

Punto d'incontro

€ 2,00

108

*Virtus
Iseo*

daniel gallizioli

ZANETTI
OTTICA E OROLOGERIA 
SINCE 1960

PI-ERRE
SELEZIONI D'ARREDO

Pi-Erre Arredamenti s.n.c.
di Pedrocchi Angelo & C.
Via Pieve 14 - 25049 ISEO (BS)
Tel e Fax 030 980380
www.pierrearredamenti.com
E.mail: pierre.arredamenti@libero.it

Pillole di saggezza



Perchè siete così sinceri con me?
Che cosa vi ho fatto di male?

da "pensavo fosse amore, invece era un calesse"
- Massimo Troisi -

Dove trovo Punto d'Incontro?

CAFFE' LETTERARIO EDEN

piazza Giuseppe Garibaldi - Iseo

EDICOLA PILZONE

piazza Basilio Cittadini - Pilzone d'Iseo

EDICOLA LILLI

Via Sebina - Provaglio d'Iseo

EDICOLA LA FAVOLA

Via Risorgimento - Clusane d'Iseo

CARROZZERIA CONSOLI SNC è lieta di comunicare l'apertura e il servizio di **CENTRO REVISIONI CONSOLI**

REVISIONI AUTO - MOTO - APE - QUAD

Per i residenti di ISEO (BS) e
frazioni presa in carico e
restituzione dell'autoveicolo
a domicilio

ORARI DI APERTURA:
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ
8:00 - 12:00 14:00 - 19:00
SABATO 8:00 - 12:00



Punto d'Incontro
346.090.2200

piacereiseo@libero.it

Punto d'incontro

Autorizzazione Tribunale di Brescia n.10 gennaio 2010

[idea-progetto-redazione](#)

PIACERE ISEO di Gianluca Serio

via Mier trav. 2 n.28 - ISEO

P.Iva 03191670987 - CF: SRLGLC68L08E333I

Direttore Responsabile: Ernesto Bino

Commerciale-Eventi: PIACERE ISEO ☎ 346 0902200

COPERTINA: Daniel Gallizioli - Osteria Nidri



numero

108

piacereiseo@libero.it



i/Sommario



- 4 L'iseana Virginia Tempia convocata in nazionale
- 5 Affaire impianto idrogeno: fuga della maggioranza
- 7 Accadde domani: 4 agosto 1983 - Vasco Rossi a Iseo
- 10 Giro di Don, tra ringraziamenti, benvenuti e bentornati
- 11 Basket Iseo: è stata un'Incredible season!
- 15 Virtus Iseo: Daniel Gallizioli
- 21 La nostalgia
- 22 Vedi Iseo e poi... ti sposi!
- 23 PNRR: più fondi per la sanità e la ricerca
- 24 Una lapide che profuma di dignità: iniziativa per Billy

L'iseana Virginia Tempia convocata in nazionale per gli Europei U18



"RMB Brixia Basket è felice di comunicare che l'atleta Virginia Tempia, classe 2005, farà parte delle 12 atlete del roster della nazionale italiana diretta all'Europeo U18 di Konya (Turchia) dal 29 Giugno al 10 Luglio. Il più caloroso "in bocca al lupo" a Virginia!"

Questo il comunicato dello scorso 28 giugno della RMB Brixia Basket, società dove milita da qualche anno Virginia.

E' doveroso ricordare però, e lo facciamo con grande orgoglio, che Virginia, iseana doc, ha mosso i suoi primi passi nel settore Minibasket del Basket Iseo.

Ecco perchè siamo super orgogliosi di lei e le auguriamo i migliori successi possibili, sia a livello personale, che a livello di squadra. Soprattutto ora che va a rappresentare i colori dell'Italia.

Dai Virgi, tutta Iseo è con te!!!

VIRTUS ISEO: il cuore oltre l'ostacolo (e la lingua al posto giusto)

E' nata ufficialmente, ma c'era già, da tempo.

Così l'abbiamo fatta rinascere concedendole l'entrata dalla porta principale. Ma che cosa è Virtus Iseo?

E' un'associazione, senza Statuto, ufficialmente non riconosciuta, se NON da se stessa, ed è questo ciò che conta. Ha dei soci che non sanno d'esserlo. E' un ideale astratto che astratto non è, ed è per questo che si è ritenuta cosa buona e giusta darne realtà e conferma. E' un po' tornare alle origini di PUNTO D'INCONTRO, stavolta però in modo più professionale, alla luce anche dell'esperienza e delle esperienze fatte e che a volte siamo stati costretti a fare.

VIRTUS ISEO non è un'associazione sportiva, diciamolo subito, tranquillizzatevi. E non è neppure un'associazione culturale, un'accademia musicale... calmi... state calmi... ritirate gli artigli, che qui non c'è bisogno della pappa pronta.

VIRTUS ISEO è merito acquisito con le proprie forze e qualità. E' rischio d'impresa senza il comodo cuscino dei contributi pubblici, e non ci sono Pnrr o Città della cultura che tengano. E' l'elogio del silenzioso lavorare e dell'ambizione che vengono premiati dai risultati. E' la consapevolezza di avere raggiunto una meta uscendo dalla propria zona di comfort, e di essere piccoli o grandi artefici della crescita non solo personale, ma anche del paese in cui si vive e si lavora.

E' "sognare il treno", ossia la necessità di sentirsi parte del mondo circostante, di partecipare alla vita sociale attraverso le proprie passioni e conoscenze acquisite.

E' raggiungere la propria dimensione affrontando il difficile ma entusiasmante percorso inesplorato ed insidioso del cambiamento.

I soci inconsapevoli di VIRTUS ISEO non hanno limiti di età, possono essere giovani e meno giovani, attempati, la saggezza dei nonni e anche dei bisnonni.

Verranno colti come fiori profumati di futuro, li conosceremo e li conoscerete di volta in volta.

Due soli vincoli di inammissibilità: l'invidia e l'uso improprio della lingua (non per parlare insomma), che di "signor Lino Linguetta" in questo paese ne abbiamo fin troppi.

Qui è di casa solo l'essere un esempio per chi da tempo o da sempre vorrebbe migliorarsi ma è sopraffatto dal timore di fallire o di essere ostacolato per l'aver solo il coraggio delle proprie idee.

Qui è di casa il "Complimenti, sei stato bravo, hai avuto coraggio e perseveranza ce l'hai fatta!".

Questo paese ha bisogno di voi. W il cuore oltre l'ostacolo.

Il primo virtussino è Daniel Gallizioli (da pagina 15)

Affaire Impianto produzione idrogeno



Deludente fuga, scomposta, della maggioranza

In quel tempo a Iseo si celebravano i primi giorni della legislatura Ghitti. Non posso affermare con sicurezza se si trattasse del primo consiglio comunale o di un'intervista lasciata prima o dopo dello stesso, non vorrei essere tacciato di disinformazione... La cosa certa che ricordo sono però le parole del Sindaco, che ammettevano come la recente vittoria elettorale non potesse essere considerata come tale, bensì una "non vittoria", e che la risicata differenza tra la lista vincente Iseo Sicura e la lista perdente Progetto Iseo (43 voti, vale a dire 22 votazioni), avrebbe reso doverosa la considerazione delle opinioni e del punto di vista della minoranza nelle decisioni che la maggioranza avrebbe preso in merito ai temi importanti legati al futuro del paese nei cinque anni che sarebbero arrivati. Aggiunse anche che ciò non sarebbe stato un sacrificio, in quanto nutriva stima nei confronti di Pieranna Faita, candidata sindaco di Progetto Iseo.

Di quei cinque anni oggi ne sono passati più di quattro, e dopo quasi 1500 giorni di quella dichiarazione non è rimasto nulla, solo macerie e un vago senso di disgusto... e scusate se sono petulante. Il primo colpo basso è stato lo sfratto delle associazioni da Casa Panella, quasi subito. Poi sono seguiti tanti di quegli scivoloni da fare accapponare la pelle, e poi ancora è stato un susseguirsi di dispetti, insulti, offese, epurazioni, minacce di querele, ricatti... il trionfo della mediocrità e del rancore con il comune denominatore di classificare la comunità iseana in due fazioni: quelli che stanno zitti, spesso per opportunismo, e i "comunisti". Detto che questa cosa dei "comunisti" al nostro vice sindaco è già costata carissima alle recenti elezioni regionali, e che la lezione probabilmente non l'ha imparata (non è propriamente portato per l'autocritica), vengo ai giorni nostri, precisamente al Consiglio Comunale dello scorso 21 giugno, dove si è assistito a una delle sedute più insolenti

non solo dell'ultima legislatura, ma di almeno gli ultimi trenta anni di amministrazione comunale.

L'unica consolazione è che si tratti di una sorta di canto del cigno, gli ultimi spasmi di una qualcosa che sta finendo. Si è assistito a un teatrino messo su anche in modo dozzinale, segno che gli strateghi della maggioranza, dopo aver perso i pezzi nel tempo, ora stanno pure perdendo lo smalto. E si che di tempo a disposizione ne hanno avuto...

La maggioranza si presenta in Consiglio con una versione maldestra del metodo "te pompa che me sbròfe".

A fronte delle molteplici e rinnovate richieste di incontro pubblico in merito all'affaire Impianto Idrogeno, avanzate negli ultimi 4 mesi dalla minoranza Progetto Iseo, Forza Italia, da Legambiente, da una petizione di cittadini, da articoli sui giornali, da interviste in Tv locali e nazionali, decide di non rispondere alle interpellanze presentate nei giorni precedenti dalle minoranze, ma ne prepara una decina di proprio pugno e le fa leggere dal capogruppo di maggioranza, il giovane Barbieri, che ossequioso si genuflette al volere del capo e butta a remengol una volta di più la teoria del "dare voce ai giovani, che sono il futuro del paese". Un pò di coraggio mai...

La segretaria comunale, del quale ruolo bisognerà prima o poi parlare in modo approfondito, prima che vengano lette le interpellanze, informa che, "secondo l'articolo 4 comma 11 del regolamento comunale, alle interrogazioni ha diritto di replica SOLO l'autore delle interrogazioni stesse".

