



Anno 2016 - Numero 7

Dicembre 2016

Il Sindaco

Da qualche settimana si sono spenti i riflettori sul referendum costituzionale e siamo nel mezzo di una crisi di governo. Tranquilli, non voglio entrare nello spinoso dibattito politico, a ognuno le sue idee, solo un cappello introduttivo per spezzare questo clima generalizzato di malcontento visto da chi non ha intenzione di fermarsi e lamentarsi, ma ha ancora la voglia di farsi carico della "cosa pubblica" cercando con obiettività di trovare positività nelle diverse dinamiche. Possiamo definire quest'anno amministrativo "transitorio", un anno che ci ha impegnati nel porre le basi di un lavoro il cui esito sarà tangibile non immediatamente ma solo prossimamente. Considerando le scarse risorse a nostra disposizione, il nostro operato ha comunque portato all'ottenimento di diversi risultati, che possiamo ritenere ottimi, e che ciascun assessore descriverà dettagliatamente qui di seguito. Desidero, con questo articolo fare un quadro generale e anticipare qualcosa in merito a quanto è in programma per il prossimo anno.

La Comunità Montana Valle Sabbia, di cui il nostro comune è parte, sta ottenendo importanti risultati in termini di gestione di servizi pubblici e sta concretizzando numerosi nuovi progetti grazie a un fervente clima collaborativo tra i comuni membri, favorito dall'attuale presidente e basato sul dialogo e sul confronto, al di là dei diversi schieramenti politici. Per il 2017 numerosi sono i progetti che stiamo portando avanti con la Comunità Montana. In primis c'è stata la predisposizione e la presentazione di progetti finalizzati all'efficientamento energetico sugli edifici pubblici su bandi regionali e ministeriali, che, per il nostro comune, ha portato all'ottenimento di un finanziamento da parte della Regione Lombardia di circa Euro 159.000 per la Scuola Elementare di Ono Degno i cui lavori inizieranno nel 2017. A seguire, questa collaborazione ci vede impegnati:

1) nell'affrettare i tempi nella ricerca di risorse, o, di abbattimento costi, per effettuare le analisi di vulnerabilità sismica degli edifici comunali e prendere le relative precauzioni;

2) nella preparazione al bando della Regione Lombardia relativo all'illuminazione pubblica che comporterebbe la sostituzione degli attuali punti luce con i led e l'aggiunta di nuovi in zone buie;

3) nella pianificazione della gestione dei rifiuti che prevede per il nostro Comune una tipologia di raccolta "porta a porta" misto a partire dal 2018, la cui campagna di sensibilizzazione inizierà già dal 2017;

4) nell'intervento sulla viabilità comunale in due tratti, la intercomunale Ono Degno - Presego ed il collegamento con il borgo di Spessio, patrimonio Valsabbino (per i dettagli rimando all'articolo del Vice Sindaco);

5) nell'assegnazione dei lavori di idraulica forestale, grazie all'ottenimento di fondi a fronte della presentazione di un bando di Comunità Montana, per quattro versanti e vallette. A questo si aggiunge il finanziamento, sempre grazie ad un bando di Comunità Montana, per la sistemazione di un sentiero di collegamento tra Acqua Bianca e Cogne transitabile a cavallo che vedrà realizzarsi l'anello Forno d'Ono - Ono Degno, compresi alcuni interventi volti alla riqualificazione dell'area Acqua Bianca i cui lavori inizieranno a marzo 2017.

Oltre ai cantieri aperti, all'orizzonte ci attendono nuove possibilità: il GAL - Garda Valle Sabbia sul Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 Sostegno allo Sviluppo locale LEADER è stato finanziato per alcuni milioni di Euro e dal 2017 pubblicherà i primi bandi a cui Enti Locali, Associazioni e Privati potranno presentare domanda, prevalentemente per quanto concerne il settore agricoltura e turismo. Sempre dal 2017 verranno promossi i Bandi (sociale/turismo/agricoltura) relativi ad un progetto tra Comunità Montana Valle Sabbia e Valtrompia, quest'ultima sarà la capofila, in cui Fondazione Cariplo ha investito notevoli risorse e, infine, si è in attesa di capire se Comunità Montana verrà finanziata con fondi Ministeriali per un altro progetto denominato Area Interna "Prealpi Bresciane" i cui benefici potrebbero ricadere anche sul nostro comune. La panoramica condivisa con voi poco sopra vuole favorire un atteggiamento positivo nei confronti delle potenzialità della nostra comunità e del nostro territorio, pur consapevole che certi problemi continueranno ad accompagnarci e la cui soluzione non sarà facile e immediata. Anche quest'anno siamo riusciti a garantire quei servizi fondamentali alle stesse condizioni economiche e con la stessa efficienza, (viabilità, scuolabus, servizi scolastici, erogazione dell'acqua, ecc.), un risultato da non dare certo per scontato e che cercheremo di salvaguardare per i prossimi

anni. Ringrazio i nostri tre dipendenti per il costante impegno e chi a vario titolo collabora con noi per Pertica Bassa: la Giunta, il Consiglio Comunale, gli oratori, tutte le associazioni presenti sul territorio, le insegnanti delle nostre due scuole per l'ottimo lavoro svolto e tutte le persone che individualmente ci hanno aiutato e sostenuto in questo 2016. Cito due esempi virtuosi, ma ne potrei fare tanti altri, di come si possano ottenere importanti risultati grazie alla collaborazione e senza l'utilizzo dei fondi comunali: in un caso un privato, dovendo svolgere dei lavori personali di collegamento all'acquedotto pubblico, ha reso percorribile a sue spese l'ultimo tratto della mulattiera Forno d'Ono - Ono Degno, completandone l'opera, mentre nel secondo caso, si è potuto sostituire una parte dell'arredo degli uffici Comunali grazie alla donazione da parte dei privati dei nuovi mobili e alla rimozione dell'esistente da parte di dipendenti e amministratori. Concludo con un grazie particolare alla Protezione Civile di Pertica Bassa che mai come in quest'anno è stata attiva sul nostro territorio, sia nel fronteggiare gli incendi, sia all'occorrenza come con il taglio del verde pubblico, sempre al servizio della nostra comunità. Ora mi appello a voi per alimentare le fila dei collaboratori di tutte le nostre associazioni e gruppi di lavoro sempre alla ricerca di nuove idee, proposte e, soprattutto, grande voglia di fare. Fatevi sentire e diventate artefici del vostro futuro con noi. Da parte mia, rinnovo la mia disponibilità ad accogliere i Vostri suggerimenti e le richieste di informazione che riguardano l'attività Amministrativa del Comune di Pertica Bassa nelle modalità che preferite e Vi Auguro un Sereno Santo Natale e un 2017 che esaudisca le Vostre attese.

Il sindaco
Manuel Nicola Bacchetti



Attività servizi sociali

Il 2016 è agli sgoccioli e anche quest'anno la Commissione Servizi Sociali si è impegnata ad organizzare eventi che potessero coinvolgere l'intera popolazione, con risultati molto soddisfacenti.

Eventi per famiglie:

Domenica 26 giugno si è tenuta la gita con il Trenino Rosso del Bernina che aveva come protagonisti una costruzione ferroviaria esemplare, la Ferrovia Retica, dal 2008 Patrimonio dell'Unesco, e la piccola cittadina di St. Moritz, rinomata per gli sport invernali e la presenza di hotel e negozi di lusso.

Eventi per i più piccoli:

Per i più piccoli, in occasione del Giovedì Grasso, è stato realizzato il laboratorio "La Vecchia Creativa". Con l'aiuto dell'artista vestonese Alessandra Turelli, i piccoli artisti si sono cimentati nella realizzazione di meravigliose maschere della Zòbia Màta, utilizzando materiali di riciclo. Sempre per i bambini,

a luglio e ad agosto, è stato organizzato il Grest in collaborazione con le Parrocchie delle Pertiche e Don Raffaele Maiolini. Per gli studenti meritevoli, come da diversi anni a questa parte, l'Amministrazione Comunale ha stanziato 9 borse di studio dal valore complessivo di 1500 euro. Di queste, 5 sono state consegnate ad altrettanti studenti residenti nel comune che hanno conseguito risultati eccellenti. Le restanti, che non sono state aggiudicate in quanto non vi erano gli aventi diritto, verranno rinvestite per il diritto alla studio 2016/2017.

Eventi per gli anziani:

Domenica 5 giugno, all'Osteria La Meridiana, si è svolta la "La festa per gli anziani". Un'occasione di ritrovo per mangiare buon cibo, scherzare e cantare insieme in allegria.

Eventi in programma di dicembre:

Il 18 dicembre si svolgerà la gita a Tesero-Trento, dove si potranno ammirare quasi 100

presepi allestiti nelle cantine e nelle piazzette più suggestive di Tesero. A Trento, invece, ci si immergerà nelle luci, nella musica, nei colori e nella magica atmosfera della tradizione natalizia alpina e mitteleuropea. Le circa 60 casette in legno, ricche di articoli di artigianato locale e di prodotti culinari tipici, sono pronte per essere ammirate. Nel mese di dicembre, a tutti gli over 75 residenti nel Comune di Pertica Bassa, verrà consegnato come da tradizione un piccolo pensiero, a testimonianza che l'Amministrazione Comunale non si dimentica di chi ha fatto la storia del nostro comune. Con la presente la Commissione Servizi Sociali coglie inoltre l'occasione per augurare serene festività natalizie a tutta la popolazione.

