

Il Giornale di ROVATO

ANNO XXI - Settembre 2016 - Mensile di informazione locale

Direttore responsabile: Massimiliano Magli - massimiliano.magli@libriegiornali.it - Editore: Libri&Giornali s.r.l. - via Milano, 7 - ROCCAFRANCA (BS) - Tel. 030.7091033 - Italia - Ufficio commerciale: Simone Ottolini - simone.ottolini@libriegiornali.it - Cell. +39.339.1830846 - Consulenza fotografica: Sbardolini

Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni, iscritto Roc 20812

- Stampa: Colorart - Località Moie - Rodengo Saiano - Impaginazione: Massimiliano Magli & For You Srl- Pubblicazione periodica registrata presso il Tribunale di Brescia - Autorizzazione numero 12 del 5 marzo 2010 - Questa edizione è stata chiusa alle ore 14,00 del 10 Settembre 2016





Stefano Lancini premiato a Sarnico

Tre titoli per il rovatese nella caccia

Parla rovatese la 61esima edizione della Fiera degli uccelli e dei cani da caccia di Sarnico, che ha vissuto momenti di tensione per lo svolgimento di alcune manifestazioni di protesta da parte dei gruppi di animalisti del territorio. Per oltre tre ore una cinquantina di contestatori hanno disturbato l'evento urlando slogan, insulti e cercando di boicottare

❑ a pag 2



SPORT

Il Rugby Rovato festeggia i suoi primi quarant'anni

di Francesca Ghezzani



Sono passati quarant'anni da quel 26 Giugno 1976 in cui ha avuto inizio l'avventura che ha contraddistinto la cittadina di Rovato nello sport del Rugby.
La storia del Rugby Rovato non è diversa da quella di parecchi Club nostrani per i valori e gli stimoli che hanno permesso di mettere radici e di crescere in modo graduale e continuo nonostante qualche battuta d'arresto che, comunque, non ha fatto perdere al Rovato la propria identità col territorio seguendo la vocazione di Società attenta al vivaio e impegnata nella formazione delle nuove generazioni. Si tratta di una realtà che vuole esaltare la voglia di condivisione, lo spirito di gruppo e la grande amicizia che ha sempre reso coesi i rapporti tra le numerose persone che si sono avvicendate dentro o fuori il campo di gioco lasciando anche un solo piccolo segno.
E' importante ricordare con quanta dedizione, passione e volontà hanno sempre lavorato in molti rimanendo dietro le quinte e come appassionati, sportivi e imprenditori del territorio abbiano dato tanto al movimento, aiutando il Club a superare anche i momenti avversi e ricevendo, in cambio, la grande soddisfazione di veder crescere tra le fila del Club giovani promesse, validi tecnici e ottimi giocatori che hanno poi calcato i più importanti palcoscenici nazionali e internazionali. E così, dopo quattro decenni, arrivano nuove soddisfazioni: il ritorno in Serie B, dopo solo due stagioni di purgatorio, e la promozione dell'Under 18 nell'Elite della categoria.
Ora, col completamento dei

❑ a pag 5

Svolta energetica per Rovato

Ok al riscatto punti luce e al risparmio

di Alessandro Maranetti

Efficienza e risparmio energetico sono le parole d'ordine che guideranno le future politiche delle Amministrazioni locali, volte ad imporre un cambiamento delle abitudini nei consumi energetici pubblici e privati con l'obiettivo di ridurre la spesa, pubblica e privata, e migliorare le condizioni ambientali

❑ a pag 2





Il gruppone deli nostri leoni: quest'anno sono 40 anni di attività

¬ dalla pag. 1 - Stefano...

la fiera, tenuti sotto controllo da decine di militari delle forze di Polizia.
Nonostante le proteste la manifestazione ha attirato tanti visitatori, oltre 3mila le persone presenti, e ha visto Stefano Lancini di Lodetto di Rovato farsi onore in tre diverse categorie.
Il rovatese si è infatti aggiudicato i titoli dedicati alle categorie del prispolone, dell'allodola e del tordo bottaccio.
Niente male, visto che la manifestazione ha visto la partecipazione di oltre 250 concorrenti nelle sfide canore degli uccelli canterini e la presenza di Loris del Maistro, campione europeo del settore dei chioccolatori, che ha dato una dimostrazione stupefacente della capacità di imitare tutte le specie di uccelli del bosco, ma anche il canto dei gabbiani e della anatre.
La sagra, iscritta nel circuito Amov, si è svolta come da tradizione nella giornata di Ferragosto presso l'area del Lido di Nettuno, appena fuori Sarnico paese in direzione Predore, nel parco di circa 24mila metri quadrati in cui si sono disputate le numerose attività in programma.
Il programma ha preso il via all'alba con la tradizionale gara canora, con tordi bottacci, sasselli, merli, fringuelli, allodole, tordine e cardellini seguita dalla sfida tra i chioccolatori della zona, che riproducono fedelmente il canto degli uccelli sia a bocca libera che con l'ausilio di particolari fischietti.
Contemporaneamente alla gara di canto è stato possibile osservare gli esperti addestratori di cani del Gruppo cinofilo bergamasco alle prese con percorsi ad ostacoli, cerca di tracce biologiche e semplice conduzione del cane.
I tanti visitatori hanno potuto cimentarsi, gratuitamente, con il tiro al piattello elettronico, con il laser a sostituire le cartucce, ma con lo stesso botto della gara, ed osservare la tradizionale mostra canina.
Resta dunque forte la tradizione di questa sagra che consolida la pratica del canto da richiamo. ■



AFFITTASI

ROVATO CENTRO

Affittasi negozio
Fronte strada metratura di mq. 120 ed annesso interrato di mq. 120, dotato di ampio parcheggio e tre vetrine fronte strada

Euro 1.100 mese trattabili
Tel. 335.8294203

¬ dalla pag. 1 - Svolta...