Capito? Praticamente se la suonano e se la cantano tra di loro, e in questo modo vengono accantonate le interpellanze della minoranza, perchè è inutile rispondere a domande che sono state già poste, con la differenza che la replica non sarà mai concessa alle minoranze, le quali lasciano giustamente l'aula. Consiglio comunale umiliato nelle sue funzioni. Direi abbastanza vergognoso.

Comunque, Barbieri legge:

"Progetto Idrogeno: alla luce delle recenti informazioni, o disinformazioni (oh mio Dio) fatte veicolare fra i cittadini, siamo a chiedere quali sono i motivi ostativi che non consentono lo svolgimento della assemblea pubblica annunciata qualche mese fa?"

Apro una parentesi: le interpellanze sono scritte dalla stessa persona che poi andrà a rispondere. Tenete presente anche a futura memoria: ogni volta che in una comunicazione, scritto, ecc... leggete l'intercalare "siamo a chiedere" significa che lo scritto è del vice Sindaco. Il quale appunto risponde e la cosa che sorprende è che lo fa a sua volta leggendo (di solito lo fa a braccio).

Probabilmente lo scritto gli è costato qualche ora notturna in bianco, e lo capisco, perchè è difficile rispondere su un argomento tanto delicato, dopo che ci si è messi in un bel cul de sac, anche se la domanda se la fa lui stesso.

Infatti palesa difficoltà, l'intercalare non è sicuro come è di solito. Risponde senza dare risposte. Si rifugia nel solito vittimismo chiedendo pubbliche scuse, quando semmai dovrebbe essere lui a scusarsi con la cittadinanza per i silenzi di questi mesi. Parla di mancanza di buon senso (lui), di politica del fango (lui), di mancanza di rispetto istituzionale (lui), di propaganda politica, buttandola sull'ostilità di legambiente e sviando le richieste di assicurazioni della comunità. Parla di disinformazione volta a creare paura, ma non dimostra perchè si tratti di disinformazione, in sostanza non risponde a nulla, soprattutto non risponde alla domanda che si è fatto: ***"Quali sono i motivi ostativi che non consentono lo svolgimento della assemblea pubblica annunciata qualche mese fa?"***

Si volevano solo assicurazioni, l'avete buttata in politica. Dimostrate buon senso: fate questo incontro pubblico. Lasciate perdere i Punti Stampa....

- GiaSer -



BENCAM

Group S.r.l.

di GUERINI OSCAR
& C. s.r.l.

Viale Europa N. 5 - Iseo (Bs)

Bencam Group 

Tel e Fax 030 980095



WhatsApp on web 331 5668086



www.bencamgroup.com

info@bencamgroup.com

APPROFITTA DELLA SOSTITUZIONE CALDAIA A CONDENSAZIONE E CLIMATIZZAZIONE CON LA DETRAZIONE FISCALE DEL 50%-65%

IN OMAGGIO EROGATORE GROHE BLUE



RUBINETTO
DA CUCINA
CON FILTRAGGIO
PER
L'ACQUA DA BERE

GROHE

Benefici:

- ✓ **SOSTENIBILITÀ:** per uno stile di vita senza bottiglie di plastica
- ✓ **GUSTO:** elimina il cloro per un'acqua dal gusto delizioso, ottimo anche per migliorare le tue ricette
- ✓ **PRATICITÀ:** meno fatica per il trasporto di pesanti bottiglie e più spazio in dispensa
- ✓ **VANTAGGI:** riduce il residuo fisso e il calcare, migliora il gusto può anche aggiungere magnesio



DAIKIN stylish



BLUEEVOLUTION R32 



 **BOSCH**



SOSTITUZIONE CALDAIA
CON UNA A CONDENSAZIONE
+ VALVOLE TERMOSTATICHE
+ CRNOTERMOSTATO
LAVAGGIO IMPIANTO
PRATICA COMPLETA
5 ANNI DI GARANZIA

SISTEMA DUAL SPLIT A+++
COMPRESO INSTALLAZIONE
COLLAUDO
COLLEGAMENTO ELETTRICO
CHIAVI IN MANO
RILASCIO RAPPORTO F GAS
OBBLIGATORIO

Vieni a trovarci presso i nostri uffici
e saremo lieti di illustrarvi come!

Vi aspettiamo!

Accade domani

Un mese magico di cui non rimane che una sola foto

Si narrano storie o leggende in merito a ciò che accadde domani, in quel magico mese di agosto del 1983 e, inevitabilmente, il 4 agosto. Qualcuno dice che il signor Rossi arrivò di buon mattino... su una Maserati biturbo, in quel di Porto Gabriele Rosa, rompendo la quiete di un paese abituato al solito viver sonnolento. Le bordate del turbo sparate a colpi di acceleratore riecheggiarono alte.

Qualcun altro invece sostiene che il signor Rossi arrivò davvero in centro a Iseo con il suo Maserati, ma solo di notte, dopo il concerto. Entrò da viale Repubblica e impiegò diversi minuti per coprire 200 metri e concludere il tragitto contro le vasiere dell'hotel Ambra.

Il mattino dopo al bar Centrale lo aspettarono invano per una promessa colazione insieme alla Star, ma lui non c'era più. Alle 4 di mattina, in barba all'Alba Chiara, andò via.

- Adèl là, lè riàt èl màt
- l'è za ciòcch a bunura, l'è drugat
- Trent'agn e na dimostra sessanta
- I solc i gò ciapàt èl cò.. èl féness mal

Questi i commenti più "benevoli". Eppure lui, oggi è diventato una vera rock star, riempie gli stadi e colleziona sold out. Insomma, il signor Rossi a 71 anni suonati, è più che mai ancora qua... ed è bello ricordare che la sua carriera è cominciata anche da qui, da Iseo. E' bello ricordare quel magico 4 agosto 1983.

(Foto a fianco: la copertina della brochure con il programma del teatro tenda 1983)



QUINAL s.n.c.
**TEATRO
TENDA**
ISEO 83
31 LUGLIO
22 AGOSTO

ENZO JANNACCI
GAZ NEVADA
VASCO ROSSI BORGHESI
EDOARDO VIANELLO
RICCHI E POVERI GIGI E ANDREA
VIDEO GAMES ROBERTO BENIGNI
CARNAVAL DO BRASIL I NOMADI
I PRINCIPI ALINA SHOW
OTTO CANTANTI PER VOI



4 agosto 1983 - ISEO
Davanti a 3.500 spettatori
Vasco Rossi apre il concerto
con "Colpa d'Alfredo"

Eppure da una ricerca su internet, digitando Vasco Rossi Iseo 1983, con sorpresa risulta nulla. Solo su un profilo dedicato al rocker di Zocca trovo un articolo corredato di fotografia, ma con sorpresa vedo che è la mia, la stessa che vedete qui sopra, e anche l'articolo è il mio, fatto nel 2013, quando si festeggiavano i 30 anni da Vasco a Iseo. E allora ecco che ripropongo le stesse righe di allora, solo con qualche modifica.

Quella del 1983 era una delle prime tournée di Vasco, precisamente il "Bollicine Tour", titolo tratto dall'omonimo album e dalla celebre canzone del "bevi la coca cola che ti fa bene". Provocazioni continue, polemiche, denunce, aspre e furenti critiche di giornalisti. Come non ricordare quella con Nantas Salvalaggio, finito addirittura nella canzone "Vado al massimo" (un titolo che è l'ennesima provocazione), che al Festival di Sanremo del 1982 arrivò ultima e come da regola proiettò Vasco verso il successo:

*"Quest'estate invece di andare al mare
 Vado nel Messico, io, altro che al mare
 Voglio vedere se là, davvero si può volare
 Senza rischiare di cadere
 e di incontrare sempre quel tale,
 quel tale che scrive sul giornale"*

Un tour partito subito dopo l'ennesimo trionfo Sanremese, con "Vita spericolata" (stavolta penultimo), vissuto intensamente, pieno di eccessi,

TEATRO TENDA - ISEO

31 LUGLIO / 22 AGOSTO 1983

Programma

31/07	ENZO JANNACCI
1/08	Ritmo e musica - Ingresso gratuito
2/08	GAZ NEVADA
3/08	Serata di ballo liscio con «I Principi»
4/08	VASCO ROSSI
5/08	«Aere Perennius» - Ingresso gratuito
6/08	Video Games
7/08	Sfilata di Moda Intima
8/08	Video Games
9/08	Serata di ballo liscio con l'orchestra «Borghesi»
10/08	EDOARDO VIANELLO
11/08	RICCHI E POVERI
12/08	Video Games
13/08	GIGI E ANDREA e festa dello Sportivo
14/08	Toro meccanico
15/08	Toro meccanico
16/08	ROBERTO BENIGNI
17/08	Ritmo e musica - Ingresso gratuito
18/08	CARNAVAL DO BRASIL
	Spettacolo di musiche e balli brasiliani
19/08	Ritmo e musica - Ingresso gratuito
20/08	I NOMADI
21/08	Ritmo e musica - Ingresso gratuito
22/08	Otto cantanti per Voi

Radio Franciacorta

con la fama ormai consacrata del Vasco maledetto, "pessimo esempio per i tutti i giovani, e anche i meno giovani".

E io cosa ricordo di quel giorno alieno a ogni statistica? Lasciando da parte storie e leggende, ricordo cose vere piccoli e grandi particolari, mi ricordo un concerto di 3.500 persone, che io a Iseo così tante persone per un concerto non ricordo ci siano più state.

Mi ricordo che effettivamente Vasco arrivò molto presto, ancora di mattina, e che venne affidato alle cure di Dario "Camana", che per lui stravedeva. Andarono a pranzo al "Roccolino", e poi tornarono al palatenda per le prove, il sound check. E io, che avevo 15 anni, ero là fuori, insieme ai miei coetanei, fuggito dalla spiaggia libera per andare ad ascoltare ripetutamente l'attacco di "Bollicine":

din don din don din don dan dan... piccolo - spazio - pubblicità!

Dicevano ci fosse anche un camper dietro il palco, usato come camerino. Pieno di bottiglie di whisky e alcolici di ogni genere. E poi, di nuovo, narra la leggenda che qualcuno a Sassabanek fece fare un annuncio all'altoparlante:

"Attenzione... il signor Vasco Rossi è atteso all'ingresso del centro balneare."

