovina ha vissuto un decennio molto difficile

con forti contrazioni di consumo motivate parzialmente dal modificarsi delle abitudini alimentari, ma soprattutto dalle vicende BSE, partita con alcuni casi certificati prima del 1996 ma poi evolutasi con innumerevoli segnalazioni nel gennaio del 2001.

Il fenomeno, che poi è andato allargandosi capillarmente in tutta Europa, ha avuto come conseguenza una riduzione ai minimi storici del consumo della carne rossa, mandando così al collasso tutti gli allevamenti bovini e tutto il comparto agroalimentare nazionale con conseguenze parzialmente irreparabili.

Per risalire questa difficilissima situazione, serviva dare garanzie e certificare il bovino da carne in modo da poter offrire di nuovo fiducia al consumatore e rilanciare il consumo di un bene primario per la nostra equilibrata alimentazione. A questo punto toccava a noi addetti ai lavori, fare qualcosa: ma come? E in che modo?

Aiutati dal Patrocinio della Coldiretti di Brescia, un primo gruppo di allevatori pionieri iniziarono a lavorare per concretizzare burocraticamente tutte le fasi di produzione: grazie ad un primo e vero disciplinare ed uno statuto, il 19 giugno 2001 nasce il CONSORZIO CARNI BOVINE SCELTE con l'obiettivo di promuovere ed informare i consumatori sulla certificazione, etichettatura e qualità delle carni proposte. Dai 7 allevamenti iniziali aderenti al progetto, il CdA del consorzio conta ad oggi (ultimi

dati forniteci il 17 dicembre 2005) tra i suoi associati 191 allevamenti sparsi sul territorio bresciano con partecipazione anche nel vicino bergamasco, cremonese e nel milanese con un parco bovino di 26.000 capi allevati stimati in 8500.000 quintali circa di carne controllata e certificata all'anno.

Perché questo suc-

cesso? La crescita esponenziale è data dalla linea politica del Consorzio, molto semplice ed efficace: le carni arrivano sulle nostre tavole partendo da una filiera che è composta dai produttori (allevamenti associati), si evolve alla vendita nelle macellerie consorziate fino ad arrivare alla grande distribuzione anch'essa associata al consorzio.

Chiarezza, promozione ed informazione attraverso canali concretamente coordinati e dedicati alla tutela del prodotto e dei consumatori.

Ora parliamo dei centri collegati al Consorzio che garantiscono ancor più qualità.

Il Consorzio è il capofila di un sistema di Enti che lavorano in sinergia mettendo in atto una serie di controlli incrociati: dalla produzione fino al banco vendita per garantire la tracciabilità del prodotto.



1 - Il Centro miglioramento della carne bovina IZPF di Brescia ha l'azione di consulenza e controllo negli allevamenti di bovini, controllando la sanità degli alimenti che sono esclusivamente di origine vegetale come mais, soja, orzo, crusca, barbabietole e loro derivati per tutto il ciclo fino alla macellazione, nel rispetto del disciplinare di produzione approvato dal ministero delle politiche agricole il 21 settembre 2001.



2 - AIA associazione nazionale di allevatori che fornisce il programma di etichettatura ETIAIA riconosciuto dal ministero delle politiche agricole il 16 giugno 2002 dove vengono convogliati tutti i dati dei bovini in allevamento consorziato, dalla razza, sesso, data di nascita, alimentazione e l'allevamento da cui proviene, tutti dati aggiuntivi che danno garanzie e tracciabiltà e riportate in etichetta al momento dell'acquisto del pezzo di carne.

3 - Agroqualità e PAI enti di controllo esterno che certificano tutto l'operato del Consorzio, dall'allevamento fino al banco vendita convolgendo l'intera filiera.

Negli allevamenti associati al Consorzio sono allevate diverse razze di bovini: dalla Frisona nazionale (ovvero vitelli nati e allevati in azienda e ingrassati), alle ben note razze francesi Limousine, Charolaise e i suoi incroci, ristallati dai pascoli in 2 linee (animali dai 9/12 mesi o da vitelli di 30 giorni svezzati e ingrassati fino ai 16/19 mesi).

Ma com'è la situazione nazionale oggi?

Attualmente è in vigore un sistema di etichettatura nazionale obbligatoria per la carne bovina che fornisce lo stato di nascita, di allevamento, stato di macellazione e impianto di sezionamento e lotto di partita del singolo pezzo di carne; troppo pochi per dare una corretta informazione, visto che la produzione italiana è autosufficiente solo per la metà della carne che viene consumata quotidianamente sulle nostre tavole.

La Coldiretti di Brescia con il progetto nazionale Campagna Amica e il



Consorzio carni bovine scelte hanno l'obiettivo di promuovere, informare e sensibilizzare l'opinione pubblica e di arrivare in quei punti critici dove il consumo della carne bovina è carente e non da le garanzie corrette; ad esempio nelle mense scolastiche, nella ristorazione e anche nelle macellerie dove spesso un anonimo cartoncino con scritto" nostrano" non dà le necessarie garanzie di tracciabiltà.

È importante sapere che il Consorzio mette a disposizione delle macellerie aderenti o che vogliono aderire al progetto di filiera, tutto il materiale adatto all'etichettatura della carne, unitamente alle bilance ed al sistema informatizzato, abilitati ad etichettare con informazioni complete e marchio di riconoscimento il prodotto finale.

Concludo citando che, recentemente, il Presidente della Repubblica Ciampi, in occasione di un suo intervento pubblico, promuoveva il consumo del MADE in ITALY, che oltre ad essere di qualità e sinonimo di garanzia è indispensabile per dare un rilancio alla nostra economia nazionale: così facendo l'agricoltura, in questo caso bresciana, può ridiventare motore di traino e non un peso sociale, con l'eccezionale beneficio di tutti quegli elementi collegati alla catena alimentare, compreso chi ne è a capo, l'uomo, padrone e consumatore.

Per rimanere sempre informati visitate il nuovo sito internet del consorzio: www.cbs.bs.it, dove troverete tante novità legate al nostro impegno e alle aziende associate.

INNOCENZO MENAPACE presidente Consorzio Carni Bovine Scelte



Via San Zeno, 69 25124 Brescia Tel. 030.2457599

Associazione Italiana All

stema web per la ntracciabilità ed





TESORI NASCOSTI, I POZZI ANTICHI

prof. A.F. STRANIERI

Gli alunni della classe 3^a C della scuola media statale "C. Tarello", nello scorso anno scolastico sono andati alla ricerca dei più antichi e caratteristici pozzi di Lonato, e con l'aiuto della signora Marì Viola, esperta di storia lonatese, della professoressa Marina Cesari e di coloro che hanno cortesemente aperto le loro case, hanno preparato questo breve ma interessante catalogo.

Il sottosuolo di Lonato, ricco di abbondanti e salubri acque, ne ha permesso fin dall'antichità un generoso utilizzo, mediante l'escavazione di numerosi pozzi dei quali esistono tuttora interessanti testimonianze.



Pozzo situato nella parte alta della Rocca denominata Rocchetta. Si presume essere il più antico pozzo di Lonato. La sua datazione infatti può risalire all'epoca delle sue prime fortificazioni, elevate a difesa delle invasioni barbariche, attorno all'anno mille.

> Notevole la patera in pietra che rappresenta due cani che si fronteggiano in atteggiamento aggressivo



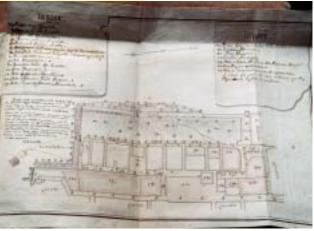


Bellissimo pozzo-cisterna posto nel vasto prato della parte alta della Rocca. Reca lo stemma del leone alato di S. Marco, a testimoniare il dominio veneto su questo castello.

Questo pozzo si trova sul lato destro del cancello all'ingresso alla casa del Podestà, ma proviene dalla Piazzetta della Cittadella, dove serviva come pozzo pubblico del primo nucleo abitato del paese.

Mappa che riporta la posizione (al n. 8) del pozzo di Cittadella.

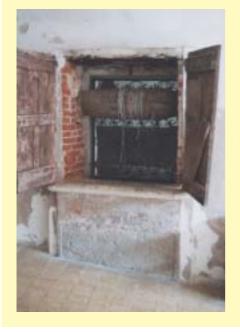








Pozzo e muro, situato sul confine di due proprietà, per l'utilizzo dell'acqua, in contemporanea, da parte delle due famiglie confinanti.



Pozzo a "muro" come il precedente, dove è ancora visibile la duplice apertura che veniva chiusa da ogni lato da massicce ante a battente e chiavistello.



Questo romantico pozzo è situato in un ombroso e riparato giardino, protetto da alte mura di cinta. Si presume datare, come la stessa casa a cui appartiene, al secolo XVII.

Ricco di fascino misterioso, questo pozzo situato nelle tenebrose ed oscure cantine di palazzo Carpeneda (sec. XVII) è ancora ricco di abbondante acqua. Leva che regola l'afflusso d'acqua al pozzo di palazzo Carpeneda.









Rimasto ancora autenticamente intatto, questo pozzo di pubblico servizio sito in Vicolo del Pozzo era probabilmente l'unico approvvigionamento d'acqua delle zone ovest del paese.

"Pozzo comunale", così dice la scritta posta sulla tavoletta di pietra sopra l'apertura del pozzo ora murato. Si trovava in prossimità della Porta Cremonese o Porta Stoppa.





Ferramenta - Utensileria Colorificio - Articoli Vari Stufe a Pellet

Vendita Pellet





Ade

Athena



Ares

Via Molini, 53 - 25017 Lonato (BS) - Tel. 030.9133216 - Fax 030.9134917



IL CONCORSO CIBI E RICETTE DELLA TRADIZIONE POPOLARE LOCALE

Lo scorso anno il Comitato Fiera ha lanciato un concorso rivolto agli alunni della scuola primaria e secondaria inferiore.

Il tema della gara era: "Cibi e ricette della tradizione popolare locale: esperienze, esperimenti, personaggi, racconti". L'obbiettivo del concorso, oltre a coinvolgere i ragazzi negli eventi fieristici, era di far conoscere le tradizioni culinarie maturate nei tempi passati riscoprendo valorizzando prodotti e cibi che, non sostenuti da pubblicità

luccicanti e milionarie, ci possono sembrare talvolta superati e troppo modesti, a volte addirittura impresentabili.

Al concorso hanno partecipato alunni singoli, gruppi e classi intere dell'Istituto scolastico comprensivo statale e dell'Istituto "Paola di Rosa" di Lonato. L'invito in realtà ha toccato bambini, ragazzi e famiglie che insieme hanno riscoperto molti piatti e sapori che danno grande gioia, non solo perché sono buoni, fatti con cibi sani e, spesso, nostrani, ma anche perché ci fanno sentire in sintonia con la nostra terra e con il nostro passato, con radici solide e profonde nella nostra cultura.

Bisogna ricordare, infatti, che tra le mille educazioni cui è oggi chiamata la scuola, non ultima è arrivata anche l'educazione alimentare. Gli insegnanti hanno, quindi, il compito di sostenere lotte impari con il potente mezzo televisivo che passando tutto e il contrario di tutto, spesso, in questo campo predica bene (vedi trasmissioni di cucina sana e naturale) ma razzola male (vedi seducenti pubblicità di cibi già pronti e supersfiziosi fatti per essere consumati in quantità e spesso in barba a qualunque ragionevole regola alimentare).

Per stimolare la partecipazione al concorso, e aiutare poi i partecipanti, è stato pubblicato un opuscolo riportante materiale vario: una piccola raccolta di

ricette da riscoprire, vecchi menù, elenchi di ricette bresciane, con cibi, sapori e ricordi della cucina povera di una civiltà in cui era più difficile mettere insieme il pranzo con la cena che digerirli.

La risposta delle scuole interpellate è stata positiva anche dal punto di vista qualitativo. L'obbiettivo di far incontrare i giovani con le

persone portatrici di esperienza e conoscenze in questo campo ha avuto pieno successo: vedi alcuni dei testi riportati in seguito. Insieme agli insegnanti e alle famiglie crediamo di aver contribuito a far incontrare questa particolare cucina ai bambini; incontro fondamentale perché solo nell'infanzia si può dare l'imprinting della cucina tradizionale, proporre l'incontro con sapori speciali che poi diventeranno i sapori di quando ero bambino.

I premi, suddivisi nelle sezioni elementari e medie, consistevano in buoni acquisto spendibili in materiale didattico e libri per un valore complessivo di 1.320 euro.



Sono risultati vincenti per la sezione "ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA"

1° classificato: *Intervista alla nonna* - euro 100 **Giada Bettini** - Classe 5^a - Istituto "Paola di Rosa" Insegnante di riferimento: Ambra Ripamonti

Elaborato in forma di dialogo-intervista con quattro nonne; raccoglie interessanti testimonianze sulla cucina di un tempo e riflessioni sui contrasti stridenti tra le abitudini alimentari di un tempo e quelle di oggi. Lavoro collettivo ben curato nella presentazione grafica e "di atmosfera" per presentare in forma originale due ricette interessanti e gustose.

3° classificato: *Natale al castello* - euro 150 Classe 4ª B - Scuola primaria "don Milani" Insegnante di riferimento: Daniela Carassai

Originale rielaborazione in chiave giornalistica e fantasiosa del materiale presentato sul libretto di supporto al concorso.

Segnalato: El saltarel

Mattia Plebani - Classe 4ª E - Scuola primaria "don Milani"

Insegnante di riferimento: Annamaria Salaorni

Ricerca ricca di interessanti notizie, documentata anche con fotografie sui primi anni della Fiera lonatese. Purtroppo mancante di sufficienti riferimenti alla cucina popolare che era il tema del concorso.

Vincitori per la sezione "ALUNNI SCUOLA SECONDARIA DI 1º GRADO"

1° classificato: *Tradizioni e ricette* - euro 80 a testa Marco Agosti, Enrico Baccoli, Gianluca Martinelli, Gioele Orizio - 2ª D - Istituto comprensivo Insegnante di riferimento: Annamaria Rossi

Buon lavoro che unisce una raccolta di interessante materiale scritto e grafico rielaborato con notizie sulle tradizioni legate alla norcineria e alle ricette del maiale sperimentate personalmente.

2° classificato: *El mangià cativ* - euro 60 **Nicolò Biligotti** - 3ª A - Istituto "Paola di Rosa" Insegnante di riferimento: Elena Merigo

Elaborato che raccoglie una ricerca di materiale scritto

e orale, ricette, considerazioni e detti interessanti; espresso in forma cruda, in certi passaggi, ma compiuta

3° classificato: *Lo spiedo* - euro 40 **Giulia Tomasi** - 1ª C - Istituto "Paola di Rosa" Insegnante di riferimento: Elena Merigo

Lavoro che racconta in buona forma e con accuratezza il complesso rito dello spiedo, riportando anche tradizioni orali e consuetudini di famiglia che personalizzano il tutto.

Segnalati per la sezione "ALUNNI SCUOLA SECONDARIA DI 1º GRADO"

"La folaga selvatica con olive"

Maria Rizzonelli - 3ª A - Istituto "Paola di Rosa"

Insegnante di riferimento: Elena Merigo

Una ricetta presentata in modo personale, in buona forma e sperimentata con la nonna.

Premio speciale ad un lavoro considerato molto meritevole per la qualità degli argomenti esposti ma non rispondente al requisito lunghezza massima di 3 pagine:

"Vita in cascina" - euro 80

Classe 2^a C - Istituto comprensivo Insegnante di riferimento: Federica Stranieri

Lunghezza massima superata: non è stato ammesso alla gara. Ma la giuria riconoscendo il valore della ricerca accurata, ricca di interessante materiale scritto e fotografico ha ritenuto di riconoscere il valore del lavoro con un premio fuori concorso.

Di seguito pubblichiamo alcuni dei lavori premiati o segnalati scusandoci se non è stato possibile pubblicarli tutti.



REDIGHIERI COMPENSATI

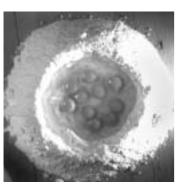
di PANEGALLI GIANCARLO

LEGNAMI COMPENSATI E PRODOTTI AFFINI



Sezione "Alunni della scuola primaria"











INTERVISTA ALLA NONNA

Dalle interviste che fatto abbiamo alle nostre nonne abbiamo ricevuto delle risposte curiose, divertenti ma che ci hanno anche fatto riflettere su come era diversa la vita di un tempo. Ogni cosa era davvero preziosa, nulla veniva sprecato disprezzato e noi abbiamo iniziato a riflettere...

Ecco alcune domande e risposte delle interviste rivolte alle nostre nonne.

Quando hai imparato a cucinare e chi ti ha insegnato?

Nonna Giuseppina. Ho imparato a cucinare a 9 -10 anni e mi ha insegnato la mamma. Per le ragazze era molto importante saper cucinare. Come dice un detto: pa e nus, majà dè spus, nus e pa, majà dè ca.

Pane e noci cibo da sposi, noci e pane cibo da cane, cioè le giovani spose che non hanno ancora imparato a cucinare devono farlo perché all'inizio il marito innamorato mangia pane e noci, ma alla lunga si stanca.

