

## SEBINO E FRANCIACORTA

## Castegnato

## Gli astrofili spiegano il cielo di giugno

«Il cielo del mese» è il tema del prossimo appuntamento a cura del Gruppo Astrofili Deep Sky, che si terrà questa sera alle 20.30 nella rinnovata sede del gruppo

posta in via Roma. «Durante la serata con il nostro esperto, Enrico Civini - spieghiamo dal sodalizio -, impareremo a riconoscere costellazioni, stelle e pianeti visibili nelle notti di questo mese». Per informazioni scrivere una mail a massimo@bresciaraduno.it.

## Coccaglio

## È tempo di film sotto le stelle

Torna l'estivo «Cinema sotto le stelle»: si comincia lunedì 17 alle 21.15 nel cortile della scuola media con «Bohemian Rhapsody». Otto film fino al 22 luglio.



- **Passirano, Giunta.** Il Consiglio comunale è convocato domani alle 20.30 nel teatro civico. Verrà comunicata la composizione della Giunta.
- **Palazzolo, libro.** Il gruppo di lettura si riunisce stasera alla biblioteca Lanfranchi. Alle 20.45 si parla del romanzo «Resto qui» di Marco Balzano. Partecipazione gratuita.
- **Coccaglio, estate.** Comune e oratorio lanciano una serie di proposte educative per i ragazzi, dallo Sport camp fino ai corsi di ago e filo. Iscrizioni all'Ufficio Servizi sociali.



Riqualificazione. L'immobile in cui Stefano Zilioli intende avviare l'attività per i cicloamatori

# Cucina, camere e servizi per le bici: idea risto-bike ai nastri di partenza

L'iniziativa su modello di quello che avviene in Trentino attende di reperire le risorse

## Monticelli

Gabriele Minelli

■ Una struttura ricettiva per il turismo sostenibile (con un occhio di riguardo per i cicloamatori) è in rampa di lancio, ma tarda a decollare a causa delle burocrazia e del mancato sostegno degli istituti di credito. È questa la storia, in estrema sintesi, del nuovo progetto studiato da Stefano Zilioli, maestro dell'arte bianca da 40 anni, pronto ad aprire un risto-bike a Monticelli Brusati.

**Il nodo.** «L'idea è quella di puntare su una struttura ricettiva nuova, soprattutto per i tanti cicloamatori che si muovono sulle strade franciacortine - spiega Zilioli -. Una struttura in grado di effettuare un servizio di ristorazione di qualità, ma rapido. Il progetto credo possieda grandi potenzialità, ma ne-

cessita di un supporto a livello di investimenti. Sono due anni che attendo risposte concrete, ma, ad oggi, posso dire che le tante pubblicità degli istituti di credito circa un supporto reale all'imprenditorialità non sono veritieri».

In attesa che questo (importante) aspetto si sblocchi, Zilioli sottolinea la bontà di un progetto che, sulla scorta di ciò che già avviene in Trentino Alto Adige, potrebbe divenire un punto di riferimento per i cicloamatori di Brescia e non solo. Zilioli ha già investito oltre 200mila

euro per l'acquisto di un immobile in via Villa che, con opportuni interventi di ristrutturazione, dovrebbe dare il via ad una nuova struttura da 600 mq a firma Zilioli, famiglia che lavora nel bresciano nel campo della panificazione da oltre un secolo. Zilioli è infatti da cinque generazioni punto di riferimen-

to sul nostro territorio: dalle attività a Brescia al panificio a Monticelli (dove Stefano e la famiglia si sono trasferiti una ventina d'anni fa), sino all'attuale bar-panificio-pasticceria posto in via Brescia a Provaglio d'Iseo, dove tra l'altro lavorano la moglie e le due figlie.

Il figlio minore potrebbe, in futuro, gestire la nuova struttura di Monticelli.

**L'idea.** «Siamo arrivati alla quinta generazione, l'idea è quella di proseguire, se possibile - dice Stefano Zilioli -. Per quanto riguarda l'edificio di Monticelli, al primo piano vorremmo allestire alcune camere per creare un bed & breakfast. Al piano terra l'idea è quella di creare invece un punto cucina per la ristorazione veloce, magari con un forno per la produzione con farine antiche e prodotti del territorio. Pensiamo anche al noleggio di biciclette elettriche. È tutto in fase di studio».

