

Il Giornale di ISEO e del Sebino

Fringuello - Mockingbird - Rossignol - Usignolo

ANNO XXI - Maggio 2015 - Mensile di informazione locale

Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni, iscritto Roc 20812

Direttore responsabile: Massimiliano Magli - massimiliano.magli@libriegiornali.it - Editore: Libri&Giornali s.r.l. - corso Bonomelli, 23 - ROVATO (BS) - Tel. 030.7243646 - Italia - Ufficio commerciale: Simone Ottolini - simone.ottolini@libriegiornali.it - Cell. +39.339.1830846 - Consulenza fotografica: Sbardolini

- Stampa: Colorart, località Moie - Rodengo Saiano (Bs) - Impaginazione: Massimiliano Magli & Samuel Locatelli - 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 Maggio 2015





MONTISOLA: Discesa al lago (© Michele Turla)

BASKET ISEO

Iseo torna in corsa

Battuto nettamente San Miniato

Argomm Iseo	**93**
Blukart San Miniato	**56**

A CURA DI ROBERTO PAROLARI



Basket Iseo: A. Leone 13, Coppi 12, Zanini 4, Acquaviva 19, Lorenzetti 17, Cancelli 6, Saresera 1, Prestini 8, Veronesi 5, Crescini 8. Allenatore F. Leone. Etrusca Basket San Miniato: A. Meucci 7, Stefanelli 7, Zita 10, Bertolini 6, Parrini 14, Castellaci, Doveri, F. Meucci 2, Baldi, Susini 10. Allenatore F. Barsotti. Arbitri: M. Ragionieri di Bologna (BO) e L. Resca di Cento (FE). Note: Parziali 23-17; 48-26; 75-47 e 93-56. Tiri liberi: Basket Iseo 16/25, Etrusca Basket San Miniato 9/16. Rimbalzi: Basket Iseo 50, Etrusca Basket San Miniato 31. Assist: Basket Iseo 19, Etrusca Basket San Miniato 13. Palle perse: Basket Iseo 14, Etrusca

❑ a pag 4

Fogli sparsi: maestri d'eloquenza

DI UMBERTO USSOLI



Il redattore, seduto all'ombra d'un albero frondoso in riva al fiume, vide un cestello fra i giunchi, mandò a prenderlo. L'aprì e vide "Fogli sparsi", quasi un presagio.
Remedio, come Giocondo, non si capacita tra il sogno e il reale, se siamo vivi o linguaggio: se sia la morte, l'amorte, l'amor-te; agricoltura, coltura, cultura, culto; chiodi & chiavi, è insegna, o chi odi e chi avi?; essere s'eresse per essere, o che?.
Loro dicono che la letteratura muore dalla voglia di dare la colpa agli altri se non sanno spiegare, sviscerare il divenire della realtà; non sa più a quale santo di linguaggio votarsi pur di discolparsi degli orrendi delitti, magnifici amori, risentimenti implacabili, massacri ed eroismi della storia che è riuscita a porre tra il reale e le persone invece che le magnifi-

❑ a pag 5

FRANCIACORTA

Il vino come non l'avete mai sentito

Debutta "Note di Franciacorta"

DI ZACCARIA FRANGUELLI

Intersezioni, sensazioni, emozioni. Sfumature di mondi diversi ma tra loro confinanti, che si attraggono reciprocamente come magneti, dando forma vivida attraverso il potere espressivo dell'arte ad una tavolozza di colori in cui la melodia diventa effervescenza, l'armonia aroma penetrante, il ritmo liquido saporoso che inebria corpo e mente. Frammenti di un'affinità elettiva dove il territorio rappresenta l'ideale collante che innesca la scintilla della scossa culturale: il festival "Note di Franciacorta" - progetto frutto della collaborazione tra Consorzio Franciacorta e LeX Giornate, brand che ha fatto della creatività e della sperimentazione culturale il marchio di fabbrica delle proprie proposte, tra cui l'omonima rassegna cittadina in programma ogni anno a settembre - , si configura dunque come il perfetto punto d'incontro in cui questi presupposti confluiscono e si animano vicendevolmente nel corpo di un'unica kermesse itinerante, pronta a lasciare un segno artistico di grande prestigio nella primavera franciacortina. Parole d'ordine: bellezza, creatività, contaminazione. Non a caso "Il vino come non l'avete mai sentito" è il claim che dall'8 al prossimo 29 maggio farà da sottofondo alla prima edizione del festival, pronto ad impreziosire alcuni tra i luoghi simbolo della Franciacorta con artisti di fama planetaria e seduzioni musicali in equilibrio tra botti di rovere e bicchieri di cristallo. L'obiettivo? Rendere questo lembo di terra così straordinario, dove l'eccellenza è quasi

❑ a pag 2

Consumo di suolo,le previsioni di Fondazione Cogeme

DI ALDO MARANESI

Contenimento del consumo di suolo e rigenerazione urbana": questo il titolo dei due convegni, promossi da Fondazione Cogeme Onlus insieme ad un nutrito gruppo di partner scientifici, e col patrocinio di diversi Enti ed istituzioni, comunali e provinciali. L'obbiettivo, quello di promuovere un dialogo con e tra le Amministrazioni locali per sensibilizzare e confrontarsi sugli elementi della norma regionale L.R. n. 31/2014 ("Disposizioni per la riduzione del consumo di suolo e la riqualificazione del suolo degradato"), con un approfondimento sui territori della Pianura Bresciana e della Franciacorta.
"In seguito all'approvazione della L.R. n. 31/2014 – sottolinea Gabriele Archetti, presidente di Fondazione Cogeme Onlus – la Fondazione ha inteso promuovere un dialogo con le Amministrazioni Locali per sensibilizzare e confrontarsi sugli elementi e gli indirizzi applicativi della nuova legge".
Proprio per questa ragione sono stati organizzati i due Convegni, aventi come focus il primo la Pianura Bresciana – venerdì 8 maggio a Orzinuovi presso la Rocca, piazza Garibaldi – il secondo la Franciacorta – a Erbusco, al Teatro Comunale di via Verdi, il 29 maggio sempre alle 17.45.
Di particolare interesse il programma, che vedrà in entrambe le occasioni la presenza di Maurizio Tira (Università degli Studi di Brescia) che relazionerà su "I contenuti della legge regionale" e di Giampietro Bara, Presidente degli agronomi lombardi, che si intratterrà invece sul tema "Tutela del suolo agricolo, risorsa non rin-

❑ a pag 6

LETTERA AL DIRETTORE

Fondali puliti

Caro Direttore, domenica 19 aprile si è svolta nuovamente la manifestazione Fondali Puliti. Attività che vede proseguire l'impegno di promozione degli ambienti dei nostri laghi, unito al servizio di pubblica utilità nella verifica dei fondali.
Nata nel 2006 come giornate di pulizia delle sponde promossa dall'Autorità di bacino lacuale dei Laghi d'Iseo, Endine e Moro, la manifestazione, ha saputo riunire associazioni subacquee e di protezione civile per coordinarsi nell'organizzazione delle diverse attività di pulizia dei fondali.

Le associazioni sono tornate, mettendo a disposizione i propri volontari, a organizzare le nuove giornate dedicate all'attività di promozione e di pulizia dei fondali, in collaborazione con le amministrazioni dei comuni rivieraschi. Il calendario della manifestazione 2015 ha visto organizzate cinque giornate di pulizia, tra i mesi di aprile e giugno; oltre alla partecipazione ai programmi di

❑ a pag 9

PENSIONI

Il vitalizio

DI MASSIMILIANO MAGLI



Nessun vitalizio è meritato, nemmeno le pensioni da 2000 euro, tranne quelle degli autonomi e degli imprenditori che quei contributi li hanno veramente versati.
Invece questi percepiscono e percepiranno pensioni medie miserrime di 700 o 800 euro (e non perché non hanno versato i contributi come dice qualche stronzo), visto che parlo ovviamente di persone oneste. Dei bidoni me ne curo poco, siano statali o autonomi.
In compenso gli statali dovrebbero percepire, dopo avere avuto l'onore di uno stipendio pagato dagli italiani e la fortuna di aprire mutui senza alcun problema, 1000 euro secchi di pensione e non un euro di più. stop. Siano dirigenti da 100 mila euro o operai dell'anas.
Il guadagno e il risparmio se c'erano erano negli anni di lavoro, poi si va in pensione con 1000 euro che sono un assegno di mantenimento, specie per gli statali che di fatto nulla

❑ a pag 5





Il Giornale di ISEO e del Sebino — Se volete far conoscere quanto è straordinaria la Vostra Azienda, contattateci: potrete contare su un'Azienda altrettanto straordinaria per disponibilità' e serietà. E non dimenticate: per ogni pacchetto pubblicitario la grafica è sempre gratuita!

Tel. 030.7243646
Cell. 339.1830846

AGENZIA PER SINGLE
ATELIER DEL CUORE
La persona giusta esiste! Basta sapere dove cercarla...
Atelier del Cuore Agenzia per single lo fa per te!
Contattaci al 339/4064841 e inizia la TUA storia.
www.atelierdelcuore.com

¬ dalla pag. 1 - Il vino...

un dovere morale, un collettore culturale capace di catalizzare l'attenzione nazionale e internazionale.
Così come nazionali e internazionali, tutti di prim'ordine, saranno gli ospiti attesi in sette cantine tra le più affascinanti della Franciacorta, per altrettanti concerti nei quali poesia del vino e magia della musica si fonderanno in una miscela alchemica pensata per appagare tutti i sensi. Senza limitazioni stilistiche o di genere: a completare il versante musicale, punteggiato tra gli altri da star di prima grandezza come Luis Bacalov ed Enrico Pierannunzi, il cartellone del festival allargherà infatti gli orizzonti verso una serie di altre proposte in bilico tra riflessioni filo-letterarie, guizzi teatrali, improvvisazione e "assaggi d'autore".
Arte, cibo e vino, pronti a scorrere all'unisono: riflessi nei sapori, negli odori e nei colori di quella terra da cui prendono forma, per raccontarne lo spirito e svelarne l'essenza, toccando al contempo le corde emotive di un pubblico – quello che sceglie la Franciacorta - sempre più sensibile al bello e al buono. "La qualità di un territorio è legata alla ricchezza della sua storia e all'importanza delle sue tradizioni. L'importanza di un territorio è commisurabile al potere di attrazione che il territorio stesso esercita sul mondo circostante" spiega il direttore artistico del festival, Daniele Alberti. "E il suo fascino è anche legato a ciò che succede al suo interno e al potere attrattivo che questi esercita su turisti, visitatori, curiosi e soprattutto su personaggi e manifestazioni importanti che in esso possono confluire. Questa prima edizione di Note in Franciacorta vuole tracciare una nuova rotta, affinché nei prossimi anni il festival possa diventare un appuntamento stabile e sempre più in simbiosi con questa terra: una fucina di idee e di spunti creativi, da manipolare, plasmare e quindi trasformare in momenti di arte e cultura capaci di far parlare di sé in tutta Italia".

