

> INTERNO

# A Gualdo dentro la scuola «bresciana» Inaugurazione entro settembre

## L'opera realizzata con i fondi della sottoscrizione di Fondazione Comunità Bresciana e del GdB

### La visita

Tonino Zana  
t.zana@giornaledibrescia.it

GUALDO. Anche noi, sherpa di bottega editoriale, siamo orgogliosi di questa scuola di Gualdo e ieri mattina osservavamo il colore mutante, ascoltavamo due londinesi, in villeggiatura da 30 anni, dire di un complesso «beautiful, very beautiful». Per miss e mister Fisher, no Brexit, no calcio. Gualdo, la scuola è un esempio. Non si iscrive il nostro stimarci a un provincialismo vetero, legato com'è a un solidarismo bresciano non di stagione, ma segnato in un album di generosità documentabili. Da due anni andiamo e veniamo da Brescia a Gualdo e vedere completarsi di una scuola, dona ottimismo all'esistenza. Simone Piantoni per l'impresa di Claudio Tonelli ci porta in giro per la scuola e spiega di una possibile entrata nella palestra, a destra dell'ingresso, autonoma, anche serale.

**Promotori.** Siamo al telefono con il presidente della Fondazione Comunità Bresciana, Pierluigi Strepavara. Si fida del nostro orgoglio e ancora di più del suo, invitando tutti alla prudenza, al giorno 19 del mese, quando ci si troverà tutti, i responsabili dell'associazione «Non lasciamoli soli», braccio operativo della Fondazione; tutti, tecnici, istituzioni a calcolare al centesimo la spesa e la corrispondenza della struttura al progetto: «C'è corallità, ognuno fa la sua parte, la Fondazione Comunità Bresciana, i lettori-sottoscrittori del Giornale di Brescia sono uniti in questa importante testimonianza civile operosa. Sarò felice, pienamente, appena l'ultima pagina intera del Giornale di Brescia riporterà la rendicontazione economico-finanziaria e le analisi sulla struttura della scuola donata dai bresciani al paese terremotato di Gualdo». Giovannimaria Seccamani Mazzoli, sotto la cui presidenza dell'Editoriale Bresciano è nato il progetto, l'esecuzione della scuola, manifesta soddisfazione, rilanciando il concetto dell'insieme. Il risulta-

to raggiunto è nobile, secondo la tradizione del donare bresciano: «Il nostro lavoro è stato un lavoro d'insieme, in un'azione di trasparenza assoluta, mantenuta dentro una situazione di estrema emergenza. La nostra intenzione, quella del presidente Strepavara, è di inaugurare la scuola entro il mese di settembre». Tutto deve essere a posto, secondo quanto concordato, insieme, nell'associazione «Non lasciamoli soli».

**Sopralluogo.** Ascoltiamo i presidenti e camminiamo nei corridoi della scuola. Accanto c'è il sindaco Giovanni Zavaglini.

Lui ci scopre una mensa e una cucina da sei stelle. Le sette aule contengono 18 alunni comodamente e però sono di meno, nonostante la demografia sia in crescendo: il terremoto spaventa e non spaventa l'amore verso il futuro. Quando abbiamo in linea il nostro direttore Nunzia Vallini, ammiriamo il sottotetto in travi di legno, armoniche alla collina e sotto il gran cortile consentirebbe, anche fra 10 anni, un'offerta di cubatura buona per chiamare, qui, una scuola comprensoriale. «Questa scuola di Gualdo è maestra di vita - dice il direttore - ha insegnato molte cose anche a noi, manifestando un percorso interessante sul piano morale. Il metodo di lavoro della condivisione si è fatto sostanza. Insieme si è prossimi e si diventa prossimi. Siamo orgogliosi di donare e di ricevere». //



Avanzamento lavori. La scuola di Gualdo sarà pronta per l'inizio del prossimo anno scolastico // NEG STRADA

## Don Bruno cerca soldi per una chiesa in legno

### La storia

GUALDO. Don Bruno Trapé, parroco di Gualdo, corteggia le distanze nel parco vicino alla scuola, prende le misure coi passi. Non capiamo. Che fa, don? «Il sindaco mi ha concesso questa area, qui, una chiesa di 140 metri quadri ci starebbe alla perfezione. In legno, prefabbricato, certo». Don Bruno ha il viso sofferito, di chi predica, prega e non riesce a tenere fuori dal paese la paura del terremoto.

La chiesa parrocchiale nella piazza è inaccessibile. Le funzioni religiose si svolgono in un capannone all'entrata del paese. «Lo so - spiega don Bruno - che lo Spirito aleggia ovunque e non esige spazi belli o brutti. Però, consentire ai parrocchiani di parlare con il Signore in un luogo meno problematico, mi pare un piccolo grande dovere cristiano». Ha in mano un foglio di protocollo, un disegno colorato di marrone chiaro, una relazione di otto righe sul tetto del disegno e la cifra di 85 mila euro sotto, in un probabile

giardinetto. Don Bruno Trapé manifesta la debolezza che in verità è una forza. «Non sono capace a chiedere - dice - ho via 20 mila euro dati dalla Caritas di Terni, altri 20 sono dei parrocchiani. Se riuscissi a raccogliere ancora 20 arriverei a 60 mila euro e a quel punto chiederei alla Curia di accendere un mutuo. Ce la faremmo». Guardiamo la scuola e vedremo già la chiesa, a fianco. Don Bruno ci osserva, avremmo voglia di abbracciarlo insieme a Tobler, fotoreporter con i lucciconi. Per il cielo, santo e laico, come puoi inorgogliarti di una scuola così bella e trovarti lì, sui piedi, scartato su un foglio vecchio di protocollo, una chiesa in legno prefabbricata a cui manca una breve paternità finanziaria? //TZ

## Ragazza morta in piscina: ci sono quattro indagati

### Inchiesta

Verifiche all'impianto di ricambio d'acqua. Presto l'autopsia per la tredicenne

ROMA. Arrivano i primi indagati per la morte di Sara Francesca Basso, la 13enne deceduta dopo un bagno nella piscina di un hotel a quattro stelle di Sperlonga, località turistica in provincia di Latina, dove era in vacanza con i genitori. Si tratta del proprietario dell'albergo, dell'amministratore delegato, del costruttore della vasca e del manutentore. Gli inquirenti contestano l'ipotesi di omicidio colposo.

