

LA RASSEGNA. Un fitto cartellone per l'ultimo giorno della manifestazione che celebra sapori, suggestioni e prodotti della Riviera bresciana del lago di Garda

La Fiera di Puegnago stappa un gran finale



La giuria del Palladio Gardesano: il vincitore è Franceschino Risatti



Il Gropello grande protagonista: premiata l'azienda «Due Pini»

Degustazioni di Gropello, olio Casaliva e formaggi prima del concerto in piazza dedicato a Jovanotti. Il premio «Palladio» incorona Franceschino Risatti

Alessandro Gatta

Ultimo giorno per la Fiera di Puegnago, che chiude stasera in musica, alle 21 in piazza con il tributo a Jovanotti dei Pensieri Positivi, e nel segno della gastronomia locale.

UNGRAN FINALE con il «Gropello & Casaliva Experience» in Villa Galnica, il mercato contadino di Coldiretti nel Ruscio della villa, l'area food con lo spiedo bresciano e il ritto al Gropello a firma dello chef Carlo Bresciani.

Tempo di verdetti, come da tradizione. Sabato sera è stato eletto il vino rosso dell'an-

no, nel concorso intitolato a Sante Bonomo: per il secondo anno consecutivo è stato premiato il Gropello «Sara» dell'azienda Due Pini di Polpenazze, gestita dal giovane Marco Coccoli.

Ieri mattina invece è stato proclamato il vincitore del Palladio Gardesano, il premio che celebra volti dell'imprenditoria e non solo che hanno fatto la storia del Garda: quest'anno il vincitore è Franceschino Risatti, ex sindaco di Limone (per tre mandati) ed ex presidente del Consorzio di promozione turistica Garda Lombardia: «Ha fatto di Limone un gioiello nell'attività turistica e

un modello di sana ed efficiente amministrazione portando la piccola località gardesana, con 1,3 milioni di presenze, al secondo posto in Lombardia dopo Milano»: lo scrivono i giurati, tra i quali il presidente e il segretario della Confraternita del Gropello, Claudio Piergentili e Fabrizio Segala, il presidente del Consorzio Garda Lombardia Luigi Alberti e Ivan Spazzini di Slowfood

Il Palladio sarà consegnato il 20 settembre prossimo al Grand Hotel di Gardone: ieri mattina è stata selezionata anche la scultura che sarà il premio a tutti gli effetti, tra le oltre 15 realizzate dai ragazzi

dell'Accademia Santa Giulia di Brescia. La giuria di qualità presieduta da Albano Morandi ha selezionato l'opera di Gloria Bonardi e Giulia Zapparoli, «per la sua atmosfera trasognante e misteriosa, gli occhi incerti tra il dubbio e la quiete, il sonno e la veglia, infine il taglio novecentesco che è un omaggio all'immaginario gardesano».

La Fiera continua anche stasera, dicevamo: ingresso in Villa 15 euro con sacca e bicchiere, e 60 etichette in degustazione, poi salumi e formaggi, la musica dalle 21. «Quest'anno abbiamo deciso di puntare sui prodotti tipici del nostro territorio, olio e vino - spiega il sindaco Silvano Zanelli - e per questo abbiamo preferito togliere le bancarelle, così da qualificare al meglio la nostra Fiera. Ci vorrà tempo, ma questa è la strada da percorrere». •

A Pilzone d'Iseo

Mortadellata benefica: in dodici ore divorati oltre 350 chili di salume



A Pilzone d'Iseo sono state servite oltre mille porzioni di mortadella

Alessandro Romele

Ancora una volta la regina degli insaccati italiani ha stregato i gourmet. La 19esima edizione della Mortadellata solidale organizzata a Pilzone d'Iseo è stata un successo. Sono stati presi d'assalto gli stand gastronomici allestiti dall'Associazione Amici della Mortadella e dal Gruppo Alpini locale.

Sono stati servite oltre mille porzioni di mortadella declinata in ogni sua sfumatura di gusto e sapore. A

confezionare i piatti uno staffa di oltre cinquanta volontari dell'associazione. La nuova location del campo sportivo è stata apprezzata dai visitatori: sotto la grande tensostruttura, gli ospiti hanno potuto gustare tre specialità: la mortadella tagliata a fette e accompagnata da pane fragrante, alla piastra ed in umido con i fagioli.

COME SEMPRE il tradizionale appuntamento ha richiamato persone dal Sebino e dalla Franciacorta. Il tutto in nome della solidarietà: l'intero ricavato è stato donato alla Fondazione

Nikolajewka di Brescia, che si prende cura dei disabili promuovendo la loro emancipazione e inserimento nel mondo del lavoro. «Il grande afflusso di persone ha gratificato gli sforzi organizzativi - sottolinea Francesco Vavassori tra gli ideatori dell'iniziativa -. Per noi conta soprattutto il fine benefico».

E pensare che tutto è nato, quasi vent'anni fa, per scherzo. «Eravamo un gruppetto di persone a cui piaceva stare insieme e divertirsi - racconta Silvio Cittadini, un altro punto di riferimento della Mortadellata -. Abbiamo pensato di continuare a farlo, ma anche di aiutare chi aveva davvero bisogno. Da due decenni continuiamo a farlo, e siamo davvero contenti di dare una mano alla Fondazione Nikolajewka di Brescia».

L'aspetto più significativo è la massiccia presenza della comunità di Pilzone d'Iseo. Dalle 10 della mattina fino alla tarda serata, sono stati cucinati oltre 350 chilogrammi di mortadella originale emiliana.

«GRAZIE DAVVERO agli amici ed agli Alpini di Pilzone - rimarca invece Massimo Cortesi, presidente della Fondazione bresciana - perché ogni anno scegliamo di aiutare la nostra struttura. Rappresentano certamente un esempio di grande solidarietà da seguire e da imitare».

Sabato i volontari hanno lavorato tutto il giorno: 12 ore regalate al territorio, all'insegna dell'allegria e ovviamente della buona cucina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Speciale Selezionati per Voi

Comunicazione pubblicitaria a cura di PubliAdige

Falegnameria MALPETTI snc

di MALPETTI
ALBERTO & C.



SAN CASSIANO di Cavriana (MN)
Via Angelo Custode, 4
Tel. 0376 855204

EDILMO

La qualità delle opere compiute, le tecniche di lavoro, i macchinari sempre all'avanguardia e la grande professionalità hanno permesso nell'arco degli anni una continua crescita dell'azienda.

Specializzata sia nella costruzione di grandi opere come centri commerciali e direzionali sia nelle piccole opere di manutenzione ordinaria e straordinaria di case, appartamenti e condomini.

Opere CIVILI • Ristrutturazioni • DEMOLIZIONI, SCAVI

Costruzione CENTRI DIREZIONALI • Recupero VECCHI EDIFICI

Costruzione CENTRI COMMERCIALI • Costruzione CENTRI DIREZIONALI

Costruzione Acquedotti RETI FOGNARIE



EDILMO S.a.s. di Chiarini Arduino & C.

Castiglione delle Stiviere (MN) - Via Maestri del Lavoro, 11

Tel.: +39 0376 630505 - Fax: +39 0376 632963

edilmo@edilmo.it - www.edilmo.it