Com'era la cucina di casa tua quando eri piccola e cosa si mangiava di solito?

Nonna Angiola. La cucina era molto grande, con un bel fuoco e una stufa a legna sulla quale si cucinava. In mezzo c'era un lungo tavolo con tante sedie e invece del frigorifero

una cantina. Per le provviste c'era una dispensa.

Nonna Rosa. Di solito si mangiava polenta, lardo e uova.

Nonna Giuseppina. Tutti i giorni si mangiava la pasta fatta in casa e al mattino, per colazione, bevevo il latte appena munto della mucca che avevamo in stalla.

Hai mai fatto i capricci per qualcosa che non ti piaceva? Se si, come si comportava la tua mamma o il tuo papà?

Nonna Angiola. Sì, non mi piaceva il brodo d'anatra che faceva mia mamma, perché secondo me puzzava di pollo.

Nonna Rosa. Sì, ogni tanto facevo qualche capriccio e i miei genitori mi sgridavano perché non c'era nessun altra cosa da mangiare.

Nonna Giuseppina. Qualche volta sì, ma il mio papà mi diceva che se non volevo mangiare facevo a meno, perché c'era solo quello.

Nonna Maddalena. No, non ho mai fatto capricci perché c'era poco da mangiare. Quando si ha fame è tutto buono.

C'è il ricordo di un episodio particolare, o di un'abitudine andata perduta, legati alla vita in cucina dell'epoca?

Nonna Rosa. A Natale c'era l'abitudine di fare i tortelli con la zucca, mi piacciono molto. In inverno si uccidevano i maiali e si cucinava il sanguinaccio.

Nonna Giuseppina. Una volta ho bruciato lo spiedo... che guaio!!!

C'è una ricetta della tradizione popolare che cucini ancora oggi, anche se magari un po' modificata?

Nonna Rosa. Anche oggi cucino il chisol cotto nelle braci.

Nonna Angiola. La ricetta è ancora come quella che faceva la mia mamma una volta per preparare gli gnocchi dei poveri. Occorre pane raffermo, farina, un uovo, un pizzico di sale e poi dopo aver formato un impasto cremoso si mettevano nell'acqua bollente a cuocere.

Sezione "Alunni scuola secondaria di 1º grado"

TRADIZIONI E RICETTE LEGATE AL MAIALE

In questi giorni ci siamo riuniti per mettere insieme ricordi dei nostri nonni e di altre persone che abbiamo intervistato sulle usanze contadine di tanti anni fa. Un tempo l'economia (di Lonato e dell'Italia in generale) era basata soprattutto sull'agricoltura e sull'allevamento del bestiame.

Non c'era famiglia che non allevasse galline, conigli e maiali.

L'uccisione e la macellazione del maiale, che



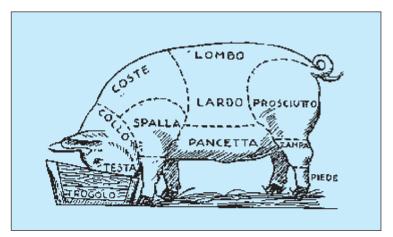
avveniva di solito in autunno inoltrato, era una festa per tutti. Del maiale si utilizzava tutto: carne, grasso, ossa, piedi e coda. In particolare, a Lonato, la vendita dei maiali avveniva a gennaio in occasione della fiera di S. Antonio.

Per festeggiare l'evento, con il sangue del maiale, si prepara-

va la torta di sangue. A mezzogiorno si mangiava polenta, fegato, braciole e verze cotte.

Alla sera si invitavano tutti coloro che avevano collaborato alla lavorazione e trasformazione delle carne, si faceva il "risotto con il puntel" le palline di salame e le braciole venivano arrostite; quello che avanzava si metteva in cantina. Il giorno dopo venivano preparati i "ciccioli" col grasso, i cibi si cuocevano al fuoco e il salame veniva appeso al baldacchino vicino al camino. Alcune ricette con la carne di maiale ci sono anche oggi e noi abbiamo provato ad eseguirne alcune. Ad esempio, per preparare le costine di maiale alle verze si usano i seguenti ingredienti: un chilo di costine di maiale, una verza, quattro cipolle, cinque cucchiai di olio di oliva, sale e pepe. Verso le due del pomeriggio abbiamo affettato le quattro cipolle e, dopo averle messe in una pentola con dell'olio, abbiamo aggiunto le costine di maiale mescolate insieme alle verze, tagliate a fettine sottili, poi abbiamo aggiunto un po' di brodo con del sale e del pepe. Successivamente abbiamo lasciato cuocere il tutto per due ore, mescolando ogni tanto.

Per preparare il risotto della sera del maiale abbiamo utilizzato il risotto, il cuore del maiale, il



brodo e le ossa.

Abbiamo fatto soffriggere il cuore del maiale macinato, poi l'abbiamo fatto bollire con il brodo preparato con le ossa del maiale per circa tre ore; successivamente abbiamo aggiunto il riso.

Dopo alcuni giorni ci siamo ritrovati per preparare gli ingredienti della torta di

sangue: un litro di sangue di maiale, pinoli, uva passa, zucchero, formaggio e pane grattugiato. Questa ricetta si può fare in un altro modo: raccogliendo il sangue, cuocendolo, pestandolo e amalgamandolo con del latte, mescolandolo e lasciandolo raffreddare.

Per le salsicce di maiale alla cacciatora la ricetta non è stata eseguita da noi, ma abbiamo trascritto gli ingredienti e la preparazione dai libri di cucina. Ci vogliono 400 g di salsicce fresche, 200 g di funghi porcini, olio di oliva, mezza cipolla, polpa di pomodoro, sale e pepe. Punzecchiare la salsiccia e metterla al fuoco lento, cuocere piano per dieci minuti, poi sgocciolare e metterla in un piatto.

Nel tegame di cottura far rosolare la cipolla e lo spicchio d'aglio, aggiungere la polpa di pomodoro, i funghi affettati, sale, pepe e cuocere per circa venti minuti. A questo punto rimettere la salsiccia nel tegame e continuare la cottura per circa quindici minuti. Servirla con purè.

È in onore della festa di S. Antonio che abbiamo preparato e scritto queste ricette, sperando, così facendo, di contribuire a continuare le tradizioni di una volta.

LORENZONI snc

di Lorenzoni Giovanni, Giuseppe, Mario

Cave - Scavi Fornitura Ghiaia



Sede Legale:

25017 - Lonato - Vicolo Pozzo Tel. 030.9130118

Cantiere - Ufficio:

25017 - Lonato - Via Mantova Tel. 030.9919941 - 030.9919954 Fax 030.9919954



Sezione "Alunni scuola secondaria di 1º grado"

"EL MANGIÀ CATIV"

Era quello delle campagne, del sudore, dei calli dei contadini. Spesso viene ricordato dai nostri nonni insieme alla nostalgia dei sapori genuini, delle grandi tavolate, della feste comandate, accompagnato dal detto: "Sà Sstaà mei quando sa staà pes". Andando alla ricerca di questo "peggio si ritrovano modi molto poveri e scomparsi d'intendere la tavola che restano comunque alla base della nostra tradizione culinaria, sebbene questa sia stata arricchita nel corso degli anni con ingredienti che un tempo erano considerati veri e propri lussi. Molte ricette di allora sono oggi irriproducibili o forse improponibi-

li. Chiamerò quindi le ricette che proporrò di seguito "Pietanze per stomaci forti".

Per risalire all'origine di queste ricette bisogna tornare alla tradizione e cercare di capire l'importanza dell'evento dell'uccisione del maiale. Ricorrerò per questo alla citazione di un brano di Giambattista Muzzi, ritrovato sul testo: "Sapori e storie della Cucina Bresciana", che ci aiuterà ad andare a ritroso nel tempo fimo ad imbatterci nel "rito" con cui si dava sfogo all'attesa di un anno; era una festa che iniziava così:

"Nelle buie e fredde mattinate di fine novembre di qualche decennio fa, e pare il Medioevo, l'aria delle nostre campagne e

l'acqua dei laghi e l'eco delle valli venivano lacerate da acutissimi urli di porci, colpiti al cuore dall'infallibile stiletto del 'masadùr': cori melodiosi per le orecchie dure degli affamati contadini che riponevano in quelle carni grasse e succulente la speranza del futuro. Non c'era lotta tra la bestia ed il norcino, non era una sfida e nemmeno una corrida; era un rito vecchio come la fame, attraverso il quale si immolava la vittima sacrificale. E poi si mangiava".

Siccome non si buttava via nulla l'uccisione del maiale era subito seguita dalla raccolta del sangue che colava copioso e caldo e veniva immediatamente raccolto e mescolato ad altri ingredienti in modo da poter essere consumato.

È via al detto... "Quando i porsei i crida, el padrù el rit".

"La torta di sangue" (da non confondere con il sanguinaccio)

È una ricetta della Vallecamonica per la quale si poneva una padella piuttosto alta sul treppiede e si facevano rosolare porri e cipolle tagliati fini. Si aggiungevano sangue di maiale e sapori, guanciale tagliato a dadini e latte. Si copriva quindi la padella con un coperchio (el tèst) dal cui centro partiva un manico verticale che permetteva di manovrarlo. Sul coperchio i contadini distribuivano uno strato di brace (la burnìs) e lasciavano cuocere il tutto fra due fuochi. L'impasto lievitava come una vera torta dal risultato sorprendente con le calorie necessarie per affrontare una giornata di duro lavoro.

Dopo tanta fatica, alla sera, finalmente si mangiava un gustoso piatto di riso in brodo condito abbondantemente con l'impasto del salame: "El ris sporc".

Si rosolava nel burro la cipolla tritata, si aggiungevano avanzi di carne della lavorazione del maiale

> e frattaglie, per cuocere il tutto dolcemente. Si bagnava quindi con del vino bianco secco e si lasciava evaporare per poi aggiungere del brodo sufficiente per fare una minestra. Alla fine si univa il riso e si cuoceva per quindici minuti.

Queste pietanze non si consumavano in trattorie o ristoranti, ma all'interno di case private nei cui cortili, o porcili, si allevavano maiali all'aperto.

Il risultato della fatica di un giorno intero che impegnava più persone alla lavorazione delle carni del maiale era un "baldacchino" di salami che veniva considerato come un "tesoro", ben difeso dai malintenzionati e spesso custodito, come mi hanno

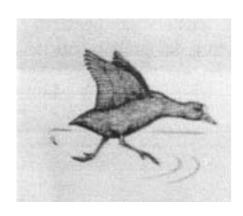
raccontato i miei nonni, anche nelle camere da letto. Del resto rappresentava una grande risorsa, da consumarsi con parsimonia lungo un anno intero, facendo così onore ad un animale tanto bistrattato, le cui carni però hanno notevoli proprietà nutritive: un etto di carne suina fornisce un terzo del fabbisogno giornaliero di vitamine e ferro, un terzo di vitamine B6 e B 12, metà del fabbisogno proteico , la quasi totalità dei minerali. Questo i nostri nonni di sicuro non lo sapevano, ma certamente... l'avevano intuito.

Sezione "Alunni scuola secondaria di 1° grado"

LA FOLAGA SELVATICA CON OLIVE

Oggi sono sempre più diffusi alimenti precotti, tramezzini, patatine fritte ed hamburger e il cibo viene sprecato con troppa facilità. Si sono persi i concetti di genuinità e semplicità, sostituiti da quelli di comodità e rapidità. Certamente non è semplice fare





a meno di questi ultimi, considerata la frenesia della vita moderna, ma tentare di ritrovare la tranquillità anche solo in qualche piccolo aspetto della quotidianità, gioverebbe

senz'altro a tutti. Un tempo le cose erano ben diverse da oggi: malgrado le numerose difficoltà, la gente godeva di armonia. In cucina, ad esempio, ogni piatto veniva preparato con cura e parsimonia e non ci si poteva permettere di sprecare. Oltre che saggia, la maggior parte della gente era anche povera. Secondo mia nonna Anita è molto importante che io sia consapevole di questa differenza con il passato; così, per farmi assaggiare concretamente i sapori dei "suoi tempi", ha deciso di cucinarne un piatto tipico insieme a me: la folaga selvatica con olive.

Dopo che mia nonna ha spennato e privato l'anatra delle interiora e delle zampe, l'abbiamo lavata, fatta sgocciolare e frollare (esposta all'aria) per un giorno. Preparata una pentola di acqua bollente, poi, ve l'abbiamo immersa, cambiato l'acqua e aggiunto qualche cucchiaiata di aceto per togliere l'odore di pesce di cui il selvatico si è nutrito. Poi, mentre la nonna tagliava a pezzi l'anatra cotta per alcuni minuti, io ho tritato un gambo di sedano, una carota, uno spicchio d'aglio ed una cipolla. Per preparare 50 grammi di lardo "pestàt" c'è stato bisogno della mano esperta della nonna, che lo ha velocemente sminuzzato con il coltello. Il compito di preparare il soffritto con tutti i suddetti ingredienti ed un po' d'olio è invece spettato a me. Poi abbiamo aggiunto al soffritto ed alla carne una foglia d'alloro ed un pizzico di timo per aromatizzarli e li abbiamo fatti rosolare per un po'. Abbiamo eliminato il grasso prodotto dalla carne e dal lardo per poi versare nella pentola due bicchieri di vino rosso; la cottura è durata fino alla completa evaporazione del vino. Durante questa operazione, piuttosto lunga, ci siamo un po' riposate sul divano della cucina, chiacchierando del più e del meno. Dopodiché, salato e pepato lo spezzatino, ho sciolto in acqua calda un cucchiaio di conserva di pomodoro e l'ho utilizzata per ricoprire la carne. La cottura è proseguita a fuoco lento per circa due ore e, poco prima del termine, ho aggiunto una manciata di olive.

E' sorprendente per me vedere come gli adulti e soprattutto gli anziani, abituati, in questo caso, a cucinare, sappiano dosare il cibo senza la bilancia: mia nonna parla di pugni, cucchiai, pacchetti, "ideine", mentre io, senza il peso preciso, non mi so orientare.

Tornando alla nostra ricetta, comunque, l'abbiamo servita a pranzo e devo dire che anch'io, che non sono una grande amante della carne, ho apprezzato molto la folaga. Ho dunque dovuto dare ragione a mia nonna, secondo la quale i piatti di una volta, oltre ad essere parte integrante della cultura bresciana, sono davvero molto gustosi anche oggi, se preparati "come Anita comanda". Ella ritiene infatti che, oltre a molta cura ed attenzione durante la preparazione, siano necessari anche ingredienti di qualità, quali possono essere solamente quelli dell'orto e del pollaio, cui la nonna tiene molto.

Ovviamente la folaga non era e non è tuttora un piatto quotidiano, ma veniva riservato per i giorni importanti, come la domenica o particolari festività e cucinato nella tipica pentola per carni in umido detta "bronsalì".

Ciò che è legato alla tradizione è dunque pregnante di ricordi, significato, sapori e passioni, al contrario di ciò che ci propina ogni giorno la modernità.



Premio speciale

VITA IN CASCINA

Racconta la nonna di Andrea che quando era bambina viveva nella cascina "Il Tirale", nella zona del Cominello. Abitavano insieme tre famiglie e quando ci si sedeva a tavola tutti insieme, si era addirittura in venticinque. Si occupavano di preparare il pranzo e la cena, a turno, tutte le donne della famiglia; nella settimana che toccava a una di loro, doveva rifare i letti, spazzare i pavimenti e occuparsi di tutto ciò che riguardava la casa. Solo il bucato veniva fatto da tutte le donne insieme, perché era un'operazione molto lunga e faticosa. La cascina in cui si trovava nonna Lucia era quasi autosufficiente, perché nei campi che la circondavano coltivavano un po' di tutto: frumento, mais, viti e alberi da frutta; c'era anche la "melonera" per la gioia dei bambini e degli adulti. Naturalmente si tagliava anche l'erba per gli animali e, una volta seccata, la si conservava nel fienile. Ai più giovani toccava invece il compito di raccogliere l'insalata, gli spinaci, i pomodori e anche le foglie di gelso che servivano a nutri-



re i bachi da seta; spesso, poi, si arrampicavano sugli alberi da frutta per cogliere fichi, cachi, ciliegie, mandorle, noci e, soprattutto, le giuggiole, con le quali qualche nonna era capace di fare, con una ricetta segreta un ottimo brodo.

In autunno, durante la vendemmia, a fine giornata si faceva volentieri festa mangiando cotechino e polenta, poi una parte dell'uva brunesca veniva stesa su dei graticci di legno per conservarla; era divertente anche la raccolta delle castagne, che venivano mangiate o abbrustolite sulla brace o lessate, oppure, senza buccia, cotte nel latte. Sempre in autunno, sotto il portico, al fresco del tardo pomeriggio, si spannocchiava il grano turco. Infine alla sera, soprattutto in inverno, ci si rifugiava nella stalla, insieme agli animali a raccontare storie e a lavorare a maglia o a ricamare. Nelle stalle della cascina si allevavano mucche, buoi, cavalli, mentre le galline scorrazzavano libere per il cortile, cosicché le uova bisognava andarle a cercare un po' ovunque: una specie di divertente caccia al tesoro. Le uova depositate dalle galline il Venerdì Santo, venivano conservate per berle crude il giorno di Pasqua perché allontanassero qualunque malattia. A Pasqua, poi, i ragazzi indossavano i vestiti nuovi, mentre a Pasquetta si andava in collina a mangiare uova, salame o i resti del pranzo di Pasqua. Per le cascine passavano i mugnai a raccogliere i sacchi di grano che convertivano in farina e i pesciaioli, che fornivano sardine e baccalà. Nei giorni di bucato, lunghi e faticosi, le donne mettevano sul fuoco una minestra che cuocesse lentamente senza bisogno del loro intervento.