del territorio.
La Rovato del futuro più efficiente e sostenibile nasce nel presente e da due iniziative che perseguono questa politica che punta su una maggiore efficienza energetica, e conseguentemente sul risparmio di risorse pubbliche e private.
La prima iniziativa parte da lontano e dal progetto presentato un anno fa da Fondazione Cogeme nella sede rovatese di Cogeme: parliamo di "Franciacorta efficiente e rinnovabile", l'iniziativa che ha raccolto il sostegno di Fondazione Cariplo e consentirà di misurare i fabbisogni energetici e le risposte sostenibili di alcuni edifici pubblici.
L'Amministrazione comunale di Rovato ha sottoscritto un accordo di partenariato con altri tre Comuni, Coccaglio, Erbusco e Provaglio d'Iseo per puntare al contenimento dei consumi energetici, al miglioramento della sostenibilità ambientale, alla razionalizzazione dell'uso dell'energia.
Ad un anno di distanza questo accordo ha fatto un passo in avanti, con l'Amministrazione comunale di Rovato che ha indicato gli edifici pubblici di proprietà comunale dove si andrà ad intervenire una volta approvato il progetto.
Il costo complessivo del progetto è di 139994 euro, importo che verrà corrisposto dopo l'approvazione dello stesso e del suo finanziamento da Fondazione Cariplo all'Amministrazione comunale di Rovato, nella sua qualità di ente capofila. Il finanziamento sarà diviso in quattro tranche: il 30% anticipato alla presentazione della lettera di richiesta di anticipo del Comune a Fondazione Cariplo, Il 50% erogato alla presentazione della documentazione richiesta da Fondazione Cariplo, il 10% alla pubblicazione del bando di gara per l'individuazione della Esco ed il 10%, alla sottoscrizione del contratto con l'Esco aggiudicataria della gara esperita dal Comune. Tiziano Belotti, il sindaco di Rovato che è il Comune capofila del progetto, ha spiegato che l'obiettivo dell'iniziativa «è superare gli obiettivi fissati dall'Ue al 2020, riducendo di oltre il 20% le proprie emissioni di gas serra attraverso politiche locali che migliorino l'efficienza energetica e stimolino il risparmio energetico e l'uso razionale dell'energia».
Una volta approvato il progetto, l'intervento per migliorare l'efficienza energetica interesserà il municipio, la scuola primaria di via Spalto Don Minzoni, la scuola secondaria di primo grado di via Solferino, il Foro Boario in piazza Garibaldi, la scuola materna S. Caterina di via S. Caterina, la palestra di via Einaudi, la scuola primaria di via Milano nella frazione Lodetto, la palestra della scuola secondaria di via Solferino, la scuola primaria di via Coffetti nella frazione Duomo e la scuola primaria di via S. Andrea della frazione S. Andrea.
La seconda iniziativa è stata comunicata durante il Consiglio Comunale del 19 luglio scorso quando, con l'astensione della maggioranza ed il voto favorevole di tutte le opposizioni, è arrivato il via libera alla mozione presentata dal Pd che impegna il Comune alla «procedura di riscatto dei punti luce di proprietà non comunale», condizione necessaria per dare vita ad un serio piano di riqualificazione di tutto il comparto dell'illuminazione pubblica di Rovato.
Attraverso la mozione presentata dal Pd, l'Amministrazione comunale è chiamata ad attivare prima possibile le procedure di riscatto della proprietà dei punti di illuminazione pubblica preparando allo stesso tempo il piano per la riqualificazione con l'utilizzo delle nuove tecnologie, con l'installazione di nuovi punti luce nelle zone dove sia necessario.
Il sindaco Tiziano Belotti, rispondendo alla mozione, ha quantificato in circa 70mila euro il costo del riscatto dei punti luce di proprietà non comunale dal gestore. Nel territorio di Rovato sono attivi almeno 3500 punti luce, due terzi di essi sono già di proprietà comunale mentre la parte restante è in mano a diversi privati, con contratti e concessioni in buona parte iniziati negli anni 70, tra cui Cogeme e Enel Sole. ■



L'uomo sul Monte

Tornano i percorsi antropologici

di Roberto Parolari

Con la fine dell'estate torna anche l'appuntamento con le tradizionali iniziative culturali promosse dai Frati Servi di Maria, in collaborazione con il Comune di Rovato e il Comune di Coccaglio, e con il nuovo ciclo dei «Percorsi antropologici sull'arte di vivere» dedicato quest'anno al tema "Il piacere di vivere: vizi e virtù". Ad ospitare il ciclo di incontri-convegno è il convento dell'Annunciata, sul Monte Orfano. Le cinque serate tratteranno tre antitesi: superbia ed umiltà nei primi due incontri, lussuria e castità nel terzo, accidia e passione nel quarto e quinto.

Il primo incontro è in programma il 19 settembre e vedrà il filosofo Salvatore Natoli parlare del "Delirio di onnipotenza". Salvatore Natoli è docente di filosofia teoretica presso l'Università degli Studi di Milano Bicocca e si distingue nel panorama filosofico italiano e internazionale per la sua indagine incessante sullo stare al mondo, in serrato dibattito e confronto con il Cristianesimo, approdando a una nozione di etica del tutto singolare e radicata nell'ontologia, prima che nella deontologia. La seconda serata si terrà il 26 settembre con la relatrice Lidia Maggi che parlerà della "Forza della debolezza". Lidia Maggi, teologa, è pastora battista in servizio a Varese che, oltre alla cura delle chiese a lei affidate, si occupa di formazione e di dialogo ecumenico, collabora con diverse riviste cattoliche e protestanti su temi biblici e di dialogo ecumenico e interreligioso. Il terzo incontro, il 10 ottobre, vedrà protagonista Giorgio Bonaccorso che tratterà dell'antitesi tra lussuria e castità parlando del "Corpo tra bisogno e desiderio". Giorgio Bonaccorso è un monaco benedettino e docente presso l'Istituto di Liturgia Pastorale di Santa Giustina di Padova. Il 17 ottobre il convento ospita il quarto incontro con relatore Raffaele Mantegazza che parlerà di "Accidia: silenzio dei complici". Raffaele Mantegazza è docente di Pedagogia interculturale presso la facoltà di Scienze dell'educazione dell'Università di Milano Bicocca e, oltre alla militanza politica diretta ha fondato un gruppo di ricerca attorno alle categorie di una possibile pedagogia della resistenza nei confronti di ogni tipo di dominio e di arroganza del potere. L'ultima serata è in programma il 24 ottobre con Vito Mancuso che tratterà del "Piacere di vivere". Vito Mancuso dottore in teologia sistematica, ha studiato presso le facoltà teologiche di Milano e di Napoli e alla Pontificia Università Lateranense, insegna teologia moderna e contemporanea presso la Facoltà di filosofia dell'Università San Raffaele di Milano. Tutte le serate si svolgono di lunedì, sono ad ingresso gratuito, iniziano alle 20,30 e durano circa due ore secondo la modalità, ormai tradizionale, che prevede conferenza, intervallo e dibattito. ■

L'Associazione Meteopassione

In Franciacorta un'associazione di appassionati meteo

di Giuseppe Morandi

La realtà di Meteopassione è nata nel febbraio 2008, con l'obbiettivo di svolgere attività di studio e miglioramento delle conoscenze sul clima e microclimi della Provincia di Brescia.

Da allora ha fatto passi da gigante diventando un punto di riferimento per la nostra Provincia: sul suo portale, raggiungibile all'indirizzo www.meteopassione.com, è possibile grazie ad oltre 100 stazioni meteo e webcam vedere in tempo reale i principali parametri meteorologici di molte zone di Brescia e provincia.

Marco Borgogni, uno dei membri del consiglio direttivo dell'associazione, ci ha raccontato l'attività della associzione.

Negli ultimi tempi state raccogliendo tante soddisfazioni, quando avete capito che la vostra associazione stava crescendo?

«Il nostro lavoro ha subito una svolta decisiva tra il mese di settembre del 2009, dopo aver installato una stazione meteo-webcam sul Monte Guglielmo, e il mese di settembre del 2010, quando abbiamo installato una stazione sul Lago della Vacca.

Questo ci ha dato la possibilità di farci conoscere in diverse zone della Provincia e di iniziare un rapporto di collaborazione con l'emittente televisiva Teletutto, a cui forniamo le previsioni del tempo, oltre a presentare ogni venerdì lo spazio dedicato alla nostra Associazione. Grazie a questa collaborazione si incominciarono a creare i presupposti per la nascita di qualcosa di maggiormente strutturato e organizzato».

Quando è nata la vostra associazione?