L'Assessore ai Servizi Sociali
e alla Pubblica Istruzione
Bacchetti Ilaria

Lavori pubblici

L'anno che si sta per concludere, è stato nella sua interezza il primo da Vice Sindaco ed Assessore ai lavori Pubblici ed Agricoltura, impegnandomi sia nella ordinaria che straordinaria gestione del territorio in concerto con Sindaco e Giunta. Diversi gli interventi di manutenzione che abbiamo dovuto prenderci in carico, dalla rete dell'acquedotto pubblico a quello rurale, ahimè abbastanza obsoleta e con continue necessità di manutenzione, in alcuni casi anche costose. Non da meno la viabilità, sia primaria, strade comunali asfaltate, che secondaria quali le Agro Silvo Pastorali. Per le prime ci siamo attivati aderendo ad un bando regionale per il finanziamento della sicurezza stradale, con l'obiettivo di finanziare la sostituzione dei guardrail, e siamo in attesa dell'esito dello stesso, mentre per le seconde, grazie ad un contributo da Bando di Comunità Montana è stato finanziato l'intervento di manutenzione della Cogne - Frondine terminato nel mese di agosto c.a. e ci siamo fatti carico di alcuni interventi urgenti a sistemazione del fondo stradale lungo la A.S.P. n. 10 che collega le cascate in Località "Po". Diversi sopralluoghi anche sulla intercomunale che collega Ono Degno a Presego per interventi di riasfaltatura e sistemazione di un tratto di strada che ha ceduto all'altezza di località "Lera" e nel 2017 dovremmo ricevere finanziamenti per gli interventi pari a circa 120.000 euro da dividere tra Pertica Bassa ed il Comune di Lavenone per il tratto di loro competenza, con il 25% di tale somma a carico dei due Comuni, il 25% a carico di Comunità Montana ed il 50% a carico della Provincia di Brescia. Abbiamo altresì prov-

veduto alla messa in sicurezza del tratto di strada provinciale che collega Forno d'Ono ad Avenone, ed in particolare tagliando diversi abeti su proprietà Comunale, pericolosi in caso di caduta sulla strada provinciale SP110.

Nell'abitato di Spessio siamo intervenuti sistemando una "briglia di contenimento", progetto finanziato da Bando di Comunità Montana e da qualche anno ormai, siamo alla ricerca di finanziamenti per la strada di collegamento da Villa a Spessio in condizioni al limite della percorribilità. Purtroppo non ci sono bandi specifici per tale intervento, ed il nostro Comune non è in grado da solo di far fronte all'investimento, abbiamo chiesto il sopralluogo di tecnici e geologi per un intervento che anche se non risolvesse definitivamente la problematica potesse almeno nel breve periodo garantire la regolare transitabilità, ed una soluzione è in via di definizione, con lavori che dovrebbero essere finanziati nel 2017 interamente da Comunità Montana di Valle Sabbia. Non lo si scopre sicuramente in queste poche righe che oltre alla viabilità e rete di acquedotti anche i nostri immobili di proprietà Comunale spesso richiamano la nostra attenzione visti i diversi anni passati dalla loro costruzione ed anche in questo caso molteplici sono stati gli interventi.

Dalla sostituzione della caldaia per uno dei due appartamenti di Avenone adiacente all'ambulatorio, alla sostituzione della "Gazzella" nel dispensario medico di Forno d'Ono, alla sostituzione degli infissi non più a norma nella Scuola Primaria di Ono Degno

ad alcuni interventi necessari sull'edificio Casa Torre ad Ono Degno e l'importante ed improcrastinabile sostituzione della "biologica" e manutenzione del deposito alimenti al Rifugio Amici Miei ad Ono Degno di proprietà anch'esso del nostro Comune e da diversi anni locato a privati. Ci sono poi i mezzi di trasporto, Scuolabus, auto e trattore che sfruttati quotidianamente abbisognano di continue "cure assistenziali". Sono entrato nel dettaglio per farvi capire che ogni giorno amministratori e soprattutto i nostri dipendenti sono al lavoro per garantire il quotidiano funzionamento dell'Ente Comune, con grosse difficoltà nel far combaciare le esigenze della "macchina organizzativa" a quelle delle risorse di bilancio. Un accenno all'agricoltura, materia a me molto cara, si è continuato con gli interventi previsti negli anni precedenti, omaggiando anche la scuola elementare di Ono Degno di un orto didattico, oltre a farsi carico, la commissione agricoltura, della pulizia della Strada Sar/Cagna dove collocato anche l'acquedotto rurale comunale. Daremo continuità anche per il 2017 all'assegnazione delle "quadrette" di legna per far fronte alle diverse domande pervenute, precisando quanto sia un'opera sociale più che vantaggiosa per le casse comunali, in quanto i conti del dare ed avere sono sempre in negativo. Chiudo augurandovi delle Serene festività, non prima di rendermi disponibile sia in Comune che telefonicamente o dove lo riteniate più opportuno, alle vostre segnalazioni di criticità.

Vice Sindaco
Assessore lavori pubblici ed agricoltura
Ennio Bonomi

La Vallesabbia sceglie il porta a porta

Scatterà dal 1° gennaio 2018 la rivoluzione nella raccolta dei rifiuti in Valle Sabbia. Per allora tutto dovrà essere predisposto per dare vita a un sistema più efficiente ed economico e che si pone l'obiettivo di raggiungere il requisito di legge, che prevede di superare il 65% di rifiuti differenziati. Per far questo, i 25 Comuni della Comunità montana più Muscoline (già facente parte della precedente aggregazione a 18 per il servizio rifiuti) hanno dato vita a un'aggregazione per espletare questo servizio in forma unitaria. In vista della scadenza dell'attuale contratto con Aprica (fine 2017), i Comuni e la Comunità montana si stanno muovendo per tempo per impostare un nuovo servizio, da appaltare o, novità allo studio nelle ultime settimane, da gestire in proprio. Nei giorni scorsi, tutti i consigli comunali dei Comuni coinvolti hanno votato l'affidamento del servizio alla Comunità montana, compiendo anche la scelta su quale sistema adottare. Quindici Comuni hanno scelto il sistema porta a porta, vale a dire la raccolta domiciliare per le frazioni di rifiuto indifferenziato, FORSU (organico), carta e cartone, plastica-lattine e vetro: Anfo, Bagolino, Barghe, Bione, Capovalle, Gavardo, Paitone, Preseglie, Roè Volciano, Serle, Treviso Bresciano, Vallio Terme, Vestone, Villanuova sul Clisi, Vobarno. Gli altri undici hanno scelto il sistema misto, ovvero la raccolta domiciliare per le frazioni carta e cartone, plastica-lattine e vetro, mentre per le frazioni di rifiuto indifferenziato e FORSU (umido) è previsto un sistema di raccolta a cassonetto stradale con calotta, dotato di dispositivo elettronico per il controllo degli accessi e limitazione dei con-

ferimenti (quello sperimentato da aprile di quest'anno a Vallio Terme). Sarà adottata: Agnosine, Casto, Idro, Lavenone, Mura, Muscoline, Odolo, Pertica Alta, Pertica Bassa, Provaglio Val Sabbia, Sabbio Chiese. Il sistema non è però fisso per tutti, ma calibrato in base alle esigenze di ciascun Comune. Il porta a porta servirà un bacino di utenza di 50.840 abitanti, pari al 74,64% della popolazione dei 26 Comuni; il sistema misto (calotta più porta a porta) coinvolgerà 17.548 abitanti, pari al 25,66% della popolazione valsabbina. Novità importante del progetto è che i rifiuti differenziati (carta, vetro, alluminio, umido) resteranno di proprietà dei comuni che li metteranno sul mercato dei materiali riciclabili, cercando di spuntare l'offerta migliore, al contrario di adesso, dove i materiali restavano nelle mani del gestore del servizio, nella fattispecie Aprica. Il ricavo della vendita di questi materiali servirà ad abbattere il costo del servizio, alleggerendo di conseguenza la tariffa per famiglie e imprese. Molte altre sono le novità in cui saranno coinvolti i cittadini della Valle, in particolare quelli di quei paesi dove sono ancora presenti i cassonetti liberi, che saranno attrezzati di tutti gli strumenti per la raccolta differenziata. Significativi cambiamenti interesseranno anche quelli che attualmente hanno la calotta, molti dei quali passeranno al porta a porta. Uno degli obiettivi a cui mira il nuovo sistema è quello di giungere alla tariffa puntuale, con la quale più rifiuti indifferenziati produci più paghi, e più differenziati meno paghi. Le finalità che si vogliono prefiggere con il nuovo servizio sono quelle di rendere il siste-

ma della raccolta dei rifiuti più efficiente, più economico e più rispettoso dell'ambiente. Per far questo, sarà importante la buona collaborazione di tutti i cittadini nell'attuare una corretta raccolta differenziata.

tratto da Vallesabbianews

Per quanto riguarda il nostro comune, verranno posizionati 3 cassonetti per l'indifferenziata con apertura mediante chiavetta nominativa in ogni frazione più uno in loc. Mulino. Ci saranno due cassonetti per la raccolta pile e farmaci scaduti, a Forno d'Ono e in loc. Mulino. Verranno posizionati cinque cestini da esterno con scomparti per ogni tipologia di rifiuto (parco giochi a Ono Degno, loc. Beata Vergine, campo sportivo di Forno, parco giochi Avenone e Levranghe zona fontana). In occasione delle feste verranno forniti gli appositi cassonetti, naturalmente sevirà un maggiore impegno a differenziare quanto più possibile.

