



# 67<sup>a</sup> Fiera Regionale

di Lonato del Garda

AGRICOLA • ARTIGIANALE • COMMERCIALE

17 - 18 - 19

GENNAIO 2025

# Ottica Valentino Leonardi e Gianluca



Leonardi Valentino  
Fondatore  
Attività 1920/1955



Cav. Alberto Leonardi  
Attività 1952 / 1994



Leonardi Valentino  
Attività 1975 / 2023



Leonardi Gianluca  
in attività dal 2019



1920  
2025

oltre 100 ANNI

di passione  
professionalità  
e cortesia

*In continuità con la filosofia di Valentino  
e della famiglia Leonardi  
proseguiremo sulla stessa strada  
con impegno e dedizione*

**MONTICHIARI (BS) C.C. COOP - Via T. Silvioli, 77 - Tel. 030 9961533**

**LONATO DEL GARDA (BS) C.C. LA ROCCA - Via C. Battisti, 2H - Tel. 030 9130308**

## SOMMARIO

Il Saluto del Sindaco .....	3
Il Saluto della Presidente .....	5
Il Saluto del Direttore e del Comitato Fiera .....	7
Programma della manifestazione .....	8

### NOTIZIE IN MOVIMENTO

Lonato tra agricoltura, tradizione e innovazione .....	13
Concorso "Alla (ri)scoperta delle attività economiche di Lonato del Garda" .....	14
Intervista alla famiglia Roberti .....	16
Officina Riccardo e Giovanni Paghera .....	18
Dal Forum Coldiretti: tutelare gli interessi di agricoltori e cittadini .....	19
È nata la "Comunità Energetica Rinnovabile Lonato del Garda" .....	20
Canile per cani abbandonati S. Rocco - Calcinatello .....	22
L'Adozione: un Atto di Amore e Solidarietà .....	23
Confagricoltura Brescia, la chiave di volta per il futuro è l'innovazione .....	24
Raccolto in cinque volumi il Numero Unico della Fiera di Lonato .....	25
Agricoltura e Artigianato nell'era di TikTok e dei Social Media .....	26
Gardalatte, fra tradizione e modernità nel segno della sostenibilità .....	27
L'abbandono delle tartarughe d'acqua dolce in natura: un problema per l'ecosistema .....	28
Lonato basilica giubilare 2025 "Pellegrini di Speranza" .....	29
Lions Club di Lonato del Garda: un nuovo impegno per la comunità locale .....	30
Convegno: "Allevare oggi, tra la nuova direttiva nitrati ed emissioni" .....	31

### LA FORZA DEL TERRITORIO

Vent'anni di impegno: La Protezione Civile, faro di speranza e sicurezza per la nostra comunità .....	32
Garda Emergenza: 20 anni di servizio a sostegno della comunità .....	33
Nuovi servizi alla Madonna del Corlo: centro diurno integrato e alloggi protetti .....	34
Il gruppo Alpini di Lonato d/G. festeggia i 100 anni dalla fondazione .....	35
AVIS Lonato .....	36
A.I.D.O. .....	37
Visti da vicino: Anffas Desenzano .....	38
Il volontariato una ricchezza per il Paese .....	39
Un raggio di luce per la comunità, con la Pro Loco di Lonato d/G. ....	40
A.C.A.T. Gardesana .....	41
"I Disciplini del Corlo" festeggiano i 10 anni di attività! .....	42

### ARTE DEL SAPERE

Scuola, arte e territorio allo stesso tavolo .....	43
C'era una volta la scuola elementare Guglielmo Marconi .....	44
Istituto superiore "Vincenzo Dandolo" sede di Lonato d/G. ....	46
Sant'Ornella .....	47
Il Lavagnone e le Palafitte UNESCO .....	48
Proverbi di vita contadina .....	49
Scuola dell'infanzia "Tisi Bresciani" - fraz. Esenta .....	50
La leggenda della "Mietitura della Speranza" .....	51
Storie di donne e regine che sprofondano a Lonato .....	52
Scuola, Comune e Parrocchia insieme per gli studenti .....	54

### LA TRADIZIONE A TAVOLA

Turismo Enogastronomico a Lonato d/G. e in Provincia di Brescia .....	55
115 anni di "Trattoria La Rassica" .....	56
I Vini DOC del Basso Lago di Garda .....	57
Come sempre, la bontà dei nostri prodotti sta nella loro semplicità .....	58
"Gemellaggio" gastronomico dei prodotti De.C.O. ....	60
Töt Porsèl .....	61
Menu Töt Porsèl .....	62
Ricetta "Risotto all'Ortica" .....	64
Ricetta "Salmi di Lepre" .....	65
Ricetta "Il Castagnaccio" .....	66
Regolamento gare gastronomiche .....	67

### ZOOM SUGLI EVENTI

Mostra: "Fotografie di un'altra era: Lonato attraverso l'Obiettivo" .....	68
"Girafiera": Istruzioni per l'uso .....	69
Concerto lirico: "Messa di Requiem" .....	70
Corsa campestre: "Corri con noi" .....	72
Convegno: "L'antologia di letteratura italiana di A. G. Fornasari Verce" .....	73
Ass. Arma Aeronautica Lonato d/G.: "Esposizione mock up Tornado" .....	74
Convegno: "Verde e foreste, tra salute, territorio e turismo" .....	75
Degustazione: "Vini e Sapori in Fiera" .....	76

### ASSOCIAZIONI SPORTIVE

Centro Culturale Sportivo Sedena 93 A.S.D. ....	78
Avventure nella Natura a Lonato del Garda con S.A.F.E. Adventure .....	79
Cento anni e non sentirli, a Lonato il calcio festeggia il centenario .....	80
ASD Pattinaggio Artistico Gardalago .....	81
Atletica Lonato: 1978-2025 ... 47° anniversario .....	82

### UN SALTO NEL PASSATO

Sant'Antonio Abate: Il Protettore degli Animali e la Tradizione .....	83
Lonato fra Storia e Arte. L'antico mulino del Corlo .....	84
La Colonna Veneta di Lonato .....	86
La dogale di concessione per la costruzione della chiesa di Malocco .....	88
Scorci di vita rurale a Sedena .....	89
Precisazioni su tre aspetti riguardanti la chiesa di S. Maria del Corlo .....	90
L'incredibile storia del Fante Enrico Agosti .....	94
El pè de gál (Via Piedegallo) .....	95

Il Comune e il pubblico, numeri utili .....	96
---	----



# grafiche tagliani

stampa e comunicazione







identità visiva ■ marketing ■ editoria  
libri ■ cataloghi ■ brochure ■ linea ufficio  
web e social ■ cartelle ■ calendari ■ book  
packaging ■ etichette ■ gadgettistica  
stampa quadri fotografici e artistici  
decorazione vetrine e automezzi  
cartellonistica ■ abbigliamento

calcinato.bs - tel. 030 963114  
[www.grafichetagliani.com](http://www.grafichetagliani.com)

# SAOTTINI

GUSTO & TRADIZIONE DAL 1917

- Oltre Cento Anni -  
*di Storia e Passione*



Via Tugurio 3 | 25017 Lonato del Garda (BS)

030 913 08 01 | [info@saottinivini.com](mailto:info@saottinivini.com) | [saottinivini.com](http://saottinivini.com)



ROBERTO TARDANI

## SALUTO DEL SINDACO

**È** con grande piacere che vi do il benvenuto alla 67<sup>a</sup> edizione della Fiera Regionale Agricola, Artigianale e Commerciale, primo evento dell'anno che apre ufficialmente il calendario fieristico.

Questo appuntamento è sempre molto atteso dalla cittadinanza, e quest'anno non fa eccezione. La Fiera rappresenta un'occasione di incontro e di scambio, un momento di valorizzazione delle nostre tradizioni, della nostra terra e delle nostre eccellenze locali. Qui, dove l'agricoltura, l'artigianato e il commercio si incontrano, possiamo apprezzare la ricchezza e la varietà che il nostro territorio sa offrire, ma anche rafforzare quel legame che ci unisce come comunità.

Con la partecipazione di espositori, produttori e visitatori da tutta la regione, la fiera è un'opportunità

unica per scoprire, supportare e promuovere le nostre realtà locali, mettendo in evidenza il valore del nostro lavoro e della nostra identità. È anche un'opportunità di crescita per le imprese, che possono entrare in contatto con nuovi mercati e nuovi collaboratori.

Sono particolarmente felice di assistere alla continua crescita della manifestazione, portando con sé nuove idee e stimoli per il futuro. È grazie alla partecipazione attiva di tutti, soprattutto del supporto organizzativo di tutti i membri del Comitato, che la nostra Fiera ha acquisito una tale rilevanza nel panorama fieristico regionale.

Vi invito quindi a visitare la fiera, a scoprire le meraviglie del nostro territorio e a partecipare con entusiasmo a questo evento che è simbolo di tradizione, innovazione e comunità.



**AIRGARDA**  
A E R A U L I C A



**AIR GARDA S.r.l.**

Via Galvani, 17/19  
46043 Castiglione  
delle Stiviere (MN)

**T** 0376 1940006

**E** info@airgardasrl.it

**www.airgardasrl.it**

**SE VUOI  
CAMBIARE ARIA,  
SIAMO IL PARTNER  
GIUSTO PER TE.**

AirGarda è una realtà produttiva con **un'esperienza di oltre 30 anni nel settore aeraulico**. Produciamo **condotte per la distribuzione dell'aria** e realizziamo **impianti nuovi** e interveniamo su **impianti esistenti**.





LAURA GIACOMELLI

## SALUTO DELLA PRESIDENTE

**È** con grande piacere e orgoglio che porgo il mio più caloroso benvenuto a tutti voi in occasione dell'apertura di questa importante Fiera Agricola, Commerciale e Artigianale di Lonato del Garda. Questo evento rappresenta non solo un'occasione di incontro e scambio, ma anche un momento cruciale per celebrare l'impegno, la creatività e l'innovazione che caratterizzano il nostro territorio. Il territorio di Lonato del Garda è da sempre sinonimo di qualità e autenticità. Le colline che circondano il nostro amato paese, le distese verdi che si affacciano sul lago e i fertili campi coltivati raccontano una storia di dedizione, fatica e passione.

Da generazioni, le famiglie di Lonato e delle zone limitrofe si sono impegnate per valorizzare la terra, portando avanti antiche tradizioni agricole e trasmettendo i valori del lavoro, del rispetto della natura e dell'eccellenza, dove le radici della nostra tradizione agricola si intrecciano con le innovazioni del settore, celebrando non solo il nostro passato, ma anche il futuro prospero che ci attende.

La nostra fiera non è solo un evento economico, ma un'occasione per ricordare chi siamo e da dove veniamo. Lonato del Garda è un luogo dove il passato rurale si fonde armoniosamente con il progresso. Ogni anno, agricoltori, allevatori e produttori locali si incontrano qui per condividere saperi, tecnologie e prospettive future, mantenendo saldo quel legame con la nostra terra che è la nostra vera forza. In fiera, infatti si uniscono tre settori fondamentali per la nostra economia e identità regionale: l'agricoltura, il commercio e l'artigianato.

L'agricoltura, sebbene settore talvolta trascurato rappresenta la spina dorsale e il cuore pulsante del nostro territorio. Il settore commerciale, altro pilastro della nostra eco-

nomia, si distingue per la capacità di adattarsi ai cambiamenti, di anticipare le tendenze e di offrire servizi e prodotti di qualità, e, la presenza di tante realtà in questa fiera ne è la dimostrazione più chiara. L'artigianato, infine, è una delle gemme più preziose della nostra regione. Gli artigiani lombardi, con la loro maestria e passione, continuano a creare opere uniche, che raccontano la storia del nostro territorio e la bellezza di un sapere antico che si rinnova ogni giorno.

Ogni settore ha un ruolo insostituibile nella costruzione del benessere della nostra comunità, e questa manifestazione è la vetrina perfetta per mostrare al mondo l'eccellenza dei nostri prodotti. Questa fiera, quindi, non è solo un'esposizione di prodotti, ma un vero e proprio momento di celebrazione della nostra identità, della nostra cultura produttiva e del nostro futuro.

È un luogo dove il passato incontra il futuro, dove tradizione e innovazione si fondono per dare vita a nuove opportunità di sviluppo e crescita per tutti noi.

Desidero ringraziare gli organizzatori di questa manifestazione, gli espositori e tutti coloro che, con il loro lavoro e impegno, hanno reso possibile questo straordinario evento. Grazie anche a tutti i visitatori che, con la loro partecipazione, danno vita a questa fiera, confermandola come un appuntamento imperdibile nel panorama regionale.

*Concludo augurando a tutti una fiera di successo, ricca di scambi, opportunità e momenti di condivisione. Insieme, possiamo continuare a coltivare non solo i nostri campi, ma anche il nostro futuro e sono certa che questa edizione saprà stimolare nuove idee, nuove collaborazioni e nuove sfide, che affronteremo insieme con la stessa determinazione e passione che ci contraddistinguono*

*A tutti voi, buon lavoro e buona fiera!*

# C.S. ELETTROIMPIANTI

di CROTTI STEFANO

**Impianti elettrici civili e industriali - Impianti Allarme e Videosorveglianza  
Automazione cancelli e portoni sezionali - Impianti dati rete cablata  
Impianti wi-fi - Impianti domotici - Illuminazione a Led**

**FOTOVOLTAICO**



Via delle Rose, 4 - LONATO DEL GARDA (BS) - E-mail: [cselettro@gmail.com](mailto:cselettro@gmail.com)



23<sup>a</sup> edizione

# GRAN *galà* SHOW

11.01.2025

**h 20:45 \_ ingresso gratuito**

**PALAZZETTO DELLO SPORT**  
**Via Regia Antica, 51 • Lonato del Garda (Bs)**

**#grangalalonato**

INFO:

Ufficio Fiera 0309131456  
diego.frera@gmail.com

con la partecipazione

Media  
partner



*Accademia  
del Garda*



in  
collaborazione  
con





MICHELE UGOLINI

## SALUTO DEL DIRETTORE

### *La fiera bis*

**U**n avvertimento: questi saluti del direttore saranno poco istituzionali. Invoco però la clemenza della corte, poiché il ruolo del direttore è meramente organizzativo, ed a ringraziare e salutare le tante persone che si meritano di essere citate in queste prime pagine del numero unico 2025 ci hanno pensato già in modo egregio persone ben più titolate di me a farlo, Sindaco e Presidente della 67ª Fiera in primis.

Io vorrei invece provare a dare un titolo, per quanto personale, a questa fiera, che per me è la fiera “bis”. Intanto perché è la seconda edizione che ho l'onore di contribuire ad organizzare; quest'anno in particolare si è cercato di oliare meglio i meccanismi nuovi che già l'anno passato si erano messi in moto, e che hanno portato al successo di molte iniziative. Anche quest'anno infatti riproponiamo il nuovo allestimento del palazzetto dello sport, all'interno del quale potrete trovare ottimi piatti della tradizione, anche De.Co., da degustare in compagnia al riparo dalle intemperie invernali; nella palestra delle scuole medie i visitatori ritroveranno anche il Panavia Tornado, grazie alla collaborazione con VI Stormo di Ghedi. E poi la gra-

data riconferma della campestre per i ragazzi in Rocca, la gimkana dei Sindaci sui trattori e tante altre iniziative. Vorrei anche sottolineare come, nello sforzo di bilanciare lo slancio verso il futuro con la riscoperta delle tradizioni, dopo più di trent'anni viene riproposta una mostra di fotografie storiche di Lonato, alcune addirittura risalenti al Ventennio, altre più recenti, nelle quali forse i meno giovani potranno riconoscere volti e luoghi familiari, fissi nella memoria ma mutati negli anni.

Questa è infine anche la prima fiera che purtroppo non vedrà la cara nonna (appunto “bis”) Maria, detta Franca. Voglio ricordare quindi lei e tutta la generazione di donne e uomini lonatesi, che con tanto lavoro e poche, pochissime lamentele, hanno ricostruito il paese dopo la guerra, dando lustro a Lonato, e vita a quella manifestazione che oggi compie sessantasette anni. Senza l'intraprendenza ed il gusto tutto lombardo di voler fare le cose, insieme e per bene, non sarebbe mai diventata così bella e così importante. A noi tutti spetta il compito di essere all'altezza di chi ci ha preceduto.

Buona fiera a tutti.

## SALUTO DEL COMITATO FIERA

*Laura Giacomelli, Michele Ugolini, Giovanna Lacalamita, Mariarosa Sandonini, Luigi Lacquaniti, Morgana Tognato, Fabio Delpero, Emilia Cherubini, Nicola Ferrarini e Marco De Stefano.*

**I**l successo di ogni fiera non è mai frutto del caso ma il risultato di un impegno costante, di una visione condivisa e di un lavoro di squadra che inizia molto prima del taglio del nastro.

Dietro ogni edizione della Fiera Agricola c'è il lavoro incessante e preciso di un comitato fiera, un gruppo di cittadini che dedica tempo, risorse e passione per garantire che ogni dettaglio, dalla progettazione alla gestione logistica, dalla promozione alla sicurezza, venga curato nei minimi particolari.

Il comitato fiera non si limita a gestire l'evento, ma si preoccupa anche di ascoltare le esigenze degli espositori, di anticipare le tendenze del settore e di creare opportunità che possano arricchire tutti i partecipanti.

Desideriamo esprimere il nostro più sincero ringraziamento all'Amministrazione comunale di Lonato del Garda che ha da sempre sostenuto

questa iniziativa. Il loro continuo supporto e la loro disponibilità a collaborare con noi hanno reso possibile la realizzazione di questo evento, dimostrando ancora una volta quanto l'Amministrazione sia vicina alla comunità e alle sue esigenze.

Un sentito grazie va anche ai nostri sponsor, il cui generoso supporto ha avuto un ruolo fondamentale nel successo di questa iniziativa. Grazie alla loro fiducia e al loro impegno, siamo riusciti a creare un evento che ha coinvolto e arricchito tutti i partecipanti.

E non dimentichiamoci degli espositori, fulcro della Fiera, che con la loro presenza, impegno e qualità dei prodotti rendono ogni edizione unica.

Grazie a tutti, per la vostra dedizione, il vostro sostegno e la vostra costante disponibilità.

Non ci rimane che augurare a tutti BUONA FIERA!!!



## PROGRAMMA

### SABATO 11 GENNAIO

**Ore 20.45:** “Gran Galà” presso il “Palazzetto dello Sport” di via Regia Antica.

Serata di presentazione della 67ª Fiera Regionale di Lonato del Garda con ospite speciale Fabrizio Fontana. Presenta la serata Giorgio Zanetti.

Ingresso gratuito

### DOMENICA 12 GENNAIO

**Ore 16.00:** convegno dedicato «L'antologia di letteratura italiana di A. G. Fornasari Vece», a cura di Proloco Lonato in collaborazione con l'Amministrazione Comunale presso la Sala Celesti in Municipio. Relatore Riccardo Pasqualin

### GIOVEDÌ 16 GENNAIO

**Ore 15.45:** convegno dal titolo “Sostenibilità di un business plan” a cura dei Periti Agrari Industriali in collaborazione con l'Amministrazione Comunale presso la Sala Celesti in Municipio

**Ore 20.30:** convegno dal titolo «È nata la ‘Comunità Energetica Rinnovabile Lonato del Garda’», a cura di Garda Uno in collaborazione con l'Amministrazione Comunale presso la Sala Celesti in Municipio. Introduce il Direttore Operativo di Garda Uno Spa Massimiliano Geom. Faini

### VENERDÌ 17 GENNAIO

**Ore 10.30:** convegno a cura di Coldiretti Brescia in collaborazione con l'Amministrazione Comunale presso il padiglione della Rocca Viscontea

**Ore 15.00:** apertura stand della 67ª Fiera Regionale di Lonato del Garda

**Ore 15.00:** apertura palestra scuole medie con la straordinaria esposizione del mock up della cabina di pilotaggio del Tornado messo a disposizione dall'Aeronautica Militare - 6° Stormo di Ghedi, in collaborazione con l'Associazione Arma Aeronautica di Lonato del Garda

**Ore 16.00:** tradizionale benedizione degli animali presso il sagrato della Chiesa di S. Antonio Abate

**Ore 16.00:** convegno dal titolo “Allevare oggi, tra la nuova direttiva nitrati ed emissioni gli adempimenti delle aziende agricole” a cura di Confagricoltura Brescia in collaborazione con l'Amministrazione Comunale presso la Sala Celesti in Municipio

**Ore 18.00:** inaugurazione e rinfresco della mostra di pittura dal titolo “Pennellate di memoria, un viaggio tra i ricordi” presso la Chiesa Beata Vergine del Corlo. Mostra d'arte sui ricordi degli anziani della RSA Madonna del Corlo Onlus.

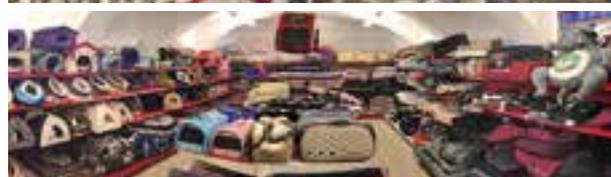
**Ore 18.30:** S. Messa in Basilica



# Ciao Bei

TUTTO PER CANI E GATTI

**SERGIO  
DISCONSI**



Via Regia Antica, 142 - Lonato d/G. - Tel. 030 9913380 - [www.tuttopercaniegattilonato.com](http://www.tuttopercaniegattilonato.com)

## PROGRAMMA

**Ore 18.30-21.00:** apertura punto di ristoro presso Palazzetto nuovo dello Sport di via E. Accordini a cura della Riseria "La Pila" di Isola della Scala

**Ore 20.30:** convegno a cura dell'Associazione Nazionale Alpini gruppo Lonato d/G. in occasione del centenario della fondazione del gruppo e dell'82° della battaglia di Nikolajewka presso la Sala Celesti in Municipio

**Ore 21.00:** chiusura stand fieristici

### SABATO 18 GENNAIO

**Ore 9.00:** apertura stand della 67<sup>a</sup> Fiera Regionale di Lonato del Garda con la partecipazione delle aziende agricole, delle frazioni lonatesi, dei commercianti e delle associazioni. Enogastronomia con degustazioni gratuite e vendita di prodotti tipici. Intrattenimenti per bambini

**Ore 09.00:** apertura palestra scuole medie con la straordinaria esposizione del mock up della cabina di pilotaggio del Tornado messo a disposizione dall'Aeronautica Militare - 6° Stormo di Ghedi, in collaborazione con l'Associazione Arma Aeronautica di Lonato del Garda

**Ore 09.00 - 12.00 / 14.00 - 18.00:** mostra fotografica dal titolo "Fotografie di un'altra era: Lonato attraverso l'Obiettivo" a cura di Foto Bonetta presso ex UBI Banca via Marconi angolo via Galilei

**Ore 9.00 - 21.00:** animazione con Radio Studio Più e dirette da Piazza Martiri della Libertà

**Ore 9.00 - 21.00:** apertura Villaggio Coldiretti con antichi mestieri, animazione intrattenimento e laboratori per bambini

**Ore 9:30-12:30 e 14:30-18:00:** apertura della mostra di pittura dal titolo "Pennellate di memoria, un viaggio tra i ricordi" presso la Chiesa Beata Vergine del Corlo. Ingresso gratuito

**Ore 10.00-12.30 e 14.00-18.00:** iscrizioni e consegna dei prodotti per le gare gastronomiche: "El salam pö bù de Lunà" (valutazione del migliore salame) alla presenza del maestro norcino "Sant'Antone chisöler" (valutazione del migliore chisöl).

Info: Ufficio Fiera tel. 030 9131456

**Ore 10.00 - 17.00** (ultimo ingresso): apertura della Casa del Podestà e della mostra "Patria & Arte. Ugo da Como e lo scultore Luigi Contratti" in collaborazione con l'Amministrazione Comunale e la Fondazione Ugo da Como. Ingresso gratuito con visita guidata.

**Ore 10.00-17.00** (ultima salita): apertura della Torre Civica di Lonato del Garda a cura della cooperativa La Melagrana"



Via Campagna di Sotto, 1  
Lonato d/G. (Bs)  
Tel./Fax 030 9132743  
E-mail: bicellicostruzioni@gmail.com



**DEL CORIGAN**  
ALLEVAMENTO CANI DAL 1980

**VENDITA CUCCIOLI • TOILETTATURA**

CARPENEDOLO (BS) - Località Sant'Apollonia, 24  
Tel. 030 9697326 - Cell. 338 2733764  
[www.allevamentodelcorigan.it](http://www.allevamentodelcorigan.it)

## PROGRAMMA

**Ore 10.30:** inaugurazione ufficiale della 67<sup>a</sup> Fiera Regionale agricola, artigianale e commerciale di Lonato del Garda alla presenza delle autorità civili, militari e religiose presso la rotatoria di viale Roma incrocio con via Galilei.

Partecipa il Corpo Musicale della Città di Lonato del Garda

**Ore 11.30:** seconda edizione della Gimkana dei trattori con i Sindaci all'interno del villaggio Coldiretti presso il Piazzale dell'I.I.S Cerebotani

**Ore 11.30-15.00:** apertura punto di ristoro presso Palazzetto dello Sport di via Regia Antica a cura della Riseria "La Pila" di Isola della Scala

**Ore 13.00:** "gemellaggio" gastronomico dei prodotti De.C.O di Isola della Scala e prodotti De.C.O di Lonato del Garda

**Ore 14.30:** Corsa campestre presso la Rocca Viscontea per i ragazzi delle scuole elementari e triennio delle scuole medie

**Ore 14.30:** Convegno dal titolo "Verde e foreste, tra salute, territorio e turismo" a cura di Assofloro, Terranostra, Campagna Amica e Federforeste, in collaborazione con Coldiretti Brescia e Amministrazione Comunale presso la Sala Celesti in Municipio

**Ore 18.30-21.00:** apertura punto di ristoro presso Palazzetto dello Sport di via Regia Antica a cura della Riseria "La Pila" di Isola della Scala

**Ore 21.00:** chiusura stand fieristici

## DOMENICA 19 GENNAIO

**Ore 9.00:** apertura stand della 67<sup>a</sup> Fiera Regionale di Lonato del Garda con la partecipazione delle aziende agricole, delle frazioni lonatesi, dei commercianti e delle associazioni. Enogastronomia con degustazioni gratuite e vendita di prodotti tipici. Intrattenimenti per bambini

**Ore 09.00:** apertura palestra scuole medie con la straordinaria esposizione del mock up della cabina di pilotaggio del Tornado messo a disposizione dall'Aeronautica Militare - 6° Stormo di Ghedi, in collaborazione con l'Associazione Arma Aeronautica di Lonato del Garda

**Ore 09.00:** ritrovo dei trattori presso Piazza Mirko Zanelli (area Busi). Segue benedizione dei trattori e sfilata

**Ore 09.00 - 12.00 / 14.00 - 18.00:** mostra fotografica dal titolo "Fotografie di un'altra era: Lonato attraverso l'Obiettivo" a cura di Foto Bonetta presso ex UBI Banca via Marconi angolo via Galilei



## PROGRAMMA

**Ore 9.00 - 20.00:** animazione con Radio Studio Più e dirette da Piazza Martiri della Libertà

**Ore 9.00 - 20.00:** apertura Villaggio Coldiretti con antichi mestieri, animazione per bambini, laboratori presso il Piazzale dell'I.I.S Cerebotani

**Ore 9:30-12:30 e 14:30-18:00:** apertura della mostra di pittura dal titolo "Pennellate di memoria, un viaggio tra i ricordi" presso la Chiesa Beata Vergine del Corlo. Ingresso gratuito

**Ore 10.00:** appuntamento con Teletutto da Piazza Martiri della Libertà per la diretta con la trasmissione televisiva "In Piazza con Noi"

**Ore 10.00-17.00** (ultima salita): apertura della Torre Civica di Lonato del Garda a cura della cooperativa La Melagrana"

**Ore 10.00 - 17.00** (ultimo ingresso): apertura della Casa del Podestà e della mostra "Patria & Arte. Ugo da Como e lo scultore Luigi Contratti" in collaborazione con l'Amministrazione Comunale e la Fondazione Ugo da Como. Ingresso gratuito con visita guidata

**Ore 11.00 e 16.00:** degustazione gratuita guidata di Olio Garda DOP a cura del Consorzio di tutela presso la Sala degli Specchi di Palazzo Zambelli. Posti limitati

**Ore 11.00 - 20.00:** evento "Vini & Sapori in Fiera". Esposizione dei vini e dei prodotti tipici delle aziende della "Strada dei Vini e dei Sapori del Garda" nella Sala Celesti in Municipio. Degustazioni guidate alle ore 15.00, alle 16.00 e alle 17.00. Ingresso € 10

**Ore 11.30-15.00:** apertura punto di ristoro presso Palazzetto dello Sport di via Regia Antica a cura della Riseria "La Pila" di Isola della Scala

**Ore 16.00:** premiazione delle gare gastronomiche "El salam pö bù de Lunà" e "Sant'Antone chisöler" presso il porticato del Comune in Piazza Martiri della Libertà, con assaggi gratuiti dei prodotti in concorso

**Ore 20.00:** chiusura stands fieristici

**Ore 21.00:** concerto con ingresso libero "Messa di Requiem" di W. A. Mozart con Alessia Panza e Marta Pluda in Basilica di San Giovanni Battista

*Il Comitato Fiera si riserva la facoltà di apportare eventuali modifiche al programma, impegnandosi a darne adeguata e tempestiva comunicazione al pubblico.*

**Per informazioni:  
Ufficio Fiera - tel. 030 9131456**








# GARDA

## INCISIONI & PUBBLICITÀ

Insegne - Cartelli - Targhe - Gadget •  
Decorazione automezzi •  
Car e Boat wrapping •  
Oscuramento vetri auto •  
Lavorazione plexiglass •  
Abbigliamento personalizzato •

Via Chiese, 7 - Desenzano d/G (BS)  
Tel. 030 9120642 - Cell. 393 9278063  
[www.gardaincisioni.it](http://www.gardaincisioni.it) - [info@gardaincisioni.it](mailto:info@gardaincisioni.it)




# IL PIACERE DELL'ORO

NON SOLO COMPRO ORO

Un nuovo mondo nella compravendita di preziosi

IL PIACERE DELL'ORO è una catena di negozi di compro oro presente sul territorio bresciano, mantovano, parmense da circa 17 anni con otto sedi: Bagnolo Mella, Brescia zona Urigo Mella, Brescia San Polo, Fidenza (Pr), Lonato d/G, Pontevecchio, Sarezzo e Viadana (Mn). L'azienda è iscritta alla Banca d'Italia. Ci definiamo un nuovo modo di fare "compro oro", una sorta di "compro oro 2.0". Nel tempo abbiamo osservato che sempre più clienti ci facevano domande relativamente alle operazioni di compravendita preziosi, un settore spesso "nebuloso". Abbiamo perciò ideato a favore delle persone interessate alcune guide scritte che permettono di conoscere i passi necessari ad effettuare compravendita di oro ed argento, vendita di gioielli usati, Oro da Investimento e diamanti in sicurezza e legalità sia cartacee che consultabili on-line. Oltre a questo abbiamo registrato video informativi che sono visionabili sul nostro canale YouTube "IL PIACERE DELL'ORO" e che argomentano in modo semplice e chiaro la compravendita di oro e argento, la vendita di gioielli usati, i carati, l'oro da investimento, l'affidabilità dei marchi, in che modo fare operazioni sicure e molto altro ancora. Altri video man mano sono stati aggiunti. L'azienda si è iscritta alla Banca d'Italia ed è divenuta un "OPERATORE PROFESSIONALE IN

ORO" diventando così autorizzata a trattare anche l'oro da investimento come lingotti e monete d'oro. È stato aggiunto il servizio di compravendita di diamanti, anche di grosse carature, avvalendoci della collaborazione di prestigiosi laboratori e gemmologi e il servizio di riparazione e manutenzione gioielli assieme ai nostri mastri orefici. Nei nostri negozi trovi gioielli d'oro selezionati con pietre preziose e con diamanti, oltre che gioielli rinnovati e vintage a prezzi speciali che si possono visionare anche sfogliando la nostra vetrina on-line dal nostro sito.

Abbiamo anche la possibilità di creare gioielli su misura per te. Inoltre c'è una novità: sono i gioielli NUOVI, in argento rodato, e il servizio gratuito di pulizia dei tuoi gioielli. Tutto questo in un ambiente sicuro e di fiducia dove ognuno sia libero di ENTRARE, GUARDARE, COMPRARE O VENDERE preziosi e articoli di gioielleria. Ecco perché ci definiamo Compro Oro 2.0. I nostri servizi: Ritiro oro e argento, Vendita gioielli selezionati, Compravendita monete e lingotti d'oro, Valutazione e acquisto diamanti anche di grosse carature, Riparazioni, Valutazioni anche su appuntamento.

Seguici su:



## IL PIACERE DELL'ORO

LONATO DEL GARDA  
CORSO GARIBALDI, 2

Gennaio  
**2025**  
**INIZIO**  
**D'ORO**

**ORO DA INVESTIMENTO**

SCOPRI DA NOI I VANTAGGI  
SULL'ORO DA INVESTIMENTO  
AZIENDA ISCRITTA  
ALLA  
BANCA D'ITALIA



**APPROFITTA DELLA QUOTAZIONE  
DELL'ORO AI MASSIMI STORICI!**

**5% IN PIÙ  
SUL RITIRO  
ORO**

**50% IN PIÙ  
SUL RITIRO  
ARGENTO**

VISITA LA NOSTRA  
VETRINA ON LINE  
[WWW.ILPIACEREDELLORO.IT](http://WWW.ILPIACEREDELLORO.IT)  
OPPURE VIENI NEI NOSTRI  
NEGOZI  
GUARDA I NOSTRI VIDEO



**NON SOLO COMPRO ORO**

## LONATO TRA AGRICOLTURA, TRADIZIONE E INNOVAZIONE

di **Massimo Castellini**, Assessore all'Agricoltura

**L**onato del Garda apre le porte alla 67ª Fiera Regionale dedicata al mondo agricolo e artigianale, un'occasione di incontro tra tradizione e innovazione con un occhio attento e vigile alla sostenibilità e al futuro dell'agricoltura.

La Fiera Lonatese, rappresenta da sempre un evento fondamentale per sostenere ed incentivare il sistema di qualità agroalimentare e artigianale del nostro territorio, impegnato nella sfida di coniugare la transazione ecologica con la produttività. Un successo che sta nei numeri, ma anche nel sentimento di questa manifestazione che porta la campagna in ogni via della nostra città.

Si tratta di uno degli eventi più attesi per gli operatori del settore e per tutti gli appassionati di attrezzature di ogni genere.

Da alcuni anni stiamo assistendo ad un enorme avanzamento tecnologico palesato dall'impiego di attrezzature e sistemi in grado di supportare tutte le lavorazioni con un notevole miglioramento in termini di prestazioni. La tecnologia digitale attualmente impiegata nelle lavorazioni rappresenta sicuramente un grande supporto per la ricerca nell'elaborazione dei dati che qualificano l'andamento del settore agricolo e la direzione che sta prendendo.

Occuparsi di agricoltura significa anche pazienza (l'arte dell'agricoltore è saper aspettare), affrontare le dure sfide che spesso si prospettano a causa alle condizioni meteorologiche, combattere epidemie che possono colpire i nostri allevamenti, come accaduto recentemente, oltre a passione e duro lavoro condiviso con tutta la famiglia. Per questo è necessario dedicare tutta l'attenzione necessaria al comparto agricolo oltre al doveroso supporto ai nostri agricoltori affinché le aziende possano continuare con le loro attività.

Il Comune di Lonato anche quest'anno punta a valorizzare un settore strategico per un intero territorio che conta un centinaio di aziende agricole distribuite tra la periferia cittadina e le numerose frazioni che compongono il Comune. Ciò dimostra una forte connotazione "contadina", consolidando l'obiettivo di un appuntamento fieristico annuale volto alla valorizzazione delle eccellenze del mondo agricolo attraverso nuove occasioni di incontro e di promozione delle proprie attività imprenditoriali in un contesto specializzato e professionale.

La nostra agricoltura può puntare a un futuro produttivo anche grazie ai giovani e al loro approccio innovativo,

resiliente, attento all'ambiente. Giovani agricoltori, uomini e donne che con passione e impegno saranno in grado di supportare ed incentivare il Made in Italy. Le visite guidate effettuate dall'Assessorato all'agricoltura nelle aziende agricole lonatesi ha posto l'attenzione sulle dinamiche delle nostre aziende, toccando con mano quali siano le sfide e le difficoltà che con coraggio e lavoro vengono affrontate giorno per giorno.



Le attività che vengono sviluppate dall'Assessorato continuano nella direzione di sostegno e diffusione della cultura agricola. Ne è un esempio il mercato contadino del sabato mattina, divenuto negli anni punto di incontro e aggregazione, ma soprattutto vetrina di prodotti sani e genuini che tutti possono acquistare e portare sulle proprie tavole. Proprio per questo motivo stiamo puntando ad un'espansione con nuove esposizioni di prodotti del territorio.

Agricoltura per alcuni frangenti significa anche passione e divertimento così come nel caso degli orti "sociali e didattici" che l'Amministrazione comunale ha messo a disposizione di cittadini e alunni avente un duplice obiettivo, ossia quello di riqualificare aree appartenenti al patrimonio comunale degradate o inutilizzate, favorendo un approccio con la natura in grado di at-

tivare una serie di benefici sia ambientali, sia ecologici. In questo modo vi è la possibilità di coltivare e consumare i propri prodotti a Km 0, imparando e apprezzando il valore della terra.

Non dimentichiamo i nostri prodotti De.C.O. quali l'òs de stòmec, il raponzolo e lo zafferano di Lonato, che con vini salumi e formaggi rappresentano il nostro territorio e la nostra cultura culinaria.

Sostegno che intende incentivare soprattutto l'enogastronomia e i nostri prodotti nostrani, grazie anche alle adesioni del nostro Comune alle Associazioni che intendono promuovere queste specialità, come la Strada dei Vini e dei Sapori del Garda e l'Associazione nazionale Città del Vino, ingresso recente ottenuto grazie alla qualità delle nostre cantine e che ci ha permesso di organizzare con successo lo scorso agosto la prima edizione di Calici di Stelle.

Anche per questa 67ª edizione, grazie al supporto dell'Associazione della Strada dei Vini e dei Sapori del Garda, sarà presente domenica 19 gennaio 2025 la degustazione di vini e prodotti del territorio presso la Sala del Celesti (sala del Consiglio Comunale) allietata da musica dal vivo e workshop legati al mondo vitivinicolo.

In programma i consueti eventi informativi sull'agricoltura in collaborazione con le principali Associazioni ed esperti del settore, dove verranno discusse tematiche legate al mondo agricolo e all'ambiente, al fine di sensibilizzare e aggiornare sulla situazione attuale tutti i partecipanti.

La Fiera è anche un momento di divertimento: durante la manifestazione i visitatori potranno assistere alla seconda edizione della Gimkana dei Sindaci dove alla guida del trattore i "primi cittadini" si sfideranno a turno su un percorso a tempo. Non mancherà inoltre la consueta trattorata della domenica per le vie del paese, che lo scorso anno ha raggiunto il record.

La nostra Fiera con la sua lunga tradizione agricola e la sua capacità di abbracciare l'innovazione rappresenta il luogo ideale per ritrovarsi e discutere su come coniugare tradizione e modernità, al fine di sostenere l'intera filiera dell'agricoltura.

Buona fiera a tutti!



## CONCORSO “ALLA (RI)SCOPERTA DELLE ATTIVITÀ ECONOMICHE DI LONATO DEL GARDA”

**A**nche quest'anno il Comitato Fiera ha voluto coinvolgere le scuole lonatesi, in particolare le classi 5<sup>a</sup> elementare e 1<sup>a</sup> media, in un concorso diverso dai precedenti.

Il concorso prevede un viaggio attraverso le attività storiche commerciali e artigianali del nostro paese, coglierne il lavoro quotidiano, la storia e le sfide che esse affrontano ogni giorno.

I ragazzi della 5<sup>a</sup> elementare hanno dovuto cimentarsi nella realizzazione di un disegno che rappresen-

tasse a pieno questi valori, mentre gli studenti di 1<sup>a</sup> media hanno creato un elaborato multimediale.

I ragazzi delle scuole medie sono riusciti a creare lavori diversi, ma ugualmente belli e complessi. Proprio per la loro complessità è impossibile pubblicarli sul Numero Unico, ma siamo rimasti talmente stupiti e soddisfatti che abbiamo deciso di premiarli tutti.

Vogliamo esprimere il nostro più sincero ringraziamento a tutti i ragazzi per il loro impegno e la loro creatività. Il loro entusiasmo e la

loro dedizione hanno dato vita a lavori originali e ricchi di significato, dimostrando grande collaborazione e spirito di squadra. Grazie a loro, la fiera ha potuto arricchirsi di contenuti che riflettono talento, passione e forte senso di comunità.

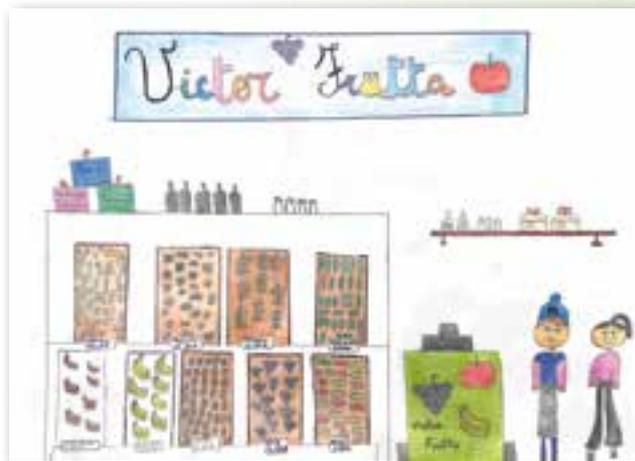
Un ringraziamento speciale va anche ai docenti che li hanno guidati e sostenuti in questo percorso. Il loro supporto è stato fondamentale per valorizzare il potenziale di ciascuno.

Bravi ragazzi, continuate così! Siamo orgogliosi di voi!

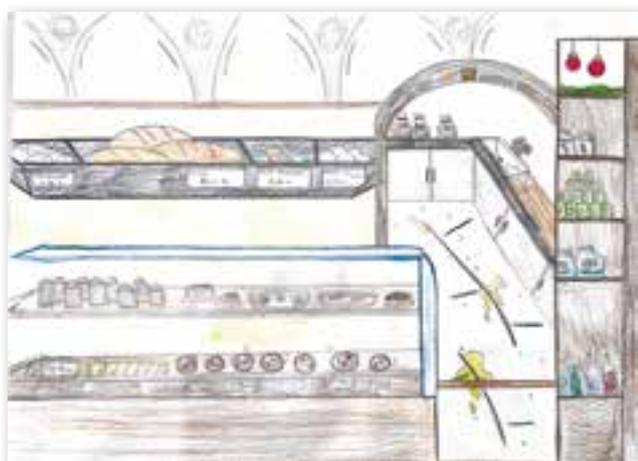
### *Vincitori concorso di disegni*



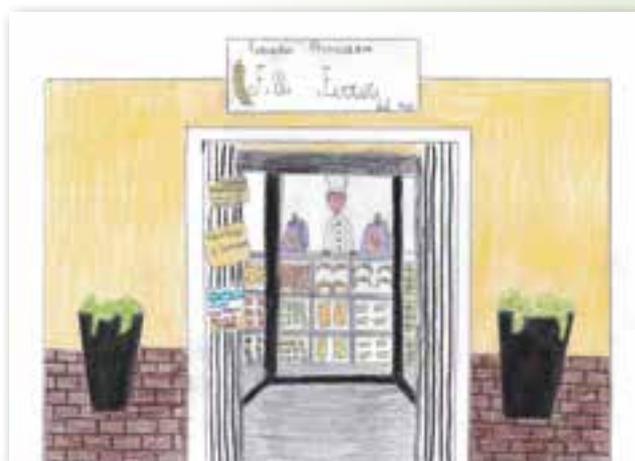
*Maria Milani - 5<sup>a</sup> Centenaro*



*Gemma Ficicchia - 5<sup>a</sup> Paola Di Rosa*



*Alessio Garzetti - 5<sup>a</sup>A Paola Di Rosa*



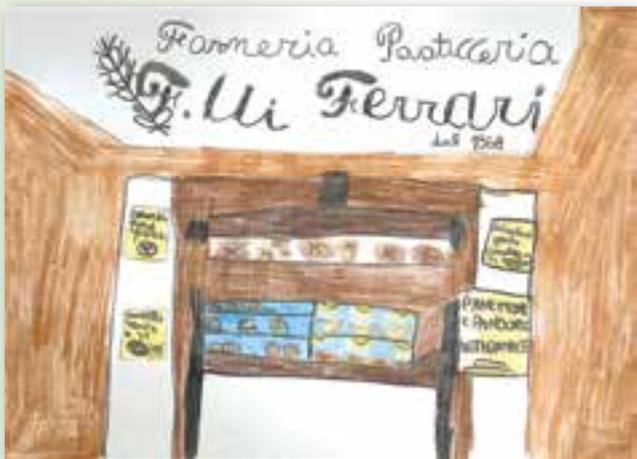
*Agata Scalvini - 5<sup>a</sup>B Don Milani*



Gaia Benatti - 5<sup>a</sup>C Don Milani



Ettore - 5<sup>a</sup> Paola Di Rosa



Emma Vertua - 5<sup>a</sup>A Don Milani



Aurora Perna - 5<sup>a</sup>D Don Milani



Mariasole Migliorati Papa - 5<sup>a</sup> Esenta



Alice Albiero - 5<sup>a</sup>A Paola Di Rosa

## INTERVISTA ALLA FAMIGLIA

*Emerenze Funebri*  
**ROBERTI**  
*fiori*  
Lonato 0309132065

“Benvenuti in questa intervista con la famiglia Roberti, che vanta una lunga e ricca tradizione nelle decorazioni floreali. Fondata nel 1961, Roberti fiori ha attraversato decenni di innovazione, adattamento e crescita, mantenendo sempre saldi i propri valori di qualità e affidabilità. Nel corso degli anni, l'azienda ha saputo coniugare l'esperienza del passato con le sfide e le opportunità del presente, diventando un punto di riferimento per tutta la cittadinanza di Lonato del Garda. In questa intervista, esploreremo la storia, i traguardi raggiunti, e la visione che guida Roberti fiori verso il futuro.”

