

VALTROMPIA E LUMEZZANE

Villa Carcina

Kombat Day, quinta edizione di kickboxing

Sabato all'auditorium di via Roma è in programma la quinta edizione del Kombat Day proposto dal sodalizio ASD Kickboxing Team Carcina. Il programma della

giornata prevede 12 sfide di Kickboxing e prenderà il via alle 16 con gli incontri di contatto leggero mentre alle ore 20 ci saranno gli incontri di contatto pieno. L'evento è in collaborazione con l'assessorato allo Sport del Comune e con la Polisportiva di Villa Carcina. L'ingresso è libero e gratuito.

Villa Carcina

Spiedo d'asporto, csi al don Bosco

Il csi Carcina organizza domenica 10 marzo alle 12 all'oratorio don Bosco uno spiedo d'asporto. Prenotazioni entro il 7 marzo al 340.7908692



Pezzaze, in miniera. Domenica in occasione della riapertura della miniera Marzoli dalle 10 alle 11.30 e dalle 14 alle 17 si tiene un evento su Harry Potter. Info al 339.6055118.



Collio, Ciasposole. Domenica 3 marzo alle 9.30 torna a Memmo la «Ciasposole» Il costo dell'iscrizione è di 10 euro (15 per chi si iscrive la mattina stessa). Info al 339.8719360.



Concesio, in biblioteca. Domani alle 18 in biblioteca l'incontro «La messa dorata: iconografie dell'Annunciazione da Giotto a Beato Angelico» con Letizia Barozzi.



In cucina. Bambini chef protagonisti del progetto alla scuola elementare Andersen

Mani in pasta e fornelli accesi, alunni a lezione di Masterchef

Educazione alimentare alla elementare Andersen A maggio la cena di avvio con genitori e imprenditori

Gardone

Barbara Fenotti

■ Dall'orto scolastico alla padella. Sui fornelli a induzione della nuovissima cucina didattica che sarà inaugurata con una grande festa i primi di maggio nelle stanze concesse in comodato d'uso gratuito dal Comune.

Ai fornelli. Il progetto che sta prendendo piede alla scuola elementare Andersen è insieme curioso e innovativo: presto gli alunni avranno a disposizione una cucina e un laboratorio dove preparare i prodotti dell'orto della scuola e mettere le mani in pasta per sfornare pizze e focacce. Il tutto avrà luogo durante l'orario scolastico, in quanto il Consiglio di istituto ha accettato con entusiasmo la proposta avanzata dall'associazione Andersenfest (composta da 5 genitori e 5 maestri della scuola), promotrice dell'iniziativa, di inserire nel programma scolastico labo-

ratori proprio come se fosse una materia come l'inglese, la matematica o l'italiano. Il progetto «Prendiamoci gusto - cucina didattica» ha preso corpo sulla scorta delle linee guida per l'educazione alimentare pubblicate nel 2015 dal Miur e si concentra su cinque aree tematiche: il rapporto sensoriale con gli alimenti, la nutrizione e l'ambito scientifico, la merceologia, l'igiene alimentare e l'approccio culturale al cibo. In questo senso la cucina diventa didattica: i bambini dovranno sviluppare diverse capacità, tra cui quelle di ricordare e riprodurre le sequenze richieste dalle ricette, operare in autonomia o in gruppo e muoversi in un ambiente che richiede cautela e precisione. «L'idea è nata subito dopo aver realizzato l'orto scolastico - spiega il presidente dell'associazione Andersenfest Massimiliano Mino - e il Comune ci ha concesso gratuitamente due grandi locali nella scuola occupati fino a qualche tempo fa dagli

Investiti 30mila euro da Andersenfest e dalla Fondazione della Comunità Bresciana

alcolisti anonimi, ora in via Zanardelli». I lavori, che sono iniziati lo scorso sabato e termineranno nel giro di venti giorni consentiranno di ricavare una grande cucina con fornelli a induzione e un laboratorio attiguo con un grande tavolo per la produzione di pane e pizza.