I CIBI

La colazione

Racconta nonna Lucia che ai pasti tutta fa famiglia si ritrovava insieme ed erano momenti a allegria e magari anche di un po' di confusione. Al mattino si beveva una scodella di latte con del pane, oppure delle croste di polenta nel latte (come i nostri cereali di oggi).

Il pranzo

Durante la settimana spesso era la polenta il piatto principale, ma al venerdì veniva invece preparata in casa la pasta, perché bisognava mangiare di magro e si continuava col baccalà, mentre un bel secchio di frutta chiudeva il pranzo. Si mangiavano volentieri anche gli gnocchi di polenta, di farina o di patate che venivano fatti in casa; infatti le mamme preparavano da sole molti cibi che oggi siamo abituati ad acquistare, come il burro e lo stracchino.

Gli uomini, invece, dopo aver ucciso il maiale preparavano gustosi salami ed appetitosi cotechini; anche i "ciccioli" piacevano molto a tutti (grepole).

Alla domenica, invece, le cose cambiavano un po' e in tavola arrivava una minestra dì fegatini e pollo ripieno. Solo nelle feste si mangiava il dolce: a Pasqua veniva preparata una soffice torta margherita, cotta in una speciale pentola col buco che veniva messa sulle braci; a carnevale, invece, come ai giorni nostri, si facevano scorpacciate di lattughe e frittelle. Alla festa di Sant'Antonio si gustavano il "chisol" o la torta "macada", così chiamata perché veni-



AUTOVETTURE - MOTOCICLI
AUTOCARRI
MACCHINE AGRICOLE
E MOVIMENTO TERRA

VASTO ASSORTIMENTO COPERTURE NUOVE E RICOSTRUITE DELLE MIGLIORI MARCHE

CERCHI IN LEGA

EQUILIBRATURA E CONVERGENZA COMPUTERIZZATE

MASSIMA GARANZIA

va schiacciata (ammaccata) con le dita. Da ricordare è anche una bella usanza delle nostre famiglie di un tempo: nella credenza d'ogni casa contadina c'era una ciotola bella e ben tenuta, che nessuno della famiglia doveva toccare, perché era riservata all'accoglienza dei poveri che passavano. Venivano accolti con grande cortesia i poveri, li si trattava con simpatia e si dava loro buon cibo, non gli scarti. Li si faceva sedere a tavola, addirittura al posto d'onore, poi a fine pranzo, vicino al fuoco, il padrone di casa li intratteneva conversando. La padrona di casa, invece, lavava e rammendava i loro abiti, sosti-

mendava i loro abiti, sostituendoli, quando era necessario, con altri in migliori condizioni. Ogni famiglia aveva i suoi, poveri, che regolarmente ritornavano dopo un lungo giro nei paesi vicini. Il povero veniva trattato bene perché rappresentava Gesù stesso.

Nonna Lucia racconta che anche il postino faceva in modo di arrivare alla cascina per l'ora di pranzo e spesso si autoinvitava.

Una cosa da non dimenticare è il pranzo di nozze, che si svolgeva in casa della sposa e proseguiva fino a notte; si cominciava con un antipasto di salumi, poi c'era una minestra di tagliolini fatta col brodo del bollito, quindi seguiva un arrosto, di solito di pollo. Per riposarsi, ad un certo punto, gli sposi si allontanavano per una lunga passeggiata nei campi. Nei mesi successivi venivano invitati a pranzo, ogni



domenica, dai convitati per ricambiare.

La merenda

A metà pomeriggio, ai bambini sempre affamati, venivano dati degli spuntini; un uovo fresco di giornata, un caco appena raccolto, un buon budino di mosto preparato dalla nonna o, se avanzava, qualche fetta di polenta; la si mangiava cosparsa di zucchero.

La cena

Alla sera non mancava mai una saporita minestra accompagnata da un buon bicchiere di vino rosso. Solo alla vigilia di Natale si preparavano ravioli con ripieno

di pollo, lumache con gli spinaci, mostarda, torrone e frutta secca. Al primo dell'anno si mangiava l'uva che si era conservata e, invece, nelle sere più fredde, si beveva volentieri del vin brulè.

Lo spiedo, com'è nato

Secondo una nostra ipotesi, l'uso dello "spiedo" ha lontane origini nelle abitudini dei soldati che, durante i bivacchi notturni, cucinavano la carne infilata nei loro spiedi, affilate e lunghe armi. Abbiamo anche chiesto al signor Fausto Masina, che fin da ragazzo si dedica occasionalmente alla preparazione dello spiedo, come è nata in lui questa passione e ci ha raccontato che ha imparato a cucinare lo spiedo osservando i suoi genitori. Si ricorda che una volta lo si faceva davanti al fuoco, facendo girare l'asta

d'acciaio con dispositivo a molla che bisognava continuamente ricaricare. Le braci venivano prese dal fuoco e messe sotto la carne perché cuocesse molto lentamente. Lo spiedo solitamente viene preparato nel periodo invernale, perché c'è più selvaggina; infatti si utilizzano carni di coniglio, di pollo, coppa e uccelli (anche se sono proibiti).





Per finire una raccolta di Proverbi e detti Bresciani riguardanti il piacere e i problemi della tavola.

Il primo gruppo era pubblicato sull'opuscolo distribuito per lanciare il concorso, il secondo è il lavoro della classe 5^a - Scuola primaria dell'Istituto "Paola di Rosa"

La fam l'è la mèi pietansa. La fame è la miglior pietanza.

*Quant se g'ha fam, la polenta la par salam.*Quando si ha fame la polenta sembra salame.

Gràsa cusìna màgher testament.

Se si sperpera in cucina resta poco per il testamento.

Sach vöt no 'l stà 'n pé. Sacco vuoto non sta in piedi.

La boca no l'è straca se no la sènt de àca.

La bocca non è stanca se non sente il sapore di vacca (formaggio).

Sono del parèr de Galilei: la polenta uta la va so mèi. Sono del parere di Galilei: la polenta unta va giù meglio.

A pansa piena se ragiuna mèi. A pancia piena si ragiona meglio.

Laà la caren, d'acquà 'l vì, batesà 'n paesà: l'è töta acqua sbatida vià.

Lavare la carne, annacquare il vino, battezzare un paesano: è tutta acqua buttata via.

Pégher a majà pégher a laurà.

Chi è lento a mangiare è lento a lavorare.

Pansa piena no pensa a chèla öda.

La pancia piena non pensa a quella vuota.

O de pàja o de fé, el stomech el ghe öl pié. O di paglia o di fieno lo stomaco ci vuole pieno.

El cafè l'è bu broènt, sedènt e che 'l coste niènt. Il caffè va gustato bollente, seduti e offerto gentilmente.

*Pà, vì e söche, se 'l völ fiocà ch'el fioche.*Pane vino e zucche, se vuol nevicare che nevichi (sono cibi che garantiscono dalla fame).

*Pà e nus mangià de spus, nus e pà mangià de cà.*Pane e noci cibo da pranzo di nozze, noci e pane cibo da cani

Chi mangia prest mör tarde.

Chi mangia presto muore tardi.

Chi tira de mira, chi suna la lira, chi pesca col lam, i crepa de fam.

Chi caccia di fino, chi vive suonando, chi pesca con l'amo, crepa di fame.

El pà dei alter el gà set croste.

Il pane degli altri ha sette croste (sembra sfami di più).

Attraverso i nostri nonni, bisnonni, genitori e parenti, abbiamo raccolto alcuni proverbi che ci parlano di un tempo in cui trovare un pasto completo non era una condizione scontata come oggi...

La mèi pietanza che ghè sia l'è 'n bèl contorno dè alegria. La miglior pietanza che ci sia è un bel contorno di allegria, ovvero possono bastare cibi poveri e allegria per passare una gradevole serata in compagnia.

Potòst che ròba ànse, cripì pànse.

Piuttosto che il cibo avanzi, crepate o pance. Nulla va sprecato, all'opposto di quanto succede troppo spesso oggi!

Polènta noa, osèi dè passata, vì de bòssa, che gran paciada! Polenta nuova, uccelli di passata, vino di bottiglia, che gran mangiata!

Galine e capù, bucù dè padrù. Galline e capponi, bocconi da padroni.

Èl ris èl nàs né l'acqua, ma 'l mor ontéra nèl vì. Il riso nasce nell' acqua, ma muore volentieri nel vino.

Se tè ot passà l'inverno 'n pas, vì, farina, legna e porsèl gras.

Se vuoi trascorrere l'inverno in pace, vino, farina, legna e maiale grasso.

ÈI vì l'è el lat dei vèci.

Il vino è il latte dei vecchi.

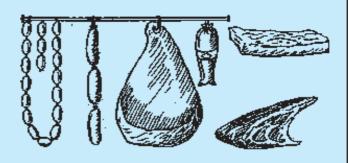
Lòng come la fam.

Lungo come la fame L'ora del pasto è lunga ad arrivare per chi ha molta fame.

A beèr l'acqua canta le rane 'n pansa. A bere l'acqua crescono le rane in pancia

Caristia preìsta l'è za mèza pruista.

Carestia prevista è mezza provvista. Era saggezza popolare prevedere tempi di carestia e correre ai ripari.





EMOZIONI IN MUSICA

di OSVALDO BADINELLI

Presidente della Banda "Città di Lonato"

Le luci si abbassano, la platea tace... il sipario si apre ed i musicisti - intonato il proprio strumento attendono "l'attacco" dato dalla bacchetta del maestro Carlo Righetti... Le vibrazioni sonore invadono l'aria e, piano piano, proiettano gli ascoltatori nelle più diverse atmosfere: i "vecchi" strumentisti si compiacciono dell'esecuzione, mentre le "nuove leve" vivono con eccitazione l'emozione dell'esordio. I brani si susseguono, introdotti dalla sempre presente signora Margherita Tonesi Polato, preziosa presentatrice "ufficiale"... un altro concerto si conclude e già si pensa al prossimo! Altri mesi di "prove" bisettimanali, altri spartiti da "leggere", altre ore di dedizione ad uno strumento musicale che, per chi è agli inizi, chiede tanto senza dare troppo in cambio! Ma ciò che anima il musicista è la passione per la musica, la soddisfazione di eseguire la propria "parte" per dare voce ad un gruppo coordinato ed intonato, la consapevolezza di esprimersi nell'unico linguaggio veramente "globale". Si tratta, in fondo, della metafora del vivere sociale: l'unione di più forze verso uno scopo comune. Ed è in ciò che risiede un importante compito educativo che la banda "Città di Lonato" assolve da anni con succes-

so, anche attraverso la Scuola di Musica ed i corsi di "avviamento" agli strumenti musicali.

Il corpo bandistico lonatese ha intrapreso, anni fa, un percorso teso alla ricerca della qualità dell'esecuzione, attraverso una maggiore attenzione alle sonorità e un ampliamento dei generi musicali proposti.

La "varietà" è un punto di forza della banda "Città di Lonato". Il repertorio, molto vasto, spazia dai ritmi sudamericani alla musica ed all'operetta, dai componimenti liturgici e sacri alla musica leggera, dalle colonne sonore dei grandi films alla musica per banda ed alle "marce".

A dimostrazione dell'ottimo livello di preparazione raggiunto, la banda ha realizzato, nel corso del 2005, un CD contenente esecuzioni brillanti, ottenendo i consensi degli ascoltatori.

Si spera di "bissare" presto, magari con un CD "a tema" (musiche natalizie, classica, *soundtracks*, ecc., ecc.) così come aleggia l'idea di concerti "mirati" agli *ever-green* latino-americani.

La risposta del pubblico lonatese è sempre pronta ed entusiastica ed i bandisti faranno di tutto per non deludere le aspettative!





CENTRO SPORTIVO DEL GARDA, UN PROGETTO PER I GIOVANI

a cura del Presidente

Il Centro Sportivo del Garda di Via Rassica a Lonato, ha le sue origini nel desiderio di fornire a giovani e non, la possibilità di poter trascorrere qualche ora all'insegna dello sport e della sana competizione, in un ambiente confortevole.

Il Centro nasce cinque anni fa, ma la mia avventura risale a questa primavera, quando mi si è presentata la possibilità di fare qualcosa di concreto e utile per il mio comune d'origine partendo con questa nuova sfida.

Abbiamo apportato migliorie alla struttura, cercando per quanto possibile di mantenere l'organico della precedente gestione; possiamo vantare anche per questo primo periodo un buon numero di iscritti, circa 500. Proprio grazie alla fiducia accordataci, abbiamo in progetto di realizzare una struttura più completa per i mesi estivi.

Attualmente il Centro dispone di due campi da calcio a 5 e due da squash, sport che si sta affermando sempre di più nella nostra provincia, e di una zona ricreativa dove i nostri ragazzi possono ristorarsi e conversare.

L'ambiente riscaldato e pulito offre un'importante praticità nel cambio dei campi.

Nel Centro vengono anche organizzati tornei, con premi e classifiche.

Il sano entusiasmo di chi frequenta, non solo i campi da calcio, ma anche da coloro che vengono ad allenarsi o a giocare a squash, ci gratifica e ci sprona a migliorare continuamente.

Lo squash è uno sport che ha origine intorno al 1800. Nasce nelle prigioni inglesi come deterrente

per far scaricare le tensione ai detenuti, che giocano fino allo sfinimento. Poi emigra in tutte le colonie inglesi ed in breve tempo fa il giro del mondo toccando l'America, l'Oceania e anche nazioni come Egitto e Pakistan.

In Italia il n° 1 è bresciano e si chiama Davide Bianchetti. Brescia è anche il tarmpolino di lancio di tutti i migliori giocatori italiani che poi si trasferiscono a Londra, capitale europea dello squash. Qual è il segreto del successo di questo sport? La sua semplicità! È in assoluto uno degli sport più divertenti, ma bisogna provare per credere, stare fuori dal campo non rende appieno l'idea.

Presso il Centro Sportivo del Garda ci sono due campi e tre bravissimi istruttori: Fulvio Marai, Fabio Milazzotto e Andrea Taglietti e con loro è possibile sia fare il corso collettivo mirato a far apprendere le semplicissime regole base che fare anche lezioni individuali. Inoltre c'è un calendario A.S.S.I. - Associazione Squash Italia con un ampia programmazione di Tornei.

Per la prima volta, da quest'anno offriamo, nelle ore pomeridiane, la possibilità ai più piccoli di avvicinarsi al tennis, grazie alla competenza dei nostri istruttori che organizzano corsi appositi ed anche lezioni per chi piccolo non lo è più!

Siamo aperti dal lunedì al sabato; per contattarci telefonate allo 030/9919712, oppure consultare il sito www.csdelgarda.it.



ONORANZE FUNEBRI ZAMBONI

di Nerino ed Emiliano

nuova sede: Lonato Via Cavalieri di Vittorio Veneto 17/19 Tel. 030 9131504 - Cell. 335 6058888

SERVIZI FUNEBRI COMPLETI SERVIZI CIMITERIALI E FLOREALI

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

Sapete chi siamo?

Lo scopo principale della nostra scuola è formare delle persone, prima di formare dei tecnici esperti di agricoltura e ambiente; quante scuole si preoccupano di questo e, soprattutto, quante scuole riescono a raggiungere veramente almeno il secondo obiettivo?

Non è molto consueto presentarsi con una

domanda, ma come genitori dovrebbe essere la prima da porsi quando dobbiamo indirizzare i nostri figli in una scelta così importante per la loro vita, quale la scuola.

Noi offriamo un ambiente familiare dove i ragazzi imparano ad imparare, perché in un mondo in continuo cambiamento è l'unico strumento per adattarsi alle nuove necessità.

È interessante venirci a trovare perché...

Siamo una scuola in crescita che realizza anche progetti realizzati con i nostri studenti e che ha a disposizione strutture per realizzarne di nuovi, in collaborazione con altre scuole, ma anche con altri enti o aziende private.

Sarebbe infatti inutile dirvi che svolgiamo attività pratiche se non fossimo in grado di dimostrare i risultati reali di tali attività, con le quali talvol-

ta riusciamo anche a finanziare alcune spese della nostra scuola.

Sarebbe inutile dirvi che svolgiamo attività pratiche se non potessimo mostrarvi il nostro vigneto, il nostro frutteto, le nostre serre, ecc..

Siamo felici di mostrarvi alcune fotografie ed alcune indicazioni sui vari progetti realizzati o in fase di svolgimento come:

- la realizzazione di un Orto biologico, di aiuole di piante officinali, e di aiuole di piccoli frutti presso la Scuola Materna "Bianchi" di Calcinato;
- pratiche colturali sulle piante orticole, ornamenta-

li,da frutto e officinali, allevate nella Scuola Elementare di San Vito di Bedizzole;

- piantumazione di piante officinali e da fiore, semina e piantumazione di piante orticole presso la Scuola Media G.B. Alberti di Montichiari;
- organizzazione della Gara del "Chisöl" e del "Salam"e di una gimcana trattoristica che si svolgeranno durante la Fiera Agricola di Lonato a gennaio 2006;
 - realizzazione di un giardino botanico, con essenze arboree ed arbustive delle colline moreniche presso la scuola Media di Bedizzole... e molti altri ancora.