### **Q** uando nasce l'attività e da chi ha avuto origine?

La nostra attività nasce da Roberti Francesco, detto Lucio Polidor, nel 1961 come ambulante e, in soli due anni, è riuscito a creare una sede fissa.

### **La vostra è un'attività a conduzione familiare, quali sono i valori che guidano il vostro lavoro ogni giorno?**

Il nostro è un lavoro affascinante, ci permette di dare sfogo alla fantasia ed il tutto finalizzato a dare stupore e meraviglia ai nostri clienti. Il valore più grande che ci lega è il rispetto. Abbiamo fiducia gli uni negli altri, e sappiamo darci forza nei momenti difficili, e sappiamo gioire delle piccole cose della vita quotidiana.

### **Qual'è il vostro segreto per tramandare l'attività a ben 4 generazioni?**

Questo lavoro è coinvolgente, ci tiene uniti proprio perché permette ad ognuno di noi di sperimentare la propria creatività e fantasia, realizzando delle piccole opere d'arte in ogni composizione, seguendo i gusti e in base all'esigenze della moda giocando con colori e forme nuove.

### **Quali sono i principali servizi e prodotti offerti?**

Il nostro miglior prodotto è il fiore fresco. Saperlo lavorare ci permette di sa-

per comprendere e soddisfare le esigenze dei clienti, in base alla ricorrenza o al tipo di dono che si vuole fare. Sappiamo diversificare la nostra offerta garantendo sempre un ottimo rapporto qualità-prezzo. Infine, servizio oggi giorno fondamentale, è la tempestività, soprattutto nelle consegne a domicilio.

### **Qual'è stata la prima grande sfida e come l'avete superata?**

La nostra più grande sfida è stata quella di seguire le innovazioni della moda adattandole ai colori e alle forme dei fiori. Saper superare la stagionalità con la creatività ci ha permesso di stare al passo con i tempi mantenendo sempre il nostro standard qualitativo.

### **Avete mai dovuto reinventarvi per stare al passo con i tempi?**

Noi ci reinventiamo ogni giorno! Grazie all'esperienza dei più vecchi e alla fantasia dei più giovani.



**expert**  **city** **BOLLANI**

Lonato del Garda - Via Molini 71/a - Tel. 0309130123 - [www.bollanielettrodomestici.it](http://www.bollanielettrodomestici.it)



**Quanto e come è cambiato il lavoro da quando avete iniziato?**

Il cambiamento è stato grosso. Negli anni '60 la scelta dei fiori era stagionale, si commercializzavano maggiormente garofani, gladioli, lillium, iris... A differenza di oggi che sul mercato è possibile trovare in ogni momento dell'anno fiori appartenenti ad ogni stagione e continente. La nostra scelta, però, ricade maggiormente sui fiori e sui colori di stagione.

**C'è qualche fiore o pianta che ha un significato speciale nella tradizione di Lonato?**

Un fiore presente nella storia di Lonato è la Madonna del Giglio, richiesta du-

rante le messe nella Chiesa di Sant'Antonio.

**Quale è stato il momento più significativo della vostra attività?**

Il momento più significativo fu quando ci spostammo da Via Zambelli a Via Tarello.

**Cosa vi appassiona di più del vostro lavoro e cosa vi spinge a continuare dopo tanti anni?**

Questo lavoro mi permette di dare sfogo alla fantasia senza rischiare di cadere nella monotonia, ma soprattutto mi permette di tramandare ai miei figli e ai miei nipoti un lavoro ed una passione, e forse, più ancora, il gusto del bello.

**Quali sono i sogni e progetti per il futuro della vostra attività?**

Il sogno è di tenere duro e sopravvivere ai cambiamenti del mercato, dove internet influisce molto nella competitività. Il futuro è nelle mani del cliente: il fiore è effimero, ma da gioia all'anima. Fino a che ci sono persone che comunicano i loro pensieri e

le loro manifestazioni d'affetto donando un fiore... noi saremo lì ... pronti ... per realizzare il loro desiderio...

**Qual'è il più grande insegnamento che avete imparato finora nel percorso imprenditoriale?**

Negli anni abbiamo imparato ad anticipare il gusto dei clienti, ma più ancora, ad essere pronti ad ogni evento.

**La vostra storia è un esempio per tutti, cosa consigliate ai giovani d'oggi per restare così uniti?**

La nostra storia è un esempio di fortuna, grazie alla quale siamo riusciti a superare le divergenze e i piccoli dissapori che si sono susseguiti negli anni.

Siamo una famiglia che lavora sodo, non siamo sempre tutti d'accordo, ma abbiamo imparato ad ascoltarci e a parlarci, senza prevaricazione di nessuno... e spesso dalle discussioni nascono le idee migliori... perché sono le idee di tutti...

Ognuno porta il suo contributo e senza questo mancherebbe qualcosa...

Spero che le generazioni dopo di me sappiano essere sempre umili, che accettino i consigli e che sperimentino il bello della collaborazione.



**TAPAS BAR**  
  
**RESTAURANTE**  
*desde 2002*  
 Padenghe sul Garda lungolago  
 Ordini: ☎ 030 9907092

**Churrole**  
**BAZAR**  
**Churreria street food**  
 d'asporto e a domicilio  
**Little Spain shop**  
 prodotti gourmet e artigianato spagnoli  
 Padenghe sul Garda - P.zza Matteotti  
 Ordini: ☎ 353 371 3486



S

iamo i cugini Riccardo e Giovanni Paghera.

Nel 1983, dopo anni di gavetta in due diverse realtà, abbiamo deciso di unirci per creare l'officina "Paghera Riccardo & C. snc".

Giovanni si occupa del reparto autovetture e veicoli commerciali, mentre Riccardo si occupa delle riparazioni di mezzi agricoli.

La nostra sede era inizialmente a Lonato in Via Piave 9.

Successivamente, in seguito ad un incendio divampato nel mese di ottobre del 1989 che ci ha messi a dura prova, ci siamo spostati in Via Fenil Nuovo Mo-

lini 83, nel garage sotto casa che abbiamo adibito temporaneamente ad officina meccanica.

Nel 1990 abbiamo avviato le pratiche per poter costruire la "nostra azienda" in Via Trivellino, dove i nostri genitori avevano dei terreni.

Sono stati anni di grandi sacrifici per noi e per le nostre famiglie. Di settimana lavoravamo in officina ed il fine settimana ci dedicavamo anima e corpo alla costruzione del nuovo fabbricato.

Finalmente, dopo anni di lavori senza sosta, non senza intoppi, nel mese di dicembre 1994 abbiamo potu-

to inaugurare la nuova sede. Al nostro fianco dal 1985 c'è stato Flavio, il nostro primo dipendente, che è tutt'ora con noi anche se ormai pensionato.

Nel corso degli anni si sono poi aggiunti altri dipendenti ed attualmente sono in 7.

Nel 2004 sono entrate a far parte della società anche le nostre mogli Sonia e Nadia, che gestiscono la parte amministrativa e contabile.

Rispettivamente nel settembre 2010 e nel febbraio 2021 sono entrati a far parte della squadra anche i figli di Riccardo, Alan e Stefania.

*Riccardo e Giovanni Paghera*



**FER2000**

**FERRAMENTA  
UTENSILERIA  
OLEODINAMICA**

**www.ferramentafer2000.it**

**Via Aldo Moro, 2  
25017 Lonato del Garda (Bs)  
Tel. 030 9133216 - Fax 030 9134917  
E-mail: info@fer2000.it**

**Fer2000**

## DAL FORUM COLDIRETTI: TUTELARE GLI INTERESSI DI AGRICOLTORI E CITTADINI



**T**utelare gli interessi degli agricoltori e quelli dei cittadini. Una mission difficile, ma non impossibile che Coldiretti sta portando avanti da anni. E ora è ancora più complessa con una situazione globale dominata dalle guerre e con la fine delle certezze che avevano contrassegnato l'Europa dopo la seconda guerra mondiale. Serve una visione aperta e globale che però non perda di vista l'obiettivo numero uno e cioè garantire la redditività dei produttori che è poi strettamente connesso con la tutela della salute dei consumatori che sarebbe messa a serio rischio senza la disponibilità di prodotti agricoli e alimentari sicuri, di qualità e sostenibili. Una strategia che richiede politiche ad ampio raggio. Quelle che Coldiretti intende mettere in cantiere confermando il suo ruolo di rappresentanza del settore, ma anche di forza sociale del Paese. Lo è stata nel passato e lo è ancora di più oggi. Questo spiega il confronto a 360 gradi che ha animato la due giorni del XXII Forum internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione che si è svolto a Villa Miani a Roma organizzato dalla Coldiretti in collaborazione con The European House – Ambrosetti, il 28 e 29 novembre a Villa Miani a Roma. Con il presidente della Coldiretti, Ettore Prandini e il segretario generale, Vincenzo Gesmundo esponenti di spicco del mondo politico, scientifico, sociale, giornalistico della cultura, dell'industria pubblica e privata. +

Un parterre d'eccezione come d'eccezione sono stati i temi affrontati, da quelli squisitamente agricoli come la Politica agricola comune all'impatto sulla salute dei cibi ultra processati che rappresentano un pericolo per tutti, ma in particolar

modo per i giovani, per arrivare alle sfide energetiche fino all'Intelligenza artificiale con le tante opportunità, ma anche con i pericolosi rischi. Su tutto hanno aleggiato le tensioni geopolitiche che stanno cambiando gli assetti del mondo e ipotecendo anche le democrazie connesse con la sicurezza alimentare. Ecco dunque che tutte le questioni si intrecciano.

Coldiretti ha fatto più volte appello alla reciprocità e l'accordo è un caso in cui questo principio deve essere applicato. Centrale anche la Politica agricola comune da cui arrivano gli aiuti veri che possono accompagnare le imprese agricole, ma per la quale i massimi esperti hanno invocato un cambio di passo, dalla difensiva all'attacco. E poi un altro intervento caro alla Coldiretti, quello portato avanti in Africa, ma "con caratura diversa – ha concluso – dal colonialismo di Francia, Cina e Russia o dalle azioni cosiddette filantropiche di Rockefeller e Bill Gates che ha lasciato in quei paesi dove sono intervenuti solo briciole".

Il presidente Prandini ha evidenziato l'importanza di ragionamenti guidati da una visione complessiva. Il primo pensiero all'Europa che deve affrontare sfide rispetto a Stati Uniti, India e Cina e se continueremo a considerarla un fastidio di strada ne faremo poca. Ha rilanciato sulle infrastrutture energetiche, idriche e dei trasporti. "È necessario pianificare la traiettoria come sistema Paese". Ha sottolineato l'importanza nell'innovazione e nella tecnologia e a questo proposito ha ricordato come in "tempi non sospetti dissi che la Ue doveva intervenire sul tema dei dati altrimenti si sarebbe dovuta appoggiare alle piattaforme di Cina e Stati

Uniti che dunque avrebbero avuto accesso ai segreti di tutte le filiere. Dobbiamo custodire la nostra imprenditorialità"; Prandini ha sollecitato dunque investimenti a livello europeo per la gestione dei dati che devono essere un patrimonio pubblico non di proprietà dei privati". Analogo il discorso sull'IA, per compere con i colossi cinesi e statunitensi l'Europa non può andare in ordine sparso. La partita è enorme anche in termini di consumo di acqua. Per il presidente di Coldiretti la nuova Commissione deve dare risposte, perché l'Unione europea non può essere spettatrice, ma protagonista. Anche per affrontare l'eventuale emergenza dazi statunitensi: il confronto deve essere a livello europeo e non dei singoli governi. Da parte sua Coldiretti ha impostato una interlocuzione con le eccellenze in tutti i campi. Sul credito con un player del livello di Intesa Sanpaolo, sulle filiere con quelle multinazionali, come Philip Morris che investono nel nostro Paese e valorizzano l'agricoltura non quelle che acquistano aziende e marchi per poi delocalizzare. La Coldiretti ha tenuto sempre la barra dritta, non si è mai piegata a interessi economici, ma ha avuto come stella polare "la cultura del valore agricolo". Ha poi concluso apprezzando i risultati della ricerca del Censis secondo cui 7 italiani su 10 vedono nell'agricoltura il futuro. Si tratta di un settore che può dare risposte al Paese ma è un dovere partire con il riconoscimento della giusta redditività al lavoro degli agricoltori, soprattutto i giovani che si avvicinano, ma se non trovano soddisfazione rischiano di abbandonare.

Sara Vecchiari  
Ufficio Stampa



**NOLEGGIO, VENDITA & ASSISTENZA  
ATTREZZATURA FORESTALE  
E PER LA MANUTENZIONE DEL VERDE**

  Alan: 389.6176117 | Stefania: 327.7763310  amministrazione@aesse.info



**ASSISTENZA & VENDITA**



Via Trivellino, 2 - Tel. +39 030 9132002  
Lonato del Garda (BS)  
[www.officinapagherariccardobs.com](http://www.officinapagherariccardobs.com)



## È NATA LA “COMUNITÀ ENERGETICA RINNOVABILE LONATO DEL GARDA”

*Il Comune è il referente e promotore della “Comunità Energetica Rinnovabile Lonato del Garda” che, con i nuovi impianti fotovoltaici, sarà in grado di produrre energia da fonte rinnovabile da destinare alle necessità degli edifici pubblici e da condividere con i propri cittadini e imprese lonatesi.*

L'Amministrazione comunale annuncia con soddisfazione la recente nascita della “Comunità Energetica Rinnovabile Lonato del Garda”.

Il percorso intrapreso ha necessariamente dovuto scontare numerosi



passaggi preliminari che sono iniziati nel mese di dicembre 2022 con l'approvazione del primo modello di CER, in seguito rivisitato più volte per le successive normative emanate dal Ministero. Da questo momento il percorso assume caratteristiche definitive: il Comune ha costituito, in qualità di “socio fondatore”, la propria “Comunità Energetica Rinnovabile”. I prossimi passi vedranno il Comune assumere il ruolo di “referente” e “promotore” verso il proprio territorio. Saranno fatte serate informative indirizzate ai cittadini e alle imprese con l'intento di un coinvolgimento ampio e diffuso. I privati cittadini e

imprese potranno liberamente aderire alla “Comunità Energetica Rinnovabile Lonato del Garda” come semplici “consumatori” di energia oppure come “produttori” di energia da fonte rinnovabile. I vantaggi per tutti coloro che aderiranno alla Associazione non riconosciuta “Comunità Energetica Rinnovabile Lonato del Garda”, in qualità di “soci ordinari”, saranno dati dalla possibilità di: condividere virtualmente energia prodotta da fonte rinnovabile e, grazie a questa forma di condivisione, ricevere una quota della “tariffa premio” che il GSE (Gestore dei Servizi Energetici) riconoscerà alla “Comunità Energetica Rinnovabile Lonato del Garda” per ogni kWh (chilowattora) condiviso per i prossimi vent'anni.

Il “Premio” riconosciuto alla “Comunità Energetica Rinnovabile Lonato del Garda” vale circa 0,13 € per



ogni kWh (chilowattora) condiviso.

Gli obiettivi della “Comunità Energetica Rinnovabile Lonato del Garda” saranno: maggiore indipendenza energetica, lotta alla povertà energetica, attivazione di servizi di pubblica utilità, diffusione di pratiche energetiche e ambientali sostenibili, l'accesso agli incentivi dedicati e risparmi sulla bolletta per l'autoconsumo fisico.

In generale, il prossimo 2025 sarà l'anno della svolta per la transizione energetica, verranno “messi a terra” percorsi importanti di sostegno alla diffusione della “condivisione energetica”. Che si tratti di un cambio di passo importante lo ha sottolineato lo stesso Governo: a proposito del via libera di Bruxelles alle Cer, il ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica Gilberto Pichetto Fratin ha detto che si apre “una nuova fase storica nel rapporto tra cittadini ed energia”.

Il 28 novembre 2024 il Consiglio comunale ha approvato “definitivamente” lo schema di statuto e l'atto costitutivo della “Comunità Energetica Rinnovabile Lonato del Garda”. Il progetto è stato quindi adottato ed è stata costituita. Nei prossimi mesi la CER sarà operativa grazie ai decreti, che si basano su due pilastri: da

**RIEM**

**DISTRIBUZIONE  
RICAMBI**

Via Trieste, 161 - Montichiari (BS)  
Tel. 030 9650077 - info@riemricambi.it  
www.riemricambi.it

una parte una tariffa che premia l'energia rinnovabile condivisa, dall'altra parte l'erogazione dei contributi regionali alla realizzazione degli impianti fotovoltaici che saranno proposti e presentati dal Comune.

Il Comune di Lonato ha scelto la propria società partecipata Garda Uno spa per affrontare un supporto specialistico multidisciplinare inerente alle attività Tecniche, Amministrative e Legali preliminari ed esecutive necessarie alla Costituzione della Comunità Energetica Rinnovabile. Inoltre, nel corso del 2024, Garda Uno spa ha ottenuto la qualifica di E.S.Co.

Con la Comunità energetica il Comune di Lonato si fa promotore di un progetto di cui esso stesso è capofila e referente: gli attuali soci fondatori della Associazione non riconosciuta **"Comunità Energetica Rinnovabile Lonato del Garda"** sono: il Comune di Lonato del Garda e la Fondazione Madonna del Corlo.

Alla **"Comunità Energetica Rinnovabile Lonato del Garda"**, dopo la definizione del Regolamento di gestione e conduzione, predisposto dal referente della CER il "Comune di Lonato del Garda", potranno aderire, in qualità di "soci ordinari" i cittadini e le aziende del territorio lonatese.

L'adesione alla CER sarà regolata da apposite "comunicazioni e manifestazioni pubbliche" che il Comune, in qualità di referente, attuerà, dopo le serate informative rivolte alla cittadinanza, indirizzate verso i "produttori" o i "consumatori".

Alcuni aspetti tecnici e giuridici fondamentali per la **"Comunità Energetica Rinnovabile Lonato del Garda"**, sono che:

- La CER è un Soggetto giuridico riconosciuto;
- I rapporti tra i soci (fondatori e ordinari) saranno regolati tramite un apposito Regolamento e contratto di diritto privato;
- La CER è fondata sulla partecipazione aperta dei propri membri;
- I soggetti (cittadini e imprese) che vi aderiscono non perdono i loro di-



ritti di clienti finali (riferito alla fornitura di energia elettrica);

- La CER deve essere effettivamente controllata dai suoi membri;
- La partecipazione alla CER da parte delle imprese non può costituire l'attività commerciale e industriale principale;
- L'energia prodotta dagli impianti di produzione da fonte rinnovabile, attivati dopo la costituzione della CER e di proprietà dei soci della CER, nella quota ceduta alla rete, quella che eccede la capacità di autoconsumo diretto e fisico, deve essere nella piena disponibilità e sotto il controllo e ge-

prodotta.

Stando con i piedi a terra, il primo passo è quello di far partire concretamente la **"Comunità Energetica Rinnovabile Lonato del Garda"** progettata, la cui produzione di energia si basa su impianti fotovoltaici nuovi, attivati dal giorno dopo l'accensione della CER.

Il valore che assume la scelta perseguita dal Comune di Lonato del Garda verso una transizione energetica passa per la scelta che ogni cittadino deciderà di assumere, perché senza una comunità unita non potrà nascere una Comunità Energetica Rinnovabile.

stione della CER;

- All'interno della CER l'energia può essere: prodotta, consumata, accumulata, ceduta alla rete e soprattutto condivisa;

- L'utente della CER può possedere un proprio impianto fotovoltaico oppure essere un semplice consumatore;

- L'energia prodotta dall'impianto fotovoltaico di proprietà può essere utilizzata per l'autoconsumo diretto oppure, quella eccedente, può essere accumulata e condivisa nella CER;

- I membri della CER utilizzano la rete di distribuzione esistente per condividere l'energia





**Siamo belli, affettuosi, intelligenti, non abbiamo la parola ma i nostri occhi parlano al suo posto.  
Abbiamo bisogno di una casa definitiva e di una famiglia.  
Portami via con te... ma se lo farai... dovrà essere per sempre!**

**I**l canile di S. Rocco di Calcinate (BS) ospita circa 180 cani, tutti con alle loro spalle difficili storie di abbandono e di solitudine, ma che sono sempre pronti e disponibili a rispondere, con grandissimo affetto, a qualsiasi gesto che dimostri attenzione nei loro confronti, anche il più piccolo.

Interamente gestito su base volontaria, non riceve aiuti né sovvenzioni di nessun genere; dalle persone che si occupano direttamente dei cani, a chi fornisce cibo e le cure mediche.

Ogni anno vengono lasciati in ceste o cartoni, legati al ciglio della strada o semplicemente abbandonati nei dintorni, un numero altissimo di cani,

nel canile trovano rifugio e la speranza di essere adottati.

Ci sono anche purtroppo tantissime rinunce di proprietà, frutto della leggerezza con la quale si affronta una adozione, questo è davvero triste.

Ogni sforzo dei volontari è finalizzato a dare una casa agli ospiti della struttura. I nostri cagnolini sono tutti vaccinati e microchippati, le femmine sterilizzate.



*Per informazioni e visite  
(solo su appuntamento)*

*contattaci a:  
info@canilecalcinate.it*

*Seguici su:  
facebook e Instagram*

# EDIL PAMM

## OPERE EDILI PER CASA E AZIENDA



TEAM DI TECNICI  
SPECIALIZZATI



50 ANNI DI  
ESPERIENZA IN  
DIVERSI IMPIEGHI



GANDINI  
EMILIO & BRUNO



GANDINI  
IMPRESA EDILE  
GANDINI EMILIO



EdilGandini  
di Gandini Marco e Mauro snc



EDIL PAMM



1962      1985      2004      2018

DA OLTRE SESSANT'ANNI ESPERIENZA E PROFESSIONALITA'



SOPRALLUOGO  
GRATUITO



GARANZIA DI  
QUALITA'

EDIL PAMM SRL | 25017 Lonato del Garda (BS) | Via Reparè 11 | T. +39 030.7285070 | [www.edilpamm.it](http://www.edilpamm.it) | [impresa@edilpamm.it](mailto:impresa@edilpamm.it)

## L'ADOZIONE: UN ATTO DI AMORE E SOLIDARIETÀ

**G**li animali domestici occupano un posto speciale nella vita di chi li accoglie, portando con sé amore incondizionato e compagnia. Vivere con un cane o un gatto può apportare numerosi benefici: la loro presenza riduce lo stress, contribuisce a migliorare l'umore e ci incoraggia a mantenere una routine attiva. La relazione con un animale domestico rafforza l'empatia e la responsabilità, e spesso diventa un legame profondo che arricchisce il benessere fisico ed emotivo di tutta la famiglia.

Adottare un animale in canile è un gesto d'amore e di grande importanza sociale, che permette di offrire una nuova possibilità a cani e gatti in cerca di casa. Gli animali nei rifugi spesso attendono solo di trovare una famiglia che possa dare loro affetto e stabilità. Adottando, non solo si salva una vita, ma si libera anche spazio per altri animali bisognosi.

È importante ricordare che un ani-



male adottato da un canile ha bisogno di un periodo di adattamento per conoscere il suo nuovo ambiente e il nuovo padrone. Molti cani e gatti adottati provengono da situazioni difficili o di abbandono e potrebbero mostrare inizialmente timidezza o diffidenza. In questo percorso, il nuovo proprietario ha un ruolo fondamentale, accompagnando l'animale con pazienza e gentilezza e dando il tempo necessario per

stabilire fiducia e sicurezza.

Questo periodo di affiancamento, se affrontato con cura, permetterà al cane o al gatto di costruire un legame solido con il nuovo padrone, aprendo le porte a una relazione felice e appagante. Adottare non è solo un gesto di altruismo, ma è un passo verso un arricchimento reciproco: un amico a quattro zampe adottato ha molto da offrire e da insegnare.



# MALCOM ITALY

## ABBIGLIAMENTO UOMO

**DESENZANO DEL GARDA  
VICOLO ORATORIO, 1 PIAZZA DUOMO**

Tel. 030.13884821  MALCOM.DESENZANO



## CONFAGRICOLTURA BRESCIA, LA CHIAVE DI VOLTA PER IL FUTURO È L'INNOVAZIONE

**Il presidente Garbelli: “Serve puntare sul progresso scientifico, tecnologico e digitale, oltre a una strategia chiara di riforme strutturali che, connessa a un sistema di finanziamenti agile, permetta di perseguire una crescita sostenibile e competitiva”**

di **Giovanni Garbelli**, presidente Confagricoltura Brescia

**I**n un mondo che corre veloce verso i nove miliardi di abitanti, gli agricoltori sono chiamati a produrre di più in un contesto generale difficile, fatto di cambiamenti climatici e di situazioni geopolitiche instabili. È per questo che il futuro dell'agricoltura non può che andare in una direzione, ovvero aumentare la capacità produttiva degli imprenditori, rendendoli più competitivi, seppur restando sostenibili e utilizzando meno risorse naturali. È necessario, per questo, essere tutti consapevoli di quanto ancora oggi sia centrale l'agricoltura, che è un volano per la crescita e la creazione di filiere produttive, un presupposto per l'export d'eccellenza del Made in Italy e un veicolo di innovazione e promozione della ricerca e della salute. L'agricoltura è protagonista nella gestione dei territori e nella tutela dell'ambiente, proteggendo le culture e le colture che hanno modellato, nei secoli, il paesaggio e il modo di vivere italiano.

Certo, le difficoltà che si stanno vivendo sono tantissime, non c'è da negarlo: anche la provincia di Brescia e gli allevamenti sono stati inve-

stiti, negli ultimi mesi, dai problemi della peste suina africana, dell'aviaria e della blue tongue, mentre le coltivazioni hanno sofferto per estati o estremamente siccitose oppure decisamente troppo piovose, con tutti i problemi che ne derivano.

Sono questi temi che Confagricoltura Brescia intende portare al centro dell'attenzione anche nel convegno che verrà organizzato a Lonato, in occasione della sessantasettesima edizione della fiera regionale agricola, in programma dal 17 al 19 gennaio 2025 per parlare di bandi e incentivi in essere per le aziende agricole. Perché è chiaro che il presente e il futuro dell'agricoltura italiana sa-

ranno caratterizzati da alcune sfide fondamentali, dettate dallo sviluppo tecnologico-digitale, ecologico ed energetico. E per riuscire a restare al passo dei tempi, gli imprenditori agricoli hanno continuamente necessità di investire. I soci di Confagricoltura Brescia credono nella sostenibilità e nell'innovazione e per questo, negli anni, hanno continuato a investire risorse. La chiave di volta oggi è l'innovazione: Confagricoltura chiede da sempre di essere messa in condizioni di competere alla pari sul mercato globale.

Per questo servono scelte non più rinviabili nella direzione del progresso scientifico, tecnologico e digitale, definendo una strategia chiara di riforme strutturali che, connessa a un sistema di finanziamenti agile, permetta di perseguire una crescita sostenibile e competitiva.

In tutto questo serve anche meno burocrazia e snellimento dei procedimenti ed è fondamentale la partita delle Tea e della ricerca applicata all'agricoltura, in grado di dare mezzi per produrre sempre di più ed essere più competitivi, rispettando le risorse naturali.



**BIANCHINI**  
carpenteria metallica  
di Bianchini Andrea e Stefano snc

**LAVORAZIONI VARIE, IN FERRO,  
ALLUMINIO E ACCIAIO INOX**



Via Trivellino, 32 - Lonato d/G (Bs)  
Tel. e Fax 030 91 31 221

E-mail: [bianchin49@carpenteriabianchini.191.it](mailto:bianchin49@carpenteriabianchini.191.it)

[www.carpenteriabianchini.it](http://www.carpenteriabianchini.it)

Certificata CE UNI EN 1090 EXC3

## RACCOLTO IN CINQUE VOLUMI IL NUMERO UNICO DELLA FIERA DI LONATO

di Osvaldo Pippa

**D**opo avvenuto nel 1958 il “rilancio” della Fiera, tra le tante iniziative della manifestazione vi fu la proposta di stampare un “Numero Unico” come strumento di supporto promozionale il quale, fin dagli Anni Sessanta, ha poi riportato articoli di carattere fieristico, economico, e di attualità lonatese per esaltare i prodotti agricoli, i lavori artigianali e l’efficienza dei commercianti...

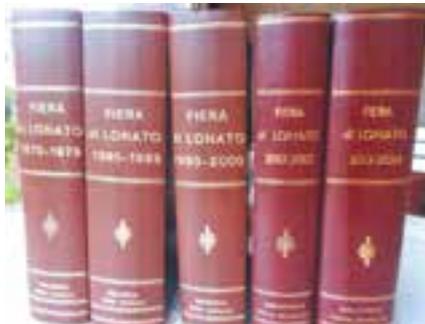
E nelle pagine seguenti ne è qui riportata una **sintetica e rustica** ricordanza..

Il fascicoletto agli inizi era corredato da remote inserzioni pubblicitarie presentate da alberghi, locali pubblici e botteghe di lunga tradizione lonatese, nonché da simboli di noti artigiani.

Ad integrare il volumetto sono successivamente intervenute corrispondenze molto attese e gradite di storia locale di Lino Lucchini, di Alberto Piazzi, ecc.. Formula questa che ha trovato degli emulanti anche perché - nel frattempo - l’attenzione al passato era diventata una “tendenza” che fu recepita non solo dai Lonatesi.. E proprio seguendo questa voga, anche il “Numero Unico” della Fiera è entrato poi a pieno titolo fra gli oggetti di interesse di cui si faceva ricerca, e non solo.. È noto, infatti, che a Lonato ci sono decine di persone - specialmente delle generazioni più attempate - che conservano i volumetti della Fiera come simboli di identità locale, quasi fossero un mezzo per fermare il tempo. In seguito è venuto il “Mercantino” che ha esaltato questa inclinazione..

Infatti sfogliando un “Numero Unico” - di soli trenta o quarant’anni fa - è come rivivere uno spicchio del proprio passato, risentire la presenza di tanti amici e protagonisti, riesaminare quelle che erano le aspettative, i progetti, le realizzazioni che hanno toccato il nostro territorio. Ed anche ricordare lo svolgersi delle manifestazioni fieristiche che furono brillanti e divertenti quando “recitavano” per le strade del paese i gruppi folkloristici composti da tanti figuranti lonatesi.. Ma l’esposizione fu anche di tutt’altro e ben più costruttivo significato quando, per esempio, si scriveva della Gardalatte, o quando avvenne la presentazione in campo Fiera (1969) di un nuovo trattore Same: macchina esposta tra una folla di attenti e competenti agricoltori.

La notorietà della Fiera (allora detta



“la piccola Verona..”) richiamava anche la presenza di sportelli bancari “volanti” e pure un’Autobanca per la diffusione dei progetti “Piano Carni” e “Piano Latte” che ebbero tanto successo.

Non meno significativa fu, pochi anni dopo, la avvenuta e tanto importante organizzazione dei convegni agricoli richiamando le vivacissime contestazioni all’apparire delle “quote latte”... Nel Numero Unico, inoltre, sono presenti anche articoli rivolti all’Agriturismo ed alla valorizzazione ed esposizione dei prodotti vinicoli di produzione locale..(1968-1970..).

E non mancano scritti legati alla fondamentale presenza delle industrie siderurgiche ed alla istituzione dei preziosi istituti scolastici di elevato indirizzo professionale che attualmente sono frequentati da migliaia di studenti.

Vi sono inoltre presentati tanti richiami storici oltre che di tanti altri argomenti...

È interessante evidenziare che fin dai primi numeri del nostro volumetto si è toccata con mano quella che è stata l’evoluzione tecnologica nel campo della stampa, dal momento che si è passati dalla composizione dei primi esemplari con la “Linotype” (che scrive lo ricorda bene..) alla odierna videoscrittura.

E quanta attenzione allora era rivolta alla preparazione del “menabò” guardando sia all’equilibrio fra la (necessaria) raccolta della pubblicità - per l’indispensabile autofinanziamento delle stampa - e sia all’inserimento di articoli richiesti a concittadini che fossero voce delle diversificate realtà sociali, culturali, economiche - or anche di costume - presenti a Lonato..

Così ogni anno, dal 1958 divenne una regola dell’Amministrazione Comunale - al sopraggiungere della stagione novembrina - quella di delegare ad un “Comitato estemporaneo di Vo-

lontari” (allora con tanto entusiasmo e con passione..) per organizzare la Fiera e provvedere alla formazione del “Numero Unico” che, a volte, ha risentito di questa precarietà...

Comunque negli oltre sessant’anni di vita il “Numero Unico” ha contribuito a consolidare a Lonato un senso di tradizione ed ha esaltato lo spirito di paese che sa unire le cose del passato con le emergenze del presente: traccia autentica dell’anima di una comunità. Infatti anche recentemente è stato riconosciuto che:

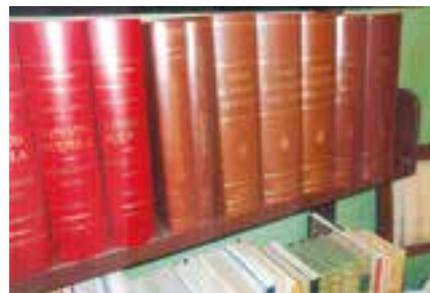
*“La Fiera è la celebrazione delle radici popolari di Lonato in cui l’agricoltura, l’artigianato, il commercio hanno svolto un ruolo cruciale nella storia locale”..* Concetti, questi, sempre presenti nelle pagine del “Numero Unico” che resta l’unica prova concreta che ricordi ogni singola manifestazione fieristica della quale, passati i giorni della rassegna, va fatalmente perduta ogni memoria.

Ma tanto ancora ci sarebbe da raccontare, a partire dalla invenzione delle annuali copertine, o guardando agli interessanti ed utili interventi di tanti generosi autori che si sono alternati per due generazioni...

Ma negli anni a venire il “Numero Unico” continuerà ad essere scritto e stampato con il tradizionale metodo e con gli stessi criteri compositivi?

Verranno raccolti e rilegati in un **Sesto volume** i libretti dal **2025 al 2035**?

Infatti, proprio per rendere facile la consultazione dei pregevoli ed interessanti fascicoletti - *concreti testimoni di storia, di vita e di costume lonatese* - decine degli stessi sono stati riuniti in cinque pesanti volumi (1970-2023) che sono stati conferiti alla prestigiosa “Fondazione Da Como” - custode della storia di Lonato - a disposizione di tutti gli studiosi che si vorranno dedicare all’esame ed allo sviluppo di tanti interessanti argomenti, ed a scoprire migliaia di fotografie che meritano di essere viste e conosciute.



## AGRICOLTURA E ARTIGIANATO NELL'ERA DI TIKTOK E DEI SOCIAL MEDIA

di Elisa Giacomelli

**N**egli ultimi decenni, agricoltura e artigianato, pilastri della cultura e dell'economia rurale, hanno subito profonde trasformazioni. Con l'avvento di Internet e dei social media, questi settori tradizionali stanno riscoprendo nuove forme di promozione, marketing e persino produzione. Tra le piattaforme che stanno avendo un impatto significativo, TikTok è uno dei canali più influenti, in grado di rivoluzionare non solo il modo in cui si presentano agricoltori e artigiani, ma anche il modo in cui questi mestieri vengono percepiti dal grande pubblico. L'agricoltura, un settore storicamente legato alla terra e ai cicli naturali, ha visto un inaspettato boom digitale grazie all'uso dei social media.

Oggi, agricoltori di tutto il mondo utilizzano piattaforme come Instagram,



Facebook e TikTok per documentare le proprie attività quotidiane, condividere consigli su tecniche agricole, promuovere prodotti a chilometro zero e sensibilizzare i consumatori su pratiche sostenibili. Grazie alla viralità dei video brevi, TikTok è diventato uno strumento ideale per raccontare il lavoro agricolo in modo visivo e accessibile.

Molti agricoltori, soprattutto giovani, si sono affermati come veri e propri influencer del settore. Attraverso video che mostrano il processo dalla semina alla raccolta, l'uso di tecnologie moderne in fattoria o semplicemente la bellezza della vita rurale, TikTok offre un'occasione per raccontare storie genuine che coinvolgono e appassionano un pubblico ampio e variegato.

Questo non solo favorisce la conoscenza del mondo agricolo, ma crea anche una connessione diretta tra produttori e consumatori, incentivando un mercato più etico e trasparente. Un esempio di

successo è quello degli agricoltori che, con pochi secondi di video, riescono a far conoscere i loro prodotti locali e, di conseguenza, aumentare le vendite attraverso negozi online o mercati diretti.

La narrazione visiva aiuta a costruire fiducia nel prodotto, mostrando l'attenzione per la qualità e la sostenibilità. Anche l'artigianato, settore legato a tecniche manuali e saperi tramandati di generazione in generazione, sta trovando nuova linfa grazie ai social media.

Su TikTok, artigiani di ogni tipo - dal ceramista al fabbro, dalla tessitrice al falegname - hanno scoperto un modo per raggiungere una vasta audience, non solo per vendere i loro prodotti, ma anche per educare e ispirare nuove generazioni di creatori. La forza di TikTok sta nella sua capacità di rendere coinvolgente il processo di creazione. Gli utenti possono vedere in tempo reale la realizzazione di un vaso, la costruzione di un mobile o la decorazione di un tessuto, apprezzando il tempo, la maestria e la cura che richiedono queste opere. Questo tipo di contenuto ha una forte attrattiva, poiché permette di vivere virtualmente l'esperienza artigianale, facendo percepire l'unicità e l'autenticità di ciascun pezzo.

Molti artigiani hanno visto aumentare la domanda dei loro prodotti grazie a queste narrazioni brevi e dirette, che offrono un valore aggiunto emotivo alla loro opera. Inoltre, la possibilità di interazione immediata con i follower consente agli artigiani di adattare i loro prodotti in base ai feedback, creando un dialogo continuo con il pubblico e migliorando costantemente la propria offerta.

Questo ha portato alla nascita di un



nuovo tipo di artigiano-imprenditore, che sfrutta le potenzialità della rete per promuovere non solo i propri prodotti, ma anche uno stile di vita basato su valori come la sostenibilità, l'etica del lavoro e l'autenticità.

Sebbene l'uso dei social media abbia portato grandi opportunità, c'è una sfida importante che sia agricoltori che artigiani devono affrontare: mantenere l'autenticità in un mondo dominato dall'apparenza e dalla superficialità. Il rischio è che il contenuto diventi più importante della qualità del prodotto stesso, o che i ritmi frenetici delle piattaforme digitali possano spingere a sacrificare la cura e la dedizione che questi mestieri richiedono.

Tuttavia, quando usati in modo consapevole, i social media possono diventare uno strumento potente per difendere e promuovere il lavoro autentico.

La chiave sta nel trovare un equilibrio tra la promozione e la fedeltà ai valori intrinseci del proprio mestiere, valorizzando la storia e l'esperienza che ogni prodotto porta con sé. Nell'era di TikTok e dei social media, agricoltura e artigianato stanno vivendo una fase di rinascita e trasformazione. Questi strumenti digitali offrono nuove opportunità per raggiungere un pubblico globale, condividere competenze e promuovere prodotti unici. Tuttavia, la sfida principale sarà quella di rimanere fedeli ai valori della tradizione e della qualità, utilizzando la tecnologia come un mezzo per raccontare storie autentiche e connettere le persone in modo genuino e significativo.



**DRAGON ROLL**  
Restaurant japanese chinese and italian  
Via C. Battisti, 37 - Lonato del Garda (BS)  
Tel. +39 030 61 86 285 - Cell. +39 342 734 4802  
[www.dragonroll-hu.com](http://www.dragonroll-hu.com)  
**TAKE AWAY** 

## GARDALATTE, FRA TRADIZIONE E MODERNITÀ NEL SEGNO DELLA SOSTENIBILITÀ

di **Claudio Andrizzi**

**È** una delle più importanti cooperative del settore lattiero-caseario lombardo: ma anche un'azienda molto radicata nel tessuto socio-economico del comune di Lonato. Con oltre mezzo secolo di storia alle spalle, Gardalatte è oggi impegnata in una nuova sfida per il futuro: quella di coniugare tradizione, modernità, produzioni di altissima qualità con la sfida ormai centrale della sostenibilità.

“Ma non va mai dimenticato che la sostenibilità, oltre che ambientale, deve essere anche sociale ed economica per consentire gli investimenti in innovazione necessari per vincere le sfide del futuro” – afferma il presidente Valter Giacomelli, dal 2005 alla guida di una realtà che, nel corso



degli anni, ha continuato a crescere, a svilupparsi, a conquistare nuove quote di mercato.

Il caseificio lonatese fu fondato ufficialmente il 1 giugno 1965 da un gruppo di allevatori particolarmente intraprendenti e lungimiranti, che decisero già allora di mettersi insieme e “fare sistema” per migliorare la redditività delle proprie aziende trasformando e vendendo direttamente il formaggio realizzato con il proprio latte.

Nel 1966 partirono i lavori di costruzione dello stabilimento, che si conclusero nel 1968, primo anno effettivo di produzione targata Gardalatte.

Oggi la cooperativa raccoglie annualmente oltre 1.150.000 quintali, produce 155 mila forme di

Grana Padano Dop e 15 mila quintali di Provolone, con 50 dipendenti che arrivano tutti in buona parte dal territorio comunale e zone limitrofe.

“Credo che la nostra cooperativa giochi un ruolo importante per Lonato, non solo dal punto di vista economico ma anche da quello occupazionale e sociale – afferma il presidente Giacomelli -. Per altro possiamo orgogliosamente affermare di rappresentare un modello di integrazione e di convivenza serena tra etnie diverse, se pensiamo che oltre il 50% dei nostri addetti sono extracomunitari”.

Più di ogni altra cosa, Gardalatte ha dimostrato nel tempo che una cooperativa, laddove gestita con rigorosi criteri imprenditoriali, rappresenta la migliore opportunità per garantire la valorizzazione corretta ed ottimale di un prodotto come il latte, che rappresenta una grande eccellenza delle nostre terre.

Oggi tuttavia fare impresa richiede un'attenzione sempre maggiore alla sostenibilità, nell'ottica di una riduzione dell'impatto delle attività produttive sull'ambiente anche nell'ottica dell'emergenza rappresentata dai cambiamenti climatici. Per questo gli investimenti messi in cantiere dall'azienda nell'ultimo decennio si sono concentrati in modo particolare sul



fondamentale capitolo della riduzione di emissioni e del risparmio energetico. Realizzando per esempio un impianto di biogas da 300 mila metri cubi annui, collegato all'allevamento dei suini da ingrasso: impiegato durante le fasi di produzione, il vapore prodotto dall'impianto consente di ridurre l'utilizzo di gas metano con un taglio di circa 350 tonnellate di CO<sub>2</sub> in meno. Gardalatte si è inoltre dotata di un impianto fotovoltaico recentemente potenziato, per arrivare ad una produzione di 1250 kilowatt al giorno. Tutte le aziende dei nostri soci sono certificate per il “Benessere Animale in Allevamento”: e fin dal 2019 abbiamo cominciato a pensare anche al risparmio idrico, con un nuovo sistema di raffreddamento ad aria dei compressori in sostituzione di quello ad acqua.

“Non solo – conclude il presidente Giacomelli - Gardalatte è anche una delle 39 aziende finanziate nel 2023 con i fondi del PNRR per la realizzazione di progetti finalizzati a rendere l'attività sempre più “green” e sostenibile, migliorando al tempo stesso la qualità del lavoro dei nostri addetti. Un altro importante traguardo che conferma la nostra cooperativa come un'azienda fortemente radicata nella tradizione, ma con uno sguardo attento rivolto al futuro delle prossime generazioni”.

*il granaio*  

*del garda*

 di Melzani Rosa e Disconsi Silvia

**Il Biologico a Lonato**

Orario: 7.00-12.30 / 16.00-19.00 • Chiuso: Dom. e Lun. Pom.  
Via Repubblica, 30 - Lonato del Garda (BS)  
Tel. 030 3453530 - Info 366 8717095

## L'ABBANDONO DELLE TARTARUGHE D'ACQUA DOLCE IN NATURA: UN PROBLEMA PER L'ECOSISTEMA

di Laura Giacomelli

**L** Le tartarughe d'acqua dolce sono animali domestici molto comuni, soprattutto la **Trachemys scripta elegans**, meglio conosciuta come tartaruga dalle orecchie rosse. Spesso acquistate quando sono piccole e carine, le tartarughe crescono fino a dimensioni notevoli, superando anche i 25 cm di lunghezza. A quel punto, molti proprietari si trovano impreparati a gestirle e, purtroppo, l'abbandono in natura diventa una soluzione apparentemente semplice.

Le tartarughe d'acqua dolce sono animali resistenti e longevi. In cattività, possono vivere oltre 30 anni. Per garantire il loro benessere, è neces-



sario fornire loro un ambiente adeguato, con un ampio spazio acquatico e una zona emersa dove possano prendere il sole. È fondamentale mantenere la temperatura dell'acqua

tra i 24-28°C. Inoltre, la loro alimentazione deve essere varia e bilanciata, includendo cibo specifico per tartarughe, pesciolini, verdure e insetti. Nonostante la loro apparente semplicità, prendersi cura di una tartaruga d'acqua dolce richiede impegno e dedizione. Molti proprietari sottovalutano il tempo e le risorse necessarie per mantenerle in salute.

### L'abbandono delle tartarughe e le leggi in vigore

Abbandonare le tartarughe d'acqua dolce in natura non è solo un gesto irresponsabile, ma è **vietato dalla legge**. In Italia, l'abbandono di

animali domestici è regolato dalla **Legge 189/2004**, che prevede sanzioni amministrative e penali per chi abbandona animali, compresi quelli considerati non convenzionali, come

le tartarughe d'acqua dolce.