«Negli ultimi mesi del 2009 è sbocciata l'Associazione Culturale Meteopassione.com o più semplicemente L'Associazione Meteopassione. I soci che in tale circostanza hanno fondato l'Associazione sono Stefano Masneri (Presidente), Alcide Buonocchio (Vice Presidente), Gabriele Paderni (Segretario), Fabio Barzan, Oscar Belleri, Fabrizio Febbrari, Marco Rizzo. In aggiunta a questi si citano due nuovi membri del consiglio direttivo Raffaele Fino e Marco Borgogni. Attualmente i soci dell'Associazione sono 60, con oltre 700 iscritti al forum e 15.000 seguaci sulla pagina Facebook».

Che mezzi utilizzate per far conoscere le vostre previsioni?

«Da qualche anno è possibile scaricare la nostra applicazione (per smartphone e tablet) dove si possono vedere in diretta tutti i dati della stazione meteo più vicina di Meteopassione della provincia di Brescia, fornendo inoltre le previsioni locali per oggi, domani e la e tendenza per giorni successivi.

Le previsioni sono aggiornate ogni giorno da un gruppo di quattro nostri ragazzi, che con impegno osservano modelli matematici presenti su internet per stilare previsioni meteorologiche specifiche per il nostro territorio.

Qual è la percentuale di precisione delle vostre previsioni?

«Le previsioni volutamente sono molto dettagliate solo per i primi due giorni, perché il tempo in determinate situazioni è ancora "imprevedibile" e volutamente dedichiamo uno spazio solo per una tendenza successiva ai tre giorni». Per chi volesse conoscere le vostre attività, quali sono le più note?

«Abbiamo effettuato una pubblicazione riguardante la grande nevicata del Gennaio 1985 e organizzato alcuni convegni in ambito meteorologico, tra cui quello dello scorso anno a Palazzolo, sul tornado che colpì il paese il 3 luglio 1995, con la presentazione di un video inedito del fenomeno registrato all'epoca.

Presente alla serata anche il noto meteorologo Paolo Corazzon».

Quali sono i vostri prossimi impegni?

«Ad Ottobre di quest'anno – conclude Marco Borgogni - stiamo organizzando un'altra conferenza sul clima con referente il meteorologo Andrea Giuliacci».

■





Da sinistra il gruppo di meteofili e la stazione meteo sul Guglielmo





Il Giornale di ROVATO sport



Parte con un pari il Montorfano

Già in salita il cammino in Coppa Lombardia

Con le ragazze del Montorfano ed il Real Rovato Franciacorta del presidente Cocchetti ancora in attesa di debuttare in campionato, l'unica formazione rovatese ad aver iniziato ufficialmente la stagione è il Montorfano Rovato guidato dal nuovo allenatore Ermanno Ferrari.
La società rovatese, dopo la salvezza dello scorso anno arrivata ai playout, ha deciso di rafforzare la rosa in ogni reparto per puntare ad una stagione tranquilla con qualche ambizione di classifica.
La squadra allenata da Ermanno Ferrari, che ha preso il posto di Bonfadini che aveva guidato i rovatesi alla salvezza la scorsa stagione, ha iniziato il suo campionato di Prima categoria con un pareggio interno contro l'Atletico Chiuduno: si è trattato di una gara complicata, contro una formazione tradizionalmente ostica e molto fisica che nel primo tempo ha dimostrato tutto il suo valore.
Gli ospiti sono passati in vantaggio dopo pochi minuti, grazie ad un calcio di rigore concesso per un intervento falloso di Guizzetti su Baldelli. Dal dischetto Arrigoni non ha lasciato scampo a Guizzetti. Sotto di una rete il Montorfano ha provato a reagire, senza rendersi mai veramente pericoloso.
Meglio fanno i bergamaschi che nel finale di primo tempo raddoppiano con Bosis che, solo davanti a Guizzetti, non sbaglia. Sotto di due reti il Montorfano trova il guizzo per andare al riposo dimezzando lo svantaggio: Dalola viene stesso in area da Suardi e realizza dagli undici metri la rete dell'1-2. Nella ripresa il Montorfano cambia decisamente marcia e domina lungamente il gioco, il pari però arriva solo a pochi secondi dal fischio finale grazie a Mustafi, che supera Suardi con una bella conclusione a filo d'erba. L'inizio delle gare ufficiali per il Montorfano è però datato 28 agosto: inserita nel gruppo 17 di Coppa Lombardia, la squadra di Ferrari ha debuttato sfidando il Bienno in casa, gara conclusa con una sconfitta per 3-2 al termine di una partita emozionante, la successiva sfida con il Piancamuno è terminata con un pari. Con un punto dopo due giornate le possibilità di passaggio del turno dei franciacortini sono poche, restano da giocare ancora le gare con Capriolese e Sellero, due vittorie potrebbero non bastare visto che il Bienno capolista ha già 6 punti. Per il Real Rovato il debutto in campionato, girone A di Terza categoria, è arrivato l'11 settembre in trasferta con la Pedrocca. I ragazzi di Scaglia, che giocano le partite interne ad Erbusco, affronteranno poi il 18 settembre il Torbole Casaglia, il 25 andranno a Sarezzo, il 2 ottobre sfideranno il Provezze e il 9 saranno di scena a Casaglio. Le ragazze del Montorfano apriranno la stagione domenica 18 settembre in casa, sul terreno del Campo Maggiore in via dei Platani alle 15,30, contro la Vibo Ronchese, il 25 saranno di scena a Flero, il 2 ottobre sfideranno la Femminile Mantova e il 9 affronteranno le Biancorosse Piacenza. ■



Da sinistra: il dirigente responsabile della prima squadra dell'Asd Montorfano Rovato Calcio, Serafino Gasparetti; il neocapitano, Marco Slanzi; il presidente, Alberto Lancini e il nuovo allenatore, Ermanno Ferrari

Un aiuto ai terremotati dal Montorfano calcio

Raccolta fondi con il torneo pulcini

Anche lo sport rovatese si muove a sostegno delle popolazioni colpite dal drammatico terremoto, che ha colpito nella notte del 24 agosto scorso il Centro Italia: domenica 18 settembre la società sportiva Montorfano ha deciso di trasformare il torneo della categoria pulcini già programmato con il patrocinio del Comune, in una iniziativa benefica dal nome "Un calcio al…terremoto" che vedrà società, genitori e giovani atleti uniti per dare un aiuto alle popolazioni di Umbria, Marche, Lazio e Abruzzo colpite dal sisma. Presso il centro sportivo Campo Maggiore di via dei Platani domenica 18 settembre dalle 14,30 alle 18,30 si sfideranno i ragazzini della categoria pulcini 2007 e 2008 di Montorfano, Us Cremonese, Ac Feralpi Salò, Ac Lumezzane, Fc Mantova e Brescia Calcio.
Una giornata nel segno dello sport e della solidarietà, con i fondi raccolti attraverso sottoscrizioni di genitori, tifosi e diversi sponsor locali che saranno devoluti a "Non lasciamoli soli", la raccolta fondi lanciata da Fondazione della Comunità Bresciana, Aib, Editoriale Bresciana e Ubi Banco di Brescia per aiutare le popolazioni colpite dal terremoto.
La raccolta fondi è già partita con il sostegno di alcuni sponsor locali, chi volesse partecipare, sottoscrivere una donazione o avere informazioni può visitare il sito www.rovatocalciomontorfano.it/.

