

## GARDA E VALSABBIA

## Bedizzole

## Corale Santo Stefano in cerca di nuove voci

La Corale Santo Stefano è in cerca di nuove voci: stasera, 4 febbraio, ci si può presentare alle prove, che cominceranno alle 20 dalle madri canossiane.



## Bedizzole

## Via alle iscrizioni per il corso di caccia

L'associazione Anuu Gasparotto organizza, dal 6 marzo, il corso abilitante all'attività venatoria. Ci si può iscrivere telefonando al 349.3102847.

## Moniga

## A lezione di arte tra disegno e tecniche

Esprimersi con il disegno e conoscere l'arte esplorando tecniche e materiale diversi: corso al via giovedì al centro sociale. Iscrizioni: 0365.500821.



**Desenzano, mostra.** La mostra del Cai «Ritorni e nuovi arrivi di carnivori nelle Alpi», nella galleria Bosio, resterà aperta fino a domenica (chiuso lunedì e mercoledì).



**San Felice, corso.** Al via il 28 febbraio il corso base di fotografia del Foto Club Moniga: cinque lezioni in biblioteca, a Portese, alle 20.30, e due uscite. Iscrizioni: 347.3028784.



**Manerba, Mediaset.** Chi volesse partecipare ad una puntata del programma Mediaset «Caduta Libera» può iscriversi entro il 20 febbraio al numero 0365.552727.

# Un debutto vincente con menzione d'onore per l'Oleum Vatis

## L'olio realizzato con olive del Vittoriale ha vinto un premio al prestigioso Olio Officina Festival

## Gardone

Simone Bottura

■ Menzione d'onore per l'Oleum Vatis.

Fa il suo debutto con un prestigioso riconoscimento l'extravergine ottenuto dai frutti dei 395 ulivi presenti nella tenuta del Vittoriale: a Olio Officina Festival, la tre giorni milanese dedicata all'oro verde conclusasi sabato, è stato premiato con una menzione per il packaging. E presto l'olio del Vate, frutto della campagna olearia 2018, sarà sul mercato, in vendita al shop della Fondazione dannunziana di Gardone Riviera e nella sede della società agricola Il Cavaliere di Salò, che lo ha prodotto.

«Una grande soddisfazione», commenta Massimiliano Basile, che con Simone Bonzanini ha fondato nel 2014 l'azienda olearia salodiana, che affianca all'ambito

prettamente agricolo anche una funzione sociale, impiegando giovani che non hanno un lavoro, che escono da situazioni di disagio e che scelgono di cambiare vita.

**Prospettive.** La parola chiave è «recupero». Recupero di vite che stavano per perdersi e che rinascono grazie a progetti di autoimprenditorialità legati alla produzione olivicola, ma anche di uliveti abbandonati o poco curati, che Il Cavaliere si prende in carico per farli fruttare di nuovo. Come accaduto per i 395 ulivi del Vittoriale, tutti della varietà Casaliva, cultivar tipica del lago, da cui si ricava l'oro verde del Garda, l'olio extravergine più nordico del Mediterraneo, tra i più apprezzati d'Italia. «L'Oleum Vatis - dice Basile - è un prodotto a tiratura limitata. Ne esistono 1600 bottiglie da un quarto di litro, che contengono olio che proviene esclusivamente dalle olive del Vittoriale».

È un prodotto di nicchia, per pochi eletti. Anche il prezzo, in via di definizione, sarà commisurato all'esclusività

del prodotto. L'operazione vede coinvolti, oltre alla società agricola Il Cavaliere, che ha curato gli ulivi del Vittoriale e si è occupata della raccolta delle olive, anche l'Agraria di Riva de Garda, che ha effettuato la frangitura e l'imbottigliamento, e l'ing. Giuseppe De Gasperini, che ha disegnato l'etichetta. E ovviamente la



L'olio del Vate. Alcuni degli ulivi del Vittoriale

Fondazione del Vittoriale, con il presidente Giordano Bruno Guerri che ha voluto rendere di nuovo produttivi gli ulivi dannunziani, altro tassello del progetto teso a fare del Vittoriale un museo vivo e in continua evoluzione, un luogo il più possibile uguale a come lo realizzò Gabriele d'Annunzio. //

## Agri-Coop cambia casa ma non format: aiutare i più deboli

## Gargnano

■ Dopo quarant'anni la cooperativa sociale Agri-Coop Alto Grada Verde di Gargnano dà l'addio alla storica sede. Lascia la gloriosa casetta prefabbricata costruita nell'ex caserma Magnolini di Bogliaco. Lì hanno trovato aiuto, sostegno e lavoro centinaia di persone. Tra loro giovani e meno giovani con alle spalle problemi legati ad alcolismo, ludopatia, tossicodipendenza, ma anche carcere. Un inserimento avvenuto grazie al lavoro a contatto con la natura.