Fondi ed eventi. Dietro c'è un investimento di circa 30mila euro, in parte messi sul piatto dall'associazione Andersenfest (frutto del ricavato dalle feste) e altri 9.400 euro come contributo della Fondazione della Comunità Bresciana. L'inaugurazione è stata fissata ai primi di maggio e sarà in pompa magna: 50 bambini delle classi quinte prepareranno una sontuosa

cena insieme ai genitori e ai vincitori dell'iniziativa «Chef per una notte» organizzata dal GdB. «Ci farebbe piacere invitare alla cena gli imprenditori del territorio - afferma

Mino - e, quando cucina e laboratorio saranno entrati in funzione, saranno a disposizione anche degli esterni che ne faranno richiesta». Per l'assessore all'Istruzione Emilia Giacomelli «il laboratorio di cucina è un'occasione per fare didattica in modo divertente, in quanto permette di sviluppare il pensiero, libera la creatività e la fantasia, aiuta la socializzazione e l'integrazione». //

Quattro auto «rigate» nel parcheggio a Brozzo È allarme vandalismo

Marcheno

In sole due settimane registrati episodi analoghi col cacciavite: ora è caccia agli autori

■ Quattro macchine rigate - sembra con un cacciavite - nell'arco di due settimane. Succede a Brozzo di Marcheno, nel parcheggio di via Garibaldi. Gli autori del gesto rimango-



Parcheggio. L'area presa di mira

no per il momento ignoti ma sull'accaduto stanno indagando i carabinieri di Gardone e di Tavernole, ai quali i proprietari hanno sporto denuncia nei giorni scorsi. A raccogliere le loro testimonianze è stato Massimo Bertuzzi, coordinatore provinciale e regionale di Italia dei Valori, che quotidianamente tiene aperte le porte della sua sede situata proprio di fronte al parcheggio in questione. «La zona interessata da questi episodi è solo in parte videosorvegliata dalle telecamere del negozio di fronte, che però non inquadrano il parcheggio - spiega Bertuzzi -. Ora spetta ai carabinieri individuare i colpevoli: a prima vista sembra che il gesto sia compiuto senza un apparente nesso logico, solo per il gusto del vandalismo». // B. F.



LODRINO

Carnevale, vince la contrada Dosso



È la contrada del Dosso, con il cartone animato «Coco», la vincitrice del Carnevale 2019. Dopo la proclamazione, i contradaioi hanno festeggiato a lungo per le vie del paese, assieme alle contrade del Leon d'Oro («Heidi»), Grillo («Lo schiaccianoci») e Morandi («Aladin»).

Greenway, al via i lavori sul tratto Brozzo-Predafallo



Il cantiere. Procedono i lavori lungo il percorso della ciclabile

Tavernole

■ Ci sono notizie decisamente positive per gli amanti delle due ruote: i lavori per la realizzazione della Greenway, la ciclabile che collegherà con il suo percorso ad anello Brescia, la Valtrompia e la Valsabbia,

stanno procedendo speditamente.

Fondazione Cariplo e Comunità montana, promotrici del progetto «AttivAree_Valli Resilienti» (che include, tra le altre, anche l'azione riguardante la ciclabile, fanno sapere che da alcuni giorni è in fase di realizzazione un nuovo tratto: quello che collegherà Brozzo, sul

confine con Marcheno, a località Predafallo sul territorio di Tavernole Sul Mella. Quello in fase di costruzione è un percorso «slow», ovvero adatto per essere percorso anche dalle famiglie e da chi non possiede biciclette per l'«offroad».

L'obiettivo dei lavori in corso è quello di congiungere Marcheno (attualmente la ciclabile lungo il Mella arriva fino a qui) a Bovegno, dove è in fase di riqualificazione la boutique del formaggio e dei prodotti valtriumplini (altra azione inserita nel progetto finanziato da Fondazione Cariplo per il rilancio delle aree interne).

Gli interventi per la ciclabile sono iniziati lo scorso ottobre e dovrebbero concludersi in primavera, in modo da permettere alla popolazione di usufruire di quest'opera con l'arrivo della bella stagione. Nel concreto l'intervento prevede la riqualificazione di otto chilometri e mezzo di strade già esistenti tra secondarie e forestali e nella realizzazione ex novo di un chilometro e mezzo di tratti.

Il percorso, che costeggerà il fiume Mella addentrandosi in spazi immersi nel verde, consentirà di fare tappa in più di un luogo significativo della Valle, come il Forno fusorio di Tavernole e Rebecco Farm a Pezzaze. // B. F.