SPAZIO PROMOZIONALE

PUNTO FERMO PIADINERIA ARTIGIANALE

Punto Fermo: la piadina per eccellenza

Tutta Made in Italy, secondo la migliore tradizione riminese

PUNTO FERMO PIADINERIA ARTIGIANALE

PUNTO FERMO PER QUALITA'

E' proprio vero, sono un Punto Fermo nel loro settore per qualità, praticità, assortimento e abbondanza. Il gruppo PUNTO FERMO Piadinerie Artigianali tra Luglio ed Agosto 2016 ha presentato due nuove aperture, Desenzano Piazza Matteotti presso la Galleria Imbarcadero di fronte al porto e Corso Mameli angolo Largo Formentone (ex Piazza Rovetta), praticamente di fronte alla Loggia di Brescia.
La nascita di questa realtà artigianale risale al febbraio del 2003: è stata fondata dai fratelli Davide e Daniele Capretti che operano con grande passione verso il proprio lavoro, verso i propri clienti e collaboratori, che ringraziano quotidianamente. In questi anni l'azienda ha saputo valorizzare e dare qualità ad un prodotto tipico "Made in Italy" come la Piadina Romagnola o meglio Riminese (quella sfogliata, fragrante e sottile che non "stoppa").

DUE NUOVE APERTURE

Con le ultime aperture in centro città e a Desenzano questa realtà consolida 17 punti vendita artigianali dove poter assaggiare prodotti che spaziano dalle piadine classiche e speciali ai super rotoloni sempre abbondanti, fino ad arrivare alle piadipizze, ai crescioni, ai dolci artigianali: il tutto accompagnato da ottime birre artigianali locali e non solo.

PARTNER DI 250 BAR

L'azienda è inoltre partner di 250 bar nel Bresciano e nella Bergamasca ai quali fornisce un prodotto artigianale di alta qualità.

ANCHE MILANO E VERONA

Lo sviluppo di questa realtà sta continuando anche nel centro di Milano e prossimamente sul Veronese attraverso un'appetibile formula di collaborazione commerciale.
Info sul sito www.puntofermo.net
A decorrere da quest'anno l'azienda ha ottenuto la certificazione biologica per i suoi impasti. Inoltre da sempre dedica grande attenzione ai clienti con intolleranze e allergie ai quali sa sempre proporre alternative di assoluta qualità. Nel comunicarvi tutto questo l'azienda ringrazia tutti i clienti che quotidianamente consumano i prodotti a pranzo, di sera, dopo gli allenamenti e di notte e li invita tutti a visitare il sito aggiornato www.puntofermo.net e a seguirci nelle pagine Facebook del loro punto vendita preferito.

PUNTO FERMO E' ARTE NELLA PIADINA ASSAGGIATECI!









¬ dalla pag. 1 - Il Rugby...

lavori per la realizzazione del campo in erba sintetica, il Rugby Rovato celebra i suoi primi quarant'anni nel migliore dei modi. "Sulle ali del Condor" è il titolo del libro che Federico Gervasoni ha dedicato alla storia e ai personaggi del Club, opera presentata ufficialmente il 16 settembre presso la Club House dello stadio "Pagani" con l'intervento di Gianluca Barca, che ne ha curato la prefazione e ha introdotto il ricco programma delle celebrazioni lunghe due settimane per il quarantesimo. E' giusto anche ricordare che il 26 agosto 2014 è stato il giorno più triste nella storia della palla ovale a Rovato; scompare Luigi Mondini lasciando una ferita profonda che il Club ha voluto cercare di lenire con la cerimonia di intitolazione del Campo 2 dello stadio "Pagani" che si terrà domenica 18 settembre alle ore 11 presso lo stadio "Giulio e Silvio Pagani" di Via I° Maggio a Rovato. Farà seguito, dalle 12.20, il pranzo organizzato presso la Club House adiacente allo stadio. Inoltre il 25 settembre, Brescia, Rovato e Ospitaletto, le tre Società d'appartenenza nella carriera sportiva di Gigi Mondini, disputeranno il primo memorial a lui dedicato. Sarà questo un appuntamento fisso che si ripeterà negli anni e sarà organizzato, a rotazione, da ciascuno dei tre Club; prevede la partecipazione di tutte le categorie, dall'Under 6 alla Senior. Alla commemorazione di Renata Bellini è invece dedicato un torneo "Seven femminile senior", in programma sabato 24 settembre. Una mostra fotografica, che ripercorre i momenti salienti di quarant'anni di storia, rimarrà in allestimento nella sala riunioni, all'interno della Club House, per l'intera durata dell'evento celebrativo. A completare il programma, Domenica 18 settembre, uno degli appuntamenti più significativi che vede lo stadio "Pagani" accogliere come ospiti per il pranzo sociale tutti coloro che hanno fatto parte della grande famiglia del Rugby Rovato. I preparativi per le celebrazioni del 40° anniversario della fondazione non hanno comunque distolto l'attenzione dalla ripresa dell'attività agonistica: aumenta l'attesa per l'inizio della nuova stagione sportiva che alimenta grandi aspettative e, fin da ora, si annuncia piena di impegni importanti. Primo fra tutti è il ritorno della squadra senior nella serie cadetta: l'obiettivo è quello di ben figurare. L'Under 18 si prepara ad affrontare il Girone Elite con una formazione molto rinnovata mentre l'Under 16 punta a disputare anch'essa il Torneo Elite ma dovrà passare attraverso le gare di barrage. La famiglia delle Queens si amplia mettendo in campo un paio di formazioni giovanili mentre il minirugby e l'Under 14 ripartono dai validi risultati conseguiti nelle ultime stagioni, quindi da una base ben solida. Il Consiglio Federale ha pubblicato i calendari del Campionato Italiano di Serie B che prenderà il via il 2 ottobre. La formula 2016/2017 prevede quattro gironi all'italiana da dodici squadre ciascuno con partite d'andata e ritorno. Le prime due classificate di ogni Girone si affronteranno in un play-off di andata e ritorno (21 e 28 maggio) che deciderà le quattro promozioni nella Serie A 2017/2018. Il Rovato di Geddo e Lancini incomincia dalla trasferta in Sardegna con l'Amatori Capoterra. "Ci sono squadre che negli anni si sono assestate su una posizione di medio alta classifica, come Cus Milano, Sondrio, Lecco o VII Torino, squadre che conosciamo bene e che, pertanto, potranno rappresentare un ottimo termine di raffronto con quelle realtà delle quali non abbiamo sufficienti ragguagli. Nel complesso ritengo il girone impegnativo ma non credo che il calendario possa condizionare più di tanto la nostra stagione", ha commentato il direttore sportivo del Rovato, Alessandro Geddo. Di sicuro il confronto col retrocesso Cus Torino alla seconda giornata e la trasferta a Piacenza la domenica seguente rappresentano una partenza in salita per Corvino e squadra, ma la sfida è stimolante e ben accolta dal Rovato. Crediamo, anzi, che Alessandro Geddo avrebbe preferito per i suoi un girone agonisticamente più intenso e tecnicamente assai formativo come quello veneto. La squadra ha un volto già delineato. Poche le novità, se non per i numerosi giovani che la passata stagione hanno fatto le fortune dell'Under 19 e che Geddo e Lancini hanno accolto in pianta stabile. Inoltre, dal Lumezzane sono arrivati il terza linea Giuseppe Pagani, ritornato a Rovato dopo un lungo peregrinare per i campi della Serie A, e Albert Stiopei, 21enne utility back rumeno. Due, invece, i sicuri partenti, Alessandro Cestaro e Andrea Mazzotti. ■