Oggi diventerà data storica. L'Agri-Coop, nata quasi per scommessa il 26 maggio del 1978, inizia la nuova avventura guardando al ricambio generazionale e al futuro in un cascinale dell'800 calato tra gli ulivi, completamente rimodernato. La nuova, spaziosa e funzionale casa, si sviluppa su tre piani, ognuno da 300 metri quadrati a ridosso dell'area del golf, al confine con Gargnano. Oggi ecco uffici 4.0, deposito attrezzi, vivai, centro convegni, ma in un futuro non poi lontano nascerà una cascina didattica per le visite scolastiche e aree dove

poter conoscere la flora gardesana. E dove oggi - siamo in località San Pietro - c'è il vivaio per la crescita degli ulivi, verrà ricreata l'antica limonaia.

Il progetto di 40 anni fa di valorizzare l'alto Garda, creare occupazione, salvaguardando l'ambiente, prosegue. Oggi l'Agri-Coop svolge lavori in vari paesi gardesani e cura parte del verde pubblico in città comprese centro storico e Castello. Conta 60 soci e 19 inserimenti. «Ma il numero varia a seconda degli appalti» sottolinea il presidente Francesco Capuccini da sempre alla guida affiancato dal fratello Oliviero e da preziosi collaboratori. Recente l'ingresso di forze nuove: «Guardiamo avanti» dice Capuccini presentando il suo vice Davide Zanola di Poncarale, 30 anni, con esperienza nel settore. L'Agri-Coop, per consolidarsi, ha deciso l'incorporazione con la coop Agritecnica Montenetto di Poncarale. Il mercato richiede infatti strutture solide e in espansione per poter partecipare ai vari bandi. Di strada ne è stata fatta tanta e in 40 anni decine e decine di persone svantaggiate hanno trovato lavoro, aiuto e un sostegno. Una scommessa vinta. //

FRANCO MONDINI

## La Pro loco... mette in tavola la «Sena del bresà»

## Lonato

■ Torna, il 16 febbraio, la «Sena del bresà» della Pro loco di Lonato: occasione d'incontro, di scambio di idee, di partecipazione e di divertimento.

Appuntamento alla trattoria Al Circuli di San Polo con un menù all'insegna della cucina tradizio-

nale: casoncelli e risotto con l'empiòm, bolliti con salse, dolce, acqua, vino e caffè. Nel costo della cena, 25 euro, è compresa pure la tessera 2019 della Pro Loco. Durante la serata si esibirà il cantastorie dialettale lonatese Giacomo Soncina, poi ci sarà l'estrazione della lotteria abbinata all'evento.

Prenotazioni entro domani a proloclonato@libero.it oppure al 366.6632237. //

## Lista Rinasce: «Nessun accordo con la Lega»

## Gavardo

■ «Non esiste alcun accordo politico con la Lega per le prossime amministrative». Gavardo Rinasce replica con una secca smentita alle affermazioni rilasciate nei giorni scorsi da Gavardo in movimento.

«Ovviamente noi parliamo con tutti, come riteniamo sia doveroso e giusto in questa fase - spiegano i componenti. - Se davvero auspichiamo un cambio di passo per il nostro

Comune, e vogliamo dare modo di rimarginare le divisioni, è fondamentale aprirsi anche a chi non la pensa esattamente come noi, senza chiedergli quale tessera abbia in tasca. Tutto ciò - viene ribadito - è molto diverso, nella forma e nella sostanza, da un accordo politico e di programma con il partito della Lega».

Gavardo Rinasce esprime poi «sorpresa per un comunicato che giunge al posto delle importanti risposte che ci attendevamo da Gavardo in movimento, a cui avevamo formula-



Gavardo. Si accende il dibattito in vista delle elezioni amministrative

to una proposta chiara e trasparente, la medesima che rivolgiamo a tutti i cittadini disposti a mettersi in gioco con noi: ossia, chiedere a partiti e movimenti di fare un passo indietro, per promuovere la formazione di un gruppo di persone oneste, capaci e libere da con-

dizionamenti, che si candidino alla guida del nostro Comune». Persone «senza vincoli ideologici, che si riconoscano in alcuni valori di fondo e, soprattutto, nell'impegno a una netta discontinuità con il recente passato dell'Amministrazione gavardese». // E.G.U.

TRENTINO

**EXPORIVAHOTEL**  
2019 QUARANTATREESIMA EDIZIONE  
SALONE PROFESSIONALE DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE

INDOOR & OUTDOOR CONTRACT

COFFEE & BEVERAGE

FOOD & EQUIPMENT

ECO WELLNESS & TECHNOLOGY

**RIVA DEL GARDA QUARTIERE FIERISTICO**  
**3 > 6 FEBBRAIO 2019**  
ORARIO DOM. - LUN. - MART. 10.00 > 18.00 MERC. 10.00 > 17.00

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