Come già detto eravamo in agosto, e quelli erano i primi anni di Sassabanek, il centro balneare faceva numeri da capogiro, e trovare un buco in piscina, specie quella rettangolare, che quella rotonda aveva sempre l'acqua gelida, era un'impresa. Ecco allora il colpo di genio, con l'annuncio che fece di colpo svuotare tutta la piscina, e i curiosi ad assediarsi alla reception con il burlone che poteva finalmente usufruire di un bagno tranquillo, senza il rischio di zompare sulle spalle di qualcuno.

Mi ricordo poi che il biglietto costava 8.000 lire, i 4 euro di oggi, e che c'era la prevendita all'inizio di via Mirolte, di fronte alla chiesa del Mercato, dove oggi c'è un piccolo negozio di abbigliamento. E mi ricordo poi che quell'agosto dell'83 non fu solo Vasco Rossi. Era stato realizzato un programma con i controfiocchi, tale da accontentare davvero tutti, basta guardare il calendario in pagina a fianco.

Fu Enzo Jannacci ad aprire la rassegna. Nel pieno del suo splendore, era accompagnato al pianoforte dal grande Mark Baldwin Harris, che ritrovai trenta anni dopo al teatro Pax di Provaglio, ad accompagnare Antonella Ruggiero nel concerto organizzato dal sottoscritto. Quando raccontai a Mark di quel 1983

fantastico, con sorpresa mi disse che lui, a distanza di tutti gli anni passati, si ricordava tutto, anche il posto dove era stato a mangiare a Iseo e che aveva mangiato il pesce.

Poi scesero in campo i Ricchi e Poveri, i Gaz Nevada. Quelli famosi li vidi tutti, mancando solo Edoardo Vianello.

Erano previsti anche Roberto Benigni, Gigi e Andrea, i Nomadi, ma poi arrivarono i temporali, i problemi economici. Col Comune il rapporto non decollò mai, e la rassegna chiuse anzitempo.



Sono quarant'anni che respiriamo senza far rumore

1983/2023, in questi quarant'anni cosa è cambiato?

"Le cose non sono migliorate - ci dice Charlie Consoli, uno degli artefici di quel mese magico, insieme ai fratelli Spini e al gruppo de La Ginestra. Per dirla tutta, siamo alla deriva. Ci sono cose a livello di amministrazione che il cittadino comune non può e non riesce a capire. Per Iseo è sempre stata una questione di mentalità. Ma è un problema trasversale, non puoi dare colpa alla destra o alla sinistra, è nel dna di questo paese. Ce lo ricordiamo ancora l'assessore che nel '72 in una riunione con i gestori dei campeggi aveva detto che "Iseo non ha bisogno di turismo".

Sono passati 50 anni ma da allora non è stato fatto nulla in questo senso, in un paese che ha comunque una vocazione turistica. Basta guardare oltre Garibaldi, dove c'era il teatro e lo hanno buttato giù. A Iseo c'erano tre cinema e oggi non c'è più nulla. Oggi non abbiamo un teatro, l'auditorium Antoniotti è di fatto fermo e non a norma per gli spettacoli. Il filosofo Cacciari, a causa del maltempo, non essendoci in tutto il paese strutture in grado di ospitare grandi affluenze, ha dovuto tenere il suo incontro, non organizzato dal Comune, nella chiesa di Clusane.

Ma, se prima era un problema solo di mentalità, adesso si è aggiunto anche il limite che nessuno vuol prendersi la responsabilità di firmare le autorizzazioni relative alla pubblica sicurezza.

Nelle piccole amministrazioni, ma pure in quelle grandi, coloro che dovrebbero mettersi in gioco non hanno le competenze, non conoscono il settore. Mirano solo al posto, all'assessorato, alla questione politica, e alla fine, non essendoci grandi ricambi o alternative, riescono anche a farsi votare. Non solo, se azzardi un'iniziativa privata per ovviare a queste mancanze, invece di avere incoraggiamento e appoggio dalle istituzioni, trovi diffidenza e ostruzionismo, e ti viene a mancare anche la solidarietà del paese.

Quando nell'83 abbiamo messo in campo l'iniziativa del Teatro Tenda, avevamo l'accordo col parroco per l'utilizzo del campo dell'oratorio. Ci eravamo già dotati di un palco coperto, quando ci trovammo costretti a andar via: il Comune aveva deliberato lo spostamento in altra sede per questioni di ordine pubblico. La verità è che con la delibera pensavano di averci tagliato le gambe. Trovammo invece un posto fuori dal paese, dove oggi c'è l'RSA Cacciamatta. Era un campo da sistemare e cintare. Io e mio padre passammo giornate a posare pali e centinaia di metri di rete. Poi abbandonammo il palco coperto per prendere il teatro tenda, in quanto quello era già dotato di tutte le autorizzazioni, e vi aggiungemmo delle roulotte all'esterno come camerini e dei bagni per la gente. Lì non hanno potuto più fare un'altra delibera perché i tempi erano troppo ristretti. Ma l'ostracismo aumentò: le multe piovevano, per le macchine parcheggiate in ogni dove. Guarda caso proprio quell'anno aumentarono i finanziamenti ai commercianti e bar sul porto, da destinare a spettacoli che venivano fatti proprio in contemporanea ai nostri, che però erano fuori paese. La nostra brochure promozionale diceva tutto sui rapporti con le istituzioni in essere in quel periodo:

"Un ringraziamento particolare agli enti locali che con encomiabile zelo hanno ostacolato in tutti i modi l'organizzazione della manifestazione. Grazie di cuore".

Il 4 agosto prossimo, Charlie vorrebbe fare qualcosa insieme agli amici per ricordare quel giorno di 40 anni fa. Una cosa semplice, Vasco non ci sarà... state tranquilli in Comune, non agitatevi.

- GiaSer -



Don Giuliano e Don Claudio



Mama's Pizza

**Pizza da Asporto
Kebab**

Servizio a Domicilio

Iseo - via Roma 11 - tel. 030 982 2247
Provaglio d'Iseo - via Sebina - tel. 030 9823505



Iseo - Rovato

www.primanota.it

Grazie Don Giuliano Grazie Don Claudio, benvenuto Don Francesco bentornato Don Ermanno

Il Vicario Episcopale don Pietro Chiappa ha annunciato al Consiglio Pastorale, ai CPAE e al CdO riuniti presso l'oratorio di Iseo che il vescovo ha accolto le dimissioni del rev.do don Giuliano Baronio per raggiunti limiti d'età da Parroco delle parrocchie di S. Andrea in Iseo, Cristo Re in Clusane e dell'Assunzione di Maria e dei Ss. Pietro e Paolo in Pilzone ed anche la conclusione del suo servizio presso le medesime comunità del rev.do don Claudio Vezzoli per motivi di salute.

Tanto a don Giuliano quanto a don Claudio esprimiamo tutta la gratitudine e l'affetto per il premuroso servizio svolto nelle nostre comunità. Un affettuoso augurio di guarigione per Don Claudio.



Don Francesco



Don Ermanno

Il Vescovo Tremolada ha in seguito nominato don Francesco Zaniboni nuovo parroco delle nostre comunità di Iseo, Cremignane, Pilzone e Clusane.

Don Francesco è stato curato di Villa Carcina (1983-1993); curato di Ss. Faustino e Giovita, in Brescia (1993-1998); parroco di Marmentino e Ville di Marmentino (1998-2002); parroco di Ciliverghe (2002-2013) e parroco Lumezzane S. Apollonio dal 2013. Il vescovo ha nominato altresì vicario parrocchiale delle nostre comunità e assistente all'ospedale don Ermanno Turla già curato di Iseo dal 1984 al 1993. Don Ermanno è stato curato di Lumezzane Fontana (1976-1979); curato di Passirano (1979-1984); curato di Iseo (1984-1993); parroco del Villaggio Violino, in Brescia (1993-2002); parroco di Pisogne e Toline (2002-2017); parroco di Sonvico (2008-2017); parroco di Grignaghe e Pontasio (2009-2017); parroco di Gratacasolo (2014-2017); parroco di San Giacinto (Lamarmora) e Beato Luigi Palazzolo, in Brescia (2017-2022) e presbitero collaboratore di Corti, Piano e Volpino dal 2022.

BASKET ISEO incrediBle season



tra discese ardite e risalite... è SERIE B!

"NOI VOGLIAMO QUESTA VITTORIA!"

C'è solo una cosa che porta più sfiga di questo coro, che si leva prima delle partite più importanti: le magliette commemorative fatte stampare e preparate, spesso sotto la divisa, da esibire alla fine del match.

Ma ci avete mai pensato che per una squadra che festeggia la vittoria ce n'è un'altra che viene sconfitta e negli spogliatoi, quando leva la maglia sudata per la doccia, si ritrova addosso un'altra maglia che sa di beffa?

Mi son sempre chiesto che fine fa la maglietta dello sconfitto che sognava d'esser vincitore. Viene lasciata nello spogliatoio? Viene tenuta come monito? Viene impiegata per pulire la bicicletta in garage o i vetri della macchina?

Era successo così anche al Basket Iseo: Sabato 27 maggio - gara 3 decisiva in casa contro Cernusco, chi vince sale in B. Mancano 5 minuti al termine, le squadre sono in parità quando dalla tribuna vedo scendere uno scatolone, che viene poggiato sul primo gradone dove si trova il tifo iseano più caldo.

Capisco tutto, lì dentro ci sono le maglie commemorative da indossare per festeggiare. Mi tocco, ma è inutile, vince Cernusco, che indossa le sue di magliette, mentre lo scatolone sparisce.

Quest'anno però la federazione ha pensato bene di creare più confusione del solito, dando una seconda possibilità a chi aveva fallito la prima. Non venitemi a chiedere il perché e il percome, che di regolamenti capisco nulla, così nel basket come nel calcio, ma sta di fatto che quello scatolone alla fine è stato aperto, e le magliette indossate festosamente e meritatamente anche dagli iseani del basket, e la foto è lì da vedere.

IncrediBle season!... c'era scritto così.

Ed è stata davvero una stagione incredibile, forse anche inattesa, e quindi ancora più bella e da godere.



