

■ QUATTRO GIORNI DEDICATI AI... PECCATI DI GOLA

Domani Gran trofeo della ristorazione

Aliment propone il «Gran trofeo della ristorazione italiana» organizzato dalla Provincia. Domani, infatti, è in programma la finale di questo concorso che ha coinvolto 100 studenti e 40 docenti provenienti dagli istituti alberghieri di varie regioni italiane. In gara 20 scuole, con una squadra composta da due insegnanti e alcuni studenti. In particolare, due allievi allestiranno il tavolo, per poi effettuare il taglio e la presentazione di un formaggio bresciano, oltre a servire il menù (a base di prodotti bresciani) preparato dai loro colleghi.



I futuri chef al lavoro

Numerosi convegni durante l'esposizione

Aliment si caratterizza anche per i numerosi convegni organizzati. Lunedì 18 febbraio, ad esempio, si parlerà del «Territorio in un bicchiere». Martedì, invece, alle 9.30 è in programma lo workshop «Qualità e sicurezza alimentare nella ristorazione sanitaria e commerciale». Al centro del dibattito la necessità di garantire la qualità e la sicurezza alimentare per il consumatore negli ospedali, nelle amministrazioni pubbliche e nelle società di ristorazione private. Il convegno si concluderà con una tavola rotonda su «Come si mangia negli ospedali italiani?».



Uno dei convegni è dedicato al vino e al territorio

Chi fa il caffè migliore? I baristi si sfidano

Trofei e convegni. Ma Aliment&Attrezzature dà spazio anche alle finali provinciali del «Campionato italiano baristi caffetteria», in programma da oggi a lunedì. Dopo il successo dell'anno scorso, Tris Moka presenta, per il quarto anno consecutivo, la tappa bresciana del campionato italiano dedicato agli «artisti del caffè», che si cimenteranno nella preparazione dell'aromatica bevanda, ma anche di gustosi cappuccini e prelibate bevande personalizzate non alcoliche. L'appuntamento è per le 14 (circa) nel padiglione 8.



Una sfida a colpi di caffè

MONTICHIARI Apre oggi la ventunesima edizione della rassegna dedicata all'alimentazione ed alle attrezzature

Aliment, l'itinerario del gusto

Centosessanta espositori al Centro Fiera del Garda. Le iniziative collaterali



Stamattina «Aliment&Attrezzature» apre le porte al gusto

MONTICHIARI

Questa mattina, sabato, alle 10 al Centro Fiera del Garda si alza il sipario sulla XXI edizione di Aliment&Attrezzature, rassegna dedicata all'alimentazione e alle attrezzature organizzata da Staff Service e Centro Fiera del Garda di Montichiari.

Quella di quest'anno, che andrà fino a martedì 19 febbraio, è un'edizione all'insegna della specializzazione e della sintonia con il territorio: «Il luogo - per dirla con gli organizzatori - dove le filiere dell'agroalimentare, della produzione e dell'impresa possono trovare l'ideale punto di incontro, consentendo a visitatori specializzati e imprese di verificare e conoscere le novità dell'anno appena iniziato, quindi di concludere

buoni affari». Aliment 2008 «si caratterizza per il ritorno di grandi nomi del mondo dell'eno-gastronomia e dell'agroalimentare, per nuovi e ulteriori spazi dedicati al food, nonché per una lunga e variegata serie di iniziative capaci di aumentare, insieme con il salone Commercial Market Expo, il valore aggiunto della rassegna».

I numeri dell'edizione 2008 di Aliment&Attrezzature sono di tutto rispetto. Stiamo infatti parlando di una manifestazione che vede coinvolti più di 160 espositori, disposti su una superficie che, complessivamente, supera i 26.000 metri quadrati.

Aliment si sviluppa all'interno di 5 distinti padiglioni: uno dedicato alle attrezzature professionali per la ristorazione, due all'agroalimentare,

due al succitato Commercial Market Expo. Conferme importanti, dunque, quelle di quest'anno, che si uniscono al rinnovato sforzo della Provincia di Brescia, presente in forze anche in questa occasione.

