

BASSA BRESCIANA

Chiari

Riprende il servizio di raccolta del verde

Oggi a Chiari riprende la raccolta del verde (sfalci d'erba, ramaglie...). I cittadini possono quindi ricominciare ad esporre il bidone verde da 240 litri

nelle giornate indicate nell'ecocalendario 2016 che è stato consegnato assieme ai sacchetti gialli. La raccolta continuerà fino alla fine di novembre. Chi non dispone del bidone può richiederlo alla municipalizzata. Il servizio avviene solo su richiesta e prevede un contributo di 35 euro annui.

Leno

Decorare con i fiori Ecco come fare

Giovedì a Villa Badia inizia il corso di decorazione floreale condotto da Ambrogio Roncadori (orari: 15-17 o 20.30-22.30) a villa Badia. Info: 030.9038463.



● **Leno, rogo della vecchia.** Tradizionale rogo di metà Quaresima giovedì alle 20.30 all'oratorio di Leno, al centro giovanile di Porzano e in località Squadretto.

● **Pavone, per i genitori.** Oggi alle 20.30 al centro polifunzionale il pedagogo Daniele Novara parla di «Genitori, famiglia e patto di corresponsabilità educativa».

● **Ponteveco, San Leopoldo Mandic.** Oggi alle 20.30 nella parrocchiale di Chiesuola don Giuseppe Albini presenta la figura di San Leopoldo Mandic.



Premiazione. Lo studente premiato da Paolo Uberti, patron di Trismoka

Daniele Ricci si riconferma il principe del buon caffè

Il diciottenne che studia al Mantegna ha vinto il Trismoka challenge ieri alla fiera Golositalia

Montichiari

Chiara Corti

■ Non tutti sanno cosa si cela dietro un caffè o un cappuccino: la storia, le caratteristiche qualitative e di lavorazione, la passione che sa trasmettere un buon barista. Un professionista dell'arte del caffè, come i giovani che si sono sfidati ieri pomeriggio, all'interno della fiera Golositalia&Aliment, nella dodicesima edizione del Trismoka challenge, competizione organizzata dall'azienda di Paratico con il patrocinio della Provincia e di Scaev Italia.

Il concorso. Sei i finalisti scelti nella due giorni di gara che si è tenuta tra sabato e domenica. Equilibrio gustativo, accuratezza del gusto, tessitura,

composità sono alcuni dei parametri in base ai quali quattro giudici sensoriali hanno valutato l'espresso, la bevanda al latte e la creazione originale a base di caffè presentate da ciascuno di loro in quindici minuti. Una valutazione che si è andata a sommare a quella espressa dai due giudici tecnici di gara. E al termine di un ennesimo pomeriggio denso di emozioni, il verdetto: Daniele Ricci, studente al quinto anno dell'istituto Mantegna, si è classificato primo per il secondo anno consecutivo, seguito a ruota da Simone Paderni, barista della gelateria Sotto Zero di Roncadelle, a pari merito la studentessa bergamasca Martina Allieri e Arianna Peli del ristorante San Marco di Polaveno, Giulia Peloni, studentessa al Putelli di Dar-

fo e Marco Zuffada del Caffè Zeta di Coccaglio. Daniele (18 anni) e Simone (19) si sono così guadagnati la qualificazione al campionato italiano Baristi Caffetteria 2017. Al barista di Roncadelle è andato anche il riconoscimento per il miglior cappuccino offerto da Centrale del latte, mentre alla 17enne Martina è stato consegnato il premio Gino Uberti come migliore under 18.

Gioia. «Sono soddisfatto della mia performance, frutto di una lunga preparazione - dice il vincitore, oltre che studente caposala al ristorante Hosteria di Sant'Eufemia - . Il caffè è diventato la mia vita». Grande soddisfazione viene espressa anche da Paolo Uberti, patron di Trismoka. «Il nostro sogno era diventare punto di riferimento a livello culturale e formativo e possiamo dire di averlo raggiunto. Tutto il nostro lavoro si svolge in un clima familiare e questo valore è stato vissuto pienamente dai ragazzi in gara». Uno degli aspetti più belli del Trismoka challenge, che si conclude tra abbracci e brindisi. //

Lo studente e il secondo classificato parteciperanno al campionato italiano baristi caffetteria 2017

lo culturale e formativo e possiamo dire di averlo raggiunto. Tutto il nostro lavoro si svolge in un clima familiare e questo valore è stato vissuto pienamente dai ragazzi in gara». Uno degli aspetti più belli del Trismoka challenge, che si conclude tra abbracci e brindisi. //

Dal Pakistan alla Bassa «dove abbiamo trovato umanità e accoglienza»

Chiari

Alla Tenda della pace i profughi hanno raccontato la loro storia alla città

■ La loro storia parla di un viaggio tra due continenti, del coraggio di lasciare il proprio Paese, il Pakistan, per cercare in un altro angolo del mondo, l'Italia, la protezione dalle difficoltà quotidiane incontrate nella propria terra. E ciò che

emerge maggiormente dai loro racconti è la gioia di aver trovato, proprio nella nostra provincia, ospitalità e umanità.