Una stagione da ricordare, che verrà ricordata. Fatta di discese ardite e di risalite, di "lo vorrei, non vorrei, ma se vuoi". Fatta di quadrature del cerchio da trovare, infortuni, guarigioni e poi ancora infortuni. Ecco arrivare l'intesa, e anche il gioco, si risale, si va.

Arriva la finale, sembra tutto facile, ma poi diventa tutto difficile e così la serie B svanisce. Ma non è finita qui, c'è ancora una possibilità in questo bailamme di regolamenti che a un certo punto non capisci se è finita per davvero oppure se c'è ancora speranza. Arriva Lissone, c'è ancora il fattore casa a favore, ma si perde malamente, la squadra sembra "cotta", il roster è corto a causa degli infortuni, Azzola manca come l'aria che manca all'Antonietti in queste partite dove il primo caldo e l'umidità si fanno sentire. Manca capitano Baroni che esorcizza il triste orizzonte di chiudere la carriera con una squalifica di tre turni facendo l'ultras sulle gradinate insieme ad Acquaviva.

Bello questo quadretto di ex e futuri ex che si attaccano a megafono e tamburi

per spingere i compagni in difficoltà.

E quando sembra tutto finito ecco che arriva il colpo di coda, si va a vincere fuori casa, e si vince pure bene.

La scimmia torna sulle spalle dei brianzoli, che se erano milanesi potevamo pure cantargli che "noi c'abbiamo il lago, con i pesciolini, e voi solo la nebbia"....

Gara 3 non ha quasi storia, la partita è sempre nelle mani giallo blu, con il capitano che, scontata la squalifica, torna a fare a sportellate sul parquet. E' talmente felice di lasciare il megafono e di tornare protagonista che gli sono venuti i capelli biondo platino. All'improvviso i nuvoloni se ne vanno, ed è tutto a colori. Perfino Adalberto sembra più bello, col suo petto villosa e sudato in bella mostra sotto la casacca di 3 taglie più larga.

No, stavolta non poteva finire male, e così è stato.

E' finita bene, ancora in alto, con un grande salto... è di nuovo serie B!

Complimenti a tutti. Iseano batti le mani, che si apra lo scatolone, che si indossino le magliette. IncrediBle!

Le proposte del mese — Autovi



DACIA Duster 1.5 Blue dCi 8V 115 CV 4x4 Essential GANCIO TRAINO

€ 18.500,-

Rif , 02/2020 , Fuoristrada, Bianco, 52200 km, 85 kW/116CV, Diesel, Manuale, 6T
ESP, Boardcomputer, Cruise Control, Airbag, Luce d'ambiente, Climatizzatore, Alzacristalli elettrici, Marmitta catalitica, Airbag testa, Sedile posteriore sdoppiato, Limitatore di velocità, Pneumatici quattro stagioni, Cerchioni in acciaio, Ruotino, ABS, Filtro antiparticolato, Volante multifunz, MP3, Bluetooth, Luci diurne, Isofix, Start/Stop Automatico, Vivavoce, USB, Volante in pelle, Moni



FIAT 500 1.0 Hybrid Lounge 70CV OK NEOPATENTATI

€ 13.900,-

Rif , 12/2020 , 2/3-Porte, Bianco, 39900 km, 51 kW/69CV, Elettrica/Benzina, Manuale, 6T, Iva esposta
Cerchi in lega, ESP, Boardcomputer, Cruise Control, Android Auto, Climatizzatore, Alzacristalli elettrici, Airbag, Chiusura centralizzata telecomandata, Streaming musicale integrato, Limitatore di velocità, Pneumatici estivi, Ruotino, Apple CarPlay, ABS, Volante multifunzione, MP3, Bluetooth, Luci diurne, Isofix, Start/Stop Automatico, Vivavoce, Specchietti laterali elettrici, Sound system, Touch



FIAT 500 1.0 Hybrid Lounge 70CV OK NEOPATENTATI

€ 13.700,-

Rif , 11/2020 , 2/3-Porte, Grigio scuro, 58400 km, 51 kW/69CV, Elettrica/Benzina, Manuale, 6T, Iva esposta
Cerchi in lega, ESP, Boardcomputer, Cruise Control, Android Auto, Climatizzatore, Alzacristalli elettrici, Airbag, Chiusura centralizzata telecomandata, Streaming musicale integrato, Limitatore di velocità, Pneumatici estivi, Ruotino, Apple CarPlay, ABS, Volante multifunzione, MP3, Bluetooth, Luci diurne, Isofix, Start/Stop Automatico, Vivavoce, Specchietti laterali elettrici, Sound system, Touch



FIAT 500L 1.3 Multijet 95 CV Pop Star OK NEOPATENTATI

€ 14.000,-

Rif , 02/2016 , Monovolume, Bianco, 72800 km, 70 kW/95CV, Diesel, Manuale, E6
Cerchi in lega, ESP, Cruise Control, Airbag, Ruotino, Climatizzatore, Alzacristalli elettrici, Luci diurne LED, Marmitta catalitica, Airbag testa, Sedile posteriore sdoppiato, Chiusura centralizzata telecomandata, Limitatore di velocità, Pneumatici da neve, ABS, Volante multifunzione, MP3, Bluetooth, Luci diurne, Isofix, Start/Stop Automatico, Vivavoce, Sensori di parcheggio posteriori, Specchiet



FIAT Doblo 1.3 MJT Van NAVI (IVA COMPRESA NON ESPOSTA)

€ 13.200,-

Rif , 03/2017 , Monovolume, Bianco, 66400 km, 70 kW/95CV, Diesel, Manuale, E6
Sistema di navigazione, ESP, Boardcomputer, Cruise Control, Ruota di riserva, Climatizzatore, Alzacristalli elettrici, Airbag, Controllo vocale, Monitoraggio pressione pneumatici, Marmitta catalitica, Chiusura centralizzata telecomandata, Limitatore di velocità, Pneumatici estivi, ABS, Filtro antiparticolato, Volante multifunzione, MP3, Bluetooth, Luci diurne, Vivavoce, Sensori di parcheggio post



FIAT Panda 1.0 FireFly S&S Hybrid 'KM ZERO' PRONTA CONSEGNA

€ 15.900,-

Rif , 04/2023 , 4/5-Porte, Grigio, 10 km, 51 kW/69CV, Elettrica/Benzina, Manuale, 6T, Iva esposta
ESP, Climatizzatore, Alzacristalli elettrici, Airbag, Pneumatici estivi, Autoradio digitale, Hill holder, Luci diurne LED, Marmitta catalitica, Airbag testa, Chiusura centralizzata telecomandata, ABS, Bluetooth, Luci diurne, Isofix, Start/Stop Automatico, Vivavoce, USB, Chiusura centralizzata, Antifurto, Immobilizzatore elettronico, Controllo trazione, Servosterzo, Autoradio, Airbag Passeggero



FIAT Panda 1.2 Dynamic Euro 5 OK NEOPATENTATI

€ 5.100,-

Rif , 07/2010 , 4/5-Porte, Bianco, 135200 km, 51 kW/69CV, Benzina, Manuale, E5
ESP, Boardcomputer, Portapacchi, Alzacristalli elettrici, Airbag, ABS, Climatizzatore, Controllo automatico clima, Monitoraggio pressione pneumatici, Hill holder, Marmitta catalitica, Chiusura centralizzata telecomandata, Pneumatici quattro stagioni, Cerchioni in acciaio, Ruotino, MP3, Isofix, Immobilizzatore elettronico, Chiusura centralizzata, Fendinebbia, Servosterzo, Autoradio, Lettore CD, Air



LEXUS CT 200h CT Hybrid Executive AUTOMATICA

€ 17.500,-

Rif , 05/2018 , 4/5-Porte, Bianco, 103800 km, 73 kW/99CV, Elettrica/Benzina, Automatico, E6
Sistema di navigazione, Airbag, Specchietti laterali elettrici, Riconoscimento dei segnali stradali, Controllo elettronico della corsia, Airbag Passeggero



MERCEDES-BENZ A 200 4 porte Premium Automatica

€ 28.700,-

Rif , 12/2019 , 4/5-Porte, Grigio scuro, 51200 km, 120 kW/163CV, Benzina, Automatico, 6T, Iva esposta
Cerchi in lega, ESP, Boardcomputer, Sistema di navigazione, Cruise Control, Pneumatici da neve, Climatizzatore, Alzacristalli elettrici, Airbag, Frenata d'emergenza assistita, Chiusura centralizzata telecomandata, Freno di stazionamento elettrico, Sistema di avviso di distanza, Fari bi-Xeno, Streaming musicale integrato, Limitatore di velocità, Pneumatici estivi, ABS, Cronologia tagliandi, Adatto



RENAULT Clio Sporter 0.9 TCe Energy 12V 90 CV Business

€ 11.900,-

Rif , 06/2019 , Station Wagon, Rosso, 65800 km, 66 kW/90CV, Benzina, Manuale, E6, Iva esposta
Sistema di navigazione, ESP, Cruise Control, ABS, Climatizzatore, Airbag, Bluetooth, Sensori di parcheggio posteriori, Specchietti laterali elettrici, Autoradio digitale, Airbag testa, Airbag laterali, Airbag Passeggero, Chiusura centralizzata, Immobilizzatore elettronico, Controllo trazione, Servosterzo, Autoradio



SEAT Leon 1.6 TDI 105 CV DSG 5p. Start/Stop Style AUTOMATICA

€ 11.100,-

Rif , 03/2014 , 4/5-Porte, Nero, 102850 km, 77 kW/105CV, Diesel, Automatico, E5
Cerchi in lega, ESP, Boardcomputer, Cruise Control, Airbag, Pneumatici quattro stagioni, Climatizzatore, Controllo automatico clima, Alzacristalli elettrici, Luci diurne LED, Marmitta catalitica, Airbag testa, Sedile posteriore sdoppiato, Frenata d'emergenza assistita, Chiusura centralizzata telecomandata, Climatizzatore automatico, 2 zone, Limitatore di velocità, ABS, Adatto a portatori di handi

Le proposte del mese — Autovi



TOYOTA Aygo 1.0 VVT-i 72 CV 5 porte x-cool *KM 37.000*

€ 11.900,-

Rif , 02/2018 , 4/5-Porte, Rosso, 37000 km, 53 kW/72CV, Benzina, Manuale, E6
ESP, Boardcomputer, Cruise Control, Airbag, Limitatore di velocità, Climatizzatore, Alzacristalli elettrici, Hill holder, Luci diurne LED, Marmitta catalitica, Airbag testa, Sedile posteriore sdoppiato, Frenata d'emergenza assistita, Chiusura centralizzata telecomandata, ABS, Volante multifunzione, MP3, Bluetooth, Luci diurne, Isofix, Specchietti laterali elettrici, Volante in pelle, Monitoraggio



VOLKSWAGEN Caddy Van 1.4 TGI 81KW Metano 3 Posti P.C.