Inoltre, la **Trachemys scripta elegans** è stata inserita nella lista delle **specie invasive** dalla **Direttiva Europea 1143/2014**, che vieta la vendita, la detenzione e il rilascio in natura di questa specie.

Questa specie è altamente adattabile e riesce a sopravvivere in habitat diversi, spesso a scapito delle specie autoctone, come la tartaruga palustre europea (**Emys orbicularis**),

che è a rischio di estinzione. L'introduzione di specie non autoctone può causare gravi danni agli ecosistemi locali.

Le tartarughe esotiche competono per il cibo e lo spazio con le specie locali, oltre a introdurre nuove malattie. Inoltre, si nutrono di piante acquatiche, invertebrati e piccoli pesci, alterando gli equilibri naturali degli ecosistemi acquatici. La loro presenza può anche causare la riduzione della biodiversità, portando ad uno squilibrio nella catena alimentare.

L'abbandono delle tartarughe d'acqua dolce in natura è un atto irresponsabile e dannoso per l'ambiente. La detenzione di animali esotici comporta precise responsabilità, e nel caso in cui non si sia più in grado di occuparsene, è importante rivolgersi a strutture competenti o associazioni ambientaliste per evitare danni irreparabili agli ecosistemi locali.



animali domestici è regolato dalla **Legge 189/2004**, che prevede sanzioni amministrative e penali per chi abbandona animali, compresi quelli considerati non convenzionali, come




**FALEGNAMERIA  
CHIARAMONTI SNC**

**ARREDAMENTI SU MISURA**

Via Aldo Moro (zona artigianale) - Lonato del Garda (Bs)  
Tel. e Fax 030 9130435 - Lorenzo 338 2765045  
info@chiaramontiarredi.it  
www.falegnameriarredichiaramonti.it



**FORNERIA  
Elli  
AMBONI  
S.r.l.**

**Si effettua  
consegne  
a domicilio**

Via Campagna Sopra, 26D  
Lonato del Garda (BS)  
Tel. e Fax 030 9132671  
forneriazamboni@gmail.com  
www.forneriazamboni.it  
**ORARIO: 04.00 - 10.00**

**Pane  
Pane biologico  
Pizze • Focacce  
Torte  
Pasticceria da Forno**

*il nostro pane è senza additivi chimici*

## LONATO BASILICA GIUBILARE 2025 “PELEGRINI DI SPERANZA”

i Parroci, **don Alessandro Turrina e don Damiano Fiorio**

**S**i aprirà ufficialmente il 24 dicembre 2024, il Giubileo 2025. Alle 19 è previsto il rito di Apertura della **Porta Santa** della Basilica Papale di San Pietro da parte del Papa Francesco, che a seguire presiederà la celebrazione della Santa Messa nella notte del Natale del Signore all'interno della Basilica.

A Verona l'apertura diocesana sarà cinque giorni più tardi, il 29 dicembre, da parte del Vescovo Domenico.

Da quel giorno fino al 28 dicembre 2025 rimarranno aperte altre **chiese giubilari** scelte nel territorio diocesano, dove sarà possibile accogliere i benefici spirituali del Giubileo, e ottenere l'**indulgenza plenaria**.

Tra queste ci sarà anche la nostra **Basilica di Lonato!**

Siamo quindi ad invitare tutte le persone a fare visita alla nostra chiesa, dove troverete un percorso, da vivere con fede, e le indicazioni per ottenere l'**indulgenza** (una grazia speciale concessa dalla Chiesa cattolica che permette ai fedeli di ottenere la remissio-



ne totale delle pene temporali dovute ai peccati).

I fedeli potranno ottenere l'indulgenza intraprendendo un pellegrinaggio verso qualsiasi luogo sacro giubilare, verso almeno una delle quattro Basiliche Papali Maggiori di Roma, in Terra Santa e prendendo parte a un momento di preghiera, celebrazione o riconciliazione. Poi, ancora, "visitando devotamente qualsiasi luogo giubilare" e vivendo l'adorazione eucaristica,

concludendo con il Padre Nostro, la Professione di fede e Invocazioni a Maria.

La nostra Comunità proporrà:

- **Celebrazioni penitenziale** (con confessioni) tutti gli ultimi mercoledì del mese alle ore 20.30
- Un percorso **Cammino di speranza**, da vivere in 5 tappe dentro la Basilica (in gruppo o singolarmente)
- **Concerto** Corale e strumentale con le Quattro Stagioni e il Gloria di A. Vivaldi - Sabato 15 Febbraio alle ore 20.30
- I tradizionali **Sacri Tridui** il 21-22-23 Febbraio
- Rappresentazione sulla vita del giovane **Carlo Acutis** (diventerà Santo il prossimo aprile) - Sabato 8 febbraio ore 20.30 presso il Teatro Italia
- Un **Pellegrinaggio a Roma** dal 6 al 9 Novembre

Cogliamo l'occasione di questo Anno Santo Giubilare per Ri-cominciare a Vivere la nostra fede.



PIANTE • LANDSCAPE

**Dal 1940 coltiviamo piante in pieno campo ed in contenitore destinate al mercato nazionale ed estero.**

**SUPERFICI COLTIVAZIONI: PIENO CAMPO 75 ETTARI - CONTENITORI 32000 MQ.**

**Vivaio dei Molini Soc. Agr. Porro Savoldi S.S. Via Molini, 3 - Lonato del Garda (Bs) - Tel. 030 9130132**

## LIONS CLUB DI LONATO DEL GARDA: UN NUOVO IMPEGNO PER LA COMUNITÀ LOCALE



**I**l 12 settembre 2024 ha segnato una data importante per la comunità di Lonato del Garda con la fondazione del Lions Club, un'associazione che si pone l'obiettivo di sviluppare progetti significativi a favore del territorio. Il club, composto da 29 soci, rappresenta un nuovo punto di riferimento per il volontariato e l'associazionismo in uno dei comuni più grandi della provincia di Brescia.

Un progetto nato per colmare un vuoto.

La nascita del Lions Club di Lonato del Garda è stata resa possibile grazie al Lions Club Colli Morenici, padrino del nuovo club, e in particolare al lavoro del suo presidente, Max Bocchio. Su mandato del Governatore 2023/2024 del Distretto Lions 1081b2, Giovanni Pagani, è stato avviato il percorso per creare un punto di riferimento lionistico in una realtà di oltre 17.000 abitanti, colmando un vuoto significativo nella rete associativa del territorio.

La cerimonia ufficiale di apertura si è svolta a Calcinato, alla presenza delle massime autorità distrettuali, tra cui l'attuale Governatore Alessandro Colombo, sottolineando l'importanza di questo nuovo tassello nella rete dei Lions Club del Distretto 1081b2.

Un direttivo motivato e una missione chiara

Il Lions Club di Lonato del Garda è guidato da un direttivo determinato a dare forma concreta agli obiettivi dell'associazione:

- Luca Delpozzo - Presidente
- Nicolò Marostica - Segretario
- Attilio Topa - Tesoriere
- Marco Bottardi - Responsabile soci (GMT)
- Amal Talit - Responsabile progetti (GST)

Lo scopo principale del club è uti-



lizzare le capacità e le risorse dei soci per realizzare progetti che rispondano alle esigenze della comunità locale, con un focus particolare sul comune di Lonato. Inoltre, il Lions Club di Lonato del Garda, assieme agli altri 10 club del Lago di Garda, è impegnato in iniziative di più ampia scala che interessano tutto il territorio gardesano, promuovendo la collaborazione per affrontare problematiche condivise.

Un primo traguardo concreto per la comunità

Il 10 dicembre 2024 il Lions Club di Lonato del Garda ha portato a termine la sua prima raccolta fondi, raggiungendo l'importante somma di poco meno di 5.000 euro. Questo risultato permetterà di realizzare l'installazione di un sollevatore elettrico nelle stanze di degenza della RSA della Fondazione Madonna del Corlo. L'attrezzatura agevolerà la mobilità degli ospiti con difficoltà motorie, migliorando significativamente la qualità della loro assistenza e riducendo il carico gravoso per gli operatori sanitari, per i quali questa

attività rappresenta spesso uno sforzo fisico usurante.

Il ruolo dei Lions Club nel mondo

Come parte di Lions Club International, il club di Lonato condivide la missione globale di questa organizzazione: servire le comunità, sostenere le cause umanitarie e promuovere la pace attraverso il lavoro volontario. Tradizionalmente, i Lions Club sono impegnati in aree come la salute, l'istruzione, l'ambiente e il sostegno alle persone in difficoltà.

Progetti e prospettive future

Anche se appena fondato, il Lions Club di Lonato del Garda è già impegnato a pianificare ulteriori iniziative che avranno un impatto tangibile sulla comunità. Il direttivo sta lavorando per identificare priorità locali e avviare collaborazioni che possano ampliare la portata dei progetti futuri.

Con una base solida di 29 soci motivati e un forte legame con il Distretto Lions 1081b2, il Lions Club di Lonato del Garda si propone come un nuovo protagonista nel panorama associativo del territorio.





Confagricoltura  
Brescia



Città di  
Lonato del Garda

67<sup>a</sup> Fiera Regionale  
di Lonato del Garda  
AGRICOLA • ARTIGIANALE • COMMERCIALE  
17-18-19  
GENNAIO 2025

**CONVEGNO**

# ALLEVARE OGGI, TRA LA NUOVA DIRETTIVA NITRATI ED EMISSIONI

GLI ADEMPIMENTI DELLE  
AZIENDE AGRICOLE



Patrocinio  
Città di  
**Lonato  
del Garda**

**VENERDÌ 17 GENNAIO ORE 16.00**  
Sala Celesti - Municipio di Lonato del Garda

## VENT'ANNI DI IMPEGNO: LA PROTEZIONE CIVILE, FARO DI SPERANZA E SICUREZZA PER LA NOSTRA COMUNITÀ

**N**ella nostra comunità, la Protezione Civile rappresenta un faro di speranza e sicurezza. Ogni giorno, i nostri volontari dedicano il loro tempo e le loro energie per garantire la sicurezza dei cittadini e rispondere a situazioni di emergenza. Questo impegno costante sta diventando sempre più



una parte fondamentale della vita locale, contribuendo a creare un ambiente più sicuro e resiliente.

La Protezione Civile è un'organizzazione composta da cittadini volontari, formati e motivati, pronti a intervenire in caso di calamità naturali, emergenze sanitarie e altre situazioni critiche. Il nostro obiettivo principale è proteggere la comunità, fornendo assistenza e supporto a chi ne ha bisogno.

### Le Basi del Nostro Gruppo

Il successo del nostro gruppo si basa su fondamenta solide:

**1. Formazione Professionale:** Siamo convinti che la formazione sia essenziale. I nostri corsi specializzati in gestione delle emergenze permettono ai volontari di acquisire competenze preziose e certificazioni riconosciute. Il nostro coordinatore, Fiorenzo Bresciani, si assicura che ogni membro si impegni a ricevere la preparazione necessaria per affrontare situazioni di crisi.

**2. Attività di Volontariato:** Dopo aver completato i corsi di specializzazione, i nostri volontari sono pronti a intervenire in diverse attività. Dalle esercitazioni



pratiche alla gestione di eventi, ogni intervento è un'opportunità per mettere in pratica ciò che hanno appreso e contribuire attivamente al benessere della comunità.

**3. Crescita Personale:** Il volontariato non arricchisce solo gli altri, ma offre anche una profonda crescita personale. Sviluppare abilità di leadership, lavoro di squadra e resilienza sono esperienze che trasformano e preparano i nostri membri ad affrontare le sfide della vita.

**4. Community e Amicizie:** Entrare a far parte della Protezione Civile significa diventare parte di una grande famiglia. Costruire legami duraturi con persone che condividono valori simili crea un ambiente di supporto e collaborazione.

### Un Traguardo Importante: 20 Anni di Servizio

Quest'anno segna un traguardo significativo per il nostro Gruppo di Protezione Civile: celebriamo 20 anni di dedizione e servizio alla comunità. Dal 2004, i nostri volontari sono intervenuti in situazioni di emergenza e promuovono la cultura della prevenzione.

In questo spirito di crescita e innovazione, abbiamo lanciato il "Gruppo Scuola", un progetto dedicato a bambini



e ragazzi delle scuole del territorio. Attraverso attività didattiche, laboratori e giochi interattivi, ci proponiamo di educare le nuove generazioni sull'importanza della sicurezza e della prevenzione. I nostri volontari, formati per interagire con i più giovani, hanno già coinvolto centinaia di studenti, instillando in loro valori fondamentali come la responsabilità, il rispetto per l'ambiente e l'importanza del lavoro di squadra.

Le attività del Gruppo Scuola non si limitano solo all'aspetto teorico. Organizziamo esercitazioni pratiche e simulazioni di emergenza, dove i ragazzi possono apprendere come comportarsi in situazioni critiche. Questi momenti non solo sono educativi, ma anche divertenti, creando un legame speciale tra i volontari e i partecipanti. Le risate e l'entusiasmo che si sprigionano durante le nostre attività rendono ogni incontro

un'esperienza memorabile.

Una specializzazione molto richiesta del nostro gruppo è il Gruppo Alto Rischio. Un'importante realtà che opera



per garantire la sicurezza durante eventi organizzati dal comune e dalle scuole. Composto da volontari altamente formati, questo gruppo si occupa di prevenire e gestire situazioni di emergenza, fornendo un supporto fondamentale per il buon esito delle manifestazioni pubbliche.

La presenza del gruppo durante eventi come feste, concerti, e manifestazioni scolastiche non solo assicura un rapido intervento in caso di imprevisti, ma anche la sensibilizzazione del pubblico riguardo alla sicurezza. I volontari, infatti, sono spesso impegnati in attività di informazione e formazione, promuovendo comportamenti sicuri e consapevoli tra i partecipanti.

Inoltre, il Gruppo Alto Rischio collabora strettamente con le autorità locali e altri enti di emergenza, creando un sistema integrato di risposta alle emergenze. Grazie alla loro preparazione e al lavoro di squadra, riescono a gestire situazioni complesse, minimizzando i rischi e garantendo la tranquillità di tutti.

Guardando al futuro, il nostro obiettivo è continuare a crescere, coinvolgendo sempre più giovani e adulti nelle nostre attività. Crediamo fermamente che investire nella formazione dei più piccoli sia fondamentale per costruire una comunità più sicura e consapevole. Ogni passo che compiamo insieme ci avvicina a un ambiente in cui la prevenzione e la preparazione diventano parte integrante della cultura locale.



## GARDA EMERGENZA: 20 ANNI DI SERVIZIO A SOSTEGNO DELLA COMUNITÀ

**I**l 2025 sarà un anno speciale per Garda Emergenza, un'associazione che dal 2005 si dedica al servizio di trasporto sanitario e emergenza 118 sul territorio del Garda. Con due sedi operative, una a Lonato del Garda e una a Moniga del Garda, Garda Emergenza si impegna a garantire assistenza rapida e professionale nei momenti di bisogno, sempre con lo stesso spirito di volontariato che ha animato la sua fondazione.

### Un servizio essenziale sul territorio

Garda Emergenza vanta una squadra di circa 100 volontari e 4 dipendenti, di cui tre operano principalmente nel servizio 118. Questo servizio, ripristinato a Lonato del Garda nel 2022, assicura un minimo di 28 ore settimanali di copertura, rispondendo alle chiamate della centrale operativa SOREU delle Alpi. La sede di Moniga del Garda, invece, opera h24, offrendo supporto non solo a Lonato del Garda, ma anche ai paesi limitrofi. Le ambulanze e le auto per trasporto disabili dell'associazione, equipaggiate per intervenire in ogni tipo di emergenza e necessità, sono gestite da personale costantemente formato con una preparazione teorica e pratica, in linea con le normative vigenti. **I servizi di trasporto e l'assistenza alle manifestazioni**

Oltre al 118, Garda

Emergenza si occupa del trasporto sanitario inter e intra ospedaliero e del trasporto semplice per persone che hanno bisogno di supporto per spostarsi da casa a strutture sanitarie e viceversa o per dimissioni ospedaliere.

L'associazione gestisce inoltre il servizio di supporto sanitario durante eventi e manifestazioni locali, garantendo la sicurezza sanitaria a sagre, eventi sportivi e manifestazioni pubbliche grazie a squadre di soccorritori esperti.

### La formazione come base per l'ecellenza

La formazione è uno dei pilastri fondamentali di Garda Emergenza. Ogni anno vengono organizzati corsi per nuovi volontari e per mantenere aggiornati quelli già attivi. L'associazione offre inoltre corsi di PAD (Public Access Defibrillation) alla popolazione, per abilitare all'uso del defibrillatore (DAE), uno strumento cruciale per salvare vite in caso di arresto cardiaco. La formazione continua e obbligatoria garantisce che i soccorritori siano sempre pronti a intervenire con competenza e professionalità.



### Un impegno verso il futuro

Nel 2025 Garda Emergenza celebrerà i suoi 20 anni di attività con un evento speciale ancora in fase di programmazione. L'associazione guarda al futuro con l'obiettivo di continuare a migliorare i propri servizi e di rafforzare il legame con la comunità, sempre nel rispetto dei suoi valori di altruismo, disponibilità e umiltà.

Con cinque ambulanze e due auto per il trasporto disabili, di cui una donata dal Comune di Lonato del Garda e l'altra acquistata grazie a una raccolta fondi, Garda Emergenza è pronta a continuare la sua missione di supporto sanitario per i cittadini e le istituzioni sanitarie del territorio.

Durante la fiera verranno effettuate delle sessioni formative per la popolazione mirate a fornire istruzioni di base salvavita come la posizione laterale di sicurezza e la disostruzione delle vie aeree (adulto e pediatrico) con supporti video dimostrativi.



Per maggiori informazioni sull'associazione e sui servizi offerti, è possibile visitare il sito [www.gardaemergenza.it](http://www.gardaemergenza.it) o contattare il Numero Verde 800 952 112.

## Giro Michele

**SERRAMENTI IN  
ALLUMINIO e PVC**

**ZANZARIERE**

Sedena di LONATO del Garda (BS)

**Cell. 333 54.58.952**  
**giromichele@alice.it**

## EUROSPURGHI

L O N A T O

CASTEL VENZAGO - LONATO (BS)

Via Fornasetta, 11/B - Tel. 030 9103544

- Prosciugamento allagamenti
- Disotturazioni orizzontali e verticali
- Riceratore elettronico per localizzazione tubazioni
- Videoispezione
- Trasporto rifiuti speciali
- Spurgo pozzi neri



## NUOVI SERVIZI ALLA MADONNA DEL CORLO: CENTRO DIURNO INTEGRATO E ALLOGGI PROTETTI

di Enrico Frera

**L**a responsabilità della collettività nei confronti degli anziani è un tema cruciale nel dibattito pubblico. Con l'invecchiamento della popolazione le sfide legate al benessere e all'inclusione dei nostri vecchi diventano sempre più manifeste: è quindi fondamentale considerare il ruolo che la società deve svolgere per garantire una vita dignitosa e soddisfacente a questa fascia della popolazione.

In primo luogo vanno promosse politiche adeguate che garantiscano accesso a servizi sanitari di qualità: le persone più attempate, a causa di patologie croniche e di una maggiore vulnerabilità, necessitano di quell'assistenza professionale attenta e costante che solamente strutture socio-sanitarie che sappiano stare al passo con i tempi possono assicurare.

In secondo luogo è fondamentale lavorare per l'inclusione sociale degli anziani che talvolta vengono esclusi dalle dinamiche sociali e culturali, rischiando di cadere nella solitudine. Le comunità devono creare spazi di socializzazione e interazione, sia fisici che virtuali, favorendo progettualità che permettano agli anziani di partecipare attivamente alla vita sociale.

Il supporto alle famiglie è un altro aspetto cruciale. Molti anziani vivono con familiari che spesso si trovano a gestire le difficoltà legate all'assistenza. Vanno fornite risorse e aiuti concreti per alleviare il carico sulle famiglie, come servizi di sollievo, formazione e supporto psicologico. È evidente come investire nel benessere delle famiglie significhi, in ultima analisi, promuovere il benessere dei nostri veterani.

Al fine di perseguire questi obiettivi è palese la funzione delle strutture sociosanitarie che rivestono il ruolo principale nel supporto e nella cura, rispondendo alla sempre crescente domanda più sopra accennata.

La Fondazione Madonna del Corlo offre un ambiente sicuro e protetto che - tramite le numerose unità d'offerta nelle quali operano team multidisciplinari che collaborano per offrire cure integrate e complete - sublima il fine statutario di perseguimento del benessere fisico, psicologico e sociale degli individui più anziani e non solo.

È evidente come la programmazione,

il costante adeguamento dei servizi e una visione proiettata al futuro siano prerogative necessarie anche per la sussistenza stessa dell'Ente, soprattutto in questo prolungato momento di contrazione delle risorse: in questo senso il Consiglio di Amministrazione della Fondazione Madonna del Corlo ha colto la possibilità di ampliamento della struttura situata in centro storico tramite l'acquisizione di due immobili attigui posti su via Marconi. Tali nuovi fabbricati - debitamente ristrutturati - consentiranno lo spostamento degli ambulatori di riabilitazione convenzionati e dei poliambulatori privati nello stabile ex Istituto bancario.

Gli spazi che verranno in questo modo recuperati in particolare su Corso Garibaldi (attualmente sede degli ambulatori di riabilitazione convenzionati) diverranno la sede di un nuovo Centro Diurno Integrato, servizio territoriale che opera in regime diurno e che fornisce interventi di supporto ad anziani in situazioni di fragilità, e di



nuovi Alloggi Protetti per Anziani.

Il C.D.I. fornirà un ambiente sicuro e stimolante ove gli ospiti potranno socializzare, partecipare ad attività ricreative e ricevere servizi di assistenza, cure sanitarie e supporto psicologico, con la garanzia di adeguata intensità e continuità nel sostegno non solo all'anziano non totalmente autosufficiente ma anche alla sua famiglia o al contesto solidale.

Il C.D.I. accoglierà infatti persone di età - di norma - superiore a 65 anni con discreto livello di autonomia ma a rischio di emarginazione dalle cure, sole oppure inserite in un contesto familiare o solidale, per le quali l'assistenza domiciliare risulti insufficiente, anche



affette da pluripatologie cronico-degenerative - anche demenze - ma senza gravi disturbi comportamentali o elevate esigenze clinico-assistenziali o con problematiche psichiatriche attive e che non fruiscono di servizi residenziali socio-sanitari. Saranno offerti laboratori creativi, giochi, ginnastica dolce, attività culturali e ricreative che favoriranno socializzazione e benessere, supporto nelle attività quotidiane, come la cura personale e la gestione dei farmaci, mentre il monitoraggio del personale sanitario sarà costante e offrirà supporto in caso di necessità.

Gli Alloggi Protetti - strutture costituite da unità abitative indipendenti - avranno le medesime caratteristiche di quelli da tempo operativi in Piazza Martiri della Libertà (sopra al Bar Marinaio) quindi destinati ad ospiti con lievi difficoltà che potranno rimanere in un contesto sostanzialmente privato ma in ambiente controllato e protetto, prevenendo situazioni di emarginazione o disagio sociale e soprattutto mantenendo la propria preziosa personale routine.

I residenti domiciliati negli A.P.A. riceveranno - su richiesta e con le medesime modalità in vigore per la generalità dei cittadini - le prestazioni sociali e socio sanitarie garantite dalle A.T.S. presso il proprio domicilio. La Fondazione assicurerà una forma di assistenza personalizzata consona alle esigenze personali.

In conclusione - acclarato l'impegno della Madonna del Corlo - si ribadisce come la responsabilità nei confronti della popolazione più fragile necessiti di un supporto collettivo che richiede la collaborazione di istituzioni, comunità e famiglie.

Solamente un approccio integrato e sensibile potrà garantire che gli anziani vivano con dignità esperienze significative con la possibilità di contribuire attivamente alla società.



## IL GRUPPO ALPINI DI LONATO DEL GARDA FESTEggia I 100 ANNI DALLA FONDAZIONE

di **Giuseppe Gallina**, Capo gruppo di Lonato del Garda

**I**l prossimo 9 febbraio 2025 il gruppo Alpini di Lonato festeggerà i suoi 100 anni dalla fondazione. Le celebrazioni avranno inizio presso la casa degli Alpini con il rituale dell'alza bandiera a cui farà seguito la sfilata per le vie cittadine, accompagnata dalla fanfara degli alpini e dal corpo musicale del paese. Alla fine della messa, un momento suggestivo sarà la deposizione della corona in onore dei caduti al monumento di Piazza Martiri della Libertà. La sfilata proseguirà poi per la rocca di Lonato, al cui ingresso la fanfara degli Alpini delizierà i presenti con lo spettacolo del "carosello".

Il "rompete le righe alpino" sarà per entrare in Rocca dove, invitati e alpini, potranno consumare un pranzo conviviale tra le affascinanti mura storiche della nostra Rocca e con un occhio al meraviglioso paesaggio che offre.

Limitatamente alla settimana che si concluderà con le celebrazioni, in via Zambelli presso la sala degli specchi del palazzo ex pretura, per gli appassionati sarà aperto un museo fotografico in ricordo della Seconda guerra mondiale. Venerdì 7 febbraio 2025 alle ore 20.00, presso la Basilica di Lonato, sarà presente il coro Alte Cime di Brescia per un saggio di canzoni alpine. Nel pomerig-

gio di Sabato 8 febbraio verrà inaugurato, presso la casa degli alpini, un cippo commemorativo, posato dagli alpini di Lonato, in onore ai caduti e dispersi di tutte le guerre.

Nonostante l'importante evento del centenario, le attività degli alpini di Lonato non si sono comunque mai fermate. Forte impegno e attenzione viene dedicato alla socialità. Dopo attenta e meticolosa ristrutturazione, è riaperta, presso il paese di Irma in val Camonica, la casa degli alpini della sezione di Brescia. La struttura è aperta a tutti (famiglie e campi scuola per adulti), ma con particolare attenzione ai ragazzi dai 9 ai 12 anni che volessero trascorrere alcuni giorni in campo estivo in un ambiente gestito a turno dai vari gruppi alpini della provincia. Una occasione unica per vivere l'esperienza di attività estive in montagna all'insegna della

frugalità degli alpini. L'alza bandiera accompagnato dall'inno nazionale mattutino, le escursioni in montagna, le dimostrazioni di primo soccorso presentate dalla protezione civile e i canti alpini sono alcune tra le esperienze che si possono vivere. Il tutto all'insegna delle regole di convivenza degli alpini. La classe quarta della scuola elementare di Esenta ha già vissuto questa fantastica esperienza nel corso della scorsa estate. L'invito, quindi, è rivolto in particolare alle scuole elementari e medie con le quali è possibile definire eventuali convenzioni. Presso la sede degli alpini in ogni caso si possono avere tutte le informazioni.

L'impegno degli alpini, comunque, si estende anche oltre. La raccolta alimentare, per esempio li vede sempre in prima linea con il presidio dei punti riservati presso i supermercati di Lonato (decine di quintali di alimenti raccolti da destinare ai più bisognosi).

Gli alpini di Lonato sempre presenti pure ai grandi eventi dell'associazione. Ne è esempio la recente sfilata di Montichiari del 2° raggruppamento che vede riuniti gli alpini di Lombardia, Emilia e Svizzera a cui, unitamente ai 12.000 alpini presenti, ha partecipato una importante rappresentanza di Lonato.



### CENTRO SPORTIVO DEL GARDA

**4 CAMPI DA CALCIO A 5 - IN E OUTDOOR  
2 CAMPI DA SQUASH RISCALDATI**

**ORGANIZZA CON NOI PARTITE E TORNEI CON I TUOI AMICI!**  
per info e prenotazioni **345.6558750**

[info@csgdelgarda.it](mailto:info@csgdelgarda.it)

VIA RASSICA 27 LONATO DEL GARDA (BS)

[www.csgdelgarda.it](http://www.csgdelgarda.it)

## AVIS LONATO

di **Gianbattista Braga**, Presidente Avis Lonato

**L'** Avis Lonato al passo con i cambiamenti richiesti all'evolversi della necessità da parte dell'Avis Regionale e di conseguenza a caduta dall'Avis Provinciale per aumentare la raccolta di PLASMA cercando di raggiungere l'autosufficienza e garantire la sicurezza delle forniture medicinali Plasmaderivati in Lombardia.

Questi obiettivi si ottengono dalla DONAZIONE volontaria, periodica, anonima, gratuita e responsabile del sangue e degli emocomponenti, mediante le diverse tipologie di processo sanitario di raccolta e produzione nel sistema trasfusionale lombardo.

Gli interventi per migliorare la raccolta del Plasma sono:



- la **chiamata programmata** per ottimizzare la prenotazione
- la **modulazione della raccolta** in base alle necessità richieste
- la **facilitazione degli accessi** per garantire ai DONATORI un processo più fluido

L'autosufficienza nell'ambito del PLASMA è misurabile in 18 Kg per mille abitanti e in Lombardia, dalle

ultime rivelazioni, siamo a 15,6 Kg.

Abbiamo la necessità di coprire questa differenza in quanto ad oggi viene colmata acquistando prodotti Plasmaderivati da paesi esteri.

L'obiettivo è quindi di rendere sempre più disponibili le persone affinché capiscano l'importanza di donare PLASMA, il PLASMA donato, viene utilizzato per produrre medicinali Plasmaderivati che sono cruciali per il trattamento di malattie rare e condizioni croniche.

Informo inoltre gli Avisini Lonatesi che fanno la loro DONAZIONE all'Avis Provinciale che dal 2 luglio 2024 gli esami (**solo annuali**), si possono vedere sul fascicolo sanitario.



### PRATICHE AUTOMOBILISTICHE

- CORSI PATENTE CAT. A-B-C-D-E
- CORSI PATENTINO CICLOMOTORE
- CORSI RECUPERO PUNTI PATENTE
- RINNOVO PATENTE CON ASSISTENZA MEDICA
- DUPLICATO PATENTE DETERIORAMENTO/SMARRIMENTO
- RILASCIO CARTA QUALIFICAZIONE CONDUCENTE
- RINNOVO CARTA QUALIFICAZIONE CONDUCENTE
- CONVERSIONE PATENTE ESTERA
- PASSAGGI DI PROPRIETÀ
- TARGHE CICLOMOTORI
- RADIAZIONE PER ESPORTAZIONE
- LICENZE TRASPORTO MERCI (c/proprio - c/terzi)
- PRENOTAZIONE REVISIONI E COLLAUDI
- RILASCIO CARTE TACHIGRAFICHE

CALCINATO (BS) - Via Solferino, 12 - Tel. 030 9636031

BEDIZOLE (BS) - Viale delle Fiamme Verdi, 8 - Tel. 030 674331

LONATO (BS) - Via C. Battisti, 4 - Tel. 030 9132499

Centro Commerciale "La Rocca" (Famila) - Primo piano sopra la farmacia



autoscuola\_mori



**I**l Gruppo Comunale AIDO di Lonato del Garda si è costituito dopo la morte del quattordicenne Mirco Zanelli avvenuta nel 1974 per un incidente. La famiglia autorizzò il trapianto di organi, fra i primi nella Provincia.

Nella foto storica si riconoscono il presidente Enzo Grassi (avisino come altri fondatori del Gruppo) e

i genitori di Mirco. Il Gruppo si è formalmente ricostituito nel 2012 e da allora organizza eventi artistici, banchetti divulgativi e incontri nelle scuole per diffondere la cultura della donazione di organi.

A Lonato del Garda gli iscritti all'AIDO sono oltre 700 ed i cittadini che hanno dato il consenso presso l'ufficio anagrafe superano 5000.

Resta tuttavia ancora molto da fare (circa 8000 persone in lista di attesa) per eliminare alcuni tabù dovuti alla incompleta informazione sulle leggi e sugli aspetti sociali legati alla donazione di organi.

Le immagini allegare rimandano alle nostre attività

e alle modalità per contattarci; AIDO Lonato del Garda è a disposizione per informazioni e adesioni.



**IL TUO SITO WEB E I TUOI SOCIAL RAPPRESENTANO LA TUA UNICITÀ E LA TUA MISSION AZIENDALE?**

**VOU AVERE PIÙ VISIBILITÀ, CLIENTI E FATTURATO?**

**VOU DIVENTARE AUTONOMO NELLA GESTIONE DEI SOCIAL NETWORK?**

**CONTATTACI PER UNA CONSULENZA!**



**SCOPRI I NOSTRI CORSI SOCIAL RIMBORSATI DA REGIONE LOMBARDIA**

STRATEGIA  
MARKETING

SITI WEB  
E SOCIAL

GRAFICA  
E STAMPA

CAMPAGNE  
PUBBLICITARIE

FOTO  
E VIDEO

CORSI  
SOCIAL



**GIADA  
COMMUNICATION**  
MARKETING & COMUNICAZIONE

Lonato del Garda BS  
Castiglione delle Stiviere MN  
M 339.4459879  
[www.giadacommunication.com](http://www.giadacommunication.com)



...e in più scopri  
la nostra academy  
per i corsi social!  
[www.myrandastyle.com](http://www.myrandastyle.com)

## VISTI DA VICINO: ANFFAS DESENZANO

il Direttivo di APS Anffas Desenzano

**C**on grande soddisfazione accogliamo l'invito del Comitato Fiera Lonato e ci apprestiamo a presentare la nostra Associazione con le sue attività presenti e quelle che, ci auguriamo, si realizzeranno in futuro.

Anffas Desenzano, presente sul territorio del basso Garda da più di 40 anni, è punto di riferimento fondamentale per le famiglie che si trovano ad affrontare una situazione di disabilità. Attualmente usufruiscono dei servizi diurni ben 75 persone, con differenti intensità di sostegni. Ognuna di esse può contare su un progetto adeguato alle proprie esigenze, realizzato anche usufruendo delle risorse del territorio e sottoposto a costanti verifiche.

Anffas infatti crede fortemente nei valori promossi dalla Carta Onu sui diritti delle persone con disabilità e promuove tutte le possibili azioni per realizzare l'inclusione sociale. Nel 2025 contiamo di aprire un nuovo Centro Socio Educativo aperto ad una decina di persone che potranno trovare risposte che tengano conto delle loro aspettative.

La nostra Associazione aderisce alle reti di Anffas Lombardia e Anffas Nazionale, ciò significa che può contare su una fitta rete di competenze tecniche che spaziano dall'editoria alla consulenza legale, passando attraverso la presenza ai cosiddetti "tavoli tecnici" dove si elaborano documenti che indirizzano la politica socio-sanitaria.

Essendo un'Associazione di famiglie,

sono le famiglie stesse a chiedere di affrontare le legittime richieste di Vita Indipendente provenienti dalle persone con disabilità: attualmente è in corso un progetto di cohousing per 5 persone. Si tratta di un'esperienza impegnativa ma che si spera possa fare da apripista per cercare soluzioni per il "Durante noi-Dopo di noi".

In un contesto generale non facile, caratterizzato dalla difficoltà a reperire personale con la formazione richiesta, la comunità di Lonato ha sempre sostenuto l'Associazione, dimostrando grande sensibilità e condivisione dei valori sociali da noi perseguiti.

Nelle varie articolazioni, quali Comune, Oratori, i tanto preziosi volontari, i cittadini, attraverso i Patrocini, la messa a disposizione di spazi e la partecipazione agli eventi, abbiamo sempre sentito vicinanza e sostegno.

Ricordiamo qui solo il recente "spiedo da asporto" ad opera del gruppo "Croc" di Campagna di Lonato ma numerose sono state le occasioni di incontro e altrettante ce ne auguriamo in futuro!



Via Cesare Battisti, 27 - 25017 Lonato d/G (BS) - Tel. 030 9130937  
[www.gallinaduepuntozero.it](http://www.gallinaduepuntozero.it)

## IL VOLONTARIATO UNA RICCHEZZA PER IL PAESE, AIUTARE LE PERSONE, LAVORARE PER UN MONDO SENZA VIOLENZE E GUERRE, CONTRO TUTTE LE DISCRIMINAZIONI

Piero Leonesio, Presidente Terra Aria Acqua Fuoco

**G**razie alla disponibilità offerta dal numero unico della fiera di Lonato, possiamo raccontare quest'ultimo anno di attività della nostra associazione.

Un anno impegnativo e di grande significato per le scelte che abbiamo fatto

La nostra associazione nasce nel 2009 per rispondere ad un bisogno reale, aiutare le persone, si costruisce sulla volontà di persone diverse tra loro, ma unite dalla scelta di costruire un luogo dove poter sviluppare questa scelta di volontariato. Alcune di queste persone le ho conosciute poco essendo arrivato all'associazione nel 2015, alcune non ci sono più ma ho di loro un bellissimo ricordo, Don Gianni Guandalini, Giuseppe Pizzocolo, Mario Dolce, Barbara Gatti, Franco Stuani, persone da cui ho imparato e condiviso valori.

Un percorso lungo vissuto assieme a tante persone che hanno condiviso lo spirito di questa associazione, il senso di offrire tempo e disponibilità individuale per aiutare persone che vivono difficoltà, di tipo sociale, economico prodotto dalla crisi che attraversa il mondo del lavoro, o semplicemente la fatica d'inserirsi in un mondo diverso da quello da cui provengono. Terra Aria Acqua Fuoco è nata su alcuni principi a cui abbiamo cercato di essere sempre coerenti. Un'associazione laica, aperta a tutti coloro che condividano i valori, aperta a tutti senza distinzione di diversità culturali, politiche o religiose, un luogo aperto che si pone lo scopo di aiutare le persone più fragili. Lo facciamo avendo come elemento principale la parola solidarietà (non casualmente un giorno all'anno facciamo un pranzo di solidarietà), ma questo principio sta alla base dell'impegno sociale, che tutti i volontari svolgono quotidianamente.

Ho voluto sottolineare questi aspetti poiché credo che fare volontariato sia una risorsa per il Paese, l'insieme delle associazioni che operano sul sociale sia fondamentale, spesso sopperisce alle carenze di un sistema sociale insufficiente, su cui comunque non s'investe a sufficienza.

In questo lungo periodo di attività abbiamo incontrato persone che si sono rivolte a noi per un aiuto, spesso una richiesta di lavoro, oppure semplicemente per raccontarci la loro storia. Per questo siamo convinti che la conoscenza di culture diverse sia una ricchezza, la diversità frutto di culture religioni o stato sociale, crea divisioni spesso conflitti violenti nel Mondo, quando utilizzando il concetto di solidarietà sarebbe molto più semplice affrontare i problemi. Ovviamente ho schematizzato molti concetti, so che non c'è niente di semplice, ma quando le mamme vengono in associazione con i loro bambini, a cui doni una caramella o un giocattolo e vedi i loro sorrisi, ti chiedi

il perché in altre parti del mondo quei bambini vivono in un clima di violenza e terrore, non è giusto. Da queste brevi riflessioni nasce l'impegno dei volontari nell'associazione, per questo molte persone del paese ci aiutano, portando vestiti, offrendo somme in denaro, facendo offerte al Mercantico o direttamente all'associazione.

Non è semplice gestire una associazione che oggi aiuta 70 famiglie quindi circa 300 persone, con risorse limitate, quasi interamente raccolte da privati, e la raccolta del 5xmille. Lo stiamo comunque facendo, al meglio delle nostre possibilità, anche se pesa sull'attività l'insufficienza di una sede più grande, dove poter sviluppare al meglio l'attività sociale che svolgiamo. Abbiamo chiesto al comune la disponibilità di un luogo dove operare in condizione migliore, non sarebbe illogico che Lonato avesse una sede per le varie associazioni di tipo sociale, ma non abbiamo mai avuto una risposta positiva.

Nel 2024 l'attività dell'associazione si è sviluppata, con una serie d'importanti risultati. Il centro d'ascolto è aperto tutte le settimane al mercoledì, offre consulenze sul piano sociale, ha sviluppato la regolarizzazione di tutti gli assistiti, come previsto dai regolamenti nazionali.

La sartoria offre una consulenza importante, nell'aiutare le persone che vogliono apprendere a cucire, inoltre la professionalità delle signore che operano è in grado di fare parecchi lavori, che permettono di aiutare economicamente l'associazione. La raccolta degli abiti è un impegno notevole, sia per la cernita che per la distribuzione. Aiutiamo molte persone che trovano abiti in buono stato, per loro e per i loro familiari, inoltre una parte viene esposto al Mercantico e permette di contribuire alla gestione economica. Il mercantico è di fatto la vetrina dell'attività associativa, non è solo un luogo dove trovare abiti usati, da acquistare facendo per l'associazione, ma le nostre signore sono l'espressione di come si può fare volontariato per aiutare i nostri assistiti.

La distribuzione degli alimenti un punto nodale dell'attività, oggi siamo in grado di fare un bilancio di un anno di attività.

Abbiamo distribuito 1500 pacchi in tutto l'anno, a 70 famiglie, un aiuto importante, i volontari che operano effettuano due distribuzioni al mese, questo permette di avere un rapporto con le persone, importante il dialogo che si realizza, costruendo spesso un rapporto di fiducia. Oggi questa attività è regolamentata attraverso la registrazione degli assistiti nel terminale del Ministero, rendendo più trasparente l'attività che le associazioni di volontariato svolgono, c'è un eccesso di burocrazia ma la regolarità è comunque una cosa importante. Le persone che ritirano i pacchi o gli abiti o usufruiscono dei vari servizi, sono in prevalenza di origine straniera, ma regolarmente residenti nel comune, inoltre abbiamo riscontrato un aumento di persone italiane che cercano un aiuto, effetto questo di una crisi economica che è presente nel nostro Paese. Come emerge da questa breve relazione stiamo continuando un'esperienza sociale importante e riconosciuta nel paese di Lonato. Nel mese di ottobre abbiamo continuato a dedicare una giornata conviviale, con un'ottima paella cucinata da Maati, ma anche una giornata dedicata al concetto di solidarietà.

La presenza di 230 persone ha dimostrato che questi valori sono condivisi, l'abbiamo fatto a Villaregia a cui ci legano iniziative comuni, bella giornata e tante belle persone, che anche se di Paesi diversi, hanno vissuto assieme per un giorno la positività dello stare assieme. Continueremo quindi questo lungo percorso, con l'impegno dei volontari che offrono il loro tempo gratuitamente, tema quello economico non indifferente per una piccola associazione, che ha costi di locazione, di gestione e usa le risorse per aiutare le persone. La stragrande maggioranza delle risorse che usiamo vengono da privati o da offerte di assicurazioni ecc..., colgo l'occasione per ringraziare tutti quelli che ci aiutano, voi siete il motore che permette la vita di questa esperienza, il fatto che questo avvenga dopo tanti anni significa che i fondatori di Terra Aria Acqua Fuoco, hanno avuto un grande intuito e noi oggi continueremo su questa scelta di impegno sociale.

Un grazie a tutti da parte dei volontari e del direttivo.



## UN RAGGIO DI LUCE PER LA COMUNITÀ, CON LA PRO LOCO DI LONATO DEL GARDA

**Q**uesti 3 anni sono stati impegnativi, ma molto proficui ed esaltanti!

Nell'ambito del Comune di Lonato d/g, la presenza della Pro Loco si distingue come elemento fondamentale per la valorizzazione e la promozione del territorio. Da tre anni abbiamo acquisito la gestione dei locali al primo piano della storica stazione ferroviaria, trasformandoli in hub dinamico dove si svolgono varie attività e corsi pensati per tutta la comunità.

Quando una sera di inizio 2020, in riunione Pro Loco, uno di noi ha lanciato l'idea, sembrava impossibile riuscire ad utilizzare i locali della stazione. L'impegno era veramente gravoso, per cui abbiamo esteso la proposta ad altre associazioni di volontariato presenti sul territorio. Una di queste, La Polada, gestisce con noi il Centro.

Ci sono voluti due anni di mail, telefonate, incontri, richieste, sopralluoghi e moduli, ma alla fine, con nostra grande gioia, abbiamo ottenuto tutti i permessi!

Da lì è iniziato il recupero degli spazi: controllo impianti, tinteggiatura, pulizia e arredo. Persone generose ci hanno donato tavoli, sedie, mobili, scaffali, librerie, lampadari e sono arrivati anche i banchi con le rotelle.

Ci siamo impegnati a creare un ambiente accogliente e stimolante, offrendo opportunità di apprendimento e socializzazione con i vari corsi che spaziano dall'arte al benessere fisico, al karaté per bambini e ragazzi, ai laboratori di creatività, rispondendo così

ai diversi interessi della popolazione. Questa iniziativa non solo promuove l'aggregazione sociale, ma permette di valorizzare le tradizioni e le competenze del territorio, coinvolgendo esperti e appassionati.

All'inaugurazione del 25/4/2022 abbiamo ospitato una mostra collettiva di sculture. L'estate è servita per organizzarci e poter così partire col botto a settembre: yoga della risata, corso di dizione e corso di inglese, il sempre gettonatissimo corso di storia dell'arte, il corso di balli folk.

Poi stazione in festa, prima cena associativa lungo il viale alberato, replicata con grande successo negli anni a seguire, come le numerose altre attività riproposte: Cittadella in bianco, sempre più scenografica, le gite fuori porta, le passeggiate diurne e serali del michelass, le mostre d'arte ogni terza domenica, in concomitanza con il Mercantico, le attività proficue ed arricchenti in collaborazione con altre associazioni, il pranzo di tesseramento in ristoranti lonatesi.

E poi è arrivata la casetta dei libri, posizionata all'esterno della stazione, pronta ad accogliere i volumi che tante persone ci hanno e continuano a donarci; prendi un libro, porta un libro, questo il principio del book crossing.

L'importanza del Centro La Stazione va oltre la semplice organizzazione di eventi, rappresenta un punto di riferimento per i cittadini, contribuendo a mantenere vive le tradizioni locali e a sviluppare un senso di comunità. Le nostre attività sono l'occasione per

scoprire e apprezzare la cultura di Lonato, creando sinergia tra residenti e visitatori.

Durante la Fiera presenteremo una serie di eventi speciali, invitando tutti a partecipare e a scoprire le varie proposte in programma.