Due giorni di festival dell'uva

Torna l'appuntamento in cantina

di Rino Pastore

Sul finire della vendemmia fervono ormai i preparativi per il prossimo Festival del Franciacorta in Cantina, l'imperdibile appuntamento per gli amanti del bello e del buono che avranno l'occasione di trascorrere un rilassante weekend alla riscoperta dei luoghi dove nasce il Franciacorta.
Sabato 17 e domenica 18 settembre, 76 cantine apriranno le porte per accogliere chiunque vorrà approfondire i segreti dei pregiati vitigni Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco e degustare le varie tipologie di Franciacorta affiancate ad originali attività.
Giunta alla sua settima edizione, la kermesse non cessa di sorprendere, con proposte coinvolgenti e una ricca offerta di iniziative dedicate all'intrattenimento e all'approfondimento enogastronomico e culturale.
Un appuntamento quindi adatto a tutti, dagli enoappassionati, che potranno partecipare a verticali e degustazioni a tema, agli amanti del buon cibo, che godranno delle gustose proposte di ristoratori locali e chef, tra tradizione ed innovazione.
Ampio spazio sarà dedicato agli sportivi, che potranno avventurarsi tra i vigneti e le colline facendo trekking e percorrendo itinerari a piedi o in bicicletta, così come alle famiglie che avranno la possibilità di divertirsi con iniziative ludiche e pic-nic nella natura.
Non c'è poi occasione migliore per perdersi tra i molteplici luoghi di interesse storico, i castelli, i monasteri e i musei che costellano la Strada del Franciacorta dove i cultori dell'arte avranno solo l'imbarazzo della scelta tra affascinanti borghi, abbazie e ville immerse nel verde.
Una proposta ricca, che attira sempre più visitatori da tutta Italia, per i quali sono stati pensati pacchetti turistici ad hoc con proposte di soggiorno per il weekend in combinazioni di ogni tipo tra cantine, agriturismi, hotel, ristoranti e trattorie.
Per coloro che visitano la Franciacorta per la prima volta, o per chi vuole girarla in comodità, sono disponibili anche dei bus tour gratuiti della durata di tre ore circa, che partendo da Rovato fanno sosta da alcuni produttori, sotto l'accompagnamento di una guida turistica che racconterà il territorio.
Il punto di ritrovo principale saranno ovviamente le cantine, che per i loro ospiti sempre più esigenti e curiosi, hanno ideato gli eventi più originali e fantasiosi.
Il Franciacorta, nelle sue varie declinazioni, sarà abbinato alla moda e ai capi d'abbigliamento, alla cucina etnica, locale e sperimentale e persino alla cosmesi, con la creazione di prodotti di bellezza originati dalle uve.
Per conoscere i dettagli sulle queste e molte altre proposte e decidere quale fa al caso vostro è sufficiente visitare il sito www.festivalfranciacorta.it o mandare una mail a info@festivalfranciacorta.it (prenotazione delle visite è obbligatoria, contattando direttamente le cantine). ■





La due giorni del Festival prevede degustazioni e visite alle aziende e ai vigneti

FARMACIA TALLARINI
DR.SSA VANDA
I Nostri Servizi
· Omeopatia
· Fitoterapia
· Erboristeria
· Dermocosmesi
· Alimenti per l'infanzia
· Alimenti senza glutine
· Autoanalisi del sangue
· Misurazione pressione
· Pesa persone
· Consegna farmaci urgenti (per informazioni chiamare in farmacia)
· Tessera fedeltà
ANALISI INTOLLERANZE ALIMENTARI YORKTEST
aperti anche il SABATO 8:30/ 12:30 15:00/ 19:30
ORARI:
DAL LUNEDÌ AL SABATO
8:30/ 12:30 - 15:00/ 19:30
FAX 030 7701217
IL GIOVEDÌ POMERIGGIO APERTI DALLE ORE 15 ALLE 19.30
PIAZZA LUCA MARENZIO, 10 - COCCAGLIO (BS) - TEL. E FAX 030 7701217

Berlucchi punta su Christo

Il 17 e 18 settembre assaggi ispirati a The Floating Piers

Tutto pronto per il Festival Franciacorta, vivace kermesse che a ogni fine estate anima la regione a sud del lago d'Iseo.
Berlucchi, l'azienda-pioniera del territorio, ha ideato due golose proposte capaci di accontentare i wine lover più esigenti.
La prima, Sull'Onda Di The Floating Piers, continua idealmente il percorso dell'installazione artistica sul lago. Dalle 10 alle 19, visite guidate alle cantine storiche che videro nel 1961 la nascita del primo Franciacorta.
Accompagnati da una guida esperta lungo un suggestivo percorso tra nicchie e gallerie, gli appassionati apprenderanno i segreti del Franciacorta, insieme ad aneddoti sulla storia della casa. Al termine della visita, tripudio di sapori del territorio con tre sfiziosi assaggi proposti e raccontati nel gran salone degustazione. La bruschettina di polenta con la sardina e il salame di Monte Isola ci riporteranno al clamore estivo di The Floating Piers; completerà la suggestione il formaggio nostrano Maniva della Valtrompia. In abbinamento, Berlucchi '61 Satèn e Rosé, due Franciacorta di grande piacevolezza gustativa. Elegante ode allo Chardonnay il primo, stuzzicante dedica al Pinot Nero il secondo; due anni di affinamento sui lieviti entrambi. Il costo della proposta è 20 euro a persona.
La seconda opzione emana esclusività sin dal nome: Eclettismo Nature.
Pensata per piccoli gruppi, sarà disponibile nei due giorni del Festival Franciacorta in un unico orario, le 11,30. La visita alle cantine si concluderà nel salone del camino di Palazzo Lana Berlucchi, contesto di grande eleganza in cui l'enologo Arturo Ziliani proporrà l'assaggio del nuovo ed eclettico Berlucchi '61 Nature 2009.
Il Franciacorta Millesimato sarà abbinato a tre preziosi finger preparati e raccontati da Stefano Cerveni del Due Colombe, unico ristorante con stella Michelin in Franciacorta. In un crescendo gustativo, si assaporeranno la Patata Viola, il Gambero Rosso e il Franciacorta seguita dalla Tinca al Forno 2016 e concludendo con Insalata di Pollo Bio, Sarde Essiccate di Monte Isola, Gelatina di Salsa Verde e Pop-Corn di Pollo.
Il costo della proposta è di 35 euro a persona.
Informazioni e prenotazioni su www.berlucchi.it. ■



