



Gardone Una festa per il Guatemala

CARDONE Torna la solidarietà della Vigilia di Natale, con l'associazione «Il Capannone» di Gardone che ospiterà la seconda edizione di «Me gusta Guatemala, me gustas tu», festa promossa dalla Ong bresciana «Fondazione Sipec», con l'aiuto dell'associazione culturale «Musicalzoo».

L'appuntamento è a partire dalle

23.30 del 24 dicembre ai capannoncini del Parco del Mella, con un duo particolare di artisti: alla console Dj Molinari e alle proiezioni il Vj destroyer.

Obiettivo della serata è la raccolta di fondi per sostenere un progetto di elettrificazione rurale nella comunità indigena di Laureles del Cerro San

Gil, nel dipartimento di Izabal, in Guatemala. Sfruttando l'energia rinnovabile si intende migliorare la condizione di vita degli abitanti, che beneficeranno di tecnologie appropriate allo sviluppo sostenibile e a salvaguardare al contempo la locale riserva naturale.

Greta Rambaldini

Rischi idrogeologici, ecco 620mila euro

I progetti della Comunità Montana riguardano Collio, Pezzaze, Lodrino e Sarezzo. L'obiettivo è prevenire i dissesti ripristinando ambiti naturali e rafforzando le difese

CONCESIO
«Natale insieme»
tra caldarroste,
musica e teatro

CONCESIO Gli assessorati alla Cultura, Politiche giovanili e Attività produttive del Comune di Concesio hanno organizzato «Natale insieme», una serie di iniziative rivolte prevalentemente ai bambini ma non solo, che prenderanno il via oggi. Tre gli appuntamenti: alle 14.30 in piazzetta di Cavezzane volontari distribuiranno tè, vin brulé, caldarroste e dolci. Alle 15 all'oratorio della Parrocchiale San Vigilio andrà in scena lo Spettacolo di Natale, cui seguirà un rinfresco, mentre sempre domani, alle 16.30 all'auditorium «Monchieri» di Sant'Andrea i ragazzi dell'accademia «Gli Scolattoli» e dell'associazione «e Maschere» si esibiranno in «Santa Lucia in musica». Sabato 21 dicembre dalle 11 alle 17 in piazza Caduti di Nassirya ci sarà il mercatino degli hobbisti e si potrà gustare il vin brulé degli Alpini oltre alle caldarroste e ai dolci per i più piccini.

Domenica 22 dicembre, per trascorrere qualche ora insieme e scambiarci gli auguri, ci si ritrova dalle 14.30, al Museo del Presidio Paolo VI di via Rizzardi, a San Vigilio. Ultimo appuntamento prima del giorno della Befana, domenica 5 gennaio al teatro Parrocchiale di S. Vigilio: sarà proiettato il film d'animazione «Cattivissimo me 2». sm

VALTROMPIA Due progetti e 620mila euro per prevenire rischi idrogeologici nei territori di Collio, Pezzaze, Lodrino e Sarezzo. A pianificare gli interventi è la Comunità Montana, a seguito dell'erogazione di un contributo della Regione.

Già 2006 l'ente triplino aveva sottoscritto con tutti i Comuni della Valle un protocollo d'intesa che prevede un processo di valorizzazione e riqualificazione ambientale del bacino fluviale del Mella e dei suoi affluenti anche attraverso iniziative finalizzate al miglioramento delle acque e al ripristino delle condizioni territoriali adeguate.