€ 8.300,-

Rif , 09/2017 , Van, Bianco, 194900 km, 81 kW/110CV, Benzina/Metano, Manuale, E6, Iva esposta
ESP, Boardcomputer, Cruise Control, Airbag, Ruota di riserva, Climatizzatore, Alzacristalli elettrici, Hill holder, Marmitta catalitica, Monitoraggio pressione pneumatici, Marmitta catalitica, Frenata d'emergenza assistita, Chiusura centralizzata telecomandata, Limitatore di velocità, Pneumatici estivi, Cerchioni in acciaio, ABS, Cronologia tagliandi, MP3, Bluetooth, Luci diurne, Start/Stop Automatico, Sensori di parcheggio posteriori, Specchietti lat



VOLKSWAGEN Caddy Van 1.4 TGI 81KW Metano Maxi

€ 9.100,-

Rif , 02/2018 , Monovolume, Bianco, 191100 km, 81 kW/110CV, Benzina/Metano, Manuale, 6B, Iva esposta
ESP, Boardcomputer, Cruise Control, Airbag, Cerchioni in acciaio, Climatizzatore, Alzacristalli elettrici, Porta scorrevole, Bracciolo, Monitoraggio pressione pneumatici, Marmitta catalitica, Frenata d'emergenza assistita, Chiusura centralizzata telecomandata, Limitatore di velocità, ABS, Cronologia tagliandi, MP3, Bluetooth, Luci diurne, Sensori di parcheggio posteriori, Specchietti laterali ele



VOLKSWAGEN Golf 1.5 TSI 130 CV 5p. Executive "R-Line" *KM 43700*

€ 23.250,-

Rif , 10/2019 , 4/5-Porte, Argento, 43700 km, 96 kW/131CV, Benzina, Manuale, 6T
Cerchi in lega, ESP, Park Distance Control, Boardcomputer, Interni in pelle, Sistema di navigazione, Cruise Control, Schermo multifunzione interamente digitale, Climatizzatore, Controllo automatico clima, Alzacristalli elettrici, Airbag, Controllo elettr. della corsia, Frenata d'emergenza assistita, Chiusura centralizzata telecom., Climatizzatore automatico, 2 zone, Freno di stazionamento



VOLKSWAGEN Polo 1.4 TDI 90 CV 5p. Comfortline BlueMotion Technolog

€ 13.900,-

Rif , 10/2017 , 4/5-Porte, Argento, 96600 km, 66 kW/90CV, Diesel, Manuale, E6
Cerchi in lega, ESP, Boardcomputer, Cruise Control, Android Auto, Climatizzatore, Alzacristalli elettrici, Airbag, Frenata d'emergenza assistita, Chiusura centralizzata telecomandata, Streaming musicale integrato, Limitatore di velocità, Pneumatici estivi, Ruotino, Apple CarPlay, ABS, Filtro antiparticolato, MP3, Bluetooth, Luci diurne, Isofix, Vivavoce, Sensori di parcheggio anteriori, Sensori d



VOLKSWAGEN up! 1.0 5p. 60CV move up! BMT OK NEOPATENTATI

€ 12.300,-

Rif , 06/2018 , 4/5-Porte, Bianco, 55500 km, 44 kW/60CV, Benzina, Manuale, E6
ESP, Boardcomputer, Cruise Control, Airbag, Cerchioni in acciaio, Climatizzatore, Alzacristalli elettrici, Hill holder, Luci diurne LED, Marmitta catalitica, Airbag testa, Sedile posteriore sdoppiato, Chiusura centralizzata telecomandata, Pneumatici da neve, ABS, Volante multifunzione, MP3, Luci diurne, Isofix, Vivavoce, Sensori di parcheggio posteriori, Sensore di pioggia, Specchietti laterali el

Autovi

ISEO - VIALE EUROPA 9 - ISEO
CONCESSIONARIA AUTO NUOVE E USATE

Tel. 030 9821069 Fax. 030 9822251 | info@autovi.191.it

Auto
Scout24

Attestato di
Eccellenza
2023

assegnato a

Autovi Srl



valutato 4,8/5 dagli utenti di AutoScout24

Ultimo revisione dicembre 2023

Autovi
Autovi Srl

Autovi
Autovi Srl

www.autovi191.it



Acquistiamo auto usate di qualsiasi marca e modello
con pagamento e passaggio di proprietà immediati

Per informazioni e appuntamento telefonare allo 030 9821069 in orari d'ufficio



OSTERIA AI NIDRÌ



via Colombera, 2 - Iseo
tel. 030 917 7054

aperto tutti i giorni 12:00 - 15:00
19:00 - 00:00





VIRTUS ISEO

Daniel Gallizioli

----->> di Gianluca Seriola

"Einstein ha scoperto la sua formula a 24 anni. Leopardi ha scritto l'Infinito a 21 anni. E per venire ai nostri tempi, Steve Jobs ha inventato Apple a 21 anni, nel garage dei suoi genitori.

L'ideazione tra i 15 e i 30 anni è potentissima. E' un'ideazione grezza, non ha la raffinatezza dell'adulto.

Ora cosa noi facciamo di questi ragazzi? Gli facciamo fare i lavori Cocò, i lavori a profitto, a progetto, in affitto.

Una società che spreca la parte più ideativa e più biologica di sé stessa, non ha futuro"

Sono parole dello psicologo Umberto Galimberti, hanno un peso e un valore inestimabile.

Daniel era un ragazzo che stimavo molto. Lo stimo ancora, sia chiaro, con la differenza che oggi è un uomo che sa di avere raggiunto un sogno, ma non si sente arrivato, anzi, è più che mai proiettato sul futuro e sul costante migliorarsi.

E' stato tra i primi collaboratori di questo giornale, dal 2011, a 21 anni, con una rubrica dedicata a un'altra sua passione, il Cinema. Già allora mi aveva colpito la sua serietà e precisione nello svolgere il suo compito e nell'interfacciarsi con l'interlocutore. Una sorta di maturità precoce, miscelata ad un senso di dignità e rispetto e quella sete benefica di apprendere e assorbire esperienze.

Sono lieto di inaugurare proprio con lui la rubrica VIRTUS ISEO, perchè penso che la sua storia racchiuda tutti gli ingredienti e i requisiti per essere contemplato in questo circolo immaginario che mi piace far sentir vero.

E anche perchè la sua storia è un suffragio alle parole di Galimberti.

E' una storia talmente bella e significativa che ho ritenuto cosa buona e giusta limitare la farina del mio sacco a questa introduzione. Tutto il resto ve lo racconta direttamente Daniel, tutto d'un fiato, senza interruzioni, in una mattina di sole seduto al tavolo della sua creatura: l'Osteria "Ai Nidri" di Iseo.

Faccio il cuoco perchè ho studiato Lettere

La passione per la cucina e per la mia professione ha origini, diciamo così, "antiche", che hanno portato a ciò che faccio oggi attraverso esperienze diverse. Arrivo da una formazione umanistica, distante solo apparentemente da ciò che è la cucina. Non sono pochi coloro che, quando mi chiedono del mio percorso e delle esperienze fatte, si stupiscono nell'apprendere che sono laureato in Lettere. La verità è che quando ho deciso di dedicarmi a questo mestiere e ho creato un locale tutto mio, la forza e la consapevolezza di farlo le ho trovate anche grazie al percorso umanistico che ho intrapreso. Ecco perchè spesso dico che ho fatto il cuoco... perchè ho studiato Lettere.

----->>

Si dice che l'essere umano sia una summa delle esperienze che fa nella vita. In questo mi ci riconosco, anche per me è stato così, e la letteratura, che si estende anche alla mia passione per il cinema e comunque a forme di comunicazione più ampie, ha consentito di conoscere meglio me stesso, comprendere quale potesse essere il mio percorso e la direzione che mi consentisse di sviluppare un certo tipo di crescita, capacità e consapevolezza.

Primi passi, casuali

Sono entrato nelle cucine quando ero al liceo, direi casualmente. Abitare a Iseo permette di essere a contatto con il turismo e quindi con la possibilità di lavorare nel settore già da ragazzi. Ho cominciato a 16 anni, d'estate, nei vari bar di Iseo. Poi, avendo iniziato l'università a Milano, la necessità di mantenermi e di pagare i libri universitari mi ha portato a cercare e trovare una occupazione part time in diverse cucine milanesi, nel week end in particolare. Una volta laureato ho iniziato a pensare al mio futuro.

Ho sempre pensato che la laurea non potesse essere direttamente la mia strada, ma che potesse aiutarmi a comprendere quale fosse quella giusta

Quando mi sono iscritto a Lettere sapevo che le prospettive in quel settore potevano essere complicate visto che ormai le discipline umanistiche non hanno più uno sbocco immediato sul mestiere. Ho sempre pensato che la laurea non potesse essere direttamente la mia strada, ma che potesse aiutarmi a comprendere quale fosse quella giusta. Mi considero una persona molto fatalista. Alcune cose nella mia vita mi sono capitate per caso, ma andando a rileggerle a posteriori sembra che siano state messe lì apposta, per indicare il mio percorso.

Australia

Sicuramente una di queste è stata l'esperienza in Australia fatta nel 2016. Subito dopo la laurea sono partito alla volta di Melbourne, con il solo biglietto di andata. In Australia sono stato un anno e mezzo, lavorando prima a Melbourne e poi a Brisbane. Ho avuto la fortuna di



entrare in contatto con uno stile di cucina molto consapevole e più alto rispetto a quello cui ero abituato in Italia.