Il kit per la raccolta (composto da chiavetta e contenitori per ogni tipologia di rifiuto) verranno consegnati ad ogni famiglia in luogo e data che verranno in seguito comunicati. Per aiutare i cittadini in questa fase di passaggio, la comunità montana, organizzerà corsi sia nelle scuole sia rivolti a tutti i cittadini per spiegare come avverrà la nuova raccolta e rispondere ai quesiti di ognuno. Come ogni cambiamento, anche questo richiede impegno e pazienza ma credo che vista la posta in gioco, il nostro futuro e quello dei nostri figli, si possa fare tutti uno sforzo per adeguarsi a questo cambiamento!

Assessore all'Ambiente
Facchetti Romina

Un anno speciale per il nostro museo

L'anno che sta per concludersi è stato davvero speciale per il nostro museo che ha ricevuto visite "eccellenti"!

A fine dicembre 2015 è venuto per la prima volta al museo il generale P. Mombelli, figlio di Carlo conosciuto come il partigiano Renato ... per lui una visita emozionante alla ricerca di ricordi legato al padre.

A metà gennaio, con nostro immenso piacere, è venuta a trovarci Ana Paramendic figlia del prof. Dimitri, fondatore del museo. La sig.ra Ana con marito e figlia si è intrattenuta a lungo e ha voluto rivedere anche il paese di Forno d'Ono che aveva visto tanti anni fa col padre; ha notato con piacere che il ricordo del prof. Paramendic è ancora vivo negli abitanti di Pertica ed ha apprezzato il nuovo allestimento del museo.

Il 16 marzo è stata la volta di Rai Storia che ha portato le sue telecamere al museo per realizzare un documentario sulla Resistenza: erano presenti la quinta liceo classico di Salò accompagnata dal prof. D'Acunto e la staffetta partigiana Gloria (Elsa Pelizzari). Davvero emozionante assistere alla registrazione di un documentario!!

Sabato 19 novembre si è tenuto all'istituto Perlasca di Idro un convegno dal titolo "

Per una storia della Resistenza in Vallesabbia" che prevedeva nel pomeriggio una visita guidata al museo alla quale hanno partecipato una quindicina di persone. Infine questo è stato anche l'anno della rinascita del sistema museale che permette ai musei della valle Sabbia di accedere più facilmente a bandi per ottenere fondi, costruire un sito internet con le notizie relative a tutti i musei, stamperà una guida dedicata ad ogni museo, ma soprattutto garantirà le visite gratuite alle scuole; quest'anno



ben sette classi tra medie e superiori sono venute a Forno d'Ono accompagnate e guidate dalle preparatissime ragazze della coop" La Melagrana" che si occupa proprio di didattica nelle scuole.

Non ci resta che augurarci che anche l'anno in arrivo sia altrettanto intenso! Ricordiamo che la commissione è sempre alla ricerca di volontari che desiderino impegnarsi nelle aperture domenicali del museo e nell'organizzazione di eventi culturali di ogni tipo.

Assessore alla cultura
Romina Facchetti
Presidente della commissione
Lorena Bacchetti

Servizio funebre

Si avvisa la popolazione che tra la comunità montana di Valle Sabbia per aggregazione funzione sociale per i comuni di Barge, Biome, Idro, Mura, Lavenone, Pertica Alta, **Pertica Bassa**, Preseglie, Provaglio Val Sabbia, Vallio Terme, Treviso Bresciano e le imprese esercenti attività funerarie sono terminate le procedure per il **convenzionamento finalizzato alla calmierazione dei costi per lo svolgimento dei servizi funerari**.

Per i servizi di cui all'art. 34 – comma 2 lett. A) e b) – e comma 3 del Regolamento Regionale 9 novembre 2004 n. 6 e per lo svolgimento di servizi funerari a prezzi calmierati.

Periodo Settembre 2016 /Agosto 2018

Le aziende che hanno aderito e sottoscritto la convenzione sono:

- Onoranze Funerarie Corvetti e Tomasselli srl Benizzole tel. 334-9539935 opp. 329-1361032
- Onoranze Funerarie Tela Giuseppe - Via Don Tommaso Vezzola, 2 Vobarno (BS) Tel. 338-9532836
- Onoranze Funerarie Vassalini Walter Via A. Gosa, 27 Gavardo (BS) Tel. 339-7421428

Restano esclusi dal Servizio Funebre "TIPO Economy" e "TIPO":

- tutte le tasse, tariffe e diritti comunali ed ogni altro eventuale diritto;

- la concessione di loculi, cellette; fosse ecc..
- tutto quanto non specificato nelle lettere dell'art 2

Resta inteso che qualunque servizio extra non compreso nel servizio Tipo e Tipo Economy, effettuato dall'impresa di onoranze funerarie su preciso mandato dei familiari, sarà debitamente fatturato a carico dei familiari stessi. I servizi di cui all'art. 1 lett. c) (servizio funebre a prezzi calmierati) saranno svolti su richiesta dei cittadini alle imprese precedentemente indicate. Presso gli Uffici Comunali è possibile trovare il testo completo della convenzione.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	PREZZO €	NOTE
Trasporto salma di cui all'art. 1 lett. a) della presente convenzione	302,00	Oltre ad € 2,00 per bollo
Servizio funebre "Tipo Economy" di cui all'art. 1 lett. b) della presente convenzione (funebre indigenti)	2.000,00	Oltre ad € 2,00 per bollo
Servizio funebre "Tipo" a prezzi calmierati Di cui all'art. 1 lett c) e art. 2 lettere b), c), d) e) art. 2 lett. b) Servizio funebre per salme destinate all'inumazione per 10 anni	2.600,00	Importi esenti da IVA ai sensi art. 10 DPR n° 633/1972.
art. 2 lett c) Servizio funebre per salme destinate alla tumulazione per 30 anni	2.800,00	
art 2 lett. d) Per salme destinate alla cremazione nell'impianto di Brescia	3.000,00	
art 2 lett. e) Servizio di cremazione dei resti mortali	750,00	

Servizio sociale e di trasporto

Deliberazione Della Giunta Comunale N. 37 del 05.10.2016 :il servizio consiste nel trasporto di persone svantaggiate, che non hanno la possibilità di essere accompagnate dai familiari, a visite mediche e terapie.

Beneficiari del servizio

Il servizio di trasporto può essere richiesto da tutti i cittadini autosufficienti residenti nel Comune di Pertica Bassa ricadenti nell'effettiva condizione di non poter essere accompagnati dai familiari.

L'attivazione del servizio, per ogni richiedente, sarà comunque a discrezione dell'Amministrazione Comunale che valuterà le condizioni fisiche, socio-economiche e familiari di ognuno.

Essendo un servizio gestito da volontari si richiede l'utilizzo esclusivamente ai soggetti impossibilitati in altro modo. Il veicolo del comune guidato da volontari è la Fiat Panda.

Modalità di richiesta del servizio

Per usufruire del servizio di trasporto è necessaria la prenotazione al +39 345 0161792 (Ilaria Bacchetti) almeno 5 giorni prima.

Costo del servizio fino al 31 dicembre 2017 a carico dei richiedenti

- Pertica Bassa – Gavardo A/R 10,00 euro
- Pertica Bassa – Brescia (Spedali Civili, Poliambulanza etc.) A/R 20,00 euro
- Pertica Bassa – Gardone Riviera A/R 15,00 euro
- Pertica Bassa – Desenzano A/R 20,00 euro
- Altre tratte, con i relativi costi, verranno valutate in fase di richiesta.

Utilizzo del servizio per una sola volta o più in

modo non continuativo prezzo pieno

Utilizzo del servizio da 2 a 10 volte sconto del 10%*

Utilizzo del servizio da 10 a 20 volte sconto del 20%*

* Sconto riservato a chi deve fare delle visite o cure continuative. Tutte le date delle terapie devono essere comunicate al momento della prenotazione. Per info. E prenotazioni contattare +39 345 0161792 (Ilaria Bacchetti).

L'Assessore ai Servizi Sociali e alla Pubblica Istruzione
Bacchetti Ilaria

4

Quando i sogni prendono forma nel legno

Quella che vorrei raccontare in questo articolo è la storia di un sogno, che piano piano ha preso forma, forse non è stato un sogno da subito chiaro e lineare, forse è stato uno di quei sogni movimentati che ogni tanto ci fanno sussultare, eh si... ci vuole fede e perseveranza per far sì che i sogni prendano forma e diventino realtà. Questo sogno che dieci anni fa era solo nella mente del nostro magister Abele, ha attraversato momenti di gioia e di festa e altri un po' più difficili e incerti, ma la cosa importante è che ad oggi, grazie alla sua creatività e al suo coraggio tanti allievi si sono avvicinati, all'arte della scultura del legno che già secoli fa faceva germogliare abbondante bellezza dalle fiorenti botteghe di scultura del tempo... In questi dieci anni ne è passata tanta di acqua sotto i ponti e tanta bellezza è stata comunicata...