Il territorio triplino da tempo è un sorvegliato speciale e se si sono evitati eventi drammatici, hanno ricordato più volte in Comunità Montana, lo si deve anche all'attenzione che si pone alla sua sicurezza. Ora il finanziamento della Regione consentirà interventi nei punti più critici. Che il territorio e soprattutto che i suoi corsi d'acqua siano bisognosi di intervento lo si evince anche dallo «Studio idrogeologico ed idraulico a scala di sottobacino idrografico dei fiumi Mella e Garza nel territorio della Comunità montana» realizzato lo scorso anno. Lo studio è andato a valutare i corsi d'acqua, le ben ottocento opere idrauliche che sono presenti sul territorio triplino e ha evidenziato anche la necessità di intervenire attraverso la realizzazione di altre centoventi opere che consentiranno una pressoché completa messa in sicurezza. L'intervento dell'uomo si è fatto sentire in alcuni casi pesantemente sul territorio triplino. Oggi è necessario ripristinare ambiti naturalistici, ma anche e soprattutto per rafforzare le difese del territorio, degli abitati e degli stessi corsi d'acqua. I primi due lotti di lavori che si spalmano su quattro territori comunali vanno in questa direzione. «Noi - ha ricordato in varie occasioni l'architetto Fabrizio Veronesi, responsabile tecnico della Comunità Montana - stiamo cercando di riuscire nell'impresa di restituire sicurezza e vivibilità agli ambiti fluviali. La Valtrompia è oggi un'area fortemente urbanizzata e questo va a interferire anche sui corsi d'acqua. Sono state date priorità d'intervento dopo una valutazione che tiene conto anche delle linee guida regionali, quindi si è guardato alla vulnerabilità di infrastruttura ed edifici». I primi interventi, grazie ai 620.000 euro della Regione, saranno realizzati a breve: i progetti preliminari sono pronti.

Flavia Bolis

LUMEZZANE Per rispondere alle esigenze dei giovani studenti, l'Agenzia formativa Don Angelo Tedoldi di Lumezzane amplia l'offerta formativa con il corso per «Addetto sala e sala bar». «Con l'apertura del nuovo corso che partirà a settembre venturo - spiega la tutor dell'agenzia formativa Isabella Usardi - abbiamo cercato di venire incontro ai bisogni degli studenti, offrendo loro l'opportunità di svolgere questo tipo di studi nel loro paese. Infatti la scuola più vicina

che forma addetti di sala è a Brescia». Il corso, così come quello per operatore elettrico, operatore amministrativo e operatore del benessere (trattamenti estetici) già attivi alla Tedoldi, durerà tre anni e fornirà ai ragazzi competenze specifiche e professionali nel campo della ristorazione. Al termine del corso gli studenti potranno decidere se continuare gli studi per un anno, ottenendo così una specializzazione nel settore scelto.

«Questo corso - prosegue la

Usardi - oltre alle materie basilari uguali per tutte le specializzazioni che offriamo, prevede insegnamenti specifici come: legislazione sanitaria, laboratori di sala e bar, elementi di dietologia, contabilità, layout di settore, tecniche di comunicazione, relazioni interpersonali e scienza e tecnologia alimentare. Per noi è importante che i ragazzi imparino a relazionarsi con i futuri clienti, fornitori e colleghi e che apprendano l'importanza dell'aspetto e dell'esposizione legata alla pre-

BOVEGNO



Le fiamme divorano un tetto

BOVEGNO Tanti danni ma fortunatamente nessun ferito. È questo il bilancio dell'incendio che ieri ha completamente distrutto il tetto in legno di uno chalet in località Vendozze, all'ingresso della frazione di Predondo, nel comune di Bovegno. Stando ai primi accertamenti non si esclude che le fiamme possano essere divampate a seguito di un surriscaldamento della canna fumaria.

L'abitazione, di recente costruzione, è di proprietà di un artigiano residente nella provincia di Bergamo. L'incendio è stato avvistato da una pattuglia dei carabinieri della stazione di Collio che verso le 12.40 transitavano lungo la Sp 345 perché in servizio di pattugliamento del territorio. Accertatosi che all'interno dell'abitazione non vi era alcuno, hanno chiamato i Vigili del fuoco e hanno rintracciato il proprietario che a quanto si è appreso sarebbe stato a pranzo in un locale di ristorazione del Maniva. Sul posto, oltre ai Carabinieri, la Forestale di Bovegno, tre squadre dei Vigili del fuoco, due delle quali provenienti da Brescia. Di supporto anche un'auto lettagia della Croce Rossa inviata dal 118. Ingenti i danni, come si diceva, i danni. L'abitabilità dello chalet è stata interdetta: bisognerà attendere il risultato di un'approfondita perizia statica dell'edificio.