L'inizio non è stato facile, ho imparato la lingua, che prima era limitata a un livello scolastico universitario. L'Australia è una nazione virtuosa, sia per ambiente che per vivibilità, welfare e integrazione, ti dà molte possibilità. Molto diversa rispetto all'Italia, dove invece è complicato trovare un alloggio, un lavoro, una formula contrattuale giusta e vivere normalmente. Avevo un contatto forte in uno zio di secondo grado che abitava alla periferia di Melbourne. E' venuto a prendermi all' aeroporto, la prima notte ho dormito da lui, ma già dopo due giorni avevo trovato una occupazione in un ristorante. Qui ho lavorato per 4 mesi, poi sono stato raggiunto dalla mia ragazza e, avendo lei stessa trovato una sorta di stage-lavoro a Brisbane come insegnante di inglese in una Primary school, ci siamo trasferiti ed ho ricominciato tutto dall'inizio. A Brisbane mi sono inserito in un nuovo ristorante, più turistico ma molto valido, dove tra l'altro si è instaurato un rapporto molto bello con i proprietari e i colleghi. Lì ci sono stato sei mesi ed è stata un'esperienza molto bella. C'era la possibilità di restare a lungo in Australia, avevo un buono

sponsor, ossia un'azienda che investe sulla tua persona, una forma che ti consente di allungare il visto, quindi di rimanere altri 5 anni. Ma dopo due notti di riflessione, ho scelto di tornare in Italia, perché volevo che l'Australia rimanesse una cosa temporanea che potesse aiutarmi per tornare con una consapevolezza diversa, e così è stato.

Areadocks un percorso fondamentale

Già prima di tornare in Italia avevo comunque avuto dei contatti con alcuni ristoranti di Brescia, in quanto la mia intenzione era quella di tornare a casa. Ho avuto un' importante opportunità con Areadocks, una dimora di ricerca, gusto e tendenza in Brescia.

Un locale molto bello e attivo, dove lo Chef Alfonso Vitelli mi ha permesso di entrare nella brigata pochi giorni dopo il mio rientro dall'Australia. Lì è iniziato un percorso fondamentale, durato tre anni, che ha consentito di avvicinarmi ad una cucina di livello ancora più alto e professionale.

Areadocks è stato sostanzialmente il momento in cui ho deciso che la cucina poteva essere la mia strada.

Una brigata di 15 persone che ha consentito di inserirmi in un contesto diverso, ancora più preciso e attento ai dettagli. Un ambiente anche stressante e pure per questo mi ha dato tantissimo.

In Areadocks sono rimasto molto tempo, e grazie a questa grande esperienza a livello professionale ho avuto una sorta di "link", visto che io di natura ho sempre avuto l'obiettivo di alzare sempre di più l'asticella. Se si cambia deve essere per migliorare, mai per peggiorare, soprassedendo anche a questioni economiche e di tempo libero, io la penso così.

Philippe Léveillé e il Miramonti l'altro

A quel punto del mio percorso, alzare ulteriormente l'asticella per me significava soddisfare un'ambizione, un sogno: Entrare in "Miramonti l'altro", far parte della brigata dello Chef Philippe Léveillé. Parliamo del miglior ristorante di Brescia ormai da vent'anni a questa parte, e uno dei migliori della Lombardia.

Alfonso Vitelli era stato Sous Chef di Léveillé, e confidavo che l'esperienza maturata proprio in Areadocks fosse quel link, quel qualcosa in più che mi autorizzasse a tentare un approccio.

Nel mondo delle cucine non è una cosa immediata come potrebbe essere in altri settori. Non è che un Chef chiama l'amico Chef e indica un ragazzo che ritiene abbia un potenziale. Le dinamiche sono molto diverse, dovute anche al fatto che si ha a che fare con personalità un po' eccentriche. Inoltre allora non c'era la crisi di personale che c'è oggi, cercavi di entrare in un ambiente che non conoscevi e che era comunque ambito da molti, non aspettavano me insomma. Anche la modalità per entrare in contatto era molto delicata, perché si tratta di parlare con uno Chef per pochi istanti, e questo, che ha due stelle Michelin, probabilmente non è molto interessato ad ascoltare la storia della tua vita. Se non riesci a cogliere l'attimo, a toccare i tasti giusti e non gli vai a genio, non arriverai mai in quella cucina. All'epoca non sapevo neppure dove si trovasse il "Miramonti l'altro". Digito la località su Google, e un giorno, alle otto del mattino, mi metto fuori dal cancello del ristorante e aspetto, sperando di incrociare lo Chef o qualcuno che potesse aiutarmi in qualche modo a incontrarlo. Un pò fatalista, un pò audace e sfrontato, fedele alle mie caratteristiche naturali. La fortuna aiuta gli audaci, e anche in quella occasione la regola si conferma. Lo Chef arriva in macchina e io lo fermo proprio all'entrata, lo saluto, mi presento,

e gioco le mie carte: gli esprimo il mio desiderio di conoscerlo, di scambiare due parole riguardo il lavoro, illustro brevemente il mio percorso e la comune conoscenza con lo Chef Vitelli.

Lui, molto gentile, mi fa entrare, mi offre un caffè, parliamo, gli espongo la mia ambizione di lavorare al Miramonti, che costituirebbe il raggiungimento di un sogno. Gli faccio buona impressione, e dopo un periodo di prova comincia questa collaborazione che mi dà moltissimo, soprattutto mi permette di comprendere a fondo cos'è questo mestiere e cosa deve fare un cuoco in generale a livello di coscienza di palato.

E' vero che fino all'inizio dell'esperienza al Miramonti io ho lavorato bene in ogni contesto in cui mi son trovato, ma è pur vero che fino a quel momento non sapevo esattamente cosa significasse riconoscere ed arrivare a dei sapori che però avevo ben presenti in mente.

Al Miramonti, grazie anche al gusto e allo stile di Philippe, uno stile francese molto distante dal nostro, in parte legato al gusto dell'acido, alla sapidità e anche all'utilizzo del pepe, giusto per fare un esempio, e grazie all'approccio alimentare e gustativo nel suo complesso apprendo quelle cognizioni che mi permettono di colmare questo limite.

----->>



Al "Miramonti l'altro" rimango un anno, durante il quale acquisisco conoscenze tali da raggiungere un livello superiore. Bisogna considerare che nelle cucine ogni nuova esperienza coincide con una ripartenza sotto ogni punto di vista: approccio al lavoro, rapporti con il personale, aspetto gustativo.

Ogni esperienza che ho fatto è stata formativa, ma nello stesso tempo non facile. Ci sono stati momenti duri, in cui ci si poteva lasciare sopraffare dallo scoramento e decidere di fare altro. Ricordo che già in Areadocks c'era un turn over impressionante, non passava settimana senza che un cuoco andasse via, c'era un livello di stress molto alto. Al "Miramonti l'altro" ancora di più, perché a fronte di un livello qualitativo più alto la marginalità dell'errore diventava inevitabilmente più bassa, un minimo errore poteva costare un servizio. Per me è stato tutto comunque stimolante, anche perché non mi è mai piaciuto sedermi, mentre considero le difficoltà un incentivo alla crescita.

L'arrivo del Covid

Quando parlo di difficoltà, intendo gli ostacoli da superare nell'ambito del proprio lavoro, non certo quello che sarebbe capitato di lì a pochi mesi.

Mi stacco dal "Miramonti l'altro" per una esperienza di lavoro potenzialmente molto interessante. Ho già detto che il mio obiettivo in ogni cambiamento è quello di alzare l'asticella e migliorare. Ovviamente sul territorio non c'è niente di meglio del Miramonti, ma il mio nuovo inizio presso il Ristorante Da Nadia di Erbusco significa fare lo Chef, avere cioè per la prima volta un ruolo centrale in cucina. Purtroppo però scoppia il Covid, ci troviamo tutti avvolti da un qualcosa di imponderabile, e tutto crolla.

Per la ristorazione si tratta di una bomba, che porta insicurezza, incertezza, impossibilità di lavorare.

Dopo un'esperienza di consulenza al Ristorante Uva rara, durata un mese, e quella presso il Ristorante Da Nadia, come tutti sono costretto a fermarmi. Arrivano le chiusure, e poi i coprifuoco. Tutti gli accordi presi saltano, mi ritrovo disoccupato. Per la prima volta in vita mia ho pensato di chiedere un sostegno alla disoccupazione, qualche ammortizzatore sociale, ma non sapevo neanche come fare la domanda. Mi sono trovato in difficoltà, più che altro mentale, perché le prospettive erano tremende.

Negli ultimi sei anni avevo affrontato un percorso difficile ma appagante, legato

alla ristorazione e ora mi ritrovavo con un muro davanti. Ho pensato anche di fare una specialistica a livello di università, fare un master, anche perché non ho mai creduto alla teoria secondo la quale se uno fa un mestiere, quel mestiere deve farlo tutta la vita. Io stesso magari tra qualche anno farò un altro mestiere, del tutto diverso.

L'intuizione Nidri il cuore oltre l'ostacolo

Il Covid dà una tregua nell'estate 2020. Un giorno, passeggiando con mio fratello Michele e mio cugino Matteo, passiamo davanti ai Nidri, tra l'altro un luogo dove non ero mai stato, nonostante io abiti in via Gorzoni, molto vicino. Notiamo che c'è un cartellone appeso: "Cercasi gestore". Guardiamo la cascina dall'esterno e pensiamo al potenziale che potrebbe avere, ma in modo molto superficiale, quasi per gioco. Conoscendo Fabio Volpi, l'allora direttore di Sassabaneke, che comprende anche la struttura in questione, saliamo in ufficio a fare due parole, ma giusto per fare una piccola indagine di mercato, nessuna velleità.



OSTERIA AI NIDRI

Veniamo a conoscenza che ci sono già due offerte, ma il direttore ci dice che se sviluppiamo un business plan e lo presentiamo, lo terrà in considerazione insieme alle altre proposte.