Il Consorzio di Franciacorta

Il Consorzio nasce il 5 marzo 1990 a Corte Franca su iniziativa di 29 produttori, con lo scopo di garantire e controllare il rispetto della disciplina di produzione del vino Franciacorta. Prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia, il Franciacorta è stato il primo vino italiano ad avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, il massimo riconoscimento di qualità e tipicità dell'enologia. A identificare questo vino è il nome della regione geografica, dove crescono le sue vigne Chardonnay, Pinot nero e Pinot Bianco. Una sola espressione – Franciacorta - che definisce un territorio, un metodo di produzione e un vino.
Trasferitosi nel 1993 nell'attuale sede di Erbusco, il Consorzio Franciacorta oggi è presiedutda Maurizio Zanella e conta oltre 200 soci tra viticoltori, vinificatori, imbottigliatori, grandmedi e piccoli, interessati alla filiera produttiva delle denominazioni Franciacorta DOCG, Curtefranca DOC e Sebino IGT. Un logo inconfondibile quello del Consorzio Franciacorta, con la effe merlata che si rifà alle antiche torri medievali, caratteristiche dei 19 comuni.
L'attività consortile si occupa della tutela e della valorizzazione del marchio e del territorio Franciacorta in Italia e nel mondo, attraverso un lavoro continuo sul disciplinare di produzione fino alla promozione delle attrattive paesaggistiche e culturali. Tutto questo è possibile grazie all'impegno costante dei soci per garantire in primis la qualità del prodotto.
Negli ultimi 50 anni Franciacorta ha raggiunto un ottimo grado di notorietà e un'eccellente crescita nei mercati italiano e internazionale. Ha intrapreso un preciso percorso di studi e ricerche per essere in grado di sviluppare strategie coerenti con le richieste dei consumatori, avendo sempre come faro la qualità del prodotto.
L'Osservatorio economico Franciacorta, primo e unico strumento di rilevazione e analisi di dati certi nel settore vitivinicolo italiano, ne è l'esempio più evidente. Numerosi anche i progetti che il Consorzio promuove con istituti universitari, come il Cermes – Bocconi, o gli Enti locali e le associazioni per la difesa dell'ambiente.
Il 2014 si è concluso con segno positivo, +10% rispetto al 2013. Franciacorta ha venduto 15.475.977 bottiglie, di cui 1.428.993 all'estero. Ad oggi il mercato estero rappresenta il 9,2% ed è cresciuto del 12,8 % rispetto al 2013, l'Italia cresce nel 2014 del 9,7%. Inoltre si registra anche un leggero aumento del prezzo medio di vendita. Franciacorta sarà l'Official Sparkling Wine dell'Esposizione Universale diventando protagonista di ogni evento ufficiale e non solo. Sarà infatti realizzata una serie di attività ed eventi, sia a Milano che in Franciacorta, per far conoscere ai visitatori il vino e il territori.
LEXGIORNATE / CHI SIAMO
LeXGiornate hanno fatto della creatività e della contaminazione culturale il loro brand. Giunto ormai alla decima edizione, dal 18 al 27 settembre il festival trasformerà la città in un grande salotto culturale, capace di accogliere un vastissimo pubblico nei suoi spazi più belli con un cartellone molto strutturato, in cui i suoni si intrecciano con le parole e la musica, con la storia del pensiero e delle arti. La musica è alla base, asse portante e collante di ogni evento. La macchina organizzativa de LeXGiornate è l'associazione Francesco Soldano, nata a Brescia nel 1999 ed intitolata ad una personalità bresciana eclettica quale fu Francesco Soldano, intellettuale, violinista, compositore e scrittore. L'associazione vuole svolgere un ruolo significativo nell'ambito culturale, promuovendo eventi musicali di alto profilo, con particolare attenzione alla dimensione internazionale, al coinvolgimento ed alla valorizzazione dei giovani.
Il direttore artistico, M° Daniele Alberti pianista di fama internazionale, ha promosso negli anni un nuovo tipo di produzione culturale capace di coniugare la grande musica con la creatività e la sperimentazione artistica; un impegno concretizzatosi nell'organizzazione di eventi musicali prestigiosi, tra cui - oltre al festival "LeXGiornate" - anche le rassegne "Armonie sotto la Rocca" e "Musica e disagio".
Un ringraziamento al comune di Corte Franca. «L'identità di un comune – dice Anna Becchetti, assessore alla cultura del comune di Corte Franca - si costruisce recuperandone la storia, valorizzandone le radici culturali e le bellezze autoctone. Per svolgere questa funzione – che è una delle priorità della nostra amministrazione culturale - bisogna fare in modo che il paese spalanchi le porte del proprio territorio ad eventi e iniziative in grado di creare appeal ed essere fruite tanto dai cittadini, quanto di andare oltre i confini comunali, aprendosi ad un pubblico nuovo ed eterogeneo. In questo senso, il festival "Note di Franciacorta" rappresenta un prezioso veicolo in grado attraverso il potere comunicativo della musica e dell'arte di arricchire l'intera comunità.
Eventi di questa levatura hanno anche due altre funzioni: da una parte, dare visibilità e grande lustro al comune e al suo tessuto urbano; un rapporto osmotico, visto che dall'altra, il comune si arricchisce a sua volta, traendone nuovi, indispensabili stimoli per una crescita collettiva memore del suo passato, proiettata nel futuro, ma con le radici ben piantate nel presente. ■



La locandina dell'evento

FORNACI A CORTE FRANCA - QUINTO CAPITOLO

L'arrivo dell'Industria

A CURA DI GABRIELE MILZANI E FAUSTO BRESCIANINI

L'aia (l'érå)

Il lavoro sull'aia era praticato in tutte le fornaci: per le spese minime d'impianto che richiedeva e perché mattoni e coppi così prodotti erano spesso preferiti a quelli che già venivano fabbricati a macchina. Il numero delle aie attive in una fornace andava da 4 a 5. La stagione iniziava in primavera e in genere tra marzo e aprile s'incominciava a preparare con cura l'aia togliendo le erbacce che si erano fatte durante il periodo di inattività e tappando eventuali buchi. L'érå infatti, un'area di circa 400 mq a forma generalmente rettangolare, doveva essere tenuta in modo impeccabile per evitare che sorgessero problemi di qualsiasi natura durante la lavorazione dell'argilla.

Per livellare e comprimere l'aia, il terreno veniva lavorato prima con il raschietto (el raspì) e il redabol 3, poi passato con un rullo in modo che alla fine ne risultasse una superficie liscia come lo sono ora i campi da tennis o da bocce con in più una finitura superficiale di sabbia fine4. Non vi sono testimonianze sulla costruzione ex novo di un'aia5 e quindi su come fosse il fondo, ma ve ne sono sulle sue caratteristiche e sulla manutenzione.

Il terreno era sufficientemente duro per poter reggere un bancone carico d'argilla senza che ve ne rimasse un segno eccessivo e lo stesso per una carriola di legno con ruota rinforzata da un cerchio di ferro larga 5-6 centimetri sulla quale veniva trasportato un pesante carico di materiale. Oltre alla resistenza l'aia doveva permettere un efficace e completo drenaggio dell'acqua anche dopo le piogge, dato che poi vi venivano depositati ad asciugare i materiali della lavorazione. Su uno dei lati vi era o vi veniva realizzato un fosso da cui attingere l'acqua che serviva all'impasto e alla formatura dell'argilla. Sull'aia lavoravano 2 o 3 persone, spesso due adulti e un ragazzo/a, che si muovevano su di essa a piedi nudi. Intere famiglie erano coinvolte anche solo occasionalmente nel lavoro sull'aia: per il sopraggiungere dei temporali, nel momento del pasto del lavorante, nel raddrizzare o raccogliere i mattoni. Il lavoro sull'aia non avveniva nei giorni piovosi spingendo proprietari e operai a sfruttare al massimo le giornate soleggiate.

L'impasto Il pomeriggio precedente il «paltino», el multaröl , o tutto il gruppo di lavoro, con l'uso della zappa, spostava una certa quantità d'argilla dal cumulo principale in modo da formare un mucchio a parte dell'altezza di circa un metro. In questa prima operazione la zappa fendeva l'argilla con colpi poco distanti tra loro in modo da rompere i grumi ancora presenti.

Nel cumulo venivano fatte delle buche subito riempite con dei secchi d'acqua oppure veniva semplicemente annaffiata. Dopo una mezz'oretta, quando l'acqua era stata assorbita, si procedeva con la zappa e con gesti energici si spostava l'argilla facendola cadere con forza sul nuovo mucchio che si stava realizzando.

La lavorazione con la zappa, facilitata dalla presenza di sabbia fine sul fondo dell'aia che impediva all'argilla di appiccicarsi al suolo, proseguiva, insieme alle annaffiature, fino a farla diventare malleabile. Raggiunta una certa consistenza la si lavorava solo con le mani, tagliandola e ammonticchiando i blocchi ottenuti l'uno sull'altro. Il lavoro procedeva fino a farla diventare della consistenza voluta, ossia móltå o pólciå, cioè terra priva di grumi, di bolle d'aria, abbastanza molle da essere messa sul bancone e nello stampo per darle la forma voluta.

L'impasto era in qualità e quantità adatto alla produzione prevista nella giornata successiva. Il banco di lavoro Con una carriola in legno, veniva portata sul bancone la quantità d'argilla necessaria. Il banco (bancù) era posizionato in modo che la deposizione dei mattoni e dei coppi sull'aia fosse effettuata il più vicino possibile ad evitare lunghe percorrenze e perdite di tempo nella deposizione sull'aia. Una volta utilizzata tutta l'argilla del banco questo era nella condizione di più facile rimozione e quindi veniva spostato per dare continuità all'ordinato posizionamento del prodotto uscito dagli stampi e per mantenere brevi le percorrenze.

Del peso di un paio di quintali, il bancone veniva sollevato, usando le "stanghe" di cui normalmente era dotato, e spostato facendo attenzione a non rovinare l'aia. Il bancone di lavoro, sorretto da quattro gambe, era in legno di castagno. Dalle dimensioni di circa 1,80 x1,80m e dall'altezza di 0,80m, poteva essere adattato, con l'uso di spessori, all'altezza della persona che vi lavorava perché la misura giusta era alla vita. La parte superiore era fatta da un piano, dotato di un contenitore in legno per l'ac qua e da una parte inclinata verso il basso sulla quale si poneva lo stampo e si lavorava alla formatura dei mattoni.

Posto centralmente vi era un bastone che sorreggeva un tettuccio in canne palustri.

Accanto un secchio d'acqua e un capiente contenitore di sabbia fine rialzato da terra. Sulla parte piana, opposta alla zona inclinata dove si formavano i mattoni, era possibile mettere el sòc, un'asse spessa 8 cm tenuta ferma da due grossi chiodi che s'inserivano in buchi gia predisposti nel bancone.

