



Villa Carcina Il regalo è un check up

VILLA CARCINA Un check-up oncologico come regalo: per il quarto anno consecutivo gli operatori della Rsd Firmo Tomaso di Villa Carcina hanno ricevuto un dono veramente salutare. L'Associazione Comunità Mamrè Onlus, che gestisce il centro sanitario per disabili, ha infatti consegnato ad ogni dipendente un coupon

per accedere gratuitamente alla «campagna di prevenzione oncologica» che l'associazione ha attivato in convenzione con gli ambulatori della Cooperativa Raphael. Fra i molteplici impegni per rispondere a vari bisogni dei cittadini la ricerca per la prevenzione oncologica è sempre stata una delle priorità di don

Pierino Ferrari, fondatore sia della Cooperativa Raphael che della Comunità Mamrè. Il coupon garantisce un vero e proprio check-up oncologico, con visita e vari esami, tra i quali, ad esempio, mammografie o pap-test per le donne e psa per gli uomini. Per ulteriori informazioni è possibile visitare il sito www.comunitamamre.it.

Da Gardone a Sydney, sapore di vittoria

Alessandro Pavoni, 41 anni, chef triumplino a 19 anni ha sconfitto un male che pareva insanabile. In Australia ora ha un ristorante blasonato, «L'Ormeccio»

GARDONE VT Un ristorante di successo, dall'altra parte del mondo, nella baia di Sydney e la grinta di chi dalla vita ha avuto una seconda opportunità, la determinazione di chi ha visto «l'erba dalla parte delle radici», la simpatia di chi naturalmente è cittadino del mondo, la passione di chi ama il proprio lavoro.

Alessandro Pavoni da Gardone, titolare del prestigioso «Ormeccio», due «Cappelli» che equivalgono a due stelle Michelin, anni 41, trasmette questo e molto altro.

Non ha perso l'accento triumplino, forse nemmeno quando parla inglese. E pensare che è stata proprio la voglia di imparare la lingua che l'ha portato in Australia. «L'Inghilterra troppo fredda e umida - dice - e allora dopo la Francia, un'esperienza in ristoranti come «L'Albereta» di Marchesi, il «Carlo Magno» ai Campiani, il grande salto, senza però l'idea di andare ad aprire un ristorante».

Forse Alessandro aveva solo bisogno di vivere, di mettere in pratica la sua seconda opportunità. Oggi non pare vero che questo importante chef, uomo arrivato, anche se non si considera tale, nel suo settore, che dà lavoro a 25 dipendenti, che offre cucina italiana rivisitata, sta scrivendo un libro di ricette legate alla tradizione dell'Italia del nord, che ti propone piatti di superba eleganza e gusto, abbia rischiato grosso, da giovane a 19 anni quando la vita dovrebbe essere solo una promessa. Drammatico il verdetto, una manciata di giorni di vita, il male se lo sarebbe portato via. E furono mesi duri, ogni goccia di farmaco sopportata solo grazie alla costante presenza di mamma Iolanda,

poila radioterapia, un polmone che se ne va, altri interventi.

Ma la grinta viene fuori, Alessandro combatte, gioca duro con il suo nemico invisibile, forse sogna, pensa in grande. E alla grande ricomincia a vivere: ha sconfitto il suo nemico per quegli strani casi della vita. E allora la scuola alberghiera che ha frequentato a Gardone Riviera diviene il suo lasciapassare. Un ristorante, un altro ancora. Poi la voglia di conoscere. Destinazione Australia dapprima trentamila chilometri su una macchina attrezzata alla meglio a far da rifugio notturno, deserti, lande desolate, il sole accecante, l'azzurro del cielo.

È la vita. E con la vita arriva Anna, surfista, forse lavera ragione per la quale Alessandro si dedica seriamente all'inglese e alla ricerca di un lavoro stabile, che trova nel più prestigioso ristorante di Sydney al Park Hyatt Hotel. In sei mesi diventa executive chef. Gli propongono Hong Kong, ma è il traffico, troppa gente, l'inquinamento. E allora un'altra avventura.

