



## Il patrono non riesce nel miracolo Malumore da crisi fra le bancarelle

*Folla di gente ma pochi acquisti alla fiera di S. Faustino*

di MAGDA BIGLIA

— BRESCIA —

**UN CONTINUO** afflusso di persone — si stima oltre 200 mila — ha invaso ieri il centro cittadino per la consueta Fiera di San Faustino, attesa dai bresciani e ricercata dagli ambulanti dell'intero Paese. Ce ne sono molti che partecipano da anni, alcuni addirittura da decenni attraverso le generazioni.

**IERI I VENDITORI** non erano però d'accordo. C'erano coloro che si dicevano soddisfatti, «più gente del previsto, più del 2007, buoni affari»; e quelli che lamentavano pesantemente la crisi. «I clienti contrattano su tutto, non per gioco ma perché non hanno i soldi, la crisi si fa sentire anche

fra le bancarelle», era il loro commento. Ma di fatto alla Fiera di San Faustino qualcosa si compra sempre; anzi vedi in giro le signore che ricercano il prodotto dell'anno scorso, «così utile». Una specializzazione è infatti sui casalinghi innovativi; ogni anno compaiono strani affetta-verdure, spremi-limone, pulisci-tutto, attrezzi e prodotti miracolosi che poi nei negozi non si trovano. Novità 2008 il «cricchetto» capace di tagliare qualsiasi cosa, la borsa elettrica per l'acqua calda, il minirasoio elettrico, il richiudi buste. Arrivati dall'anno scorso imperversavano ancora i

coperchi per il sottovuoto e le spazzole che lavano i vetri delle finestre sui due lati contemporaneamente. Quest'anno la fiera pare tornata più sul tradizionale dopo gli anni della moda etnica, con tanti banchi di leccornie da

**SICUREZZA**  
Sei malori  
Due bimbi persi  
Nessuna rissa  
nè borseggi

tutte le regioni d'Italia, dolciumi colorati e accattivanti, frutta candita, formaggi, salumi, grandi forme di pane dal pugliese al toscano. Il profumo si ritrova puntuale ogni 15 febbraio, un misto di porchetta e zucchero filato, riaffermato sul paciuli o sull'incenso. Certo che non tutto rimane uguale e l'imbonitore finisce con il passare troppo tem-

po al telefonino, lasciando il pubblico a bocca asciutta. Nonostante il rigore dei vigili urbani, presenti in massa, gli abusivi si sono infilati negli spazi possibili, litigando per accaparrarseli.

**ITALIANI MA** soprattutto vu cumprà, pronti a scattare quando il «palo» segnala il pericolo. Per la prima volta un operatore del 118 presso la centrale della Polizia urbana faceva da coordinatore. Sei sono stati i soccorsi eseguiti congiuntamente, per fortuna per malori risolti in breve tempo, di quelli che accadono nelle situazioni di ressa. Tre postazioni dei vigili situate lungo il percorso hanno restituito due bimbi che si erano persi a mamma e papà. Non segnalati alle forze dell'ordine fino al tardo pomeriggio risse e borseggi.

### MONTICHIARI

## Disfida fra baristi all'ultima tazzina

— MONTICHIARI —

**RITORNA** l'appuntamento con il concorso che elegge il miglior barista d'Italia e la cui tappa bresciana si svolgerà oggi, domani e lunedì con la finalissima alla fiera Aliment di Montichiari. A organizzare l'iniziativa, come sempre, è la «Tris Moka» di Paratico di Gino e Paolo Uberti, imprenditori espertissimi della pregiata miscela. Nei giorni scorsi nella sede sono stati presentati i dieci baristi che, nel corso della fiera dedicata al food and beverage, si sfideranno all'ultima tazzina, ma non solo, perché sarà premiato anche chi realizzerà il miglior cocktail a base di caffè.

«**FARE CAFFÈ** è un'arte che va imparata — spiega Paolo Uberti — per questo motivo ogni anno organizziamo corsi di formazione e questo concorso che poi permette di accedere alle finalissime del campionato italiano di caffetteria di Rimini». La kermesse, giunta alla quarta edizione, animerà il padiglione 8 del Centro Fiera del Garda.

M.Pr.

**MONTICHIARI IL TROFEO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA ALLA FIERA «ALIMENT», APERTA FINO A MARTEDÌ**

## Venti scuole alberghiere in gara dietro ai fornelli



**STAND** Al Centro Fiera del Garda è tornata la kermesse dedicata all'agroalimentare (A2)

— MONTICHIARI —

**È IN CORSO**, nell'ambito della manifestazione «Aliment» al Centro Fiera del Garda, per iniziativa della Camera di commercio e della Provincia, la finale del **Gran trofeo** della ristorazione italiana» che vede la partecipazione di venti scuole alberghiere da tutta Italia. Tra loro gli allievi della Perlasca di Idro guidati dal docente Davide Baruzzi, scelti per la bravura nel cucinare con i

prodotti tipici e i formaggi del loro territorio. A giudicare i ragazzi sarà la giuria diretta dallo chef Gualtiero Marchesi e dal campione pasticciere Iginio Massari e composta dai giornalisti Lamberto Sposini, Luigi Cremona, Carlo Raspollini, Marco Sabellico. I vincitori riceveranno una medaglia d'oro messa in palio dalla presidenza della Repubblica. A condurre le tre giornate, fino a domani, sono Gerardo Antelmo, conduttore del

programma «Le regole del gusto» su Radiorai e Tania Zamparò, ex miss Italia e presentatrice tv. «Aliment» proseguirà fino a martedì, importante appuntamento dedicato all'agroalimentare e alle attrezzature professionali. L'assessorato provinciale all'Agricoltura di Sergio Grazioli ha come sempre aderito proponendo due incontri, lunedì alle 9.30 sulla produzione vitivinicola, martedì sulla sicurezza alimentare.