Tale asse, della stessa forma ma con dimensioni appena superiori allo stampo in ferro del coppo, da una parte aveva una sporgenza che le permetteva di poter accogliere sotto di sé la metà della forma che serviva a realizzare i coppi, lasciandone scoperta l'altra. Su questa stessa asse avveniva la lavorazione in lamina del coppo.

La parte superiore del sòc era leggermente incavata in modo che tutta la lamina realizzata avesse al centro uno spessore leggermente maggiore delle parti laterali.

La formatura del mattone Spolverata la sabbia sullo stampo di legno senza fondo e sulla parte obliqua del banco per evitare che l'argilla vi si attaccasse, dal mucchio posto sul bancone, con la mano si «tagliava» la quantità necessaria di argilla. Lo stampo per i quadrelli, permetteva di farne due per volta, ma serviva tutta l'abilità del lavoratore perché, disposto sulla parte inclinata e messo il blocco d'argilla nella prima forma, con i due pollici lo doveva «rasare» a filo dello stampo e, con un gesto deciso, ribaltare l'eccedenza nell'altra forma colmandola e curando poi di premervela bene. A questo punto lo stampo con i mattoni appena fatti, preso per gli appositi manici dallo stesso formatore, veniva fatto scivolare lungo la parte obliqua, verso il basso, e nel rasentare lo spigolo del bancone in caduta, veniva drizzato sul lato più lungo (mitìt en còstå).

Dallo stampo portato immediatamente sull'aia, piegandosi in avanti e con un colpo deciso sul terreno, alla minima distanza da quelli già deposti, venivano sformati i mattoni (i-a picàå zó). Il rumore del colpo per terra, pam!, caratterizzava l'ambiente di lavoro delle ére.

La formatura del coppo Nel caso dei coppi l'impasto doveva essere più omogeneo e con meno impurezze quali sassi e radici. Il primo stampo, in ferro e senza fondo, a forma di trapezio e dello spessore del coppo, era per una sola forma.

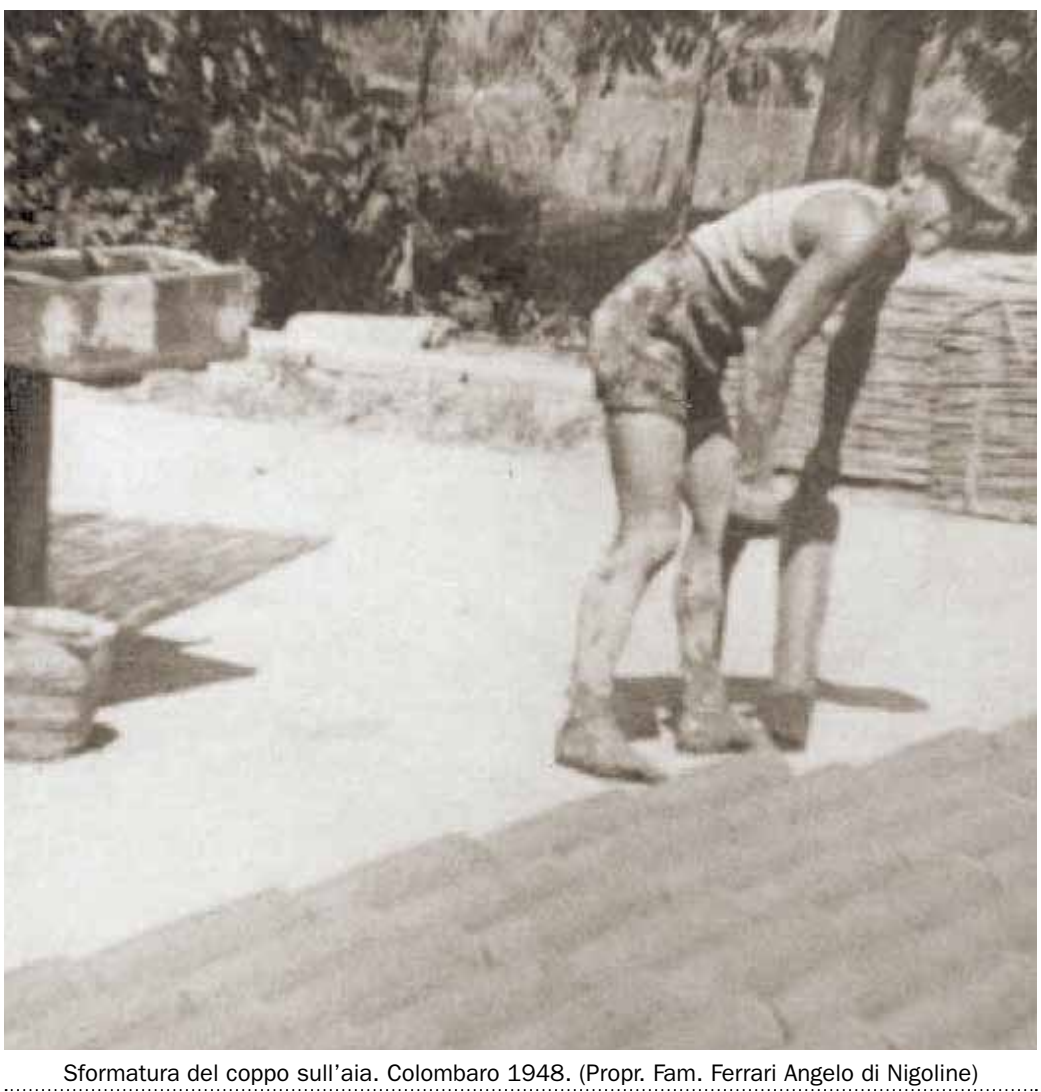
Dopo aver cosparso di sabbia l'asse chiamata el sòc e avervi messo lo stampo, si staccava una parte d'argilla (el pa) dal mucchio che veniva appiattita e rasata con una specie di corto mattarello, la canèlå, in modo da realizzare una lamina a forma di trapezio dello spessore di un cm e mezzo. La presenza di sassolini, in questa fase avanzata della lavorazione, veniva mimetizzata.

Ora lo stampo metallico con l'argilla veniva strisciato verso la parte del sòc dove vi era la sporgenza. Lì il «piccolo» aveva già posto la forma in legno, la cupérå, nell'apposito incavo del sòc.

Fatta sormontare la lamina d'argilla alla cupérå il piccolo vi passava sopra le dita bagnate nell'acqua premendo sullo stampo ricurvo. Subito dopo correva a depositarla sull'aia dandogli un'ultima lisciata con le mani e sfilando la cupérå, prima lentamente per verificare il corretto staccarsi dell'argilla e il reggersi della forma del coppo, poi con un gesto deciso per ritornare veloce verso il banco, dove già era atteso per la successiva operazione.

L'impronta lasciata sui coppi dalla lavorazione a mano permetteva ai più esperti di riconoscere la persona che li aveva realizzati e la fornace di provenienza. Qualche operaio marcava invece appositamente con un segni precisi la partita di coppi realizzata. I coppi di colmo le cupàshe, di dimensioni maggiori dei comuni coppi, non venivano fatti con l'uso del sòc, ma la realizzazione della lamina avveniva disponendo lo stampo nella parte inclinata del bancone opportunamente sabbiata.

Per stendere il pane di argilla si utilizzava una canelå che da un parte era incavata ad arco così che nella lavorazione si potesse ottenere ancora il centro della lamina un poco più spesso dei bordi. Lo stampo di ferro fatto poi scivolare verso il basso seguiva l'inclinazione del banco e si sovrapponeva alla cupérå che, appoggiata ad un opportuno rialzo, attendeva la lamina giusto appena sotto il finire del bancone. Con la solita modalità, la cupàshå veniva sformata sull'aia. ■



Sformatura del coppo sull'aia. Colombaro 1948. (Propr. Fam. Ferrari Angelo di Nigoline)



ONORANZE FUNEBRI
a partire da 2.000 EURO BUFFOLI ONORANZE FUNEBRI
Tel. 030 9826308 - Cell. 347-7649965
www.onoranzebuffoli.it
Corte Franca - Via Bonomelli, 6



Il Giornale di ISEO e del Sebino sport





¬ dalla pag. 1 - Iseo...

Basket San Miniato 11. Palle recuperate: Basket Iseo 6, Etrusca Basket San Miniato 7. Usciti per falli: Stefanelli (EB) al 32'43" (75-51) e F. Meucci (EB) al 34'53" (85-54). Fallo tecnico a coach Barsotti (EB) al 34'35" (81-51). Fallo antisportivo a F. Meucci (EB) al 34'03" (79-51). Con una prestazione convincente l'Argomm Iseo, guidata da coach Federico Leone, piega i toscani del San Miniato e si rimette in corsa per la promozione in serie B dopo la sconfitta nella prima giornata, 76-66 contro il Corno di Rosazzo. Terminata la regular season al quinto posto, Iseo è stata inserita nel girone E con l'Etrusca Basket San Miniato, prima del girone Toscano, Centro Sedia Basket Corno di Rosazzo, seconda del girone TriVeneto, e la Virtus Spes Vis Imola, terza del girone Emiliano-Romagnolo. Il regolamento dei playoff prevede gare di andata e di ritorno tra le squadre del girone, la vincente sarà promossa direttamente, mentre la seconda classificata si giocherà le ultime chance in uno spareggio contro la seconda del girone F in campo neutro ai primi di giugno. L'Argomm Iseo si è presentata alla sfida con il San Miniato, che si è aggiudicato la prima sfida con Imola, con l'unico obiettivo di vincere per rimettersi in corsa nel girone. Con una sconfitta i ragazzi di coach Leone avrebbero rischiato di essere tagliati fuori dopo appena due giornate, ma la gara si è messa sin dalle prime battute sui binari voluti dagli iseani. Acquaviva, Coppi e Crescini trovano il canestro con facilità e portano subito in vantaggio Iseo, con Andrea Leone che mette la tripla dal 12-6. Gli ospiti reagiscono, ma sono ancora Coppi e Cancelli a mantenere le distanze e al termine del primo quarto Iseo è avanti per 23-17.

Il secondo quarto è il momento decisivo della sfida perché, dopo i primi quattro minuti in cui San Miniato risponde colpo su colpo, i ragazzi di Leone schiacciano con forza il piede sull'acceleratore e infilano un parziale di 21-4 che non ammette repliche. Coppi, Acquaviva e Leone sono in grande spolvero e guidano i compagni all'allungo decisivo che si chiude allo scadere del secondo quarto con una bomba da tre di Prestini che vale il 48-26.

Il terzo quarto vede l'Argomm prendere definitivamente il largo grazie ai 12 punti di Lorenzetti, tanto che il vantaggio dei padroni di casa di dilata oltre i 30 punti: alla sirena di fine tempo il tabellone dice Iseo 75 e San Miniato 42. Il quarto periodo inizia con la reazione orgogliosa, anche se tardiva, degli ospiti che riescono a mettere un parziale di 9-0 e avvicinarsi all'Argomm, siamo 75-51 al 32'.