Le parole sono quelle degli otto uomini di origine pakistana che, da un paio di mesi, hanno trovato ospitalità a Chiari, all'interno del progetto di microaccoglienza diffusa a cui Consorzio Concordia e Fraternalità Impresa hanno aderito.

Gli otto richiedenti protezione internazionale sono stati protagonisti dell'incontro «Dal Pakistan a Chiari. Le nuove forme della migrazione», svoltosi nel tardo pomeriggio

di sabato «sotto» la Tenda della pace di piazza Martiri.

Grazie all'aiuto di un mediatore culturale, gli otto uomini hanno raccontato la propria esperienza. Il primo a prendere la parola è stato Atif: «Siamo qui perché abbiamo avuto difficoltà in Pakistan - ammette -. In Italia abbiamo trovato persone che ci hanno accolto con rispetto e umanità». A ruota le altre testimonianze, accomunate dalla gioia di aver trovato accoglienza. La gran parte dei richiedenti protezione internazionale presenti a Chiari prima di giungere in Italia ha vissuto in Turchia e Grecia. «In Italia - ha spiegato il giovane Radja - ho incontrato persone disponibili. Lo si capisce già dal loro sguardo». Dalle parole dei richiedenti protezione internazionale emerge, insomma, un mondo fatto di solidarietà. //

ANDREA FACCHI

Bar Stasiù, altro tentativo di furto andato a vuoto



Porta sfondata. L'ingresso del Bar Stasiù nel mirino dei malviventi

Chiari

Il locale della stazione nel mirino dei ladri che hanno cercato di forzare gli ingressi

■ Questa volta, fortunatamente, i ladri non sono riusciti nel loro intento. Restano però i danni e la grande amarezza per due tentativi di furto a una settimana di distanza l'uno dall'altro. Siamo a Chiari, al

Bar Stasiù, aperto a novembre da Marco Piantoni, titolare anche dell'omonimo bar della stazione di Rovato. I due tentativi di furto sono andati in scena con lo stesso modus operandi: in entrambe le occasioni, un gruppo di quattro-cinque persone ha tentato di sfondare l'ingresso del bar. «Il primo tentativo - spiega Piantoni - è andato in scena nella notte tra domenica 21 e lunedì 22. Come si è notato dalle telecamere, il gruppo si è avvicinato all'entrata. Con un palo metallico di circa tre metri e mezzo, i malvi-

venti hanno tentato di fare leva sulla saracinesca. Fortunatamente non sono riusciti nel loro intento grazie, all'allarme e all'intervento dei carabinieri, dandosi alla fuga lungo i binari». Una scena quasi identica, però, si è ripetuta nella notte tra domenica e ieri: «Probabilmente le stesse persone sono tornate in azione - racconta il titolare -. Ancora una volta hanno preso di mira l'ingresso sui binari, questa volta utilizzando un piede di porco lungo circa due metri e mezzo. Grazie all'allarme e all'intervento dei carabinieri non sono riusciti nemmeno questa volta nel loro intento, scappando a piedi lungo i binari». E se il furto non si è verificato, rimangono i danni da riparare. Da parte di Marco Piantoni c'è grande amarezza: «In ogni paese della zona è un bollettino di guerra tutte le notti. È assurdo dover aprire un'attività e mettere già in conto di poter subire un furto o dei danni. La notte si dorme difficilmente sapendo di questi rischi». Questo, dunque, il racconto del titolare che, nel mese di novembre del 2015, riaprì lo storico bar della stazione ferroviaria di Chiari.

Dopo la decisione dei precedenti gestori di abbassare le serrande, nell'estate del 2012, il bar (punto di riferimento delle centinaia di pendolari che giornalmente arrivano in stazione) rimase chiuso per tre lunghi anni. Poi la recente rinascita. //

A. F.

Auto nel mirino dei vandali Aumentano i controlli

Offlaga

■ Da alcuni giorni si verificano anche in pieno giorno atti vandalici ai danni delle auto parcheggiate nel centro storico del paese, in piazza Due Martiri e in via Peschiera. In particolare i soliti ignoti si divertono a rigare le carrozzerie delle vetture

re e a tagliare le gomme.

Per far fronte a questa situazione, sono stati intensificati i pattugliamenti della Polizia locale e dei Carabinieri della compagnia di Manerbio.

Sosta selvaggia. La presenza dei militari e degli agenti di Polizia, guidati dal comandante Andrea Agnini del corpo di Manerbio (con cui il comune di Of-

flaga ha in essere una convenzione) consentirà di intervenire con specifiche sanzioni anche per far fronte a un altro problema: quello del parcheggio selvaggio in piazza ad Offlaga.

Particolare attenzione sarà posta verso coloro che, parcheggiando al di fuori degli appositi spazi, finiscono per ostacolare pericolosamente la visuale di chi esce da via Chiesa o da via Peschiera per immettersi sulla Provinciale 33. Le sanzioni - fa sapere il Comune - non saranno emesse durante le funzioni religiose. //

SCOT.