Valle del Chiese

Mercatini per il gusto di sapori dimenticati

GARDA VALSABBIA Emozioni del Natale da vivere in Valle del Chiese. Porta delle Dolomiti di Brenta, è la prima valle trentina che si incontra una volta superato l'abitato di Ponte Caffaro. A Cimego, nel borgo medievale di Quartinago, è possibile ritrovare Il gusto di sapori dimenticati e rivivere tradizioni che si perdono nella notte dei tempi. Nel piccolo borgo, raccolto e ricco di fascino, il 26 novembre, il 3, l'8, il 9, il 10, il 16, il 17, il 23 e il 26 dicembre

prendono vita "Mercatini di Natale" unici ed esclusivi nel loro genere perché allestiti non in posticce casette lignee, ma nell'atmosfera intima e raccolta di androni antichi, corti e cantine, angoli e fienili scaldati da fuochi, tra fumi di grandi polente e delle streghe del luogo... così suggestivi per il clima magico che riescono a creare. Da mattina a sera, ci si può addentrare tra le contrade avvolte in un'atmosfera di altri tempi per degustare e acquistare specialità gastronomiche ed una grande varietà di artigianato autentico che la gente del luogo crea da generazioni con immutata passione. I più piccoli, possono trascorrere ore serene tra laboratori, giochi e spettacoli nella magica attesa di Santa Lucia, Babbo Natale e Befana. La suggestione dei giorni di festa la si ritrova anche nell'esclusivo presepe vivente che prenderà forma il 26 e il 27 dicembre, dalle 14 alle 18, tra le mura dell'antico

castello di Bondone a picco sul lago d'idro. L'allestimento, spettacolare per postazioni e posizione e messo in scena da oltre 50 figuranti con una passione che li rende incredibilmente professionali, farà rivivere ai tempi del Messia angoli, volti e scorci di rara bellezza. Sembrerà di rivivere in un grande villaggio contadino della Palestina, dove risuoneranno gli attrezzi di antichi mestieri di donne e uomini di questa terra. (Vittorio Bertoni)



Il casoncello diventa Deco

In occasione della festa patronale di Sant'Andrea (in programma domenica 26 novembre) viene ufficializzata l'attribuzione della Deco



Una festa patronale che verrà ricordata a lungo per il suo valore simbolico. Presentata a Nuvolento l'edizione 2017 della Festa di Sant'Andrea, patrono del paese. Questa domenica alle ore 10 la Santa Messa nella chiesa parrocchiale segna il via ai festeggiamenti che si protrarranno fino al 3 dicembre. Novità principale di quest'anno è l'attribuzione della denominazione De.Co. al piatto ufficiale di Nuvolento: "Il Casoncello di Sant'Andrea". Una denominazione voluta in primis dal sindaco Giovanni San-

tini, dall'assessore alla pubblica istruzione Barbara Padovani e da Alberto Franzoni, rappresentante dell'Ecomuseo del Botticino. Tra i padrini dell'iniziativa anche Michele Masseriotti, presidente del sindacato pubblici secretai Confcommercio e proprietario del ristorante "Il Bianchi" di Brescia e Roberto Bosetti vicedirettore di Confcommercio. In occasione della presentazione del progetto De.Co., lo chef Paolo Tedoldi co-padrino dell'iniziativa, lo ha preparato con alcuni studenti dell'Istituto Mantegna di Brescia. Pasta fresca e una farcitura a base di pane e formaggio grattugiati, prezzemolo e aglio alla base di questo piatto tipicamente bresciano che tradizionalmente veniva e viene preparato in occasione della festa di sant'Andrea.

La reliquia. Domenica mattina dopo la tradizionale processione delle reliquie del santo patrono, che vede la partecipazione del Corpo Bandistico di Urago Mella, ci sarà la consueta benedizione con la reliquia di Sant'Andrea. Alle 11.30 i volontari dell'Uso Nuvolento serviranno ai presenti la degustazione a base dei casoncelli locali. Per tutta la giornata poi, piazza Roma si animerà con il mercato agricolo contadino realizzato in collaborazione con Coldiretti Brescia e che vedrà anche la presenza degli alpini e il loro caldo vin brulè.

La deliberazione del Consiglio. Martedì 28 novembre avverrà la deliberazione ufficiale, durante il Consiglio Comunale delle 20.30, del regolamento per la valorizzazione delle attività agroalimentari e artigianali tradizionali locali, che appunto conferirà al casoncello locale la denominazione De.Co. Domenica 3 dicembre chiude i festeggiamenti lo spettacolo teatrale "El Paradis" a cura del Gruppo Teatrale Teatrando.

Appuntamento alle 20.30 nella sala polivalente del Vecchio Mulino. Un'altra eccelienza gastronomica bresciana che si avvale così della giusta denominazione di qualità, in onore di Sant'Andrea.

Vobarno Commedie e spettacoli

Proseguono gli appuntamenti al teatro di Vobarno. Presentiamo il programma del 2017. "Só ché amò" è il titolo della commedia dialettale di Antonella Zucchini in programma sabato.25 novembre alle 21. Domenica 3 dicembre alle 16 tocca a "II Canto di Natale", lo spettacolo che riprende l'opera di Charles Dickens Domenica 10 dicembre alle 16 "La Bella e la Bestia", uno spettacolo per bambini e famiglie dal testo di De Beaumont. Sabato 16 dicembre alle 21 "Notre Dame de Paris", la commedia storica di Victor Hugo e Paul Foucher. Tutti gli spettacoli avranno inizio alle 21 presso il Teatro Comunale di Vobarno in Piazza Migliavacca 2. L'ingresso per il singolo spettacolo è di 7 euro, ingresso con abbonamento per otto spettacoli nei 40 posti prenotabili: 40 euro. Per info, 0309109210.





Opere d'arte: dal virtuale all'originale grazie al nostro laboratorio 3D.

TECHNE grazie ad un laboratorio all'avanguardia può creare una copia digitale 3D di qualsiasi opera d'arte.

Dalla copia virtuale sarà possibile ripristinare l'originale in caso di danneggiamento.

Se sei un museo o una parrocchia, contattaci e rendi le tue opere eterne.

Via della Musia, 97 - 25135 Brescia www.technemetrologia.lt

