

Appuntamenti con il gusto

Brescia alla scoperta di eccellenze alimentari e vegetali



L'ora legale fa risparmiare

Nei prossimi 7 mesi di ora legale, che partirà questa notte con lo spostamento delle lancette degli orologi un'ora avanti, Terna prevede un risparmio dei consumi

di energia elettrica di 555,8 milioni di kilowattora che a Brescia mediamente, secondo le stime della società energetica si consumano in 17 giorni lavorativi

L'INIZIATIVA. Parte dall'Ortomercato il connubio tra filiera siciliana ed Expo per far conoscere e apprezzare anche in città gli agrumi Dop, Igp e Bio dell'isola

Il «sole giallo» di Sicilia scalda i bresciani

Non solo terra di arance e limoni: il Distretto sostenuto dal Ministero ha proposto in città tutti i prodotti tipici della macchia mediterranea

Martina Melgazzi

Parte dall'Ortomercato di Brescia un connubio tra la filiera agrumicola siciliana e l'Expo che fa approdare sulle tavole dei bresciani i buoni prodotti «Made in Sicily». Tra ieri e oggi è in programma una due giorni di workshop e incontri che porta in scena le eccellenze agrumicole siciliane, Dop e Igp.

La Sicilia è conosciuta a livello mondiale come «la terra delle arance», ma di fronte alla crisi e alla diffusione di prodotti a basso costo importati dall'estero e rivenduti nei supermercati di catena, la ricerca della qualità è stata sostituita dal bisogno di quantità e risparmio. A dare una nuova spinta di crescita e di valorizzazione degli agrumi tipici dell'isola ci ha pensato il Distretto Agrumi di Sicilia, un vincente esperimento di aggregazione della filiera agrumicola siciliana. «Attraverso le Vie della Zagara», questo il nome del progetto del Distretto sostenuto dal Ministero delle Politiche Agricole nell'ambito delle iniziative Expo 2015 per valorizzare la migliore produzione italiana.

Una scelta certamente non casuale quella di Brescia come punto di collaborazione: l'Ortomercato è il secondo mercato della regione e serve anche la popolazione di Cremona, Mantova, Bergamo, Sondrio e Trento. Alla base del progetto la necessità dei consumatori, che negli ultimi anni stanno ri-

scoprendo il bisogno di incontrare dei prodotti sani e locali, come si è sottolineato nell'incontro che ieri si è tenuto presso l'Ortomercato fra i membri produttori del Distretto Agrumi e i grossisti bresciani.

«IL CONSUMATORE vuole essere consapevole di ciò che porta in tavola, vuole mangiare bene, in modo sano e con prodotti italiani - afferma Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia -. Si tratta di un prodotto che rappresenta il nostro territorio a livelli altissimi. Vogliamo mettere le persone nella condizione di poter riconoscere la qualità dei nostri prodotti e per fare ciò c'è bisogno di sinergie con i mercati ortofruttili». Una prospettiva che sicuramente avrà un suo seguito, anche grazie alla disponibilità di dialogo offerta da Oliviero Gregorelli, presidente dei grossisti del mercato ortofruttilo bresciano. Presente all'incontro anche il direttore dell'Ortomercato Marco Hrobat: «E' un tentativo di ritornare ad una filiera che si basi sui canali tradizionali dei fruttivenditori, garantendo però ai consumatori la sicurezza di poter avere dei prodotti italiani sani e di altissimo livello, provenienti da percorsi di produzione chiari e trasparenti». Oggi invece, porte aperte ai bresciani che potranno visitare l'Ortomercato e conoscere da vicino gli agrumi siciliani. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La filiera degli agrumi siciliani a Brescia per dare un assaggio dell'Expo 2015 sulle tavole locali

Gli incontri dell'associazione

«Colori e sapori» porta l'arte del cibo a tavola

L'Associazione Culturale «Colori e sapori» è pronta a servire in tavola le migliori pietanze che pittura, letteratura, cinema e musica abbiano mai cucinato. Concepito come un viaggio storico, simbolico e geografico nella vastissima produzione umana dedicata all'alimentazione, il ciclo di sette incontri «Le arti e il cibo», ispirato al tema dominante di Expo, trascinerà un pubblico dai gusti eterogenei in un percorso capace di stuzzicare sensi e intelletto. Mercoledì primo aprile, la storica dell'arte Francesca Novali illustrerà in un tragitto antropologico e archeologico diete, strumenti e abitudini alimentari delle civiltà passate, a partire dall'antica Roma fino ad arrivare alla corte



Il cibo come «arte»

dei Medici. L'8 aprile Roberta D'Adda della Fondazione Brescia Musei svelerà temi e simboli nascosti all'interno delle «nature morte». Il 15 aprile, Stefania Cretella dell'Università di Verona racconterà la trasformazione degli oggetti della tavola dal Cinquecento all'avvento del design. Gli altri appuntamenti del ciclo sono in programma il 22 aprile con lo storico Enrico

Valseriati che ricostruirà, attraverso il testo in vernacolo «La massera da bé», la preparazione di numerosi piatti della tradizione lombardo-veneta rinascimentale, sottolineando le differenze tra il desco della nobiltà e quello del volgo contadino: seguirà una cena tipica con un piatto povero, un secondo principesco e un dolce.