La nostra scuola

Via S.Tommaso 25017 Lonato Brescia

Telefono:

030.9130440

Fax:

030.9139982

Posta elettronica:

ipaalonato@tin.it

oppure
ipaalonato@tiscalinet.it

Come lavoriamo

A titolo di esempio vi presentiamo due lavori in fase di sviluppo.

La realizzazione dell'orto botanico, dell'aiuola di piante officinali e di piccoli frutti consisterà nelle seguenti attività:

- suddivisione dell'orto e delle aiuole in parcelle attraverso il posizionamento di erbablok;
- lavorazione del terreno;
- piantumazione di piante officinali, di piante orticole, di piccoli frutti (ribes, more, lamponi, ecc);
- riconoscimento delle piante orticole, officinali e piccoli frutti (con posizionamento di cartellini).

Gli obiettivi che ci prefiggiamo sono:

RELAZIONALI

- Insegnare ai ragazzi a saper lavorare in gruppo.
- Insegnare ai ragazzi a sapersi relazionare con ragazzi più giovani (per l'IPAA) o con studenti più grandi (per la Scuola Materna).
- Saper collaborare con adulti (docenti e non) anche non appartenenti alla propria scuola.

EDUCATIVI

• Apprendere le difficoltà derivanti da lavori manuali.

44



in un seme".

- Imparare ad amare e rispettare la natura.
- Imparare a riconoscere le piante orticole, i piccoli frutti, le piante officinali (menta, lavanda, limoncello, ruta, melissa).

DIDATTICI

- Imparare ad eseguire alcuni lavori attraverso la conoscenza e l'utilizzo di attrezzi specifici (vanga, rastrello, badile, zappa, trapiantatoi).
- Imparare ad effettuare misurazione quali distanza tra le piante, profondità di piantumazione, ecc..

Progetto Zone Umide di Lonato

Gli stagni, i laghetti artificiali, i canneti e in generale tutte le realtà con una forte presenza dell'elemento acqua (di qui la denominazione "zona umida") costituiscono aree di grande rilevanza dal punto di vista faunistico e floristico: rappresentano luoghi di transizione-connessione molto fragili e complessi.

Questi particolari ecosistemi sono aree a rischio, soggette a forti impatti ambientali, provocati dalla pressione antropica (infrastrutture, inquinamento etc.). Con la Convenzione di Ramsar (1977) è stato per la prima volta riconosciuto il problema della tutela delle cosiddette "zone umide": le aree umide, infatti, sono state spesso considerate dalla popolazione solo come terreni improduttivi, fonte di malattia, si pensi alla malaria.

Il territorio del Comune di Lonato, nella splendida cornice morenica, offre un ambiente ricco di tali aree che ben si presta ad uno studio approfondito.

Il progetto affrontato da alcune classi del nostro Istituto mira anche a riconsiderare la zona umida nella sua complessità di ecosistema: non come "occasione mancata" di sviluppo economico, ma come possibile momento di incontro e di conoscenza di un fragile equilibrio uomo-ambiente. Un progetto quindi che rientra appieno nella missione del nostro Istituto: un'occasione di conoscenza ed analisi critica del territorio.

Basandosi su un lavoro realizzato dai Prof. G. Zola, Prof.ssa L. Brambilla denominato "Censimen-

to delle zone umide del Comune di Lonato", nell' a.s. 2001-2002, quest'anno la classe 1ªM sta approfondendo lo studio già svolto: i ragazzi sono

organizzati per gruppi (carto-

grafi, fotografi, rilevatori di vegetazione e gruppo prelievo L'aforisma preferito acqua), che durante le uscite raccolgono e catalogano dilidai nostri studenti: gentemente i dati riscontrati sul campo (aspetti vegetazionali, pressione antropica, pre-"Possiamo sapere lievo di campioni d'acqua). Di particolare interesse operativo risulterà la fase di analisi delle quanti semi acque: i campioni prelevati durante le campagne verranno ci sono analizzati dai ragazzi nel laboratorio dell'Istituto, che provin una mela, vederanno poi a redigere una relazione sulla qualità dell'acqua delle zone umide del terrima non quante mele torio di Lonato. ci sono

La nostra proposta agli operatori del settore

La scuola non può e non deve restare fuori dal territorio

e dal contesto economico-sociale in cui opera.

Permetteteci di collaborare con Voi che operate nel settore ambientale ed agricolo e potremo assicurarvi operatori nuovi, in grado di entrare nel mondo del lavoro direttamente, senza ulteriore spreco di Vostre risorse per la formazione del personale.

Investite ora sui vostri futuri collaboratori, utilizzando le risorse disponibili.



CACIUCCO ALLA LIVORNESE PAELLA ALLA PESCATORA SPAGHETTI ALLO SCOGLIO RISO ALL'INDIANA FILETTO AL PEPE VERDE COSTATE ALLA FIORENTINA



Via Repubblica, 74 - LONATO - Tel. 030.9132323 - 9913004 - *Chiuso il lunedì* SI AFFITTANO CAMERE

IMPORTANTE CONVENZIONE DEL COMUNE PER IL MONDO AGRICOLO





il Patronato Coldiretti per i Servizi alle Persone

È stata sottoscritta in questi giorni la convenzione tra il Comune di Lonato e E.P.A.C.A. - Ente di Patrocinio e Assistenza per i Cittadini e l'Agricoltura, riconosciuto dallo Stato, soggetto alla vigilanza della Pubblica Amministrazione secondo le disposizioni della legge 30-03-2001, n. 152. Il Patronato EPACA, promosso dalla Confederazione Nazionale Coldiretti, svolge istituzionalmente la sua attività di assistenza gratuita per la tutela dei diritti previdenziali, assistenziali, infortunistici e sociali in genere, le pratiche relative al conseguimento di prestazioni in materia di previdenza e quiescenza obbligatorie nonché di prestazioni di carattere socio assistenziale e di tutela infortunistica. A titolo esemplificativo: pratiche pensionistiche, verifica posizioni contributive, riscatti e ricongiunzioni, assegno al nucleo familiare, indennità di disoccupazione, indennità di maternità, contributi lavoratori parasubordinati, contributi volontari, riconoscimento infortuni sul lavoro, valutazione di postumi invalidanti, tutela medico-legale, prestazioni sociali agevolate, ecc..

Ha la propria sede Provinciale a Brescia in via S.

Zeno, 69 - tel. 030.2457834, è presente sul territorio provinciale con 13 uffici periferici. L'ufficio competente per il Comune di Lonato è sito in via C. Battisti, 37 - tel. 030.2457858 e, a partire dal 1-1-2006, del personale specializzato sarà inoltre presente presso l' Assessorato ai Servizi Sociali del Comune di Lonato ogni mercoledì pomeriggio dalle 14.30 alle 17.30.

È stata stipulata analoga convenzione tra il Comune di Lonato e il CafColdiretti, che svolge i servizi di assistenza fiscale con le modalità ed i termini di cui al decreto legislativo 28 dicembre 1998 n. 49 ed in conformità agli indirizzi forniti dal Ministero delle Finanze.

La raccolta delle dichiarazioni (modelli 730 e 730/1) è effettuata dal CafColdiretti che, contestualmente, rilascia al dipendente/pensionato assistito ricevuta dell'avvenuta consegna.

Tale raccolta può avvenire, presso la sede del CafColdiretti, in Via Cesare Battisti 37, ovvero presso gli uffici dell'Assessorato Servizi Sociali ogni mercoledì pomeriggio dalle 14,30 alle 17,30.

A fronte delle prestazioni effettuate dal CafColdiretti il dipendente/pensionato corrisponderà al CafColdiretti l'importo di euro 36,00 iva compresa per ciascuna posizione fiscale assistita; nessun costo è invece previsto per il dipendente/pensionato che usufruirà solo dell'elaborazione della dichiarazione 730/02, producendo al CafColdiretti il modello 730 base debitamente compilato unitamente alla busta sigillata contenente la destinazione dell'8per mille.

STUDIO DI PROGETTAZIONE

Dott. Arch. Sira Savoldi - Geom. Renato Savoldi

Via Corobbiolo 7 - 25017 Lonato Bs - tel..fax. 030 9130073 - 328 0778176 Via Garibaldi 33a – 25015 Desenzano d/G. - tel. 030 9121111 – 328 0778175

email: renatosavoldi1@virgilio.it

progettazione architettonica - design d'interni - progetto del verde rilievi - pratiche catastali - sicurezza cantieri e legge termica consulenza e compravendita



Restauro e conservazione

Sezione restauro e conservazione con Recuperando gruppo di lavoro specializzato nel recupero storico-architettonico





VACANZE TERAPEUTICHE: I BAMBINI BIELORUSSI CERCANO OSPITALITÀ

L'associazione umanitaria "IN VOLO PER LONATO", ha iniziato la sua attività nel 1997 e accoglie ogni estate un gruppo di bambini bielorussi a scopo terapeutico. I bambini contaminati dall'esplosione della centrale nucleare di Cernobyl, costretti a mangiare cibi fortemente radioattivi presentano un abbassamento delle difese immunitarie del loro organismo. Nutrendosi con cibi sani i bambini perdono fino il 50% del cesio 13 (il radionuclide più diffuso) presente nel loro organismo. Anche quest'anno diciotto bambini bielorussi sono stati accolti in alcune famiglie lonatesi nei mesi di luglio e agosto; con gioia ed entusiasmo i giovani ospiti hanno vissuto questa esperienza; vederli ripartire pimpanti, ben vestiti ma soprattutto sapendo che avranno meno cesio nel loro organismo è stata una grande gioia, che ripaga sicuramente i sacrifici delle famiglie che li hanno accolti.

Il comitato lonatese spera che il prossimo anno la solidarietà e la disponibilità possa ulteriormente crescere; l'obiettivo è quello di accogliere un numero sempre maggiore di bambini; tutto ciò è possibile con il sostegno e la collaborazione delle famiglie lonatesi.

Un notevole sostegno all'associazione "In volo per Lonato" viene dall'amministrazione comunale, sensibile al problema; il supporto organizzativo viene invece assicurato dall'associazione "Garda Solidale" di Desenzano, che organizza i viaggi da e per la Bielorussia.

Le famiglie interessate ad ospitare per un mese o due (luglio, agosto o nel periodo natalizio) un bambino bielorusso possono rivolgersi per informazioni:

- sig. Benamati Franco tel. 030.9130960
- sig. Lisioli Mario tel. 030.9132632
- sig. Marini Luigi tel. 030.9132403.





IL CORO "ARCANGELO DA LONATO" QUASI VENT'ANNI DI AMORE PER IL CANTO

di ERNESTO CENEDELLA - Presidente dell'Associazione

L'associazione amici della musica "Coro Arcangelo da Lonato" è presente nella comunità lonatese da una ventina di anni.

L'associazione, per scelta statutaria, è libera, apartitica e senza fini di lucro.

Ha assunto questa denominazione per ricordare ed onorare un musicista di origine lonatese, monaco benedettino cassinese, del sedicesimo secolo, compositore e direttore di cori conosciuto appunto con il nome di Arcangelo da Lonato.

L'associazione ha come scopo statutario la conservazione e la diffusione della cultura musicale in genere e organizza il coro, diviso in quattro voci, bassi, tenori, contralti e soprani.

Nel corso degli anni, con la variazione dell'organico corale ed il succedersi dei direttori, si è modificata anche l'impostazione e la natura del repertorio.

Con il primo direttore, e socio fondatore, il soprano lonatese Donatella Gallerini, che ha svolto per diversi anni con passione e competenza questo ruolo, era stato privilegiato il repertorio lirico, unitamente ad un adeguato repertorio sacro e liturgico, per animare le celebrazioni religiose.

In seguito, pur non abbandonando totalmente i brani lirici, il coro si è indirizzato verso la musica popolare e folkloristica, con la riscoperta e la ripresa di brani legati alla cultura popolare delle nostre terre, conservando ed aggiornando il repertorio

Tutto per cani, gatti e animali domestici

Regalo, cuccioli, gattini e... suocere!!!

Vendita animali da cortile

CIAO BEI!

SERGIO DISCONSI

Via Regia Antica, 142
LONATO (BS) - Tel. 030.9913380

liturgico per la solennizzazione delle Sante Messe.

Nella direzione artistica dell'associazione e nella direzione corale si sono succeduti il prof. Giuseppe Gandini, noto esponente della cultura lonatese, la prof.ssa Anna Brandolini, musicista e docente in conservatorio, il prof. Luciano Fregoni, musicista e compositore, la cui prematura scomparsa ha lasciato tutti i coristi nella costernazione e la signora Monica Morales, insegnante di musica e direttrice di cori, di origine argentina.

A tutti loro va la sincera riconoscenza e la gratitudine dei componenti dell'associazione per la competenza e la dedizione con cui hanno svolto l'importante incarico.

Attualmente la direzione è affidata a Margherita Fregoni, figlia del compianto Luciano Fregoni, che con coraggio e grande impegno ha voluto continuare l'opera del padre.

L'associazione, che ha sede in Piazza Corlo, a Lonato, presso l'antica e bellissima chiesa della Beata Vergine del Corlo in Lonato, nel secentesco salone di riunione della Confraternita dei Disciplini, ringrazia sentitamente l'amministrazione della Casa di Riposo di Lonato che le permette l'uso del prestigioso locale. Ringrazia inoltre il gruppo di volontari "Amici del Corlo" che stanno profondendo da anni impegno e energie per la conservazione e il restauro di questo straordinario complesso architettonico.

L'associazione, reduce da una ventennale attività, quasi un record per un sodalizio che non ha alle spalle alcun ente od istituzione, ma che trae linfa e sostentamento dall'amore che i soci hanno per il canto e per l'espressione musicale corale, vorrebbe arricchire l'organico corale con nuove voci, maschili e femminili.

Con un poco di impegno, e tanto amore per la musica, ognuno può cantare in un coro, non occorre, per questo, nessuna preparazione specifica.

A chi decidesse di accettare l'amichevole invito garantiamo un'accoglienza fraterna e la possibilità di trascorrere insieme ore serene, che possono aiutare a superare i tanti piccoli, e grandi, problemi della vita quotidiana ed a curare lo stress che questi causano. Provare per credere!



A LUME DI CANDELA E DI TORCIA, L'ILLUMINAZIONE NEL MEDIOEVO

di ALESSANDRO ROBAZZI Associazione "Amici della Fondazione Ugo da Como"

Un giorno mi sono chiesto come erano illuminate le abitazioni dei nostri avi. Così è nata una interessante storia di usi e di costume dove l'uomo, alla ricerca continua di perpetuare il giorno e la propria attività, contendeva alle tenebrei favori della luce.

Un tempo, nella antichità, dopo il tramonto, il sole cedeva il passo unicamente al fuoco che ardeva nei bracieri in una eterna staffetta che si ripeteva ogni giornata, in cui la luce era il "testimone" dell'evolversi della vita e della civiltà.

Il fuoco concedeva il suo dono prezioso con parsimonia determinando una percezione visiva differente degli interni e degli oggetti che vi erano contenuti e ben diversa da quella che noi abbiamo oggi, dove le stanze sono completamente illuminate.

Il primo prototipo di "candela" nasce con la cultura Etrusca e Romana.

Infatti Vitruvio, architetto romano del I sec. d.C., autore di manuali su materiali e tecniche di costruzione, descrisse in un suo trattato le candele di quell'epoca come mezzo d'illuminazione, le quali erano composte di cera d'api ed avevano uno stoppino rigido in giunco.

Questo tipo di candela, usato raramente da entrambe le popolazioni, era utilizzato in alcune _





festività per onorare gli dei del Pantheon, o per la solennità della commemorazione dei propri avi, Lari, spiriti degli antenati venerati come protettori della casa e della famiglia.

Tale usanza venne riproposta dai cristiani del IV

secolo con l'abitudine di porre le candele ai lati di immagine sacre, di Cibori o per la commerazione dei defunti.

La candela diventerà in quel momento il testimone dello scorrere della vita quotidiana e della storia umana.

Il termine candela proviene dalla parola in tardo latino dei secoli III e IV dopo cristo "candeo - candere" che significa rifulgente, essere splendente, incandescente.

Per le popolazioni del Medioevo l'illuminazione serale di qualsiasi abitazione dipendeva solo dalla luce prodotta dalle candele e dalle lucerne.

Il materiale di composizione delle candele medievali non era dissimile da quello del periodo antico.

Questo tipo di materiale proveniva quasi esclusivamente dalla combustione di grassi animali come il sego/sevo (grasso di equini, ovini ma specialmente di bovini) o di vegetali come l'olio di oliva e nella quasi totalità olio di sansa.

Queste sostanze erano contenute, se liquide, in

lucerne mentre, se solide, costituivano ceri di varie dimensioni e lunghezza. Rare volte, per il prezzo esorbitante e per la mancanza di materiale, le candele erano prodotte con la cera d'api e queste venivano esclusivamente utilizzate in particolari ceri-

monie liturgiche.