Un vigneto della Berlucchi

SAB
vendita budella naturali
Vendita budella naturali per privati e aziende
Tutti i tipi di budella naturali sempre fresche
Cuciti nazionali e di importazione
Coltelleria tedesca (Dick)
Piastre e coltelli
Lame segaossa
Grembiuli in gomma
Sale, Aceto, Spezie, Spaghi e Reti
Tritacarni, Insaccatrici Affettatrici
Sab – Via Longa, 8 – Roccafranca (BS)
Tel. 030.7090875 – 335.6165276



la PARAFARMACIA

La soluzione per ogni tua esigenza

I nostri reparti:

Farmaci da banco - Fitoterapia e omeotossicologia - **Cosmesi**
Igiene e cura del corpo - **Alimentazione e integrazione**
Mamme e bimbi - **Ortopedia**



DIBI MILANO
LA BELLEZZA IN UN METODO

Cabina estetica

Locali climatizzati
Sterilizzazione chirurgica
Apparecchiature Dibi Center
Epilazione laser definitiva Dibi
Radiofrequenza laser Dibi

GUARDA IL VOLANTINO DELLE NOSTRE OFFERTE DI SETTEMBRE

Presso Centro Commerciale Europa, Viale Europa 6,
25036 Palazzolo sull'Oglio (BS)
Tel.: 030. 7403051 - Mail: palazzolo@laparafarmaciabrescia.it
www.laparafarmaciabrescia.it

Là, sopra il ponte di Bassano...

Qui, sotto il ponte della Carera...

di Tarcisio Mombelli



Periodo 1935-1949. Un povero mondo antico, via S. Stefano, 2.
Un cortile di ridotte dimensioni nel perimetro del quale otto nuclei famigliari, noi ne parleremo di quattro. Entrati nel modesto spazio sulla sinistra allineati tre usci sgangherati con vetri a volte non rotti. All'interno spazi che nella lingua italiana sono chiamati tuguri, nel dialetto bresciano"büs".
Profondità mt. 8, larghezza 3,5; in fondo una finestrucola dalla quale mai il sole poteva entrare perchè dirimpetto un appezzamento di terreno che scendeva scosceso.
Nel primo una coppia: Pasqua Curdara e il suo uomo Tutì; nel secondo i Girau: la?? il convivente "el Türco" e 4 figlie: Pipea, Sgüra, Cici e la Cincia; nel terzo i "Pugì" (pidocchiosi): Vecio Pugì, moglie profuga e tre figli: ciocolato, Cioci e e Gina Pügina. Dall'altra parte del cortiletto, su in alto qualcun aevva ricavato un qualcosa da occupare, difatti c'era una coppia: Sgombirlo e Sgombirla.
Scala a pioli per salire e scendere, sotto di loro un ridotto bugigattolo sollevato da terra 50 cm, una buca sottostante e chiuso su tre lati riservato a chi aveva bisogni.
Complessivamente tali abitazioni nei tempi nostri sono definite FAVELES, le trasmettono in tv e in coro diciamo: ma come si può vivere in tal modo in certi posti del Brasile, del Kenia e ancor'altri? Già, a noi memoria e storia ricordino il passato.
È importante. MEMINISSE IUVABIT, ricordare aiuterà.
Un bugigattolo per 15 persone, problemi e discussioni di giorno, di notte.
In loro aiuto l'ingegno, il bisogno fa virtù. 20 metri distante il torrente CARERA nella sua fase terminale, 80 mt dopo sfociava nella seriola Roggia Fusia.
Largo all'incirca 6 mt, profondo tre, scavato in trincea.?? per 10 metri a coprirlo con curvatura, il ponte per accedere in via S. Stefano e proseguire al monte Orfano.
Il ponte... dove meglio di là?
E fu così che dopo tanto tempo 15 persone trovarono spazio e soddisfazioni in pace.
E semmai qualche volta ci fosse stata contemporaneità con chi già ci stava bastava dal semibuio gridare: occupato. Che bello!
Dallo schifo all'aria pura, troppo bello! La pensavano molto diversamente invece i pedoni in transito al piano superiore, sulla strada. Sarebbe stato anacronistico di certo cantare il desiderio di Butterfly quando pensa al ritorno di Pinkerton: "...mi dirà olezzo di verbena..." no, perchè da sotto il ponte usciva non olezzo, ma lezzo nauseabondo tale da pizzicare le narici come solo può fare l'idrogeno solforato.
In quegli anni, quando gli inverni erano glaciali, le calure delle estati erano insopportabili. E con l'afosa calura i tempestosi temporali. A proposito dei quali ricordo quello del 23 settembre 1939. Chiedo scusa a chi mi legge ma lo devo descrivere perchè mai più ne vidi tali. Era nel tardo pomeriggio quando il cielo divenne plumbeo seppur con chiarore strano. Pochissime saette, brontolii piuttosto che tuoni. Poi all'improvviso fu come se il cielo si aprisse e arrivò la tempesta, poca pioggia ma tanta grandine che alla fine del fenomeno da terra misurava 30-40 cm; distruggendo vigneti con uva matura, granoturco, polverizzando coppi sui tetti. Un vero flagello.
E a seguire la grandine arrivò la pioggia che più di tanta pluvio non aveva da scaricare. E il torrente Carera gonfiato a dismisura, perchè sempre non poteva esondare sicchè l'acqua arrivò al ponte di cui noi trattiamo.
80 metri dopo sarebbe scaricato nella seriola.
Ma la Fusia non la poteva ricevere siccome anche lei stracolma. In tal stato di cose la peggio e grossi spaventi toccarono a chi residente nel vetusto fabbricato di via Carera civico 1, le famiglie Gandossi, Spagna e Pedrali che ebbero le stanze allagate e il terrore che l'immobile crollasse da un momento all'altro nel spaventoso scontro di acque che arrivavano dal cielo, dal torrente e dalla Fusia.
Ma per fortuna non capitò di peggio, già ne avanzava, ecco, così abbiamo spiegato anche la importanza dei temporali e forti acquazzoni in alcuni momenti e in determinati punti dove persone magari potevano beneficiare di umane comodità.
L'acqua arrivava con forza e puliva, almeno un po'.
Oddio, non che anche l'aria venisse purificata, tutt'altro!
Eppoi, a parte il descritto fenomeno atmosferico distruttivo il torrente Carera sfociava e scaricava a mo' di liberazione in turbinio mescolante sostanze feconde ottime a fertilizzare i campi irrigati con l'acqua della seriola.
Di quei tempi non erano ritenute necessarie eventuali ordinanze podestarili o circolari ministeriali. Provedeva la natura quasi sempre. Si pensava e si diceva questo.
E dopo le ore tempestose, la quiete. Vicine alla foce le tavole di pietra colà poste per le lavanaie. E da sopra quei manufatti alti da terra un metro, nei giorni più caldi d'estate i ragazzi vestiti di poco o di niente a tuffarsi nella roggia Fusia: pataciumpete!
E le tante, tantissime "signorine" impudiche a curiosare. Loro, le "signorine" dal corpo sottile, fluttuoso e allungato nella leggiadria del loro essere, vestite dei colori più belli dell'iride, fornite di grandi occhi reticolati, svolazzanti, frenetiche, nelle quattro ali orrizzontali. Sì, perchè nel frasario locale le libellule erano chiamate "signorine".
E quelle acque così ricche di sostanze! Non ne traevano benefici solo i terreni irrigati, ma anche i corpi che venivano permeati.
Ecco perchè una volta gli uomini?? più forti, più virili. Capito? Ma per le mamme di alcuni ragazzi, le più attente e di buon fiuto, la pelle dei figli-bagnanti non emanava profumo di lavanda, anzi.
Di conseguenza toccava loro, le mamme, lavare a modo i figli nel mastello con acqua della fontana. E con il sapone per bucato "Marsiglia" fatto di pezzi durissimi come a strigliare i cavalli che sembrava scorzare la pelle. Adesso proprio devo chiudere. Il bieco sguardo di Max Magli, direttore di questo giornale, me lo impone. Però devo finire nella sostanza dell'argomento trattato: il ponte della Carera. Finì "l'accoglienza" l'anno 1949 quando iniziarono i lavori per la costruzione della nuova tangenziale, ora via C. Martinengo.
Il torrente fu da quella parte del tutto ricoperto mantenendo come tutt'ora le funzioni che gli sono proprie. Le persone nominate in premessa sono tutte volate a miglior vita; almeno lo speriamo perchè quella terrena per loro è stata solo miseria e fame.
Una prece è doverosa. Infine, se è vero come è vero che tanti sono i ponti ricordo nella storia, ad esempio quello di "Bassano, là dove ci daremo la mano" perchè a Rovato non ricordare e scrivere "Qui, sotto il ponte della Carera noi calerem..." Ahi, ahi, ho finito l'inchiostro della biro, devo proprio tornare.
Amico lettore, mancano solo un articolo, e una parola, la vuoi aggiungere tu? Grazie! ■