Questo è un momento importante per approfondire i legami tra le persone e il nostro patrimonio culturale e sociale.

Ci confermiamo un pilastro fondamentale, un'associazione dinamica che contribuisce alla crescita e alla valorizzazione del territorio, rendendo Lonato del Garda un luogo migliore in cui vivere e collaborare.

Unisciti a noi e scopri tutto ciò che abbiamo da offrire!



PRO LOCO LONATO DEL GARDA








**Not Ordinary Restaurant**  
**La Campagnola**

Esenta di Lonato del Garda - Via Tito Speri, 44  
Tel. 030 615 7120 -  393 983 8701

**falegnameria GBL** 

**Produzione di Porte & Finestre**



**da 57 anni al vostro servizio**

Via X Giornate, 15 - Lonato d/G. - Tel. 030 9130291  
[www.falegnameriagbl.it](http://www.falegnameriagbl.it) | [info@falegnameriagbl.it](mailto:info@falegnameriagbl.it)

## A.C.A.T. GARDESANA ASSOCIAZIONE CLUB ALCOLOGICI TERRITORIALI

L'Associazione Club Alcologici Territoriali Gardesana ha sede a Lonato del Garda, il fondatore della metodologia è stato il Professor Vladimir Hudolin, psichiatra e direttore della Clinica Universitaria di Psichiatria, Neurologia, Alcologia ed altre dipendenze di Zagabria.

Consulente dell'O.M.S., dedicò buona parte della sua attività allo studio dei problemi legati all'uso di alcol ed altre sostanze.

Secondo la teoria Hudoliniana, l'alcolismo non è un vizio o una malattia, ma uno stile di vita, un comportamento sbagliato, la persona viene vista dentro la sua realtà quotidiana, nella sua famiglia, nel suo posto di lavoro, nella sua comunità, i familiari e le persone coinvolte non delegano ad altri la soluzione delle loro difficoltà, ma diventano protagonisti del loro cambiamento.

L'associazione ha aperto il suo primo club in Italia a Trieste nel 1979, a Lonato il primo club è nato nel 1986 presso l'Assessorato dei Servizi Sociali.

L'ACAT Gardesana affianca e completa i programmi offerti dai

servizi pubblici, collabora con gli stessi in una rete integrata, promuove, coordina, coopera con altre associazioni per il miglioramento della qualità della vita nella comunità, ed è composta da sette Club:

- Lonato, club "Insieme è Meglio"
- Salò il club "Girasole"
- Prevalle il club "Azzurro"
- Bedizzole il club "L'Alba"
- Paitone il club "La Farfalla"
- Vobarno i club "Arcobaleno" e "La Goccia"

Molte famiglie sono colpite dalla sofferenza legata alla problematica dell'uso di alcol e di altri stili di vita rischiosi come il tabagismo, l'uso di sostanze tossiche, l'azzardo e l'uso esagerato legato ai social ed ai giochi digitali.

Fare squadra ed essere un gruppo, crea nelle persone un senso di appartenenza e di accettazione, che dà valore al percorso della vita.

Nel Club, durante l'incontro settimanale, la visione dell'uomo è ottimistica.

- crede nelle potenzialità di ciascuna persona e cerca di creare le condizioni favorevoli per farle emergere, attraverso la solidarietà, l'affettività e l'accettazione delle diversità di ognuno
- promuove quei valori spirituali che sono specifici dell'uomo
- favorisce il cambiamento della cultura sanitaria e generale per il miglioramento della qualità della vita e dell'ambiente in cui viviamo.



A.C.A.T. GARDESANA  
ASSOCIAZIONE CLUB ALCOLOGICI TERRITORIALI  
METODO HUDOLIN - ODV

Via Girelli 3 - 25017 Lonato D/G (BS)  
Tel. 339333119 - [www.acatgardesana.com](http://www.acatgardesana.com)  
C.F. 9301950175

	<ul style="list-style-type: none"><li>Impermeabilizzazioni</li><li>Isolamenti termici</li><li>Labonerie</li><li>Rimozione e smaltimento inerti</li><li>Linee vita certificate</li><li>Manutenzioni programmate</li><li>Rifacimenti completi</li></ul>		
		<p><b>Imperadori Coperture srl</b> Via Melli, 65 - 25017 Lonato del Garda tel. 030610407 - 0306919602 <a href="mailto:imperadori@imperadori.it">imperadori@imperadori.it</a> <a href="http://www.imperadori.it">www.imperadori.it</a></p>	



## “I DISCIPLINI DEL CORLO” FESTEGGIANO I 10 ANNI DI ATTIVITÀ!

di **Gabriella Moruzzi**

**È** con grande soddisfazione che quest'anno, la nostra Associazione “I Disciplini del Corlo”, festeggia il suo decimo anno di attività: l'idea di un'associazione volontaristica è nata dalla proposta del nostro Presidente della Fondazione “Madonna del Corlo” onlus il **dott. Adriano Robazzi** che con grande lungimiranza ha visto nell'associazionismo di volontariato uno strumento importante per integrare i servizi della struttura con iniziative nuove da proporre agli ospiti.

Già nel 2008, una volta ritirati dall'attività lavorativa avevo personalmente intrapreso la strada del volontariato in una RSA del Lago di Garda. Ho sempre creduto nella bontà dello strumento per poter dedicare del tempo agli altri e sentirmi ancora utile e attiva nonostante la cessazione dell'attività lavorativa convenzionale. Ma l'individuo può molto, ma ancor più può se organizzato, in gruppo e con una condivisione di obiettivi.

Così, come è arrivata la proposta da parte del Dott. Adriano Robazzi di creare un'associazione coinvolgendo anche altre persone che in quel momento si stavano dedicando ad attività di volontariato non ho fatto attendere il mio consenso e abbiamo intrapreso l'organizzazione del gruppo che è andato a supporto dell'attività di animazione integrandola con ulteriori momenti di convivialità. Si è stretta un'importante collaborazione con i referenti dell'area animazione fino ai giorni nostri dove il dialogo, lo scambio e con la responsabile del servizio la dott.ssa Isabella Nicolai è diventato quotidiano.

Il percorso non è stato facile ma con l'impegno di tutti i volontari siamo riusciti a formare un gruppo corposo, amalgamato e coeso. Durante questi anni parecchie iniziative sono state fatte in Fondazione da noi volontari oltre all'ordinaria attività

svolta con gli ospiti della struttura e in supporto all'area animazione.

Tra queste è stato realizzato il **dipinto murales** voluto fortemente da me in qualità di Presidente dell'Associazione dei Disciplini del Corlo e realizzato anche grazie al generoso contributo di uno sponsor privato. Il dipinto, eseguito con grande maestria dalla pittrice signora Roberta Malaffo, rappresenta la veduta di Lonato con la sua Rocca Viscontea e la Chiesa dei “Disciplini” come anticamente veniva chiamata la chiesa del Corlo.

L'8 settembre di ogni anno si svolge la **fiesta della Madonna del Corlo**. Di solito durante tale festa portiamo in processione la statua sacra dalla chiesa del Corlo nel salone polifunzionale della Fondazione per consentire a ospiti e parenti di contemplarla e di rivolgerle una preghiera. La processione è accompagnata da numerosi cittadini e dal “Corpo musicale” di Lonato del Garda diretto dal maestro Carlo Righetti che con la sua determinazione, la sua costanza e le sue grandi capacità ha saputo creare un gruppo armonioso e affiatato. La statua sacra è un'opera del seicento che ricalca i tipi popolari della Madonna miracolosa, non riveste un particolare valore artistico, come descritto da mons. Alberto Piazzi nel suo libro “La confraternita dei Disciplini e la chiesa del Corlo”, ma è la rappresentazione della “NO-

**STRA**” Madonna del Corlo molto amata da tutti i cittadini in particolare modo dagli abitanti del Borgo.

Molte altre sono le attività che vengono svolte: alcune di noi si preoccupano di cucire o rammentare gli indumenti degli ospiti. Altrettanto prezioso è l'aiuto che offrono i volontari Maria Teresa, Rosa Maria, Roberta e Nando che donano con costanza, dedizione e fede, parte del loro tempo per confortare spiritualmente gli ospiti della struttura. Ricordiamo con affetto la signora Elda che è stata costantemente in prima linea portando per anni la Comunione agli ospiti e ai pazienti la domenica e anche parecchi giorni della settimana, ora gode il meritato riposo e la ringraziamo di cuore.

Poi ci sono i giochi di società il più gettonato dai nostri “nonni” è la tombola perché offriamo, a chi vince, un regalino che i volontari preparano e confezionano e che i nonni si danno da fare per vincere innescando una sana competizione.

Ricordiamo pure le passeggiate del giovedì mattina tra le bancarelle del mercato settimanale dove gli ospiti sono accompagnati dai volontari durante la bella stagione. È l'opportunità di mantenere le relazioni con le persone amiche o con le persone che un tempo erano vicini di casa: un saluto o semplicemente lo scambio di qualche sana chiacchiera, un “Come stai?” rende immensamente

felici gli ospiti o meglio “i nonni” come li chiamiamo noi volontari.

Questo è un breve excursus di quello che i volontari “Disciplini del Corlo” hanno “dato” agli ospiti della RSA e che stanno ancora dando: donare un po' del loro tempo libero per consentire agli ospiti di vivere sereni e accuditi con amore come a casa.

L'ultimo baluardo in cui porre le proprie speranze e ottenere conforto alle sofferenze è pregare l'essere supremo e pensare che “Lui” possa disporre al meglio delle nostre vite.

## Scuola, arte e territorio allo stesso tavolo METTERSI IN GIOCO FUORI DALL'AULA

Gli studenti del Triennio liceale del PDR promuovono la conoscenza e la tutela del ricco patrimonio storico-culturale di Lonato e dintorni

classi **5 Liceo Scientifico** e **5 Liceo delle Scienze Umane dell'Istituto Paritario Paola Di Rosa di Lonato del Garda**

**C**oncretizzare la conoscenza e trasformarla in competenza è uno degli obiettivi principali della formazione scolastica, tesa anche a sviluppare un forte senso di identità. È questo il percorso promosso da un Liceo come il Paola Di Rosa, una scuola in cui prima sei, poi sai e fai. Non si tratta soltanto di un motto: gli studenti sono attivamente coinvolti in progetti che valorizzano il territorio locale, impregnato di storia e cultura. È proprio l'azione educativa della scuola ad aprire il nostro sguardo alla bellezza che ci circonda e ci tiene uniti, legati da un unico senso di appartenenza.

Un radicato senso identitario ha il potere di influenzare la storia. Ne è esempio la frazione di Esenta, piccola, ma grande. Nonostante le sue modeste dimensioni Esenta ha maturato una forte identità, grazie alla quale è stato realizzato un monumento in ricordo dei suoi caduti del primo conflitto mondiale. Gli archivi comunali riportano le vicende relative alla sua costruzione.

Diverse proposte hanno alimentato il dibattito circa il suo finanziamento e la sua collocazione. Gli interessi di abitanti facoltosi come Orazio Desenzani e quelli dell'Arciprete della frazione si opponevano a tal punto da spingere il popolo di Esenta ad adoperarsi in modo indipendente. I cittadini decisero infatti di autofinanziare la costruzione di un obelisco in memoria dei 12 caduti del conflitto 1915-1918 e dei 15 della Seconda Guerra Mondiale.

L'opportunità di conoscere l'importanza storica di una frazione che all'apparenza sembra non averne è stata offerta da una scuola in sinergia con gli enti del territorio, una scuola che cresce i giovani, non solo come studenti, ma soprattutto come cittadini attivi. A questo proposito gli alunni della classe quinta Liceo Paola Di Rosa sono saliti su un "treno in corsa", prendendo parte a un progetto curato da cinque studenti lonatesi del Liceo Bagatta: due scuole diverse per un'unica cultura. In occasione del centenario dell'inaugurazione del monumento ai caduti, realizzato dallo scultore Luigi Contratti e profondamente voluto dal Senatore Ugo da Como, posto in piazza Martiri della libertà a Lonato, si



è tenuta una celebrazione in ricordo dei soldati vittime delle due guerre mondiali. Ancora una volta il Paola Di Rosa stimola i suoi alunni a mettersi in gioco. Ciceroni in questa occasione come già alle Giornate FAI di primavera: non è la prima volta che gli studenti del PDR si cimentano nel ruolo di guida turistica. A marzo 2024 hanno collaborato come volontari con il Fondo per l'Ambiente Italiano che ha il



fine di promuovere l'arte e la sua custodia come valore che arricchisce la nostra cultura. In queste giornate vengono aperti al pubblico luoghi storici, giardini e monumenti che normalmente non sono accessibili, come la chiesa di Santa Supina a Toscolano Maderno, dove gli studenti in veste di "apprendisti Ciceroni" hanno guidato i visitatori alla scoperta di luoghi spesso dimenticati, ma pieni di fascino e di storia.

Il nostro patrimonio artistico necessita però di tutela e protezione, come ha ap-



preso nel mese di maggio dello scorso anno l'attuale classe IV Liceo. I ragazzi hanno aderito al progetto "Assicuriamo l'Arte" promosso dalla Fondazione Ugo da Como in collaborazione con MAC Assicurazioni e Unipol SAI Assicurazioni, partecipando a un ciclo di quattro conferenze tenute da esperti del settore, per rispondere a domande e curiosità, ma anche per approfondire il mondo dell'arte

nelle sue varie sfaccettature: restauri, trasporti, assicurazioni. Sicuramente uno dei valori riconducibili a questo progetto è stato il tangibile avvicinamento dei ragazzi al mondo dell'arte, che ha perso i connotati talvolta fermi della mera esperienza cartacea, come avviene nella routine scolastica. Il ciclo di conferenze ha dato vita e sapore reali all'arte, attorno alla quale si muove un settore lavorativo largo e variegato, come confermato dalla testimonianza delle restauratrici, dalla professionalità e dalla cura meticolosa dei trasportatori, dal ruolo decisivo delle compagnie assicurative. Un'esperienza formativa, che ha dimostrato quanto l'arte abbia da offrire, a cominciare dalle preziosità custodite nel nostro territorio dalla Fondazione Ugo Da Como. Un viaggio tra passato e presente che servirà anche per il futuro dei giovani liceali. Toccherà infatti a loro la conservazione e la valorizzazione del patrimonio artistico, in un mondo talvolta assuefatto alla bellezza, ma che continuerà ad aver bisogno degli artisti e della loro arte.

Ecco allora ribadito il ruolo fondamentale di una scuola come il PDR in cui i giovani possono mettersi in gioco e sviluppare il proprio potenziale. È un luogo in cui si aprono numerose opportunità, non solo per apprendere nozioni accademiche, ma anche per esplorare passioni, fare esperienze e costruire relazioni significative. Mettersi in gioco a scuola significa partecipare attivamente, impegnarsi in progetti di gruppo e prendere parte ad attività extracurricolari. Ogni opportunità di partecipazione contribuisce a costruire competenze importanti, come il lavoro di squadra, la comunicazione e la leadership. È un viaggio che prepara gli studenti ad affrontare il futuro con fiducia, equipaggiandoli con le competenze e le esperienze necessarie per realizzare i propri sogni.

# C'ERA UNA VOLTA LA SCUOLA ELEMENTARE GUGLIELMO MARCONI

## Ricordi scolastici degli anni Sessanta

di Anna Maria Rossi

**I** lonatesi che, come me, hanno una certa età, avranno senz'altro frequentato la scuola elementare di Lonato, intitolata a Guglielmo Marconi, che, assieme alla scuola media, un tempo aveva sede nell'odierno Istituto di Istruzione Superiore Luigi Cerebotani.

I miei ricordi scolastici risalgono alla metà degli anni '60, precisamente dal 1964 al 1969, quando cioè frequentavo le elementari, situate al secondo piano; al primo c'erano le sezioni della media unica (che dal 1962 aveva sostituito l'Avviamento al lavoro), mentre a pianterreno si estendeva un grande salone adibito a mensa sco-

lastica (la cosiddetta "refezione").

Le lezioni iniziavano il primo ottobre e i bambini di prima venivano chiamati "remigini" in omaggio al Santo del giorno, San Remigio, appunto (per chi aveva la fortuna di possedere un televisore, nel pomeriggio del primo ottobre la Rai trasmetteva uno spettacolo su tale ricorrenza dall'Antoniano di Bologna, protagonisti il Piccolo Coro dello Zecchino d'Oro e il Mago Zurlì).

Negli anni '60 la scuola elementare aveva solo due sezioni per ogni classe, cioè la maschile e la femminile; successivamente si formarono anche sezioni miste.

Il direttore (solo dal 1997, con la na-

scita degli istituti comprensivi, si sarebbe chiamato "dirigente scolastico") era il dottor Andrea Ider, che diresse la scuola per circa una decina d'anni, di cui noi scolaretti avevamo molta soggezione: lo vedevamo raramente e, quando veniva in classe a fare la sua ispezione annuale, ci interrogava sugli argomenti svolti e noi temevamo sempre di rispondere in maniera sbagliata e di fare brutta figura.

Alcuni insegnanti di cui mi ricordo erano i maestri Menicucci (presidente del Patronato), Ursic e Boldrini e le maestre Lilly Bettelli Gallina, Margherita Sorelli Leoni, Carla Scattorelli, Marianna Morelli Accordini, Iolanda Zanini, Elena Molinari, Mariangela Azzi, Maria Cima, Olga Roma, Nella Zanelli e Dolce.

Ricordo anche il bidello Aldo Marai, vera e propria "istituzione", scomparso qualche anno fa, che ha visto passare dalla scuola elementare diverse generazioni di lonatesi.

Allora in ogni classe c'era un unico insegnante e le lezioni iniziavano alle 8.10 e terminavano alle 12.40; chi voleva, però, si fermava a mangiare alla refezione e nel pomeriggio c'era il doposcuola, che terminava alle ore 16, durante il quale gli scolari eseguivano i compiti e facevano ricreazione sorvegliati da maestre appena diplomate.

Il servizio di scuolabus non esisteva, perché alcune frazioni (Sedena, Campagna, S.Tomaso, Maguzzano, Esenta e Centenaro) avevano la loro piccola scuola (le ultime due frazioni ce l'han-



 **LOCATELLI**  
UTENSILERIA | FERRAMENTA

**UTENSILERIA ARTICOLI TECNICI  
PNEUMATICA - OLEODINAMICA  
TRASMISSIONI - BULLONERIA  
TUBI IN GOMMA - UTENSILI ELETTRICI**

 **USAG**

 **CAMOZZI**

 **LINCOLN  
ELECTRIC**

 **LOCTITE**

 **BOSCH**  
Tecnologia per la vita

 **StanleyBlack&Decker**

 **MEGADYNE**  **fischer**

Lonato del Garda (Bs) - Via Cenedella, 2 - Tel. 030 9130022 - Fax 030 9130400

E-mail: locatellisrl@locatellisrl2.191.it - REA 354426

no ancora oggi), anche se spesso con soli due o tre maestri, i quali insegnavano a bambini di età diverse nella stessa classe (ad esempio, scolari di prima e seconda assieme, cioè le cosiddette “pluriclassi”); gli alunni quindi si recavano a scuola a piedi o in bicicletta, accompagnati o no, con meno pericoli rispetto ad oggi. Altri tempi!

Ricordo abbastanza nitidamente il mio primo giorno di scuola: salito lo scalone assieme a mia zia (i miei genitori, maestri anche loro, insegnavano alla scuola elementare di Calcinato e quindi non avevano potuto accompagnarci), entrai molto emozionata nell’aula della maestra Lilly, che mi salutò, si presentò e mi condusse al mio banco: era doppio, di legno e sul ripiano, a destra, c’era un grosso foro per il calamaio (allora si scriveva ancora con la penna intinta nell’inchiostro e ogni tanto “scappava” qualche macchia).

Ero un po’ spaesata perché non conoscevo nessuno, ma ben presto feci amicizia con Rosanna, la mia compagna di banco, e con Lucilla e Maria Teresa, che sedevano nel banco vicino.

Tutte le bambine della scuola indossavano un grembiulino bianco col fiocco rosa, mentre i maschietti avevano una casacchina blu (e questa era una novità, perché fino all’anno prima i grembiulini e le casacche erano neri). Pure la maestra indossava un grembiule, prima nero, successivamente azzurro, che metteva per proteggere gli abiti dalle macchie d’inchiostro e dalla polvere di gesso. Io la rivedo appunto alla lavagna, impegnata a tracciare bellissimi disegni inerenti agli argomenti trattati, con le mani impolverate di gesso di tutti i colori. Era molto buona e paziente, spiegava in maniera semplice e comprensibile, si inquietava raramente e, in tempi in cui veniva ancora dispensata qualche punizione corpora-

le, non ricordo che da parte sua sia mai volato neppure uno scappellotto.

Oltre agli argomenti del programma, ci insegnava a fare dei bei lavori di ricamo e di cucito in occasione della festa della mamma, del papà e di Natale. Inoltre durante le ore di aritmetica c’era la gara delle tabelline: quando si arrivava prime, eliminando tutte le altre, non si vinceva niente, tranne la soddisfazione di essere nominate “campionessa delle tabelline”.

Noi volevamo molto bene alla nostra maestra: in primavera facevamo a gara per portarle le prime violette spuntate nei prati o nei giardini, poi le regalavamo disegni, cioccolatini e caramelle, piccoli doni dati col cuore.

Un momento molto atteso era la ricreazione, che si svolgeva sempre in classe. Si faceva merenda, ci si riuniva in gruppetti, si commentavano i programmi della tv dei ragazzi o gli spettacoli “da grandi” come Canzonissima e il Festival di Sanremo, o romanzi sceneggiati a puntate come Il cavalier Tempesta, La freccia nera e Belfagor o il fantasma del Louvre, uno sceneggiato francese a metà tra il poliziesco e l’horror che metteva i brividi, oppure si giocava alle belle statuine, a “Strega comanda color”, a “E’ cotto il pane?” ed ad altri giochi simili.

La fiera di Sant’Antonio per noi scolari della Marconi era una pacchia perché, siccome gli stand espositivi venivano allestiti all’interno delle aule,

ciò comportava la sospensione delle lezioni per ben cinque giorni (cioè dal venerdì, giorno di preparazione degli stand, fino al martedì successivo, in cui si smontava tutto quanto), vacanze dedicate alle giostre, che allora si trovavano in piazza Martiri della libertà, alla visita alle bancarelle e agli stand fieristici e al “dolce far niente”.

In terza elementare vinsi un premio del concorso indetto dal Comune per i migliori temi che avevano come argomento la fiera di Sant’Antonio e gli animali con un componimento intitolato “Cristoforo il colombo”: conservo ancora la medaglietta con l’effigie di Sant’Antonio e la scritta “Lonato – S. Antonio 67”, consegnatami dall’allora sindaco Napoleone Salaorni in persona durante la cerimonia di premiazione svoltasi in municipio, nella sala del Celesti, il sabato della fiera.

Ultima cosa, il discorso delle gite scolastiche: allora se ne organizzavano raramente, sia perché non c’erano ancora le agenzie turistiche e le aziende di trasporti strutturate come nel presente, sia perché alcune famiglie non potevano permettersi la quota di partecipazione dei figli; l’unica gita a cui presi parte fu la visita al castello di Sirmione in quinta, con le mie compagne di classe, la mia maestra, il direttore e la maestra Morelli. Fu una bella giornata di primavera e ci divertimmo molto.

In conclusione, ricordo con un sorriso e un pizzico di nostalgia quegli anni spensierati, secondo me molto meno complicati di quelli di oggi e, quando passo davanti all’Istituto Cerebotani, penso: “Quella era la mia scuola elementare” e per un attimo mi rivedo lì, con la cartella e il grembiulino bianco, mentre sto entrando nell’atrio, assieme ad altri scolaretti, per avviarmi verso la mia classe e iniziare le lezioni.



## IMPIANTI IDRAULICI CIVILI E INDUSTRIALI

INNOVAZIONE ED EFFICIENZA ENERGETICA



**castrini impianti**

Via Campagna Sopra 2F  
Lonato del Garda (BS)

info@castrinimpianti.it

www.castrinimpianti.it

## ISTITUTO SUPERIORE “VINCENZO DANDOLO” SEDE DI LONATO DEL GARDA: LA PASSIONE DI OGGI SARA’ LA PROFESSIONE DI DOMANI

a cura di: **Prof. Giuseppe Faraone**

L'Istituto di Istruzione Superiore “Vincenzo Dandolo” rappresenta una realtà scolastica di eccellenza nel Comune di Lonato nell'ambito dell'offerta formativa nel settore dell'agricoltura, della cura e salvaguardia dell'ambiente.

Ad oggi più di 310 alunni, non solo provenienti dal bacino di utenza del Garda, trovano accoglienza in una struttura dotata di 15 aule, un laboratorio di chimica e scienze appena rinnovato, 4 nuovissime aule informatica itineranti dotate di Chromebook di ultima generazione ed una attrezzata azienda agraria con attrezzature rinnovate e innovative come, ad esempio, il mini frantoio e una capannina meteo-meteorologica. Punto di forza di questo Istituto è sicuramente lo svolgimento delle attività pratiche, che consente agli studenti di apprendere in maniera integrata coniugando il “sapere” con il “saper fare”, in modo da essere pronti

per l'inserimento nel mondo del lavoro.

L'offerta formativa si articola su un percorso quinquennale, al termine del quale lo studente consegue il Diploma di Maturità Statale che consente fin da subito di inserirsi nel mondo del lavoro operando nelle numerose aziende del settore, di iscriversi a qualsiasi facoltà universitaria, di svolgere la libera professione anche tramite l'iscrizione all'apposito albo professionale, di partecipare a pubblici concorsi e di accedere al mondo della scuola come Insegnante Tecnico Pratico oppure come Assistente Tecnico di area.

Agli studenti, nel corso del quinto anno, viene anche offerta la possibilità, tramite appositi percorsi formativi extrascolastici, di conseguire i necessari patentini per la conduzione di macchine agricole e utilizzo fitosanitari.

Inoltre, nel corso del terzo e quarto anno, gli alunni svol-



gono attività di PCTO (ex alternanza scuola-lavoro) in aziende del territorio che loro stessi possono scegliere in base al settore di loro interesse e che, volendo, è possibile variare l'anno successivo qualora lo studente volesse sperimentare nuovi settori lavorativi e formativi. Il Dirigente Scolastico dell'Istituto è il Prof. Giovanni Montanaro e il Prof. Giuseppe Faraone è il Direttore della sede di Lonato del Garda che si trova nella frazione di San Tomaso che gli studenti possono raggiungere grazie ad un servizio di trasporto specifico.



**BREAKFAST | FOOD  
BEER | COCKTAIL**

**BEBIDA  
MOLINI**

 bebidamolini

Lonato d/G. - Via Molini, 12 - 338 1738262



**Ceresà  
AUTODEMOLIZIONE**

**ROTTAMAZIONE VEICOLI AL PRA  
RITIRO VEICOLI A DOMICILIO  
VENDITA RICAMBI USATI  
VENDITA/MONTAGGIO GOMME  
NUOVE E USATE**

BEDIZZOLE (BS) - Via Monteroseo, 19K/L  
Tel. 030 674418 -  389 4442489

[info@ceresarottami.it](mailto:info@ceresarottami.it)

## SANT'ORNELLA

di **Giacomo Soncina**, volontario de "I Disciplini del Corlo"

**F**orse tutti sanno che Santa Ornella non esiste ma non tutti ne conoscono il motivo.

Il nome Ornella è stato coniato da quel geniaccio burlone di Gabriele D'Annunzio che ha così battezzato la protagonista della sua tragedia "La figlia di Jorio" edita nel 1903.

Perciò non c'è ancora stato il tempo, forse anche a causa delle lungaggini burocratiche della Santa Sede, di beatificare una qualche Ornella meritevole di questo onore.

Non esiste neppure una canzone dedicata ad Ornella ed un'ospite della R.S.A. della Fondazione Madonna del Corlo ce lo ha fatto notare con un accorato appello.

Commosi, abbiamo rimediato sollecitamente.

Però prima di passare alla lettura del testo è doveroso un chiarimento, una precisazione.

Ci sono molti nomi di donna che hanno avuto l'onore di avere dedicata una canzone.

Alcuni addirittura più di una.

Maria ne ha a centinaia.

Eva un paio di canzoni ma anche tanti brutti epiteti e parolacce.

Lucia due canzoni e un'opera lirica. Poi abbiamo, sempre nella lirica, Violetta, Tosca, Aida, Manon, Leonora, Norma, Turandot, Butterfly, Mimì. Nella musica Pop: Marietta, Marina, Marisa, Marinella, Marianna, Maruzzella, Manuela, Margherita, Maria Elena, Rosa, Rosina, Rosalina, Rosellina, Rosamunda, Roberta, Gabriella, Giorgia, Gianna, Gloria, Genevieve, Laura, Lena, Linda, Lisa, Lili Marleen, La Peppina, La Speransina, La Titina, La Violéta, Agnese, Agata, Alice, Anna, Angelina, Angelita, Aurora, Silvia, Sara, Sally, Susanna, Francesca, Eulalia, Elisa, Deborah - con la acca - Veronica, Veneranda, Valentina, Zezzé, Chiara, Carolina, Carmencita, Catari, Belinda, Barbara, Teresa, Teresina, Iris, Isabella, (quella di nostra produzione), Nanni - che probabilmente è dedicata ad un uomo - e perfino Maria Bernarda (Maria Bernarda töcc i la arda, töcc i la öl, nissü la töl - Francesco Braghini -).

Sicuramente ci sono tanti altri nomi fortunati che ora non ricordo e se dovessi poi elencare le canzoni dedicate a nomi di donna in altre lingue staremmo qui fino a domani.

Abbiamo già scritto e dedicato canzoni ad alcune delle Ospiti della casa di riposo e non potendo farlo per tutte abbiamo stabilito un certo criterio.

Quello cioè di aver raggiunto un'età ragguardevole o di avere un ruolo preminente nell'ambito della Fondazione.

Per esempio ad Isabella Nicolai (ri-animatrice in R.S.A) che è una persona influente, per arruffianarcela, siccome potremmo averne bisogno in un futuro recente, abbiamo dedicato il nostro capolavoro, appunto "Isabella".

Lisetta Badiali aveva 100 anni e la canzone non l'aveva neppure gradita.

Per Teresina Cenedella, che era una persona che durava nel tempo e gradiva molto, l'abbiamo fatta per i 100, 101 e 102 anni ed avevamo già pronta quella per i 103 ma abbiamo sbagliato previsione.

Se tiene duro ne stiamo scrivendo una per Lucia Pezzotti che compirà 100 anni il prossimo marzo.

Solo in via eccezionale, dando seguito alla richiesta di cui sopra, ne

abbiamo scritta una per Ornella Znidercic - si chiama proprio così - che non è poi così antica, non ha ancora 90 anni - e, combinazione, Ornella è anche il nome di mia moglie.

Siccome alle Ornelle, poverine, incolpevoli del nome che è stato loro affibbiato, non solo non è mai stata dedicata una canzone ma non hanno neppure il nome sul calendario, lo strappo alla regola è ancor più giustificato.

**Per quanto riguarda la beatizzazione, forza Ornelle, fatevi avanti!**

Occhio che mia moglie è avvantaggiata perché, chissà come mai, da anni afferma di essere già sulla buona strada per essere santificata.

Qui di seguito il testo della canzone alla quale ho dato un taglio decisamente culinario perché tutte le Ornelle che conosco sono brave cuoche.

**Alle Ornelle che avranno il coraggio di farmene richiesta invierò - gratis - via WhatsApp la registrazione della canzone a loro dedicata - tel 3383672791**

### ORNELLA

Or... nella mia vita sei tu  
quello che mi ispira di più,  
sai cucinare i funghi e il ragu... Ornella.

Il tuo baccalà è un gran bijou,  
la tua pasta al forno ancor più,  
mi lecco le dita e anche tu... Ornella.

La caponata che fai  
cara è più buona che mai,  
per le trenette al pesto ti sposerei...

Or... nella storia pur bella  
profumi di pepe e cannella  
ma io sono cotto di te... Ornella!

Or... nella storia pur bella  
scivolo nella padella  
e tu mi fai friggere Oooh... Ornella!

# IL LAVAGNONE E LE PALAFITTE UNESCO: UN TESORO ARCHEOLOGICO DA SCOPRIRE A LONATO DEL GARDA

di **Mariangela Musci**, Assessore alla Cultura, Turismo ed Eventi

**G**razie a un progetto ministeriale per la promozione e la valorizzazione dei siti italiani, Lonato del Garda è ora ufficialmente connessa alla rete dei Siti palafitticoli preistorici dell'Arco Alpino, inseriti nella lista del

## Un percorso tra storia e natura

Grazie al lavoro della dottoressa Elisa Zentilini, archeologa responsabile del progetto di valorizzazione del sito, è stato ideato un **percorso escursionistico** che si snoda lungo tutto il perimetro dell'ex bacino del Lavagnone, ideale per trekking e passeggiate. Il tragitto attraversa Centenaro e conduce pedoni e ciclisti verso l'area archeologica.

Lungo il percorso sono stati installati nuovi pannelli informativi che raccontano la storia delle palafitte UNESCO, le caratteristiche specifiche del Lavagnone e l'evoluzione dell'ambiente circostante, con un focus particolare sull'impatto umano sull'e-

cosistema già in epoca preistorica. I pannelli non si limitano alla narrazione storica: sono arricchiti da approfondimenti interattivi e un **quiz a tema archeologico**, per grandi e piccini, accessibile tramite tecnologia NFC e QR code, trasformando la visita in un'esperienza educativa e coinvolgente.

## Un sito a misura di bambini

Presso la scuola primaria di Centenaro è stato installato un ulteriore pannello, pensato appositamente per gli alunni. Questo strumento didat-

tico avvicina i più piccoli alla storia del sito archeologico, stimolando la loro curiosità e invitandoli a scoprire il patrimonio locale.

## Conclusione alle Fornaci Romane

Il percorso si conclude presso le **Fornaci Romane**, dove la tecnologia consente di immergersi nella preistoria: grazie a speciali visori 3D, i visitatori possono "passeggiare" tra le antiche palafitte, osservare gli abitanti dell'epoca e scoprire come si svolgeva la vita quotidiana.

Questa integrazione tra archeologia e tecnologia fa delle Fornaci Romane non solo il luogo dedicato alla civiltà romana locale, ma un punto di riferimento per l'intero patrimonio archeologico di Lonato del Garda.

Con questo progetto, il Lavagnone si conferma un tesoro da preservare e un'opportunità per far conoscere la storia locale a tutti i tipi di pubblico, unendo passato e presente in un'esperienza unica.



Patrimonio Mondiale UNESCO. (Questo importante riconoscimento è stato reso possibile attraverso un bando ministeriale che ha permesso di finanziare attività volte alla tutela e alla divulgazione del sito del Lavagnone)

## Il sito del Lavagnone

Situato in gran parte nel territorio di Lonato, il Lavagnone si trova in un ex bacino morenico, un'area che durante l'età del Bronzo ospitava insediamenti prevalentemente di tipo palafitticolo. Le campagne di scavo condotte dall'Università di Milano hanno portato alla luce numerosi reperti, permettendo di ricostruire molti aspetti della vita umana e dell'ambiente naturale di circa 4000 anni fa.



*Team Alberti*

**Lattoneria • Coperture  
Carpenteria • Arredamenti**

Via Molini, 39/A - Lonato del Garda (BS)  
INFO: 331 1969507 - albertimariolattonerie@gmail.com



**Lattoneria • Coperture  
Impermeabilizzazioni  
Carpenteria • Arredamenti**

Via Molini, 39 - Lonato del Garda (BS)  
Tel. 030 9130422 - info@albertisrl.com

## PROVERBI DI VITA CONTADINA

di **Christian Simonetti**

- **La nef de zenér  
la 'ngrosa el graner.**  
La neve di gennaio ingrassa il granaio.
- **Malghès màgher, bestie grasse.**  
Mandriano magro, bestie grasse.  
L'allevatore non ingrassa per la fatica di cercare pascoli sempre migliori.
- **La sòta l'è pès de la tompèsta.**  
La siccità é peggio della grandine.
- **El ledàm del porsèl  
il ruina 'l pràt e l'òrtesèl.**  
Il letame di maiale rovina prato e orto.  
Un letame inutilizzabile come concime.
- **Sàpa svelta, canù pesègn.**  
Zappa svelta, pannocchia piccola.  
Chi non zappa profondamente raccoglierà poco granoturco.
- **Anàda d'erba, anàda dè mèrda.**  
Annata d'erba, annata di merda.  
L'erba cresce in abbondanza per le continue piogge.
- **Furmintù ciar, polenta spèssa.**  
Mais seminato largo dà più polenta.
- **Quando èl furmintù 'l fa 'l gra  
èl paesà 'l sé mèt èl gabà.**  
Quando il granoturco matura il contadino si mette il gabbano. Perché comincia il freddo d'inverno.  
Il gabbano è un soprabito largo e lungo che i contadini indossavano per il lavoro della stagione invernale. Anche i signori lo portavano, ma foderato di pelliccia
- **En tèmp dè segà  
ghè tèmp gnà dè ca...ntà.**  
Nel momento della mietitura non c'è tempo nemmeno per cantare.
- **Chi gha fè ghè va tòt bè.**  
Chi ha fieno, gli andrà tutto bene, passerà un buon inverno e le bestie non soffriranno.

ABBIGLIAMENTO INTIMO UOMO | DONNA E MERCERIA

*Le Maselle* Via Tarello, 16 Lonato d/G.  
Tel. 030 9130072



## SCUOLA DELL'INFANZIA "TISI BRESCIANI" - FRAZ. ESENTA - Dal lontano 1946 ai giorni nostri

di **Simona Marai**

**L**a scuola materna "Tisi Bresciani", sita nella Fraz. Esenta, è nata nel lontano 1946 e ancora oggi è attiva anche grazie alla dedizione di volontari che con costanza e determinazione fanno in modo che ogni giorno circa 50 bambini possano accedere ai locali della scuola per giocare ma soprattutto per imparare ad essere autonomi e per essere pronti all'ingresso nella scuola primaria.

La gestione scolastica è affidata ad un Consiglio d'Amministrazione che si è rinnovato in maggio 2024 e resterà in carica per i prossimi tre anni

ed è composto dal Presidente Simona Marai, dal Vicepresidente Chiara Castagna e da tre consiglieri Francesca Masina, Maria Gallina e Ruotolo Elena.

La scuola è paritaria ed è associata a FISM (Federazione Italiana Scuole Materne). Molto importante è la vicinanza dell'Amministrazione Comunale di Lonato, in particolar modo dell'Ufficio Scolastico, sempre pronto a rispondere alle nostre richieste.

La "Tisi Bresciani" ospita bambini di età compresa tra i due anni (sezione primavera) e i sei anni, è aperta dalle 7.30 alle 17.00 (offre infatti il servizio

facoltativo di ingresso anticipato e posticipato), progetti educativi di inglese, psicomotricità e musicoterapia, offre la mensa interna, due cortili esterni e ampie aule.

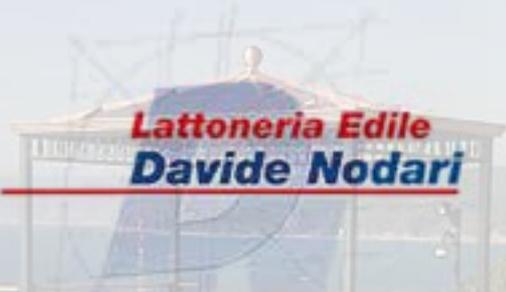
Essendo la frazione di Esenta circondata da boschi vengono spesso programmate uscite sul territorio per far conoscere ai bambini i nomi delle piante e affinché possano essere a stretto contatto con la natura.

Negli ultimi anni viene offerto alle famiglie anche la possibilità di iscrivere i bambini alla scuola estiva per le prime tre settimane di luglio, confidiamo di proseguire con questo servizio anche per il prossimo anno scolastico.

Fondamentale è il dialogo e

l'armonia che è presente tra CDA, docenti e famiglie spesso chiamate a collaborare per organizzare eventi e corsi formativi al fine di instaurare anche un rapporto di amicizia.

A partire dal prossimo gennaio sarà possibile iscrivere i bambini per l'anno scolastico 25/26 sia per la sezione primavera che per l'infanzia, Vi invito pertanto a chi fosse interessato a visitare il sito web, la pagina fb e/o a fissare un appuntamento per visitare la nostra scuola chiamando il numero 030/9105150 o inviando una mail a scuolatisibresciani@gmail.com.

**PRODUZIONE E POSA  
LATTONERIA PER EDILIZIA**

Via XXIV Maggio, 6/F - Lonato del Garda (BS)  
Tel. 030 9131654 Cell. 335 8122730  
[www.lattnerianodari.it](http://www.lattnerianodari.it)

**O B X  
G R O  
U P ::::**

**MANUTENZIONE IMPIANTI ELETTRICI  
CONDIZIONATORI - FOTOVOLTAICO  
IMPIANTI ALLARME - FIBRA OTTICA  
VIDEOSORVEGLIANZA - RETE DATI  
AUTOMAZIONE INDUSTRIALE**

Via Statale 316 - Calcinato - [www.obxgroup.it](http://www.obxgroup.it) - 030.2070522

## LA LEGGENDA DELLA “MIETITURA DELLA SPERANZA”

di Elisa Giacomelli

**A** Lonato del Garda, un piccolo paese sulle colline che circondano il lago, le tradizioni agricole e artigianali erano il cuore pulsante della vita comunitaria, soprattutto nei tempi difficili come quelli della Seconda Guerra Mondiale. Raccontare una storia che unisca il passato agricolo e artigianale di Lonato con la vita durante la guerra significa entrare nei dettagli della resistenza quotidiana, delle piccole vittorie contro la fame e le difficoltà.

Durante gli anni della Seconda Guerra Mondiale, quando il conflitto devastava l'Europa e la scarsità di risorse era una realtà quotidiana, a Lonato del Garda, le famiglie contadine cercavano di sopravvivere con ciò che la terra poteva offrire. La vita nelle campagne era dura, ma l'ingegno e la solidarietà degli abitanti del paese permettevano loro di affrontare le difficoltà con dignità.

Una figura leggendaria di quel tempo era Maria, una giovane donna conosciuta per la sua abilità nell'arte della mietitura e per il suo cuore generoso. Maria era cresciuta in una famiglia di contadini, e sin da bambina aveva imparato a coltivare i campi di grano che circondavano il paese. Ma non era solo una contadina: durante le lunghe serate invernali, lavorava anche come artigiana,



intrecciando cesti e tessendo stoffe che vendeva al mercato.

Nel 1943, quando la guerra raggiunse anche le campagne di Lonato, molti uomini furono chiamati al fronte o costretti a nascondersi. I campi, un tempo pieni di vita, rischiavano di rimanere incolti, e le famiglie non sapevano come avrebbero potuto sopravvivere al prossimo inverno.

Fu allora che Maria, con un gruppo di altre donne, prese in mano la situazione. Decisero di unire le loro forze per mietere il grano che era stato lasciato indietro. Ma non era solo una semplice mietitura: era un atto di resistenza. Lavoravano di notte, lontano dagli occhi delle pattuglie tedesche, con la luna come unica luce. Usavano vecchi strumenti di famiglia, falci e rastrelli che erano stati tramandati di generazione in generazione. Il lavoro era faticoso, ma il

pensiero di nutrire le loro famiglie le spingeva avanti.

Le donne chiamarono quell'impresa “La Mietitura della Speranza”. Ogni spiga di grano che raccoglievano rappresentava una piccola vittoria contro la fame e la disperazione. E Maria, con il suo spirito indomito, era il simbolo di quella resistenza silenziosa. Grazie a loro, quel difficile inverno fu superato senza che nessuna famiglia morisse di fame.

Oltre alla mietitura, Maria e le altre donne si impegnarono anche nell'artigianato: con il poco materiale che riuscivano a trovare, tessevano coperte e vestiti per i bambini e per gli anziani del paese. Le loro mani non conoscevano riposo, perché sapevano che ogni oggetto creato poteva fare la differenza.

Quando la guerra finì, la storia di Maria e delle donne di Lonato divenne leggenda. Ancora oggi, nelle notti di luna piena, si dice che si possano sentire i suoni lontani di falci che tagliano il grano e voci di donne che cantano sottovoce, portando avanti la memoria di quel gesto di coraggio.

Questa storia non è solo un ricordo di tempi passati, ma un tributo alla forza delle donne di Lonato del Garda, che, con il loro lavoro nei campi e nell'artigianato, seppero resistere e proteggere le loro famiglie durante uno dei periodi più bui della storia.

[www.carrozzeriabosini.net](http://www.carrozzeriabosini.net)



*Carrozzeria Bosini Andrea*



Via Ilaria Alpi, 4 - Lonato del Garda (Bs) - Tel. 030 9130476 - [info@carrozzeriabosini.net](mailto:info@carrozzeriabosini.net)

## STORIE DI DONNE E REGINE CHE SPROFONDANO A LONATO

di **Simona Cremonini**, folklorista, scrittrice - [www.leggendedelgarda.com](http://www.leggendedelgarda.com)

**F**ra le frazioni di Lonato esiste una serie di leggende con un curioso soggetto comune: si tratta infatti di aneddoti della fantasia popolare contestualizzati in questo territorio che come protagoniste hanno giovani donne che letteralmente “sprofondano” nel terreno.

Si tratta di una coincidenza molto affascinante, dato che l'atto di essere risucchiati dalla terra è sì presente in varie forme di narrazione (nel mito, nelle leggende, nelle fiabe), ma in questo caso lo è su un'area molto ristretta.

Sono infatti almeno quattro le vicende che sono legate a questo tema e che a Lonato hanno trovato un'ambientazione.

La prima leggenda racconta che fra le colline fra cui sorge Sedena di Lonato vi fossero le tre più belle ragazze del paese. Ben consapevoli delle proprie qualità, le tre ragazze non perdevano nessuna occasione per farsi vedere ben vestite e farsi ammirare dai giovanotti, che sospiravano verso di loro. Vittime della loro superbia, le tre sorelle si divertivano così, mentre la zona stava vivendo una forte siccità che metteva tutti alla prova.