Sia nelle Lucerne che nelle Candele vi era posto un Lucignolo; tale termine "Licinium" proviene anche esso da tardo latino e significa "Filaccia - Filo". Esso era composto da un insieme di fibre vegetali ritorte e purificate dalle impurità provenienti dalle piante di Lino e Canapa.

Molte volte le candele venivano confezionate nello stesso ambito domestico, soprattutto se riferito a grosse comunità residenziali quali conventi, abbazie, castelli o le grandi aziende agricole, le "Curtis".

Generalmente, però, erano gli Speziali a curarne la confezione e la vendita.

Un inventario stilato nel 1437 dallo Speziale/ Farmacista "Apothecarius"

friulano Cristoforo Facio ci illustra il procedimento di fabbricazione di una candela:

• La cera d'api o il grasso di sego veniva liquefatto in una caldaia e privato di eventuali impurità usando mestoli forati o dei setacci a trama media, fine e finissima.







- Poi il tutto si colava in apposite forme entro le quali vi era disteso il lucignolo di lana, lino o canapa lasciato fuoriuscire ad una estremità con lunghezza variabile.
- Appena solidificate le nuove candele venivano ripulite da possibili colature con piccole spatole e quindi appese annodando il lungo lucignolo che al momento dell'uso veniva tagliato nella dimensione idonea.

Rispetto alla cera d'api, quelle create con il sevo

animale erano molto economiche, ma avevano lo svantaggio di una combustione spesso maleodorante e fumosa.

La candela poteva essere utilizzata come segna tempo, infatti lungo l'asta delle candele a intervalli regolari erano legati dei cerchietti di spago con appeso una piccola sfera di pietra o di metallo la quale, una volta consumata la candela, cadeva sul piedi-

stallo del candeliere, costituito di metallo o di pietra , facendo rumore ed indicando ap-prossimativamente il passaggio di un periodo di tempo preciso.

Spesso nelle abitazioni di aristocratici, di alti prelati o dei mercanti della metà del Cinquecento era facile vedere posta nelle vicinanze del candelabro un oggetto particolare: la pinza smoccolatrice. Questa originale pinza serviva per tagliare lo stoppino e per raccogliere le colature della cera non consumata.

Le candele erano poste su Candelieri o Candelabri, che in epoca romana erano di forma molto semplice. Essi erano formati da un lungo stelo sul cui fusto poggiava un rilievo cavo e traforato nel quale riporre la candela e sostenuto da zampe leonine che fungevano da piedistallo.

In età Romanica (X- XII sec d.C.) compare nelle celebrazioni liturgiche il Candelabro monumentale. Esso veniva usato in occasione delle cerimonie della Settimana Santa per contenervi il cero pasquale ed era riccamente decorato come quello che si trova tutt'oggi presso la Cappella Palatina a Roma o quel-

> lo presso il bel Duomo di Gaeta.

> Durante il XIII sec. si tortile cioè a spirale.

diffonde il candelabro nordico, a foggia di albero sostenuto da un basamento a forma di drago e decorato da figure umane, simile a quello che si può ammirare nel Duomo di Milano attribuito a N. di Verdun. Alla fine dello stesso secolo questo modello verrà sostituito da un modello a colonna

Tuttavia i candelieri manterranno una forma molto semplice, pratica e lineare e saranno collocati oltre che sui mobili anche entro nicchie del muro.

I ceri potevano essere contenuti all'interno di lanterne di forma cilindrica o parallepipeda protette da vetri per evitare lo spegnimento.

Spesso i lumi venivano utilizzati per particolari cerimonie come quella della Settimana Santa prima della Pasqua o come in Francia per la festa di Sant' Antonio Abate il 17 gennaio. In quella particolare festività i contadini francesi durante il giorno, acce-







C.so Garibaldi, 68/a - 25017 Lonato (BS) Tel. 030.9131580 Tel. Casa 030.9130150

È sorprendente leggere che a metà del Medioevo vi era "la tassa della Candela"; tale tassa era richiesta dal giudice o dall'avvocato come rimborso della spesa in candele consumate per studiare o redigere le varie pratiche non presso i tribunali ma fra le pro-

prie mura domestiche. Essa era in pratica una sorta d'onere per prestato servizio.

Oltre le candele, ad illuminare le abitazioni, vi erano le Lucerne; la parola proviene dal latino "Lucernam" che significa splendente.

L'uso delle lucerne era molto diffuso nell'antichità quanto nell'alto medioevo; le troviamo addirittura citate nella parabola delle Vergini sagge e stolte detta da Gesù e riportata nel Vangelo di Matteo (25, 1-13).

Le lucerne per uso domestico erano realizzate in ceramica o in metallo (di solito in bronzo o in ferro) e possedevano un profilo tondeggiante, o triangolare o a mandorla.

Il beccuccio era proceduto da una linguetta atta a tenere sollevato lo stoppino per permettere una migliore aerazione della fiamma e quindi una miglior combustione.

Lo stoppino era costituito da fibre vegetali intrecciate e della stessa natura del lucignolo.

Le lucerne metalliche erano dotate sulla parte sommatale di una asticciola che terminava a gancio e che permetteva di appenderle ad anelli infissi alle pareti o al soffitto o in appositi lucernai. Ve ne erano altre che finivano con arpione e si potevano inserire in travi lignee.

In palazzi nobiliari, di confraternite religiose o presso le abitazioni di ricchi mercanti le lucerne e le candele erano fissate a veri e propri lampadari o sostituiti da semplici cerchi sospesi tramite corde o catene al soffitto.

> In alcuni casi in sostituzione delle candele venivano utilizzati pezzi o radici di legno resinoso che si appoggiavano a sostegni di metallo o di argilla a forma di candeliere.

> Per l'uso esterno venivano utilizzate delle comuni torce. Queste erano composte da grosse trecce di fibra vegetale o pezzi di legno avvolti di stracci imbevuti di sostanza infiammabile come pece o resina.

> L'estremità superiore della torcia era tagliata da una fenditura atta a trattenere gli stracci delle

fiamma e la sua resistenza alla pioggia e alle folate di vento. La parte inferiore era a punta per potersi adattare agli anelli di sostegno in cui veniva inserita o alla fenditura in cui veniva collocata.

Certamente la vita del Medioevo era cadenzata essenzialmente dalla luce del sole che ne regolava ampiamente il comportamento e di cui la candela e la lucerna era solo un prolungamento utile e vantaggioso anche se a volte molto costoso.

Le candele di oggi, pur nella forma simile a quelle dell'antichità, sono di natura completamente diversa. Il materiale che le costituisce è un sotto prodotto del petrolio: paraffina.

Le candele fanno ancora parte del nostro stile di vita e le utilizziamo per i più svariati motivi fra i quali: la ricorrenza della commemorazione dei defunti come nell'antichità, o davanti agli altari dei santi come atto devozionale, per testimoniare la propria presenza in cortei o pellegrinaggi o per creare un certo tipo di atmosfera romantica in casa.

Invece le lucerne, in alcune nazioni come la Spagna, sono divenute bei sopramobili testimonianza di un illustre passato.

Un illustre passato, quello di candele e lucerne, pieno di speranze per un mondo migliore di cui la luce è divenuta il simbolo più concreto. L'affermazione dell'uomo sulla natura è immagine di una tecnologia sempre in avanzamento e la candela è la muta testimone dell'evolversi del tempo e della civiltà dell'uomo.



52

FALEGNAMERIA CHIARAMONTI



SERRAMENTI INTERNI-ESTERNI ARREDAMENTI INTERNI SU DISEGNO

Lonato - Via Aldo Moro - nuova zona artigianale Tel e Fax 030.9130435



LE INVENZIONI MEDIEVALI. I MULINI

di ALESSANDRO ROBAZZI Associazione "Amici della Fondazione Ugo da Como"

L'uomo ha cercato di piegare a suo favore gli elementi della natura o di porli al suo servizio in modo da ottenere un vantaggio economico per se stesso e per la sua comunità. Certamente lo sfruttamento di elementi fra i più presenti in natura quali acqua e vento ha portato alla creazione di strumenti di lavoro importantissimi come "I Mulini" e tuttora, con la costruzione di centrali idroelettriche e di centrali eoliche, rappresentano una base per un prossimo futuro energetico.





I Mulini sia ad acqua che a vento furono dei congegni che rivoluzionarono la storia, l'economia e il paesaggio dell'Europa a partire dall'alto Medioevo fino ai primi anni del XX secolo.

La parola Molino o Mulino è di origine tardo latina (fine del II sec. d.C.) e deriva dalla parola "Molere" che significa macinare/frantumare. I mulini fecero la loro prima comparsa in

Cina nella parte settentrionale della Turchia, mentre in Europa in Danimarca a partire dal I secolo dopo Cristo; ma solo dal VIII sec. iniziò una lenta e inesorabile diffusione in tutta Europa Occidentale.

I Romani del periodo della fine dell'impero, cioè fra il III e il IV secolo, conoscevano l'utilizzo del mulino ad acqua, ma lo sfruttarono poco; infatti la presenza abbondante di schiavi rendeva in quel momento superfluo il suo utilizzo.

Gli schiavi non provenivano dalle razzie effettuate durante le campagne militari o come bottino di guerra ovverosia soldati vinti, ma spesso in quel periodo la schiavitù era costituita da persone indebi-







tate o insolventi che pagavano il loro debito con lavori manuali.

È stato calcolato che due schiavi con un mulino a braccia producevano in un ora fra gli 8 e i 12 chilogrammi di farina, mentre un mulino ad acqua produceva nel medesimo tempo circa 150 chilogrammi.

Nel Medioevo la diffusione dei mulini di entrambi i tipi, sia quello ad acqua che quello a vento, divennero una costante in Italia e in Europa. A partire dal XI secolo, con il considerevole aumento demografico, vennero a cambiare le esigenze alimentari con un consumo imperniato sempre maggiormente sui cereali che non trovava riscontro nei quattro secoli precedenti. Grano, segala, orzo, avena e farro entrarono nel sistema alimentare dell'uomo medievale attraverso pane, minestre e birre come elementi principali dell'alimentazione.

Nell'alto Medioevo la popolazione falcidiata da frequenti pestilenze, da guerre e scorribande di briganti e da frequenti eventi calamitosi come inondazioni, periodi freddi molto prolungati, alternati a periodi di aridità e siccità, aveva imperniato la sua alimentazione su prodotti della pastorizia accompagnata da prodotti spontanei che si trovavano nelle grandi foreste europee integrati da modeste quantità di alimentari coltivati e di produzioni cerealicole.

Durante il X secolo, il disboscamento progressivo della Pianura padana e delle aree pedemontane e collinari, che in bresciano e bergamasco vengono definite Ronchi, comportò l'incremento della produzione di cereali e la diffusione dei mulini ad acqua.

Dal IX fino al XIII secolo ad opera dei frati Benedettini vi fu un incremento capillare dei mulini in tutta Europa.

Una stima indicativa ci suggerisce che verso la fine del XII secolo nell'intera Europa vi fossero circa 300 mila mulini ad acqua, i quali venivano utilizzati per molteplici scopi.

Intorno all'anno 1000 in molte zone della Francia il mulino veniva utilizzato per la produzione del malto per la birra e nella follatura dei panni e di piccole matasse di lana; in Italia per la preparazione del mosto.

Attraverso l'opera dei mulini il follatoio respingeva verso il fondo le vinacce impedendo al vino di inaci-

In epoche successive in Svezia veniva utilizzato per la lavorazione del ferro, in Germania e Italia per la macinatura di stracci di canapa e lino e per la produzione di carta di stracci.

Nel XVI- XVII secolo la



borgo Clio professionisti al tuo servi

via Borgo Clio 1/a Lonato, Brescia telefono 030 9913980 fax 030 9133321 aleborgoclio@libero.it

chiuso il mercoledi e il martedì mattina servizio a domicilio la prenotazione è gradita

. rosticceria

- ogni domenica spiedo cotto alla brace
- . pollo ai ferri tutti i giorni
- primi piatti casarecci, specialità bresciane
- . fritto misto di mare
- contorni misti

pizzeria

- cottura in forno a legna
- impasto classico, di soia o integrale
- panini, focacce, pizza a pasta alta

. servizio catering

- . rinfreschi, buffet, cene di gala, location
- consulenze per la ricerca di professionisti



forza motrice dell'acqua fu utilizzata per muovere complicati mulini da seta che consentirono all'Italia di raggiungere il primato nella produzione serica.

Se si può affermare che il mulino ad acqua fu un prodotto essenzialmente europeo, ben diversa è la provenienza del mulino a vento.

In un testo del VII secolo il Califfo Omar I conquistatore della Persia nel 636/642 ordinò ad un persiano la costruzione di questa macchina che era sconosciuta in epoca greco-romana. Nel 950 due dotti persiani fornirono una descrizione particolareggiata e completa di questi congegni che dal quel momento verranno definiti "Mulini Persiani".

I primi congegni erano molto semplici: la ruota a pale non si trovava in posizione verticale sull'edificio ma era posta in posizione orizzontale sul tetto dell'edificio; la ruota azionava un lungo palo verticale che trasmetteva direttamente il moto circolare alla macina messa all'interno dell'edificio. La prima attestazione di questa tipologia di mulini si

ha nel 1154 nel "Libro del re Ruggero" del geografo Al-Idrisi dove si legge che in Sicilia, nelle vicinanze di Erice, vi era una cava in cui si tagliavano pietre per mulini ad acqua e mulini del tipo "persiano".

Negli anni successivi si ha testimonianza di mulini a vento in Normandia, in Inghilterra e in Francia ad Arles. Questi meccanismi ebbero un ruolo di primo piano nelle pianure dell'Europa settentrionale caratterizzate da venti regolari e da pochi rilievi collinari di modesta altezza, o dove vi era scarso apporto idrico.

Si ha notizia di presenza di mulini a vento non

solo in Olanda con varie funzioni, ma anche in Portogallo, in Spagna (vengono citati da Cervantes nel Don Chisciotte) e negli statuti senesi dove, per la scarsità d'acqua, si fece ricorso allo sviluppo di mulini a vento.

Il mulino europeo con il passare del tempo, si perfezionò. All'inizio era completamente in legno e concepito in modo da poter ruotare su se stesso per posizionare le pale nella direzione del vento. A partire dalla fine del XIII secolo verranno costruiti i mulini in pietra definiti a "Torrione": una struttura in pietra dove all'interno vi erano gli strumenti e una piccola abitazione mentre la parte superiore, dove erano collocate le pale, risultava mobile in modo da poter ruotare su se stessa e per-

mettere alle medesime pale d'essere in accordo con la direzione del vento permettendo di sfruttare al meglio l'energia eolica.

La ruota del mulino era spesso abbinata al concetto di ruota della fortuna e all'idea di prosperità.

Tale riferimento lo troviamo citato in un prover-









bio veronese con il concetto di "Portare l'acqua al proprio mulino" da parte del novelliere veronese Sacchetti. Il poeta fa riferimento ad un epoca storica ben precisa quella in cui Mastino della Scala, Signore di Verona e di molti territori posti intorno al lago di Garda, portò all'apice il potere della famiglia scaligera fra il 1329 e il 1351.

L'interessantissimo brano in volgare afferma "Quando Messer Mastino era al colmo della rota nella città di Verona, facendo una sua festa, tutti i buffoni d'Italia, come sempre interviene, corsono a quella per guadagnare e recar acqua al proprio mulino".

Il concetto di massimo potere politico e militare quanto quello di prosperità e splendore è raffigurato nel brano dal "colmo della ruota del mulino" mentre il concetto di proprio tornaconto viene rappresentato "dal portare acqua al mulino".

Certamente chi possedeva un mulino pur facendo un lavoro faticoso, viveva in una situazione relativamente agiata.

Con il passare del tempo e il raffinarsi della tecnica il molino divenne una struttura solida nelle cui adiacenze vi erano magazzini di deposito, stanze di pesatura, ma anche abitazioni dove risiedeva il padrone o l'affittuale e coloro che vi lavoravano, stalle per cavalli e buoi per il trasporto dei sacchi di farina.

Anche nel territorio di Lonato erano presenti mulini ad acqua; fra i più antichi che si ricordano vi è quello che viene riportato su un documento notarile in lingua volgare del 1158 che concede alle suore cistercensi del convento di Santa Maria della Fontana Coperta (oggi Madonna della Scoperta) di costruire un mulino a due ruote azionato dall'acqua del torrente il "Vorabioso", ovverosia il torrente Redone (il quale aveva una portata d'acqua costante e superiore a quella attuale), con annessi magazzini.

Il mulino diveniva luogo d'incontro come quello

in località Maccarona presso Maguzzano (Mulino Reciago); infatti in tale località si trovava il mulino che prende nome dal circolo letterario a cui apparteneva Teofilo Folengo soprannominato Merlin Cocai (Mantova 1491/Bassano del Grappa 1544), frate erudito benedettino, scrittore in quel dell' Abbazia di Maguzzano di una delle opere letterarie satiriche più importanti del XVI secolo: Il Baldus scritto in latino maccheronico.