«Il denominatore comune della ventunesima edizione di Aliment&Attrezzature - spiega Carlo Miotto, presidente di Staff Service - si riassume nella stretta rispondenza tra territorio (da «raccontare» attraverso le filiere agroalimentari), qualità (da interpretare e sintetizzare nel concetto di «eccellenza») e cultura. La rassegna, insomma, è un vero esempio di marketing collegato alla necessità di creare distretti multisettoriali che valorizzino al meglio offerte e proposte. Ecco perché Aliment&Attrezzature diviene, come logica conseguenza, parte attiva e necessaria di queste scelte, che coinvolgono al tempo stesso istituzioni, imprenditoria e produzione di settore, centri di formazione professionale e associazioni».

«Elencare le iniziative messe in campo in occasione della kermesse è impossibile, perché sono davvero tante».

Ci limitiamo a ricordare che i visitatori avranno a disposizione quattro giorni per tuffarsi in un vero e proprio «itinerario del gusto», tra laboratori, degustazioni, concorsi e convegni. Il tutto unito da un comune denominatore: la passione per la buona tavola, la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche e dei prodotti tipici dell'agricoltura.

La rassegna, dicevamo, andrà avanti fino a martedì prossimo, 19 febbraio, tutti i giorni dalle 10 alle 19. L'ingresso costa 10 euro (7 euro per gli ultrasessantenni, ingresso gratuito per ragazzi fino a 14 anni). Informazioni: 030.226425, e www.aliment.it. (gq)

FINO A DOMANI SERA LA RASSEGNA DEDICATA ALL'ARTE

La più bella e ampia Samarcanda di sempre

MONTICHIARI - Questa Samarcanda che termina domani sera al Centro Fiera di Montichiari, è la più ampia ed esteticamente apprezzabile di tutta la sua storia. E si è registrata una folla, per misurare domenica con domenica, mai vista prima. C'erano coincidenze con altre manifestazioni, ma gli stand allargati e più numerosi di Samarcanda ospitavano un giro di persone particolarmente numerose. La voce degli standisti, in questo momento delicato, è la più importante insieme a quella degli organizzatori e degli appassionati. Gli standisti: «Si vedono molte persone e sembrano venute interessate ad un acquisto, ad un confronto. Non hanno il gelato in bocca...».

Carlo Miotto, leader di Staff Service, sottolinea lo sforzo in atto per allargare le presenze e la qualità: «Di strada se n'è fatta tanta, dalla prima Samarcanda. Adesso studieremo una strategia di ulteriore vigore con i rappresentanti degli standisti. La storia di Samarcanda è diventata un appuntamento rilevante nel panorama dell'antiquariato fieristico a cui rimaniamo particolarmente affezionato». I visitatori non si perdono un Filippini di piccola media grandezza, una sorta di stalla impressionistica con due staggi di neve fuori, prima della montagna. E un paio di Amus, nello stesso stand, riportano a Winslow Homer, a quelle «Insidie nella Nebbia», il capolavoro dell'artista americano in esposizione a Santa Giulia, proveniente da Museum of Fine Arts di Boston, dove lo vedemmo, quasi solo e mescolato troppo ad altri dipinti, in un lungo corridoio di passaggio. Non dimentichiamo che Amus viaggiò anche in America e certe burrasche immatricolate dalla critica in Francia potrebbero benissimo essere figlie dell'Atlantico statunitense.



Uno scorcio di Samarcanda

Stacchiamo su alcune ribalte del Settecento settentrionale italiano e su più di un trumeau, indichiamo un'accurata presenza di tappeti di alta qualità, segnalandovi, insieme ai suoi colleghi, un mercante di Brussellex, il quale è al centro del suo stand, propone tappeti notevoli e non alza la testa per paura di non offrire pari ospitalità ad ogni visitatore. Per paura di disturbare. Non è più composta da due rondini, la primavera degli stand esotici e già a qualcuno piace.