A questo punto però Iseo si sveglia e chiude i conti senza grandi difficoltà aumentando il vantaggio: al 40' il risultato finale è 93-56 per Iseo, un vantaggio finale di 37 punti che potrebbe essere decisivo nella corsa alla promozione. Nella seconda giornata infatti Imola ha battuto il Corno di Rosazzo per 64-61 e nel girone E tutte e quattro le formazioni sono a quota due punti, ma la differenza canestri mette in vetta Iseo proprio grazie all'ampio margine ottenuto nella sfida del PalAntonietti contro San Miniato. ■

Ciclismo

Biker scatenati a Niardo

L'Mtb Nulli si impone con i giovanissimi

Grande soddisfazione per i risultati conseguiti dai nostri giovanissimi per la prima tappa del circuito provinciale svoltasi a Niardo (BS) nei giorni scorsi. Sotto gli occhi dei loro maestri Cesare Calefato e Richard Trotti, i piccoli portacolori del Gruppo Nulli Mtb Iseo si sono subito distinti sia per la prestazione che per i loro piazzamenti finali Nella categoria G6 un ottimo Samuele Parzani otteneva il 2° posto, seguito da Gatti Matteo 7° e Martinotti Giulio 11° Gatti Leonardo terminava in 6a posizione nella categoria G3, mentre Ghirardelli Giorgio partecipava alla Categoria K2. A prescindere comunque dal piazzamento finale, gli allenatori hanno fatto i complimenti a tutti per l'impegno e la passione che gli atleti ci stanno mettendo. ■



Uno dei podi a Niardo dei giovani biker iseani



¬ dalla pag. 1 - Fogli..

che sorti lunghe e progressive, senza considerare l'incantarsi, letteratura e linguaggio, nel proprio ego: la realtà non sono che parole.
I maestri del pensiero – allora allora – si fecero nuovi déi: Eloquenza, Retorica e li posero a dimora all'olimpo richiamandoli a debito tempo e luogo per lor servigi.
La Retorica era solo in tempi e modi maledetti e invocata al pensiero unico con ricerca dell'effetto visibile e subito passata di moda; e in tempi di crisi umana e di pensiero corto s'è persa tra gli anfratti e rimane ben nascosto nelle grotte antiche.
L'esperta Eloquenza, a chi la sa usare, emerge nelle nobili aule, ammanta il vero di parole, l'incerto alla voce il certo alla mente sommessa o altera secondo il bisogno interessato, confonde vero e verosimile; pone collocati in luoghi ameni, sempre ignari, conformi, servili, disposti.. disposti sempre all'obbedienza, pronta ad acquetare se s'agitano; attira a se e allontana dalle cose, è una trappola per chi la prende alla lettera. «Subordina il vero al falso, il complesso al semplice, il lungo periodo all'effimero; vive a capo di pensieri parassitari a spese del gruppo senza nulla dare in cambio» sotto vari colori e appartenenza.
Ma, forse per aver abusato delle scalate e raccolti troppi frutti, forse abusato del "e l'ultimo spenga la luce e chiuda la porta", o forse che gli ascoltatori si stancano del ruscello con acqua torbida dal quale pesca invece chi sa dove posare la lenza, o si pesca di frodo con l'acetilene e il carburo; i maestri scesi dall'olimpo, giunti a dover guadare il fiume per spandersi ancora nella piana reale, hanno trovato acqua limpida profonda agitata da marosi.
Memori della storia che ben conoscono, ricorsero agli dèi: "Ordinaron agli schiavi di colpire l'acqua con trecento colpi di frusta e calare un paio di catene a segnare il marchio, e mentre perquotevano, dicessero queste insensate parole: O acqua amara, i re ti impongono questa punizione perché ci hai trattato male pur non essendo da noi stata offesa.
I re ti varcheranno, tu lo voglia o no.
È giusto che nessuno ti offra sacrifici perché sei un fiume torbido e salmastro». Ma questa volta, «a fianco destro Scilla, il sinistro Cariddi implacabile tiene e nel profondo del baratro tre volte risucchia l'acque, che a precipizio sprofonda, e ancora nell'aria con moto alterno la scaglia, frusta le stelle con l'onda» e la barca rigettò sulla riva.
Tentarono col Cerbero blandendolo a renderlo ancora mansueto «non ti crucciare: vuolsi così colà dove si puote ciò che si vuole, e più non dimandare» ma vedendo Cerbero ringhioso e sordo ai richiami di quei del monte Olimpo, per ingraziarselo "gli gettarono una focaccia di miele e farina; quello apre la gola, l'afferra, s'ingozza e il corpo cadde, come corpo morto cade".
Allora i maestri del pensiero volsero ancora voce in alto sicuri del solito aiuto, ma, colui che puote, stremato dalla lor favella torbida, or fece, come suol dire, orecchie da mercante.
Tentaron, per un salto a razzo, acceser acetilene e carburo, ma, usi parlar e non più che a far, gli scoppiò tutto in mano: lo scoppio fè cadere l'incollata maschera e nulla potennero; e, memori di Seneca: «Nulla nuoce maggiormente alla sapienza quanto l'eccesso di intelligenza», alla realtà, scornati, incerti, sorpresi, mogi s'arresero.
Remedio, come Giocondo, sogna di nascita al mondo, condividere il "paese dove giunsero i navigatori e che allora non aveva un nome, ma decantavano l'abbondanza di bestiame, e dalla parola osca "viteliù" (vitulus-vitello) fu coniato (V) Italia, paese ricco di vitelli" e dove fioriscono i limoni, brillano fra le foglie cupe le arance d'oro; abitare dove è confine il lago e fa corona il monte, e nell'anima del paesello i cittadini condividono l'esistenza e ne abitano il corpo, anche i cittadini stranieri, i nuovi italiani d'oggi e di domani. Forse è bello il posto dove si è.
Remedio si ostina che il linguaggio è maledetto e benedetto come l'atteggiamento di chi lo usa a vantaggio o svantaggio e vattelappesca dirimere la questione se siano più importanti le azioni che di per sé subito già sono state, e che per essere e divenire tali devono essere raccontate dal linguaggio delle parole che dicono le azioni, o se tramite il linguaggio vi sia differenza fra realtà e verisimile. Basti pensare soltanto alle traduzioni che leggiamo: ci tramandano ciò che era scritto o il verisimile?
E siamo daccapo: è il ver che vale, e forse anche per sé stessi, o è quel che si racconta ad altri e ci si racconta anche nel proprio io che vale. In altre parole – e dalli con le parole – appena appena un fatto ti è avvenuto lo rammenti e te lo figuri tale e quale è avvenuto e con le tali sensazioni?, o è solo quel che ti rifiguri con l'immaginario e ancora una volta ti rammenti e quindi ripassi con le tue parole.
Ma tu sai che la realtà in qualche posto è, basta saperla trovare.
Remedio, come Giocondo, sa una cosa: vale, forse, il prestigio e la consapevolezza che l'avvenimento tale è se il tempo riconosce le azioni che il linguaggio ha definito e raccontato con i concetti che, appunto il tempo dimostrerà tali come le parole.
«Che cos'è la verità?» ebbe a domandare un tale. O forse la poneva a se stesso, più che al mondo. Remedio non vuole neppure trovarsi – vengono i brividi a pensarci- nella situazione del folenghiano di Cipada, costretto suo malgrado (sentite mò per cercarla la realtà che bestialità di genere) dire: "Bestia matta, da legare, fu Omero, e un minchione Marone con tutta la scola dei vati di questo mondo", il tutto per il cipadese che voleva essere poeta a "cui da chierico faccia Marone e Omero gli stregghi la mula".
O, altra bestialità, di uno dei vati di cui sopra: «E se tu vuoi che 'l ver non ti sia ascoso, tutta 'l contrario l'istoria converti». Remedio e Giocondo si tengono a debita distanza da questi tipi della malora, si accontentano del modesto «Bando all'eloquenza che ci lascia desiderio di sé, non delle cose» ■



PER RITROVARE L'ARMONIA DEL CORPO E DELLA MENTE

Lidia Vittonetto

Naturopata diplomata a Riza psicosomatica, *consulente in Metamedicina e traduttrice italiana di Claudia Rainville, autrice del best seller:*

Ogni sintomo è un messaggio



Riceve a Sarnico in consulti individuali.
Informazioni: 339.3678497

¬ dalla pag. 1 - Il vitalizio...

versano, perché la busta paga è un lordo fittizio: nessuno statale ragiona per lordo né vive con il lordo, né si tormenta per il lordo che paga lo stato, cioè noi.
E poi ha anche il culo di essere illicenziabile e di non essere soggetto alle modifiche dell'art 18... grazie a «pallonegonfiatorenzi»: quello che ancora oggi, per 2 anni e mezzo di legislatura, consente di avere un vitalizio da 3 mila euro ai parlamentari a partire dai 50 anni.
E infine raccomanderei pensioni più dignitose per chi ha lavorato in imprese private, rischiando licenziamenti per una vita, rischiando cig, cambiando spesso lavoro ecc.
Ora è facile capire come sia odiosa la figura del dipendente pubblico, sia esso insegnante, militare della guardia di finanza, ispettore del lavoro o impiegato delle poste...
Ma questo è un capitolo amaro: nessuno o quasi dei pubblici ha l'onestà di ammetterlo e si scandalizza per i "mille" sacrifici fatti senza scatti del contratto nazionale da anni...
Gente che vive su un altro pianeta e nulla conosce di un muratore come di un impiegato privato... Gente, i pubblici, che spesso purtroppo fanno persino doppio lavoro (alla sera? no, per carità! S'intende: durante le ore del cartellino timbrato...) E poi c'è anche lo statale onesto, rigoroso, che va al lavoro con la febbre... raro ma c'è, raro come il panda, ma c'è... e dunque non c'è.
Firmato dal figlio di una grande insegnante elementare in pensione... ■



¬ dalla pag. 1 - Consumo...