Anche al limitare del paese di Lonato vi erano dei mulini (tre erano i mulini nelle vicinanze del paese) quello chiamato Corlo situato nella contrada Molini, quello situato nella contrada Filatoio, il mulino Levadore, mentre sulla strada verso Castiglione ve ne era uno chiamato Folo.

Documenti del 1794 accertano che tutti questi erano a tre ruote e di proprietà del comune di Lonato, che li riteneva come nel Consiglio generale del 21 Luglio 1794, "materia si importante, com'è di prima necessità alla vita umana".

Tutti questi mulini erano azionati dall'acqua corrente della roggia lonata ad eccezione di quello del Mulino Levadore che era azionato da una cascata d'acqua.

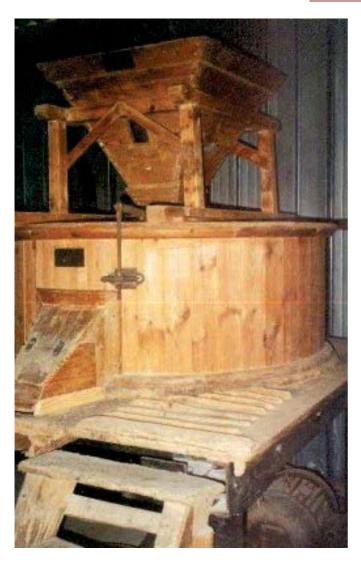
Oltre a questi vi erano anche altri mulini ad una sola ruota: uno sulla strada di Castiglione delle Stiviere con annessa segheria ed uno detto "Burnata" nel territorio di Maguzzano.

La vita di chi lavorava nel mulino era dedicata completamente al mulino che non poteva essere abbandonato. Vi doveva essere sempre qualcuno a tutela della struttura, altrimenti chi lasciava il mulino incustodito incorreva in sanzioni pecuniarie molto salate.

Sempre da documentazione datata 1794 veniamo a conoscenza che l'affittuario "Abbocatore" doveva pagare ogni mese l'affitto all'esattore, da versare alla municipalità oltre una certa quantità di polvere da







sparo – 8 kg – che veniva consegnata 5 giorni prima della festa del Corpus Domini e 5 giorni prima della festa di San Giovanni Battista "Precursore e protettore di questa fortezza in Lonato".

Oltre a ciò vi era una regalia che il Molinaro offriva al Podestà veneto per le feste Natalizie che consisteva in due capponi.

Una serie di leggi ordinava all'affittuario del Mulino di dare un salario al Molinaro e a i suoi assistenti detti Menasacchi.

Il lavoro dei "menasacchi" ovverosia garzoni di bottega era quello di assistere il mugnaio nel suo lavoro ma anche quello di recarsi presso i proprietari per caricare i covoni o fascine di grano, pesarle, condurle al molino e dopo aver macinato e suddiviso la crusca dalla farina, pesare i sacchi davanti ai proprie-

Il molinaro o mugnaio era il responsabile della qualità della macinatura e delle pietre per la macina, le quali dovevano essere sempre in buono stato e senza crepe o screpolature che potessero in qualche modo rovinare la macinatura; per tale motivo spesso le doveva sostituire con nuove ruote. Sanzioni pecuniarie e penali colpivano chi non adempiva all'efficienza di tutto il sistema meccanico e strutturale del mulino.

L'affittuario aveva la responsabilità dello stato dell'edificio, dei depositi annessi, delle bilance che servivano per la pesa dei sacchi, dei setacci e di tutti 57gli arnesi utilizzati nel mulino i quali dovevano essere sempre in ordine essendo un bene per la Comunità.

Negli statuti del luglio 1797 si viene a conoscenza che esisteva una procedura di macina dove per prima venivano macinati i cereali e legumi per i poveri e per le associazioni caritatevoli poi quelli della comunità lonatese e poi i cereali provenienti da altre località viciniore.

Indubbiamente il mulino fu uno strumento d'evoluzione della civiltà verso un progresso comune. È quindi è doveroso recuperare dove sia possibile questo antico strumento che fu un passo determinante per lo sviluppo delle civiltà contadine e cittadine europee fino a non molto tempo fa.





ARTISTICA AQUILE LONATO

Domenica 13 novembre le ginnaste della sezione "Artistica Aquile Lonato" hanno chiuso il proprio anno sportivo partecipando alla terza tappa di "Gym Series 2005 -Kiwi" Trofeo organizzato nel sempre impeccabile Centro Sportivo di Calvisano.



Tra le squadre partecipanti le associazioni sportive: A.N.P.A. Calvisano, Libellule di Rudiano, Palazzolo sull'Oglio, Polisportiva Caprino, Rocesi Capriolo e Terno, per un totale di 90 ragazze.

Le nostre atlete hanno conquistato sette medaglie: 2 d'oro, 2 d'argento (al volteggio, alle parallele, alla trave e al suolo) da Alessia Gallina; 1 oro (alla trave) da Jennifer Bonatti; 1 oro (al volteggio) da Paola Pedrotti e 1 bronzo (alle parallele) da Lucia Weinhol.

È un risultato impensabile dopo la lunga pausa estiva, ma rappresenta la giusta ricompensa all'impegno ed al sacrificio sopportato, tanto durante gli allenamenti che nel regime di vita con l'intento di raggiungere sempre più alti livelli.

Per la prima volta nella storia della "Ginnanstica Artistica Aquile di Lonato", nostre atlete sono salite sul podio ben dodici volte nel 2005 (4 ori, 4 argenti e 4 bronzi). Tale prestigioso risultato ci consente di guardare con fiducia al futuro,

anche se, quasi tutte le ragazze il prossimo anno dovranno passare alla categoria superiore.

Non è ancora finito, invece, l'anno sportivo per i due nuovi giudici regionali: Stefania Klunpnerova e Barbara Stromczynska (Aquile Lonato) convocate dall'Uisp Lombardia per arbitrare le gare regionali di 1ª e 2ª categoria.

A loro il nostro "in bocca al lupo".

Ai **nostri tifosi** e ai **nostri sponsor** (Impresa Edile Goffi Giovanni, Euforia Intimo e Mare, Event srl For Contest e Banca Valsabbina - sede di Lonato), assicuriamo il massimo impegno per poter ottenere sempre maggiori soddisfazioni e successi nel prossimo anno sportivo.



SI AMPLIA L'OFFERTA DELL'ISTITUTO PAOLA DI ROSA: APRE IL LICEO SCIENTIFICO

di STEFANIA POZZI



L'attività educativa dell'Istituto Paola Di Rosa a Lonato, gestita dalle Congregazione delle Ancelle della Carità, comincia nel lontano 1852, quando la scuola comprendeva solamente un orfanotrofio femminile.

Nel corso della sua lunga storia (ormai più di 150 anni) la scuola ha ampliato i suoi ambiti di insegnamento e ha continuamente aggiornato le sue proposte, divenendo oggi Istituto Paritario comprensivo di Micro-Nido, Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di primo grado e Liceo Sperimentale a tre indirizzi: Pedagogico, Linguistico e Scientifico.

Quest'ultimo sarà attivato a partire dall'anno scolastico 2006/2007, aggiungendosi, come nuova proposta, agli indirizzi liceali già consolidati, nati nel 1988 da un progetto sperimentale autonomo, che intendeva coniugare una tradizione educativo-culturale perfezionata nel tempo con un'apertura intelligente alle richieste della società odierna.

Il Liceo scientifico accoglie in sé le novità proposte per la riforma della Scuola Secondaria Superiore offrendo un percorso di studi rinnovato e attento alle esigenze dell'università e del mondo del lavoro, agile nel percorso, ma sostenuto nei contenuti. Il corso garantisce infatti una preparazione globale ampia, flessibile e critica, grazie alla valenza culturale delle discipline dell'area scientifica integrate da una solida formazione umanistico-filosofica. Non trascurabile neppure la conoscenza di due lingue straniere.

I tre indirizzi liceali si articolano su 30 ore settimanali suddivise in cinque giorni (sabato libero).

Nel corso degli anni l'Istituto Paola Di Rosa si è mosso verso la ricerca di una sempre più profonda sintonia collaborativa con le famiglie, mettendo al centro del proprio operare l'attenzione alla persona dell'alunno accolto nella sua peculiare individualità, accompagnato nel suo percorso di crescita umana e culturale, guidato alla scoperta delle proprie capacità.

Alle molteplici attività infra ed extra-scolastiche proposte dall'Istituto durante l'anno (viaggi d'istruzione in Italia e all'estero, visite a mostre, rappresentazioni teatrali, vacanze studio estive) si è aggiunta nel tempo un'apertura sempre più motivata al territorio, che ha permesso la partecipazione degli studenti a stages formativi e la realizzazione di progetti interdisciplinari svolti in collaborazione con Enti e Associazioni.

A questo proposito non è possibile dimenticare la produzione del Lunario lonatese, calendario artistico a tema, realizzato dalla Scuola e stampato grazie al sostegno economico di Aziende locali e dell'Amministrazione Comunale di Lonato.

Lunario Lonatese 2006. Paesaggi da fiaba

Si è rinnovata anche quest'anno la tradizione, ormai più che decennale, del Lunario Lonatese realizzato dalla classe IV Liceo degli indirizzi Pedagogico e Linguistico dell'Istituto Paola Di Rosa, con il supporto degli insegnanti di storia dell'arte e di lettere, M. Gioia Casagrande e Stefania Pozzi.

Il tema conduttore è quella della fiaba, da cui tutti siamo stati affascinati quando eravamo bambini; ma un po' di fantasia non quasta neppure nell'età adulta.

Così è nato il calendario. Mese dopo mese i disegni suggestivi degli studenti ci accompagnano in un viaggio singolare attraverso il territorio di Lonato e dintorni trasformatosi in un mondo fantastico, popolato via via di boschi misteriosi, castelli incantati, personaggi straordinari, quali maghi o babau.

Lì sono state ambientate favole antiche e racconti moderni, tutti nati dallo stesso bisogno dell'uomo di liberare la sua fantasia, inventando una realtà immaginifica in cui proiettare le sue speranze, sconfiggere le sue paure, superare ansie e preoccupazioni. Perché, come dice Calvino, "le fiabe sono vere. Sono, nella loro sempre ripetuta e sempre varia casistica di vicende umane una spiegazione generale della vita...; sono il catalogo dei destini che possono darsi a un uomo e a una donna".



INIZIATIVE ENERGETICHE DEL CONSORZIO DI BONIFICA MEDIO CHIESE

Per contenere i costi di gestione del servizio irriguo, il Consorzio di Bonifica Medio Chiese ha, da tempo, predisposto un piano di sviluppo dell'attività idroelettrica per la produzione di energia da utilizzare principalmente per i propri impianti di sollevamento consortili, onde conseguire risparmi sui costi energetici e sui costi di gestione dei canali principali di derivazione.

Dal 1989 e dal 1990 sono in funzione due centrali idroelettriche, una con produzione media annuale di Kwh. 2.000.000, di proprietà della Società Idroelettrica M.C.L. situata in Calcinato, l'altra con produzione media annuale di Kwh. 4.000.000, situata in Comune di Bedizzole in comproprietà tra il Consorzio di Bonifica Medio Chiese ed il Comune 60 di Bedizzole.

Oltre a tali centrali idroelettriche è stata realizzata nel 2002 la Centrale Idroelettrica di Esenta di proprietà del Consorzio di Bonifica Alta e Media Pianura Mantovana e del Consorzio di Bonifica Medio Chiese.

Il Consorzio ha, di recente, avviato l'iter necessario per la realizzazione di altre due centrali idroelettriche: l'impianto idroelettrico in Comune di Lonato denominato "Centrale del Maglio" e l'impianto idroelettrico sul canale Naviglio Grande in Comune di Prevalle, per un investimento presunto complessivo di circa 4.000.000 di euro ed una produzione prevista annua di circa 5.650.000 Kwh.

Sia le iniziative energetiche che il Consorzio ha intrapreso che quelle che lo stesso intende sviluppare vedono come soggetto operativo la Società Idroelettrica M.C.L. s.c.r.l..

La suddetta Società che opera nel settore energetico da circa 17 anni è costituita dal Consorzio di Bonifica Medio Chiese, dal Consorzio Idroelettrico di Salago, dalla Società Lago d'Idro e dai Comuni di Calcinato, Montichiari, Bedizzole, Borgosatollo, Castenedolo, Mazzano e Rezzato, con varie parteci-

I principali indirizzi verso cui è orientata l'attività della Idroelettrica MCL sono la costruzione e



Veduta aerea della centrale idroelettrica di Calcinato.

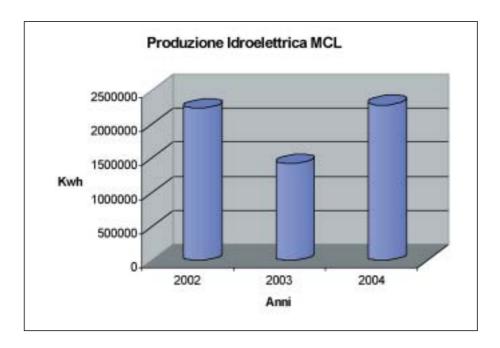


gestione delle centraline idroelettriche proprie o degli associati, lo studio e realizzazione di nuovi impianti di produzione di energia mediante l'utilizzo di altre fonti rinnovabili, la distribuzione dell'energia elettrica per consentire agli associati economie sui costi energetici e di usufruire di altri servizi.

In relazione alla disponibilità della risorsa idrica

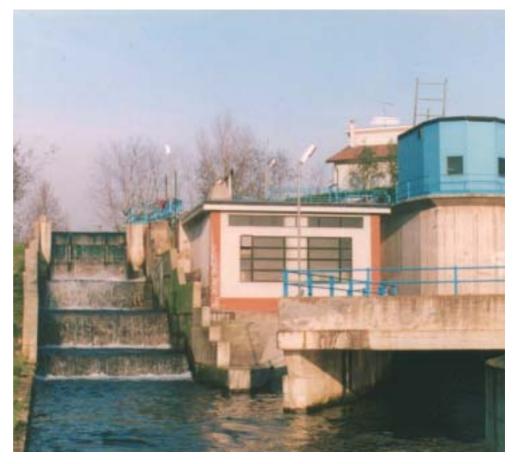
derivata dal fiume Chiese mediante i canali consortili, la centrale di Calcinato nel triennio 2002/2004 ha avuto una produzione media annua di Kwh. 2.065.062.

L'andamento della produzione di energia elettrica negli anni di riferimento viene illustrata nel grafico seguente:



Analogamente per la centrale idroelettrica di Salago di Bedizzole, entrata in esercizio nel 1989, con una potenza installata di Kw. 650, ha avuto una produzione media annua nel triennio 2002/2004 di Kwh. 4.091.723

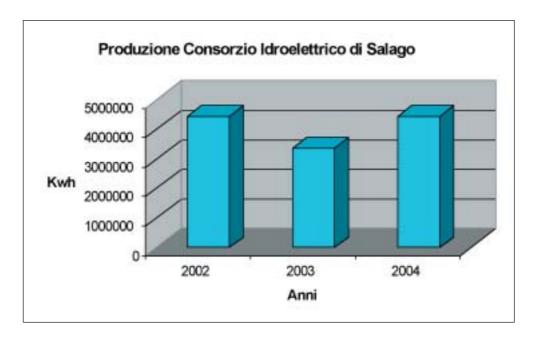
L'energia prodotta, per la quota parte del Consorzio è stata utilizzata fino all'anno 1999 in regime di scambio con l'ENEL dalle nostre cabine di sollevamento dei Distretti Lonata, Calcinata, Montichiara e Bedizzole, consentendo particolari vantaggi all'utenza irrigua distrettuale del comparto pluvirriguo. Purtroppo le modifiche normative che regolano gli scambi di energia, dall'anno 2000 non hanno più consentito questo tipo di



Centrale idroelettrica di Salago.



utilizzo particolarmente vantaggioso per la nostra utenza agricola e pertanto l'energia prodotta è stata totalmente ceduta. Il seguente grafico mette in evidenza l'andamento di produzione di energia elettrica nello scorso triennio.



Nel maggio 2002 è stata inaugurata la nuova centrale idroelettrica di Esenta che sfrutta il salto idraulico di metri 23,50 sul canale Arnò in località Esenta di Lonato.

Il Consorzio Idroelettrico di Esenta è partecipato in ragione del 60% dal Consorzio di Bonifica Alta e Media Pianura Mantovana e per la restante parte dal Consorzio Medio Chiese.

La centrale di Esenta nel triennio 2002/2004 ha avuto una produzione media annua di Kwh. 2.918.602, particolarmente condizionata dalla limitata disponibilità della risorsa idrica e dal necessario transitorio avviamento della centrale. E' di particolare rilevanza l'attenzione posta affinché le

infrastrutture della nuova centralina idroelettrica, situate in una zona di rilevante interesse ambientale e poste all'interno del centro abitato della frazione Esenta di Lonato, minimizzassero l'impatto sull'insediato circostante.

Gli sviluppi futuri, in relazione ai disciplinari di concessione dell'utilizzo delle acque irrigue ad uso idroelettrico del canale Naviglio e Roggia Lonata relativamente ai due futuri impianti citati in premessa, vedono l'avvio dei lavori entro il prossimo anno 2006. La realizzazione dei nuovi impianti verrà effettuata in collaborazione con la Idroelettrica M.C.L. che si occuperà anche dell'avviamento e della gestione delle stesse.