Le Ricette della Luciana

Melanzane gratinate



Ingredienti per 4 persone:
1 melanzana tonda grossa;
150 g. di datteri;
200 g. di datterini;
20 g. Grana;
olio, sale e origano.

Tagliare la melanzana a fette piuttosto spesse, circa 1 cm. Salarle e lasciarle riposare ½ ora per eliminare l'acqua.
Sciacquarle, asciugarle e tamponarle, quindi grigliarle senza scurirle troppo. Disporle su una larga teglia foderata con carta forno, distribuirvi sopra dei datterini tagliati a metà o a quarti , salare leggermente, aggiungere la mozzarella tagliata a cubetti e ben asciutta. Spolverare con vin grana. Infornare per 10 minuti circa a 180°. Togliere dal forno e prima di servire spolverare con origano. Con questa ricetta è facile convincere i giovani a provare la melanzana, perché il gusto ricorda l'amata pizza.
Buon Appetito. ■



SPAZIO PROMOZIONALE

SAB: budella, spezie, materiali e macchine per salumi

Un punto di riferimento per la lavorazione del maiale per privati e grandi aziende

Molte famiglie bresciane conservano una consuetudine antichissima: quella di allevare il maiale, trasformandolo in una grande dispensa per l'inverno e la bella stagione.
Ne ricavano insaccati, carni, ciccioli, in definitiva una grande riserva energetica e alimentare nostrana.

LA TRADIZIONE

Una tradizione che affonda nel tempo e che è a cura dei mastri norcini che seguono la storia alimentare del maiale e delle altre bestie dalla macellazione fino alla lavorazione.
Usi che stanno rafforzandosi grazie alla nascita di associazioni e gruppi che intendono recuperare le tradizioni anche in forza della loro genuinità. Così ecco spuntare gruppi di norcini, corsi professionali, centinaia di cascine e di aziende che recuperano la produzione in proprio.
Vicende che la SAB di Roccafranca serve quotidianamente, spaziando dalle realtà familiari alle grandi aziende zootecniche, dagli spaci alle macelleria industriali, seguendo l'intera filiera di confezionamento del maiale.



A tali realtà SAB fornisce budella e strumenti adeguati alla lavorazione delle carni, grazie a uno spaccio che da decenni è punto di riferimento dei professionisti come dei privati.
La sede è nella Cascina Circolino di Roccafranca e il progetto è nato dall'intuizione di Serena Arosio; alla sua trentennale esperienza si sono ora affiancate la competenza della figlia Camilla, portando alla nascita di SAB.
Ma vediamo cosa trovare da SAB:

PRODOTTI E SERVIZI

- **l'azienda commercia budella naturali cucite (nazionali e di importazione) bovine, suine, ovine e equine.**
I prodotti sono ritirati e messi a magazzino secondo procedure di garanzia alimentare al fine di preservarne freschezza ed elevati standard qualitativi.
I formati per misure e calibri sono a soddisfacimento di qualsiasi esigenza, così da consentire l'agevole lavorazione del prodotto finale.
Il rapporto qualità-prezzo? Eccellente;

- **sapori e spezie:** sale e aceto sono presenti in notevoli varietà, ma da SAB si trovano anche pepe, noce moscata, cannella, chiodi di garofano e altre spezie. Intere, macinate, sfuse o già combinate in equilibrate miscele di paese.
I clienti possono spaziare in una gamma davvero notevole;

- **macchinari professionali:** sono disponibili affettatrici, insaccatrici, tritacarni e segaossa dei marchi Tre Spade e Berkel, ed è incluso servizio di fornitura accessori e ricambi.

- **attrezzature e materiali da consumo:** da SAB si trovano coltelli da macellazione tedeschi (ditta Dick), spago da legatura in diversi titoli e formati, reti e tubi di varie misure per comode operazioni di insaccatura e altri utensili e materiali di consumo del settore.
Qualità, assortimento e convenienza sono le costanti di SAB, da trent'anni a questa parte.
Per questo SAB è anche un punto di riferimento da cui ricevere informazioni preziose e consigli tecnici.



LA SEDE

SAB è in via Longa 8, a Roccafranca (BS), sulla strada che dal paese conduce verso il fiume Oglio.

ORARI

La Cascina Circolino di SAB è aperta dalle 8.30 alle 12 e dalle 14 alle 18.30, da lunedì al venerdì oltre al sabato mattina. Contatti: tel. 030.7090875, cell. 335.6165276. Oppure: sab.budella@libero.it

1926-2016
SALESIANI
DON BOSCO

Istituto Salesiano San Bernardino

90 anni con Don Bosco

"Illuminare la mente
per rendere buono il cuore"

Don Bosco

APERTI DA

Scuola Primaria
sabato 26 novembre 2016

Scuola Secondaria di Primo Grado
sabato 5 novembre 2016
domenica 27 novembre 2016
sabato 21 gennaio 2017

Scuola Secondaria di Secondo Grado
(Liceo Scientifico - Liceo Economico Sociale)
sabato 26 novembre 2016
sabato 17 dicembre 2016
sabato 21 gennaio 2017



Via Palazzolo, 1 - 25032 Chiari (BS)
030.7006811 - www.salesianichiari.it
direttore.chiari@salesiani.it

mutuo prima casa

per persone fisiche che acquistano,
costruiscono, ristrutturano
l'abitazione principale

spread per tasso fisso e variabile

0,90

punti percentuali[1]

da aggiungere al tasso Bce (se variabile)
o all'Irs pari durata del finanziamento (se fisso)
rilevati il giorno di stipula.