novabile". Completano il programma l'intervento dei giuristi Innocenzo Gorlani (a Orzinuovi) e Mario Gorlani (a Erbusco) sugli aspetti giuridici ed amministrativi della legge.
"Fondazione Cogeme Onlus – conclude il Presidente Archetti – opera sin dalla sua nascita nel 2002 per lo sviluppo sostenibile del territorio dell'Ovest e della bassa bresciana.
Basti pensare ai progetti "Franciacorta Sostenibile" e "Pianura Sostenibile", che declinano nel concreto l'impegno di monitoraggio e riflessione sui principali indicatori ambientali.
Ora va proseguito lo sforzo, anche alla luce delle evoluzioni normative, per consentire a tecnici, professionisti ed amministratori locali di approfondire le ricadute della legge sugli strumenti urbanistici vigenti, per poter essere costantemente al passo coi tempi e con le antiche e nuove esigenze dei nostri territori".
La legge regionale 31/2014 viene approvata in un contesto locale e nazionale di grande attenzione al contenimento del consumo di suolo.
La tematica ha raggiunto in pochi anni gli onori delle cronache, anche grazie a lodevoli studi universitari, all'azione di alcune associazioni e alla nuova sensibilità di non poche amministrazioni locali.
Nell'estate del 2012 il governo Monti propose un primo disegno di legge nazionale, che – dopo alcune trasformazioni – è ancora in discussione alla Commissione Ambiente della Camera.
Nel frattempo, come spesso avvenuto nei decenni passati, le Regioni si sono attrezzate con proprie normative, essendo la materia urbanistica tematica concorrente.
L'intento lodevole di arginare un fenomeno preoccupante di crescita rapidissima dei suoli impermeabili giunge di fatto in una situazione di profonda crisi del settore dell'edilizia.
Ciò fa sì da un alto che la tematica raggiunga un elevato livello di condivisione, ma nel contempo solleva qualche ombra sulle effettive motivazioni (di natura ambientale o strumentale?).
Quale è la situazione lombarda rispetto al consumo di suolo? L'osservatorio regionale denuncia, per la provincia di Brescia, una crescita media dei suoli impermeabili pari al 18% in tredici anni (dal rilievo DUSAF 1999 a quello del 2012). In valore assoluto ciò corrisponde a 78 chilometri quadrati! Se si vuole un elemento di paragone, si tratta di una superficie pari alla somma dei laghi di Iseo e d'Idro!
In alcuni comuni la percentuale di incremento è stata finanche del 68%, con una correlazione inversa tra dimensione e percentuale di crescita.
Ovvero, i comuni più piccoli sono cresciuti di più. Il dato è intuitivo, ma è anche il segno di un fallimento della pianificazione di area vasta, che ha consentito la realizzazione di "un po' di tutto dappertutto".
L'osservatorio lombardo sulla pianificazione evidenzia anche quanto è previsto in termini di trasformazioni territoriali nel futuro.
Ebbene, i comuni lombardi nei loro Piani di Governo del Territorio hanno previsto trasformazioni che rappresentano percentuali rispetto alla superficie totale del comune fino al 35%.
Ciò significa in alcuni comuni nuove impermeabilizzazioni dei suoli dell'ordine di 1,5 - 2 e finanche 4 Kmq.
A seconda delle fonti, si stima che in Lombardia vi siano previsioni di trasformazione variabili tra i 400 e i 500 kmq.
Per la Provincia di Brescia nel suo complesso, i PGT prevedono ancora 68 kmq di aree di potenziale trasformazione (un altro lago d'Iseo!).
Non pochi comuni fra l'altro prevedono le trasformazioni all'interno di Corridoi primari della Rete Ecologica Regionale, ovvero in zone di particolare tutela. Questo è il quadro cui si cerca, tardivamente, di porre rimedio, con meccanismi non sempre chiari e dall'esito più che mai incerto. ■



Uno spaccato di Franciacorta dall'alto: la devastazione del cemento è immane

Cartolina



Si avvicina la Festa di Santa Croce a Carzano di Monte Isola: ecco uno dei tanti angoli di sogno della scorsa edizione, con centinaia di fiori di cartapesta nati dalle mani dei montisolani (© Michele Turla)

HABILITA
OSPEDALE DI SARNICO
Sistema Sanitario Regione Lombardia

IMPIANTO
a carico immediato
€ 299



REGALATI UN SORRISO!
DIAGNOSI E PREVENTIVO
SENZA IMPEGNO
IGIENE A 35 €



Direttore Sanitario: Dr. Giovanni Taveggia

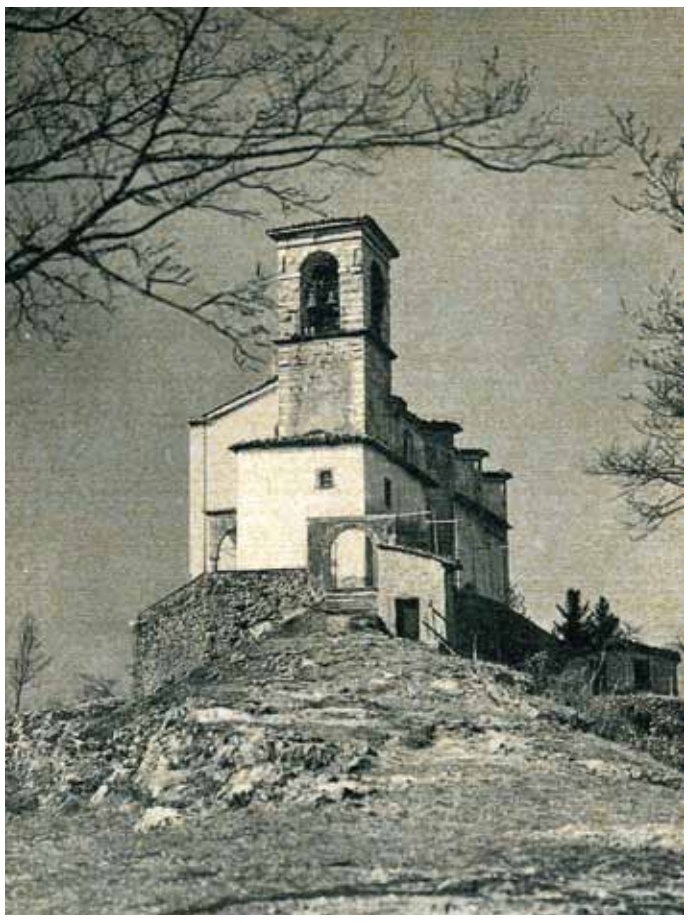
VIA P.A. FACCANONI, 6 – 24067 SARNICO (BG) - TEL: 035 3062256 - FAX: 035 913856
WWW.HABILITA.IT - INFO@HABILITASARNICO.IT

Sbardolini
sbardolinistudiofotografico

PANORAMICHE STORICHE

Passeggiare a Monte Isola

Il borgo più importante dell'isola, con l'approdo diretto delle imbarcazioni provenienti da Sulzano, è Peschiera Maraglio, dove prendono avvio le passeggiate romantiche per raggiungere tutte le altre località dell'isola, sparse lungo la sponda e, soprattutto, sui terrazzamenti fino al Santuario della Madonna della Ceriola.
Il nostro percorso ha inizio ai piedi di Palazzo Agnesi ("Il Castello"), con in primo piano la vecchia costruzione a lago (Cantiere del "Decio") per la fabbricazione ed il deposito delle barche in legno di tradizione locale.
La passeggiata tra gli ulivi si conclude al porticciolo più dipinto dagli artisti di tutta Europa, nel borgo di Sensole.
La località è sovrastata dalla Rocca degli Oldofredi, signori e dominatori per secoli dell'isola e di gran parte del lago.
Dal pianoro di Sinchignano si percorre la mulattiera per la passeggiata più dura, ma imperdibile, fino al vertice dell'isola dove è eretto il Santuario della Madonna della Ceriola.
Non è possibile immaginare e descrivere il panorama sul lago e sul Guglielmo che si gode da lassù! ■



Il Santuario della Madonna della Ceriola al vertice di Monte Isola



Il Palazzo Agnesi ("Il Castello") e il cantiere di fabbricazione delle barche in primo piano a Peschiera Maraglio nel 1953, anno di inizio delle trasmissioni televisive



Il Castello degli Oldofredi, i signori e dominatori dell'isola e del lago



Il romantico porticciolo all'inizio del borgo di Sensole tra gli ulivi.
Sono presenti nella foto le tipiche imbarcazioni dell'isola. Nel porticciolo si vede la barca dei pescatori a remo lungo. Sull'esterno alla sponda è attraccato il barcone a vela latina per il trasporto delle merci.

Libri&Giornali Srl
Società concessionaria per le testate:
Il Giornale di CHIARI
Il Giornale di ROVATO
Il Giornale di PALAZZOLO s/O
Il Giornale di ISEO e del Sebino
Under Brescia
Ricerca n. 1 Agente con esperienza per potenziamento rete di vendita. Candidato ideale: un professionista che miri a importanti soddisfazioni economiche unitamente a un ambiente di lavoro motivante e sereno.
libriegiornali@libriegiornali.it
tel. 030.7243646 - 338.5893432

LETTERA AL DIRETTORE

Mille Miglia in Franciacorta

Caro direttore,

La Mille Miglia attraversa quest'anno, per la prima volta, la Franciacorta.
Ottima notizia per il nostro splendido territorio! Nel gennaio scorso inviai – nelle vesti di presidente della Fondazione Franciacorta – attraverso il prezioso canale della stampa, una lettera aperta alla Miglia Mille Srl, società dell'Automobile Club Brescia cui compete la regia della corsa, e al Comitato organizzatore della prestigiosa manifestazione, per chiedere l'inserimento nel percorso del passaggio in Franciacorta.
A nome dei Soci Fondatori e Sostenitori della Fondazione Franciacorta ringrazio pubblicamente lo sforzo degli organizzatori, che hanno accolto la nostra richiesta rendendo realtà il sogno di un passaggio della Freccia rossa tra i vigneti e i palazzi franciacortini.
Bella modalità per ricordare, fra il resto, due dei fondatori della Mille Miglia: Franco Mazzotti e il Conte Aymo Maggi.
Provenendo dall'autodromo di Monza – dove la MM renderà omaggio all'Expo – domenica 17 maggio la carovana motoristica d'eccezione transiterà davanti alla clarense Villa Mazzotti, per raggiungere quindi Palazzo Maggi a Calino, nel cuore della Franciacorta e proseguire alla volta di Brescia.
La sensibilità degli organizzatori nell'accogliere la nostra proposta dimostra come un'intelligente sinergia possa regalare vantaggi al territorio e contribuire – in questo caso senza oneri per lo stesso – alla sua promozione.
L'iniziativa della nostra Fondazione, "holding delle idee" a servizio del territorio, oltre a regalare alla Franciacorta una vetrina internazionale di straordinaria rilevanza, credo si possa leggere in chiave paradigmatica più ampia per il "Sistema Brescia".
Insieme agli innegabili valori intrinseci legati agli aspetti sportivi e motoristici, la Mille Miglia può, meglio dovrebbe, diventare il principale asset per la valorizzazione e la diffusione dell'immagine bresciana nel mondo.
Chi e cosa, meglio della Freccia Rossa, può incarnare magistralmente il binomio tra la concretezza dell'automotive, della meccanica di precisione, della filiera metalmeccanica e siderurgica, di una manifattura anche elettronica e tecnologica di altissimo profilo e l'intangibilità di grande valore rappresentata da design, storia, ambiente, architettura, food & wine? Ragione ed emozione. Concretezza e sogno.
La "Corsa più bella mondo" ha tutte le caratteristiche per promuovere sulle diverse strade del mondo Brescia, città e provincia ricche di valori, di bellezza e di una capacità di fare unica.
Serve, finalmente, un progetto condiviso e una coesione forte e profonda – ideale, prima ancora che economica e istituzionale – affinché tutto questo diventi in fretta realtà.
Per dare un'immagine forte e internazionale del "Sistema Brescia" non servono nuovi marchi astrusi e iniziative di corto respiro, buone solo per aleatorie ed effimere illusioni, incapaci di varcare i provinciali confini.
Il marchio MM deve essere la bandiera unitaria intorno alla quale lavorare. Vogliamo – brescianamente – parlarne seriamente e in tempi celeri approdare a un progetto condiviso, quindi a nuova concreta stagione?