Attraverso i corsi, tanti allievi hanno avuto la possibilità di apprendere la tecnica, assorbire la passione e nutrire la creatività che ha reso la Bottega di Scultura di Pertica Bassa un prezioso fiore all'occhiello del nostro comune nella Provincia e anche fuori.

Ed allora cosa resta di dieci anni di attività? Beh, l'attività prevalente riguarda i corsi che ininterrottamente si sono svolti e si svolgono tuttora, infatti sempre l'uomo deve apprendere ed imparare ed il momento in cui si sente arrivato è il punto dal quale comincia il suo declino, da questo mi piace paragonare l'allievo = uomo in cammino, che è anche una metafora bella della vita.

Le altre attività svolte sono:
- Simposi in tutte le frazioni delle Pertiche le cui opere sono ancora nei borghi
- Un simposio di scultura in Francia nel paese di St. André

- L'Arca dei Penser, è l'opera più spontanea e libera, nata dal desiderio condividere qualche giorno di gioia e festa in cui ognuno si è espresso sul legno

- Il pannello "ESSENZA DI VITA" è sicuramente l'opera più comunicativa, che riassume quello che è la bottega di scultura: un insieme di allievi, ognuno con la sue capacità e la sua esperienza, che collaborano in comunione per realizzare quell'opera che è già nella testa del magister, il quale sapientemente guida il gruppo per concretizzare



questa intuizione artistica. Ma il ridurre l'attività della Bottega di Scultura ad uno sterile elenco di "cose fatte", è come ridurre la bellezza di un tramonto ad una semplice descrizione meteorologica del cielo.

Quindi lascio che siano le opere impresse nel legno, i momenti di festa e gioia che sono stati vissuti e la bellezza che si è cercato di portare a comunicarci quello che è la Bottega di Scultura di Pertica Bassa, un sogno che ha preso forma nel legno...

Pietro Giacomini

Sensibilità energetica, la Casa Passiva

La normativa italiana sul risparmio energetico degli edifici, stabilisce un limite alla dispersione di calore e pertanto impone di isolare termicamente le strutture, incluse le pareti perimetrali. Un corretto sistema di isolamento consente un risparmio sia in termini di costi di riscaldamento degli ambienti, sia una riduzione dell'inquinamento limitando le immissioni di CO2 nell'atmosfera. Regione Lombardia è molto sensibile e lungimirante verso questa tematica stabilendo già attualmente indici di contenimento dei consumi di energia, anticipando le scadenze della normativa nazionale.

L'isolamento dell'involucro edilizio, la scatola edificio, può essere realizzato in tre modi: interno, in intercapedine ed esterno. Tendenzialmente e quando le caratteristiche intrinseche dell'edificio lo permettono, la soluzione migliore sull'involucro è rappresentata dal cappotto, ovvero la creazione di una pelle esterna che protegge e isola il corpo a cui viene applicata. I benefici del cappotto sono presto definiti, eliminazione di ponti termici, risparmio energetico, durata delle facciate, confort abitativo, contenimento prolungato del calore all'interno. Va detto che, e non è di marginale importanza, la normativa vigente impone l'obbligo di rispettare i valori di risparmio energetico, il metodo di costruire è radicalmente cambiato e di conseguenza il metodo di concepire il costruibile. Sono cambiati i materiali, sempre più performanti e specifici. Il concetto fondamentale è quello di realizzare edifici sani per chi li vive, che disperdono poca energia, utilizzando la tecnologia e i materiali innovativi migliori attualmente disponibili. E' sulla base di queste esigenze che è nata l'idea della Casa Passiva, ovvero una costruzione a emissione quasi zero,

dove gli impianti, qualora presenti, hanno una potenzialità minima dovendo produrre poca energia per garantire il benessere abitativo.

Nel pratico la progettazione di una casa passiva contempla un isolamento spinto, impiegando spessori significativi dei materiali isolanti, nell'ordine di 15-30 cm, contro i 10-15 consueti, per quanto attiene piano fondale, murature perimetrali e copertura. Posa in opera di infissi performanti aventi vetri basso-emissivi doppi, tripli e realizzazione di impianto per il ricambio d'aria meccanizzato, condizione imprescindibile per attivare il sistema di contenimento energetico dell'intero edificio. Condizione fondamentale è proprio questa, garantire il rinnovamento d'aria degli ambienti interni, l'esecuzione del cappotto, realizzato a regola d'arte, della tenuta all'aria altra condizione necessaria, e dei serramenti, di fatto sigillano l'edificio, non permettendogli di "respirare". L'assunto del passato che proponeva quelle tecniche costruttive che prevedevano l'utilizzo di materiali cosiddetti traspiranti è ormai superato dai tempi e dai recenti studi in materia. La comparsa di mufte sulle pareti, spesso dopo interventi di sostituzione di infissi con serramenti più performanti o posa di cappotto esterno, può essere dovuta a diversi fattori, tra cui difetti di posa certamente ma anche mancato ricambio d'aria, noi stessi vivendo all'interno di un edificio solo con la respirazione inqui-

niamo l'aria. Il ricambio d'aria forzato meccanizzato permette di risolvere questa problematica, con indubbi vantaggi, comfort abitativo, aria nuova pulita, ambienti salubri e dispersione di calore praticamente azzerata. La normativa attuale stabilisce anche l'impiego di tecnologie per la produzione di ACS e calore che sfruttino le energie rinnovabili, fotovoltaico e solare in primis, rispettando percentuali di produzione sul fabbisogno totale sempre maggiori. Il mercato offre una moltitudine di materiali e soluzioni tecniche in relazione alle diverse esigenze specifiche, anche quelli annoverati in bioedilizia nel rispetto di produzioni etiche e naturali, aliene al processo produttivo di sintesi derivato dalla chimica. A Lonato, in Via dei Colli, nel 2013 è stato elevato un edificio che rispetta i requisiti della casa passiva. Costruire secondo questi concetti, richiede oltre a accuratezza progettuale e cantieristica, un impegno economico certamente superiore rispetto al tradizionale, costi iniziali e oneri di esercizio verranno ammortizzati nel giro di poco tempo nelle bollette energetiche, il discorso salustioso non ha prezzo. La sensibilità di ognuno di noi, supportata da conoscenza e qualificati attori nei processi progettuali ed esecutivi porta ad un risultato finale ottimale volto ad elevare la qualità del vivere. Questo breve testo ha solo funzione di sensibilizzare le coscienze rispetto ad un concetto di costruire meno impattante verso l'ambiente, meno energivoro e soprattutto più confortevole per l'uomo. La rete sinergicamente altri organi di informazione, viene in aiuto fornendo le adeguate informazioni su questa importante tematica. Un edificio di questo tipo è stato realizzato nel 2013 a Lonato in Via dei Colli. Siti utili: www.agenziacasaclima.it/ www.phi-italia.it/ www.anab.it

Andrea Pjalorsi

5

L'oggetto misterioso

Da qualche mese è apparso, in prossimità degli spogliatoi del campo da calcio di Ono Degno, uno strano oggetto: è un DAE!!! L'acronimo DAE significa Defibrillatore semiautomatico, ovvero un dispositivo medico che, opportunamente utilizzato da personale qualificato, permette un tempestivo intervento in caso di Arresto cardiaco, cardiocircolatorio o arresto cardio-respiratorio. Credo sia però opportuno procedere con ordine. il 23 Gennaio 2013 è una data importantissima per la sicurezza e la sanità

Gpl, meglio se in rete

La novità arriva grazie ad un accordo fra il distributore Unareti, "costola" di A2A, ed il fornitore. Un'intesa mediata dalla Comunità montana di Valle Sabbia. Siamo parlando di quelle reti di Gpl realizzate intorno all'anno duemila da Valgas, quanto la società era a partecipazione pubblica, per servire le località dove era antieconomico far arrivare il metano. Reti ereditate poi da Asm e per ultimo da A2A. In Valle Sabbia erano state realizzate a Presego, Pertica Alta e **Pertica Bassa**, a Capovalle e Treviso Bresciano, a Teglie e Degagna. Galeotto in questi quindici anni è stato il sistema di tariffazione, in particolare l'aumento della "quota rete" mentre per il prezzo di Gas e metano ci aveva pensato il mercato, che aveva portato ad aumenti del 50% sul prezzo complessivo del Gpl distribuito a quel modo. Quasi mille le utenze che in tutta risposta, nel corso degli anni, si sono fatte installare un personale "bombolone" di Gpl accanto all'abitazione. «Così ci siamo ritrovati ad avere nei borghi montani una rete efficiente, ma poco o per nulla utilizzata, costata anche parecchi soldi pubblici - ha ricordato il presidente della Comunità montana Giovanmaria Flocchini -. Questo mentre proliferavano nei giardini i bomboloni, non solo antiestetici, ma anche potenzialmente e di gran lunga più pericolosi, per chi li ha voluti e anche per i vicini di casa. Dovevamo in qualche modo intervenire». Ecco dunque che il Gpl distribuito in rete da Unareti torna ad essere interessante anche dal punto di vista economico. «Il fornitore mi ha assicurato che grazie all'accordo raggiunto col distributore il prezzo del Gpl in rete **torna ad essere concorrenziale**, ma non è l'unico motivo questo che dovrebbe convincere i valsabbini a tornare a rifornirsi delle reti che furono installate da Valgas» aggiunge Flocchini. «Di incentivi ce ne sono infatti almeno altri tre: qualità garantita del Gpl; la sicurezza di essere serviti con un impianto costantemente monitorato e comunque assicurato per ogni genere di evenienza; il fatto che si paga per quanto Gpl è stato consumato e non in anticipo». Per meglio valutare i pro i contro delle diverse offerte, e prevenire proposte truffaldine, è il caso di sapere anche che un metro cubo, 4 litri, oppure 2 chilogrammi, nel caso del Gpl sono più o meno la stessa quantità, ma non esattamente. Eventuali raffronti vanno quindi utilizzando la stessa unità di misura, che è meglio.

tratto da Vallesabbianews

del Paese, la regione Lombardia divulga le proprie linee guida riguardo mezzi salvavita come i Defibrillatori, e l'importanza di un loro più massiccio impiego su tutto il territorio; vengono inoltre indicati i principali luoghi in cui dovranno essere installati, prima di poterli diffondere in maniera capillare nella regione, e vengono attivati corsi per laici (cittadini che non hanno "conoscenze" in materia sanitaria), al fine di formare persone che possano utilizzare lo strumento in caso di necessità.