L'«Ormeccio», in un luogo «che mi ricorda il lago di Garda, l'acqua, le barche». Alessandro non pare avere troppe nostalgie: della sua famiglia sì, di papà Diego, del fratello Nicola, della mamma Iolanda Contrini, in grado di farlo commuovere al solo nominarla. «Mi manca la mia mamma» dice reticenza. Ma la Valtrompia proprio no? No, ad eccezione «di Pezzorò, la mia seconda casa, là ho passato molto tempo, là c'è la pace». Ma per l'Italia ormai il biglietto è sempre di andata e ritorno. A casa. All'Ormeccio.

Flavia Bolis

L'Ormeccio

Sopra, Alessandro Pavoni, 41 anni, di Gardone Vt sulla baia di Sydney, dove affaccia il suo ristorante «L'Ormeccio». A destra uno scorcio tratto dal sito www.alessandro-pavoni.com.au



LUMEZZANE

Prova la scuola, il Don Tedoldi si presenta

LUMEZZANE L'offerta formativa della Don Angelo Tedoldi si presenta ai futuri studenti. Prosegue da oggi, con il laboratorio estetico, il cammino alla scoperta dei vari corsi del Centro di formazione. Con il titolo «Prova la scuola» c'è la possibilità di far partecipare concretamente gli alunni alle attività dell'Agenzia per quanto riguarda i corsi per operatore elettrico, operatore del benessere, operatore amministrativo segretariale e, novità del prossimo anno, operatore della ristorazione, sala e

bar. Quest'esperienza permetterà agli alunni di conoscere la scuola di formazione lumezzanese, testando l'attività didattica che si svolgerà nei laboratori, maturando così una maggiore consapevolezza della scelta riguardo al proprio futuro scolastico. Per poter partecipare all'iniziativa, è necessario registrarsi al 0308253802; gli incontri proseguiranno fino al 25 febbraio. Per informazione contattare il responsabile del Settore Formazione al 0308253800.

Egidio Bonomi

Lumezzane La calotta delle polemiche

Critiche da Pd e 5 Stelle alla scelta dell'Amministrazione per la raccolta dei rifiuti



Un cassonetto con calotta (archivio)

LUMEZZANE Fa discutere la scelta dell'Amministrazione comunale di ricorrere all'utilizzo della calotta per i cassonetti della raccolta differenziata dei rifiuti. «La decisione è maturata a pochi mesi dalla scadenza del mandato del sindaco Viviani, senza nessuna condivisione e informazione nei confronti dei cittadini» lamenta Matteo Zani e Rudi Saleri, rispettivamente capogruppo del Pd e della Civica per Lumezzane. «Un cambiamento così importante - aggiungono - avrebbe richiesto un coinvolgimento di tutti i lumezzanesi, ma non è ancora stato effettuato neppure un incontro pubblico». Sullo stesso fronte il movimento 5 Stelle, che a novembre aveva chiesto chiarimenti all'Ammi-

nistrazione comunale, ricevendone una risposta giudicata non soddisfacente, che ha spinto i grillini ad inviare una nuova lettera con il medesimo destinatario lo scorso giovedì: «La scelta dell'Amministrazione - dice il portavoce del movimento in Valgobbia, Marco Venosta - avrà incidenza sulla vita quotidiana delle persone. La scelta a favore della calotta rispetto al porta a porta non è stata pubblicamente spiegata. I crescenti malumori di alcuni cittadini spingono a pensare che la scelta sia stata adottata senza alcuna considerazione della ricaduta sulla futura Giunta, che risulterà vincolata per dieci anni alla decisione presa ora». L'associazione «Lumezzane in Movimento - 5 Stelle» a breve indirà un

incontro pubblico per illustrare il percorso da seguire per realizzare una strategia a «rifiuti zero» che trasformi la gestione dei rifiuti da problema a risorsa».

La Giunta da parte sua risponde che la scelta sulla calotta è stata spiegata in una commissione consiliare, di cui i 5 Stelle hanno chiesto i verbali. In quella riunione l'unico consigliere presente tra le minoranze era Matteo Zani, che aveva sollevato alcune perplessità: «I punti di raccolta sul territorio - aveva rilevato - diminuiranno creando disagi soprattutto agli anziani. Senza un'adeguata formazione, che non è stata fatta, e una attenta vigilanza, che non è prevista, i risultati della differenziata saranno scadenti. La Giunta Viviani rifiuta il confronto, prende in autonomia decisioni importanti e chiede ai cittadini di fare silenzio e pagare: per noi questo è un esempio di cose non deve fare un buon amministratore».

Angelo Seneci