Ad oggi c'è solo da attendere istituti di credito e possibili bandi ad hoc (già sfruttati in passato da Zilioli) per dare il via ad un progetto che va nella direzione di quel turismo sostenibile tanto auspicato dalle istituzioni in questi ultimi anni. //

## Più parcheggi e residenti Legambiente contesta le modifiche al Pgt

## Sale Marasino

■ Le previsioni di espansione urbanistica contenute nella modulazione del Piano di governo del territorio (Pgt) portata in consiglio dall'Amministrazione comunale qualche settimana fa non piacciono a Legambiente. Lunedì gli ambientalisti sebini hanno depositato in Municipio le loro osservazioni, che puntano il dito contro le potenzialità dell'of-

ferta residenziale e contro la stima dei parcheggi ricavabili, arrivando alla conclusione che la variante vada «riscritta considerando le reali esigenze dei cittadini salesi».

Le osservazioni vanno dal generale al particolare e analizzano ogni singolo ambito. Innanzitutto non piace l'idea di «un'offerta residenziale che prevede l'insediamento nei prossimi 10 anni di 1.011 abitanti, di cui 859 residenti e 128 per turismo - scrive il firmatario delle osservazioni Dario Ba-

lotta - quando la popolazione nell'ultimo decennio è cresciuta di 24 persone, due all'anno». La visione «è in contrasto con il sistema territoriale dei laghi - continua il presidente degli ambientalisti - che chiede trasformazioni urbane in linea con i trend demografici». Altro terreno di scontro è la previsione sui parcheggi. Per Legambiente si pianificano parcheggi «in numero non precisato ma superiore ai 400 stalli», quando «sul territorio comunale esistono già 18.721 metri di aree destinate a parcheggio e l'emergenza parcheggi non va oltre una decina di giorni all'anno». Il problema sarebbe stato evidenziato anche dalla Soprintendenza di Bergamo e Brescia, perplessa «sull'introduzione di parcheggi associati ad ogni ambito». // F. ARCH.

## Ome Iginio Massari si racconta al Rotary

Dagli inizi nel 1971 fino ai progetti futuri con la prossima apertura a Torino. Iginio Massari ha parlato della sua vita, professionale e non, lunedì sera a Ome ospite dei Rotary Club Rodengo Abbazia e Rotary Club Franciacorta Oglio. Con lui anche i figli Debora e Nicola, che da anni lavorano con il padre. «Con noi - hanno detto - è maestro e giudice allo stesso tempo»



## Clarabella lancia in Rete lucci e bottarga



I prodotti. Sardine essicate dall'agroittica Clarabella

## Iseo

L'agroittica ha avviato un progetto di e-commerce sul proprio nuovo sito

■ Ad un anno dalla realizzazione del laboratorio ittico, l'agroittica Clarabella apre l'e-commerce così da raggiungere tutti gli appassionati del pesce di lago, direttamente a casa. È infatti on line il nuovo

sito per ordinare filetti, affumicati, conserve di pesce e bottarga, lavorati dall'agroittica; qui, con un click, si può decidere se farsi recapitare al proprio indirizzo il pesce trasformato o ritirare il proprio ordine alla bottega di Cascina Clarabella in via Enrico Mattei a Corte Franca, dove si trova anche il laboratorio. Come riferiscono i responsabili, la scelta di entrare nel mondo del commercio elettronico era doverosa per la Cooperativa Clarabella, che ha fra i suoi obiettivi quello di diffondere la cultura del consumo

del pesce di lago lavorato secondo le antiche tradizioni nel rispetto della vigente normativa igienico-sanitaria.

In Italia i consumatori online sono circa il 62% della popolazione con una stima del valore di fatturato per il 2018 di 41,5 miliardi di euro (+18% sul 2017). Quello alimentare è uno dei settori dell'e-commerce che cresce più rapidamente in Italia: sia per i prodotti di largo consumo sia per le specialità enogastronomiche territoriali. Oggi il laboratorio trasforma e confeziona il pescato professionale, quale luccio, lucioperca, agone, coregone, scardola, del lago d'Iseo, del lago di Garda, di altri laghi italiani ed esteri ed anche provenienti da allevamenti selezionati, come salmerino e trota. Clarabella mette a disposizione di chi desidera acquistare on line tutti i prodotti Agroittica della linea dei trasformati ovvero i prodotti essiccati, affumicati a caldo, a freddo, i marinati, le conserve sott'olio e tanto altro come ad esempio le bottarghe, le briciole di lago, il brodo granulato e le confezioni degustazione.

Sul sito e sulla pagina Facebook di Agroittica Clarabella sono a disposizione ricette per valorizzare il prodotto in cucina sia per cuochi principianti sia per cuochi esperti e le schede tecniche di ogni prodotto.

Il negozio invece è aperto il lunedì dalle 14 alle 17.30; da martedì a sabato dalle 9 alle 12.30 e dalle 14 alle 17.30 e domenica dalle 9 alle 12.30. //

VERONICA MASSUSSI