

GARDA E VALSABBIA

Gavardo

Riscoprire il gusto dell'antica Roma

Questo pomeriggio a partire dalle 15, al Museo archeologico di Gavardo, è in programma l'iniziativa «La tintura dei filati»: si tratta di un laboratorio di

archeologia sperimentale. La domenica al museo non finisce però qui: alle 20.30, si terrà infatti «A cena al museo. Il gusto di Augusto», con un menu molto particolare ispirato alla cucina dell'antica Roma e proposto dallo chef Carlo Bresciani e commentato da Elisa Zentilini.

Lonato

La difesa personale s'impara in parrocchia

La parrocchia organizza un corso di difesa personale per donne: comincerà il 4 ottobre. Per informazioni contattare la segreteria dell'oratorio: 030.9919923.



Desenzano, musica. Oggi l'oasi San Francesco sarà palcoscenico naturale del concerto «Armonie in oasi». L'appuntamento è previsto alle 18.30.



Calvagese, fotografia. Il 26 settembre nuovo corso di fotografia dell'Associazione fotografica basso Garda: cinque lezioni da due ore in aula e un'uscita. Per info 3393402034.



Desenzano, pulizia fondali. Stamattina alle 9.30 grandi pulizie al porto di Rivoltella: i sub di Talata Sub e il Wwf scenderanno in acqua per ripulire i fondali.

Controllo vicinato, la frazione di San Martino fa da apripista

Lo scopo è far partecipare alla vita di quartiere Giovedì al centro sociale incontro con i cittadini



Una veduta di San Martino. Il progetto di sicurezza inizia dalla frazione

Desenzano

Alice Scalfi

■ Una «proposta concreta, per rafforzare la collaborazione tra cittadini e forze dell'ordine e per garantire una maggiore sicurezza urbana»: è così che il vicesindaco Cristina Degasperi dà il via al controllo del vicinato sul territorio

di Desenzano. O meglio, per ora su quello di San Martino della Battaglia.

Il progetto. Proprio dalla frazione desenzanese prenderà piede il nuovo progetto: giovedì 20 settembre, alle 21 al centro sociale, è in programma un incontro pubblico in cui l'iniziativa sarà ufficialmente presentata ai cittadini di San Martino, gli «apripista» del controllo del vicinato in quel di Desenzano. Il progetto è fortemente voluto

dall'amministrazione comunale e sarà realizzato in collaborazione con l'associazione «Brescia SiCura - Controllo di vicinato» e in stretto contatto con la Prefettura e le Forze dell'ordine: si tratta essenzialmente di una forma di gestione della sicurezza del territorio che vede nei cittadini risorse attive, vigili e attenti a ciò che accade attorno a loro. Il Controllo del vicinato si sta diffondendo in modo capillare: nei dintorni, per esempio, è già attivo e operativo a Padenghe. Ma anche Bedizzole, per portare un altro esempio, è da qualche mese munito di apposita segnaletica e di «controllori» efficaci.

L'obiettivo. Ora, anche Desenzano: «I cittadini saranno dunque una risorsa fondamentale, grazie alle loro segnalazioni e a una rinnovata cultura della prevenzione per la tutela personale e collettiva. Il Controllo del vicinato sarà uno stimolo all'aggregazione sociale e alla partecipazione alla vita del quartiere». Si comincia, si diceva, da San Martino: «Diamo ai residenti della frazione - spiega Degasperi - la responsabilità di portare avanti questo progetto in maniera fattiva e produttiva in modo tale che possano fare da apripista per le altre zone di Desenzano. Iniziamo da qui perché San Martino ha un tessuto sociale consolidato: le famiglie si conoscono bene e sono radicate sul territorio da anni. Speriamo dunque che questa novità porti i propri frutti e possa rendere più sicura e tranquilla la popolazione». //

Quando lo spiedo fa bene all'archivio parrocchiale

Toscolano

■ Uno spiedo benefico per la tutela dell'archivio parrocchiale di Toscolano. Lo promuove Asar, l'Associazione storico archeologica della riviera che ha al suo interno un gruppo di archivisti: da oltre un ventennio si occupa dell'inventariazione

e della catalogazione degli archivi gardesani. Particolare attenzione è stata riservata fino ad ora agli archivi salodiani della magnifica Patria e del Comune, mentre è stato da pochi giorni avviato il riordino dell'archivio comunale di Gargnano. Ora, su suggerimento del socio Gianfranco Ligasacchi, Asar promuove anche la conservazione dell'archivio parrocchia-

le di Toscolano, particolarmente ricco e interessante. Per sostenere l'operazione, che ha ovviamente ottenuto l'ok della Parrocchia, Asar organizza un pranzo con polenta e spiedo aperto a soci, familiari, amici e sostenitori che avrà luogo in oratorio, al termine dell'escursione in Valle delle Cartiere programmata per domenica 23 settembre. Info e prenotazioni, sia per la gita sia per il pranzo (15 euro), su www.asar-garda.org. L'incasso servirà ad acquistare i faldoni per la conservazione di registri e documenti. //

I piatti bresciani conquistano anche l'Australia



In tour. Gourmet australiani in visita a Gargnano

Gargnano

■ Casoncelli, spiedo e polenta, brasato: piatti bresciani che, grazie ad Alessandro Pavoni, chef stellato di origine valtrumpina, hanno conquistato i gourmet australiani. Dopo aver conseguito il diploma a Gardone Riviera, giovanissimo ha lavorato in locali di prestigio: al ristorante Carlo Magno, da Marchesi ad Erbusco, al Fiordaliso sul Garda e sempre sul

Benaco Pavoni è stato in cucina al Porto di Dusano e a Le Balze di Tremosine. Dopo un'esperienza in Francia la decisione di puntare su Sidney.