L'arresto cardiaco è definito come una improvvisa cessazione della funzione di pompa del cuore; può essere reversibile mediante tempestive ed adeguate manovre rianimatorie, ma porta inesorabilmente a morte determinando interruzione del respiro se non adeguatamente e rapidamente trattato (il sangue non circola e non può essere ossigenato). La ripresa cardio-circolatoria da un Arresto Cardio-Respiratorio (ACR), i cui sinonimi sono Arresto Cardiaco (AC) e Arresto Cardio-Circolatorio (ACC) è tempo-dipendente, infatti in caso di arresto cardiocircolatorio è indispensabile eseguire il Massaggio Cardiaco (la rianimazione cardiopolmonare di base senza defibrillazione è in grado di prolungare il persistere di un ritmo defibrillabile, mantenendo una mini-



Silvia Rassegga

Cosa resterà?

Un giorno un signore mi fece una domanda banale: "Se hai cento monete e ne doni trenta quante te ne rimangono?" con immediatezza, dissi: "settanta!". Si mise a sorridere, chiedendomi se ne ero proprio certo... dopo averci pensato ancora un attimo dissi: "certissimo!!", mi consigliò di pensarci ancora... ma vedendo che non riuscivo a trovare un'altra risposta lui mi disse: "se hai cento monete e ne doni trenta... te ne restano trenta!!!". Non capivo, quindi riprese lui dicendo: "Sì! E' quello che hai donato che alla fine ti resterà!". Dopo esserci salutati ho ripensato molto a questa frase, effettivamente è così, non è un ragionamento religioso o filosofico, ma è la semplice realtà delle cose... solo che a noi sembra così strano e faticiamolo molto ad accettarlo, così abituati ad una mentalità che pensa solo al suo piccolo orticello in cui uno vive facendone il centro di tutto il suo universo!! Effettivamente riflettendo meglio sulla cosa,

6

ma perfusione ma non rappresenta il trattamento definitivo) in attesa dell'arrivo dell'operatore DAE (la defibrillazione elettrica rappresenta l'elemento terapeutico indispensabile per interrompere l'aritmia).

... "L'obiettivo di salute pubblica che si mira a raggiungere è l'aumento della sopravvivenza a breve termine (ROSC) dei pazienti in ACC e un miglioramento dell'outcome a medio (dimissione dall'ospedale) e lungo termine (sopravvivenza a un anno e a 5 anni), per mezzo dell'incremento del numero dei DAE disponibili sul territorio regionale, contestualmente all'insegnamento delle manovre di rianimazione cardio-polmonare a larghe fasce di popolazione"....

E' quindi uno strumento importantissimo per il cittadino, è una tutela per noi stessi, per la nostra salute, per la nostra vita, ma allo stesso tempo è, a mio parere, uno strumento che permette al cittadino di partecipare attivamente al mantenimento della salute della comunità, infatti nei mesi scorsi alcuni compaesani sono stati chiamati a partecipare ad un corso base sull'uso del Dae: saranno loro le persone alle quali rivolgersi in caso di necessità (sperando non ci sia mai bisogno di un loro intervento!). E' da ricordare che l'intervento dei soccorritori laici non è un intervento singolo, ma coordinato dal 112, pertanto, in caso di malore di un individuo sarà indispensabile avvisare il numero di emergenza sanitaria che coordinerà l'intervento stesso: interverrà poi il soccorritore laico in attesa dell'ambulanza e dei mezzi di soccorso avanzato (medico, infermiere, ecc.).

Un sentito ringraziamento va a tutti i cittadini che si sono dati disponibili per partecipare un intervento così importante, alla Comunità Montana per la donazione del Dae, all'Amministrazione Comunale e a quanti in futuro aderiranno a questo progetto.

niente di quello che tratteniamo per noi, niente di quello che accumuliamo restando, ma solo ciò che si è donato e siccome il dono viene dall'amore, solo l'amore resta! Senza entrare troppo in profondità in ragionamenti di cui non basterebbero dieci Giornalini per affrontare il discorso, questa cosa mi fa riflettere su quanto poco si pensa alla dimensione del dono/amore, che non è inteso come dono materiale (magari in alcuni casi anche quello serve) ma credo che la carenza grande, che si percepisce già da tempo nelle metropoli e oggi anche nei piccoli paesini come i nostri sia un ripiegamento su se stessi, un fare solo per sé, una chiusura verso quella che è una dimensione di apertura e di incontro con l'altro. Purtroppo la mentalità odierna è arrivata da un pezzo anche nelle nostre piccole valli, e la vita tende sempre più ad essere protesa all'individualismo, i paesi sono il vivere di persone che da individui, vivono per conto loro. Non so quando questa mentalità perversa e assurda ha cominciato a prendere piede prima nelle città ed ora anche qui, ma questo porta inesorabilmente ad un abbruttimento e isolamento. Mi dispiace molto tante volte vedere le strade e le piazze deserte, o sentire nei discorsi tra le persone "che si

Prosegue ...

arrangino!" Mi dispiace vedere associazioni di volontariato che chiudono o che comunque non riescono a sviluppare niente per mancanza di volontari che abbiano voglia di mettersi in gioco! Non credo che il problema sia la mancanza di tempo, pensiamo a quanto tempo stiamo davanti alla televisione o allo smartphone... e se quel tempo lo usassimo per andare a trovare chi sappiamo che è solo? e se ci mettessimo a disposizione di qualche associazione? ce ne sono tante, dall'ambulanza, alla protezione civile, alle case di riposo, ai disabili, alla pro-

9 Ottobre 2016

Durante la mattinata di domenica 09 ottobre in località Barbaine si è tenuta, puntuale, la cerimonia commemorativa in onore ai caduti per la Resistenza. L'Istituto Superiore "Giacomo Perlasca" di Idro, di cui io sono studentessa, da qualche anno è ospite di questo importante evento, in occasione del quale uno dei suoi studenti è incaricato di presentare un discorso a tema in rappresentanza della nostra scuola. Quest'anno il compito è toccato a me: qui vi presento il discorso originale scritto da me, non ancora migliorato dalla collaborazione di una delle mie insegnanti coinvolte. Ho scelto di pubblicare questo mio scritto poiché ritengo che il tema affrontato sia molto vicino al nostro territorio, al nostro Comune e alle persone che, in passato come oggi, vi appartengono.

Buongiorno a tutti.

Io sono Vera e frequento la terza classe dell'indirizzo di amministrazione finanza e marketing dell'Istituto "G.Perlasca" di Idro che, come ogni anno, più che volentieri decide di partecipare il più attivamente possibile a questa importante ricorrenza e, come questa, a tante altre di grande valore.

Negli ultimi due anni ho avuto l'occasione di ascoltare e supportare alcuni dei miei compagni che, proprio come me adesso, si sono trovati qui di fronte a tutti voi per

L'angolo della Polisportiva

Anche l'anno 2016 si conclude pieno di successi per la Polisportiva Pertica Bassa! Numerosi gli eventi organizzati e/o partecipati, che contribuiscono in maniera sempre più massiccia a fare conoscere non solo il nome, ma anche le bellezze, le particolarità e i prodotti del nostro territorio, in tutta Italia e non solo. Ma andiamo con ordine...

L'annata che si sta per concludere si è aperta il 20 febbraio 2016 con un classico targato P.P.B., la Ciaspopertiche, giunta alla 9ª edizione. Dopo un paio d'anni dove il maltempo aveva tentato (senza successo!) di mettere i bastoni fra le ruote all'organizzazione (di cui fa parte, doveroso ricordarlo, un gruppo di Pertica Alta per la gestione di uno dei ristori, quello di Valsorda), quest'anno le temperature non troppo rigide e il cielo sereno hanno permesso ai 300 partenti di

mozione di cultura, allo sport, agli eventi di paese, ce n'è per tutti i gusti e in base agli impegni famigliari di ognuno (che non sono meno importanti, anzi!). Quello che voglio dire è che ci vuole proprio poco a rendere BELLO il vivere in un paese, a ridargli VITA, e guadagnarci anche noi, molto più di quanto possiamo "guadagnare" restando chiusi in noi stessi ad accumulare con egoismo quello che non dura, dimenticando di mettere qualche "monetina" anche su quei "conti eterni" che non subiscono svalutazioni e saranno gli unici che resteranno anche

rappresentare le proprie idee a nome della scuola in questa speciale ricorrenza: non nascondo infatti di essere piuttosto emozionato, e anche un po' preoccupato.

