

VALCAMONICA

Ceto

Così i volontari fanno bello il paese

La «Giornata del verde pulito» è in calendario domenica con ritrovo nel piazzale al Badetto alle 7.45: tutti (adulti e bambini) sono invitati.

Darfo

Anziani e demenza: se ne parla stasera

Stasera alle 20.30 al centro congressi incontro con Letizia Espanoli, ideatrice di un nuovo approccio con il malato di demenza-Alzheimer.

Malegno

Domenica di festa col pranzo contadino

Domenica al centro di comunità si festeggia la primavera con «Pranzerà», il pranzo contadino di una volta. Appuntamento alle 12, per info: 348.8906363.



Ponte di Legno, Pro loco. Il consiglio direttivo della Pro loco invita ad associarsi o a rinnovare l'adesione all'associazione entro il 30 aprile nell'Ufficio turistico.



Ceto, concerto. La biblioteca organizza una gita per assistere allo spettacolo dei Wind music awards 2018 all'Arena di Verona il 5 giugno. Iscrizioni ancora aperte.



Losine, diari di viaggio. Domani alle 18 nella Caldera Monica descriverà la sua esperienza di volontariato in un orfanotrofio del Burundi. Al termine degustazione.

Uniti per riportare in auge l'antico mais nero spinoso

È nato il sodalizio che recupera questa varietà. Domenica ci sarà la distribuzione dei semi

Esine

Giuliana Mossoni

■ In principio c'era il mais nero spinoso, varietà rara e pregiata che stava scomparendo. Ormai, in Valcamonica, quasi nessuno lo coltivava più.

Cinque anni fa una giovane ricercatrice ha condotto uno studio, che è servito da miccia per far rinascere la passione. In un lustro il prodotto è stato iscritto nella sezione «varietà da conservazione» del Registro nazionale delle specie agrarie e orticole, grazie all'impegno dell'Università della montagna e dei Comuni di Esine e Piancogno, e sono almeno una quarantina gli agricoltori che hanno ritirato la semente e hanno iniziato a coltivarlo in undici comuni della media Valle.

L'associazione. Ieri si è celebrato il nuovo passo in avanti nella riscossa del prodotto: la nascita dell'associazione «Mais nero spinoso», composta da persone che lavorano

per il recupero e la salvaguardia dell'antica varietà. Già domenica si avvanzerà ancora un pochino: a Esine (portico sotto il municipio) e Piancogno (piazza di fronte al Comune), dalle 9 alle 13, saranno distribuiti i semi ai coltivatori.

Semi che vengono conservati in purezza da due famiglie, che ne assicurano la non contaminazione e l'assoluta unicità in due campi «bunker» all'Annunciata (famiglia Saloni) e a Plemo (famiglia Plona).

I coltivatori. Lo scorso anno sono stati circa 35 gli agricoltori che hanno sperimentato la coltivazione, quest'anno si annunciano essere alcuni in più: devono tutti rispettare il disciplinare e le pratiche previste.

L'obiettivo del sodalizio è anche convincere sempre più ristoratori a utilizzarlo nei loro piatti, visto che la conoscenza e la diffusione avviene principalmente a tavola (già uno chef stellato del Garda si rifornisce a Esine).

Con le scuole. Ambasciatori privilegiati del progetto sono gli alunni, ai quali ieri è stato consegnato un sacchetto con



Al lavoro. Bambini al mulino a macinare il mais nero spinoso



Ambasciatori. La consegna dei semi ai bambini

alcuni semi che dovranno seguire nella crescita.

La squadra. In cattedra sono salite l'assessore esinese Roberto Fiorini, motore del progetto, e la ricercatrice Francesca Patarini, che hanno raccontato il progetto e i passi compiuti, realizzando anche una se-

rie di pannelli, esposti in Sala cultura. Insieme a loro i sindaci Emanuele Moraschini e Francesco Ghiroldi, il proprietario del mulino esinese Fabrizio Tognali (che ha invitato i ragazzi ad andare al mulino a macinare), i due custodi che hanno il seme in purezza e diversi agricoltori della zona. //

Una rete di innovazioni per guardare «Oltre»

Breno

■ È un «sogno che si trasforma in realtà». Per i dodici soci dell'associazione culturale «Oltre», che opera nell'ambito dell'innovazione in Valcamonica, la nascita del sodalizio è il concretizzarsi di un desiderio cullato da tempo, ovvero quello di aiutare le persone a comprendere le prospettive future e supportarle nella realizzazione di progetti e prodotti innovativi, creando un ecosistema tecnologico, intellettuale e cre-

ativo che generi iniziative moderne e opportunità di crescita. Il presidente Francesco Bonomelli e i suoi vorrebbero mettere a disposizione professionalità e strumenti per essere catalizzatori di idee, competenze e progetti.

Tra questi, a esempio, la creazione di un «fab lab», di una rete per il networking, di eventi, informazione e formazione per enti, istituzioni, imprese, professionisti, studenti e cittadini, giovani e non, della Valle. Insomma, «Oltre» vorrebbe creare un «pionieristico centro di innovazione camuno». //

Karate, ma anche arte e cultura: Premio Pellicone ad Aurora

Pian Camuno

■ Un premio che è un riconoscimento tangibile all'impegno ed al talento, ed è motivo di orgoglio per tutta la Valle. Aurora Pendoli, atleta di Ossimo e punta di diamante del Master Rapid SKF CBL, si è aggiudicata il premio «Fondazione Matteo Pellicone»: domani la campionessa europea di karate sarà ospite del Centro olimpico Ostia Lido di Roma per i campionati italiani Assoluti, durante i quali si terrà la cerimonia di consegna della borsa di studio e del prestigioso riconoscimento. Aurora è stata protagonista di una stagione sportiva di altissimo livello culminata con la vittoria del campionato italiano ed europeo e con lo storico



La karateka. Aurora Pendoli

oro conquistato ai mondiali di Sochi, in Russia: una gioia condivisa con i maestri Francesco Maffolini, Dario Zanotti, Francesco Landi e Vincenzo Ippolito. Per il 2018, la fondazione presieduta da Marina Pellicone ha deciso di conferire il premio che ha un alto valore simbolico, perché tiene conto anche dell'impegno nell'ambito dell'arte e della cultura. //