

# «Quel tratto di pista ciclabile non è sicuro»



**Rischio ruzzolone.** Il tratto della ciclabile con la scarpata senza protezioni

## Concesio

**Gli utenti del tracciato segnalano una scarpata non protetta nella zona di Costorio**

■ Una staccionata di legno evita che le persone possano finire nel fiume, ma sull'altro lato, dove c'è una scarpata, non c'è

non ci sono finiti dentro. Il rischio aumenta nelle ore in cui la ciclopeditonale è più frequentata. E se per i pedoni è più difficile scivolare lungo la scarpata, non è così per chi si trova a percorrerla in sella alle due ruote. Cercando di evitare le persone che camminano può capitare di sbandare e, se non c'è un'adeguata protezione, c'è il pericolo di ruzzolare sulla discesa d'erba.

Questo tratto di ciclabile è stato interessato di recente dai lavori di sopralzo dell'argine della sponda sinistra del fiume. Lavori terminati ad aprile e necessari per la sicurezza del depuratore che vedrà la luce poco più a valle. A realizzare il «restyling» degli argini è stata Asvri, l'Azienda Servizi Valtrompia, che ha provveduto anche al ripristino dell'illuminazione pubblica e al disboscamento della vegetazione sulle scarpate interne degli argini. Forse proprio quest'ultimo intervento potrebbe avere causato il senso di insicurezza dovuto al fatto di trovarsi il vuoto su un lato della ciclabile.

alcuna protezione. Stiamo parlando di un tratto della ciclabile che costeggia il Mella, più o meno all'altezza dell'oratorio di Costorio. Scendendo verso il ponte di via Mazzini a San Vigilio chi cammina o pedala si trova sulla sinistra una piccola scarpata che finisce sulla strada d'ingresso ad alcuni terreni privati. Di recente per poco due ciclisti che avanzavano in direzioni opposte e cercavano di evitarsi

# Laboratori del gusto per elaborare menù dal sapore valligiano

## Valtrompia

■ Dopo il successo dello scorso anno, torna il «Laboratorio Gastronomico delle Valli Resilienti», progetto che coinvolge Alta Valtrompia e Alta Valsabbia nato nell'ambito del «Programma AttivAree» finanziato da Fondazione Cariplo. La prima parte del laboratorio è dedicata agli addetti ai lavori e si sviluppa in due momenti formativi, che porteranno all'elabora-



**Chef.** Roberto Abbadi

zione di quattro menù stagionali caratterizzanti dell'area interessata dal progetto.

La prima giornata di formazione, a ingresso libero, si terrà lunedì dalle 14 alle 17 nell'aula magna della Cast Alimenti di via Serenissima 5, a Brescia. Durante l'incontro si approfondirà insieme allo chef Roberto Abbadi e allo storico gastronomo Marino Marini la storia della gastronomia delle alte valli.

La seconda giornata formativa consisterà in un laboratorio pratico di cucina in programma lunedì 29 luglio dalle 14 alle 18 all'Istituto Mantegna in Via Fura 96, a Brescia. In questa sede i 10 ristoranti selezionati dal bando elaboreranno i piatti proposti dai 4 menù stagionali. I piatti verranno inseriti nel ricettario delle Valli Resilienti e presentati ufficialmente a Brescia nel mese di ottobre. //

# San Bernardino, in copertina la tradizione e la devozione

## Sarezzo

■ Da oggi a martedì a Noboli torna la tradizionale festa di San Bernardino, che alterna momenti religiosi a iniziative di carattere culturale.

Per quanto riguarda i primi si parte oggi alle 20.30 con la processione con la statua del

Santo in partenza dalle gallerie, per proseguire sabato alle 18.30 con la celebrazione della Messa all'aperto e domenica alle 10.30 nella chiesa di San Bernardino. Lunedì alle 19, infine, la Messa per gli infanti sarà celebrata ancora all'aperto e prevede il bacio della reliquia.

Per quanto attiene invece agli aspetti culturali, il Comitato Culturale di Noboli propone

la XXXVII mostra d'arte contemporanea. La mostra è visitabile al centro San Bernardino venerdì dalle 20 a mezzanotte sabato e domenica alle dalle 18 a mezzanotte, lunedì e martedì 23 dalle ore 20 a mezzanotte. Il Teatro Gavardo presenta oggi alle 21.15 «Paese mio che stai sulla collina» con Paola Rizzi. Domani alle 14 torneo di pallamano (scasè), che verrà riprodotto anche domenica sempre alle 14. Durante tutta la durata della festa sarà allestito lo stand gastronomico. //