Torniamo alla pittura. All'imperatore Angelo Inganni, in un dipinto con alcuni oranti in una strada cittadina e contadina nel contempo e il prete che asperge acqua santa per fermare i fulmini dietro un cielo scuro. Un Oscar Di Prata storico e a un prezzo di niente, sta lì appeso ad una parete esterna al passaggio ed è forse troppo poco in luce.

Non lontano potreste ammirare due quadri dello zio Antonio Di Prata, meno conosciuto di Oscar, eppure autore di una storia artistica di livello intenso, non solo bresciano e forse non solo lombardo. Ma le fortune non tengono conto, che raramente, delle bravure.

Particolarmente apprezzabile e più armonico di altri, dopo l'apertura del museo dedicato alla sua Montichiari, il tramonto struggente, pienamente figlio di un ultimissimo romanticismo, di Pasinetti: ben scritto, misura giusta, intatto.

Segnaleremo con forza, tra gli altri, un dipinto di Costantino Tagliabue, dalle spalle grandi, un crepuscolo avanzato in cui i pescatori e le loro donne contano il bottino di pesce, intanto che resiste una luce blu e ci si consola per il fuoco che riscalda sulla spiaggia, per la forza evidente del bastimento e per la vigilia di una notte che verrà, finalmente quieta. Sempre lì, ritroverete un Angelo Bocchi, pittore nostro da riscoprire e rilanciare con un poker di visi di giovani ragazze a guardia del Castello di Brescia.

Più in là di trenta passi, sempre nell'ultimo corridoio di Samarcanda, compaiono le stagionature notevoli di Pavan e una sua spiaggia a livello di una certa «macchia», ricordando un dipinto mai più rivisto di Ca Bianca. Salutiamo la Venezia di Umberto Montini, 1927, grassa di quella pittura che è stata di Leonardo Bazzaro, di una grandezza illuminante il salotto di campagna e di città.

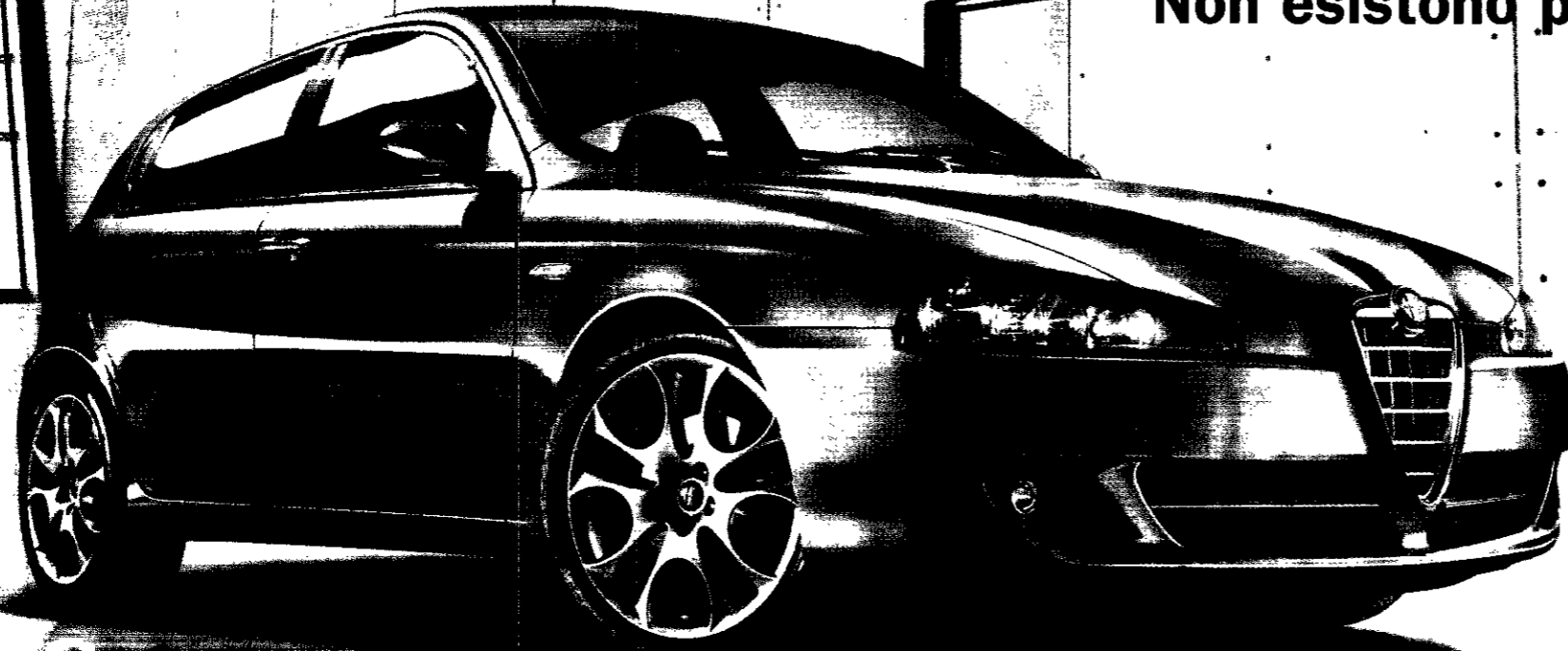
Ancora importante e culturalmente esemplare la presenza dei librai Ferrata. Ancora accogliente l'ospitalità di Staff Service. Domani, partita finale. Ci saremo. Tonino Zana