«Dal 2001 sono in Australia e oggi gestisco un ristorante e tre trattorie. Ho iniziato con l'Ormezzano e oggi ho 80 dipendenti. Ho conseguito due stelle e il mio locale sta per essere insignito della terza. È dura ma penso di farcela».

«Gli australiani hanno quasi tutti origini europee e la cucina italiana è la preferita. I casoncel-

li e lo spiedo hanno conquistato gli australiani. I prodotti? Sono di ottima qualità. Importiamo dall'Italia, ma usiamo molto quello che troviamo sul territorio. Sono eccezionali le mozzarelle di bufala australiane.

Mesi fa, mentre raccontava le sue origini in sala, ha spiegato che era bresciano. Brescia dov'è? Insieme al collega e amico Giovanni Pulu, chef originario del Sassarese che gestisce tre locali a Sidney «propongo la cucina sarda e sul pesce» ha così organizzato un tour in terra bresciana. Puntando sul Garda. «Ho scelto Gargnano perché rimane paese a misura d'uomo», afferma lo chef gardo-nese. «Sto accompagnando con Giovanni dieci gourmet australiani. Siamo al laboratorio dei fratelli Bignotti che realizzano ottimi formaggi. Visiteremo la limonaia di Giuseppe Gandossi e il frantoio di Valerio Giacomini. Il loro parere? Entusiasti del lago a loro sconosciuto. Venisse pubblicizzato penso che migliaia di australiani verrebbero in vacanza qui».

Di Gargnano e del lago di Garda ha parlato di recente la rivista internazionale Gourmet e grazie all'idea geniale del viaggio in Italia di Alessandro Pavoni una rappresentanza di buongustai australiani ha potuto conoscere lo splendido lago di Garda e assaggiato il coregone ai ferri e i bigoli con le sarde.

E lo spiedo con polenta? Lo troveranno a Sidney. //

FRANCO MONDINI

Un corso per diventare operatori socio-sanitari

Idro

■ In questi anni i nostri territori richiedono sempre più figure professionali da affiancare a medici e infermieri nell'assistenza a persone disagiate. Per rispondere a questi bisogni, l'Istituto superiore di Valle Sabbia Perlasca, il consorzio Solco Brescia e il consorzio Laghi hanno unito le loro forze per organizzare un corso di qualifica per operatore socio-sanitario.

Utilizzando al meglio le competenze didattiche dell'Istituto Perlasca e il sapere professionale del consorzio Solco, il corso si articolerà in più parti e

avrà una durata di mille ore. Di queste, 550 saranno svolte nella sede di Idro dell'Istituto sabino, mentre le restanti verranno dedicate al tirocinio in strutture accreditate. L'intero percorso didattico si svolgerà dal mese in corso a luglio 2019, con un esame finale.

Dario Pironi, direttore di Solco, ha evidenziato come questa iniziativa «voglia dare un'opportunità formativa alle persone che cercano una occupazione qualificata nel settore socio-sanitario». Il dirigente scolastico del Perlasca, Antonio Butturini, ha voluto puntare l'attenzione sulla «necessità di garantire nuovi sbocchi professionali ai diplomati dell'isti-

tuto - in particolare a quelli dell'indirizzo socio-sanitario - e, nel contempo aprire la scuola al territorio».

Per supportare i corsisti gli organizzatori hanno coinvolto la Cassa rurale Giudicarie Valsabbia Paganella, che ha predisposto una specifica linea di finanziamento chiamata Fin-Form.

I responsabili dei consorzi Solco e Laghi, si sono inoltre impegnati a favorire l'inserimento lavorativo, tramite la propria agenzia del lavoro accreditata in Regione, di quanti, superando l'esame finale, otterranno la qualifica di operatore socio-sanitario, riconosciuta dalla Regione e valida su tutto il territorio nazionale.

Le iscrizioni si chiuderanno giovedì 20 settembre, mentre le lezioni avranno inizio il lunedì successivo, 24 settembre. //

GIANCARLO MARCHESI

Calvagese Carzago abbraccia la «nuova» scuola

Grande festa a Carzago per l'inaugurazione della scuola media del paese, tornata a vivere dopo un anno e mezzo di cantiere e un investimento di 420mila euro. C'erano alunni e insegnanti, con in testa il dirigente dell'Istituto comprensivo di Bedizzole Sabina Stefano e c'era l'Amministrazione comunale al gran completo guidata dal sindaco Simonetta Gabana.