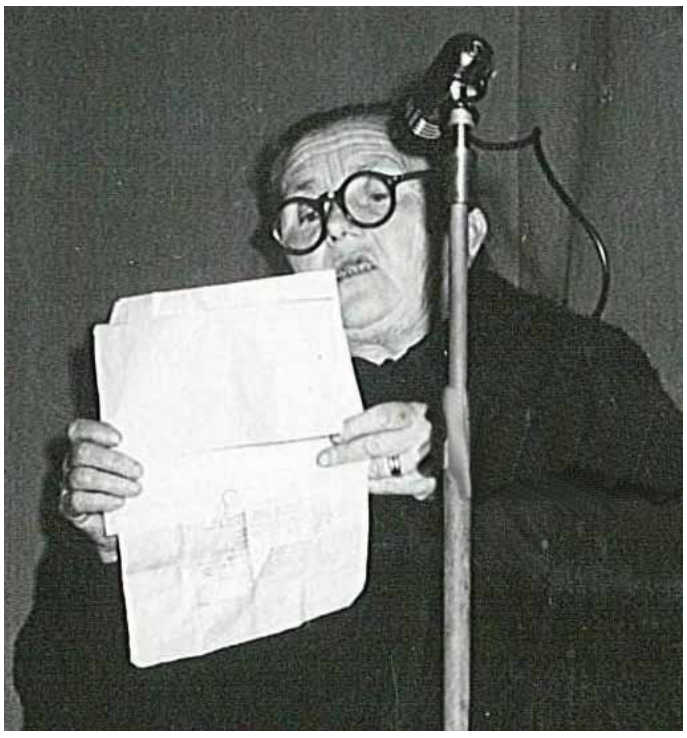
ADRIANO BAFFELLI
FONDAZIONE FRANCIACORTA



AMARCORD

Rosmunda, poetessa del Sebino

DI G.M.F.



I lettori del nostro giornale hanno chiesto notizie più complete della poesia ricordata nella rubrica "Panoramiche Storiche" su Monteisola e le due isolette di S. Paolo e Loreto del numero di Aprile. / Altri dovranno parlare di Rosmunda Archetti, emblema dell'amore per il lago e per Iseo, il più importante centro del territorio esteso alla Franciacorta, come competenti ed appassionati di poesia dovranno esprimere un giudizio di qualità ed efficacia della rima poetica della "barcaiola" del Sebino. Qui, a conforto della memoria riportiamo la fotografia di Rosmunda e con essa il testo completo della ode "Venite al Sebino".

Venite al Sebino

O turisti italiani e stranieri / che viaggiate per vostro diporto / del Sebino ogni riva ogni porto / voi dovrete per ben visitar /
Voi vedrete quell'onda tranquilla / rispecchiare dal cielo l'azzurro / e il suo lieve giocondo sussurro / menti e cuor vi farà rallegrar. /
Voi vedrete al bel lago d'intorno / far corona le vette dei monti, / albe d'oro sereni tramonti / Voi potrete sovente ammirar. /
E vedrete nei giorni di festa / popolarsi l'intorno le rive / e risate e canzoni giulive / sentirete per tutto eccheggiar. /
Sulle sponde di destra e di manca / sorgon lieti ridenti villaggi / voi avrete sorrisi ed omaggi / da una gente cortese e dabben. / E sarete da ognuno ben accetti / perchè dei forestier son amanti / ed accoglier sapranno i gitanti / con un volto gioviale e seren. /
Nel bel mezzo Montisola grande / serge balda, maestosa sul greto / la fiancheggian San Paolo e Loreto / come bimbe tenute per man. /
Ma perchè tratto a tratto il Sebino / sembra sparso di tante macchiette? / Son velieri, graziose barchette / che sul lago a diporto sen van. /
Su venite sin qui in comitive / fate sosta nei prati sui clivi / faran ombra castani ed ulivi / agli ardori cocenti del sol. /
Troverete nei nostri boschetti / i sentieri più ameni ed agresti / e un profumo di fiori silvestri / verrà a voi sugli zeffiri a vol. /
Bei garzoni, donzelle gentili / o signori e signore cortesi / non sdegnate nei nostri paesi / un modesto e tranquillo villeggiar. /
Vi daranno quest'aure salubri / un aspetto più gaio e ridente, / onda pura, un bel cielo splendente / tanta gioia potranno a voi dar. / Non cercate di splendidi otelli / solo i comodi superficiali / le bellezze qui son naturali / per delizia dell'occhio e del cor. / Se volete goder la natura / nel suo fascino grande e divino / o turisti venite al Sebino / ch'è un soggiorno d'incanto e d'amor.
"La barcaiola" (Rosmunda Archetti) / ■



¬ dalla pag. 1 - Fondali...

promozione ambientale organizzati dall'Autorità di Bacino.
I volontari di Fondali Puliti si sono dati appuntamento domenica 19 aprile, con la prima giornata organizzata sul lungolago di Tavernola Bergamasca, dalle ore 9.00 con le operazioni di verifica del fondale del lungolago e la rimozione del materiale ritrovato nei primi 15mt di profondità.
In fasi successive la Manifestazione Fondali Puliti si è trasformata da un servizio di pubblica utilità per la semplice pulizia dei fondali, ad un appuntamento di promozione dell'ambiente dei nostri laghi; appoggiandosi a realtà divulgative in grado di allestire spazi dimostrativi della vita d'acqua dolce e collaborando a stretto contatto con amministrazioni e con le scuole, sia con lezioni in classe sulla "vita segreta dei nostri laghi", che promuovendo la partecipazione di insegnati e ragazzi alle giornate di pulizia.
Ringraziamo le amministrazioni che hanno richiesto l'organizzazione della manifestazione permettendoci di realizzare la manifestazione nel loro comune.
Le associazioni impegnate nella promozione e nell' organizzazione delle giornate di pulizia dei fondali sono: Pro Civil Camunia, Gruppo Sub Vallecamonica, Gruppo Sommozzatori Iseo, Gruppo Smile Divers, Gruppo Protezione Civile Capriolo, Gruppo Sub Monte Isola, North Central Divers Bergamo e A.S.D. Ysei Sub Diving Club. ■

SIMONE FRANZONI



Al centro una delle locandine dell'evento

Progetti Oasi... dall'India all'Africa

I progetti di "Oasi" non si fermano... Solo due mesi fa veniva inaugurato l'Ospedale Pediatrico di Khammam in India ed ora inizia un nuovo progetto.
Un grande progetto, ambizioso ed impegnativo, nuovamente in Africa e sarà il secondo ospedale realizzato da OASI in questo continente.
Domenica 12 aprile 2015 a Paratico si è svolta la cerimonia per la firma del documento d'intesa, che è l'ultimo atto necessario per iniziare ufficialmente il progetto, per la costruzione del 4° Ospedale nel progetto umanitario "Oasi Mamma dell'Amore nel Mondo".
Alla firma della convenzione tra la Diocesi di Oyem in Gabon-Africa e le Associazioni "L'Opera della Mamma dell'Amore" (iscritta al reg. del volontariato della Regione Lombardia) e "Oasi Mamma dell'Amore" (onlus) sono intervenuti rispettivamente Sua Eccellenza Rev.ma Mons. JEAN VINCENT Ondo (Vescovo di Oyem), il dott. GIOVANNI LUCA Lentati (Vice Presidente di Opera) e il sig. MAURIZIO Servello(Presidente di Oasi).
Il progetto prevede la costruzione di due grandi padiglioni. All'interno delle strutture ci saranno ambulatori, laboratori esami, sala operatoria, sala parto, farmacia e la possibilità di ospedalizzare fino a 125 pazienti.
Il reparto pediatrico sarà quello più capiente. I lavori inizieranno il prossimo mese di maggio.
Chi vuol conoscere i progetti può visitare il sito www.oasi-accoglienza.org ■



Il dott. Giovanni Luca Lenati, Mons. Jean Vincent Ondo e il presidente Maurizio Servello

CARTOLINA



LA FRAZIONE DI OLZANO
Il borgo di Monte Isola immortalato da un'angolazione insolita dal giovane fotografo isolano Michele Turla.
A destra si vede uno spicchio di lago della sponda bergamasca
(© Michele Turla)

Passione Orto!

Maggio, il trionfo dei fagiolini

Volete sapere cosa piantare nell'orto a maggio? I fagiolini, in assoluto.
Queste piante che amano un terreno fertile, ben drenato ed non molto argilloso sono perfetti per la vostra tavola e per mettere a frutto il vostro pollice verde e le vostre capacità.
Per far sì che queste leguminose crescano bene, seminate i fagiolini all'aperto in posizioni non ombreggianti.
E' importante preparare bene il terreno, quindi una volta che lo avrete rivoltato zolla per zolla, concimatelo con del letame e lasciatelo riposare per una o due settimane.
Se avete intenzione di seminare i fagiolini all'interno di una serra o di un tunnel sappiate che ovviamente il raccolto arriverà prima perché si potenzierà la germinazione di questa verdura.
In tutta onestà è anche il metodo migliore da impiegare per ottenere dei raccolti extra-stagionali.
Sempre parlando del terreno adatto per piantare nell'orto i fagiolini, quello fresco, profondo, e di medio impasto è il migliore per questa coltura.
Se possibile bisognerebbe evitar terreni con troppo calcio che potrebbero causare un indurimento dei semi e preferire quelli con un PH il più possibile neutro.
Buona irrigazione e buon drenaggio devono essere la parola d'ordine di gestione se si vogliono ottenere dei raccolti di fagiolini soddisfacenti.
La semina può essere anche scalare a distanza di una settimana che diventa un mese se si punta sulla varietà nana.
I solchi nel terreno dovranno essere di circa 5 centimetri distanti almeno 10-15 centimetri che devono diventare mezzo metro in caso di fagiolini nani (non sono rampicanti, N.d.R.).
Se innaffiate il fondo dei solchi prima di seminare la germinazione ne sarà favorita.
Aiutate ancorale piante in giugno a darvi i loro frutti eseguendo una pacciamatura composta di torba e paglia.
Importante: appena le pianticelle saranno bene consolidate è necessario fermare le innaffiature fino alla comparsa dei fiori.
Lo sapevate che troppa acqua favorisce la produzione delle foglie nei fagiolini e non i suoi frutti?
Una volta avvenuta la fioritura riprendete naturalmente ad irrigare.
Attorcigliate le piante attorno ai tutori.
E quando i fagiolini saranno pronti, staccateli con precisione.
(a cura di www.pollicegreen.com)

Questo spazio è offerto da Agrotecnoriparazioni di Platto Battista Berlingo Tel. 030.9780137 cell. 3358285948

Spazio offerto da...