Giuseppe Russo

Lumezzane Per le Rondini

arrivano i rincari
di Natale

LUMEZZANE Il comitato d'indirizzo della Residenza «Le Rondini» ha approvato all'unanimità il ritocco delle tariffe giornaliere per gli ospiti: col nuovo anno, per la residenza si verserà un euro in più al giorno, per la Casa famiglia, 50 centesimi. Le tariffe passano, così, da 50,50 euro al giorno, a 51,50; per la Casa famiglia da 47,50 a 48. È sempre faticoso e sofferto ogni ricambio, soprattutto per un servizio vitale come quello della Rsa che ormai si configura soprattutto come nosocomio per lungo degenza, con l'85 per cento degli ospiti non autosufficienti. Tuttavia chi ha la responsabilità gestionale di un'«azienda» tanto importante non può prescindere dalla corretta impostazione amministrativa. Tanto più che il bilancio 2013 ha chiuso con la perdita effettiva di 73 mila euro, ridotta a 23 mila grazie a due voci positive di per sé non strettamente legate alla gestione vera e propria.

Poi c'è una voce in più, alquanto preoccupante per ciò che significa: per la prima volta si registrano mancati versamenti delle rette da parte di famiglie che, con ogni evidenza, non ce la fanno a causa di questo interminabile momento, per molti finanziariamente punitivo. Si tratta anche di cifre consistenti dovute da famiglie che da un anno non riescono a corrispondere il dovuto, ma esistono pure casi di anziani deceduti per i quali, gli eredi, non mantengono fede all'impegno di saldare le quote relative agli ultimi mesi. In vent'anni di storia della Residenza non si erano mai registrate inadempienze. Ora si deve prendere atto di questa, a suo modo drammatica, novità, sia per l'istituzione, ma soprattutto per le famiglie che non ce la fanno. Altre hanno ritirato dalla Residenza il parente anziano, riportandolo a casa. Anche il servizio pasti a domicilio ha subito vistose contrazioni: dal 2008 ad oggi l'utenza è calata del 65 per cento, il 10 per cento nel solo ultimo anno. Il costo del pasto giornaliero al domicilio dell'utente, costa 7,50 euro. Evidentemente molti anziani che prima usufruivano del servizio, non riescono più a sborsare i 225 euro del costo mensile.

Per tornare al bilancio, nell'anno che si sta spendendo si sono registrati ricavi per 5 milioni e 208 mila euro a fronte di spese per 5 milioni e 281 mila euro. La voce più consistente è rappresentata dal costo per il personale (110 operatori fra interni ed esterni) che ha toccato la cifra di 3 milioni e 430 mila euro, di soli 6 mila e 500 superiore a quella del 2012.

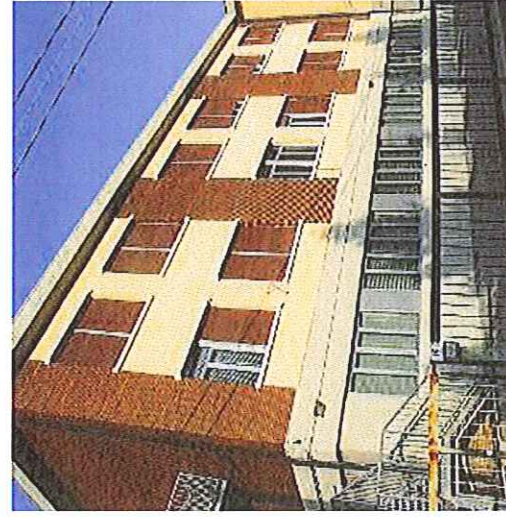
Egidio Bonomi

Lumezzane La Don Tedoldi amplia l'offerta

Nel 2014 un nuovo corso professionale. «Così siamo vicini ai bisogni degli studenti»

sentazione dei piatti e degli ambienti. Oltre ovviamente alle norme igienico sanitarie e di corretta alimentazione. Inoltre - conclude la tutor - il corso prevede due esperienze di stage, il secondo e il terzo anno, che rappresentano un importante campo di prova per i ragazzi e andranno fin da subito ad arricchire i loro curriculum». Per informazioni si può visitare il sito www.agenziaformativa.edutarea.com.

Sara Giacomelli



L'agenzia formativa Don Tedoldi