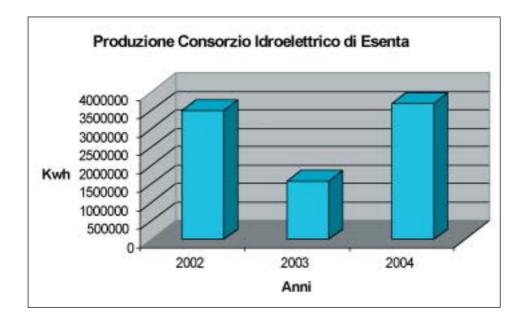








Veduta d'insieme della centrale idroelettrica di Esenta.



Seppur trattasi di produzioni limitate, nello scenario del consumo energetico nazionale che secondo stime recenti ammonta a circa 280 miliardi di Kwh, suddivisi in una produzione del 60-70% proveniente dal termoelettrico, per il 15% circa dall'idrologico e geologico e per un 15-20% proveniente dall'estero, appare comunque strategico perseguire la realizzazione di questi piccoli impianti di produzione, se poniamo l'attenzione al fatto che buona parte dell'energia importata proviene da impianti nucleari posti immediatamente al di là del confine dell'Italia in Francia e Svizzera, e il 60% dei combustibili fossili utilizzati negli impianti nazionali provengono principalmente da paesi extra comunitari.

Va inoltre sottolineato che gli impegni assunti dall'Italia nel noto protocollo di Kyoto prevedono la riduzione di emissioni di "CO2 equivalente" (gas che provocano l'effetto serra e conseguenti cambiamenti climatici) del 6,5% entro il 2010 (con riferimento al 1990).

Poiché l'utilizzo di com-





INFISSI IN ALLUMINIO PER OGNI CHIUSURA
VETRINE E PARETI MOBILI
FACCIATE CONTINUE CIVILI E INDUSTRIALI

LONATO - Via Molini, 67/A - Zona Artigianale Tel. 030.9131284 - Fax 030.9134112 - e-mail: battagin@inwind.it



bustibili tradizionali non consente la riduzione dell'emissione di tali inquinanti, si rende necessario ed inderogabile per migliorare lo stato dell'ambiente e rispettare gli impegni assunti, ridurre le emissioni di tali particelle, indirizzando la produzione di energia verso fonti pulite e rinnovabili di cui i mini impianti illustrati sono sicuramente un ottimo esempio. Basti solo pensare che, con la produzione di energia dei tre piccoli impianti illustrati degli ultimi tre anni, pari complessivamente a circa 9 milioni di Kwh è stato possibile risparmiare l'emissione in ambiente di 9.075 tonnellate di anidride carbonica (CO2), 12.705 chili di anidride solforosa (SO2) e 18.150 chili di ossido di azoto (NO2), tutti gas che sono responsabili dell'effetto serra, delle modifiche climatiche in atto e degli ulteriori vari fenomeni deleteri.

Seppur limitata, l'autoproduzione di energia mediante fonti rinnovabili ed alternative va certamente nel segno di risolvere o lenire le gravi problematiche evidenziate anche se purtroppo non certamente risolutive della problematica complessiva.

Ecco come queste iniziative assunte rientrano nelle finalità istituzionali del Consorzio che vedono oltre all'attività destinata al sostegno del comparto agricolo anche la tutela del territorio e la salvaguardia dell'ambiente in aggiunta all'obiettivo che il Consorzio persegue da anni, con l'attivazione di nuove iniziative in campo energetico, per il contenimento dei costi del servizio irriguo con un risparmio sui costi di energia elettrica per il funzionamento degli impianti di sollevamento e pompaggio consortili.

Grazie allo sviluppo di tali iniziative in futuro si potrà quindi contare su una maggiore produzione di energia derivante dalle nuove centrali idroelettriche in fase di realizzazione, con sicuro beneficio a favore degli utenti irrigui del Consorzio gravati da una situazione economica che ha ormai raggiunto, in alcune zone, soglie di difficile sopportabilità ed ulteriori miglioramenti dell'ambiente nel quale viviamo.



 Martedì
 8.30 - 12.00 / 14.00 - 18.30

 Mercoledì
 8.30 - 12.00 / 14.00 - 18.30

 Giovedì
 8.30 - 12.00 / 14.00 - 18.30

 Venerdì
 8.30 - 12.00 / 14.00 - 18.30

 Sabato
 18.30

Extension senza utilizzo di resine Solarium trifacciale e doccia Si esegue la ricostruzione Joico





LETTERA APERTA AI CITTADINI LONATESI DAL PRESIDENTE A.C.A.T.

Cari cittadini,

l'associazione Gardesana alcolisti in trattamento, si occupa della prevenzione e del sostegno a persone con problemi alcool-correlati, e grazie al Comune di Lonato, simo riusciti ad aprire una sede anche a Lonato in Via Girelli 3. L'associazione esercita già da tempo in vari comuni della Gardesana, a Vestone, Salò, Gardone Riviera, Vobarno, Gargnano, Bedizzole e Prevalle. Intendiamo aiutare tutti coloro che abusano di alcool, piaga sociale che coinvolge, senza distinzione sociale, uomini-donne, giovani e meno giovani. L'argomento che trattiamo è complesso e difficile; chi ha questo problema, molto spesso si chiude in se stesso, rifiuta di farsi aiutare negando il problema. I nostri collaboratori, sono dotati di una profonda umanità e con capacità e pazienza spesso ottengono buoni risultati.

Mi rivolgo a tutti coloro che hanno questo problema, alle loro famiglie od ai loro conoscenti, affinché si rivolgano presso la nostra sede ogni primo giovedì del mese, oppure telefonicamente al numero: 338.1490001.

L'ALCOOL FA MALE, FATTI AIUTARE.

Cordiali saluti.

Il presidente dell'A.C.A.T Gardesana Gianni Cappuccini







LONATO Via Reparé, 11 20 030 9130773 - Fax 030 9913859

e-mail: goffi.fulvio@numerica.it



















REGISTRO ITALIANO GIULIA A LONATO

di GIULIO RE Registro Italiano Giulia

A seguito dell'interesse suscitato dalla scorsa edizione, anche nel 2006 il Registro Italiano Giulia sarà presente a Lonato in occasione del primo raduno della stagione.

Il freddo pungente ed intenso che ha

accompagnato la scorsa manifestazione non ha per nulla intimorito gli organizzatori, né il loro proposito di dare vita ad una giornata più ricca di vetture e di partecipazione da parte dei soci e di tutti quanti si troveranno ad assistere alla festa di S. Antonio Abate, che si svolgerà il prossimo 14 gennaio a Lonato.

La passata edizione del raduno, la prima organizzata in questa località dal sodalizio milanese, ha visto partecipi oltre quindici vetture Giulia, contornate da altri affascinanti e significativi modelli della produzione Alfa Romeo presenti per l'occasione.

Il registro Italiano Giulia continua quindi a portare in giro con successo le sue vetture, le Giulia che chiunque riconosce e ricorda con interesse e nostalgia.

Durante i raduni, le sfilate o le manifestazioni che anno dopo anno muovono per il nord Italia, sono tanti i commenti compiaciuti della gente che si trova al cospetto delle impeccabili vetture che il Registro è sempre orgoglioso di presentare.

C'è chi le ricorda come immagine storica della



Polizia e dei Carabinieri, viste come protagoniste indiscusse di tanti film, durante i quali la Giulia era spesso, per contro, la macchina preferita dei malviventi.

Incontrare una Giulia fa sempre un certo effetto, perché è come

trovarsi di fronte una sorta di "personaggio", un qualcosa che è appartenuto ad un glorioso passato e che si può ancora e sempre più spesso rincontrare nel presente, quel presente fatto di automobili uguali le une alle altre che faticano sempre più a conquistarsi un'identità ben definita.

A Lonato il Registro Italiano Giulia sa di poter contare su una calorosa accoglienza, già ad esso riservata durante la scorsa edizione, da parte dell'Amministrazione locale che ha messo volentieri a disposizione del club un'intera via del centro storico, nel cuore delle celebrazioni della festa cittadina.

Le vetture quindi, anche quest'anno costituiranno un'ideale cornice alla già ricca manifestazione organizzata dal Comune, durante la quale le interessanti iniziative poste in essere dagli organizzatori cittadini contrasteranno efficacemente il freddo che non mancherà di accompagnare la giornata, con il calore proprio di tutte le diverse e suggestive opportunità di svago che anche questa volta la tranquilla e affascinante cittadina di Lonato saprà offrire.

REGISTRO ITALIANO GIULIA GIÀ OSPITE A LONATO NEL 2005

Il 16 gennaio dello scorso anno, alla prima uscita stagionale, siamo stati graditi ospiti della 47^a edizione della Fiera Regionale di Lonato.

Dopo un interessante percorso nelle campagne circostanti la città, abbiamo raggiunto il centrale Corso Garibaldi dove, le nostre vetture, sono state ammirate da un folto pubblico di appassionati e non.





ASSOCIAZIONI E CENTRI SPORTIVI A LONATO

La diffusione delle pratiche sportive in quasi tutte le società del mondo contemporaneo è il segno evidente dell'importanza che lo sport ha assunto in quelle realtà da un punto di vista sociale, economico e politico. Ma già nell'antica Grecia, la culla della nostra civiltà, filosofi come Socrate ed Aristotele erano a conoscenza dell'inestimabile importanza che lo sport rappresenta per l'educazione e riconobbero che lo sport era salutare non solo per il benessere fisico, bensì anche per quello mentale.

La Commissione Europea nel Trattato di Maastricht del 1998, ha riconosciuto una particolare rilevanza allo sport, attribuendogli cinque funzioni: educativa, sanitaria, sociale, culturale e ludica. Nella convinzione che le attività sportive possano e debbano contribuire positivamente allo sviluppo generale delle persone, alle capacità sociali, come pure al rafforzamento della disponibilità alle prestazioni ed alla crescita personale di ognuno, auspico che lo sport sia praticato e vissuto come "palestra di vita", con lealtà, amicizia e divertimento.

ASSOCIAZIONI

Goju Karate Lonato

Karate / Ju-Jitsu Via Ariosto, 15 - 25017 Lonato Tel. 030.9131508 / 334.1504970 Viale Italia, 2 - 25017 Lonato Tel. 348.8090887

Associazione Calcio Feralpi

Viale Roma, 43 - 25017 Lonato Tel. 030.9130035

Atletica Lem

Atletica leggera Via V. Veneto, 2 - 25017 Lonato Tel. 030.9131581

Basket Aquile

Pallacanestro Ginnastica artistica Via Cenedella, 3 - 25017 Lonato Tel. 030.9913962 / 335.1027444

Centro Volley Lonato

Pallavolo Via Repubblica, 25 - 25017 Lonato Tel. 030.9131700

Gruppo Ciclistico Feralpi

*Ciclismo*Via Dugazze, 33 - 25017 Lonato
Tel. 338.4443092

Gruppo Podistico di Lonato

Atletica leggera Via Tarello, 7 - 25017 Lonato Tel. 030.9131137 / 339.5617060

Gruppo Sportivo Campagna

Calcio
Pallacanestro
Ciclismo
Via Campagna Sotto, 24 - 25017 Lonato
Tel. 030.9130741
Via Trivellino - 25017 Lonato
Tel. 030.9131221

Gruppo Sportivo Centenaro

Calcio Corsi di ginnastica Karate Via Lavagnone, 9 - 25017 Lonato Tel. 030.9103478

Gruppo Sportivo Esenta

*Calcio Pallavolo*Via Lamarmora, 3 - 25017 Lonato
Tel. 030.9105115

Gruppo Sportivo Lonato 2

Calcio Gioco delle bocce Ping-pong e freccette Via Cerebotani, 4 - 25017 Lonato Tel. 030.9131962 / 030.9132713



Gruppo Sportivo Sedena

Ginnastica dolce Via Capri, 3 - 25017 Lonato Tel. 030.9132432 / 338.5460791

La Fenice Pallavolo

Pallavolo

Via Campagnola Sopra, 2/a - Pozzolengo Tel. 030.9918740 / 348.3316881

Pattinaggio Artistico Gardalago

Pattinaggio artistico Via Zini, 10 - 25017 Lonato Tel. 030.9103331 / 338.8720900

Scuola Calcio Centro Giovanile

Calcio

Via Antiche Mura, 14 - 25017 Lonato Tel. 030.9132882 / 338.9004271

Ballet Studio

Danza classica e moderna Via Antiche Mura, 14 - 25017 Lonato Tel. 349.2584414

Il Drago che nuota

Thai chi chuan e Qi gong Corsi presso Palestra della Scuola Media Tel. 347.5383915

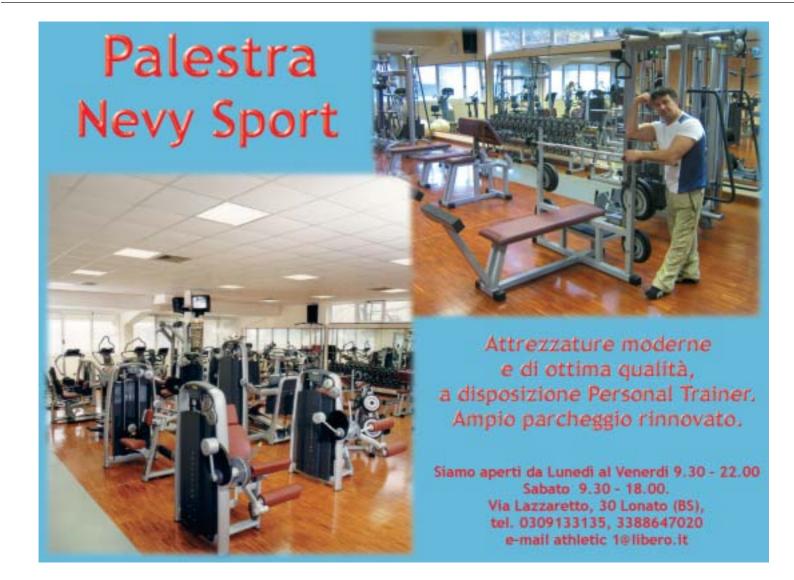
Kick Boxing & Ju-jitsu

Esibizioni di Kick Boxing e Ju-Jitsu Palazzetto dello Sport Tel. 030.9103403 / 328.7220363

Associazione A.S.P.R.A.

Pattinaggio e basket a favore di soggetti diversamente abili Corsi presso Palestra della Scuola Media Tel. 328.2866540 / 328.5650599

CENTRI SPORTIVI ❖





CENTRI SPORTIVI



- 1 Campi Calcio Basket Bocce V.le Roma
- 2 Palazzetto dello Sport Via Regia Antica, 51
- 3 Palestra Nevy Sport

 Corsi Fitness

 Via Lazzaretto, 30 Tel. 030 9133135
- **4 Palestra Oratorio Paolo VI**Via Antiche Mura Tel. 030 9131479
- **5 Centro Sportivo Tempo Libero** *Corsi fitness danza e balli*Via Rassica, 27 Tel. 030 9131934
- 6 Centro ippico Spia d'Italia Corsi di equitazione Via M. Cerutti, 61 - Tel. 030 9130233
- 7 Palestra Operazione Fitness

 Corsi fitness danza e balli yoga spin bike

 Zona Artigianale Lonato
 Tel. 030 9131757

- 8 Centro Sportivo La Fornasetta Tennis - Calcetto - Beach Volley Via Fornasetta, 21 - Tel. 030 9103501
- **9 Parco con piscine La Cavallina** Via S. Tomaso, 24 - Tel. 030 9130329
- 10 Scuderia Mi Esperanza

 Corsi di equitazione

 Via Stoppini Tel. 333 3803025
- 11 Kartodromo
 South Garda Karting
 Pista di karting
 Loc. Campagnoli Tel. 030 9919958
- **12 Trap Concaverde** *Tiro a volo*Via Slossaroli Tel. 030 9990200
- **13 Parco Aquatico La Quiete**Via Fenil Vecchio, 18 Tel. 030 9103171
- **14 Centro Sportivo del Garda** Via Rassica - Tel. 030 9919712





A TUTTO PORCELLO

Rassegna gastronomica a base di maiale dal 7 gennaio al 5 febbraio 2006

PIZZERIA TRATTORIA

"DA EZIO"

dei F.lli Rodella

Via Corobbiolo, 6 LONATO (Brescia) Tel. 030.9131778

Chiuso il Mercoledì

Affettati misti della casa con Focaccia, Polenta e Guanciale

Tagliatelle fresche con ragù di Maiale

Braciole di maiale alla griglia e Empiom di maiale alla griglia Contorni di stagione

Chisol

1/4 di Vino Rosso Scolari del Garda, Acqua, Caffè

18 euro

Solo su prenotazione con due giorni di anticipo in sostituzione dei secondi Maialino da Latte al Forno

23 euro

Pizzeria Trattoria

Via Corrobbiolo, 6 Lonato (BS)

Tel. 030.9131778

Chiuso il mercoledì

da Ezio dei F. Ili Rodella







di Battaglia Giovanni

25011 Calcinato (BS) - Via Colomberino (strada per Esenta) Tel. e Sax 030.9131086 - Cell. 329.8523203 battaglia.gio@libero.it



Allevamento Macellazione Vendita Ingrosso/Dettaglio di carni bovine, suine e salami di produzione propria

> S.S. Lonato - Montichiari Via Trivellino, 6 25017 Lonato (BS) Tel. 030.9133230 savoldicarnidoc@virgilio.it



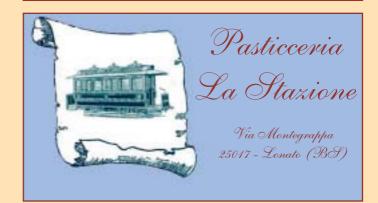
Cascina "Spia d'Italia"

Via Ceruti Marziale, 61 25017 - Lonato (BS) - Tel. 030.9130233





www.fattorialaregina.com - info@fattorialaregina.com





di Stefano Beretta

Via Calvino, 4 - Padenghe sul Garda (BS) Tel. e Fax 030.9900451 www.calvingusto.it - calvingusto@tiscalinet.it



Via Statale per Desenzano 25017 - Lonato (BS) Tel. 030.9132046

RISTORANTE "IL RUSTICHELLO"

Famiglia Zaniboni dal 1980

Viale Roma, 92 LONATO (Brescia) Per prenotazioni e info 030.9130107

25 euro

TRATTORIA

"DA ACHILLE"

Via Parolino, 2 LONATO (Brescia) Tel. 030.9130558

23 euro

Crustù col Lard
Codeghì nostrà e salsa verde
Frìtadina coi Articioc e Panseta
Impiom coi Fasoi e Polenta

Risot col "Tastasal"

Pursilì de Lat arost e Polenta Patate noele rostide col Sigolot

Turta Sabiusa co la crema al Zabaiù

Dalla cantina:

Vin Ross de chel bùn Moscat duls

Coppa, Pancetta, Lardo di Colonnata, Fagioli con le cotiche, Quadratini di Polenta con Salamele, Fagottini di Verdure, Sott'olio

Gnocchetti Sardi al sugo di Maiale e finocchietto Risotto col radicchio rosso e quanciale

Lonza al Latte, Stinco, Cosciotto Porchettato Verdure al Carrello

Dolce della casa

Vino Rosso Rubino, Acqua **Caffè con pasticcini assortiti**

AZIENDA AGRICOLA VIVAIO PIANTE Cherubini Egidio

& Figli s.n.c.