Una sera le tre si misero in viaggio per tornare a casa dopo una festa in paese e, a un certo punto, lungo la strada i cavalli che trainavano il loro carro si fermarono, senza più volerne sapere di proseguire. Una di loro impugnò il frustino, ma non ci fu nulla da fare: finché, forse perché stanchi dell'accanimento, i cavalli mossero qualche passo in avanti. Tuttavia in quel momento, all'improvviso, davanti al mezzo comparve una palude che iniziò a far sprofondare la carrozza.

Le tre ragazze si accorsero di ciò che stava succedendo e si misero a urlare come forsennate, e ben presto i compaesani che vivevano lì vicino udirono le loro richieste di aiuto. Qualcuno accorse e assistette anche a ciò che successe dopo: nonostante il tentato aiuto dei loro vicini, il carro, i cavalli e le tre giovani donne furono inghiottiti dalla palude e non furono più ritrovati. Nei giorni seguenti tuttavia il terreno si prosciugò e, proprio dove la carrozza era scomparsa nella terra, sgorgò una fonte di acqua limpida con tre zampilli. L'acqua divenne così tanta che ben presto refrigerò i campi attorno e poi iniziò a scorrere fino a raggiungere il paese, così che tutti gli abitanti, insieme ai loro animali, poterono dissetarsi e

la siccità divenne solo un brutto ricordo.

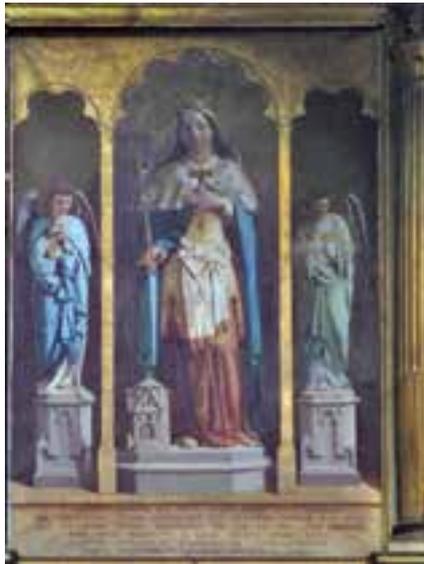
Pare che le tre ragazze si chiamassero “Bagnolo” di cognome e la fonte fu dunque chiamata in loro onore “Le Bagnolo”. Questo fatto prodigioso e misterioso sarebbe avvenuto dove oggi esiste ancora la via Bagnole, dove forse sorgeva la corte delle tre ragazze.

Sarebbe rimasta solo una leggenda suggestiva (nella quale echeggia una parola come “Bagnolo” che fa riferimento a qualcosa di bagnato) se non fosse per l'esistenza di storie molto simili nei dintorni.

Spostandosi nei pressi del Lavagnone, nei decenni passati pare che molti lonatesi andassero a scavare nella zona: qui infatti si diceva che, sommersi fra le antiche torbiere, potessero celarsi i forzieri di una nobildonna fuggita passando per questi luoghi e impantanata nel terreno con la sua carrozza. Si tratterebbe di una contessa in fuga da un castello o da una villa che doveva trovarsi nella zona dell'agriturismo La Spia d'Italia e che portò con sé un tesoro che doveva fare gola a molti nei tempi andati.

Riguardo a Lonato e alle zone attorno esistono poi ulteriori vicende che hanno a che fare con una donna “sprofondata” nel terreno di questo territorio, e si tratta di un personaggio passato alla storia: la regina altomedievale Adelaide di Borgogna, le cui avventurose traversie toccarono il lago di Garda e anche il territorio lonatese.

Nata nel 931 d.C., figlia di uno dei feudatari che poteva aspirare al trono d'Italia, Adelaide sposò a 16 anni il giovane re italiano Lotario II. Tuttavia il sovrano



 [estetica patty di tiozzo patrizia lonato del garda](#)



**Patty**  
estetica

**SI RICEVE SU APPUNTAMENTO**

Lonato del Garda (BS) • Fraz. Centenaro • Via Lavagnone, 10 • Tel. 030 9102151

ebbe vita breve: forse per intervento del feudatario Berengario d'Ivrea, egli morì avvelenato dopo soli 3 anni di matrimonio e la nascita di una figlia, Emma, lasciando Adelaide in balia del suo nemico. Berengario cercò di convincere la giovane vedova a sposarsi con suo figlio Adalberto, per legittimare le proprie pretese sul trono d'Italia, ma Adelaide disse no e fu rinchiusa in una prigione identificata come l'antica fortezza che sorgeva sulla cima della Rocca di Garda. Da lì, con modalità ancora avvolte nei misteri della storia, la regina fu liberata e messa in salvo nella Rocca di Canossa, dove il nobile Atto di Canossa chiamò in aiuto l'imperatore di Germania Ottone I: quest'ultimo non solo costrinse Berengario a giurargli fedeltà, ma sposò la regina, che così divenne imperatrice d'Europa e tornò ai massimi splendori.

Riguardo alla fuga di Adelaide da Garda, vari scenari sono stati ipotizzati: uno di esse vede tra coloro che contribuirono a metterla al sicuro anche il vescovo di Brescia, Giuseppe, rimosso dallo scranno proprio da

Berengario e costretto a ritirarsi nella sua proprietà in piena Lugana, dove avrebbe accolto Adelaide al sicuro per circa un mese.

Il passaggio di Adelaide per questo territorio ha lasciato tracce documentate da vari storici (tra i quali anche il lonatese Giacomo Attilio Cenedella, che dedicò alla regina italiana diverse note e che, secondo i suoi stessi appunti, visitò le rovine ancora oggi esistenti sulla Rocca di Garda), da due lapidi descritte anche da Ottavio Rossi nelle sue "Memorie Bresciane" e in seguito andate perdute, che attestavano che Adelaide fosse stata condotta a Garda il 19 agosto

950, nonché dalla toponomastica: a Venzago una delle colline è appellata Monte Regina in onore di Adelaide, che avrebbe forse soggiornato presso l'antico monastero di San Paolo qui esistente.

Tuttavia fra le particolarità che riguardano la presenza della regina Adelaide di Borgogna in questi luoghi vi è anche una leggenda che la colloca presso la frazione di Centenaro: come racconta Cenedella "una tradizione sformata poi da una favola che si conserva dai contadini di Centenaro e di altre piccole contrade prossime al Lavagnone, dice che una regina anticamente passando in carrozza vicino al Lavagnone non volendo fermarsi a recitare l'Angelus Domini quando si suonava in Venzago il mezzogiorno (che certamente allora non si suonava, essendo stata l'introduzione nel secolo XIV fatta da Giovanni XXII e da Alessandro VI) i cavalli si precipitavano nella palude".

In zona però esiste anche quella che non è solo una leggenda ma un vero e proprio paradosso storico. Infatti si raccontava un tempo che la regina Adelaide fosse l'amante del poeta Catullo e che, mentre la sovrana era di ritorno

da uno dei loro convegni amorosi, colui che conduceva la sua carrozza udì il suono dell'Ave Maria al tramonto e si fece il segno della croce assieme ad alcuni contadini sulla strada; adirata da quel gesto, la regina affermò che costoro avrebbero dovuto adorare solo lei e in quel momento la terra si spalancò inghiottendo il mezzo e la sua ospite, mentre il cocchiere si salvò miracolosamente. Al di là del fascino del racconto, inserito come i precedenti nel "filone" lonatese delle donne sprofondate nella terra, si tratta non solo di una leggenda ma di una vera e propria contraddizione, essendo Catullo vissuto 1000 anni prima di Adelaide.

Che in un territorio così relativamente piccolo possano essersi sviluppate tante storie con un elemento comune tanto insolito è di certo un dettaglio di grande fascino: non è possibile definire se tutte queste leggende abbiano un fondo di verità, ma non si può negare che possano avere una radice comune nella presenza di acque sotterranee che in zona di sovente possono risalire fino a emergere in superficie e nella presenza delle antiche palafitte, fonte di fantasia su antiche città sommerse fra il lago e le colline e pronte a riemergere dalla terra.

Di certo le vicende alto-medievali che hanno visto il passaggio di Adelaide di Borgogna per il territorio lonatese potranno essere oggetto di approfondimenti futuri: in particolare, ulteriori dettagli saranno inseriti in un prossimo libro di Simona Cremonini che, dopo aver raccontato la sua storia in chiave narrativa nel romanzo "La leggenda degli amanti del lago", sta lavorando a un saggio sulla regina italiana (aggiornamenti su [www.leggendedelgarda.com](http://www.leggendedelgarda.com)).





Profumeria  
**Annabella**  
Bigiotteria

Lonato del Garda (BS) - Corso Garibaldi 16/A  
Chiuso il Lunedì - Tel. 030.9133054



**OTTICA  
GARUFFO**

LENTI  
SEIKO



Corso Garibaldi, 91 - Tel. 030 9913258  
LONATO DEL GARDA

## SCUOLA, COMUNE E PARROCCHIA INSIEME PER GLI STUDENTI

di **Roberto Darra**

**G**razie al patrocinio del Comune di Lonato del Garda, il sostegno della Parrocchia e la disponibilità di un gruppo di insegnanti in pensione, nelle aule dell'Oratorio del Centro giovanile Paolo VI è attivo un percorso di aiuto allo studio. Ed è un successo che si rinnova ogni anno.

I docenti sono tutti volontari che si prefiggono il fine di aiutare gli studenti nel passaggio da un ordine di scuola ad un altro (elementari-medie, medie-superiori, biennio-triennio delle scuole superiori) con attività complementari alle ore di insegnamento curricolari.

Si badi bene non si tratta di doposcuola. Le prime e maggiori difficoltà che gli alunni incontrano in questi passaggi scolastici riguardano spesso l'acquisizione di un proficuo metodo di lavoro e di studio da utilizzare nell'affrontare nuove discipline e nuovi contenuti, per cui i risultati negativi che a volte contraddistinguono i primi mesi di frequenza delle scuole Medie inferiori e superiori dipendono dalla mancanza di

una adeguata capacità di lavorare in modo efficiente.

Gli insegnanti desiderano aiutare gli alunni a impadronirsi di un metodo di studio e di lavoro, a perfezionare le capacità espositive orali e scritte, a saper analizzare, sintetizzare e rielaborare un testo, a comprendere argomenti specifici, a conversare in lingua straniera (nello specifico francese ed inglese), ad

acquisire una mentalità scientifica, ad affrontare lo studio della lingua latina, ad iniziare lo studio di uno strumento musicale.

Le lezioni sono totalmente gratuite. Dunque una grande opportunità.

Scendendo nello specifico. Matematica per alunni scuola media e quinquennio Superiori, Inglese per studenti scuola Media e Superiori (Conversazione con docente madre

lingua), Francese per alunni scuola media e biennio Superiori, Italiano per alunni scuola media (viene curato in particolare il potenziamento della preparazione grammaticale), Latino sia per gli studenti del quinquennio Licei che per gli alunni di terza media e infine meccanica per chi frequenta l'ITIS e Istituti professionali.

L'iniziativa come abbiamo già detto ha avuto un notevole successo nei recenti anni scolastici e quindi l'idea di riproporla è stata subito recepita dagli organizzatori. Bello anche pensare a questi insegnanti che pur essendo in pensione continuano a volersi mettere in gioco offrendo la loro conoscenza.



**B.C.C. del Garda**  
**Banca di Credito Cooperativo**  
**Colli Morenici del Garda S.C.**

Via Cesare Battisti, 27 - Lonato del Garda  
T +39 030 9132521



**OUTLET**

**ELETTRODOMESTICI**  
**& ARREDAMENTI**

Via Mantova, 4/Q - Lonato del Garda (BS)

Tel. 030 8362730 - info@ilange.it



**ILANGE OUTLET ELETTRODOMESTICI**

## TURISMO ENOGASTRONOMICO A LONATO DEL GARDA E IN PROVINCIA DI BRESCIA: ALLA SCOPERTA DELLE TRADIZIONI E DELLE TIPICITÀ LOCALI

**N**egli ultimi anni, il turismo enogastronomico è diventato uno dei pilastri dell'attrattiva di Brescia e del suo territorio. Sempre più visitatori giungono da ogni parte del mondo per esplorare non solo il Lago di Garda e le sue bellezze naturali, ma anche per immergersi nelle radici culturali e culinarie di Lonato del Garda e delle località circostanti. Questo tipo di turismo, che unisce esperienze culinarie, tradizioni locali e bellezze storiche, è un fenomeno che sta crescendo e che rende la provincia di Brescia una meta ambita e apprezzata.

### Lonato del Garda: Un Viaggio tra Storia e Sapori

Situata sulla riva sud-occidentale del Lago di Garda, Lonato del Garda è una località che, oltre alle sue bellezze artistiche, come la magnifica Rocca Viscontea e la Basilica di San Giovanni Battista, offre al turista l'opportunità di entrare in contatto con una tradizione enogastronomica antica e variegata. Qui, visitatori italiani e stranieri trovano un ambiente ideale per esplorare la cultura del cibo e del vino, andando alla scoperta di antichi sapori e prodotti tipici. Il territorio di Lonato è ricco di aziende agricole e cantine che offrono degustazioni di vini e prodotti locali. Un'esperienza che permette di conoscere e apprezzare le qualità dei vini del Garda, come il Lugana, vino bianco fresco e delicato, perfetto accompagnamento per piatti di pesce o per un brindisi al tramonto sul lago. Molte cantine lonatesi organizzano tour guidati che portano i visitatori tra vigneti e cantine, offrendo una visione completa della produzione vinicola locale.

I visitatori della provincia di Brescia non si limitano ai luoghi più noti, ma sono sempre più attratti dai borghi, dalle colline e dai villaggi che circondano il lago. La provincia offre un'ampia gamma di esperienze gastronomiche, dove la ricerca delle tradizioni e dei prodotti tipici diventa il cuore dell'esperienza di viaggio. Tra le specialità che attirano i visitatori si trovano piatti come lo spiedo bresciano, tipica preparazione a base di carni miste arrostiti lentamente su spiedi, condito con burro e aromi. Ogni ristorante o osteria propone una versione leggermente diversa dello spiedo, seguendo la propria ricetta di famiglia o di territorio, e questa diversità alimenta la curiosità dei turisti, che si mettono alla ricerca delle varianti locali di questo piatto tradizionale.



La cucina bresciana offre inoltre una varietà di formaggi pregiati, come il Bagòss di Bagolino e il Silter della Val Camonica, che raccontano la storia delle tradizioni pastorali. Gli amanti del formaggio possono degustare e acquistare queste eccellenze nelle botteghe e nei mercati locali, spesso accompagnando l'esperienza con una visita ai caseifici.

### La Cultura del Vino: Franciacorta e Valtènesi

La provincia di Brescia è famosa per le sue due principali aree vinicole: la Franciacorta e la Valtènesi. La Franciacorta, a pochi chilometri da Lonato del Garda, è rinomata a livello internazionale per la produzione dell'omonimo spumante, un vino elegante e raffinato, perfetto per chi desidera un'esperienza di degustazione di alta qualità.

La Valtènesi, situata sulla sponda occidentale del Lago di Garda, è celebre per il Gropello, un vino rosso dal carattere fresco e leggermente speziato, che rappresenta la tipicità della zona e ne racconta il legame con il lago e la sua storia. Qui i turisti possono visitare le cantine che produ-

cono vini in quantità limitata, scoprendo l'artigianalità e la passione dei viticoltori locali.

### La Ricerca delle Tipicità: Un'esperienza Autentica

La maggior parte dei turisti che visitano Brescia e Lonato del Garda non si accontenta solo di degustare le specialità locali, ma desidera vivere esperienze autentiche e personali. La possibilità di partecipare a laboratori di cucina, come corsi per imparare a fare i casoncelli (ravioli bresciani ripieni di carne e formaggio) o di visitare i frantoi per osservare la produzione dell'olio extravergine di oliva del Garda, rende il soggiorno nel territorio bresciano un viaggio memorabile.

Per questo, le strutture locali, come agriturismi e piccoli ristoranti a conduzione familiare, rivestono un ruolo fondamentale nell'offerta turistica. Questi luoghi non solo rappresentano un punto di contatto con la cucina tipica, ma per-



mettono ai visitatori di conoscere la storia, le tradizioni e le persone che animano la comunità locale. La provincia di Brescia e Lonato del Garda offrono anche un ricco calendario di eventi enogastronomici, che attraggono visitatori da

ogni dove. In questi eventi, i turisti hanno la possibilità di incontrare produttori locali, degustare prodotti freschi e tipici, e acquistare specialità difficili da trovare altrove. Questi festival rappresentano un'occasione unica per scoprire il patrimonio gastronomico locale, in un'atmosfera festosa e ricca di tradizione.

Il turismo enogastronomico a Lonato del Garda e nella provincia di Brescia è un'opportunità per vivere esperienze uniche, alla scoperta di sapori autentici e tradizioni secolari. Tra vigneti, ristoranti tipici e piccoli borghi immersi nel verde, i visitatori trovano un territorio che sa coniugare cultura e gusto, offrendo un viaggio nel cuore della Lombardia rurale e tradizionale.

Attraverso i prodotti locali, i piatti della tradizione e le storie dei produttori, chi visita Lonato del Garda e la provincia di Brescia può scoprire un modo nuovo di viaggiare: fatto di autenticità, scoperta e connessione con il territorio e con le persone che lo abitano.

**TECNORETE®**  
FRANCHISING NETWORK



AFFILIATO: TECNOLONATO S.R.L.  
VIA MARZIALE CERUTTI, 11 - LONATO DEL GARDA  
TEL. 030.0989580 ☎ 347.6941059  
BS202@TECNORETE.IT | [lonatodelgarda1.tecnorete.it](http://lonatodelgarda1.tecnorete.it)

## 115 ANNI DI “TRATTORIA LA RASSICA” 1910 - 2015 115 anni di impegno

**S**arebbe veramente fiero il bisnonno Luigi Terenghi, sapendo che quella piccola osteria, da lui aperta nel 1910, con la speranza di poter sfamare la propria famiglia, in realtà, ancora oggi permette a suo pronipote di vivere e superare le numerose difficoltà affrontate negli anni.

### Chiediamo a Piergiuseppe che cosa significa per lui gestire una trattoria ultracentenaria:

“E’ per me un orgoglio essere stato in grado di proseguire con l’attività aperta dal bisnonno. Le aspirazioni da ragazzo erano altre ma quando si è dovuto decidere sul futuro della trattoria non ho esitato un attimo.

Sono molto fiero di essere la quarta generazione.

Ho voluto così onorare la promessa fatta alla nonna Elsa, punto di riferimento della mia infanzia.

Mi ricordo come se fosse ieri quel momento, anche perché fu l’ultima volta che la vidi.

Sembrava che se lo sentisse e parlandomi mi fece fare quella promessa. Mi disse:” ricorda che la trattoria non ti farà mai diventare ricco, ma permetterà a te ed alla tua famiglia di restare uniti e superare le numerose avversità della vita. Promettimi che proseguirai con la trattoria”.

Essendo io ancora giovane, avevo 20 anni, non mi preoccupavo della gestione dell’attività. Infatti con la scomparsa della nonna Elsa nel 1992

prese le redini la mamma Mirte e Cecilia, nonna materna.

Purtroppo nell’agosto del 2009 mia madre volò in cielo e ci trovammo da un momento all’altro di fronte ad una decisione irrevocabile, chiudere l’attività oppure proseguire?

Così visto che non ci sarebbero state molte soluzioni se non la chiusura, fu più forte di me e volli onorare LA PROMESSA FATTA.

Oggi a distanza di 15 anni sono fiero di aver mantenuto quella promessa. Grazie a mia moglie Monica ed alla nonna Cecilia ed ai nonni che sicuramente da lassù ci sostengono, siamo stati in grado di rinnovare di anno in anno la tradizione della RASSICA”

L’anno scorso la trattoria “La Rassica” è stata riconosciuta dalla Regione Lombardia come “Attività Storica dal 1910”, una fra le poche attività che possono fregiarsi di avere da oltre 100

anni la stessa insegna, nello stesso locale e di proprietà della stessa famiglia.

Entrando nella Trattoria infatti si respira quell’aria di casa, com’erano le trattorie di una volta.

Si fa un salto nel passato con oggetti sparsi qua e là che ricordano molte delle case dei nostri nonni.

Ricetta vincente per questo locale storico il menù lumache che si riscopre ancor oggi come piatto principale, una carrellata di diverse portate tutte dal sapore inconfondibile, quello della storia di una tradizione.

Piergiuseppe ci racconta che le ricette sono tutte raccolte in un vecchio manoscritto che da oltre 70 anni raccoglie i segreti di questa cucina. Il ricettario tenuto segretissimo è di valore inestimabile per la famiglia, ha raccolto in tutti questi anni centinaia di indicazioni.

### Cosa vi lega alla specialità lumache?

“Semplice, noi realizziamo piatti DEL RICORDO, spesso astanti della trattorie raccontano storie ed aneddoti



famigliari proprio ricordando le lumache mangiate intorno al tavolo con nonni, parenti e amici d’infanzia. La frase ricorrente è “sono uguali a quelle che cucinava mia nonna!”

Nel 2010 nell’occasione del centenario della trattoria, alcuni amici della Rassica e amanti della buona cucina, costituirono la “Confraternita della Lumaca”.

Lo scopo della confraternita si basa fondamentalmente sul: promuovere la cultura gastronomica della lumaca e sponsorizzare il culto della lentezza nella vita, ovvero abbandonare per alcuni istanti la frenesia quotidiana, riprendendosi i ritmi naturali della vita e dedicandosi un po di più a se stessi.

Con questa filosofia la trattoria Rassica, seguendo il proverbio ripetuto più volte dalla nonna Elsa “chi va piano va sano e lontano” ha proseguito lentamente il proprio cammino, iniziato appunto nel 1910 e arrivando fino ad oggi.

La Rassica vive oggi la quarta generazione, grazie al nipote Piergiuseppe la moglie Monica e con il supporto insostituibile della nonna Cecilia classe 1930, portando avanti con passione una tradizione del territorio, mantenendo il primato d’esser una delle pochissime trattorie in Italia che propone un menù monotematico di Lumache.

www.trattoriarassica.it  
email: berpier@hotmail.com  
tel 0309130260  
aperto su prenotazione



## VINI DEL BASSO LAGO GARDESANO

# I VINI DOC DEL BASSO LAGO DI GARDA: UNA TRADIZIONE VITIVINICOLA DI ECCELLENZA

**Stefano Cunego**, sommelier con oltre 30 anni di esperienza nel settore agroalimentare ed enologico, proprietario del B&B Cà Tognella a Pescantina (Vr)

**I**l territorio del basso Lago di Garda rappresenta una delle aree vitivinicole più affascinanti d'Italia, grazie alle sue caratteristiche morfologiche e climatiche qui nascono vini DOC di rara qualità, capaci di esprimere la ricchezza del territorio gardesano in un sorso.

Dalle peculiarità del vitigno alle tecniche di vinificazione, vediamo cosa rende unici questi vini, perfetti da abbinare ai piatti tipici locali.

### Il vitigno e l'adattabilità al terreno

Le principali varietà di uve coltivate in questa zona sono il "Groppello", la "Turbiana" e il "Marzemino", oltre al "Sangiovese" e alla "Barbera". Ogni vitigno si adatta alle specifiche condizioni pedoclimatiche, con il Groppello che domina i rossi grazie alla sua capacità di produrre vini dal carattere delicato e speziato, mentre la Turbiana è protagonista nei bianchi, con una freschezza e una mineralità notevole. I terreni del basso Garda, di origine morenica, sono separati da una presenza di sassi e ciottoli, elementi che favoriscono il drenaggio e prevengono ristagni idrici, creando un ambiente ideale per la coltivazione della vite.

La vicinanza del lago mitiga il clima, garantendo inverni non troppo rigidi ed estati caldi, caratteristiche che permettono una maturazione perfetta delle uve.

Le tecniche di coltivazione e vinificazione e la coltivazione delle viti in questa area segue metodi che rispettano l'equilibrio naturale del suolo e del microclima, privilegiando una potatura volta a ridurre la resa per ettaro e a mantenere un'alta qualità del prodotto finale.

Si utilizzano spesso metodi sostenibili, favorendo la biodiversità e minimizzando l'uso di fitofarmaci.

La vinificazione viene eseguita secondo metodi tradizionali, integrati con tecniche moderne che esaltano le caratteristiche organolettiche delle uve. Per i bianchi, come il \*Lugana DOC, è frequente l'utilizzo di vasche in acciaio,



che preservano aromi freschi e fruttati. Nei rossi, come il Valtènesi DOC, si preferisce un affinamento parziale in legno, che conferisce ai vini complessità aromatica e struttura.

Il metodo di invecchiamento I vini del basso Garda variano nei tempi di invecchiamento: i bianchi vengono solitamente affinati per periodi brevi, per mantenere freschezza e vivacità, mentre i rossi, soprattutto quelli da Groppello, beneficiano di periodi più lunghi in botte.

Alcuni produttori utilizzano botti grandi di rovere, ideali per una maturazione graduale che conserva le caratteristiche di finezza del vitigno,

senza coprirle con eccessive note di legno.

### Le caratteristiche primarie e secondarie del vino

I vini DOC del Garda presentano caratteristiche organolettiche inconfondibili:

- Bianchi (Turbiana e Lugana DOC): freschezza, mineralità, note agrumate e di frutta a polpa bianca, con sentori secondari di mandorla e lievi tocchi erbacei.
- Rossi (Groppello, Valtènesi DOC): bouquet fruttato di ciliegia, frutti di bosco e lieviti spezie. La struttura è generalmente morbida e avvolgente, con una nota tannica delicata e un finale piacevolmente fresco.

### Gli abbinamenti gastronomici

Questi vini si sposano perfettamente con i piatti della tradizione gardesana.

Il Lugana si abbina ottimamente con i pesci di lago, come il coregone alla griglia o il luccio in salsa.

I rossi Valtènesi sono ideali per accompagnare salumi tipici, formaggi semi stagionati e primi piatti saporiti come il risotto al pesce persico o la pasta con ragù di cacciagione e carni alle braci.



**B&B Cà Tognella**  
Bed and Breakfast

Via dei Pini, 35 - Pescantina (VR)  
Cell. +39 338 3514724  
E-mail: [bbcatognella@gmail.com](mailto:bbcatognella@gmail.com)

## COME SEMPRE, LA BONTÀ DEI NOSTRI PRODOTTI STA NELLA LORO SEMPLICITÀ

di **Elena Orlini**

**D** al 2021 mi occupo dello studio e della promozione dell'identità del territorio, con particolare riferimento alle politiche di sviluppo della filiera agroalimentare. Il mio lavoro, pertanto, si è focalizzato



soprattutto sulla valorizzazione dei prodotti De.C.o., nell'ambito quindi delle tipicità agroalimentari lonatesi. La Fiera Agricola Artigianale e Commerciale di Lonato è la vetrina fondamentale per raggiungere questo scopo. Lonato del Garda, infatti, vanta nel proprio repertorio ben tre prodotti De.C.o.: il celebre "Oss de Stòmech", il raperonzolo, e lo zafferano, tutti a pieno diritto nel novero delle "Denominazioni comunali d'origine".

Come avete avuto modo di vedere, durante la scorsa edizione della Fiera, all'interno del nostro Palazzetto, era stato allestito un banchetto di rappresentanza con tutti e tre i prodotti sopracitati, per consentire ai nostri visitatori di conoscerli meglio. Con grande piacere, posso annunciarvi che

anche quest'anno, durante i tre giorni della Fiera, ci troverete con il nostro banco di rappresentanza.

Qui di seguito, ho il piacere di raccontarvi quella che è stata la storia, fatta di tradizione ma anche di intuizione, di queste nostre eccellenze.

Cominciamo dal nostro **raperonzolo**. L'azienda agricola Bompieri nasce a fine '800 e durante il corso degli anni ha variato le sue coltivazioni. Dopo la morte di Bompieri Giuseppe, il padre di Bompieri Giovanni, l'azienda è passata alla nuora e dal 2009 è infine subentrata la figlia di Giovanni, la Signora Paola.

Il raperonzolo è stato il frutto di un'intuizione, di un caso fortuito. Giovanni, che lavorava al Mercato Ortofrutticolo di Brescia, ricevette un seme, che decise, quasi casualmente, di coltivare.

Di lì a pochi mesi nacquero dei bellissimi raperonzoli, che, una volta raccolti e portati al mercato vennero venduti subito. Giovanni ebbe un'illuminazione e gradualmente cominciò a seminare una serra, per poi arrivare a 15. Il successo e la richiesta fu enorme. Per anni l'azienda ha fornito i raperonzoli ai mercati di mezza Italia, da Bolzano a Terni, sia a ristoratori che a privati.

Il raperonzolo può essere usato in cucina in vari



modi, come contorno, crudo o cotto, saltato in padella con la pancetta, nelle zuppe, nel risotto, sulla pizza ecc.

Con il raperonzolo, si può fare un pesto e addirittura il gelato e caramellarlo. La proprietà principale è la mancanza di amido e quindi ideale per chi è diabetico.

La semina si svolge tra luglio e agosto: occorre bagnarlo molto i primi giorni per ricreare un habitat adatto alla sua crescita. La raccolta va da fine ottobre a Pasqua, in base ovviamente al clima. Come tutte le piante, con il caldo, il raperonzolo cresce in altezza e crea un fiore, caratterizzato da delle campanelle viola da cui si ricava il seme. Le piante possono raggiungere 1,60 mt di altezza. La raccolta viene fatta a mano: con un aratro si smuove la terra, poi si passa con una forca e in ginocchio si scuote delicatamente la terra attaccata alle radici. In seguito, si effettua un primo lavaggio dove si toglie la restante terra, per poi procedere con la pulizia manuale. Una volta puliti, si passa al secondo lavaggio e al confezionamento in vaschetta da 60/80 gr o in sacchetti da 100 gr fino a 1 kg.





# Marelli

prodotti ittici

pescheria con vendita al dettaglio  
pesce fresco con arrivi giornalieri e prodotti surgelati  
lavorazione baccalà bagnato della tradizione bresciana



 itticamarelli

Via Rassica, 27 | Lonato del Garda | itticamarelli@libero.it | Tel. 030 9132077



Procediamo con il nostro secondo prodotto: lo **Zafferano**, registrato nell'elenco delle De.C.o. dal 2021, coltivazione dell'Azienda Agricola "La Marchesa", è un modello di Sostenibilità e Eccellenza Aromatica.

Nelle colline moreniche di Lonato del Garda nasce questo zafferano straordinario, rinomato per la sua purezza e qualità aromatica. Esso rappresenta



un'eccellenza gastronomica, frutto di una coltivazione rigorosamente sostenibile e di un'attenzione meticolosa a ogni fase della filiera produttiva.

Il clima e il suolo unici di Lonato del Garda offrono condizioni ottimali per la coltivazione di questa preziosa spezia.

Tuttavia, ciò che rende lo zafferano di Lonato veramente speciale è l'approccio ecologico, privo di pesticidi e fertilizzanti chimici.

I coltivatori seguono un disciplinare specifico, creato appositamente per questo prodotto locale, che promuove pratiche agricole sostenibili e garanti-

sce un risultato di eccellenza. Ogni fase della produzione - dalla preparazione del terreno alla piantumazione dei bulbi, dalla raccolta manuale dei delicati stimmi fino alla lunga essiccazione e al confezionamento - è svolta con estrema cura per preservare l'aroma e il sapore autentico dello zafferano.

Questo zafferano non è solo un piacere per il palato, ma rappresenta anche un impegno etico verso la salute dei consumatori e la tutela dell'ambiente. La coltivazione senza pesticidi risponde alla crescente domanda di un mercato attento alla sostenibilità e alla qualità, mentre il suo aroma intenso e il colore vivace ne fanno una scelta d'elezione per chef, appassionati di cucina e persino laboratori di ricerca sulla salute psicofisica.

Lo zafferano De.Co. di Lonato del Garda è, quindi, non solo una prelibatezza gastronomica, ma anche un esempio di come la tradizione agricola possa sposarsi con il rispetto per la terra, offrendo un prodotto unico, autentico e sostenibile.

Non ci rimane che trattare ora del celebre "**Oss de Stòmech**", divenuto uno dei simboli della Fiera regionale di Lonato del Garda.

L'Oss de Stòmech, che viene prodotto tutt'oggi sul nostro territorio, utilizza le parti magre più pregiate del suino, mentre per quanto riguarda la parte grassa (lardo e pancetta) senza le parti molle.

Il prodotto richiede una preparazione elaborata, con numerosi passaggi: inizia alcuni giorni prima con la marinatura dell'osso di stomaco (lo sterno) con un buon vino rosso corposo del territorio contenente degli spicchi di aglio e l'aggiunta di spezie.

Successivamente vengono ri-

dotte le parti magre e grasse a pezzetti, e poi macinate e condite con sale, spezie e irrorate con una grappa giovane non aromatica.

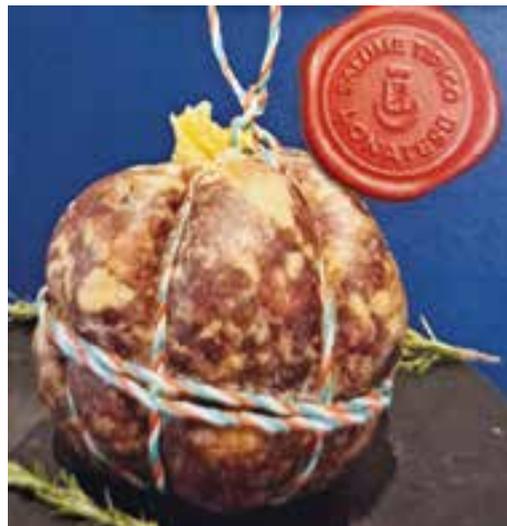
Infine, dopo la marinatura, l'osso dello sterno viene inserito e insaccato nella vescica del suino.

Al termine, si procede alla legatura a mano creando otto spicchi.

L'Oss de Stòmech viene fatto stagionare per un periodo non superiore a 40 giorni.

Le nostre aziende lonatesi, "Savoldi Carni" e "La Macelleria", producono questo prodotto De.Co. rispettando il disciplinare di produzione e sono iscritte al registro dei produttori del territorio comunale.

Avviandoci alla conclusione di questo mio breve scritto, approfitto per invitare tutti i lonatesi a venire a trovarci in Fiera, dal 17 al 19 gennaio 2025, in modo da approfittare delle nostre prelibatezze alimentari, che potranno essere apprezzate anche all'interno del circuito "Töt Porsèl", oltre che, durante il corso di tutto l'anno, nelle innumerevoli realtà d'eccellenza lonatesi.



**Razzi**

**distribuzione bevande**

Vendita Ingrosso e Dettaglio ■ Consegna a Domicilio ■ Beer & Liquor Store  
Servizio Bar Ristoranti Hotel ■ Feste e Manifestazioni ■ Enoteca

Lonato del Garda TEL.030.9132192 [info@razzibevande.it](mailto:info@razzibevande.it)



## "GEMELLAGGIO" GASTRONOMICO DEI PRODOTTI D.E.C.O. DI ISOLA DELLA SCALA E PRODOTTI D.E.C.O. DI LONATO DEL GARDA

**Q**uest'anno la 67ª fiera agricola e commerciale di Lonato avrà una collaborazione importante incentrata sulle De.Co.

All'interno della fiera troverete infatti un padiglione Ristorante dove l'associazione Isola da Gustare e l'associazione Le Ave Mate di Forette cucineranno per voi i piatti della tradizione Veronese.

Troverete il famoso Risotto all'Isolana De.Co. e altri Risotti cucinati con il metodo storico dei Mastri Risottari Isolani la Cottura Pilaf all'Isolana De.Co. e la famosa polenta di Vigasio in vari abbinamenti, piatti che hanno reso la bassa Veronese Capitale delle Fiere Enogastronomiche in Italia.

Continuando il Gemellaggio con le De.Co. di Lonato troverete



visitato la Fiera vi aspettiamo numerosi. L'intento di questa collaborazione è di valorizzare e far conoscere le eccellenze gastronomiche locali, creando un'occasione di

scambio culturale e culinario che possa arricchire entrambe le comunità.

La Fiera Agricola di Lonato 2025 si preannuncia quindi come un evento imperdibile, dove tradizione e innovazione si incontreranno per offrire un'esperienza unica.

Si è concordato di creare un evento speciale per l'inaugurazione della fiera, durante il quale verranno presentati i prodotti De.Co. Dei due comuni.



piatti con lo Zafferano De.Co. di Lonato cucinati dai Mastri Risottari Isolani.

Un'occasione di ristoro dopo aver



## TÖT PORSÈL

in collaborazione con il Consigliere Comunale **Elena Orlini**

**N**elle scorse edizioni della Fiera di Lonato, erano state poste le basi per dei progetti innovativi, legati alla valorizzazione dei prodotti De.co., nell'ambito quindi delle tipicità agroalimentari lonatesi. Come Consigliere comunale incaricato a gestire questo tipo di deleghe per il Comune, sono stata ben lieta di accettare il mandato che il Comitato Fiera mi ha proposto, con l'obiettivo di creare una forte sinergia con l'Amministrazione comunale, focalizzandomi soprattutto sulla promozione dei prodotti simbolo della nostra Lonato, cercando quindi di sfruttare al meglio la vetrina che la nostra bellissima Fiera Regionale rappresenta. Prima di proseguire, però, è doveroso un ringraziamento speciale a chi, fino ad oggi, si è fatto carico di questo delicato compito. Mi riferisco all'Associazione dei Commercianti che ha sempre lavorato con impegno e dedizione, rappresentando anche il settore dei ristoratori. Siamo sicuri che i Commercianti sapranno dare il loro prezioso contributo anche in futuro.

Quest'anno l'iniziativa "Tot Porsèl" compie **26 anni** di affiancamento alla Fiera Agricola di Lonato del Garda, intitolata a Sant'Antonio Abate, il quale, nell'iconografia classica, è rappresentato accompagnato da un maiale. Come tutti gli anni, i ristoratori del territorio lonatese ripropongono a tutta la cittadinanza, e agli amanti della buona cucina in generale, il menù a base di maiale. Questa proposta così longeva si ripropone sempre con lo stesso vigore; anzi è rafforzata dalla grinta e dalla resilienza che ravvivano lo spirito di coesione dei ristoratori lonatesi.

Tante le idee e tanti i progetti in cantiere. Il circuito del "Tot Porsèl" inizierà ufficialmente l'08/01/2025 e

durerà fino al 23/02/2025. Ben otto settimane, nelle quali chi lo desidera potrà visitare i ristoranti, le trattorie e gli agriturismi aderenti all'iniziativa, per degustare i menù originali, classici e quelli particolari a base di maiale. Inoltre, quest'anno, sarà realizzato anche un piatto singolare, appositamente pensato e realizzato per i visitatori della Fiera di Lonato del Garda (quindi, unicamente i giorni 17-18-19 gennaio), che sarà com-

cantine vitivinicole che da secoli sono presenti nel nostro territorio. L'iniziativa vi permetterà non solo di conoscere le diverse attività, ma anche di visitare gli angoli più sorprendenti del territorio lonatese: cascine, locali storici, palazzi nascosti fra le vie del paese, o magari ai piedi delle colline moreniche, e alcuni anche con vista lago. A tal proposito per agevolare i numerosi turisti, sarà posizionato all'ingresso del Palazzo Comunale, e più precisamente all'entrata all'Ufficio Turismo, un vela pubblicitaria dove saranno elencati i numerosi locali aderenti al circuito con relativi indirizzi e recapiti.

Si è pensato anche ad una novità divertente e goliardica, che prevede l'installazione di alcuni totem con la figura storica del "Tot Porsèl", ossia il Maialino stilizzato. Potrete farvi un selfie e postarlo sulla pagina Facebook del circuito; così avrete l'opportunità di vincere un simpatico gadget firmato, se otterrete più likes. Quindi, forza e coraggio, e impegnatevi per scattare le foto più divertenti.

Nell'occasione del Gran Galà, che si terrà sabato 11 gennaio ad inaugurare la Fiera Agricola, sarà presente una rappresentanza dei ristoratori lonatesi. Essi presenteranno nello specifico il Circuito Enogastronomico con il relativo elenco di tutte le attività che vi avranno aderito. Come già anti-

cipato, tante le idee e tante le sinergie, motivo in più per godersi anche quest'anno questo circuito collaudato e apprezzatissimo.

Il comitato di rappresentanza dei ristoratori, con ben 14 attività aderenti, desidera esprimere a tutti i partecipanti di quest'anno, e degli anni passati, un profondo riconoscimento per aver permesso all'iniziativa "Tot Porsèl" di raggiungere il **26° anno di esistenza**.



posto dei **prodotti De.Co** (prodotti tipici agroalimentari Certificati di Denominazione Comunale). Ricordate quindi, quando vi accomoderete al tavolo di una delle tante attività aderenti al circuito "Tot Porsèl", di chiedere il "**Piatto della Fiera**".

Scoprirete così che Lonato del Garda è la patria dell'Oss de Stomec, dei raperonzoli, e dello zafferano, oltre che essere ufficialmente riconosciuta come "**Città del Vino**", con le tante

## Ristorante Pizzeria SILVANO

Via M. Cerutti, 60 - LONATO D/G.  
Tel. 030 9130307

CHIUSO LUNEDÌ E MARTEDÌ

Selezione di salumi e formaggi con focaccia della casa in doppia cottura e ciccioli di maiale con mousse di mascarpone all'erba cipollina.

Risotto carnaroli allo **Zafferano De.Co.** di Lonato con **Oss de Stòmec De.Co.** Lonato in doppia cottura, polvere di cipolla bruciata e clorofilla di prezzemolo acidula

Cotechino alla griglia con crema di zucca allo zenzero, tartare di scampi e **Raperonzoli De.Co.** Lonato in salsa Ponzù e polvere di pomodoro

Mousse di bergamotto profumato al pepe seshwan e cuore di arancia pochè, perle croccanti al cioccolato bianco e bisquit alla mandorla, produzione della gelateria "Latte e Menta" di Lonato

Acqua

Vino Merlot Gozzi o Birra media alla spina  
Caffè

**€ 35,00 (a persona)**

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE  
IL PRESENTE MENU NON VIENE SERVITO IL SABATO

## Agriturismo LA CIVETTA

Via Civetta, 2/A - LONATO D/G.  
Tel. 030 9103503  
www.agriturismolacivetta.com

APERTO TUTTE LE SERE  
SABATO E DOMENICA ANCHE A PRANZO

Coppa casareccia, salame nostrano e giardiniera di verdure "fatta in casa"

Mombolini al profumo di salvia su crema di patate e porri

**PRIMO PIATTO:**  
Orecchiette di grano duro fatte a mano con ragù di costine in rosso

**SECONDO PIATTO:**  
Guancialino di maiale brasato, vellutata di cavolfiore e more flambate al balsamico  
Patate al forno

**DOLCE:**  
Crema di Biancolatte con coulis di frutti di bosco

**Tutto compreso € 33,00 (a persona)**

BEVANDE ESCLUSE

NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

*Si desidera avvisare che per il weekend della Fiera verrà omaggiata una piccola degustazione del prodotto De.Co dell'Oss de Stòmec*

## Agriturismo IL ROVERE

San Cipriano, 34 - LONATO D/G.  
Tel. 030 9120057  
www.agriturismoilrovere.it

CHIUSO IL MARTEDÌ  
APERTO TUTTE LE ALTRE SERE  
SABATO E DOMENICA ANCHE A PRANZO

**ANTIPASTI**  
Salame e Lonzino nostrano;  
Polenta frita con lardo pestato e aromi;  
Biscottini salati al grana Maddalena bresciano e speck;  
Verdura in agrodolce,  
Cotiche con fagioli;

**PRIMI PIATTI**  
Crepes di farina di riso e pepe rosa, ripiene con spinaci, mortadella e stagionato di Maddalena bresciano;  
Bigoli di pasta fresca saltati con salsiccia, rosmarino e zucca;

**SECONDO PIATTO**  
Filetto di porchetta alla brace con salsa limone e rosmarino accompagnato da cavolo cappuccio rosso stufato;  
Sbrisolona della casa impastata con cioccolato bianco, servita con scorzette d'arancia caramellata

**€ 32,00 (a persona)**

MINIMO 2 PERSONE - BEVANDE ESCLUSE  
GRADITA LA PRENOTAZIONE

*Nel fine settimana della Fiera verrà servito come entrée un assaggio di Oss de Stòmec con crema di Rapa bianca*

## BISTROT DEL CENTRO

Via Parolino, 2 - LONATO D/G.  
Tel. 351 7238605 - 345 4426121

APERTO PRANZO E CENA.  
GIORNO DI CHIUSURA GIOVEDÌ

**TAGLIERE DEL BISTROT COMPOSTO DA:**  
Coppa, Pancetta pepata, Salame nostrano, Crudo 24 mesi, polentina con lardo e verdure e di stagione, gnocco fritto

Pennette delicate alla crema di **Zafferano De.Co** Lonato del Garda con empiòm

Costine in umido con le verza

Dolce del Bistrot

Acqua, Caffè, 1/4 di vino della casa

**€ 30,00 (a persona)**

IL PRESENTE MENU VIENE SERVITO PER UN MINIMO DI 2 PERSONE E SOLO SU PRENOTAZIONE

## Pizzeria Trattoria DA EZIO

Via Corobbiolo, 6 - LONATO D/G.  
Tel. 030 9131778

CHIUSO IL MERCOLEDÌ

Affettati misti della casa con focaccia

Polenta con guanciale

Maccheroncini all'uovo con ragù di maiale

Braciola ed empiòm di maiale alla griglia

Contorni di stagione

Chisöl

1/4 di vino rosso

Acqua

Caffè

**€ 20,00 (a persona)**

È GRADITA LA PRENOTAZIONE  
MENÙ DISPONIBILE TUTTE LE SERE E LA DOMENICA ANCHE A PRANZO FINO AL 28 FEBBRAIO

Solo su prenotazione anticipata di due giorni, in sostituzione dei secondi, maialino al forno  
**€ 25,00 (a persona)**

## Ristorante LA CAMPAGNOLA da MARCO

Via Tito Speri, 44 - ESENTA DI LONATO D/G. - Tel. 030 6157120

CHIUSO LUNEDÌ, MARTEDÌ E MERCOLEDÌ SERA

Selezione di salumi nostrani, formaggi e giardiniera della casa

Riso nuvola con Pestöm e zafferano

Guanciale di maialino brasato con polenta e purea di patate viola, Assaggio di **Oss de Stòmec De.Co.** Lonato con peverada e spinaci saltati

Dessert della casa a scelta

Acqua

Caffè

**€ 30,00 (a persona)**

SU PRENOTAZIONE (MINIMO DUE PERSONE)

*Durante la Fiera 17-18-19 piatto De.Co di Lonato: Risotto con Raperonzoli e Oss de Stòmec (MINIMO DUE PERSONE) € 15,00*

## Agriturismo CASCINA GRAZIOSA

Via Lugasca, 18 - LONATO D/G.

