

GARDA E VALSABBIA

Manerba

«C’era una volta» il giorno di Pasqua

Pasqua a Manerba, tra carri contadini, animali, gonfiabili e mercatino. «C’era una volta» è il titolo della due giorni in programma tra sabato e

domenica in piazza a Montinelle: sabato il pomeriggio sarà accompagnato dalla musica dei dj, con l'imperdibile appuntamento del palio della cuccagna alle 15.30; domenica la festa sarà per tutta la giornata, dalle 9 alle 18, con lo spettacolo del mangiafuoco alle 17.

Toscolano

«Il sale della terra» mercoledì alle Medie

Mercoledì alle 20.45 nell'auditorium delle Medie si proietta «Il sale della terra», film documentario di J.R. Salgado e Win Wenders. Ingresso libero.



- Gavardo, nel bosco.** Domani alle 20.30, nella sede del Cai, incontro con Barnaba Lavo sul tema «Vita nel bosco: la natura e l'uomo».
- Polpenazze, incontro sul diabete.** Focus sul diabete domani alle 20.15 all'oratorio. Interverranno podologi, medici internisti, chirurghi estetici e infermieri.
- Padenghe, burraco.** Torneo di burraco mercoledì alle 20.30 in oratorio. A organizzare, come sempre, il gruppo della contrada Villa. Informazioni e iscrizioni: 335.8415677.

Ecco il Marroncello, l’elisir di Cariadeghe

Scelto attraverso un concorso il nome della crema alcolica prodotta dalla Pro loco

Serle
Enrico Giustacchini

■ «Marroncello di Serle». Si chiamerà così il liquore prodotto dalla Pro loco con le castagne più gustose raccolte sull'altipiano di Cariadeghe. Nelle scorse settimane, le colonne del nostro giornale avevano ospitato una richiesta del presidente del sodalizio, Bernardo Zanola. «Il liquore è pronto - aveva spiegato - ma non abbiamo ancora deciso che nome dargli. Se qualcuno, fra i tanti lettori del GdB, avesse un suggerimento, lo invitiamo a farsi avanti».

L'iniziativa ha colto nel segno: i lettori non si sono fatti

pregare, e hanno risposto in una cinquantina, da tutta la provincia, così che si è reso necessario costituire una giuria che operasse la scelta.

Fantasia. Alla giuria (composta da un esperto di gastronomia, un ristorante, un pubblicitario e un giornalista) è toccato un compito non certo facile, visto che tra i nomi proposti ve n'erano molti interessanti. Alla fine - tra un «Anema de mariù» e una «Antica crema di marroni», un «Brustuli» e un «Castagnetto», passando per «Crema dell'abate», «Delizia di Cariadeghe», «Elisir dei Frà», «Serlino», «Sospiro di monte Orsino» e tanti altri - si è optato, all'unanimità, per

Il liquore contiene farina di marroni dell'altopiano, alcol puro, latte intero e zucchero

«Marroncello». Un nome semplice, ma evocativo, che fa il paio con «Marenello», altro liquore - di amarene - creato dalla Pro loco serlese. La lettrice autrice del nome prescelto è Mariagrazia Magri che riceverà in dono una confezione di bottiglie del prodotto.

Il «Marroncello», lo ricordiamo, è una crema di marroni moderatamente alcolica (18 gradi), realizzata utilizzando solo i frutti pregiati dei castagni di Cariadeghe. Si prepara macerando la farina di marroni in alcool puro per quindici giorni, con l'aggiunta di latte intero e zucchero; poi, il tutto viene filtrato e lavorato così da ottenere un liquore cremoso, dalla tonalità marroncino chiaro, che può essere gustato a temperatura ambiente ma pure, nei mesi più freddi, come punch.

Il «Marroncello» verrà prodotto in quantità limitata, e distribuito solo a bar e ristoranti serlesi. Le finalità dell'iniziativa non sono commerciali, bensì di valorizzazione delle tradizioni gastronomiche. //



Che bontà. Le gustose castagne alla base della crema alcolica

- DETTO, FATTO**
- L'idea.** Nelle scorse settimane il presidente della Pro loco Bernardo Zanola aveva lanciato una proposta: «Il liquore è pronto, ma non abbiamo ancora deciso che nome dargli. Se qualcuno, fra i tanti lettori del GdB, avesse un suggerimento, lo invitiamo a farsi avanti».
 - La risposta.** Oltre 50 lettori hanno risposto da tutta la provincia. Si è quindi reso necessario costituire una giuria che operasse la scelta. Curiose le proposte: da «Anema de mariù» ad «Antica crema di marroni», da «Brustuli» a «Castagnetto», da «Crema dell'abate» a «Elisir dei Frà». Ha vinto «Marroncello».
 - Sul mercato.** La nuova crema alcolica di marroni verrà prodotta in quantità limitata e distribuita solo a bar e ristoranti di Serle. Questo perché le finalità dell'iniziativa non sono commerciali, bensì di valorizzazione delle tradizioni gastronomiche del territorio.

SIRMIONE

Canto: vincono Isabella e Giuliano

Una mantovana e un bresciano hanno trionfato al concorso di voci bianche «Noi Musica» l'altra sera a Sirmione. Sono Isabella Olivato di Levata di Curtatone (Mn) per la categoria «bambini» e Giuliano Robattini di Desenzano per la sezione «ragazzi». Nella prima categoria: secondo posto per Alyssa Signoroni (8 anni, di Adro) e terzo per Ginevra Cantori (7 anni, di Coccaglio). Nell'altra sezione argento per Massimo Cantori (12 anni, di Coccaglio) e bronzo per Emma Gabusi, 12enne di Desenzano. Premio speciale al gruppo composto da Anita Coccia, Francesco Salaorni, Miriam e Pietro Abeni.

Alla scoperta della storia sulle orme dei mastri cartai

Toscolano

■ Ha riaperto i battenti il Museo della Carta in Valle delle Cartiere. Sabato è iniziata, dopo la chiusura invernale, una nuova stagione ricca di novità per il polo museale di Toscolano Maderno, che sarà aperto ogni giorno per tutta la prima-

vera e tutta l'estate, con orario continuato 10-18, fino al prossimo 30 settembre.

Le novità. Come sempre, visitando il museo, è possibile scoprire i segreti dei mastri cartai della valle camminando tra antichi fondaci e bizzarri macchinari e prendere parte a visite guidate, laboratori didattici e iniziative per famiglie. Non

mancano le novità. Da quest'anno, grazie al Progetto Toscolano 1381 finanziato da Fondazione Telecom, è possibile vedere anziani e giovani mastri cartai al lavoro nella scuola per artigiani della carta avviata al centro culturale. Altre novità saranno introdotte a breve, come il biglietto unico per tutti i poli culturali che aderiscono all'associazione Garda Musei, un'unica chiave di accesso al patrimonio culturale del lago di Garda. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito valledellecartiere.it. //

Mirò Lonato

Dentro l’uovo di Pasqua? Un nuovo sorriso

Aprilo e indossa la tua sorpresa

PRIMA VISITA SENZA IMPEGNO

CHIAMA ORA IL NUMERO 030 913 3512

Mirò Lonato

Mirò Lonato, Via Cesare Battisti, 27 - 25017 Lonato del Garda (BS)

Miro DENTAL MEDICAL CENTER

Offerta non cumulabile con altre promozioni in corso.

Dir.San. Dott. Andrea Malavasi - Iscrizione albo degli Odontoiatri di Brescia n°356 - 26/01/2005