Le mie emozioni e preoccupazioni sono dovute a una serie di motivi, e in particolare sono legati alla paura di dire qualcosa di banale e già sentito e dalla voglia di raccontare invece qualcosa di nuovo e personale. Ma grazie ai consigli e alle correzioni che compagni e insegnanti mi hanno offerto in quest'ultima settimana, spero di riuscire a esprimermi e, anzi, a esprimermi nel miglior modo possibile. Personalmente, fin da piccola sono sempre stata molto "coinvolta" nel tema della Resistenza e delle lotte partigiane prima e dopo la Liberazione: ho infatti la fortuna di essere la nipote di una staffetta partigiana che oggi si trova qui con noi: Maddalena "Violetta" Flocchini. Violetta, oltre a essere stata una ragazza estremamente coraggiosa e responsabile, è prima di tutto una donna forte e una nonna fantastica, che ha sempre colto ogni singola occasione per raccontarmi gli aneddoti più caratteristici, a volte belli e a volte brutti, della sua vita e in particolare della sua esperienza di giovane staffetta, e dai quali ora meglio e più di prima posso trarre meravigliosi esempi e insegnamenti di coraggio, forza, passione, volontà, indipendenza e libertà: nobili principi di cui ogni ribelle per amore è stato portavoce, e a cui ognuno di noi dovrebbe ancora e sempre ispirarsi.

quando la nostra vita biologica su questa Terra sarà finita, indipendentemente da ciò che uno crede! Con questa riflessione che interpella in prima persona me stesso, voglio augurarvi un buon Natale e voglio sperare che nel cuore di ognuno nasca quel piccolo germoglio di amore/dono, che diventerà una pianta più o meno bella e rigogliosa a seconda della cura che gli dedicheremo, ma ad ogni modo, grande o piccola che sia, sarà la sola cosa che resterà della nostra esperienza su questa Terra!

Pietro Giacomini

Eventi

Poi, forse ancora più fortunatamente, durante la mia breve vita ho compiuto alcuni passi che mi hanno portata a incontrare altre persone interessate e coinvolte tanto quanto me, se non di più, in questo argomento importante e delicato, anzi addirittura un'intera comunità: mi riferisco proprio alla nostra scuola, intitolata per ovvie e nobili ragioni a uno dei personaggi più significativi di questo periodo storico: Giacomo Perlasca. E' quindi per me una grande gioia essere qui oggi, con tutti voi, a rappresentare il nostro pensiero, che spero di averlo condiviso al meglio e di poterlo ancora affermare in futuro. Ci troviamo infatti tutti qui, insieme, con la stessa voglia e lo stesso bisogno di ricordare, di partecipare, di imparare ancora, e non potremmo fare di meglio; ciò che conta veramente, però, è il ricordare a noi stessi ogni giorno che non possiamo permetterci di lasciare disonorati gli sforzi di chi ci ha preceduti, di chi ha combattuto per il futuro senza sapere che il futuro saremmo stati noi, ma che l'ha comunque fatto senza avere la certezza di riceverlo, in un giorno più o meno lontano, qualcosa in cambio. Sta a noi oggi, e quotidianamente, apprezzare quello che abbiamo avuto per merito di altri, ed essere consapevoli del fatto che in qualsiasi tempo e in qualsiasi luogo ci sarà sempre qualcosa di migliore da meritare, per cui esporsi, per cui rischiare: per cui essere ribelli per amore.

Vera Muffolini



Prosegue ...

7

gara vinta dall'atleta di Lavenone e campione del mondo in carica di corsa in montagna Alessandro Rambaldini, come al solito ottimamente riuscita nell'organizzazione dei minimi dettagli per quanto riguarda sia gli aspetti tecnici che...gastronomici e di intrattenimento, grazie alla possibilità di gustare a fine gara i favolosi "casoncelli" preparati dalle donne di Levrance.

Il 19 giugno ha avuto il suo epilogo la 10ª Sunset Bike, forse l'evento che ha richiesto i maggiori sforzi da parte dei volontari della P.P.B., se non altro per numero di persone impiegate (quasi un centinaio i volontari dispiegati in zona partenza/arrivo e lungo il percorso). La gara di MTB, diventata ormai un classico e irrinunciabile evento, quest'anno ha avuto una trasformazione voluta appositamente per festeggiare il raggiungimento della decima edizione: da gara Cross Country (un anello di 7-8 km di lunghezza da disputarsi più volte) è passata a Granfondo. Un percorso in linea di 40 km e quasi 2000 metri totali di dislivello tra sentieri, mulattiere e strade asfaltate o cementate, per una scarica di adrenalina (e sì, anche di fatica!) impressionante per i quasi 300 bikers giunti al traguardo.

L'evento sportivo che chiude il 2016 è stata la Cronoscalata delle Pertiche, andata in scena il 27 agosto 2016. La manifestazione si è svolta come di consueto su diversi percorsi a seconda della categoria di partecipazione: bici da strada, MTB, podismo o skiroll, con partenza da Forno d'Ono e arrivo in Pineta di Livemmo. Quasi un centinaio i partecipanti complessivi, mai così tanti e quindi ottima riuscita anche per quello che è considerato un evento di contorno, organizzato soprattutto per mantenere viva la sana competizione tra gli atleti facenti parte dei team di podismo e di ciclismo della P.P.B.



e...per non fare annoiare i ragazzi dell'organizzazione a secco di eventi addirittura da giugno! Un doveroso accenno anche ai Nostri Team, che con più di 100 atleti, anche in questa annata hanno promosso Pertica Bassa in buona parte d'Italia e creato importanti momenti di aggregazione. I Nostri podisti, circa 60, hanno brillato in diverse competizioni, primeggiando nelle classifiche individuali e di squadra, ottenendo anche un importante secondo posto nella classifica finale per società del Circuito Grand Prix di Corsa in Montagna Vallesabbia Alto Garda. Discorso analogo per i Nostri ciclisti, poco meno di 40, impegnati su più fronti, gare sulle distanze brevi e lunghe, che hanno permesso singolarmente di regalare ad alcuni Nostri atleti importanti soddisfazioni personali ma anche di squadra, con il secondo posto di società nell'ambito Circuito Master MTB 2016. Per entrambi i due Team di cui sopra, il 2017 vedrà la conferma in blocco degli atleti, con qual-

che new entry, e obiettivi precisi, tra i quali ben figurare nel Giro del Monte Zovo del 28 maggio, con il campione del Mondo di Corsa in Montagna Alessandro Rambaldini testimonial dell'evento, e nella Granfondo delle Pertiche - Sunset Bike del 18 giugno e qui un'altra testimonial d'eccellenza, la più forte atleta della Nazionale Italiana nelle GF e Marathon, Mara Fumagalli.

Non bisogna dimenticare i risultati della squadra locale di calcio a 7, che ha concluso a giugno la stagione 2015/2016 disputando le finali regionali ANSPI a Montichiari. L'accesso alle fasi finali era stato agguantato grazie al secondo piazzamento in campionato e al superamento dei play off di qualificazione: purtroppo quest'anno, a differenza della stagione precedente, i ragazzi di mister Ivan "Soffio" Amigoni hanno fallito la qualificazione alle fasi finali Nazionali da disputarsi a settembre a Bellaria, giungendo settimi alla rassegna regionale. Comunque ottimi risultati quelli raggiunti dalla compagine locale, peccato che per diversi motivi di organico non si sia riusciti a organizzare la stagione 2016/2017...non è un addio ma un arrivederci, questo è garantito! Bilancio quindi estremamente positivo, per quantità e qualità di manifestazioni sportive del 2016. È doveroso specificare che senza l'apporto dei numerosi volontari tutto quanto sopra descritto non sarebbe possibile. Senza la buona volontà, il tempo e a volte anche il denaro che ciascuno di loro investe a titolo completamente gratuito, seguendo la passione e la voglia di fare risplendere Pertica Bassa, tutto si arenerebbe al primo ostacolo...mentre insieme, tutto si rivela possibile. Un sentito ringraziamento a tutti quanti hanno attivamente partecipato all'eccellente riuscita di tutto questo, e arrivederci al 2017 con importanti novità!!!