Sava

Esempio su Alfa 147 Progression 1.6 TS 105 CV 3 porte - Prezzo di listino € 17.790,00 (chiavi in mano, I.P.T. esclusa) - Prezzo promozionale inclusi ecoincentivi € 13.950,00 (chiavi in mano, I.P.T. esclusa) - Anticipo zero - Durata 72 mesi - 72 rate da € 246,50 (comprensive della copertura Prestito Protetto e Antifurto Identifar). Spese gestione pratica € 250,00 + bolli - T.A.N. 4,99% - T.A.E.G. 6,05%. Salvo approvazione SAVA. Ecoincentivi validi in caso di usato da rottamare, per le vetture immatricolate entro il 29/2/2008. Offerta non cumulabile con altre iniziative in corso. L'immagine della vettura ha valore puramente indicativo. Maggiori informazioni dai Concessionari aderenti all'iniziativa. Consumi (litri/100 km) ciclo combinato: 5,8 (1,9 JTDm 120 CV) - 8,9 (2,0 T.Spark). Emissioni CO₂ (g/km): 153 (1,9 JTDm 120 CV) - 211 (2,0 T.Spark).

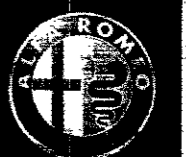
Alfa InfoMore
00 800 2552 0000

Non esistono più sogni irrealizzabili



Alfa 147 da 13.950 euro
con 3.840 euro di ecoincentivi Alfa Romeo
e in più finanziamento in 6 anni con anticipo zero

Alfa 147



Albacar Gruppo Bossoni
MONTICHIARI (BS) - Via O. Romero, 43 - Tel. 0309961399
DESENZANO DEL GARDA (BS) - Via Mantova, 18/A-20/A
Tel. 0309127201 - www.autogi.alfaromeo.com

Auto Gi Gruppo Bossoni
ORZINUOVI (BS) - Via Adua, 73
Tel. 0309941495
www.autogi.alfaromeo.com

Autobi Gruppo Bossoni
BRESCIA - Via Zara, 12 - Tel. 030222141
SAN ZENO NAVIGLIO (BS) - Via Diaz, 23 - Tel. 0302160510
www.autogi.alfaromeo.com

Baccanelli
CHIARI (BS) - Via Caduti del Lavoro, 2/4
Tel. 030711003
www.baccanelli.alfaromeo.com