Servizi Medici S. Carlo
Poliambulatorio Medico Chirurgico
Direttore Sanitario: Dr. Fabrizio Frialdi
PER INFORMAZIONI E APPUNTAMENTI
Telefonare: 030/713561
(lunedì-venerdì 14.00-19.00)
OCULISTICA | ORTOTTICA
GINECOLOGIA | CHIRURGIA PLASTICA RICOSTRUTTIVA
OTORINOLARINGOIATRIA | CHIRURGIA VASCOLARE
ORTOPEDIA SERVIZIO DI PODOLOGIA | MEDICINA LEGALE
viale Marconi, 3/B - Chiari
www.servizimedicisancarlo.it

Il Giornale di ISEO Monte Isola



Tutti in sella con la "Cronovespata Monte Isola"

Il 7 maggio la quarta prova del Campionato Italiano Rievocazioni Storiche

di Giusi Turla



Il 7 giugno per tutti gli amanti della Vespa, agonisti e non, sarà un giorno indimenticabile. Il Vespa Club Sebino, in collaborazione con il Vespa Club d'Italia, i comuni di Sale Marasino, Marone, Zone, Sulzano e Monte Isola e con i propri gruppi di volontari della Protezione Civile, ha organizzato la "Cronovespata Monte Isola", valevole come quarta prova del "Campionato Italiano Rievocazioni Storiche 2015".
Una manifestazione senza precedenti sul nostro lago, frutto di una collaborazione a livello nazionale. «Organizzare questo genere di manifestazione sportiva con le nostre sole armi, sarebbe stata un'occasione al di sopra delle nostre singole possibilità - ci spiega Andrea Chiari, presidente del Vespa Club Sebino - è stato un lavoro impegnativo, ma è un'occasione irripetibile per il nostro Vespa Club ed è importante per farci conoscere. E' previsto il tutto esaurito, arriveranno vespisti da mezza Italia, tra cui moltissimi in gara per il campionato nazionale».

I percorsi

Sono previsti due percorsi, il primo si svolgerà tra le strade costiere e di montagna di Sale Marasino, Marone, Zone e Sulzano, lungo circa 17,47 km; il secondo invece avrà luogo a Monte Isola, dove i vespisti effettueranno il periplo della strada costiera, lungo 9,4 km. Alle otto i 120 gareggianti partiranno da Piazza Marini antistante il bar "La Caffetteria" di Sale Marasino e proseguiranno verso la chiesa vecchia della frazione di Maspiano, dove potranno godersi il panorama mozzafiato gustando qualche assaggio dei prodotti enogastronomici locali presso il primo dei tre stand dislocati sul percorso nei tre punti panoramici prescelti dal Vespa Club, dove saranno allestiti dei piccoli set fotografici. I gareggianti proseguiranno poi verso l'antica strada Valeriana che sale sul monte sovrastante Sulzano, per poi imboccare la stradina tortuosa che scende fino al centro storico di Sulzano. Giunti al porto vecchio sarà possibile fare un altro break presso il secondo stand gastronomico. Ripartiranno poi in direzione di Marone, percorrendo la strada costiera che porterà alla chiesa parrocchiale e al terzo stand gastronomico, per poi salire di nuovo in sella verso Zone e tornare al punto di partenza.
I primi sessanta gareggianti che porteranno a termine la prima parte del percorso, saranno imbarcati sulla chiatta in direzione Monte Isola, dove partendo da Carzano percorreranno la strada collinare che attraversa diverse frazioni isolane, per poi giungere nuovamente a Carzano. I restanti sessanta saranno imbarcati per la seconda traversata non appena tutti avranno terminato il primo percorso. «Abbiamo deciso di dividere in due gruppi i gareggianti - ci spiega Chiari -per non appesantire ulteriormente il traffico sull'isola». Viste infatti le ridotte dimensioni e la tortuosità delle strade isolane, saranno previsti dei punti dove i piloti spingeranno a mano i propri mezzi, «sia per non costituire un pericolo per i residenti e i turisti – prosegue Chiari – sia per dare un messaggio ecologico in rispetto al luogo meraviglioso che ci ospiterà, e certamente, anche per dare a tutti la possibilità di ammiare da vicino le Vespe d'epoca» . «Inoltre, nel punto più caratteristico dei centri storici di Carzano e Peschiera Maraglio saranno allestiti due punti fotografici, dove tutti potranno farsi immortalare con i mezzi».
La conclusione della giornata si terrà presso la Trattoria del Sole nella frazione di Sensole, dove avverranno le premiazioni dei primi tre classificati.

Regolamento e iscrizioni

Condizioni fondamentali per poter partecipare sono possedere patente o pantentino e saper guidare una Vespa interamente originale, (saranno effettuate verifiche tecniche alla partenza) ed essere iscritti ad un Vespa Club regolarmente affiliato al Vespa Club d'Italia per l'anno in corso.
L'età minima per partecipare è 14 anni e in questo caso è richiesto il consenso scritto dei genitori.
I conduttori dovranno essere associati ad un Ente di promozione sportiva come richiesto dall'organizzazione delle singole manifestazioni.
Le iscrizioni saranno aperte fino al raggiungimento dei 120 gareggianti entro il giorno precedente alla manifestazione ed è inoltre possibile la partecipazione di passeggeri.
Alla partenza ad ogni gareggiante sarà consegnato un biglietto indicante l'orario di partenza e ognuno avrà un distacco di 30 secondi dal precedente.
Ciascuno inoltre sarà munito di una fascia da applicare allo scudo anteriore della Vespa recante il numero di gara assegnato.
«Come da regolamento del campionato nazionale – prosegue Chiari - vige l'obbligo di rispettare il codice della strada. Sul percorso saranno posizionati dei cronometristi accreditati e dei controllori che verificheranno eventuali infrazioni, pena la squalifica del concorrente. Chi dovesse sfortunatamente rimanere a piedi, sarà recuperato a fine gara da un mezzo di soccorso, inoltre, entrambi i percorsi saranno assistiti dai volontari dei gruppi della Protezione Civile dei comuni di Sale Marasino, Zone, Marone, Sulzano e Monte isola».
La quota d'iscrizione completa (gara e pranzo) è di 50 euro, solo la gara 35 euro e il pranzo degli accompagnatori dei piloti 20 euro.
Le categorie istituite sono tre: "Expert" per i conduttori classificati nei primi 10 posti nei Campionati Italiani ed Europei Vesparaid dal 2008 al 2011 e primi tre classificati della categoria Promo del Campionato Italiano dal 2012 in poi; "Promo" per tutti gli altri Conduttori; "Squadre" per le squadre di Vespa Club composte da tre conduttori, almeno uno dei quali, deve far parte della categoria "Promo".
Al termine della gara i primi tre classificati saranno premiati rispettivamente con una prestigiosa bottoglia di Berlucchi e tutti i partecipanti riceveranno una medaglia commemorativa.
Per avere tutte le altre informazioni nel dettaglio, basta cliccare "cronovespata" in qualsiasi motore di ricerca, oppure direttamente sul sito www.caffevespa.it dove è possibile scaricare il regolamento del campionato nazionale e il modulo d'iscrizione, come pure l'elenco degli alloggi convenzionati con l'evento. ■

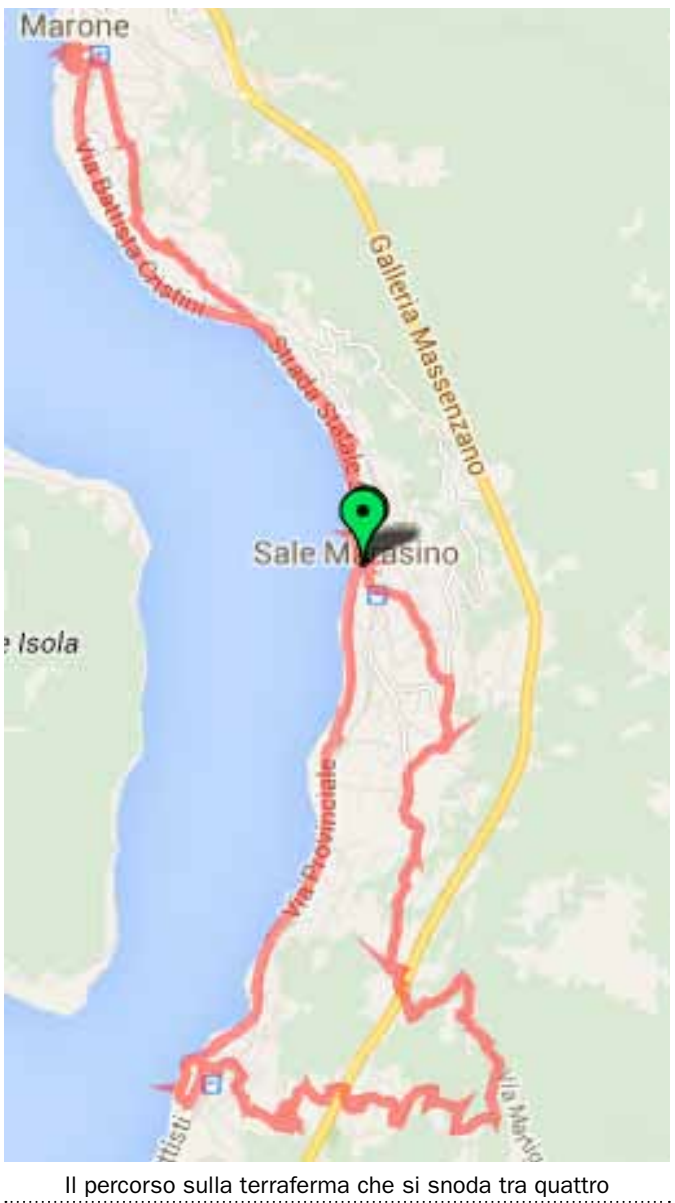


La piazzetta in località Maspiano, punto panoramico prescelto per la prima sosta dei vespisti



Andrea Chiari
cotitolare del bar
"La Caffetteria"di Sale
Marasino e presidente del
"Vespa Club Sebino"





Il percorso sulla terraferma che si snoda tra quattro comuni, al quale seguirà il giro della strada costiera di Monte Isola



Il fascione ufficiale della crono-vespata con il numero di gara al centro di un salvagente e gli enti organizzatori sul remo: due simboli scelti per rendere omaggio a Monte Isola

DA PROMUOVERE



SARNICO: nonostante sia località turistica, viene garantita la fascia oraria gratuita in pausa di mezzogiorno

DA BOCCIARE



ISEO: passerella ferroviaria indecenza senza fine

MONTE ISOLA RACCONTATA IN SCATTI

La ricerca fotografica di Michele Turla sbarca a Comezzano Cizzago

Immagini uniche e senza tempo unite dall'elemento acquatico che caratterizza Monte Isola

di Giusi Turla

Dal 9 maggio al 24 giugno l'osteria "Finil del Pret" nel comune di Comezzano Cizzago in Via Montello 9, ospita gli scatti del giovane fotografo Montisolano Michele Turla. La sua nuova mostra dal titolo "Monte Isola" è curata da Elena Pelucco, con il patrocinio del Comune di Comenago Cizzago e del Comune di Monte Isola, in collaborazione con l'Associazione Culturale Giovane Isola, Life Video Foto e Grafica F.G.