APERTI DAL MERCOLEDÌ ALLA DOMENICA A PRANZO  
CHIUSI IL LUNEDÌ, MARTEDÌ E DOMENICA SERA

Salame, Coppa, Pancetta, Grass Pistà nostrani con Polenta abbrustolita e Giardiniera

Risotto con Zucca e Salsiccia  
Maccheroncini con il nostro Zafferano e Pancetta

Arrosto di maiale con Vellutata alle Castagne

Costine alla griglia

Patate arrosto

Sbrisolona

Acqua

Caffè

**€ 33,00 (a persona)**

(Tutti i commensali del tavolo dovranno avere lo stesso menù)

PER PRENOTAZIONI:  
WHATSAPP 3394263918

*Durante il weekend ci sarà un assaggio del tipico Oss de Stòmec*



## Ristorante IL RUSTICHELLO

Viale Roma, 92 - LONATO D/G.  
Tel. 030 9130107 - Cell. 339 7515648  
info@ristorantehotelrustichello.it  
CHIUSO IL MERCOLEDÌ

Lonzetta marinata al profumo di Arancia con Valeriana all'agretto di Lamponi

Crostone di Lardone e confettura di Cipolla Tropea

Il mitico Cotechino di Pozzolengo e purea di Sedano rapa

Risotto Carnaroli col "Tastasal" sfumato al Prosecco

Cavatelli con Salsiccia, Fagioli rossi e Scamorza fumè

Maialino da latte arrosto con polenta della bassa bresciana e Patate novelle col Sigolot

Turta sabiusa cò la Crema al Zabaiù Caffè

Acqua minerale naturale e frizzante

Un Calice di Vino

€ 35,00 (a persona)

IL PRESENTE MENU VIENE SERVITO PER MINIMO 2 PERSONE

Nei tre giorni della Fiera 17/18/19 verranno serviti Oss de Stòmec con Purè di patate

## Trattoria LA BASIA Food&Drink

Via Slossaroli, 21 - LONATO D/G.  
Tel. 030 0997897 - 340 6247016  
@labasia\_foodanddrink

MENÙ DISPONIBILE VENERDÌ E SABATO (PRANZO E CENA) DOMENICA (PRANZO)

Tagliere di salumi con carpaccio di lonza alle erbe, coppa, lardo, salame nostrano, bruschetta con 'nduja, il tutto accompagnato con focaccia

Risotto con Pestöm, rosmarino e noci

OPPURE

Casoncelli alla bresciana al burro versato e salvia

Arrosto di maialino al forno con patate e salsina della casa

Acqua

Calice di vino della casa

Caffè

€ 28,00 (a persona)

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA (MIN. 2 PERSONE)

Per gruppi numerosi (min. 8 persone) potrà essere richiesta la "Porchetta ripiena" in sostituzione all'arrosto con prenotazione anticipata di almeno 2 giorni

€ 35,00 (a persona)

## Ristorante Pizzeria LOVALE

Via Barcuizi, 19 - LONATO D/G.  
Tel. 030 9132194 - www.lovale.it  
SEMPRE APERTO

"SENZA DI LUI NON SAREBBE INVERNO"

Crostone di pane

Patè di cotechino al limone

Salsa verde

"UN CUORE TUTTO BRESCIANO"

Ravioli al "Pestöm"

Erbette del campo

"TA SET MIA DÈ BRÈSA SE..."

Mombolini allo spiedo

Polenta Pignoletto Rosso

"DOLCEMENTE FRIABILE"

Sbrisulona

Acqua - Vino Gropello Cantina Saottini (una bottiglia ogni due persone)

Coperto

€ 35,00 (a persona)

SU PRENOTAZIONE (MINIMO DUE PERSONE)

**PIATTO DEL RE De.Co (Piatto unico)**  
Disponibile solo nei giorni della Fiera di Lonato 17/18/19 Gennaio 2025

Lasagnetta all'Oss de Stòmec, Raperonzoli e Besciamella allo Zafferano

Un calice di vino Gropello Cantina Saottini

Acqua, Caffè, Coperto

€ 16,00 (a persona)

## Locanda NO-STRANA

Via Campagna sotto, 4 - LONATO D/G.  
Tel. 030 3453131

DAL GIOVEDÌ ALLA DOMENICA (PRANZO E CENA)

Salame Rosa di Bologna con Polenta frita e la nostra Giardiniera fatta in casa

Tortelli fatti da noi ripieni di Mortadella di Bologna, con fonduta di Parmigiano Reggiano 26 mesi e granella di Pistacchio

Spalla cotta di San Secondo calda e Prete (gambetto ripieno di carne magra cucito a mano) con Purè di patate

Coperto, Acqua

Caffè

€ 32,00 (a persona)

Durante i giorni della Fiera di Lonato 17/18/19 Gennaio 2025 potrai trovare anche i nostri piatti con i prodotti De.Co di Lonato:

Crocchette di patate, insalatina di Raperonzoli De.Co Lonato e crema alle Acciughe € 12,00

Risotto allo Zafferano De.Co Lonato con Osso buco, mantecato con Burro del Casaro e Parmigiano Reggiano 26 mesi € 26,00

## Trattoria "LA RASSICA" dal 1910

Specialità lumache  
Via Rassica, 15 - LONATO D/G.  
Tel. 030 9130260  
www.trattoriarassica.it

APERTO SU PRENOTAZIONE

Salame con giardiniera, Pancetta al pepe con crostini caldi alla pizzaiola

Prosciutto di Parma con formaggio della Val Sabbia  
Involtino di pancetta con lumache

Risotto con pestöm di maiale

OPPURE

Casoncelli di carne al burro versato e salvia

**Oss de Stòmec De.Co** di Lonato d/G.

Cotechino con polenta e spinaci

Dolce della casa, Caffè

€ 35,00 (a persona)

BEVANDE ESCLUSE

IL PRESENTE MENU VIENE SERVITO PER MINIMO DUE PERSONE

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

Il menù potrà subire variazioni

## Osteria di MAGUZZANO

Via Maguzzano, 13 - LONATO D/G.  
Tel. 030 5289780

Tagliere di affettati accompagnato da focaccia fatta con forno a legna

Polentina di storo con fontina valdostana e pancetta coppata

Risotto al pestöm con riduzione di ripasso

Tagliatelle fatte in casa al ragu di maiale e rosette di cavolo

Filetto di maiale alle castagne

Cotechino su crema di zucca accompagnata da mostarda di mele cotogne

Tarte tatin con spuma di mascarpone al profumo di vaniglia

Cannoncini ai sapori di bosco

Calice di rubeus, Acqua, Caffè

€ 35,00 (a persona)

VENERDÌ, SABATO E DOMENICA SOLO A CENA

## Trattoria BETTOLA

Via Bettola, 15 - LONATO D/G.  
Tel. e Fax 030 9130237

CHIUSO LUNEDÌ SERA E MARTEDÌ SERA

Misto di salumi con crackers alle olive e carote con giardiniera  
Sfogliatella con salsiccia e pomodoro

Raviolo con zucca e mela saltati con burro, pancetta e nocciole  
Crespelle alla Valdostana

Lonza di maiale in crosta di castagne e tartufo con patate al forno e spinaci gratinati

Dolce al carrello, Caffè

Acqua, Vino della casa

€ 30,00 (a persona)

È GRADITA LA PRENOTAZIONE MENU PER MIN. 2 PERSONE

Nei tre giorni della Fiera 17/18/19 verrà servita una salsa allo Zafferano De.Co





## ORTICA: PIANTA SPONTANEA, BENEFICA E VERSATILE IN CUCINA

L'ortica (*Urtica dioica*) è una pianta perenne che cresce spontaneamente in molte zone del mondo, soprattutto in ambienti umidi e ombreggiati.

È facilmente riconoscibile per le sue foglie dentate, dotate di piccoli peli urticanti che rilasciano una sostanza irritante a contatto con la pelle, causando una sensazione di bruciore.

Nonostante questa caratteristica, spesso vista con sospetto, l'ortica è una pianta dalle incredibili proprietà benefiche per la salute e dalle molteplici possibilità di utilizzo in cucina.

### I Benefici dell'Ortica per la Salute

L'ortica è ricca di nutrienti essenziali. Contiene vitamine del gruppo B, vitamina A, C e K, oltre a minerali come ferro, magnesio, calcio e potassio. È anche una fonte eccellente di clorofilla, proteine vegetali e antiossidanti. Uno dei principali benefici per la salute è legato al suo effetto antiossidante e antinfiammatorio. Le proprietà antiossidanti dell'ortica aiutano a combattere i radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento cellulare, mentre le sue capacità antinfiammatorie sono utili per ridurre dolori muscolari e articolari, particolarmente efficaci nel trattamento dell'artrite. Un altro grande beneficio è il suo impatto positivo sulla salute del sistema circolatorio. L'ortica è conosciuta per la sua azione depurativa e diuretica, che favorisce l'eliminazione delle tossine, contribuendo a migliorare la funzionalità renale e a ridurre la ritenzione idrica. Inoltre, grazie al contenuto di ferro, può essere utile in caso di anemia o per rinforzare le difese immunitarie.

### Usi dell'Ortica in Cucina

Nonostante il suo aspetto "spinoso", l'ortica è un ingrediente molto versatile in cucina. Una volta cotta, infatti, perde completamente la sua capacità urticante e può essere utilizzata in molte preparazioni. Il sapore è delicato, vagamente simile a quello degli spinaci, ma con una nota più fresca e terrosa. Prima di utilizzarla, è importante raccoglierla con guanti per evitare irritazioni, e lavarla accuratamente. Le parti più utilizzate in cucina sono le foglie e i germogli giovani, poiché sono più teneri e saporiti.

### Ingredienti:

- 300g di riso Carnaroli
- 150g di foglie di ortica (solo le cime più giovani)
- 1 litro di brodo vegetale
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio d'aglio
- 1 bicchiere di vino bianco
- 40g di burro
- 50g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.

### Ricetta: Risotto all'Ortica

Uno dei piatti più apprezzati che si possono realizzare con l'ortica è il risotto all'ortica, un primo piatto gustoso, nutriente e facile da preparare.



### Preparazione:

**Pulizia delle ortiche:** Raccogli le cime giovani delle ortiche, indossando dei guanti. Lavale accuratamente sotto acqua corrente per eliminare eventuali impurità.

**Sbollentare le ortiche:** Porta a ebollizione dell'acqua in una pentola, immergi le ortiche e falle cuocere per 2-3 minuti. Una volta scolate, raffreddale in acqua fredda e strizzale leggermente. Tritale finemente.

**Preparazione del soffritto:** In una padella ampia, fai soffriggere in olio extravergine d'oliva la cipolla tritata e lo spicchio d'aglio. Quando la cipolla diventa trasparente, rimuovi l'aglio.

**Tostare il riso:** Aggiungi il riso Carnaroli e fallo tostare per qualche minuto, mescolando di continuo per evitare che si attacchi.

**Sfumare con il vino:** Versa il vino bianco sul riso e lascia sfumare fino a completa evaporazione.

**Cottura del risotto:** Inizia ad aggiungere il brodo vegetale, un mestolo alla volta, mescolando e aggiungendo altro brodo quando il precedente viene assorbito. Continua così per circa 15 minuti, fino a quando il riso è quasi cotto.

**Aggiunta delle ortiche:** A pochi minuti dalla fine della cottura, aggiungi le ortiche tritate e mescola bene per amalgamare i sapori.

**Mantecatura:** Quando il riso è cotto, spegni il fuoco e aggiungi il burro e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Mescola energicamente per ottenere una consistenza cremosa.

**Servire:** Aggiusta di sale e pepe e servi il risotto all'ortica caldo, magari accompagnandolo con una spolverata extra di Parmigiano.



## IL SALMÌ DI LEPRE: TRADIZIONE E RICETTA DI UN PIATTO TIPICO BRESCIANO

**I**l salmì di lepre è uno dei piatti più rappresentativi della tradizione culinaria bresciana. Questa ricetta ha radici profonde nella cultura gastronomica della provincia di Brescia, dove la caccia alla lepre è storicamente molto praticata. La lepre è da sempre stata una preda pregiata per i cacciatori della nostra zona. La sua carne è considerata più saporita e robusta rispetto ad altri animali selvatici, il che la rende ideale per preparazioni come il salmì. Questo metodo, molto utilizzato anche in altre regioni italiane, è par-

ticolarmente diffuso nelle zone rurali e montane, dove le risorse venivano sfruttate al massimo e la caccia rappresentava una parte importante dell'alimentazione.

Il salmì di lepre richiede tempo e pazienza: la carne deve marinare per diverse ore in un mix di vino rosso, erbe aromatiche e spezie per poi essere cotta lentamente. Il risultato è una carne saporita, tenera, con un gusto deciso, arricchito dalle note di vino e spezie. E' possibile incontrare piccole variazioni del dosaggio delle spezie, ma sicuramente un ruolo fon-

damentale per ottenere un ottimo risultato lo gioca il vino. Spesso in cucina si tende a utilizzare vini di poca qualità ma non c'è nulla di più sbagliato, il territorio di Lonato del Garda vanta ottime cantine in grado di consigliare il miglior vino da utilizzare per questa ricetta che rappresenta un omaggio alla tradizione bresciana, e che esprime al meglio l'anima del territorio. Preparare questo piatto richiede tempo e dedizione, ma il risultato è un'esplosione di sapori che ripaga di ogni sforzo.

### La Ricetta:

- 1 lepre da kg 2,50
- 2 lt. di vino rosso corposo
- 5 foglie di alloro
- 5 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cipolle
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 4 chiodi di garofano
- 1 pezzetto di cannella
- 2 pizzichi di sale grosso
- 600 gr. burro
- Brodo di carne
- 80/100 gr. di polenta a persona

### TEMPO DI VISIONE: 7 giorni

Pulite la lepre e tagliatela a pezzi. Mettete la carne in una ciotola capiente con il vino rosso, le carote, il sedano e la cipolla tagliati a pezzi grossi, gli spicchi d'aglio, le erbe aromatiche e i chiodi di garofano.

Coprite la ciotola con della pellicola trasparente e lasciate marinare in frigorifero per 7 giorni.

### TEMPO DI COTTURA: 4 ore

Trascorso il tempo della marinatura, scolate la carne e filtrate il vino, conservandolo. In una casseruola capiente, fate sciogliere il burro con un filo d'olio e rosolate i pezzi di lepre su tutti i lati, fino a che non saranno ben dorati.

Aggiungete le verdure della marinatura e fatele insaporire insieme alla carne. Successivamente, versate il vino della marinatura e un mestolo di brodo di carne, coprite e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 4 ore, finché la carne non risulterà morbida e il sugo denso.

Per un sapore più delicato è possibile scartare il vino e le verdure della marinatura e utilizzare nuovi prodotti.

Durante la cottura, se necessario, aggiungete altro brodo. Regolate di sale e pepe verso la fine.





## IL CASTAGNACCIO: TRADIZIONE E RICETTA DEL DOLCE AUTUNNALE BRESCIANO

**C**on l'arrivo dell'autunno, la cucina si riempie di sapori caldi e rustici che richiamano la tradizione e i prodotti stagionali. Tra i dolci autunnali del Bresciano spicca il castagnaccio, noto anche come *patùna* o *pattona*. Questo dolce semplice e antico rappresenta uno dei simboli della cucina contadina non solo della Lombardia, ma anche

di molte altre regioni italiane.

Il castagnaccio ha origini profonde e radicate nella cucina rurale, in cui si faceva grande uso delle castagne. Questo frutto, facilmente reperibile e di lunga conservazione, era una fonte essenziale di carboidrati e calorie per le famiglie contadine, che lo utilizzavano per creare piatti nutrienti e adatti all'inverno. La castagna era una

risorsa preziosa: bastava raccoglierla nei boschi e si poteva consumare fresca o conservare essiccata per diversi mesi. Da essa si ricavava anche la farina di castagne, elemento base di molte ricette come il castagnaccio, capace di trasformare ingredienti "poveri" in dolci semplici ma ricchi di gusto.



### Ingredienti per il Castagnaccio

Ecco gli ingredienti necessari per preparare il castagnaccio, una ricetta per 6 persone:

- 300 g di farina di castagne
- 40 g di uvetta sultanina
- 40 g di pinoli
- Un filo di olio extravergine d'oliva (EVO)



### Preparazione del Castagnaccio

1. **Setacciate la farina:** In una ciotola capiente, setacciate la farina di castagne per eliminare eventuali grumi. Questo passaggio è importante per ottenere una consistenza omogenea nell'impasto.
2. **Aggiungete l'acqua:** Versate circa 350 ml di acqua poco alla volta, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. L'impasto deve risultare liscio e omogeneo, leggermente denso e non troppo liquido. Se necessario, aggiungete ancora un po' di acqua (circa mezzo bicchiere) per raggiungere la giusta consistenza.
3. **Preparazione dell'uvetta e dei pinoli:** Mettete l'uvetta a bagno in acqua tiepida per 10 minuti, così da farla ammorbidire. Nel frattempo, tostate leggermente i pinoli in una padella, senza aggiunta di olio, per renderli croccanti e intensificarne il sapore.
4. **Unite gli ingredienti all'impasto:** Aggiungete l'uvetta scolata e i pinoli tostati all'impasto e mescolate bene.
5. **Preparate la teglia:** Tagliate un foglio di carta da forno della misura della teglia, bagnatelo e strizzatelo per farlo aderire perfettamente alla superficie della teglia. Spennellate la carta con un filo d'olio EVO, quindi versatevi l'impasto del castagnaccio.
6. **Decorazione:** Spargete sulla superficie qualche pinolo e acino di uvetta, quindi completate con qualche goccia di olio EVO.
7. **Cottura:** Infornate in forno preriscaldato, cuocendo il castagnaccio per i primi 10 minuti a 200°C, poi alzate la temperatura a 250°C e lasciatelo cuocere per altri 20 minuti circa, fino a quando la superficie sarà dorata e leggermente screpolata.
8. **Raffreddamento e servizio:** Una volta cotto, lasciate raffreddare il castagnaccio nella teglia. Quando sarà tiepido, tagliatelo a fette e gustatelo.

### Il Castagnaccio nella Tradizione Bresciana

Nel Bresciano, il castagnaccio è considerato non solo un dolce ma un simbolo di tradizione e cultura contadina, preparato e apprezzato specialmente durante la stagione autunnale, quando le castagne sono disponibili in abbondanza. La sua semplicità e la dolcezza naturale della farina di castagne lo rendono un dolce adatto a ogni occasione, consumato spesso come merenda o dessert, ma anche come spuntino energetico durante il lavoro nei campi.

Nonostante la sua antichità, il castagnaccio è ancora amato e preparato nelle case bresciane, dove le varianti locali possono includere un tocco di rosmarino sulla superficie, che aggiunge un sapore aromatico in contrasto con la dolcezza delle castagne. La ricetta rimane fondamentalmente la stessa, a testimonianza di come il castagnaccio rappresenti un legame culinario tra passato e presente, mantenendo vive tradizioni e sapori di un tempo.

Questa ricetta è un perfetto esempio di come, con pochi e semplici ingredienti, si possa creare un dolce che porta con sé storia, tradizione e genuinità. Il castagnaccio è infatti molto più di un dolce: è un simbolo della cucina povera che diventa ricchezza, un frammento di storia che si trasforma in gusto.

## SALAM E CHISÖL

### Regolamento gare gastronomiche



GARA 1:

**“El salam po bù del Lunà”**  
(valutazione del miglior salame)



GARA 2:

**“Sant’Antone chisoler”**  
(valutazione del miglior chisol)

#### MODALITÀ D’ISCRIZIONE E CONSEGNA:

Le domande di iscrizione alle gare devono essere redatte su apposito modulo da ritirarsi presso la segreteria della Fiera oppure utilizzando il tagliando sotto riportato. Presentarsi con una fotocopia fronte e retro della carta d’identità, del codice fiscale e il codice IBAN per eventuale vittoria (il premio verrà pagato tramite bonifico bancario).

#### CONSEGNA DEI PRODOTTI:

SABATO 18 GENNAIO 2025 presso l’ufficio Fiera in Municipio del Comune di Lonato dalle 10.00 alle 12.30 - dalle 14.00 alle 18.30 (tel. 030 9131456).

#### ISCRIZIONE

GRATUITA PER TUTTI I RESIDENTI E NON.

#### DOMENICA 19 GENNAIO 2025

Ore 10.00 presso Palazzo Municipale inizio valutazione prodotti in gara

#### PREMIAZIONE

DOMENICA 19 GENNAIO 2025 dalle ore 16.00 presso il porticato del Municipio in Piazza Martiri della Libertà.

#### PREMI:

- 1° CLASS. € 100
- 2° CLASS. € 50
- 3° CLASS. € 25

#### CARATTERISTICHE E MODALITÀ DI CONSEGNA DEI PRODOTTI:

**SALAME:** peso minimo gr. 800

*Tempo di stagionatura:* 45 giorni; non si terrà conto della presenza o meno di muffa o della grandezza del taglio della carne; verranno esclusi dalla gara i salami che presentino buchi o “pulcino”; verrà considerato un pregio del salame la facile rimozione del budello.

*Confezionamento:* sacchetto di carta con allegata descrizione degli ingredienti utilizzati

**CHISÖL:** peso minimo gr. 500

*Ingredienti di base:* Farina, Strutto, zucchero e uova di origine controllata. Attenersi a questi ingredienti della ricetta classica bresciana: verrà considerato un pregio la “tipicità”.

*Confezionamento:* scatola di cartone per torte, nella quale andrà inserito il dolce chiuso in un sacchetto di plastica per alimenti, con allegato l’elenco degli ingredienti utilizzati.



67<sup>a</sup> Fiera Regionale di Lonato del Garda - 17-18-19 Gennaio 2025

### DOMANDA D’ISCRIZIONE ALLE GARE GASTRONOMICHE

GARA SALAME n. .... GARA CHISÖL n. ....

Nome ..... Cognome .....

Indirizzo: Via ..... CAP ..... Città ..... Prov. ....

Tel. .... Lì, ..... Gennaio 2025

*Con la presente domanda, il sottoscritto, dichiara di accettare integralmente il regolamento sopra indicato e di riconoscere l’insindacabile giudizio della commissione giudicatrice. Il prodotto gastronomico, realizzato per la gara in oggetto, diventerà in ogni caso di proprietà del Comune di Lonato del Garda.*

In fede

## “FOTOGRAFIE DI UN’ALTRA ERA: LONATO ATTRAVERSO L’OBIETTIVO”

Archivio storico fotografico di Foto Bonetta

**I**n questa mostra fotografica vi invitiamo a viaggiare indietro nel tempo attraverso una selezione di fotografie storiche che raccontano momenti significativi di un’epoca passata.

Ogni immagine è un frammento di storia che ci parla delle sfide, delle speranze e delle trasformazioni

che hanno plasmato il nostro paese.

L’obiettivo di questa mostra è di far rivivere eventi, persone e luoghi che hanno caratterizzato epoche ormai lontane, ma ancora influenti.

Ogni fotografia è un ritratto del tempo che, pur essendo distante, continua a parlare a chi sa ascoltare.

Ogni fotografia è un racconto si-

lenzioso ma potente, un testimone che non solo documenta il passato, ma ci invita a riflettere sul nostro presente e futuro.

Speriamo che questa mostra vi permetta di esplorare la storia con occhi nuovi e di comprendere meglio come il passato continui a vivere attraverso le immagini.

**18 - 19 gennaio 2025**

*Orari di apertura:*

dalle 09:00 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 18:00

*Presso:*

Ex UBI Banca in via Guglielmo Marconi



# GIRAFIERA... ISTRUZIONI PER L'USO

Il Comitato

**A**nche quest'anno il comitato fiera ha pensato ai più piccini!

Torna il GIRAFIERA, una sorta di caccia al tesoro, che stavolta guiderà i bambini attraverso le attività commerciali storiche di Lonato del Garda.

Dentro questo Numero Unico o negli appositi espositori esterni sotto il porticato del municipio potete trovare una cartolina da utilizzare.

All'interno trovate una MAPPA DEL TESORO con sei punti, ognuno contrassegnato con una lettera.

La legenda indica i commercianti che esporranno un banchetto attrezzato con un timbro da posizionare



nell'apposito spazio sul retro della cartolina.

Recatevi nei punti indicati, scoprite la storia del commercio del centro storico e formate per intero la parola "LONATO", seguendo il percorso che preferite.

Quando avete messo tutti i timbri al posto giusto guardatevi attorno, godetevi la fiera e volate fino al Palazzetto dello Sport presso il banchetto delle eccellenze De.Co lonatesi.

Mostrate la scheda del GIRAFIERA completo di tutti i timbri al nostro addetto e riceverete in cambio una piccola sorpresa.

Buon GIRAFIERA a tutti i più piccoli!



IN OCCASIONE DELLA 67ª FIERA DI LONATO DEL GARDA  
IN MEMORIA DELLE VITTIME DEL COVID-19, DELLE GUERRE E PER LA PACE

**DOMENICA 19 GENNAIO 2025, ORE 21:00**

BASILICA DI SAN GIOVANNI BATTISTA IN LONATO DEL GARDA (BS)

Wolfgang Amadeus Mozart  
Messa di

# REQUIEM

in Re minore K 626

**Alessia Panza**, soprano - **Marta Pluda**, mezzosoprano  
**Omar Mancini**, tenore - **Lorenzo Mazzucchelli**, basso

Coro e Orchestra  
**FORUM NOVUM ENSEMBLE**

Direttore: **M<sup>o</sup> Giacomo Biagi**

Responsabile dell'evento: **Nicolas Tonoli**



INGRESSO LIBERO

## ET LUX PERPETUA LUCEAT EIS

### Il Requiem di Mozart quest'anno in Basilica per le vittime del Covid

**Q**uando ci ritroviamo a scrivere per il numero unico della Fiera, significa soltanto una cosa: anche quest'anno porteremo la nostra musica nella Basilica di Lonato del Garda per il consueto appuntamento del Concerto lirico in occasione della 67<sup>a</sup> Fiera Agricola Regionale.

Una tradizione iniziata gli scorsi anni dall'idea di Nicolas Tonoli, presidente del Forum Novum Ensemble, e di Marta Pluda, mezzosoprano lonatese, con il supporto del sindaco, dott. Roberto Tardani, del presidente e del direttore del Comitato Fiera, rispettivamente Laura Giacomelli e Michele Ugolini.

“Siamo orgogliosi che il nostro progetto stia diventando sempre più parte integrante dell'evento della Fiera lonatese - spiega il responsabile e direttore artistico della serata Nicolas Tonoli - e che sia un appuntamento che i cittadini del Comune e non solo attendono trepidanti ogni anno. Quest'anno il concerto assume un significato ancora più sentito: nel 2025 ricorre il quinto anniversario dallo scoppio della pandemia da Covid-2019. Abbiamo ritenuto doveroso proporre l'esecuzione di una messa di Requiem per ricordare tutte le vittime e le famiglie che sono state colpite.”

Il capolavoro proposto per la sera-

ta sarà la celeberrima Messa di Requiem K 626 di Wolfgang Amadeus Mozart. Novità di quest'anno la presenza dell'orchestra: 20 strumenti che con il loro suono contribuiranno ad arricchire l'atmosfera solenne e maestosa, ma anche di intima preghiera che solo il Requiem di Mozart riesce a creare.

Ancora una volta il valore aggiunto dell'evento è l'esibizione per la loro città delle giovani Alessia Panza, soprano, e Marta Pluda, mezzosoprano. Dai primi passi musicali nella banda e nel coro di voci bianche di Lonato, stanno calcando importanti palcoscenici dei teatri di tutta Italia e del mondo e ogni anno tornano, con immensa gioia, a cantare per i loro concittadini. Insieme a loro le altrettanto promettenti voci soliste del tenore Omar Mancini e del basso Lorenzo Mazzucchelli.

L'importante e conosciutissima parte corale sarà affidata al Forum Novum Ensemble, anche quest'anno felicissimo di tornare a cantare a Lonato. L'ensemble riunisce 24 voci professioniste del nord Italia, con una solida formazione nel repertorio barocco, sinfonico e operistico, con alle spalle concerti in tutto il mondo.

La direzione d'orchestra spetterà al Maestro Giacomo Biagi, anche direttore artistico del Forum Novum Ensemble, segretario artistico del



Ghislieri Musica di Pavia e assistente del M° Giulio Prandi.

“Compiremo un viaggio - spiega Tonoli - partendo dalla preghiera del Requiem per accompagnare le anime con il nostro canto verso l'incontro con la Lux Aeterna, in attesa della venuta del Salvatore che farà risorgere la carne mortale.

Ci teniamo a ringraziare le figure che credono sempre in noi e sostengono il nostro progetto: il sindaco, Dott. Roberto Tardani, il presidente del Comitato Fiera Laura Giacomelli, il direttore del Comitato Fiera, Dott. Michele Ugolini e il responsabile dell'area amministrativa del Comune, Michele Spazzini. Ringraziamo anche i parroci, Don Alessandro e Don Damiano, che ci hanno supportati concedendoci la bellissima Basilica. Un particolare ringraziamento va al Leone shopping Center, nella persona della Dott.ssa Angela Berto, che ha sostenuto finanziariamente la realizzazione della serata.

Vi aspettiamo domenica 19 Gennaio 2025 alle ore 21.

La Basilica aprirà le porte al pubblico alle ore 20.30.

L'ingresso all'evento è gratuito fino ad esaurimento posti; non è richiesta prenotazione.

Non vediamo l'ora di portare la meravigliosa musica di Mozart a Lonato!”



# CORRI CON NOI



Bambini dai 6 ai 14 anni

**SABATO 18 GEN 2025**

**ORE 14:30**

Rocca Viscontea  
di Lonato

**Certificato medico obbligatorio**

**Portare copia  
carta identità  
del genitore**

Partecipa alla corsa campestre per bambini! Un'occasione unica per divertirsi, correre nella natura e fare nuove amicizie. Che tu sia un principiante o un piccolo campione, l'importante è partecipare e divertirsi!





# L'antologia di letteratura italiana di A. G. Fornasari Verce

*Il lonatese Barzoni con i grandi della  
letteratura italiana dell'epoca.*

a cura di **RICCARDO PASQUALIN**

**Domenica 12 gennaio  
h 16.00 - Sala "A. Celesti"  
Municipio di Lonato d/G**

*L'antologia verrà donata  
da Riccardo Pasqualin  
alla "Fondazione Ugo da Como"*

organizzato da:



PROLOCUZIONE DEL GARDA

con il patrocinio di:



Città di  
**Lonato  
del Garda**



## IL NUCLEO ASSOCIAZIONE ARMA AERONAUTICA DI LONATO DEL GARDA PROVA A BISSARE IL SUCCESSO DELLO SCORSO ANNO RIPORTANDO IL MOCK UP DEL TORNADO A LONATO



di **Nicola Alberti**

**I**l 2024 è stato l'anno in cui a Lonato è "atterrato" un secondo Tornado, che ha raggiunto quello che dal 24 maggio del 2016 fa bella mostra di sé nella piazza dedicata alle Associazioni d'Arma in località Pozze.

Durante la Fiera dello scorso anno il personale del Sesto Stormo ed il locale nucleo dell'Associazione Arma Aeronautica, con l'indispensabile supporto dell'Amministrazione Comunale, hanno



realizzato un qualcosa che sembrava impossibile: portare un Tornado sulla terra lonatese. Il miracolo è avvenuto in quanto migliaia di persone si sono messe in coda fin dal mattino per ammirare e provare l'emozione di sedersi lì dove i piloti fanno volare quell'orgoglio europeo che è il Tornado. Per chi non lo conoscesse quell'aereo è un caccia multiruolo con ala a geometria variabile sviluppato in Inghilterra, Germania ed Italia a partire dalla metà degli anni settanta. Tuttora è in funzione e si è caratterizzato da tre diverse versioni: Ids, Ecr, Adv. La prima, l'IDS è l'interdiction and strike usato per l'attacco al suolo e particolarmente apprezzato per la sua capacità di volare molto basso. L'Ecr è l'electronic combat reconnaissance è specializzato per la soppressione delle difese aeree. L'ADV, air defence variant, è un vero e proprio intercettore. Tutte le versioni hanno sia il pilota che il navigatore. Il primo volo è stato nel 14 agosto del 1974, nel 1979 è entrato in servizio e il 25.09.1981 il primo Tornado è stato consegnato in Italia. In tale anno i primi piloti italiani vennero addestrati nella base britannica di Cottesmore (Rutland), storico aeroporto militare della Royal Air Force dal 1938 al 2013. Tuttora, a quarantatré anni dal volo di quel primo Tornado, è nei cieli italiani ed in ogni parte del Mondo dove viene inviato per far parte delle peace keeping operation. Come è noto in Italia

si sta provvedendo alla sua graduale sostituzione con l'arrivo degli F35, alcuni dei quali sono già operativi anche nella vicina Ghedi.

L'Associazione Arma Aeronautica di Lonato ha fortemente voluto che il Sesto Stormo che ha per emblema i Diavoli Rossi e del quale hanno fatto e fanno parte numerosi cittadini lonatesi, portasse in Fiera il mock up, una riproduzione fedele della cabina di pilotaggio del Tornado. Il Sesto Stormo ha aderito alla richiesta ed ha inviato specialisti nei vari campi che hanno dimostrato una notevole empatia e professionalità conquistando i visitatori a cui hanno pazientemente spiegato le funzioni del Tornado, delle telecomunicazioni, del servizio meteo. Particolarmente apprezzate sono state anche le spiegazioni del funzionamento del seggiolino eiettabile e di quanto contenuto nelle dotazioni di sopravvivenza dei piloti. Centinaia sono state le domande ed altrettante le foto sui social nella cabina del Tornado o con il casco da pilota, vicino al labaro dell'Associazione Arma Aeronautica sempre presente nello stand. Durante l'anno il nucleo lonatese ha partecipato con il labaro a numerose altre cerimonie istituzionali, iniziative ludico-culturali, e assistenza ad alcune manifestazioni sportive. Immane le gite socio culturali negli aeroporti militari italiani più prestigiosi, tra i quali quello di Rivolto che ospita le leggendarie Frece Tricolori. Tra le manifestazioni vi è stata anche la partecipazione alla ben riuscita commemorazione del centenario della realizzazione del monumento ai caduti lonatesi.

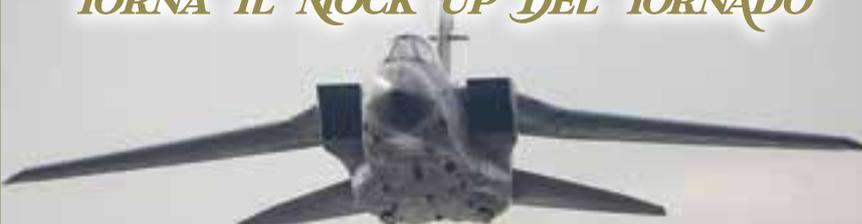
Il nucleo lonatese ha in Celestino Bus-



seni il suo caponucleo, conta una novantina di iscritti ed ha la sede in via Marziale Cerutti n. 54 (allo stesso gen.le pilota Marziale Cerutti è intitolato il nucleo), dove il maresciallo aiutante Francesco Cervino ha allestito una interessante mostra statica permanente con modellini di aerei catalogati con nome e nazione che è possibile vedere martedì e giovedì dalle 15 alle 17. Il caponucleo Celestino Busseni, il luogotenente Giovanni Cervera ed il primo aviere Roberto Tavacca sono consiglieri nella sezione A.A:A di Desenzano di cui il nucleo di Lonato fa parte.

Per la Fiera del 2025 chi ama l'Aeronautica potrà trovare lo stand dell'Associazione lonatese con tute di volo, seggiolino eiettabile, caschi da pilota ed altro materiale inerente il volo ed il salvataggio in mare. È possibile che il Sesto Stormo conceda il bis mettendo a disposizione anche quest'anno il mock up della cabina del pilota e navigatore del Tornado. Questa possibilità potrà però concretizzarsi solo compatibilmente con le esigenze operative del Sesto Stormo il cui legame con Lonato è stato, è e sarà sempre molto forte.

**A GRANDE RICHIESTA  
TORNA IL MOCK UP DEL TORNADO**



**Prova l'emozione di salire in cabina di pilotaggio!  
Presso la palestra delle scuole medie  
Venerdì dalle ore 15.00 alle ore 20.00  
Sabato e domenica dalle ore 09.00 alle ore 20.00**



Con il patrocinio di



In collaborazione con



# Verde e foreste, tra salute, territorio e turismo

**Il verde come elemento essenziale per la qualità dell'aria e la salute dei cittadini. Il valore aggiunto per il territorio e il turismo**

Conferenza in occasione della 67<sup>a</sup> Fiera Regionale Agricola Artigianale e Commerciale di Lonato del Garda, in programma da venerdì 17 a domenica 19 gennaio 2025

**SABATO 18 GENNAIO 2025, ORE 14.30**

Sala Celesti – Comune di Lonato del Garda  
Piazza Martiri della Libertà, 12

## Saluti istituzionali

Massimo **CASTELLINI**, Assessore all'Agricoltura di Lonato del Garda  
Mariangela **MUSCI**, Assessore Turismo, Cultura ed Eventi di Lonato del Garda  
Diego **INVERNICI**, Consigliere regionale di Regione Lombardia  
Laura **FACCHETTI**, Presidente Coldiretti Brescia

## Conduce i lavori

Fabio **BASSANETTI**, storico

## Intervengono

Nada **FORBICI**, Presidente Assofloro, Consulta Nazionale Florovivaismo Coldiretti  
Dominga **COTARELLA**, Presidente Terranostra  
Mariateresa **VIVALDINI**, Europarlamentare  
Barbara **MAZZALI**, Assessore al Turismo, Moda, Design, Marketing Territoriale e Grandi Eventi di Regione Lombardia  
Andrea **PELLEGATTA**, Federforeste

Tavola rotonda con i relatori e dibattito

## Concludono i lavori

Roberto **TARDANI**, Sindaco di Lonato del Garda  
Ettore **PRANDINI**, Presidente Nazionale Coldiretti





Strada  
dei Vini e dei Sapori  
del Garda  
presenta

# Vini e Sapori in Fiera

Domenica 19 gennaio  
dalle ore 11.00  
alle ore 20.00

Sala Celesti Comune di Lonato d/G (BS)  
Ticket degustazione con calice all'ingresso: 10€

Dalle ore 11.00 alle ore 20.00 una giornata di degustazioni e masterclass  
dedicata ai prodotti tipici del Garda con i produttori  
della Strada dei Vini e dei Sapori del Garda

Info e prenotazioni:  
[www.stradadeivini.it](http://www.stradadeivini.it)  
[segreteria@stradadeivini.it](mailto:segreteria@stradadeivini.it)  
334 300 6235



Evento promosso da



Città di  
**Lonato  
del Garda**



## VINI & SAPORI IN FIERA 2025

**L**a Strada dei Vini e dei Sapori del Garda è un'associazione no-profit fondata nel 2001 con l'obiettivo di promuovere le eccellenze enogastronomiche della sponda bresciana del Lago di Garda. Attualmente, riuniamo circa 80 soci, tra cui cantine, frantoi, ristoranti, produttori locali, Comuni e realtà culturali. Insieme, offriamo un'esperienza unica che combina i sapori tipici del territorio con la sua ricca tradizione storica e culturale.

La Strada dei Vini e dei Sapori del Garda si estende lungo tutta la sponda bresciana del Lago di Garda, partendo da Limone sul Garda, nell'alto lago, fino a Sirmione, situata nella parte meridionale, al confine con le province di Verona e Mantova. Questo itinerario enogastronomico attraversa borghi pittoreschi e offre un'esperienza straordinaria tra vini locali e sapori tipici del territorio gardesano.

I prodotti del Garda saranno protagonisti nella giornata di domenica 19 gennaio 2025, dalle 11.00 alle 20.00, in occasione della Fiera di Lonato del Garda, con la terza edizione di "Vini e Sapori in Fiera". Nella splendida cornice della "Sala



Celesti", all'interno del palazzo del Comune di Lonato del Garda, le aziende della Strada dei Vini e dei Sapori del Garda vi inviteranno a degustare i prodotti del loro terri-

torio. L'evento sarà dedicato a degustazioni e masterclass che presenteranno la migliore produzione vitivinicola del Garda bresciano, accompagnata dai sapori dei prodotti tipici locali.

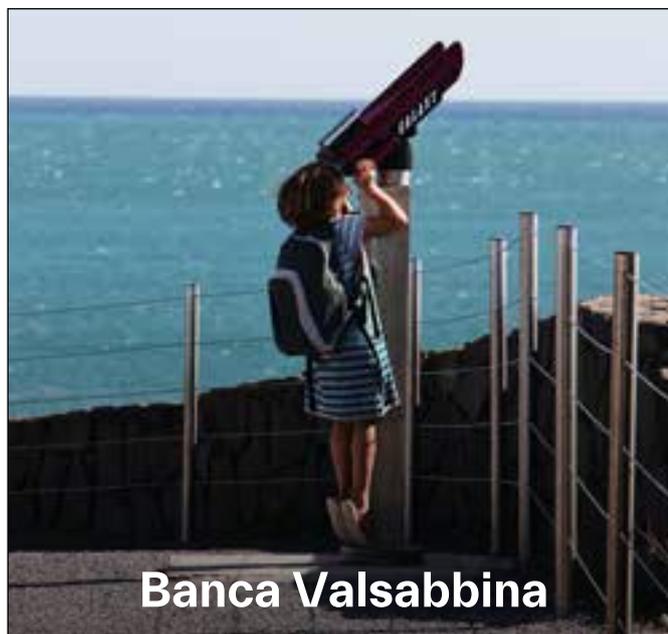
Durante la giornata, produttori, cantine e sommelier saranno a disposizione per guidarvi attraverso degustazioni e racconti, illustrando le qualità e le caratteristiche delle loro produzioni: vini, oli e prodotti che racchiudono storie di passione, tradizioni da scoprire e legami unici con la nostra terra.

La manifestazione inizierà alle ore 11.00 e si concluderà alle ore 20.00, con l'opportunità di partecipare a masterclass dedicate ai vini e all'olio del Garda.



### Strada dei Vini e dei sapori del Garda

Via Porto Vecchio, 34  
Desenzano del Garda (BS)  
Tel. 030 9990402 - Fax 030 9125732  
info@stradadeivini.it  
www.stradadeivini.it



**Banca Valsabbina**

## Chi guarda in alto non soffre di vertigini.

**Conto Light**, per controllare facilmente i movimenti bancari e raggiungere grandi traguardi.

Scopri Conto Light su  
[bancavalsabbina.com](http://bancavalsabbina.com)

# CENTRO CULTURALE SPORTIVO SEDENA 93 A.S.D.

di **Claudio Cristini**, Presidente



**U**n anno di attività: anche il 2024 è stato un anno ricco di attività e piacevoli sorprese.

I corsi di Yoga, postura e Fitball hanno avuto un grande consenso anche grazie ai benefici fisici che i praticanti hanno riscontrato durante la frequentazione negli scorsi anni.

Per la prima volta a Sedena, è stato organizzato un torneo di calcio a cinque con la partecipazione di una nostra squadra che si è aggiudicata un meritissimo secondo posto. Certamente, verrà riproposto il prossimo anno.

Un altro appuntamento per noi diventato fisso è quello legato alla Festa della Mamma dove un'orchestra di giovani elementi ha permesso di omaggiare nella maniera migliore questa figura cara a tutti noi.

La "pulizia delle colline moreniche" ha rappresentato un ritorno al passato (dal punto di vista organizzativo) del nostro sodalizio e devo dire che la partecipazione di molte associazioni, ci ha fatto molto piacere.

Da alcuni anni siamo iscritti all'Hinterland Gardesano, il quale si occupa di organizzare passeggiate ludico motorie. Di queste, ben due sono state svolte sul nostro splendido ter-



ritorio con un graditissimo riscontro in termini di partecipazione e complimenti.

Inoltre da alcuni partecipiamo anche al GreenPark organizzato dal Comune di Lonato con belle iniziative di gruppo.

L'evento clou del 2024 è stato senza dubbio il ritorno della Sagra di Sant'Eurosia, ormai ferma dal 2019.

Ci abbiamo messo cuore e anima per riviverla e ciò ci ha permesso di superare tutti gli ostacoli organizzativi.

Probabilmente il nostro entusiasmo si è rilevato contagioso tanto è vero che abbiamo raccolto moltissimi nuovi volontari, in aggiunta ai "vecchi", che hanno contribuito in maniera fondamentale a raggiungere l'obiettivo che ci eravamo prefissi.

I vari complimenti ricevuti durante e dopo la Sagra, ci hanno rincuorato e sollevato dagli sforzi fatti! Per non

perdere di vista i nuovi amici e per continuare con loro ancora qualche ora, abbiamo poi organizzato un pranzo di ringraziamento con la speranza di poterli rivedere tutti alla prossima occasione.

Natale ha un significato speciale per noi e lo vorremmo sempre trascorrere con l'intera frazione. Non potendo fisicamente farlo, abbiamo come di consueto organizzato una pastorella musicale per le vie di Sedena, certi che la musica sia un mezzo fondamentale per avvicinare alle coscienze delle persone.