Damiano Muffolini

Gemellaggio

...dei quattro giorni a Saint André



Dodici scultori, otto dalla Pertica Bassa e quattro di nazionalità francese; un sole splendente con clima secco e gradevole; un piccolo paese splendidamente addobbato a festa con la sua gente entusiasta per quanto si stava vivendo insieme! È in questo contesto che abbiamo trascorso quattro meravigliose giornate a Saint André de Chalencon, le quattro giornate del Simposio di Scultura. Il sole tramonta tardi su quegli altipiani, ci stava infatti aspettando, mercoledì sera, per allietare una buona cena ai piedi del castello di Chalencon, davanti a un buon piatto di agnello nostrano, rosolato sulla brace, abbiamo avuto modo di conoscerci e parlare di quanto ci attendeva nei quattro giorni seguenti. Per i

gemelli francesi è una novità organizzare un simposio di scultura, nel dubbio di poter fare brutta figura non si sono certo risparmiati ed è così che giovedì mattina ci siamo tutti ritrovati davanti a tronchi di cedro di peso e misura ragguardevoli. Nelle tre postazioni predisposte ognuno si è messo all'opera staccando le prime fette di legno a suon di motosega, scultori della Pertica volutamente affiancati da quelli francesi. "Sinergia" è stato il tema di questo simposio, sinergia come unione di forze, scambio di idee, amicizia, gemellaggio; è infatti nata nell'ambito delle attività del gemellaggio tra Saint André e Pertica Bassa l'idea di organizzare questo simposio. L'attività di scultura è poi proseguita per l'intera giornata di venerdì e di sabato, con lo scorrere delle ore ogni tronco prendeva forma e rivelava quanto ogni scultore aveva ideato per interpretare soggettivamente il tema del simposio. È sempre sorprendente vedere l'illimitatezza

della fantasia e della sensibilità da parte di chi dell'arte ne ha fatto una vera passione. Un gruppo di sette persone di Pertica Bassa hanno raggiunto Saint André nella giornata di venerdì per unirsi agli altri nella conclusione di questo straordinario evento, tra di loro non poteva mancare l'infaticabile sindaco Manuel Bacchetti. Nella splendida mattinata di sole di domenica ognuno aveva ormai abbandonato motosega e sgorbie e si aggirava per il piccolo borgo assaporando e condividendo la meritata soddisfazione di aver portato a termine il proprio impegno, l'apprensione che ogni volta si prova affrontando una scultura aveva ormai lasciato il posto alla voglia di stare insieme, di stare in compagnia di chi ha condiviso l'impegno delle giornate precedenti. Ma oltre alle dodici belle sculture realizzate è doveroso concludere menzionando un'ulteriore opera realizzata, un'opera scaturita da un'autentica sinergia di forze da parte di due comunità lontane geograficamente ma mai così vicine come in questa occasione. Un'opera non materialmente presente, come le sculture attraverso il legno, ma idealmente presente negli occhi e nel cuore di chi ha vissuto queste giornate. Un'opera fatta di tanto calore umano, di amicizie ulteriormente rafforzate, di progetti condivisi e tanto altro.

Elia Zambelli

8

Spazio al gusto

Ortica: ricette per il benessere

Tisana all'ortica

Ingredienti per una tazza di tisana:

- 250 ml di acqua;
- 1 cucchiaino da dessert colmo di ortiche

Preparazione:

Portate ad ebollizione l'acqua, spegnete il fuoco e aggiungete il cucchiaino di ortiche, lasciate riposare un paio di minuti. La tisana alle ortiche vi aiuterà a purificarvi. Bevetene una tazza la mattina a digiuno, mezz'ora prima della colazione, e poi, a sorsetti, una o due tazze durante il resto della giornata. Anche la tisana prima della colazione dovrebbe essere bevuta a piccoli sorsetti per aumentarne l'efficacia. La tisana va bevuta senza zucchero, ma se proprio non vi piace il sapore potete mescolarvi anche un pochino di camomilla o menta per migliorarne il sapore. Il periodo migliore per cominciare è la primavera, fate la cura di un mese con la tisana, preparatela con le piccole foglioline appena spuntate e in autunno, dopo il secondo raccolto del fieno, quando spuntano le giovani piantine.

Tintura di ortiche

Ingredienti:

- radici di ortiche q.b.;
- acquavite di grano q.b.

Preparazione:

Spazzolate e tritate le radici delle ortiche (scavate in primavera o in autunno) e mettetele in una bottiglia, riempiendola fino al collo. Versate sopra le radici l'acquavite a 38-40° C e lasciate riposare in un luogo riscaldato.

Modo d'uso:

Frizionare tutti i giorni il cuoio capelluto con qualche goccia di tintura di ortiche. La tintura di ortiche è facile da preparare ed è particolarmente benefica per qualsiasi tipo di capello. Il buon risultato è ben evidente: il capo è privo di forfora, i capelli risultano più vaporosi, folti, soffici e lucidi.

Shampoo alle ortiche

Ingredienti:

- 10 manciate di ortica fresca o essiccata;
- 500 g di acqua distillata;
- 15 g di radice secca di saponari (la trovate in erboristeria);
- una manciata di fiori profumati (lavanda o camomilla)

Preparazione:

Portate ad ebollizione, lentamente e su fiamma piccola, l'acqua distillata. Tritate finemente la radice di saponaria, immergetela nell'acqua distillata e fatela bollire per 45 minuti insieme ai fiori profumati che avete scelto. Filtrate il tutto, mettetelo in una bottiglia e utilizzatelo come uno shampoo normale.

Pediluvi con le ortiche

Ingredienti:

- quattro manciate abbondanti di radici ben lavate e spazzolate, usate anche lo stelo e le foglie dell'ortica fresca;
- 5 litri di acqua

Preparazione:

Lasciate macerare le ortiche nei cinque litri di acqua per una notte intera. Prima



del pediluvio, scaldate l'acqua con tutte le ortiche e portate fino all'ebollizione.

Modo d'uso:

Le ortiche devono rimanere nell'acqua durante il pediluvio. Immergete i piedi nell'acqua calda (alla temperatura più sopportabile per voi) per 20 minuti. Se l'acqua non la usate tutta, potete riutilizzarla, scaldandola fino ad un massimo di 2 o 3 volte.

Carmela Odierna

Lepre in salmì, tra storia e tradizione

La lepre in salmì è un piatto tipico delle regioni del nord, soprattutto della Lombardia e del Piemonte. Con il termine "salmì" si intende un tipo di preparazione della carne, rivolto soprattutto alla selvaggina da pelo, infatti si trovano ricette anche con il cervo, il capriolo e il cinghiale in salmì. Non ci sono fonti certe, ma sembrerebbe che il termine salmì derivi dal francese "salmigondis" con significato di "mescolata indistinta". Infatti, dopo la frollatura dell'animale le sue carni vengono messe a marinare con vino, aromi, spezie e verdure, in questo modo si tende ad attenuare l'odore forte della selvaggina e ad intenerirne la sua consistenza. Il parente del salmì è il civet, con la differenza che nel civet ci va anche il sangue dell'animale, così alcune persone nella ricetta del salmì alla fine aggiungono un pezzo di cioccolato fondente che, oltre a dare un pizzico di aromaticità in più, ne imita il colore scuro del civet dovuto al sangue. La lepre, appartiene alla famiglia della selvaggina da pelo, può essere mangiata

freschissima o anche dopo due o tre giorni di riposo. L'animale giovane ha un odore meno intenso dell'animale maturo, la caratteristica principale di questa carne è il colore rosso scuro, ma nonostante la sua bontà è poco diffusa e poco usata in cucina per l'alto contenuto calorico e proteico. Non tutti i palati la apprezzano, soprattutto perché ha un gusto molto forte ed un particolare odore selvatico che per alcuni può risultare fastidioso. Essendo una carne dura, necessita di un tempo di cottura molto lungo, ma prima della cottura c'è il passaggio della marinatura. La marinatura è importante nella preparazione della lepre in salmì. Ai giorni nostri resta come passaggio base prima della cottura, ma nel medioevo, quando non c'erano i frigoriferi per la conservazione e la frollatura delle carni, si poteva marinare la carne anche per una decina di

giorni, quindi era considerato anche un metodo per conservazione. Ma bisogna fare molta attenzione, perché spesso una lunga marinatura può alterare il sapore della carne. In caso di lepre giovane si può anche saltare la parte della marinatura e passare direttamente alla cottura, con tutti gli ingredienti che si usano per marinarla. Ci sono vari tipi di marinatura, ma quella più usata in Italia è quella a crudo, col vino rosso, o metà vino rosso e metà vino bianco. Nella marinatura non va aggiunto sale, ma solo durante la cottura, perché il sale favorisce la perdita del liquido della carne. La carne marinata va sempre conservata a basse temperature e la sua funzione principale è quella di ammorbidire le carni dure. Anche gli aromi e le spezie hanno una parte importante, rendono più piacevole il profumo della carne e l'odore di selvatico, ma se si esagera mettendone troppe, si rischia di alterare il sapore e profumo dell'animale, perdendo completamente il suo sapore naturale. Fin dai tempi remoti l'uomo ha

9

Prosegue ...

cacciato la lepre, come altri animali da selvaggina, sia da pelo che da penna. Inizialmente per sfamarsi, ma col passare del tempo è diventata più una sorta di pregio e la caccia si è diffusa, ed in molti casi limitata, alla borghesia e all'alta società, dove i cacciatori la praticavano soprattutto come hobby e tornare a casa con i carniere gonfi di prede, cacciate nei loro poderi, era soprattutto segno di orgoglio e di vanto.

Mentre quelli che non avevano poderi e possibilità economiche, per sfamarsi, dovevano cacciare solo di nascosto nei boschi e lungo i canneti dei fiumi, stando attenti a non esibire la selvaggina per non essere scoperti, perchè sarebbero stati puniti perchè considerati bracconieri. Invece, la selvaggina, in città era considerata un lusso e di conseguenza, veniva consumata solo per le grandi occasioni. Ritornando alla ricetta della lepre in salmi, ancora oggi, ci sono famiglie che hanno la possibilità di cucinare e mangiare la lepre cacciata, perchè si hanno in famiglia o si è amici di cacciatori, ma in tanti altri casi, bisogna prendere una lepre da allevamento o affidarsi al macellaio. Anche in base alla provenienza dell'animale, si dovrà prepararla di conseguenza.