Progettazione - Realizzazione manutenzione verde pubblico e privato impianti di irrigazione e arredo urbano

Sede: 25017 LONATO (BS) Via Fornaci dei Gorghi, 4 Tel. 030.9919963

Esposizione: 25015 DESENZANO DEL GARDA (BS) Via Vò, 7 - Tel. e Fax 030.9120083

www.vivaicherubini.it vivaicherubiniegidio@libero.it



Il **GRUPPO FERALPI** ha sviluppato negli anni la propria attività principalmente nella siderurgia al servizio dell'edilizia, diversificandola in seguito in altri settori quali l'ambiente, l'ecologia, la finanza e l'ittica.

Nell'ambito siderurgico, lo sviluppo programmato ha portato nel tempo all'acquisizione di importanti società sia in Italia che nel resto dell'Europa. Il Gruppo si presenta oggi con a capo Feralpi Holding S.p.A., e, per quanto riguarda le società a "core business" siderurgico, troviamo: Feralpi Siderurgica S.p.A., Acciaierie di Calvisano S.p.A. e Dieffe S.r.l. in Italia; ESF Elbe-Stahlwerke Feralpi GmbH, EDF Elbe-Drahtwerke Feralpi GmbH e Feralpi Stahlhandel GmbH in Germania; Feralpi Praha S.r.o. nella Repubblica Ceca; Feralpi Hungaria K.f.t. in Ungheria; Ductil Steel S.A. e Beta S.A. in Romania. Con oltre 2.700 addetti ed una produzione di 4,5 Mio di tonn./anno tra acciaio e prodotti finiti (tondo per cemento armato in barre e rotoli, vergella, rete elettrosaldata e altri derivati), il Gruppo si colloca oggi fra i maggiori e più qualificati produttori europei del settore.



GRUPPO FERALPI

Sede legale - Via Aurelio Saffi, 15 - 25122 BRESCIA - ITALIA
Sede amministrativa e stabilimento - Via Carlo Nicola Pasini, 11 - 25017 Lonato (BS) ITALIA
Tel. 0039 030 9996.1 r.a. Fax 0039 030 9132786-9996265 www.feralpi.it e-mail:feralpi@feralpi.it

TRACTORIA "BETTOLA"

Menù disponibile SABATO e DOMENICA. Gli altri giorni su prenotazione Tel. 030.9130237

22 euro

TRATTORIA

"nuovo conatino"

Via Piave, 4 LONATO Tel. 030.9919761 Prenotazione consigliata

24 euro



Salame nostrano con Polenta, Prosciutto Crudo, Speck e Sott'Olio

Risotto con Pesteum, Crespelle alla Valdostana

Filetto di Maiale alle Mele, Lonza al forno con Patate

> **Dolce della Casa** Caffè

Vino e Acqua

Lardo all'erbette fini con Crostini e Polentina Affettati misti con Verdure in Agrodolce Luganega e Fagioli in umido con polentina

Pendette con Funghi e Salsiccia

Carrè di Maiale al forno affumicato Verdure di Stagione

> **Dolce** Caffè

Acqua e Vino della Casa

FORNERIA

Stuani Giordano

Via Bagnole, 7 - 25017 Lonato (BS) Tel. 030.9130384

Pane da agricoltura Biologica

- pane integrale di grano duro
- pane integrale di grano tenero
- pane integrale senza sale
- pane integrale di segale
- pane bianco BIO
- pane integrale al farro
- pane cassetta
- pane azzimo
- pane sesamino

- grissini
- pizza
- focaccia
- focaccia olive
- focaccia cipolle
- focaccia primavera
- focaccia pomodoro
- pane all'uva





LONATO

OSTERIA

MADONNA DELLA SCOPERTA

di Tosoni Luigi

Via Madonna della Scoperta, I/3 Centenaro di Lonato (Brescia) Tel. 030.9103303

22 euro

Antipasto di Salumi Nostrani, Sottaceti Misti, Insalata Russa

Maccheroni con l'Impiom Tagliolini con lo Speck

Braciole, Costine e Salamele alla Griglia Cotechino con Polenta Cotiche con Fagioli Insalata Mista **Dolce della Casa**

Acqua, Vino Bianco Rosso

TRATTORIA

LE BAGNOLE DA NADIA

Via Bagnole 25017 LONATO (Brescia) Tel. 030.9132844

20 euro

Affettato misto Nostrano, Polenta e Lardo, Involtino di Mortadella, Frittatine, Melanzane, Zucchine Grigliate

Maccheroncini alla Rustica Tortelli al Prosciutto

Salame Agher, Costine e Salamina, Mumbulì Arost e Polenta Contorni di Stagione

Dolce della Casa

1/4 Vino, Acqua, Caffè

RISTORANTE

"ANTICO CORLO"

Via Repubblica, 74 LONATO Tel. 030.9132323

23 euro

Prosciutto di Parma, Salame, Spumone al Porcellino Rosa

Risotto con Radicchio e salsiccia

Stinco di Maiale in Umido, Misto di Carne alla Griglia Insalata Mista

Dolce della Casa

Caffè

Vino Rosso da Tavola "Cantine Pietro Zerbio"Acqua Minerale

Rinomata



Armi di tutti i tipi: caccia - tiro - difesa munizioni di tutte le marche nazionali ed estere tunnel prova armi 25 metri





sede: 25017 Lonato (Brescia) - Via C. Battisti, 19 Tel. 030 9130076 - Fax 030 9913448 Titolare Armeria presso campo tiro TRAP CONCA VERDE Località Basia - 25017 Lonato (Brescia)



Studio Tecnico

Geom. Roberto Abate

Progetti civili ed industriali Arredamenti Consulenze

Via A. Campagna Franceschini - 25017 Lonato (BS) Tel. e Fax 030.9913877 - Cell. 333.3331743 abatestudiotecnico@libera.it AZIENDA AGRICOLA AGRICURISCICA LONATO

"IL ROVERE"

Via S. Cipriano Tel. 030.9120057

22 euro

Speck, Pancetta, Salame, Verdura in agrodolce, Frittata con Salsiccia e Cipolla, Polenta Erbette e Lardo

> Torcetti alla rustica Tagliatella pattona

(con vellutata di patate e salciccia)

Grigliata mista: Salamella, Costine, Coppa alla Brace con Polenta Cotiche con fagioli

Contorni Misti di Stagione

Sbrisolona con liquore alle prugne, oppure torta di mele calde con pinoli e cannella

Caffè

Acqua

Vino d.o.c di produzione "Il Rovere" Digestivo





25015 DESENZANO DEL GARDA

Via Vallio di sopra, 1 (str. per Maguzzano)

Tel. e Fax 030.9121801

www.leforbici.com info@leforbici.com



Via Valsorda, 4 25017 LONATO (Brescia) Tel. e Fax 030.9130276 lonexodus@numerica.it

Il Progetto Exodus era una delle Opere della Congregazione dei Poveri Servi della Divina Provvidenza fondata nel 1907 da don Calabria, un giovane prete veronese, che accolse nella sua abitazione alcuni giovani bisognosi. Il 9 dicembre del 1949 l"Arcivescovo di Milano, Cardinale Shuster, si recò a Verona per incontrare don Calabria e chiedergli una "casa" a Milano. Gli venne così offerto di utilizzare un'ampia area in Via Pusiano ai margini del Parco Lambro.

Alla fine degli anni '70, don Antonio Mazzi giungeva a Milano, direttore dell'Opera don Calabria di Via Pusiano, proveniente da varie esperienze pastorali nell'emarginazione e devianza giovanili. Proprio a Milano, a ridosso del Parco Lambro, nel 1984, don Antonio Mazzi, insieme ad alcuni collaboratori, fece nascere il Progetto Exodus che il 6 agosto 1996

78

STUDIO TECNICO e GEOLOGICO

Angelo

Damiano

LONATO (BS)

REALE MUTUA ASSICURAZIONI

 Subagenzia di LONATO Studio Tecnico Geom. EUGENIO SCALVINI Via San Giuseppe, 3 - 25017 LONATO

Tel. 030.9913861 - Fax 030.9134644

Agenzia Principale di DESENZANO

Via Dal Molih 14/d - 25015 DESENZANO Tel. 030.9142633 - 9144781

MENDENI Rag. Giuseppe e GOTTARDI Maura

C'È UNA GRANDE **ASSICURAZIONE** CHE VI TRATTA DA RE

ANZI, DA SOCI REALE MUTUA ASSICURAZIONI

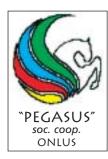
AGRICOLTURA • INDUSTRIA COMMERCIO • CIVILE • AUTO PIANI PREVIDENZIALI VITA

Dal 1828 Soci, non semplici assicurati.



si trasforma in un ente autonomo e prende il nome di Fondazione Exodus.

Questo nuovo stato giuridico, ha garantito maggior autonomia e velocità decisionale permettendo, in questi anni, non solo di consolidare l'esperienza acquisita, ma di aprire nuovi progetti di lavoro sulla spinta delle diverse esigenze espresse da una società in continuo mutamento.



È così che nasce, nel 2002, la cooperativa Pegasus, ossia una cooperativa sociale di tipo B, che offre ai ragazzi della sede di Sedena di Lonato (della Fondazione Exodus Onlus di don Mazzi) la possibilità di avere uno sbocco lavorativo e di essere seguiti nel reinserimento sociale, ultima fase di un percorso comunitario voluto

idealmente dividere in quattro fasi (ossia accoglienza, cammino, rimotivazione e responsabilità ed infine inserimento).

Per questo motivo la cooperativa ha stipulato un protocollo d'intesa con la Fondazione Exodus, per rendere la collaborazione ancora più efficace ed efficiente.

Tra i tanti obiettivi, uno dei più importanti è quello di reinserire soggetti socialmente svantaggiati, attraverso il lavoro che nel caso specifico si sviluppa nella cura e manutenzione delle aree verdi, siano esse pubbliche o private.

Altro obiettivo è quello, attraverso collaborazioni con Enti e società di settore, di sviluppare progetti di Fondazione che permettono a queste persone di imparare un mestiere ed arrivare quindi preparati nel mondo del lavoro.

Inoltre la sede Exodus di Sedena, da qualche anno sta portando avanti un'attività equestre gratuita con ragazzi diversamente abili, l'obiettivo è di proporre qualcosa di diverso nel loro tempo libero, e questo è possibile anche grazie al lavoro dei volontari del nostro paese e dei ragazzi ospiti della comunità.

Infine, la sede Exodus di Lonato, in rappresentanza della Fondazione stessa, in collaborazione con la Fondazione argentina Lanna stanno portando avanti un progetto denominato "Despertar en Patagonia" (Risveglio in Patagonia), che si sviluppa in tre fasi salienti, e che ha come obiettivo quello di accompagnare i bambini di strada in un percorso di prevenzione.



LOCATELLI S.r.l.

UTENSILERIA
ARTICOLI TECNICI
PENUMATICA
OLEODINAMICA
TRASMISSIONI
BULLONERIA
TUBI IN GOMMA
UTENSILI ELETTRICI



Lonato - Via Cenedella, 2 Tel. 030.9130022 - Fax 030.9130400 e-mail: locatellisrl1@virgilio.it

48ª Fiera Regionale

<mark>agricola gastronomica</mark> commerciale artigianal



Cosciente dell'impegno e dello sforzo lavorativo svolto dal Comitato Fiera e dai vari settori dell'amministrazione comunale, sento il dovere di ringraziare sentitamente tutti coloro i quali hanno collaborato ad organizzare la nostra Fiera, giunta ormai alla 48ª edizione.

Devo, altresì, dare giusto rilievo all'operato dell'ufficio commercio ed in particolar modo al dott. Erminio Forzanini per l'impegno, la perseveranza e per l'ottimismo palpabile da noi sentito nei mesi di lavoro trascorsi assieme; alla sig.na Camilla Vanaria che, da futura giornalista, ha coordinato e raccolto materiale per la realizzazione del "48° numero unico" pubblicato ogni anno in occasione della Fiera.

Devo anche ringraziare per la collaborazione l'ufficio tecnico ed in modo particolare l'arch. Mara Bonomelli, la geom. Laura Sottini e l'ing. Giorgio Sguazzi.

Un grazie particolare all'assessore al commercio Valentino Leonardi, che con la sua costante presenza, lucidità ed obbiettività ha contribuito, passo dopo passo ed in modo profiquo, all'organizzazione della manifestazione.

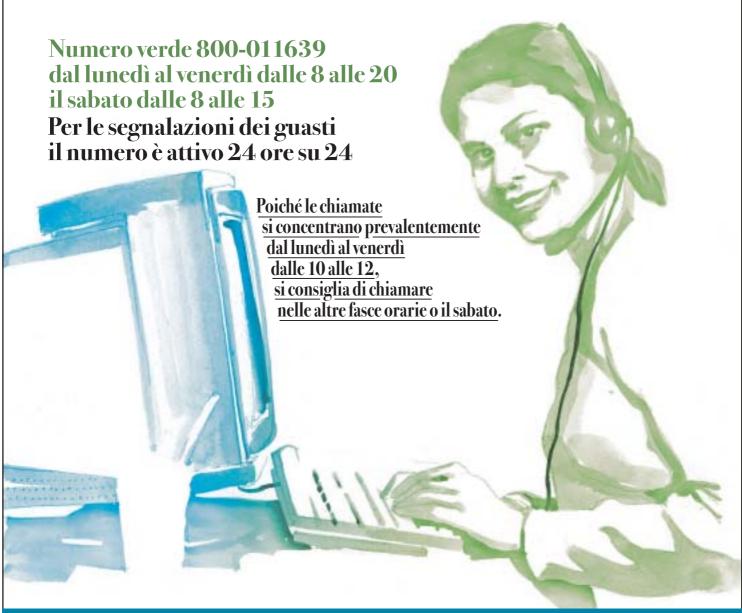
E infine, ma non per ultimi, ringrazio tutti gli espositori che, con la loro partecipazione, fanno della nostra Fiera una tra le manifestazioni regionali più apprezzate.

Cordiali saluti.

Il presidente del Comitato fiera Germano Sigurtà

PRONTO, ASM

Preventivi, attivazioni, subentri, cessazioni, variazioni? Segnalazione dei consumi? Informazioni su bollette e servizi?





Numero Verde 800-011639





Servizi offerti:

- Valutazione gratuita dell'immobile
- Pubblicazione sul mensile Primacasa News
- Inserimento immobile in banca dati e sul sito www.primacasa.it
- Controlli catastali, ipotecari e finanziari sugli acquirenti e conduttori
 - Servizio Assicurativo Sicurfitto a copertura dei propri immobili
 - Valutazione permute
 - Consulenza legale, fiscale e amministrativa
 - Presentazione degli atti e affiancamento in fase di rogito
 - Garanzia di riservatezza nel rispetto della legge sulla privacy

Lonato Case S.a.s. - Corso Garibaldi, 12 - Lonato - BS Tel. 030.91.32.297 - bs_lonato@primacasa.it www.primacasa.it