Il primo appuntamento del 2025 sarà la partecipazione alla Fiera di Sant'Antonio. Avrete l'occasione di venirci a trovare al nostro stand e poter assaggiare delle leccornie di una volta.

Non mi stancherò mai di ringraziare tutti coloro che ci aiutano concretamente a portare avanti il nostro progetto che comporta sacrifici ed impegno, ma regala tantissime soddisfazioni!

Centro Culturale Sportivo  
Sedena 93 ASD  
Via B. Lodovico Pavoni, 1  
Sedena di Lonato d/G (BS)  
Cod. Fisc e P. IVA 01722170980  
sedenacss@gmail.com  
pec: sedenacss@pec.buffetti.it



## AVVENTURE NELLA NATURA A LONATO DEL GARDA CON S.A.F.E. ADVENTURE

**S.** A.F.E. Adventure è un'associazione che opera nel cuore di Lonato del Garda, offrendo un'ampia varietà di attività all'aria aperta pensate per avvicinare persone di ogni età alla natura e al mondo outdoor. Dalla creatività ai corsi pratici, le nostre iniziative includono laboratori educativi ed esperienze avventurose che stimolano il lavoro di squadra e sviluppano capacità di problem solving attraverso un contatto diretto con l'ambiente naturale.

### Attività per Scuole e Gruppi

Proponiamo esperienze uniche per scuole e gruppi, combinando didattica e avventura. Attraverso attività di surviving e bushcraft, insegniamo competenze tecniche e sociali, favorendo la cooperazione, il pensiero critico e la fiducia in sé stessi. Le nostre attività, che spaziano dall'orientamento alla costruzione di ripari, dall'accensione del fuoco alle conoscenze sulla flora e fauna, fino alle tecniche di primo soccorso, aiutano i partecipanti a sviluppare autonomia e capacità di collaborazione, il tutto in un contesto ludico e pratico.

### Adventure Kids

Ogni mese organizziamo la giornata **Adventure Kids**, una fantastica occasione per bambini e ragazzi di vivere un'avventura immersi nella natura. Al nostro Campo Base di Lonato del Garda, i giovani esploratori trascorrono una giornata speciale tra boschi, sfide e laboratori, guidati dai nostri istruttori qualificati. I bambini, divertendosi

e imparando, sviluppano autonomia, autostima e un profondo legame con la natura, mentre i genitori possono rilassarsi nelle vicinanze del Lago di Garda.

### Campi Estivi per Ragazzi

I nostri **Campi Estivi S.A.F.E. Adventure** sono un appuntamento atteso ogni anno che offre a ragazzi e ragazze due settimane di avventura, apprendimento e divertimento. Tra laboratori e giochi immersi nel verde, i partecipanti acquisiscono nuove abilità e creano ricordi unici a contatto con la natura.

### Corsi di Sopravvivenza e Bushcraft

Per chi desidera mettersi alla prova, i **nostri corsi di sopravvivenza** sono un'esperienza intensa e coinvolgente. Guidati da istruttori esperti, i partecipanti imparano tecniche essenziali per vivere in autonomia nel bosco: dall'orientamento senza bussola alla costruzione di ripari, dall'accensione del fuoco con metodi tradizionali alla preparazione del cibo. Il corso è aperto a tutti, dai principianti agli appassionati, e rappresenta un'occasione unica per riconnettersi con la natura.

### Corso di Costruzione dell'Arco Primitivo

Un'esperienza affascinante è il nostro **Corso di Costruzione dell'Arco Primitivo**. I partecipanti intraprendono un viaggio nel tempo, imparando a costruire un arco a

partire dal legno grezzo, usando strumenti semplici come ascia e coltello. Oltre a realizzare un arco funzionale, si imparerà a creare corde e frecce e a provare il tiro istintivo. Un'esperienza che ci riporta indietro di migliaia di anni, in armonia con la tradizione arcaica.

### Escursioni di Fitoalimurgia

Per chi ama scoprire i segreti della natura, organizziamo escursioni dedicate alla **fitoalimurgia**, durante le quali insegniamo a riconoscere le erbe commestibili e a preparare pietanze direttamente nel bosco. Non solo cucina, ma anche la creazione di unguenti naturali, per un'esperienza che unisce pratica e rispetto per l'ambiente.

### Altre Iniziative

Durante l'anno proponiamo anche altre iniziative per far riscoprire la bellezza della natura e l'importanza di vivere in sintonia con essa. Con le nostre proposte educative e avventurose, vogliamo offrire esperienze significative, insegnando il rispetto per l'ambiente e trasmettendo competenze che vanno oltre il semplice gioco.

Siamo felici di accogliere scuole, gruppi e famiglie per condividere con noi il fascino e la magia della natura di Lonato del Garda.

LAVORAZIONI IN  
FERRO E ACCIAIO



Via Slossaroli, 2  
Esenta di Lonato del Garda (BS)  
Tel./Fax 030 9103623  
carpenteria.az@hotmail.it

Per conoscere tutte le nostre attività visita:

[www.safe-adventure.it](http://www.safe-adventure.it)



Survival Adventure Forest Experience

Giacomo 377.6710607 • Claudio 335.7323384

E-mail: [info@safe-adventure.it](mailto:info@safe-adventure.it)

[adventureteam.asd@gmail.com](mailto:adventureteam.asd@gmail.com)

[www.safe-adventure.it](http://www.safe-adventure.it)

[https://www.instagram.com/\\_safe\\_adventure/](https://www.instagram.com/_safe_adventure/)

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100095488486313>

[php?id=100095488486313](https://www.facebook.com/profile.php?id=100095488486313)

Sede operativa:

via Caduti del lavoro, 3 - Lonato del Garda (BS)

## CENTO ANNI E NON SENTIRLI, A LONATO IL CALCIO FESTEGGIA IL CENTENARIO E GIRA DECISAMENTE PAGINA: IN ARRIVO IL NUOVO CENTRO SPORTIVO

di **Emilio Hueber**

**I**l 2024 che si è chiuso è da considerare a tutti gli effetti un anno storico per il calcio di Lonato del Garda. Questa volta non abbiamo festeggiato l'aspetto strettamente sportivo ma l'aspetto storico: 100 anni di attività. Un traguardo speciale, celebrato il 7 settembre 2024 presso la struttura del centro giovanile Paolo VI. Per l'occasione i ragazzi di Virtus Feralpi hanno sfidato sul campo le Vecchie Glorie del nostro calcio locale. Tanti volti noti del nostro calcio storico che ci hanno riportato indietro nel tempo e che, ancora una volta, hanno vestito i nostri colori biancoverdi e deliziato gli oltre 650 presenti con giocate da parati fini.

La giornata ha visto quindi sul terreno di gioco tanta storia, ma anche tanto futuro. Tutti i ragazzi del settore giovanile, dai primi calci alla squadra juniores, hanno sfilato di fronte al pubblico presente. Momenti intensi che sono stati vissuti con tanta emozione dai dirigenti della società, sempre impegnati con tanta passione, dai genitori dei nostri ragazzi e dai tanti appassionati presenti.

Don Alessandro Turrina ha portato i saluti della parrocchia di Lonato del Garda mentre Giuseppe Pasini ha sottolineato l'impegno di Feralpi Siderurgica a sostenere la lunga storia



del calcio di Lonato, ma soprattutto ha sottolineato l'impegno finanziario di Feralpi, unitamente a Engie Italia (società nota per la realizzazione e gestione del teleriscaldamento di Lonato), alla realizzazione di due campi all'interno del progetto globale del centro sportivo di Lonato del Garda. Lo stesso sindaco Roberto Tardani, oltre a portare i saluti del comune, nel suo intervento ha confermato che l'amministrazione comunale ha approvato la realizzazione del centro sportivo che vedrà la posa della prima pietra nel corso dei prossimi mesi. In sostanza il comune realizzerà un

campo a 11 e un campo a 7 all'interno di una più ampio progetto di struttura polisportiva, mentre Feralpi e Engie, finanzieranno la realizzazione di altri due campi a 11. È il caso di dire che oggi a Lonato si gira veramente pagina!

Con l'occasione non potevano mancare le targhe di riconoscimento. Oltre alle autorità presenti sono stati premiati i dirigenti storici del calcio Lonatese Marcello Mazzioli e Umberto Bulgarini (sempre in tribuna ancora oggi a sostenere i nostri ragazzi) e personalità di spicco del nostro calcio come Daniele Balbi (per l'occasione "mister" delle vecchie glorie) e la famiglia del compianto Ottorino Barcaro, segretario storico del nostro calcio e mai dimenticato. Ezio Baccoli, presidentissimo di tanti successi non ha potuto essere presente, ma ha manifestato tutta la sua vicinanza all'evento.

La giornata si è poi conclusa con una grande grigliata gentilmente preparata dagli inesauribili Alpini di Lonato, sempre in prima linea ma soprattutto orgogliosi di essere presenti ad un evento a cui, dal cielo, partecipava un importante alpino come Carlo Pasini, felice, crediamo, di celebrare insieme al calcio di Lonato i 100 anni dalla sua nascita.



## ASD PATTINAGGIO ARTISTICO GARDALAGO: PASSIONE E IMPEGNO VERSO I GIOVANI

**F**in dai primi passi nel 2000, quando le prime ore di lezione si tenevano presso il primo palazzetto dello sport di Lonato, l'ASD Gardalago ha costantemente ottenuto risultati di rilievo nei campionati regionali ed italiani. Ma è dal 2010 che l'associazione ha raggiunto nuovi traguardi, diventando parte integrante e socio fondatore della Polisportiva Lonato Del Garda, impegnata nella gestione del nuovo Palasport di Lonato del Garda, dotato di una pavimentazione in parquet da 44 x 28 metri perfettamente idonea per il pattinaggio a rotelle.

Grazie a questi impianti, il numero di praticanti degli sport rotellistici è cresciuto costantemente, raggiungendo attualmente un numero di 230 tesserati. Questo successo ha portato l'ASD Gardalago a essere una delle realtà sportive più importanti del territorio. Attualmente, l'associazione è una delle scuole di pattinaggio più rinomate in Lombardia, e tra le prime 10 società nella classifica federale delle società italiane per l'attività giovanile. Inoltre, ha conquistato il titolo di campione regionale nelle specialità "Solo Dance" per tre anni consecutivi, nel 2008, 2009 e 2010.

Più recentemente dal 2021, per il 4° anno consecutivo, l'associazione ha ottenuto il titolo di campione regionale della Federazione nelle specialità Singolo Artistico e Coppie.

Nella stagione sportiva appena conclusa, tre dei nostri atleti sono stati convocati con la Nazionale Italiana per partecipare al Campionato Europeo.



L'associazione organizza gare e manifestazioni che vedono la partecipazione di atleti provenienti da tutta Italia. Un esempio di ciò sono i campionati Inter Regionali per le massime categorie federali, che negli ultimi due anni hanno trovato nel nuovo Palasport di Lonato il luogo ideale, anche grazie alla capacità organizzativa dell'associazione.

Un fiore all'occhiello è inoltre il "ROLLER SHOW" spettacolo annuale di pattinaggio artistico che vede la partecipazione di tutti gli iscritti e di Atleti Campioni Internazionali.

L'ASD Gardalago è un'associazione sportiva dilettantistica senza scopo di lucro riconosciuta da CONI - Registro Associazioni Sportive Dilettantistiche, FISR - Federazione Italiana Sport Rotellistici (N° 3303), e

UISP - Unione Italiana Sport per Tutti (N° D020681) - Aics .

Il pattinaggio artistico a rotelle è uno sport completo che sviluppa equilibrio, ritmo, capacità coordinative e condizionali, oltre a promuovere l'armonia, la musicalità e l'atletismo. Questo sport unisce una completa preparazione tecnica psico-fisica alla componente artistica, e può essere praticato in singolo, in coppia e a livello collettivo con l'allestimento di esibizioni e coreografie di gruppo;

L'ASD Gardalago è un esempio di come lo sport possa contribuire allo sviluppo fisico, mentale ed artistico dei partecipanti. Inoltre, l'associazione ha dimostrato i benefici del pattinaggio anche per bambini con disturbi dell'attenzione o di postura. A tutto questo va aggiunta la componente divertimento che rende questo sport una valida alternativa agli sport di massa soprattutto per i bambini.

Il Nuovo Palasport di Lonato del Garda ospita corsi per principianti, amatoriali e allenamenti agonisti sotto la guida di Maestri ed Allenatori Federali. L'associazione è sempre aperta a nuovi iscritti e si impegna a continuare a coltivare la passione per il pattinaggio artistico e la danza sui pattini, offrendo opportunità straordinarie sia ai giovani che agli adulti.

Per ulteriori informazioni e iscrizioni, è possibile contattare la segreteria dell'ASD Gardalago al numero 329.7267687 o via email all'indirizzo [pattinaggiogardalago@gmail.com](mailto:pattinaggiogardalago@gmail.com).



## ATLETICA LONATO: 1978-2025 ..... 47° ANNIVERSARIO

**S**i è conclusa la stagione agonistica 2024 e, grazie alla passione, nonché alla competenza dei nostri tecnici, promotori dell'attività dal settore giovanile fino al settore master, in tutte le specialità dell'atletica in pista, corse su strada e trail (corsa in montagna) e all'impegno, alla resilienza, alla disciplina e dedizione dei nostri atleti, anche quest'anno abbiamo registrato numeri vertiginosi.

Ori, titoli e incoronamenti fanno sì che l'atletica Lonato si distingua tra le altre società Bresciane e non solo. Decine di titoli italiani nelle categorie Master, partecipazione di una dozzina di ragazzi categoria Allievi ai campionati italiani di Molifetta, oltre trenta i titoli regionali e provinciali nelle varie categorie giovanili e master.

Un dato importante sono i quasi 200 tesserati (per l'esattezza 191) nell'anno 2024 che ci porta a credere di essere nella direzione giusta e nella speranza di crescere ogni anno di più.

Risultati prestigiosi che ci rendono ovviamente molto orgogliosi e che ci proiettano al 2025 con fiducia, sicuri che si continuerà a fare bene.

Contemporaneamente proseguiamo nella promozione dell'atletica sul nostro territorio, attività fondamentale per poter reclutare, far crescere e alimentare la passione dei nostri atleti, mediante corsi di atletica leggera per i bambini delle elementari e per i ragazzi delle scuole medie e superiori; i comuni interessati alla nostra iniziativa, oltre a Lonato, sono: Capriolo, Brescia, Cividino, Montirone.

La nostra società si è distinta anche nell'organizzazione di eventi: nel 2024, infatti, abbiamo organizzato

gare giovanili per i bambini delle scuole elementari nel mese di maggio, giugno e luglio, oltre al meeting regionale per le categorie allievi e al Memorial intitolato ad Avigo Andrea, fondatore della società, con il classico Miglio sulla distanza di mt 1609,32 svoltosi a luglio per tutte le categorie.

Abbiamo, inoltre, avuto il piacere di predisporre una gara regionale su strada a Montirone, con il patrocinio del comune che ci ha ospitato.

Un ringraziamento particolare a chi crede a questa nostra realtà: Bampi e Ferramenta 2000, grazie ai quali abbiamo la possibilità di svolgere le nostre attività con continuità, auspicando, nel futuro, di poter trovare sede fissa a Lonato del Garda.



### Come contattarci

L'Atletica Lonato ha sede in via Cavalieri Vittorio Veneto, 2 a Lonato d/G (BS)  
facebook: Atletica Lonato • instagram: atleticalonato • www.atleticalonato.it

### Allenatori:

Avigo Laura (Presidente) cell 3487099489 • Avigo Pierangelo cell 3929814376  
Avigo Stefano cell 3772563556 • Manganoni Enzo cell 3482803262 • Tavelli Lia cell 3312694426

## SANT'ANTONIO ABATE: IL PROTETTORE DEGLI ANIMALI E LA TRADIZIONE A LONATO DEL GARDA

di Elisa Giacomelli

**I**l 17 gennaio è una data importante per tutti gli amanti degli animali e per la comunità di Lonato del Garda. Come ogni anno, presso la Chiesa di Sant'Antonio Abate, si celebra la tradizionale benedizione degli animali, un evento che unisce fede, devozione e amore per i nostri compagni a quattro zampe. Ma vi siete mai chiesti perché proprio Sant'Antonio Abate sia considerato il protettore degli animali e perché venga spesso raffigurato con un maialino al suo fianco?

Sant'Antonio Abate, nato nel 251 in Egitto, è una delle figure più importanti del cristianesimo primitivo. È noto come il fondatore del monachesimo e per aver vissuto gran parte della sua vita in eremitaggio nel deserto, dedicandosi alla preghiera e alla meditazione. Pur conducendo una vita ascetica e di rinuncia, Antonio attirava molte persone desiderose di seguire il suo esempio e di ricevere il suo consiglio spirituale.

Oltre che come guida spirituale, Sant'Antonio è ricordato per i numerosi miracoli attribuiti alla sua intercessione. Tra questi, si racconta che avesse il dono di guarire persone e animali affetti da malattie. Questo legame speciale con il mondo animale, soprattutto quelli da fattoria, lo ha portato a diventare il patrono degli animali domestici.

Il maialino che spesso accompagna Sant'Antonio nelle raffigurazioni è legato alla "Compagnia di Sant'Antonio", un ordine ospedaliero fondato nel Medioevo che curava persone affette da gravi malattie della pelle, conosciute

allora come il "fuoco di Sant'Antonio" (oggi identificato come herpes zoster). I membri di questo ordine allevavano maiali perché il grasso di questi animali era considerato utile per la preparazione di unguenti medicinali. Questi maiali erano spesso allevati liberi e considerati sacri, dato che servivano per produrre rimedi per i malati.

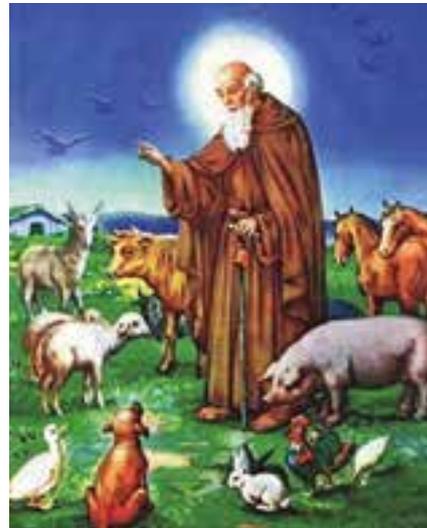
Così, il maiale divenne il simbolo di Sant'Antonio, non solo per la sua associazione con le cure, ma anche come rappresentazione del legame tra il santo e gli animali domestici.

### La Benedizione degli Animali a Lonato

Da secoli, il 17 gennaio, giorno della festa di Sant'Antonio Abate, è occasione di una bellissima tradizione a Lonato del Garda. Gli abitanti si riuniscono presso la Chiesa di Sant'Antonio Abate, un gioiello architettonico che porta il nome del santo, per la benedizione degli animali. Cani, gatti, cavalli, conigli e ogni tipo di animale domestico vengono portati dai loro padroni per ricevere la benedizione, affinché siano protetti da malattie e disgrazie per tutto l'anno.

Questo rito non è solo una celebrazione religiosa, ma un momento di unione tra i lonatesi, un'occasione per ricordare il legame profondo che abbiamo con gli animali che ci accompagnano nella vita quotidiana. La benedizione è anche un atto simbolico che sottolinea il rispetto e l'amore per tutte le creature, in armonia con gli insegnamenti di Sant'Antonio.

Se amate gli animali, vi invitiamo a



partecipare alla tradizionale benedizione che avrà luogo il 17 gennaio presso la Chiesa di Sant'Antonio Abate di Lonato del Garda. Non solo potrete far benedire i vostri amici pelosi, ma vivrete un momento di grande comunità e spiritualità, immersi nella storia e nella tradizione.

Ricordiamo che la Chiesa di Sant'Antonio Abate, con la sua bellezza storica e la sua importanza spirituale, è un simbolo caro a Lonato e un luogo che merita di essere visitato non solo per la festa del santo, ma tutto l'anno.

Che siate devoti o semplicemente amanti degli animali, la festa di Sant'Antonio Abate un'occasione perfetta per celebrare l'amore e la protezione che diamo e riceviamo dai nostri fedeli amici. Non mancate!



[www.hotellonatino.com](http://www.hotellonatino.com)

INFO: 331 2029776



hotel lonatino

Via Piave, 4 - Lonato del Garda (BS) - Tel. 030 6378247

**APERTO TUTTO L'ANNO**

## AUTORIPARAZIONI MARCHESINI

CENTRO REVISIONE AUTO/MOTO  
SERVIZIO GOMME  
SOCCORSO STRADALE



Specializzata  
Mercedes-Benz

Via Statale, 11 n° 338 - Calcinato (BS)  
Tel. 030 9964154 - Fax 030 9980799  
[info@srlmarchesini.it](mailto:info@srlmarchesini.it)

## LONATO FRA STORIA E ARTE L'ANTICO MULINO DEL CORLO

di **Severino Bertini**

L'origine di questo mulino, collocato in località Molini all'incrocio tra via Regia Antica e Viale Roma, risale all'epoca della dominazione milanese. Bernabò Visconti pensò di dare una maggiore stabilità politica ai territori soggetti attraverso un'accorta politica matrimoniale coi rivali Scalligeri veronesi. Aveva infatti sposato Beatrice, più nota come Regina della Scala, figlia di Mastino II, alla quale diede in feudo Lonato, la Riviera del Garda e la Valle Camonica. Gli ottimi rapporti con i Visconti si sostanziarono con la confermata dell'indipendenza da Brescia nelle cause civili, criminali e

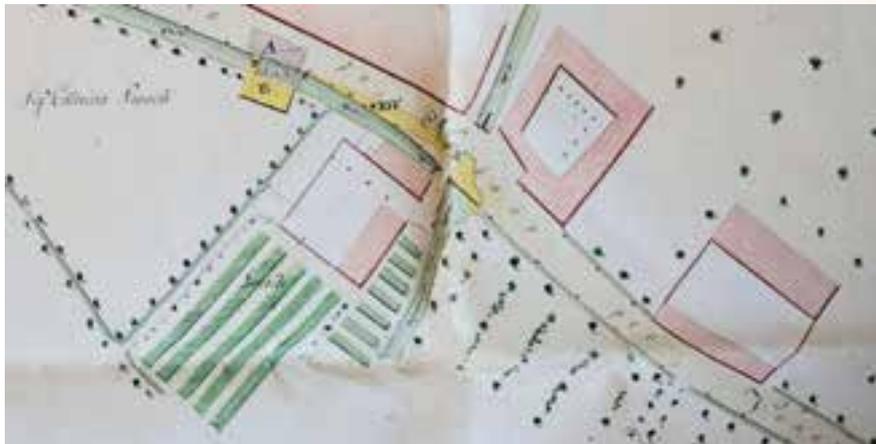
miste, nonché nelle imposizioni di oneri reali e personali. Inoltre, furono disposte la costruzione e riparazione delle mura e della rocca, con l'obiettivo di trasformare il paese in vera e propria fortezza, cinta di mura con undici torrioni e tre porte: porta Corlo, porta Clio e porta Cremonese, poi detta «Porta Stoppa».

se caratterizzato da molti lavori di pubblica utilità è cosa nota. Il più importante fu, forse, la costruzione della seriola Lonata iniziata con l'acquisto del Comune di diversi appezzamenti nel territorio di Bedizzole. L'operazione, non avulsa da liti con i vecchi proprietari, portò alla posa di cippi confinari nel 1371 e il 23 novembre 1386 ci fu una prima sentenza

del mulino del Follo (dove si trova l'attuale isola ecologica) che, considerando il nome, in origine doveva essere un follo da carta poi convertito in mulino da grano. Sorsero successivamente una segheria, un maglio e nel settembre 1717 il Comune diede l'assenso per la costruzione del filatoio di seta.

Maggiori notizie sull'attività molitoria si hanno con la dominazione veneziana. I mulini furono oggetto di discussione nelle adunanze comunali e le delibere furono registrate nei libri delle Provvisioni. Il più antico di questi registri sopravvissuti all'ingiuria del tempo contiene i verbali delle riunioni dal 1537 al

1548 e la prima menzione del mulino del Corlo è nell'estimo presentato al Consiglio Generale del 4 gennaio 1538. Il mulino a tre ruote aveva tre macine di spessore diverso a causa dell'usura. La prima macina aveva un piatto, cioè la pietra inferiore, alto 4 once e mezza e un coperchio alto 4; quella di mezzo aveva come *fundus* «una glera alta in foramine



Progetto di miglioramento della strada ai Molini di Lonato (1812)

za dei giudici del collegio di Brescia che mise tutti d'accordo sull'utilizzo dell'acqua.

Fu costruita per irrigare i campi, certo, ma soprattutto per avviare attività artigianali o, se si vuole, proto-industriali che sfruttavano la forza dell'acqua. Lungo il corso della seriola fu eretto il mulino del Corlo a tre ruote, il mulino Levadore e il



# BACCOLI EZIO GOMME

di Baccoli Ueo e C snc

SERVIZI DI MECCANICA LEGGERA:

- Tagliando certificato
- Sostituzione olio
- Filtri
- Batteria
- Impianto Frenante
- Pastiglie freni
- Ricarica climatizzatore
- Sanificazione con ozono
- Convergenza computerizzata
- A.D.A.S.  
(calibrazione telecamere e radar)
- Tergicristalli



LONATO DEL GARDA (BS) - Viale Roma, 43  
Tel. 0309130035 - 0309131282 - Email: info@baccoligomme.com  
[www.baccoligomme.com](http://www.baccoligomme.com)



TRUSSARDI  
BIKKEMBERGS  
TOMMY HILFIGER  
U.S. POLO ASSN SINCE 1890 Calvin Klein  
ROSER SAMON  
PROMISE EMPORIO ARMANI  
intimo & mare  
**EUFORIA**

Lonato d/G - Tel. 030 9130767  
Piazza M. Libertà, 15  

once sex et dimidium» e un coperchio di circa 8 once; la terza un piatto di once 8 così come il coperchio.

Le macine erano di pietra a grana grossa e per certificare i gradi di consunzione venivano misurate spesso. In quell'occasione le altre componenti meccaniche, come le tramogge, le ruote dentate o «rodesini», i buratti erano in buono stato

vibrazioni, ai «rodesini» consumati, alle ruote e agli alberi di trasmissione che a contatto con l'acqua tendevano a marcire. Con i ricavi dell'attività molitoria i mulini dovevano mantenersi efficienti e permettere al Comune di avere quel guadagno in più per pagare le imposte a Venezia oppure per dare inizio ad altri lavori pubblici riguardanti altri edifici.

del Dipartimento del Mella sottopose alla Direzione Generale d'Acque e Strade di Milano il progetto di allargamento stradale allo scopo di migliorare la viabilità. Questo implicava la «demolizione totale del fabbricato del molino dalla parte della strada» col risultato di allargare quest'ultima «di oltre sei metri» per una sufficiente comodità. La spesa, che le perizie calcolarono in 3869 lire e 95 centesimi, suscitò alcuni dissensi all'interno dell'Amministrazione comunale nonostante il progetto prevedesse il trasporto del mulino «sulla sponda sinistra» della roggia «in un luogo più spazioso». Il 31 luglio 1813 il Comune rifiutò di partecipare alla spesa di 600 lire, ma nonostante la contrarietà i lavori furono portati a termine in breve tempo. Il progetto, il carteggio e i disegni, conservati nell'Archivio di Stato di Milano, e recentemente riesumati, mostrano che fu acquistato un fondo dalla signora Caterina Savoldi su cui costruire il nuovo mulino (nell'immagine lettera B). Il vecchio mulino (lettera A) fu demolito integralmente. Un tratto di canale di derivazione (lettere CD) fu spostato nella nuova posizione (lettera CE). Il vecchio ponte sulla seriola sopra il quale passava la strada fu allungato (lettera R) e infine fu costruito un ponticello sul canale per permettere l'ingresso nel mulino (lettera P). In uno «Spaccato della Regia strada e dei nuovi molini di Lonato» e in una pianta sempre del mulino furono abilmente disegnati e acquerellati le tre ruote, gli alberi, i «rodesini», le tramogge e le macine; meccanismi e corredo di cui oggi non rimane più traccia.



Spaccato della regia strada e dei nuovi Molini di Lonato (1812)

e il tutto era pronto per essere messo al pubblico incanto.

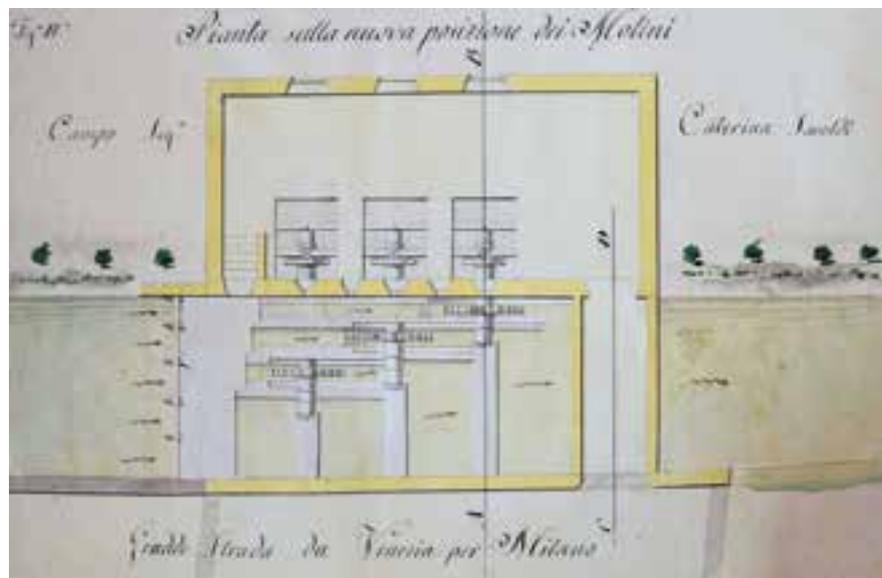
Esempio di questa pratica fu la delibera del 28 novembre 1574 che imponeva al vincitore del bando una regalia: «Lo incantadore del molino del Corlo debba dar a esso Comune some quatro di formento bello et bono al tempo della Pasqua per far il pane da benedir et dispensar a tutti li habitanti in questa terra iusta l'antiqua consuetudine». Tutti i mulini avevano anche una funzione sociale importante tesa al mantenimento dei più poveri ai quali erano concesse farine, magari di minore qualità, ma sotto costo.

Coloro che andavano a macinare al mulino potevano pagare il lavoro in contanti oppure pagare in natura con una quota di grano misurata con lo stopello. L'operazione, detta *stopellatura*, era controllata dalle autorità che vietavano espressamente ai mugnai di «tener quarte, coppi», stopelli e altre misure tarocate. In tal modo il mulino era il luogo dove il Comune poteva trovare i denari contanti con cui affrontare spese varie. Quando si dovevano avviare lavori pubblici di varia natura i deputati trovavano proprio lì la liquidità necessaria, come nel caso dell'acquisto di macine nuove per sostituire quelle usurate. Gli edifici erano sottoposti a forti sollecitazioni e periodicamente era necessario compiere lavori di ristrutturazione: dalle tegole dei tetti smosse dalle

Affinché il Comune potesse contare su entrate certe si faceva divieto agli abitanti di Lonato di andare a macinare grano nei Comuni confinanti.

Per avere il pane quotidiano tutti gli abitanti erano obbligati a servirsi di un mulino facendo di quel posto un punto di ritrovo dove scambiare idee. Pare che a volte ci andassero anche volentieri se pensiamo che nella delibera del 30 novembre 1575 si intimava ai conduttori di non «sonar né far sonar di ballo né d'altra sorte».

Oggi cosa resta dell'antico mulino a tre ruote del Corlo dove la gente si divertiva a suonare e ballare? Nulla, nemmeno l'edificio. Nel 1812, sotto il Regno d'Italia, l'ingegnere capo



Pianta sulla nuova posizione dei Molini (1812)

## LA COLONNA VENETA DI LONATO

di **Oswaldo Pippa**

**T**ra i monumenti storici più significativi di Lonato del Garda vi è certo la Colonna Veneta che da cent'anni si erge davanti al Palazzo Comunale. Essa venne piantata quattro secoli fa in un angolo della piazza lonatese dalla **Repubblica di Venezia** per segnare il suo territorio.

Ed il ricordo della innalzata Colonna Veneta si può accostare alle belle iniziative intraprese recentemente a Lonato per festeggiare il centesimo anniversario dalla inaugurazione del Monumento ai Caduti (19 ottobre 1924 - 19 ottobre 2024) **perché** - oltre che diventare occasione per un approfondito ricordo della stessa - proprio in quei giorni

giorni della violenta Rivoluzione Francese, i Giacobini lonatesi il 20 maggio 1797 distrussero le insegne e gli stemmi nobiliari, e poi *"il popolo furente con una corda trascinò a terra dalla colonna il Leone di S. Marco, lo calpestò, lo ruppe in pezzi e gli pisciò sopra..."* mentre fu lasciata ancora eretta la colonna mutilata. Poi, quando nell'Ottocento a Lonato arrivarono gli Austriaci, per volontà degli stessi lo storico tronco di pietra venne rimosso e finì abbandonato.

Tuttavia, è stato per volere di alcuni concittadini lonatesi che il 24 settembre 1911 il Consiglio Comunale ha aperto uno stanziamento

certamente vi fu la fondamentale e concreta partecipazione dell'On. Ugo Da Como come protagonista dell'evento.

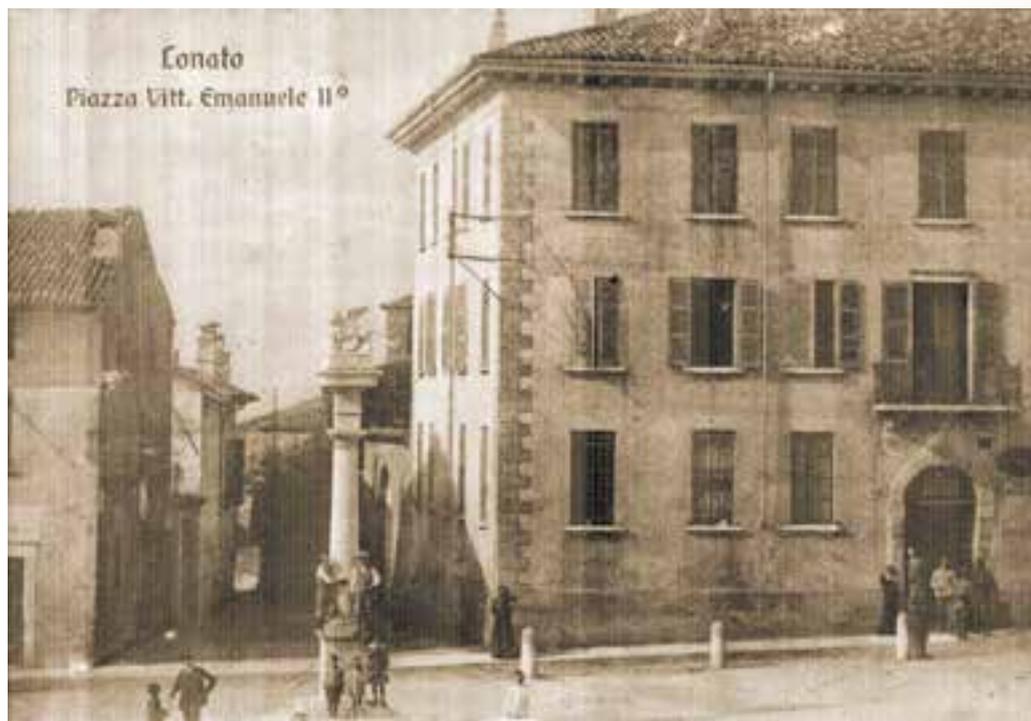
Ed infatti, nel corso dei festeggiamenti, alle ore 10,30 del **16 ottobre 1911**, le Autorità, la popolazione, e molti forestieri, si riunirono in piazza per ascoltare il discorso di Ugo Da Como per l'elevazione e la inaugurazione della Colonna Veneta recante al sommo un nuovo Leone Alato (procurato proprio da Ugo Da Como) quale **"elegante segnacolo di civiltà e sapienza"** che proprio l'entusiasmo patriottico di molti egregi lonatesi in quei giorni ha voluto ripristinare.

Ed allora tra il gran numero di persone e di vessilli delle Società presenti in piazza, venne strappato il drappo che nascondeva il leone Veneto... Scoppiarono quindi fragorosi applausi, la Musica squillò note al vento, poi si tacque: l'On. Ugo Da Como, stando diritto su uno dei gradini del basamento della colonna, pronunciò con caldo accento il suo mirabile discorso inaugurale:

**Guai a chi non sente il fascino delle memorie, non vi ritorna e non si sofferma: per esse si crea un rito perenne del**

**genere umano, che è vita se le memorie sono di tutto un popolo... Si forma una vibrazione concorde di anime rievocatrici, ecc... (Omissis..).**

**Questa di oggi è una rievocazione: giaceva abbandonata la colonna che il culto supestite ha fatto risorgere.. Tutta una dominazione secolare, che ci fu cara, ci sembra che si ripresenti alla fantasia da**



dei richiamati **cent'anni fa** la colonna venne rimossa dal luogo ove nella piazza era stata collocata fin dall'antichità (e successivamente ricollocata da Da Como nel 1911..) per far posto nel 1924 alle statue del desiderato Monumento ai Caduti.

È bene ricordare che la colonna era presente da circa tre secoli nella piazza di Lonato quando, nei

per sostenere le spese per organizzare la mostra bovina, per l'inaugurazione del macello e **per l'innalzamento della recuperata Colonna Commemorativa.**

Per informare la cittadinanza della patriottica cerimonia, furono affissi dei manifesti da parte del Comitato che era formato dal Dott. Pietro Orlandini, dall'ing. Achille Mascarini e dal Tenente Inganni, e

quando il Conte di Carma-  
gnora ecc.. (Omissis..)

Costituitosi dopo il 1516  
un governo regolare, eb-  
bimo per quasi tre secoli  
leggi, decreti, costumi che  
diedero prosperità e pace  
al nostro popolo. Ecco per-  
chè abbiamo ambito que-  
sto ritorno..

Non sappiamo quando  
questo simbolo glorioso di  
Venezia sia stato pianta-  
to qui per la prima volta..  
Molti di questi emblemi  
della Repubblica di Vene-  
zia furono disseminati nei  
suoi domini dopo la Lega  
di Cambray..

E continua Da Como ri-  
cordando le memorie glo-  
riose di Venezia nei secoli  
passati fino a quando, all'ar-  
rivo della Rivoluzione Fran-  
cese, le resistenze sincere  
di Bergamo, di Brescia, di Lonato,  
le Pasque Veronesi più non diedero  
vita e virtù vittoriosa al Senato Ve-  
neto che ormai aveva segnato il suo  
destino. **E per questo** - continua  
Da Como - **io dico parole di sde-  
gno alla ignoranza iconografica di  
quelle compagnie rapinatrici che  
gittarono il canapo intorno al col-  
lo degli antichi leoni e  
li abbattono... Atti  
vandalici però non  
distruggono la storia..**

Prosegue Da Como  
condannando la guer-  
ra devastatrice di Na-  
poleone lasciando alla  
storia lo studio delle  
trasformazioni e delle  
resistenze tra i gran-  
di mutamenti politici,  
pur riconoscendo che  
il bonapartismo aveva  
spazzato via tanti re-  
gni, ed in quei decenni  
contribuì a far largo in  
Italia all'iniziale pen-  
siero dell'unità e del  
patriottismo. Ed anco-  
ra Da Como:

**Ma di tutti sempre  
deve essere la protesta  
contro il furore igno-  
rante che scalpella o**



**abbatte i ricordi storici e non sa  
che ogni memoria che si sopprime  
illumina il mondo di luce rivela-  
trice. Ecco perché noi abbiamo  
qui restituito l'antico emblema.  
La vecchia piazza si intitola ora al  
Re Liberatore..(Vittorio Emanuele  
II°) [...]**



Ricorda poi Da Como i  
molti grandi traguardi ci-  
vili raggiunti dall'Italia in  
cinquant'anni (l'istruzione  
pubblica, le ferrovie, la pre-  
videnza e la beneficenza,  
l'organizzazione militare,  
ecc.). La nobile elencazione  
ed elevazione delle conco-  
mitanti vicende nazionali  
è interrotta più volte dagli  
applausi ed alla fine c'è sta-  
ta una entusiastica ovazione  
anche perché tutti i presenti  
ricordavano e collegavano  
le parole di Da Como alla  
guerra che era in corso con  
la Turchia (in Libia e nell'E-  
geo..) dove i *"nostri erano  
sempre vittoriosi.."* lasciando  
presagire un completo suc-  
cesso. In teatro, durante il  
banchetto delle Autorità, il  
Sindaco Pietro Schena rin-  
graziò vivamente Ugo Da  
Como che volle riedificata

la storica colonna del Leone Vene-  
to sulla piazza di Lonato. Intanto  
sui muri del paese venivano affis-  
si altri manifesti che informavano  
la popolazione della imminente  
inaugurazione della nuova tramvia  
da Castiglione, a Lonato, a Desen-  
zano, alla cui attivazione non era  
estraneo Ugo Da Como. Ed anche  
questo nuovo traguar-  
do di civiltà e di pro-  
gresso in quel giorno  
memorabile appagava  
ed inorgoglia le sen-  
sibilità patriottiche dei  
lonatesi.

In conclusione, è  
noto che per far posto  
al Monumento ai Ca-  
duti, nel 1922 la col-  
onna - inaugurata da Da  
Como nel 1911 - venne  
rimossa ed innalzata  
nel 1924 nella attuale  
collocazione davanti al  
Palazzo Municipale.

*Il testo integrale e  
completo del discorso  
di Ugo Da Como è stato  
pubblicato sulle pagine  
del Numero Unico della  
41ª Fiera di Lonato nel  
1999.*

## LA DOGALE DI CONCESSIONE PER LA COSTRUZIONE DELLA CHIESA DI MALOCCO

**È** tutto cominciato con una richiesta di verificare la presenza presso l'Archivio parrocchiale di un certo documento settecentesco affidato in visione a mons. Alberto Piazzini molti, molti anni fa e mai tornato al suo proprietario. Si trattava di una pergamena del Ducato di Venezia conservata e tramandata di padre in figlio per diverse generazioni e affidata in ultimo a Emilio Verdina autore di una amichevole richiesta di delucidazioni al Parroco appassionato della storia di Lonato e autore di vari libri. Per un motivo o per l'altro però, nonostante ripetute sollecitazioni, il prezioso documento non fu mai restituito a Emilio Verdina che non ha mai dimenticato il prestito cosicché, venuto a conoscenza del mio incarico presso l'Archivio parrocchiale, si rivolse a me per avere l'atteso chiarimento.

Fortunatamente, grazie allo scrupoloso lavoro di Gandini, il documento è stato trovato dove doveva essere e cioè nella cartella relativa alla chiesa di Malocco.

La cartelletta contenente la pergamena del 1779 con il sigillo di piombo, testo in latino del doge Paolo Renier ma compilata da Giuseppe Gradini-

go segretario, contiene anche altri fogli tra cui una sintesi della corrispondenza seguita alla concessione tra il richiedente proprietario del fondo Giovanni Antonio Pistoni e figli con il vescovo di Verona Giovanni Morosini e i due arcipreti di Lonato monss. Lodovico Zambelli e Antonio Pighi succedutisi durante le lunghe trattative per ottenere tutti i permessi e le licenze necessari all'erezione della piccola chiesa.

Con l'aiuto di don Tarcisio Soldà abbiamo tradotto le parti in latino, completato le trascrizioni di tutti i testi e prodotto una piccola relazione finale compresa di scansioni fronte e retro della pergamena.

La causa alla base di tale richiesta presentata da Antonio Pistone era *la distanza dalla Parrocchiale e le strade*

*disastrose che vi conducono*", motivi che lo indussero "ad implorar il grazioso permesso di eriger sul proprio fondo un Oratorio nella Contrada di Malocco entro i confini della Parrocchia di Lonato, Territorio Bresciano, a comodo della famiglia non solo e degli abitanti circonvicini, ma di tutta ancora la Contrada medesima distante dalla Parrocchia tre miglia circa di strada".

Alla fine Emilio Verdina, avendo rinunciato per vari motivi all'idea di farsi restituire il documento originale ma in possesso della riproduzione e dei testi contenuti in chiaro, ha deciso di concludere la vicenda con una donazione ufficiale all'Archivio parrocchiale sottoscritta con il Parroco don Alessandro Turrina lo scorso 7 giugno 2024.

Ormai le condizioni descritte dal

Pistoni nelle sue lettere imploranti sono cambiate da tempo e, con strade e mezzi moderni, non è più difficile recarsi a Messa in centro a Lonato ma i fedeli del luogo, ancora uniti nel salvaguardare e vivere il loro piccolo tempio, hanno conservato il privilegio di celebrare la S. Messa settimanalmente per quasi tutto l'anno così come concesso dal Doge di Venezia nel lontano 1779.



La pergamena del 1779 con il sigillo di piombo, testo in latino del doge Paolo Renier ma compilata da Giuseppe Gradini-



# SALANDINI

— mobili&progetti —

T. +39 030 9913935  
www.salandinimobili.it

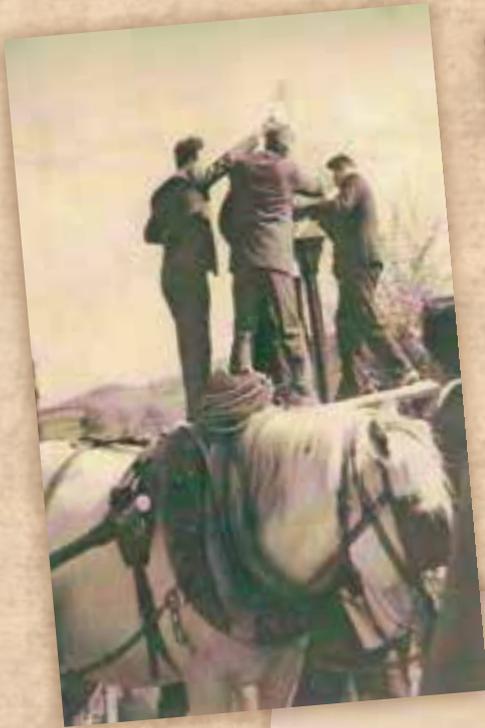





Salandini 'Mobili & progetti' fornisce mobili e soluzioni abitative su misura seguendo anche la selezione delle finiture e complementi d'arredo. Sia che desideriate rinnovare una stanza o dobbiate arredare l'intera casa, mettiamo a vostra disposizione la nostra esperienza e competenza professionale.