Tutta l'area della piscina e il vano pompe sono stati posti sotto sequestro. In corso accertamenti sulla potenza del bocchettone del ricambio dell'acqua, ampio circa 20 centimetri, che ha aspirato con forza la ragazzina tanto che le quattro persone che si sono tuffate per salvarla sono riuscite a portarla a bordo vasca con non poche difficoltà. Le verifiche puntano anche a capire se l'albergo fosse obbligato

ad avere un bagnino, che l'altro pomeriggio non c'era, o meno. Intanto si attendono gli esiti dell'autopsia, che potrebbe essere effettuata nelle prossime ore al policlinico Tor Vergata di Roma, per stabilire le cause della morte di Sara e in particolare capire se la ragazzina sia stata colta da malore prima di annegare ed essere risucchiata da quel bocchettone che si trova sul fondo della piscina. La tragedia si è consumata davanti agli occhi della mamma di Sara che, disperata, ha dato l'allarme. Erano le 17 circa di mercoledì quando la 13enne è entrata in piscina per farsi un bagno e poco dopo ha iniziato a bere acqua e ad essere risucchiata dal bocchettone. Inutile il tentativo di un turista americano di salvarla perché, mentre l'uomo cercava con tutte le forze di tirarla a sé aiutato da altre tre persone, la 13enne aveva già bevuto tantissima acqua. Quando è stata portata a bordo piscina è stata soccorsa subito da un medico presente e il suo cuoricino ha ripreso flebilmente a battere, ma nella notte le sue condizioni, fin da subito apparse molto gravi, sono precipitate e per lei non c'è stato nulla da fare. //

## Rielezione Francesco Bonini confermato rettore alla Lumsa

Il Consiglio d'Amministrazione dell'Università Lumsa ha nominato per un secondo mandato il professor Francesco Bonini, Rettore dell'Ateneo. Il prof. Bonini da anni editorialista del nostro giornale è nato a Reggio Emilia l'11 giugno 1957, è professore ordinario di Storia delle istituzioni politiche alla Lumsa, dove insegna dal 1997.

## Rischio listeria Richiamato un lotto di prosciutto cotto

Dopo le verdure surgelate, anche il prosciutto cotto. Un nuovo richiamo dal commercio per rischio di contaminazione da Listeria è stato infatti pubblicato sul sito del ministero della Salute: si tratta questa volta di un lotto del prosciutto cotto «Cesare Fiorucci» ed il richiamo è in via «cautelativa» per la «possibile presenza» del batterio. Per questo, i cittadini sono invitati a non consumare il prodotto e riportarlo al punto vendita. Il richiamo riguarda il «Prosciutto cotto Quanto basta per due persone 90 g», lotto 8278001840 con scadenza il 5 agosto 2018.

informazione commerciale

## Gelateria Cattaneo fa il bis: il nuovo indirizzo del gusto

Apri a Brescia in via Rossetti 3 la seconda gelateria Cattaneo, un locale con nuovi spazi che riprende i colori e le essenze della prima (in via Vittorio Veneto 109), ma con un valore aggiunto, l'affaccio sul parco Jan Palach, conosciuto anche come parco di Via Tommaso. L'inaugurazione è prevista per la giornata di oggi e, dalle 16 alle 18, verrà offerto ai presenti gelato gratis. La nuova apertura è il frutto dell'impegno della famiglia Cattaneo, la cui storia imprenditoriale comincia nel 1954, con l'apertura della prima latteria in provincia di Milano. Nel 1962 apre la prima gelateria a Seregno, nel Milanese, dando così il via a tante esperienze di successo. Nel 1992 Lino Cattaneo, figlio d'arte, conosciuto da tutti come «Nuccio», inaugura la prima gelateria sul territorio bresciano, a Castelmella, portando avanti la tradizione di famiglia. Nel 2015, poi, Nuccio, con l'aiuto dei due figli Diego e Mauro, apre la prima gelateria a Brescia, in via Veneto. Da quest'anno Mario Volpagni e Sara Rodenghi si sono aggiunti a «Nuccio» fondando una nuova società e insieme portano avanti una tradizione iniziata nel lontano 1954, seguendo il motto «Arte, passione e fantasia». Nel laboratorio artigianale di via Veneto vengono preparati gelati, sorbetti, granite e torte. La preparazione mira alla purezza, una caratteristica che fa la differenza sia



nel sapore che nella consistenza. Il risultato è un gelato cremoso, dalla densità e temperatura perfetta, con un gusto autentico, che risulta leggero e facilmente digeribile, frutto della selezione sempre precisa e attenta delle materie prime, fresche e biologiche. Le gelaterie Cattaneo sono anche bar e caffetteria: il caffè, in particolare, viene preparato a regola d'arte grazie all'abilità di Diego che, assieme allo staff, ha coltivato negli anni la sua passione per l'espresso. Diego, inoltre, quest'anno è arrivato in finale, tra i primi 14, nella selezione dell'Espresso italiano Champion, il campionato per baristi dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano. Gelato, caffè e molto altro sono le prelibatezze servite, con professionalità e cortesia, ai clienti.