Ci riuniamo e proviamo a pensare cosa potrebbe nascere da un luogo del genere, caratteristico e pieno di storia. Io, devo essere sincero, ero quello meno convinto, ma sta di fatto che sviluppiamo un'idea, stabiliamo quanti soldi possiamo investire, pochi, e realizziamo una proposta che presentiamo come d'accordo. La cosa incredibile è che dopo circa venti giorni ci informano che la nostra proposta viene accettata. Io rimango stupito, la speranza che la nostra offerta venisse presa in considerazione c'era, ma diciamo che se non fosse stato così avrei tirato un sospiro di sollievo.

Ci ritroviamo così a luglio 2020 con tante

cose da affrontare e risolvere nel più breve tempo possibile. C'era da aprire un locale in un solo mese, sistemare, organizzare, formare la squadra, trovare il personale giusto, cosa fondamentale per ogni ristorante. Si consideri che il locale non è piccolo, e anche quando fai pochi tavoli a quaranta cinquanta coperti ci arrivi. Timori e rischi erano alti per tanti motivi: la novità, la curiosità della gente, per il fatto che questo è il mio paese, qui ci sono nato, e il giudizio pesa. Inoltre l'incertezza del covid persisteva. Si trattava davvero di prendere coraggio e gettare il cuore oltre l'ostacolo, mi rendevo conto che il mio percorso stava prendendo una direzione ben precisa. Sta di fatto che l'1 agosto 2020 l'Osteria Ai Nidri apre ufficialmente. Partiamo con dei limiti, facciamo i nostri errori, ne facciamo tesoro coscienti che sono quelli che ci aiuteranno a migliorare.

*I miei genitori
sono sempre stati un
punto di riferimento
fondamentale.
Sono stato fortunato
a nascere e vivere in un
contesto familiare
favorevole, sereno
e costruttivo*

Qui voglio aprire una parentesi molto importante, ci tengo molto.

Se ho deciso di fare questo passo lo devo anche alla mia famiglia, che è sempre stata un punto di riferimento fondamentale nella mia vita.

Sono stato estremamente fortunato ad essere nato in un contesto favorevole, sereno e costruttivo, ad avere dei genitori che mi sono sempre stati vicino appoggiandomi nelle scelte ed esperienze che ho voluto fare. Sono stati sempre un supporto morale, una sorta di colonna, specie nei momenti difficili. Penso che nella vita la fortuna conti molto, e nascere in un contesto favorevole per me è stato molto importante. Con la loro unione, il loro amore, la costanza e l'equilibrio, mi hanno insegnato, certe volte anche inconsapevolmente, le cose che nella vita sono davvero importanti. Sono sempre stati un esempio da seguire per me.

Direzioni

Cosa è oggi l'Osteria Ai Nidri e cosa trova il cliente che viene a mangiare qui? E' un sogno divenuto realtà grazie a tre

persone che collaborano in piena sintonia. Io mi occupo della gestione della cucina e della direzione del locale. Mio fratello Michele segue tutto ciò che concerne l'aspetto amministrativo, e mio cugino Matteo da bravo architetto qual è cura l'aspetto estetico del locale, e devo dire che riceviamo molto apprezzamento per come è stato rinnovato il ristorante.

Solo quando siamo stati sicuri di essere stati scelti come nuovi gestori, ho iniziato a pensare seriamente cosa fare e che linea dare alla mia attività. Anzitutto, sempre fedele al mio desiderio di crescita e miglioramento costante, rinnovo il menu ogni tre mesi, cercando di avvicinarmi al nostro territorio, mai adeguandomi allo standard esistente. Una delle cose che ho sempre visto a Iseo tendenzialmente sono menu che esistono da vent'anni, sfruttamento del turismo in modo esasperato durante la stagione estiva e poi chiusure di due mesi in inverno. Mi ricordo che, da ragazzino, venivano proposti menu per italiani e menu per stranieri... cose che non ho mai compreso né digerito non solo da iseano residente, ma anche da iseano cliente. Ho poi assistito allo sviluppo di uno stile di cucina mediterranea: pizza e cucina classica italiana, che poi non è italiana, perché quella lombarda, per esempio, è molto distante da quella mediterranea. Essendo a base di burro, direi che è più legata a quella francese.

Quindi ho pensato che se dovevo aprire un ristorante a Iseo, avrei fatto assolutamente qualcosa in controtendenza, cosa che fino a quel momento avevo visto fare solo da una persona: Vittorio Fusari.

Tra Maestri ed esempi da seguire

Ho sempre visto e pensato Vittorio in modo enorme. Per il paese e per il lago d'Iseo ha fatto tantissimo. E' stato l'unico a raggiungere un punto veramente alto, con una stella Michelin, con il ristorante Al Volto, e ha operato un immenso lavoro di valorizzazione dei piccoli produttori e del territorio. Il destino ce lo ha tolto troppo presto, avrebbe potuto dare ancora tantissimo. E' stato un faro, ha illuminato la strada, e chiunque abbia un amore verso la ristorazione e la cucina consapevole, non può vedere Vittorio che come un esempio da seguire. Non posso dire che sia stato il mio Maestro, perché purtroppo non ho mai avuto l'occasione di lavorarci insieme e perché al tempo de "Le Maschere" e del Volto stesso io ero piccolo.

Se devo pensare a dei maestri, i miei sono stati Alfonso Vitelli in Areadocks e Philippe Léveillé al "Miramonti l'altro". Vittorio però è stato maestro di Philippe, quindi posso dire che la sua influenza mi è stata trasmessa di riflesso attraverso Léveillé, oltre che con i suoi libri e le sue ricette, ma soprattutto a livello culturale. Proprio per l'influenza che ha avuto Chef Fusari sul lago d'Iseo in generale, ma anche per la mia esperienza, nel mio locale ho deciso di proporre esclusivamente pesce di lago, carne più possibile del territorio, comunque di proporre uno stile di cucina molto identitario. Le nostre tre parole fondamentali sono Identità, Cultura e Territorio, perché l'Osteria Nidri è un luogo storico per Iseo.

lago, o lo cucini molto bene, oppure rischi un flop. Questo azzardo ci ha comunque premiato fin da subito con un'ottima risposta sia da turisti che locali. Mi piace coltivare la curiosità nel cliente, per poi soddisfarla, e l'intuizione di proporre un pesce di lago fino a poco tempo fa sconosciuto e sottovalutato, come può essere il pesce Siluro, cucinandolo con professionalità e consapevolezza, va proprio in questa direzione.

Ieri, oggi e domani

Oggi siamo molto contenti. Sono diventato padre di Ettore, avuto da Serena, la ragazza che mi aveva raggiunto in Australia e con la quale convivo.



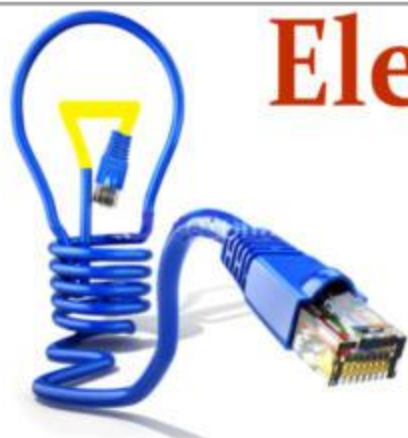
Da sinistra: i fratelli Michele e Daniel Gallizioli con il cugino Matteo Borghesi. Grazie alla loro collaborazione l'Osteria Nidri è rinata ed è un'apprezzata realtà.

Qui si stipavano molti iseani durante i bombardamenti della seconda guerra mondiale, è un posto che vanta una storicità importante, quindi ho optato convintamente per una cucina e una proposta di accoglienza molto legata all'identità culturale locale e ai nostri prodotti. Oltre che essere una scelta importante e a mio parere vincente, da iseano era ed è una dimostrazione di attaccamento e amore per il luogo dove sono nato. Con la mia cucina, voglio valorizzare e far conoscere alle persone che non sono del posto, i nostri prodotti, quindi quello che siamo. Non nascondo che questo può essere anche un limite, perché privarmi di un ventaglio di possibilità di pesce di mare a livello di materia prima, può essere un rischio, perché il lago non ha tutti gli elementi che ha il mare, e se si apre un ristorante specializzato in pesce di solo

Ora la cucina è la parte più divertente. Il resto del giorno è dedicato a rendere il locale sempre più attraente. Registro una sempre più crescente ricerca della particolarità territoriale. Il lago d'Iseo vanta enormi potenzialità, non solo per la ristorazione, ma anche per il vino, l'arte e la bellezza. La gente ama la ricerca, si sta allontanando dalla forma di turismo classico. Dovremmo lavorare per creare un'attrattività ancora maggiore, perché è un posto che piace, crea rapporti solidi, offre molti aspetti culturali interessanti. Penso al Romanino a Pisogne, la parte bergamasca del lago, Vello stesso è un posto magico, il Monastero di San Pietro in Lamosa, le Torbiere, la Franciacorta. Noi proseguiremo in questa direzione, certi della nostra identità e filosofia, che fin quando io sarò qui non verranno mai rinnegate. E' un favore che facciamo al nostro lago, a Iseo e a noi stessi.



RISTORANTE PIZZERIA LEON D'ORO | 2, Largo Dante Alighieri - Iseo (BS) - Tel. +39 030 981233



Elettrica Archetti S.r.l.

di Archetti Marco & C.

**Impianti elettrici
civili e industriali**

Via Fornaci, 27/D
25040 Corte Franca (BS)

Tel. 030.9884172

P. IVA e C.F. 02908910983

E mail: elettricaarchetti@libero.it

www.elettricaarchetti.it

Marco Archetti
335.6602587



Lungolago Marconi 20/a - ISEO / Tel. 030 980784

La nostalgia

C'era una volta un medico oncologo di mezza età, con una lunga e brillante carriera professionale alle spalle.

Negli ultimi anni si era specializzato nella pediatria oncologica, interpretando come una missione la cura dei più piccoli.

In questo ambiente, come è facile capire, non mancavano i drammi quotidiani: quando le innocenti vittime del cancro sono bambini e bambine è impossibile non farsi coinvolgere emotivamente.