## SCORCI DI VITA RURALE A SEDENA

di Christian Simonetti



Sedena,  
1 maggio 1964.

"Posa della  
madonnina di  
via XXIV maggio."



Mezzadria a Drugolo

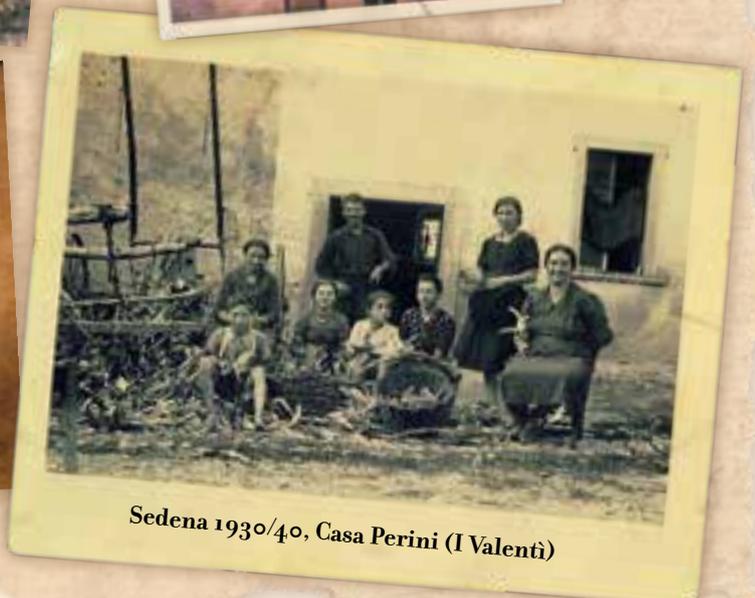


Sedena,  
anni '50/'60.

"La piazzetta"  
e di fronte  
si nota  
la trattoria  
"Regina"



"La Mantoàna" di via Schia



Sedena 1930/40, Casa Perini (I Valentini)

## PRECISAZIONI SU TRE ASPETTI RIGUARDANTI LA CHIESA DI S. MARIA DEL CORLO

di Fabio Terraroli

**L**a chiesa di S. Maria del Corlo e quella di S. Antonio Abate, entrambe irrinunciabili tappe per chi vuol conoscere le bellezze di Lonato, si trovano quasi appaiate alle estremità opposte della Cittadella, tutte e due custodiscono un'immagine miracolosa della Madonna e sono legate da altre numerose analogie<sup>1</sup>, alcune dovute alla casualità, altre forse no, non ultima proprio il lodevole lavoro di recupero dell'edificio sacro avviato a suo tempo dagli Amici del Corlo e preso ad esempio, qualche anno più tardi, dagli *Amici della chiesa di Sant'Antonio Abate*.

Scrivo quasi ogni anno su queste pagine di scoperte e restauri riguardanti la seconda di queste due chiese ma vorrei, per una volta, occuparmi della prima, sperando di non pestare i piedi di nessuno; anche a me sta a cuore questo luogo sacro, ricco di storia e di arte.

Ma, se permettete, prima devo ricordare ancora il prof. Giuseppe Gandini (1937-2021): una vita dedicata allo studio della storia di Lonato sfociato in numerose pubblicazioni di eccellente livello<sup>2</sup>. Ricordiamo *Lonato e gli STATUTI CRIMINALI del secolo XV* scritto in collaborazione con Lino Lucchini, i due monumentali volumi *Storia di un'abbazia. Maguzzano*, poi ancora *Lonato, dalla pieve di San Zeno alla basilica minore di San Giovanni Battista*, altri opuscoli non meno preziosi su *Agostino Ugolini pittore della Via Crucis della Basili-*

*ca*, uno sui *Sacri Tridui* e siamo ancora in attesa che sia dato alle stampe l'ultima importante ricerca che aveva completato proprio poco prima della sua scomparsa sul *Santuario di San Martino*. Ma forse la sua impresa più grande e meritoria, meno conosciuta dai più e che forse fu la premessa per molte delle sue ricerche, è la sistemazione dell'**Archivio parrocchiale**. Fu a lui che si rivolse infatti mons. Boaretto oltre venticinque anni fa chiedendogli di riordinare il materiale documentario accumulato in secoli di vita della Parrocchia (ricordiamo che il primo parroco di Lonato citato in un documento è *Lupus archipresbyter*, 13 maggio del 909 - Diploma di Berengario I, mentre il documento più antico conservato in archivio è una Bolla papale del 1184).

Fortunatamente Gandini accettò il gravoso l'incarico e, con l'aiuto di alcuni collaboratori<sup>3</sup>, attrezzò tutte le pareti di scaffalature metalliche da terra fino al soffitto della stanza destinata, dopodiché cominciai a ripassare i documenti uno per uno ripulendoli dalla polvere, li riclassificò sistemandoli in scatole, cartelle o apposite cassette in legno a seconda delle caratteristiche di ciascuno. A tutt'oggi l'Archivio è una raccolta ordinata, ricca e accessibile agli studiosi che ne fanno richiesta (abbiamo avuto studiosi locali ma anche ricercatori da altre regioni, dalla Svizzera, studenti universitari alle prese con la tesi di laurea).

Quest'anno preziosi documenti an-

tichi, ereditati da privati, sono stati donati all'Archivio parrocchiale per essere messi a disposizione degli studiosi. Numerose sono le richieste di certificati storici, soprattutto dal Sudamerica, per gli emigrati ai fini del riconoscimento della cittadinanza italiana.

### S. Anna o Beata Vergine Maria?

Tutto questo sentito e doveroso omaggio al prof. Gandini, al quale va tutta la mia stima, per poter dire, senza essere frainteso però, che non mi trovo d'accordo con una sua affermazione con cui mi sono trovato a fare i conti qualche mese fa. Infatti dopo aver partecipato alla S. Messa celebrata nella chiesa di S. Maria del Corlo venerdì 26 luglio, memoria di S. Anna e Gioacchino, genitori della B.V. Maria, mi sono fermato ancora una volta a osservare la statua esposta dietro l'altare principale, una scultura lignea seicentesca che rappresenta la Madonna con il Bambin Gesù seduto sulle sue ginocchia<sup>4</sup>. Il Bambino ha in testa una brillante corona dorata, la Madonna ha un manto bianco che scende dal capo fermato da una coroncina metallica scura, poco appariscente. Una delle signore che curano la chiesa e che stava preparando l'altare dopo la Messa si avvicina e mi spiega però che *"non è una corona perché quella è S. Anna che regge la figlia Maria"...*! Dato che questa strana teoria me l'aveva anticipata a suo tempo don Osvaldo, il precedente parroco, istruito appunto

## SNACK BAR - TABACCHI MOLINO LEVADORE COLAZIONI - APERITIVI - PANINI

ORARIO: 6.00-21.00 DOMENICA CHIUSO



LOTTO - SUPERENALOTTO - GRATTA E VINCI - RICARICHE TELEFONICHE - RICARICA POSTE PAY - PUNTO LIS PUNTO MOONEY - RITIRO HUB AMAZON PUNTO POSTE - PAGAMENTO UTENZE E BOLLI AUTO



Via Rassica, 2 - Lonato del Garda (BS) - Tel. 030 9130512

da Gandini, non entro in discussione con la zelante signora. Secondo l'autorevole professore infatti, essendo la chiesa intitolata a *Maria nascente*, nell'immagine principale la Madonna va identificata con l'infante e, di conseguenza, l'adulta che la sorregge corrisponde alla madre S. Anna.

A don Osvaldo già a suo tempo avevo espresso le mie perplessità su questa interpretazione mentre con Gandini non mi fu più possibile discuterne perché già si era ritirato in casa per problemi di salute.

In questi giorni allora ho voluto approfondire l'argomento e condividere alcune considerazioni per ristabilire, se possibile la corretta decodificazione dell'immagine in questione secondo quanto ho convenuto.

Innanzitutto bisogna dire che questa interpretazione sconfessa incredibilmente una tradizione secolare che ha sempre visto nella statua principale Maria madre del Salvatore incoronata con una vistosa corona e coperta da un prezioso mantello ricamato a fili d'oro e sulle sue ginocchia il piccolo Bambin Gesù, anch'esso incoronato.

Perché dunque tale recente teoria non è attendibile secondo me? Vi elenco cinque buoni motivi:

1° - La statua in questione rappresenta senza ombra di dubbio una madre con il proprio figlio/figlia seduto sulle ginocchia e nessuno può contestare il fatto che comunque la figura principale è la madre. Ora, potrei accettare che la statua rappresenti S. Anna se la chiesa fosse dedicata a lei ma, come sappiamo la chiesa del Corlo è dedicata alla B.V. Maria dunque questa spiegazione secondo me potrebbe già bastare.

2° - Se andate a cercare in rete rappresentazioni di S. Anna constaterete che la sua iconografia tipica la vede sempre accompagnata dalla figlia Maria già grandicella, intorno ai 10-13 anni, fanciulla in piedi sulle sue gambe, accostata alla madre e dai lineamenti chiaramente femminili; non si vede mai come pargolo in braccio alla madre nel modo che vediamo invece nella statua in questione, che peraltro corrisponde a una delle raffigurazioni più tradizionali della Madonna con Bambino riscontrabile in infinite versioni, anche numerose volte, in ogni chiesa del mondo.

3° - D'altra parte cosa potremmo dire per analogia della nostra stessa chiesa parrocchiale? Anche quella è dedicata alla **Natività** di San Giovanni Battista, ma, nella pala che campeggia dietro l'altare principale, il patrono di Lonato non è rappresentato nel momento della nascita bensì in una fase pienamente adulta nell'attimo che

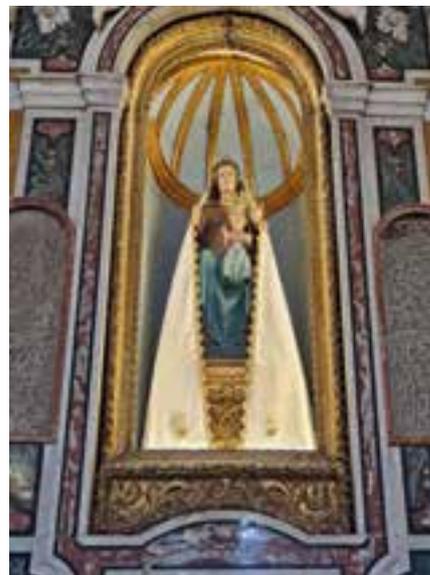
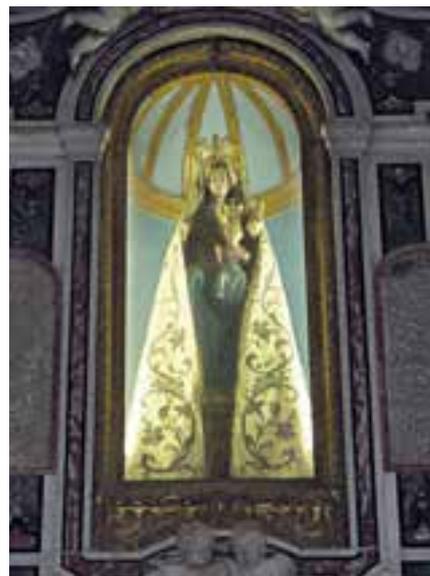
precede il Battesimo di Gesù. Per vedere un dipinto che rappresenti la Natività di San Giovanni dobbiamo entrare in Sacrestia dove le quattro tele del Barca ricordano la nascita del Battista, il Battesimo di Gesù e due scene del suo martirio. Discorso analogo per il Duomo di Milano intitolato proprio a *Maria nascente* come la chiesa del Corlo. Tutti conoscono la Madonnina in cima alla guglia più alta; chi ricorda di aver visto le piccole formelle con le Storie di Maria nel retrocoro?

4° - Se osserviamo bene la statua vediamo che la mano sinistra della Madonna è aperta e rivolta in alto come a sostenere qualcosa (che non c'è). Ma basta guardare una delle vecchie foto che testimoniano l'aspetto originario e scopriamo che l'oggetto oggi mancante è un libro! Piazzini lo nomina nella descrizione fatta nel 1975 sul suo testo<sup>5</sup>: *“un libro (stampato a Venezia nel 1725) contenente le preghiere liturgiche del «Piccolo Ufficio della Madonna»”*. Questo oggetto è un attributo molto ricorrente nelle raffigurazioni di Maria soprattutto nelle Annunciazioni (vedi p.e. quelle di Leonardo da Vinci o di Simone Martini) ma anche quando la Madonna è raffigurata con il Bambino tanto da generare un “tipo iconografico” detto Maria leggente. Il libro solitamente simboleggia le *Sacre scritture* che profetizzano ciò che sta avvenendo a Maria. Per onor del vero dobbiamo aggiungere che anche Sant'Anna a volte è rappresentata mentre fa leggere un libro che tiene sulle ginocchia alla fanciulla Maria, con il medesimo significato (conoscere le profezie che la riguardano) ma la scena è del tutto diversa e non corrisponde per nulla alla nostra raffigurazione.

5° - Per concludere: posso supporre che questa singolare interpretazione dell'immagine sia stata indotta anche dal fatto che nella chiesa del Corlo una rappresentazione della **Natività di Maria**, richiamata dal titolo della chiesa, esiste sì ma non è visibile al pubblico da vari decenni, da quando, cioè, nel 1983 furono rubate tre tele e il bassorilievo marmoreo del paliotto. Fu sottratto infatti il grande quadro di San Michele arcangelo dalla cappella omonima e i due piccoli dipinti di S. Lucia e S. Agata che hanno lasciato altrettanti vuoti ai lati della statua sull'altare principale. Il dipinto a lunetta che rappresenta la Natività di Maria si salvò forse perché essendo situato sopra la statua era troppo in alto per essere raggiunto dai ladri. Per precauzione però, poco tempo dopo, la lunetta insieme ad altri dipinti rimasti nella stessa chiesa furono affidati in custodia alla Parrocchia<sup>6</sup> per essere conservati in luoghi protetti

in attesa che venga attrezzata la chiesa del Corlo con adeguati impianti di sicurezza per riaccogliere i beni oggi mancanti.

E in attesa di questo momento, speriamo non troppo lontano, io proporrei intanto di restituire alla antica statua della Madonna del Corlo il suo aspetto tradizionale rimettendole sul capo la sua corona più bella, il libro nella mano ora vuota e soprattutto riconsegnandole ufficialmente la sua identità originale (così come per il Bambin Gesù!).



Prima e dopo:

La prima immagine è del 2014 mentre la seconda del 2024.

Purtroppo la qualità della prima, presa da lontano, è scadente ma rispetto a oggi si vedono il manto settecentesco ricamato, il libro nella mano destra e la corona in testa alla Madonna.

Nella seconda, oltre alle lacune lasciate dai dipinti di S. Lucia e S. Agata rubati nel 1983, mancano anche i due angioletti marmorei in basso rubati molto più recentemente.

### La direzione sacra della chiesa

La chiesa del Corlo è interessata anche ad un'altra singolare ipotesi riguardante l'orientazione della sua costruzione. Come risaputo le chiese fino al XIV secolo venivano edificate *Versus Solem Orientem* riprendendo i culti pagani che veneravano il sole. È arcinoto che esso sorge all'incirca in direzione est (il punto esatto varia durante l'anno). Osvaldo Pippa<sup>7</sup>, in una delle sue numerose ricerche sulla chiesa del Corlo, ipotizza che inizialmente essa fosse costruita nella direzione opposta all'attuale, basandosi sul fatto che sulle pareti di fondo sono stati rivenuti affreschi quattrocenteschi di Santi così come si vedono spesso dietro o di fianco all'altare principale in varie chiese medioevali. Secondo tale ipotesi l'ingresso della chiesa in quel periodo storico era affacciato su una presunta via di accesso alla Cittadella (che però avrebbe una porta d'ingresso, la cosiddetta porta Milano, a un piano parecchio più alto rispetto alla chiesa del Corlo).

Solo successivamente sarebbe stato invertito l'orientamento per assecondare una nuova viabilità con un centro urbano estesosi più a valle.

Ma la costruzione della chiesa del Corlo rientra nel XIV secolo, periodo in cui l'orientamento delle chiese era sempre lungo l'asse equinoziale Est-Ovest con l'ingresso a occidente e l'abside rivolta a oriente, tradizione che venne formalizzata fin dal X sec., a seguito delle indicazioni di Papa Silvestro II, che scrisse il *Tractatus de Astrolabio*. Tale prescrizione divenne pressoché universalmente accolta e, fino al 1500, attraverso il romanico, il gotico e il rinascimentale, questo testo fu il riferimento ufficiale adottato dai progettisti e costruttori di chiese e cattedrali.

Infatti anche tutte le altre chiese più antiche di Lonato sono state costruite secondo questo orientamento, a partire da San Zeno, San Martino (quella vecchia),

Sant'Antonio Abate, Santi Filippo e Giacomo, la parrocchiale San Giovanni Battista e molte chiese del territorio come S. Cipriano, Maguzzano, Madonna della Scoperta, ecc. Solo per le chiese costruite a partire dal 1600 la prescrizione non è più considerata vincolante; a Lonato infatti vediamo orientate su assi diversi la chiesa di San Giuseppe, il santuario di San Martino, la Beata Vergine Addolorata (ex suore Canossiane), la chiesa detta della Disciplina, Bettola, Malocco, ecc.

E in quei casi in cui davvero è avvenuta l'inversione dell'orientamento, (perché qualche eccezionale caso si è verificato<sup>8</sup>), l'operazione è stata eseguita sempre dopo il 1500.

### La facciata originale

Il dubbio mi è sorto cercando una spiegazione alla **due lunette identiche sulla facciata** della chiesa di S. Maria del Corlo: una la finestra semicircolare più o meno a metà altezza, l'altra la sottostante curvatura superiore del portale d'ingresso e soprattutto della insolita **scala di accesso interna alla chiesa** del Corlo. Mi domandavo: perché i costruttori

avrebbero dovuto "sprecare" una considerevole parte del pavimento interno per una scala che si sarebbe potuta collocare all'esterno come avviene normalmente in molte chiese costruite su pendii? Scartata l'ipotesi che sia stata costruita così



La chiesa del Corlo con la ricostruzione in trasparenza sulla foto attuale



La chiesa del Corlo nelle dimensioni originali secondo la ricostruzione del testo



La chiesa del Corlo com'è oggi

*Borgo*  
**CLIO**   
**PIZZA & FOOD**  
**TAKE AWAY**  
 Pizza & Food Philosophy  
 Specialisti del Delivery  
**Via Borgo Clio, 1/a - Lonato del Garda**  
**Tel. 030 9913980 - Info 331 1666434**   
**www.pizzeriaborgoclio.com**  

    
**DAVVEROCASA**<sup>®</sup>  
 SOLUZIONI IMMOBILIARI  
 Corso Garibaldi, 12 - Lonato del Garda  
 Tel. 030 9132297  
 Mobile 351 8773350  
 lonato@davverocasa.it - www.davverocasa.it

sin dall'inizio, la risposta più ovvia è che inizialmente la scala, se c'era, fosse all'esterno e successivamente, solo per cause di forza maggiore, si sia reso necessario il rientro. Si può ipotizzare che vi fosse anche un sagrato tra la scala e l'ingresso, o forse non c'era nemmeno una scala perché l'ingresso era più o meno alla stessa altezza del piano esterno ma, evidentemente, necessità categoriche possono aver reso necessario rivoluzionare i piani di tutta l'area che oggi corrisponde a piazza Corlo. La conferma a tale ipotesi è proprio sotto i nostri occhi e, a quanto mi risulta, non l'abbiamo mai saputa cogliere fin'ora. Se osserviamo bene la facciata della chiesa vediamo infatti che le sue proporzioni sono diverse da quelle delle altre chiese di Lonato: l'altezza, infatti, è particolarmente sviluppata rispetto alla sua larghezza. L'ipotetica necessità di abbassare notevolmente il piano della strada, lasciando contemporaneamente libero lo spazio per lo scorrimento dell'attuale via Repubblica (un tempo via Regia Postale), richiese di liberare circa due metri sotto le fondamenta della facciata, abbassare il portale d'ingresso alla stessa altezza e scavare la scala interna per portarsi dal nuovo livello, spostato in basso, al piano della chiesa com'è oggi. La prova sta nella finestra a lunetta che, invece di essere tamponata come la parte superiore della vecchia apertura, è rimasta al suo posto mentre il portale marmoreo, che una volta la circondava, è sceso al nuovo piano stradale.

Una rapida verifica delle misure conferma che il dislivello tra la soglia del portale e il pavimento della chiesa (240 cm) corrisponde esattamente alla differenza di altezza tra l'apice della finestra semicircolare e l'apice del portale d'ingresso.

Un'ulteriore conferma a tale ipotesi è riscontrabile nella scala che si presenta dietro la porticina appena a sinistra della chiesa. Tale porta dà l'ac-

cesso ai locali contigui alla chiesa e, come la stessa non essendo alla stessa altezza del piano stradale, per accedervi ha bisogno di salire di quei due metri e mezzo di differenza.

Purtroppo per tali supposizioni non ho trovato alcun riscontro scritto; non ho trovato tracce infatti di un intervento così importante nelle vicende riguardanti i Disciplini<sup>9</sup> che hanno avuto la disponibilità della chiesa dal XVI secolo fino a tutto il settecento; in un secondo momento ho immaginato che la modifica della viabilità, e di conseguenza dell'ingresso alla chiesa, fosse avvenuta intorno al 1817<sup>10</sup> quando per favorire il traffico, soprattutto delle carrozze postali che richiedevano percorsi rapidi, furono abbattute le porte di accesso di porta Clio e porta Corlo appunto, costituite ancora dai torrioni medioevali con ponte levatoio, per sostituirle con i più agevoli cancelli e pilastri di marmo di cui ancora si conservano nei pressi alcune parti. La via principale di attraversamento della città allora era la via Valbona, attuale via Sorattino, che ancora oggi mostra restringimenti e un tragitto tortuoso in alcuni punti. Ho immaginato che l'accesso all'attuale via Repubblica da piazza Corlo dovesse essere allora impedito almeno in parte dal sagrato, dai dislivelli che ancora assecondavano il pendio della collina, e forse anche dalle scale della chiesa, da qui la necessità di

arretrare la gradinata fino all'interno della chiesa e abbassare il piano stradale di un paio di metri per permettere uno scorrimento agevole di carri e carrozze su ogni parte della piazza. Ma nemmeno per questa ipotesi ho trovato un documento tra le carte dei lavori pubblici effettuati in quel periodo che la confermi. Ciò che è ancora disponibile nelle cartelle conservate presso l'archivio storico comunale sembra piuttosto lacunoso al riguardo: ci sono progetti di modifica della Porta Clio, della strada postale, delle mura civiche, ma nessuna traccia di un'operazione tecnicamente molto complessa come questa dato che comportava l'intervento sotto le fondamenta della facciata della chiesa e degli edifici adiacenti. L'immagine riportata a fianco risale al 1818 e, pur essendo un particolare dell'intera pianta raffigurante la strada per Sedena, mostra la piazza Corlo dove si possono vedere pilastri e cancelli che hanno già sostituito la vecchia porta medioevale<sup>11</sup> e l'imbocco dell'attuale via Repubblica sostanzialmente sgombro come è oggi.

L'intervento sulla facciata della chiesa e sullo spazio antistante potrebbe essere avvenuto proprio pochi anni prima del 1818, quando già la chiesa del Corlo era stata erroneamente espropriata alla Parrocchia (ricordiamo che la Confraternita dei Disciplini l'aveva avuta solo in concessione pro tempore e non ne era proprietaria) e l'antico beneemerito sodalizio era stato soppresso dai decreti napoleonici. Con la situazione che si era così creata né la Parrocchia né la Confraternita potevano più opporsi a un progetto che sicuramente non gradivano.

Alla fine resta il fatto che senza alcun documento che confermi quanto scritto queste rimangono solo supposizioni anche se sono comunque convinto della bontà della mia ipotesi e conto che storici più seri ed esperti di me possano trovare quello che a me è sfuggito.



Particolare della piazza Corlo tratto dal Disegno della strada comunale per Sedena - Regno Lombardo Veneto - 9 aprile 1818. Archivio storico comunale

- 1 Analogie elencate nel libro *La chiesa di Sant'Antonio Abate in Lonato. Misteri e curiosità* - F. Terraroli, pag. 146
- 2 Due ricordi più organici sono disponibili sul N.U. della Fiera di Lonato del 2022: "Ricordo del prof. Giuseppe Gandini - Anna Maria Rossi" e "Lonato fra storia e arte, l'ultimo progetto di Giuseppe - di Giuliana, Ivano, Giancarlo, Osvaldo, Severino".
- 3 Ringrazio Pierluigi Amadei che scoprì il deposito di documenti ammassati per terra e sepolti dalla polvere in una soffitta della Canonica; è stato suo il merito di averne sollecitato il recupero e di aver aiutato Gandini ad allestire poi l'archivio.
- 4 Alberto Piazzi *La Confraternita dei Disciplini e la chiesa del Corlo in Lonato*. 1975. pag. 293
- 5 ibidem
- 6 Uno di questi dipinti, la *Madonna del Rosario*, è stato restaurato nel 2023 ed è esposto pro tempore nella chiesa di Sant'Antonio Abate.
- 7 Autore della monumentale raccolta di articoli giornalistici dedicata a Lonato: *Il Novecento. Memorie lonatesi* in dodici volumi più aggiornamenti vari sul Duemila. Pippa è stato anche uno dei più attivi collaboratori di Gandini nell'ordinamento dei documenti dell'Archivio parrocchiale.
- 8 Nel 1623 la Cattedrale di Maria Assunta a Chioggia, a seguito di un violento incendio, fu riparata invertendo l'originale orientamento canonico.
- 9 Alberto Piazzi *La Confraternita dei Disciplini e la chiesa del Corlo in Lonato*. 1975. (Una verifica diretta sui manoscritti originali, ora in Archivio parrocchiale, avrebbe richiesto un tempo e un'abilità, nel decifrare grafia e linguaggio seicenteschi che non avevo a disposizione)
- 10 Orazio Tessadri - *Memorie - Libro 2°*, trascrizione dattilografata da manoscritto, 2<sup>a</sup> metà sec. XIX
- 11 Tra i documenti visibili nelle cartelle consultate si trova anche un progetto per la sostituzione della Porta Clio, evidentemente mai realizzato, con una costruzione in stile neoclassico simile a Porta Nuova di Verona, in proporzioni diverse ovviamente.

## L'INCREDIBILE STORIA DEL FANTE ENRICO AGOSTI

di **Morando Perini**, Associazione Nazionale Combattenti e Reduci



**N**ell'ottobre del 2024 si è celebrato il centenario del monumento ai caduti di guerra lonatesi ed i nomi dei nostri soldati morti nella Prima guerra mondiale sono stati letti pubblicamente nel corso della cerimonia commemorativa. Un nome non è stato giustamente pronunciato, quello di Enrico Agosti che per un breve periodo venne considerato caduto in combattimento e la cui famiglia fu avvisata della morte. La guerra di Enrico fu una guerra strana, forse non fu l'unico a vivere certi eventi ma con lui anche a Lonato in ebbe un caso in cui il soldato venne dato per morto mentre morto non era. Ma procediamo con ordine a raccontare questa vicenda a lieto fine in cui la verità supera la fantasia.



Enrico Agosti nacque a Lonato il 18 dicembre 1889. Nel 1916, a 27 anni, era alto 1,60 mt con un torace di 80cm. Aveva capelli biondi e lisci con occhi azzurri; lavorava come mugnaio e sapeva leggere e scrivere.

Inizialmente riformato alla visita medica di leva, venne successivamente arruolato il 4 maggio 1916 ed inquadrato nel 58° Reggimento Fanteria presso il quale giunse il 26 agosto 1916. Il 58° Reggimento Fanteria era inserito nella Brigata "Abruzzi". Dalla metà di agosto del 1916, dopo la sesta Battaglia dell'Isonzo, i fanti della "Abruzzi" restarono schierati a nord-est di Gorizia ed è qui che Enrico Agosti arrivò, alle sue prime esperienze di guerra.

Davanti alle trincee degli italiani c'era il Monte San Gabriele, oggi in territorio Sloveno: un'altura di 646 metri con ai suoi piedi verso sud-ovest il colle di Santa Caterina. Il tutto formava una roccaforte austro-ungarica inespugnabile piena di gallerie e trincee che gli italiani studiavano in vista di futuri attacchi.

Il foglio matricolare di Enrico Agosti ci racconta che il 9 febbraio 1917 scrisse una cartolina ai genitori che risiedevano in Via Piedegallo a Lonato: raccontava di stare bene e, pur sperando di tornare presto a casa, non sapeva quando avrebbe avuto la prossima licenza. La situazione cambiò drasticamente due giorni dopo quando Enrico Agosti venne coinvolto in combattimenti sul Colle di Santa Caterina al termine dei quali non rientrò nel suo reparto risultando in tal modo tra i dispersi. Cosa ne era stato di lui? Morto sul campo? Catturato dagli austriaci? ... La verità parve trovarsi quando addosso ad un soldato italiano morto furono rinvenuti i suoi documenti: Enrico Agosti era caduto in combattimento. La notizia, come dimostra un documento conservato al Museo Naziona-

le del Risorgimento, arrivò a Lonato il 18 febbraio e fu comunicata ai familiari; l'annuncio della morte, apparentemente avvenuta in data 11 febbraio, apparve sui giornali del 5 marzo 1917 (La Provincia ed il Cittadino).

Infine, il 15 marzo 1917, il comune di Lonato trasmetteva all'Archivio di Stato la cartolina che Enrico aveva scritto ai genitori il 9 febbraio ed informava che il fante Enrico Agosti del 58° Reggimento Fanteria era morto in seguito a ferite riportate in combattimento. Analoga trasmissione di documenti avveniva anche in favore del Museo Nazionale del Risorgimento di Roma.

In questo modo il nome di Enrico Agosti risulta ancora oggi tra quelli dei caduti di guerra i cui carteggi sono custoditi all'Archivio di Stato, mentre il suo nome non è in nessun elenco ufficiale dei caduti ed anche al Museo Nazionale del Risorgimento arrivarono successivamente le rettifiche del Comune di Lonato. I fatti reali dell'11 febbraio 1917 furono infatti diversi da quelli ricostruiti in un primo momento e li abbiamo potuti chiarire grazie ai ricordi del nipote che più volte sentì raccontare la storia direttamente dalla voce del nonno.

Enrico Agosti, quel giorno, cedette la sua giubba ad un altro soldato; il motivo non lo sappiamo, forse per il freddo, ma lui in persona così raccontava al nipote quando ormai era anziano, oppure si trattò di uno scambio fortuito nell'immenza dell'attacco dalla trincea o, ancora, della decisione di Enrico di lasciare ad un commilitone che non doveva essere coinvolto nell'assalto le sue poche cose. Questo

soldato morì poi in combattimento e gli fu trovata addosso la giubba di Enrico, mentre Enrico non era a sua volta rientrato nei ranghi perché fatto prigioniero dagli austriaci. Così, per uno scambio di giubba, un morto ed un prigioniero... i suoi genitori lo credettero morto.

Anche il foglio matricolare conservato all'Archivio di Stato presenta una vistosa correzione della sua posizione. Inizialmente, stabilito che il morto non era lui (probabilmente fu tramite il piastrello militare che si identificò il vero nome del caduto) venne dichiarato disperso e così fu annotato. Successivamente si seppe che era stato fatto prigioniero ed il foglio matricolare fu modificato.

Il giorno 1° maggio 1917 il Comune di Lonato, chiarita la situazione informò del fatto il Museo Nazionale del Risorgimento che prese atto ed archiviò la pratica mantenendo comunque in carico tutti i materiali già raccolti e che ancora oggi sono la custoditi. La sua prigionia non fu felice al punto di essere rimpatriato in data 21 febbraio 1918 in quanto dichiarato invalido di guerra come poi sancì anche l'Ospedale militare di Milano. I rimpatri di militari, infatti, avvenivano solo in circostanze speciali ed in particolare doveva essere evidente che il soldato non avrebbe più potuto essere impiegato al fronte. In Italia i mutilati ed invalidi di guerra furono circa 450.000 ed a Brescia, con la costruzione della nuova Piazza della Vittoria, negli anni '30 venne eretto un monumento a loro dedicato e che ancora oggi si può vedere, seppur confuso nella facciata dell'Ufficio Postale Centrale. Si tratta di un masso proveniente dall'Adamello e sormontato dalle seguenti parole: "Dall'Adamello baluardo e altare della Patria i mutilati bresciani trassero questo masso a ricordo e monito".



(Fonte delle immagini a corredo: "Museo Nazionale del Risorgimento")

## EL PÈ DE GÀL (Via Piedegallo)

di Carlo Agarotti

**N**el centro storico di Lonato esiste una via il cui nome, italianizzato in Piedegallo, appare curioso, quantomeno ai non residenti. Nel dipartimento francese dei Pirénées-Orientales, un nome simile, denota un singolare incrocio che, da quelle parti, è popolarmente noto come: *Peus de gall*, un'espressione che ricorda molto da vicino, il nostro *pè de gâl*.

Ovviamente a complicare la vita a coloro che si occupano di toponomastica, è intervenuto, nel tempo, a modificare il nome originario di questi particolari crocevia anche un fenomeno linguistico noto come rotacismo, a causa del quale, una consonante, in questo caso la /d/, si trasforma nella lettera /r/.

Ecco perché, in Portogallo, a Viana do Castelo, esiste un affine Pregal. In Alta Italia, altre vie, dal medesimo o dal nome simile, si possono rintracciare nei comuni piemontesi di Pino Torinese (TO) e di Monleale (AL) mentre, in terra insubre, a Brioso (MI) e a Lesmo (MB), si assiste ad una variazione del nome di luogo che, unendosi in una parola sola, diventa Peregallo mentre, a Livorno Ferraris (VC), si ricorda tuttora l'antico toponimo *Peregallum* sulla strada Liburnasca. Di seguito esso si contrae in Pragallo a Favria (TO) e in Pregalle a S. Pellegrino Terme (BG).

Può apparire strano ma l'espressione originaria che ha portato a degli ibridi come Peregallo o Pragallo o addirittura a Pietra del Gallo o ad altre simili e bizzarre forme, sembra si sia mantenuta integra soltanto nel nome della via Piedegallo di Lonato, non lasciandosi corrompere dal tempo come nei casi elencati.

Il noto glottologo Giandomenico Serra, in un articolo sulla pubblicazione svizzera

"Vox Romanica", IV, del 1939, intitolato: *Tracce di un'antica voce peregâl "mora di sassi" lungo le antiche vie romane e romeae dell'Italia Occidentale*, ha individuato il significato di questo toponimo in un generico "mucchio di sassi" ma la spiegazione non appare soddisfacente soprattutto se ci si trova in presenza di un incrocio.

Esiste una sicura affinità fra quelli nominati sopra e il nome di un luogo di Brescia che costituisce il punto d'incontro fra gli attuali viale Piave e viale Venezia e che è indicato, nella parlata popolare, come *la préa* o *la préda del gal* (la pietra del gallo). L'inusuale denominazione, sicuramente corrosa e alterata dal tempo, ma restaurata con una buona dose di fantasia dalla gente, ha trovato, nel tempo, una sua giustificazione. Infatti, fra le persone comuni, si sussurra di una misteriosa vicenda, legata ancora al periodo della dominazione di Ezzelino da Romano (sec. XIII) sulla città. Pier Ambrogio Curti nel suo: "Tradizioni e leggende in Lombardia" racconta di un certo Ottino Traina, detto Gallo, insorto, insieme ad altri, contro il tiranno della Marca Trevisana, ma che poi, catturato, fosse condannato ad essere legato vivo ... *all'ingente masso, o pietra, come venisse detta, che già notai memorabile per le istoriate effigie e le sculte iscrizioni antiche, che occupava il mezzo della strada maestra ... e poiché vi morì legato, quella pietra rimase non più tanto famosa per i vetusti ricordi che v'erano scolpiti, quanto per l'eroismo di lui; né più venne chiamata altrimenti dai posteri, che col nome di Pietra del Gallo ...*

Ovviamente, di questa pietra "tanto famosa" non esiste memoria alcuna, così come del Gallo, morto martire e legato alla stessa, ma, si sa che le leggende, che

siano agiografiche o meno, sono in massima parte, frutto di pura e fervida fantasia.

Anche in provincia, a Flero, una località si chiama con lo stesso identico nome di *préda del gal*, che si è poi esteso alla via adiacente, ma, in questo caso, non è stato tirato in ballo lo scaltro e sanguinario Signore che l'Ariosto definisce "immanissimo tiranno ... figlio del demonio".

Dopo aver esplorato diversi nomi di luogo che hanno in comune l'origine ma che il tempo ha reso non più uguali ma soltanto simili, si può chiarire l'arcano solamente tornando alla via Piedegallo di Lonato. In realtà, la spiegazione è piuttosto semplice, non trattandosi altro che della definizione popolare di un particolare tipo di incrocio, nel quale due strade oblique, provenendo da due quasi opposte direzioni, convergono in una via retta, formando un particolare quadrivio che richiama la lettera dell'alfabeto greco Ψ (*psi*).

La forma di questo particolare incontro di vie, doveva ricordare, alla gente comune, la *ràspa* (zampa) del gallo che, come ormai pochi sanno, per il fatto di non bazzicare più i pollai, possiede tre dita davanti ed un forte sperone dietro, usato dal volatile nei combattimenti con i suoi simili, come formidabile arma d'offesa. Nella via, non distante dal centro, si immettono, da destra e da sinistra, via Filzi e la stradina che porta al Corlo. Lo sperone è costituito da via Ugo Foscolo.

Una ranuncolacea, usata nella medicina popolare come vescicante, è conosciuta anch'essa, nel Bresciano, come *pè de gâl* a causa della presenza di foglie disposte in una forma simile a quella della zampa del gallo.



Via M. Cerutti, 11 - Lonato del Garda - Tel. 030 9133321



Lonato del Garda (Bs) - Via Carlo Alberto dalla Chiesa, 3/b  
Tel. 030 5280877 - 348 3701205  
Desenzano del Garda (Bs) - Via Vicina, 15 - Tel. 030 9120049  
www.ilfestaiolo.com

# IL COMUNE E IL PUBBLICO



Città di  
**Lonato  
del Garda**

## Orari di ricevimento degli amministratori

(su appuntamento)

ROBERTO TARDANI	<i>Sindaco</i>	
	martedì	14.00-16.00
MONICA ZILIOLI	<i>Vicesindaco, Ass. all'Urbanistica e Edilizia Privata</i>	
	martedì	15.00-18.00
NICOLA BIANCHI	<i>Ass. ai Servizi Sociali e Pubblica Istruzione</i>	
	martedì	16.00-18.00
CHRISTIAN SIMONETTI	<i>Ass. all'Ecologia e Ambiente, Caccia e Pesca, Manutenzione parchi e cimiteri</i>	
	martedì e giovedì	15.00-17.00
MASSIMO CASTELLINI	<i>Ass. all'Innovazione Tecnologica - Smart city, Agricoltura, Bilancio e patrimonio</i>	
	giovedì	14.00-16.00
MARIANGELA MUSCI	<i>Ass. Turismo - Cultura ed eventi</i>	
	martedì	16.00-17.30

## Orari di apertura al pubblico degli Uffici comunali

UFFICIO PROTOCOLLO:	• lun, ven 9 - 12:30 • mar, gio 9 - 12:30   15 - 17
UFFICIO POLIZIA LOCALE:	• mar, gio, ven, sab 10:00 - 12:00
UFFICIO COMMERCIO - AGRICOLTURA - SUAP:	• lun, ven 9 - 12:30 • mar, gio 9 - 12:30   16 - 17:45
UFFICIO FIERA:	• lun, mer, ven 9 - 13 • mar, gio 9 - 12:30 • pomeriggio solo su appuntamento 15:45 - 17:30 • sabato mattina solo su appuntamento 9 - 11
UFFICIO LAVORI PUBBLICI E MANUTENZIONI - ECOLOGIA E AMBIENTE - URBANISTICA ED EDILIZIA PRIVATA - SUEP:	• mar, ven 10 - 12:30 • gio 10 - 12:30   16 - 17:45
UFFICIO TRIBUTI:	• lun, ven 9 - 12:30 • mar, gio 9 - 12:30   16 - 17:45
UFFICIO PATRIMONIO:	• lun, mar, gio / ven 9 - 12:30
UFFICIO AFFISSIONI:	• lun, mar, gio, ven 9 - 12:30 <a href="mailto:ica.affissionilonato@libero.it">ica.affissionilonato@libero.it</a>
UFFICIO CULTURA-TURISMO:	• lun, ven 9 - 12:30 • mar, gio 9 - 12:30   15 - 17:45
BIBLIOTECA COMUNALE:	• mar, mer, gio 9:15 - 17:15 • ven 14 - 17:45 • sab 9 - 12:30
UFFICIO SERVIZI SOCIALI - SPORT E TEMPO LIBERO:	• lun, ven 9 - 12:30 • mar, gio 9 - 12:30   16 - 17:45
UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE:	• lun, ven 9 - 12:30 • mar, gio 9 - 12:30   15 - 17:45
UFFICIO SEGRETERIA GENERALE:	• lun, ven 9 - 12:30 • mar, gio 9 - 12:30   16 - 17:45
UFFICIO RAGIONERIA:	• lun, gio, ven 9 - 12:30 • mar 9 - 12:30   16 - 17:45
UFFICIO CED - INFORMATICA (riceve solo su appuntamento):	tel.: 03091392261

## Numeri utili

FARMACIA COMUNALE:	0309113988
STAZIONE CARABINIERI:	0309130051
GARDA EMERGENZA ODV:	800 952 112
HUB VACCINALE:	3334914046

## Numeri telefonici degli Uffici comunali

CENTRALINO:	03091392 211
UFFICIO PROTOCOLLO:	03091392 216
UFFICIO NOTIFICAZIONI - MESSO COMUNALE:	03091392 215
UFFICIO POLIZIA LOCALE:	03091392 223
PROTEZIONE CIVILE:	030800610110
UFFICIO COMMERCIO E AGRICOLTURA:	03091392 225 - 03091392 227
UFFICIO SPORTELLO UNICO ATTIVITÀ PRODUTTIVE (SUAP):	03091392 220
UFFICIO FIERA:	03091392 226
UFFICIO SERVIZI DEMOGRAFICI:	03091392 232
UFFICIO LAVORI PUBBLICI E MANUTENZIONI:	03091392 270
UFFICIO ECOLOGIA E AMBIENTE:	03091392 282 - 03091392 287
UFFICIO URBANISTICA - EDILIZIA PRIVATA - SUEP:	03091392 279
UFFICIO TRIBUTI:	03091392 264 - 03091392 253
UFFICIO PATRIMONIO:	03091392 256 - 03091392 263
UFFICIO AFFISSIONI:	0309132626
UFFICIO CULTURA - TURISMO:	03091392 238 - 03091392 216
BIBLIOTECA COMUNALE:	0309130755
UFFICIO SERVIZI SOCIALI:	03091392 243
UFFICIO SPORT E TEMPO LIBERO:	03091392 242
UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE:	247
UFFICIO SEGRETERIA GENERALE:	03091392 217
UFFICIO CED:	03091392 261
UFFICIO RAGIONERIA:	03091392 258
UFFICIO PERSONALE:	03091392 257

## Numero Unico della 67<sup>a</sup> Fiera Regionale di Lonato del Garda 2025

Supplemento a "Lonato in casa"

Notiziario dell'Amministrazione Comunale

Anno XXVI - N. 80 - Dicembre 2024

Direttore responsabile: Dr. Roberto Tardani

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

Editore: Comune di Lonato del Garda

Redattore: Ufficio Fiera del Comune di Lonato del Garda

Responsabili Numero Unico: Laura Giacomelli

Giovanna Lacalamita

Stampa: Grafiche Tagliani stampa e comunicazione - Calcinato (Bs)

Foto di copertina gentilmente donata da Foto Bonetta



**Locanda**  
**no-strana**  
Salsamentaria

il **Bello**

il **Buono**

il **No-strano**



Uno spazio dal **clima informale** e accogliente, dove assaporare un **buon aperitivo** spizzicando le specialità della casa o trascorrere **momenti di convivialità**.

Troverai, oltre a un'ampia selezione di **salumi di Parma** accompagnati dallo **gnocco fritto**, gustosi **primi fatti in casa** lavorati con materie prime selezionate a filiera corta e, nel periodo estivo, anche la nostra **carne alla brace**.



L'antica **cascina del 1750** e la sua ampia corte interna coroneranno i vostri momenti speciali durante tutto l'anno. I nostri spazi sono a disposizione in via esclusiva per i tuoi **eventi privati o feste con gli amici**.



**CANNE FUMARIE**  
PREVENTIVI GRATUITI

*Visita il nostro sito*



☎ 030 262 0310 📞 333 793 1039  
✉ info@grondplast.it  
✉ infoprogetti@grondplast.it  
📍 Via Torquato Tasso, 15  
25080 Mazzano BRESCIA



**IRRIGAZIONE**  
**GIARDINAGGIO**  
**AGRICOLTURA**  
**CISTERNE**  
**EDILIZIA**

**POMPE**  
**IDRAULICA**  
**DEPURAZIONE**  
**RISCALDAMENTO**  
**CLIMATIZZAZIONE**