«Le opere esposte - ci spiega Michele Turla – vogliono condurre lo spettatore in un viaggio ideale alla scoperta di Monte Isola, e così la soffice neve che si posa sulle imbarcazioni d'inverno, le sarde, simbolo della cultura enogastronomica del paese, esposte sul lungolago, i fiori di carta di Carzano della festa di S.Croce, la statua della Madonna della Ceriola, diventano un pretesto per raccontare la storia, il fascino, i colori, le abitudini di una popolazione che conserva intatte ricchezza e vitalità».

Le sue opere dentro le quali si apre un'orizzonte infinito che cattura lo spettatore, contrastanto con la cornice rustica e terrena dell'osteria "Finil del Pret". Scatti quelli di Michele, che si soffermano sui diversi istanti di una giornata tipo, cogliendo attimi e sfumature che sfuggono alle consuete escursioni turistiche il cui elemento fondamentale è l'acqua.

Scrive la curatrice della mostra Elena Pelucco: «La sua fotografia capta la realtà fugace di atmosfere ricche di magia sino a rendere labile il confine tra sogno e realtà. Sotto la lente d'ingrandimento della sua fotocamera finiscono le luci di un emozionante tramonto sul lago, gli scorci dall'alto dell'isola, la bellezza di San Paolo e Loreto, il Santuario coperto da una coltre di neve. Michele comunica attraverso il linguaggio fotografico le proprie emozioni fissando scorci paesaggistici di Monte Isola, il luogo natio che evoca antichi suoni, profumi e nella realtà mantiene il fascino della località lacustre. Come per Talete di Mileto anche per Michele le acque, per lui quelle del Sebino, divengono il nutrimento di tutte le cose e l'acqua è matrice, madre e principio di generazione. Tutto dall'acqua nasce e nell'acqua ritorna, soltanto l'acqua rimane eterna, fonte e fine di ogni cosa».

Scrive Pier Giorgio Piccioli «un rincorrersi continuo di grigi nordici, esplosioni di colori mediterranei, tramonti tropicali e ineguagliabili azzurri invernali. E' proprio il suo essere montisolano, a permettergli di cogliere con tanta eleganza e semplicità ogni più piccolo aspetto della terra e del lago che hanno dato i natali a lui e a tutti i suoi avi. Con la sua arte oltre che per la sua innata sensibilità, riesce a trasmettere questo a tutti coloro che si apprestano a guardare le sue opere».

Biografia

Michele Turla, giovane fotografo, nasce a Brescia il 30 agosto 1993. Vive e lavora a Monte Isola nella frazione di Peschiera Maraglio.

Diplomato in Grafica Pubblicitaria all'Istituto Camillo Golgi di Brescia, attualmente studia Scienze e Tecnologie delle Arti e dello Spettacolo con Curriculum in Ideazione e Produzione nell'Organizzazione Artistica presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Brescia.

Il suo percorso lavorativo e di studio si concretizza sempre di più grazie ai numerosi corsi intrapresi: nel 2008 con il Gruppo "Iseo Immagine" frequenta il corso di fotografia base, nel 2014 con il "Gruppo Fotografia Arte Contemporanea", segue il corso di Fotoreporter e sempre nello stesso anno il corso di fotografia dei beni culturali tenuto dal Prof. Bob Tyson nella sede dell'Università Cattolica di Brescia. È la conoscenza con la scultrice Margherita Serra ad avvicinarlo maggiormente al mondo dell'arte, in tutte le sue forme, seguendo l'artista concretizza i suoi studi legati all'arte contemporanea, alla fotografia e alla grafica. Da diversi anni inoltre si avvicina all'esperienza dei fotografi Tony Patrioli e Luigi Mazzoleni. Scrive articoli e scatta fotografie per il "Giornale di Iseo e del Sebino" – Libri e Giornali Editori.

Il suo percorso artistico lo porta nel dicembre del 2009 a inaugurare la mostra "Il cammino della Madonna della Ceriola" presso l'Ufficio Turistico di Peschiera Maraglio a Monte Isola e nel settembre 2013 ad organizzare l'evento "Spose di Ieri e di Oggi" nella Parrocchia dei Santi Faustino e Giovita di Siviano" a Monte Isola.

Nel 2014 con una personale presso la libreria "Tutto Libri" a San Zeno Naviglio ha presentato 30 fotografie relative alla sua Monte Isola, uno sguardo attento e profondo sulla storia e le tradizioni della sua terra natale.

Dal 2014 è membro dell'Associazione Culturale Giovane Isola. Sono molteplici gli interessi che caratterizzano la personalità creativa e poliedrica di Michele Turla, dalla fotografia alla grafica, dall'organizzazione allo studio dell'arte, il fotografo ricerca e studia quotidianamente, per accrescere le sue competenze artistiche.

La mostra è visitabile tutti i giorni dalle 12 alle 20 e mercoledì dalle 12 alle 16.

Per ulteriori informazioni scrivere a micheleturla@virgilio.it ■



"Texture" (© Michele Turla)



Uno degli scatti di Michele Turla dal titolo "Inverno sul lago" Scrive Elena Pelucco curatrice della mostra "Tinte fredde in scorci di paesaggio innevato, la nebbia che sullo sfondo come metafora pervade la scena del nostro passato e del nostro futuro avvolgono il tempo quasi a cancellare i ricordi". (© Michele Turla)

LE RICETTE DELLA LUCIANA

Tagliatelle di pasta fresca con salmì di lepre



Ingredienti per 10 persone:
700 g. di farina 00 e 150 di semola;
6 uova intere;
1 cucchiaio di sale;
1 cucchiaio di olio;
acqua quanto basta.
SALMI':
1 lepre,
2 coste di sedano;
1 grossa carota;
1 grossa cipolla;
circa 10 foglie di alloro;
1 rametto di rosmarino;
1 sacchetto di spezie (chiodi di garofano, pepe, noce moscata, cannella e bacche di ginepro);
sale;
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro;
un pugno di funghi secchi;
1 litro di vino rosso corposo;
olio e burro.

Mettere in infusione in 1 litro di vino rosso la lepre a pezzi non troppo grossi, le verdure a pezzi e gli aromi. Lasciare in frigorifero per 2 o 3 giorni rimestando una volta al giorno. Scolare la carne e le verdure, eliminando il vino. Mettere 5 cucchiai di olio in un largo tegame (meglio se in coccio), aggiungere carne e verdure e asciugarle dolcemente; aggiungere il pomodoro e 1 cucchiaio di vino pulito (non di salamoia). Lasciare evaporare il vino ed aggiungere acqua fino a completa cottura (da 2 a 4 ore, secondo il peso della lepre e il tipo di pentola).

Alloro e rosmarino vanno tolti circa 1/2 ora dopo l'inizio cottura. Verso la fine aggiungere i funghi ammollati e tagliati; togliere la carne, farla intiepidire per spolparla e tritarla grossolanamente con le verdure con la mezza luna. Mettere il trito in pentola, aggiungere un po' d'olio ed 1 etto di burro; tenere in caldo lasciando il composto un pò umido. Cuocere le tagliatelle preparate con gli ingredienti sopra indicati, condendole poi con il salmì ed una manciata di grana. Servire ben calda. ■



Nuova Hyundai i20

Lasciati guidare dall'ispirazione.

5 ANNI Garanzia Chilometri Illimitati

Nasce la nuova Hyundai i20, la sintesi perfetta tra intuizione e innovazione.

Più tecnologica non vuol dire più complicata: Smartphone Docking Station.
Connettività totale per essere sempre collegato al tuo mondo.

Più spaziosa non vuol dire più grande: 326 litri di capacità di carico in soli 4 metri.
Grande comfort e spazio e interni di alta qualità per un ambiente unico.

Più brillante non vuol dire più consumi: motori tutti Euro 6.
Diesel o benzina, piacere di guida nel rispetto delle norme Euro 6.

Tua a **9.950 euro** con 5 porte, clima, 6 airbag.
E con Hyundai i-Plus **188 euro** al mese* (TAN 5,98% – TAEG 8,31%)
anticipo zero e 3 anni furto e incendio gratuiti.

Nuova Hyundai i20. Inspiration. Engineered.

HYUNDAI | NEW THINKING. NEW POSSIBILITIES.

CONCESSIONARIA UFFICIALE HYUNDAI

AUTOBASE

Showroom: via Foro Boario, 29
Brescia – Tel. 030 3700322
Assistenza: via Foro Boario, 29
Brescia – Tel. 030 3700322
www.hyundai.autobase.it

Seguici su hyundai.it

EURO2016 FRANCE

*SALVO CONDIZIONI E LIMITAZIONI INDICATE DA CONTRATTO.
Esprimi la tua arte responsabilmente, solo negli spazi autorizzati. Gamma nuova i20: consumi l/100km (ciclo medio combinato) da 3,7 (3,5 con ISG) a 6,4. Emissioni CO_2 g/km da 97 (92 con ISG) a 148. Prezzo promo riferito a nuova i20 1.2 75CV Classic. IPT e PFU esclusi. Offerta valida fino al 09/05/2015, con il contributo delle concessionarie aderenti. Offerta valida in caso di permuta o rottamazione di veicolo usato. Annuncio pubblicitario con finalità promozionale. Esempio rappresentativo di finanziamento: Prezzo € 9.950, anticipo € 0,00; importo totale del credito € 9.950, da restituire in 35 rate mensili ognuna di € 188,00 ed una rata finale di € 5.054; importo totale dovuto dal consumatore € 11.774. TAN 5,98% (tasso fisso) - **TAEG 8,31%** (tasso fisso). Spese comprese nel costo totale del credito: interessi € 1.384, istruttoria € 300,00 incasso rata € 3,00 cad. a mezzo SDD, produzione e invio lettera conferma contratto € 1,00; comunicazione periodica annuale € 3,00 cad. (bolli inclusi); imposta di bollo € 16,00. Eventuali contratti relativi a uno o più servizi accessori (es. polizza assicurativa) sono facoltativi. Assicurazione compresa Zurite' S.p.A. Incendio, Furto Totale e parziale, Rapina. Prima della sottoscrizione leggere il fascicolo informativo, disponibile sul sito internet www.santanderconsumer.it e consultabile presso le filiali Santander Consumer Bank e i concessionari auto. Messaggio finalizzato al collocamento di polizze auto. Offerta valida dal 30/04/2015 al 09/05/2015. Informazioni europee di base sul credito ai consumatori presso i concessionari. Salvo approvazione di Santander Consumer Bank. Condizioni e limiti della garanzia su www.hyundai.it/servizipostvendita/Sanni.aspx. La Garanzia proposta non si estende a tutte le componenti delle autovetture.