Un giorno il dottore iniziò a curare una bambina di 11 anni. Per i due anni successivi fu sottoposta a diversi trattamenti, manipolazioni, iniezioni e grandi sofferenze, causate dalle conseguenze della chemioterapia e della radioterapia. Nonostante tutte le sofferenze il dottore non vide mai la piccola bambina tremare: a volte la colse piangere, a volte lesse la paura nei suoi piccoli occhi lucidi, ma il più delle volte pensò che la sua forza interiore dovesse essere enorme. Un giorno, giunto in ospedale al mattino presto, andò a trovare la bambina nella sua stanza e le chiese di sua madre. La risposta e il colloquio che seguì, lo emozionarono profondamente, tanto che non avrebbe mai più scordato quel momento.

- "Dottore" - disse - *"spesso la mia mamma esce dalla stanza per piangere, nascosta nei corridoi. Quando io morirò, credo che rimarrà con molta nostalgia. Ma io non ho paura di morire. Sai, io non sono nata per questa vita"*.

- "Che cos'è la morte per te?" - Chiese il medico.

- *"Quando siamo piccoli spesso vogliamo dormire nella camera dei nostri genitori e al mattino ci svegliamo nella nostra camera, vero dottore?"*.

- "Sì, è vero" - rispose.

- *"Un giorno andrò a dormire e Dio verrà a cercarmi, e mi sveglierò nella sua casa. Quella sarà la mia vera vita"*.

Il dottore rimase impietrito, senza sapere cosa aggiungere, sorpreso dalla maturità spirituale di quella bambina.

- *"E mia madre resterà con più nostalgia"* - aggiunse. Trattenendo le lacrime, il dottore chiese:

- *"Che cosa significa per te 'nostalgia'?"*.

- *"Nostalgia è l'amore che rimane"*.

Da allora il dottore non smise mai di pensare che quella era la migliore definizione che si possa dare alla parola 'nostalgia':

la nostalgia è l'amore che rimane e non si allontana.

Vedi ISEO, e poi... ti SPOSI!

Altro che "vedi Napoli e poi muori"....

Qui siamo su un'altra linea d'onda, è proprio il caso di dirlo. Qui siamo per il VEDI ISEO, E POI... TI SPOSI!

Lo scorso 6 giugno Bernd e Regina Heuckeroth, tedeschi di Stoccarda, hanno deciso di unirsi in matrimonio proprio a Iseo. Lui ospite fedele del Camping Quai da ben 39 anni, prima con la famiglia di origine, e negli ultimi 9 anni con la sua nuova famiglia.

Bernd, naturalmente in accordo con Regina, ha voluto ufficializzare l'unione in quella che sente da tempo come la sua seconda casa: il lago d'Iseo, Iseo, e il Quai.

Le nozze, in rito civile, si sono tenute in Comune, dove i due sposini hanno ricevuto una simpatica accoglienza. Testimone Ines Moretti, titolare del Campeggio Quai, la quale si è adoperata anche nella traduzione in tedesco, visto che il rito è stato celebrato in italiano.

La festa è proseguita poi in campeggio, dove amici e parenti si sono prodigati in scherzi, brindisi e cantate alla tedesca. Un bellissimo momento di condivisione che ha coinvolto un pò tutti i campeggiatori presenti, lieti di augurare ai due sposini una felice continuazione di vita insieme. Auguri ai quali si unisce Punto d'Incontro, dando ovviamente apputamento al Camping Quai anche alla prossima generazione!

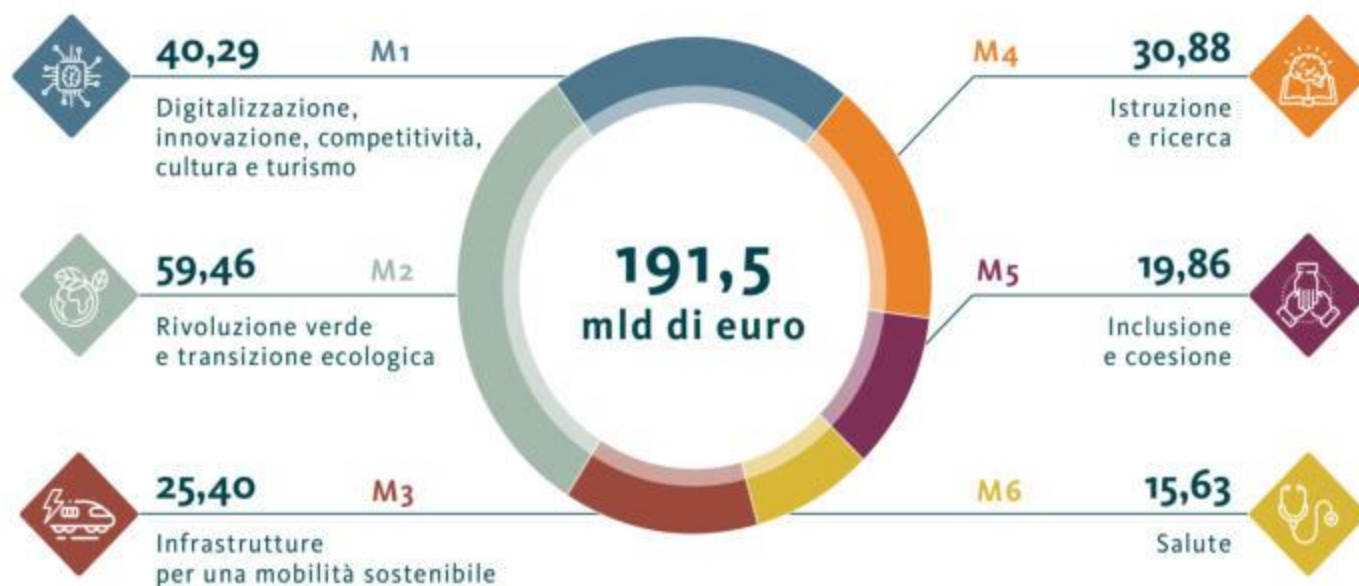


PNRR - Più fondi per la sanità e la ricerca



QUANTO VALE IL PNRR ITALIANO

Quanti miliardi per singola missione



La vera guerra è un'altra

Non chiamateci guerrieri, non abusate della magniloquenza del

"sta lottando come un leone",

non gonfiate il petto con il

"non arrendersi mai",

rivolto a chi si aggrappa con tutte le sue forze alla speranza che il cancro non prenda il sopravvento.

Così, bellicosi come apparite, non ci fate del bene, non ci incoraggiate, anzi, aggiungete angoscia ad angoscia.

Morire sarebbe una resa?

Soccombere significa non aver guerreggiato bene? Dove si sbaglia?

Che tattica avremmo dovuto usare?

Forse al dolore bisogna aggiungere l'umiliazione di una battaglia campale condotta male? Sappiate che soffrire per scacciare l'ospite indesiderato, come

lo chiamava con una sensibilità che ancora mi commuove Gianluca Vialli, non è come ne "Il settimo sigillo" di Ingmar Bergman dove Max von Sydow gioca a scacchi con la morte.

E, se sbagli la mossa del cavallo, allora meriti la sconfitta definitiva?

Il cancro ha fatto scacco matto.

La 'guerra' contro il cancro è, piuttosto, una sequenza di notti insonni, di paura quando entri nel tubo della risonanza magnetica o della tac, del terrore di guardare negli occhi chi ti ha appena fatto un esame, di gioia se quegli occhi esprimono soddisfazione.

Un altro ostacolo superato, tra un po' ne arriverà un altro.

Una 'guerra' fatta di attese, sofferenze - sono i farmaci - debolezza, dove sai che la tua volontà è importante, ma non è l'arma determinante, e che invece degli squilli di tromba di chi ti esorta a fare il gladiatore, chi si sta impegnando allo spasimo per uscirne vivo avrebbe bisogno di affetto, di vicinanza, di attenzione, di ascolto, di non essere lasciato solo, di vita, e ha

bisogno di oncologi che sono sempre più bravi, della scienza che continua a mettere a punto cure sempre più efficaci e plurali.

La 'guerra' la fa la ricerca condotta da eroi e spesso trascurata da chi ha le redini dell'autorità pubblica.

Lo dico per fatto personale. Scusate l'impudicizia, ma non ne potevo più.

Testo di Pierluigi Battista letto da Geppi Cucciari nella trasmissione televisiva "Splendida cornice".

Con il dramma del Covid la sanità pubblica italiana è emersa in tutta la sua criticità. Scarsità di personale, di attrezzature, di strutture. Oggi per una visita oncologica o neurologica nel sistema sanitario pubblico non si dovrebbero superare per legge 30 giorni di attesa. In realtà i tempi si allungano anche fino a un anno (dati Cittadinanzattiva). Quanta gente muore oggi per la mancanza di una diagnosi precoce e per questi ritardi?

Una lapide che profuma di dignità



L'associazione Eventi Macramè, in collaborazione con Piacere Iseo, Punto d'Incontro e su iniziativa di alcuni amici di Billy, promuove una raccolta fondi in suo ricordo.

Il ricavato verrà destinato alla realizzazione di una lapide che si vorrebbe posare in occasione del primo anniversario della sua scomparsa, ossia il 24 febbraio 2024.

Billy riposa presso il cimitero di Pilzone e come si può vedere dalla foto, gli amici di Pilzone si prendono cura con costanza e affetto della sua dimora. Vorremmo comunque fare qualcosa di più, quindi chiunque volesse contribuire può farlo con un bonifico

ASS. NE EVENTI MACRAME' ETS
Filiale di Collebeato - Bs
Iban IT93B0869254370016000543626

Causale: Una lapide per Billy

informazioni: piacereiseo@libero.it



DUE CHIACCHIERE con la LOGOPEDISTA

In questa giornata sarà presente in Farmacia la **Dott.ssa Tecla Meschini**, da anni esperta del settore, che si renderà disponibile per degli **incontri conoscitivi individuali GRATUITI di 15 minuti**. Le problematiche trattabili possono colpire grandi e piccini e sono ad esempio: difetti di pronuncia, disfagia, disfonia, assistenza al pasto, afasia ecc.

19
LUGLIO

PRENOTA IL TUO
APPUNTAMENTO
GRATUITO




Farmacia
GANDOSSÌ

Via Mier 27 - Iseo - TEL 030980630
I NOSTRI ORARI: LUNEDÌ-SABATO 8.30-12.30/15.00-19.30
DOMENICA 9.00-12.30