Esempio data di stipula 01/07/2016
Per tasso variabile: T.A.N.: 0,90% annuo T.A.E.G.: 1,10% (2)
Per tasso fisso: T.A.N.: 1,24% annuo T.A.E.G.: 1,45% (3)

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale
per le condizioni contrattuali si fa riferimento ai "Fogli Informativi"
disponibili presso tutti gli sportelli della Cassa.
La concessione è subordinata alla valutazione del merito creditizio

[1]. per mutuo di durata da 61 a 120 mesi, finalizzato al solo acquisto dell'abitazione principale, con importo finanziato fino al 50% del prezzo di acquisto dell'immobile, applicando la riduzione prevista per i soci della Cassa.

[2] calcolato ipotizzando: tasso indicizzato Tasso BCE (al 30.06.2016: 0,00%) + 0,90% = 0,90%; importo finanziato 100.000,00; n. 120 rate mensili; spese istruttoria € 400,00; spese incasso rata € 1,00; spese intervento fuori sede € 200,00; spese invio documentazione periodica trasparenza € 1,50; imposta sostitutiva: 0,25% dell'importo finanziato.

[3] calcolato ipotizzando: tasso fisso IRS 10Y/6M lettera (al 30/06/2016: 0,37%) + 0,90%= 1,27%; importo finanziato € 100.000,00; n. 120 rate mensili; spese istruttoria € 400,00; spese incasso rata € 1,00; spese intervento fuori sede € 200,00; spese invio documentazione periodica trasparenza € 1,50; imposta sostitutiva: 0,25% dell'importo finanziato

Per eventuali ulteriori informazioni e/o chiarimenti, rivolgersi presso un qualsiasi sportello della Cassa Rurale ed Artigiana di Borgo San Giacomo (Brescia) Credito Cooperativo - Società Cooperativa, ovvero telefonare ad uno dei numeri di seguito indicati:

CASSA RURALE ED ARTIGIANA
DI BORGO SAN GIACOMO
CREDITO COOPERATIVO

Filiale di Borgo San Giacomo: Tel. 030/9948911
Filiale di Villachiara: Tel. 030/9947187
Filiale di Orzinuovi: Tel. 030/9941103

Filiale di Ludriano: Tel. 030/7090205
Filiale di San Paolo: Tel. 030/9979820
Filiale di Chiari: Tel. 030/7002302

Filiale di Maclodio: Tel. 030/9972179
Filiale di Orzivecchi: Tel. 030/9461167
Filiale di Quinzano d'Oglio: Tel. 030/9923548

Filiale di Comezzano - Cizzago: Tel. 030/9701160
Filiale di Cossirano di Trenzano: Tel. 030/9974639
Filiale di Duomo di Rovato: Tel. 030/7730499

PUNTOSTAMPA RICCARDI - ORZINUOVI (BS)

ROVATO DA PROMUOVERE



Il Comune ha previsto un fondo di 40 mila euro per gli asili nido

ROVATO DA BOCCIARE



Inaccettabili le condizioni delle rotonde nelle frazioni



Torna «Mercanti in Viaggio»

L'8 e 9 ottobre al Castello Quistini

Grande spazio alle autoproduzioni e alle creazioni handmade per l'edizione autunnale di «Mercanti in Viaggio», che verrà ospitata sabato 8 e domenica 9 ottobre nella splendida location del Castello Quistini, che ogni anno attrae migliaia di visitatori grazie alla perfetta atmosfera retrò ed ai suoi meravigliosi giardini da fiaba, regno incontrastato di una collezione di oltre 1500 varietà di rose che circondano sale e porticati, formando anche un labirinto.

Una antica dimora del 1500, che quest'anno sarà quasi completamente aperta al pubblico proprio per la manifestazione.

L'ormai tradizionale evento dedicato al vintage, all'handmade, al design e alle nuove tendenze vedrà la partecipazione di oltre 90 mercanti selezionati provenienti da tutto il nord Italia, che presenteranno al pubblico abbigliamento, oggettistica e arredo del passato, mobili rivisitati in chiave moderna, nuove tendenze tra moda e design, bijoux, rigattieri, artigiani, e tutto ciò che vuol dire creatività e fantasia.

Durante le due giornate «Mercanti in Viaggio» a Castello Quistini ci saranno anche laboratori per bambini, happy hour, buona musica e gustosi angoli gastronomici curati da Scotti Ricevimenti di Bergamo, tra giardini e fioriture diventate ormai famose in tutta Italia e ben conosciute tra gli appassionati di gite all'aria aperta.

Questa edizione autunnale di «Mercanti in Viaggio» darà ampio spazio alle autoproduzioni e alle creazioni handmade con molti creativi emergenti che mostreranno al loro maestria alle prese con felpe e t-shirt personalizzate, capi reversibili, zaini, borse, cappelli in feltro, capi sartoriali unici, sculture di luce, quaderni e libri in pelle creati artigianalmente, oggettistica per la casa in terracotta, in stoffa, e tante altre sorprese, per una grande festa all'insegna della creatività.

L'evento si terrà anche in caso di pioggia, svolgendosi in parte tra i giardini e in parte al coperto tra porticati e sale del castello, sabato e domenica dalle 10 alle 20 con ingresso a 5 euro, gratuito per bambini e ragazzi fino ai 14 anni e la possibilità di portare anche i cani.

Per maggiori informazioni, per scoprire tutto il programma e l'elenco dei mercanti presenti potete visitare il sito www.mercantinviaggio.it e diventare fan della pagina facebook della manifestazione all'indirizzo www.facebook.com/mercantiinviaggio. ■



Il Castello Quistini

terme di trescore
ACQUE SULFUREE, SALUTE NATURALE

SINUSITE?

CURIAMOLA ALLA FONTE!

Ne parliamo con il Dott. Andrea Cazzaniga - Resp. del "Centro per la Cura della Sinusite" delle Terme di Trescore



Tante persone soffrono di sinusite…è' vero diventa facilmente cronica?
Purtroppo si. E non solo perché a volte le forme acute non vengono trattate come si deve, ma anche perché spesso esistono fattori anatomici legati alla persona, come le deviazioni del setto nasale, che ne possono favorire la persistenza. La sinusite, infatti, è un'infezione delle mucose dei seni paranasali causata, per lo più, da problematiche legate al naso come le riniti croniche e le allergie.

Che soluzioni offre il "Centro per la sinusite" delle Terme di Trescore?
Protocolli terapeutici estremamente efficaci nel trattamento della sinusite in fase cronica, quella cioè che risponde meno alla tradizionale farmacoterapia.

Che tipo di risultati ci si può aspettare?
In genere, già dal primo ciclo si ha una consistente riduzione dei disturbi e una minore tendenza alle ricadute. E' comunque importante sottoporsi a queste cure con una certa regolarità, al fine di stabilizzare e incrementare progressivamente i risultati. Se le condizioni anatomiche del singolo lo consentono, nel tempo si può arrivare anche alla completa risoluzione del quadro.

A cosa è legata l'efficacia della terapia termale di Trescore?
Alle doti terapeutiche dell'acqua sulfurea utilizzata, doti dovute principalmente all'idrogeno solforato presente in quantità elevatissime. Questo gas, che agisce come antinfiammatorio e mucolitico, aiuta a fluidificare e rimuovere il catarro, stimolando nel contempo il sistema di difesa dell'organismo.

Via Gramsci s.n. - Trescore B.rio (BG) - Tel. 035.42.55.511
www.termeditrescore.it - www.facebook.it/TermediTrescore

Aut. alla pubblicità 243/2002