Carmela Odierna

Lepre in salmì, la ricetta

Quella che vi propongo io è la ricetta tradizionale di famiglia leggermente rivisitata da me. Amo mettere del mio in tutto ciò che faccio, anche se spesso la rifaccio come quella della nonna, che ha più di ottant'anni di storia. Eccovi la ricetta della Lepre in Salmì, con una lepre cacciata di media età e peso Kg 1,3 circa.

Ingredienti:

- 1 lepre;
- 2 stecche di cannella;
- 3 chiodi di garofano;
- 3 grani di pepe nero;
- 3 bacche di ginepro;
- qualche foglia di salvia;

- qualche foglia di alloro;
- 1 rametto di timo;
- 1 rametto di rosmarino;
- vino rosso q.b.;
- 300 g di burro;
- 1 cipolla rossa;
- 2 carote;
- 1 costa di sedano;
- 1 spicchio di aglio;
- 1 ciuffo di prezzemolo;
- sale fino q.b.;
- 30 g di cioccolato extrafondente 75%

Preparazione:

Prendete una pentola grande, adagiateci dentro la lepre, pulita, lavata e tagliata a pezzi. Aggiungete a freddo tutte le spezie, coprite con il vino rosso (la lepre deve restare sotto il vino almeno un paio di centimetri) e lasciate marinare per 3 giorni.

Durante i giorni di marinatura, girate più volte la lepre e se il vino dovesse calare, aggiungetene dell'altro.

Trascorsi i 3 giorni, mettete la pentola sul fuoco (tutto a freddo), tirate via le spezie e fate cuocere la lepre a fuoco basso, salate e coprite col coperchio. A parte, in una padella fate sciogliere 250 g di burro, tritate la cipolla, e tagliatele a piccoli pezzi le carote e il sedano.

Fate soffriggere le verdure nel burro e aggiungetele alla lepre. Lasciate cuocere la lepre, fino a che il vino non si sarà asciugato e sarà rimasto un pò di sughetto.

Fate un trito con aglio e prezzemolo e, 30 minuti prima della fine della cottura, aggiungete alla lepre in salmi il burro rimasto e il trito di aglio e prezzemolo. Nell'ultima

Cambierà quindi il modo di preparazione. La lepre selvatica e quindi cacciata, avrà carni più dure e con un odore più intenso, bisognerà fare una marinatura di più giorni e usare più spezie e aromi, ma come accennato in precedenza, in caso di lepre giovane non si dovrà fare molta marinatura e bisognerà limitare anche spezie, aromi e tempi di cottura. Invece, la lepre da allevamento, più o meno sarà come la lepre cacciata giovane e risulterà con carni più tenere e odore meno intenso, di conseguenza si dovrà fare una marinatura più leggera (meno giorni, meno spezie, aromi e cottura minore). Per quanto riguarda gli ingredienti, alla base e quindi fondamentale è la scelta del vino. Ci vuole un vino robusto e austero, con una buona morbidezza, sapidità e tannicità. Quindi il Barolo, sarebbe il vino ideale per la marinatura. Oltre al vino ci sono le spezie, come: cannella, pepe nero in grani, chiodi di garofano, e gli aromi, come: rosmarino, alloro, salvia, timo, maggiorana, prezzemolo, aglio. Tutti ingredienti variano in quantità e vengono più o meno aggiunti in base alla propria tradizione e/o ricetta di famiglia.

Ortica: le sue proprietà

L'ortica è una pianta erbacea perenne, le foglie e i fusti sono ricoperti da "tricoli" (i peli contenenti la sostanza urticante che la pianta adotta a scopo difensivo). L'ortica è nota per le varie ricette che si possono preparare in cucina e anche per le sue proprietà medicinali. Infatti, oggi vi spiegherò delle sue proprietà benefiche e come utilizzarla al meglio per la nostra salute. L'ortica è ottima per depurare il sangue e contemporaneamente anti anemica. Ha una buona influenza sul pancreas, quindi, se si prepara una tisana di ortiche aiuta a far calare lo zucchero nel sangue. Guarisce le malattie e le infezioni urinarie. E' particolarmente indicata nella cura primaverile, perchè ha anche un effetto accelerante del movimento intestinale. Inoltre, aiuta a prevenire il raffreddore e dà sollievo nelle malattie gottose e reumatiche. Ma lo sapevate che l'ortica non è solo una pianta che provoca prurito? Ha tanti effetti benefici e curativi, venite a scoprire come depurarvi con l'ortica.

Cominciate fin da oggi con la cura di ortica. Essiccate la trovate anche in erboristeria o in farmacia, ma volete mettere la soddisfazione di raccogliere personalmente le ortiche con le vostre mani? Quindi armatevi di guanti e forbici e recatevi in campagna o in montagna, l'importante è che siano luoghi lontani dall'inquinamento. Quanto più fresche vengono utilizzate, tanto maggiore è il loro effetto curativo, ma ricordatevi di prepararne una scorta per l'inverno raccogliendo le ortiche a maggio.

Carmela Odierna



mezz'ora, mescolate spesso la lepre in salmi e quando sarà pronta, aggiungete il cioccolato e lasciatelo sciogliere. Togliete la pentola dal fuoco e servite in tavola la lepre in salmi ben calda.

FONTI:

"La cucina della selvaggina" di Edoardo Mori

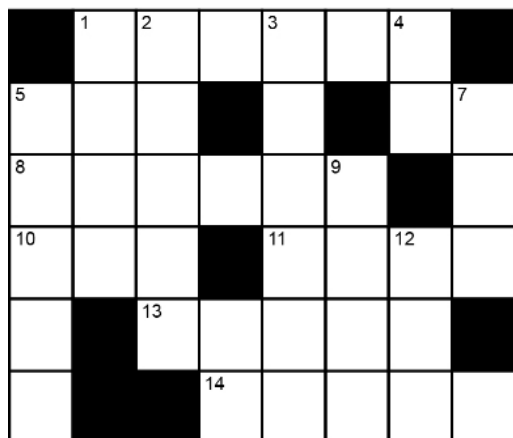


10

Tanti auguri da Banca Valsabbina

La Valsabbina
1898

Risolvi il cruciverba:



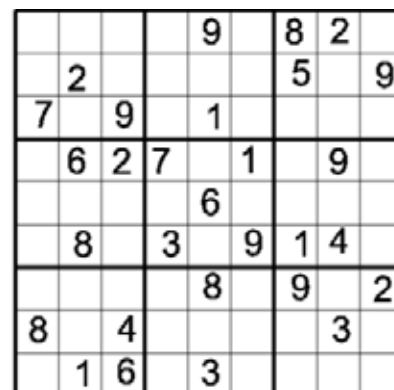
Verticali:

1. Pontefice
2. Nome di donna
3. Lega di rame e zinco
4. "È" in latino
5. Città della Florida
7. Né mia né tua
9. Fiore
12. In nessun tempo

Orizzontali:

1. Grosso serpente
5. Tribunale Amministrativo Regionale
8. Dischiusi
10. Uomo in inglese
11. Impronta, traccia
13. Malattia
14. Desiderio poetico

Completa il sudoku:



Barzellette

Paziente: "Dottore, sento sempre delle voci, ma non vedo nessuno.."
 dottore: "E quando accade questo?"
 paziente: "Quando telefono".

Un tizio va in un ristorante, chiede un piatto di spaghetti al sugo e il cameriere glielo porta. Il tizio urla che c'è un capello e il cameriere spiega: "Impossibile, l'abbiamo fatto con i pelati".

Michele Bacchetti

La redazione vi invita

La redazione vi invita a far parte della squadra. Potete scegliere la forma che preferite: partecipare agli incontri, scrivere e inviare articoli e foto o suggerire semplicemente nuove argomentazioni! Ci conoscete ed è facile contattare uno di noi: Annarosa Pelizzari, Ilaria Bacchetti, Andrea Pialorsi, Saadia Albi, Guido Candrina, Michele e Matteo Bacchetti, Cristina Gitti, Teresa Venturi, Carmela Odierna, Silvia Rassega, Romina Facchetti e Bacchetti Lorena!

L'invito è aperto a tutti!

COMUNE DI PERTICA BASSA

RICEVIMENTI

NUMERI UTILI E ORARI APERTURA UFFICI

NUMERI UTILI

Telefono comune 0365/821131

Fax comune 0365/821195

Telefono sindaco 328/2913171

E-Mail Comune

info@comune.perticabassa.bs.it

E-Mail Sindaco

info@perticabassa.com

Sito Web

www.comune.perticabassa.bs.it

ORARI APERTURA UFFICI COMUNALI

Lunedì 9:30/11:00

Martedì 9:00/12:30

Mercoledì 9:30/11:00

Giovedì 9:00/12:30

Venerdì 9:00/12:30

Sabato 9:00/12:00

Domenica chiuso

SINDACO E GIUNTA

Riceve il lunedì dalle ore 17:00
 su appuntamento telefonando al numero
 0365-821131

TECNICO COMUNALE

Riceve il giovedì dalle ore 14:30 alle 17:30

ASSISTENTE SOCIALE

Presso il Comune di Pertica Bassa
 1° e 3° giovedì del mese alle ore 9:00

L'amministrazione augura a tutti un Buon Natale e felice anno nuovo