IL 29 APRILE, il professor Paolo Bolpagni della Cattolica offrirà l'imprescindibile omaggio alla rappresentazione consumistica del cibo nell'arte del Novecento, dal Futurismo alla Pop Art. Il 6 maggio, golosità e ingordigia nel cinema saranno protagoniste dell'intervento dell'esperto cinematografico Daniele Pelizzari. Il 13 maggio, infine, il musicologo Luigi Radasso utilizzerà note e spartiti come ingredienti, legando brani e composizioni popolari alla passione per la buona cucina. Gli incontri si svolgeranno di mercoledì dalle 18.30 alle 20 in via Risorgimento 18. Per iscrizioni contattare il 3661548895 o l'indirizzo email colorisapori@gmail.com. DVIT.

Da domani in largo Formentone

Con Brixia Florum il profumo di primavera



Gli stand dell'edizione 2014 di Brixia Florum in corso Zanardelli

Colori e profumi domani, dalle 10 alle 19, in largo Formentone per la prima delle quattro domeniche primaverili di «Brixia florum», la manifestazione organizzata dal Comune e dall'Associazione florovivaisti bresciani. Quest'anno il nome si aggiorna e aggiunge «Expo flowers 2015» con la calendarizzazione di incontri con esperti sul tema dell'orticoltura, degli alberi da frutto, delle erbe e delle piante che pensano alla nostra salute o rendono più appetitosa la tavola.

GLI INCONTRI, per nutrire il pianeta, saranno gratuiti sotto il gazebo dell'associazione, ma si terranno nelle altre tre date, il 12 e 26 aprile (unica volta questa in corso Zanardelli), il 17 maggio. Domani ogni espositore sarà a disposizione con le sue conoscenze e in vendita si troveranno le novità, come il Solanum Lycopersicum, pomodoro a grappolo per terrazzini, o i fiori tradizionali per i balconi urbani, gerani, viole, e le essenze da giardino,

rose e rampicanti. Lavanda o piante grasse, prati a metro saranno in bella vista assieme a specialità quali le Tillandsie che assorbono gli inquinanti nell'aria e vivono senza terreno, anche dentro casa. Adesso è il momento delle aromatiche, basilico o mentuccia, ma l'attenzione verrà posta anche sul dragoncello che può limitare il sale, il coriandolo che, infuso, allevia i dolori mentre in cucina esalta le pietanze e pure i dolci, il cerfoglio simile al prezzemolo che scaccia però le formiche dagli armadietti, le melissa che combatte l'insonnia e profuma le carni, la santoreggia che insaporisce minestre e risotti, ma non solo, date le sue proprietà afrodisiache. Negli incontri in programma nelle due domeniche di aprile e il 17 maggio si spazierà dai benefici per l'uomo con le piante giuste negli ambienti di casa, lavoro e relax, all'approfondimento sulle proprietà e capacità delle piante di migliorare gli ambienti in cui viviamo. Si parlerà anche di orticoltura e di piante aromatiche. Un'ampia gamma di proposte per soddisfare tutti i gusti. MABI.

24 IDEE PER BRESCIA

Vivaio Bresciano

Decisamente Giovani
www.decisamentegiovani.it

IL CONCORSO. I progetti di riqualificazione e sviluppo della città che partecipano al bando internazionale (5 - continua)

ArtUp! L'arte messa in mostra sul web

L'idea di Davide Archetti e Rexhep Uka per lanciare in rete una piattaforma per i giovani artisti

Il quinto progetto a partecipare al concorso di idee «Vivaio Bresciano» organizzato dalla società Decisamente Ggiovani è stato scritto a quattro mani. Davide Archetti, di Paderno, e Rexhep Uka, nato a Durazzo ma vive a Brescia, sono i creatori del progetto ArtUp! Si tratta di una piattaforma web che mette in relazione giovani artisti delle discipline visive (pittura,

fotografia, disegno) e i gestori di attività commerciali disponibili a riservare spazi per esposizioni di opere d'arte (pub, lounge room, bistrot, wine bar e affini).

LA VOLONTÀ È QUELLA di dare la possibilità ai giovani artisti di esporre le proprie opere facilmente, senza dover per questo dover accedere ai processi museali. Addirittura i due giovani hanno pensato ArtUp! come ad una piattaforma in cui sia possibile vendere le opere. «I frequentatori abituali dell'esposizione che ospita l'esposizio-

ne - spiegano Davide e Rexhep nel progetto - possono acquistare l'opera che preferiscono attraverso la piattaforma. Gli artisti giovani o non ancora affermati (ad esempio studenti delle accademie di belle arti) hanno scarsi strumenti per far conoscere la propria attività. La nostra piattaforma allarga enormemente le opportunità di visibilità per gli artisti e dà loro la possibilità di ottenere anche un ritorno economico dalle loro esposizioni». L'esposizione artistica, ospitata in luoghi inusuali per l'arte, avrebbe anche un vantaggio



Con ArtUp l'arte dei giovani finirà sull'immenso mercato on line

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Scegli la TUA tra le 1.200+ cover disponibili e personalizzabili! Oppure trasforma la TUA foto o la TUA idea in una cover unica. Disponibili per Apple, Samsung, Nokia, LG e per il tuo smartphone.



STORE79
with Mykase
www.store79.it
via Valcamonica 11/L | Brescia
t. 030.20.34.318
store79bs@mykase.it



Scegli da catalogo, o crea la TUA sneaker unica e personalizzata. Le sneaker hanno un nuovo stile, il TUO!!!