

> CITTÀ

Il calice di Harry Potter da Bagolino al cinema fino agli spazi di Brend

Inaugura sabato «Metalli»: a Palazzo Martinengo Colleoni la seconda tappa del progetto bresciano

Fuori Expo

Paola Gregorio

■ Scomodare Hollywood e il gotha del cinema, stavolta non è un azzardo. Non se direttamente dal set di Harry Potter atterrerà a Brend, il Fuori Expo bresciano, nel palazzo dell'ex tribunale, il calice del maghetto di Hogwarts, protagonista della saga, prima letteraria e poi cinematografica, firmata da J. K. Rowling. E non è tutto. Perché a fargli compagnia, in arrivo sempre dal mondo di celluloidi, ci sarà la clessidra di Shakespeare in Love, pellicola in cui la bionda e algida Lady Viola-Gwyneth Paltrow fa innamorare lo Shakespeare alle prese con la scrittura di Romeo e Giulietta.

I «tesori». Calice e clessidra portano, entrambi, la firma de La Bottega del Peltro di Bagolino che il finissimo artigianato Made in Brescia e i suoi oggetti lavorati esclusivamente a mano li porta anche sui set di produzioni cinematografiche.

Bottega che è tra gli attori della mostra «Metalli» che sarà inaugurata dopodomani, sabato 20 giugno, alle 18 a

Brend; è il secondo capitolo dopo «Convivio» (che si è appena chiusa, dedicata alle eccellenze e innovazioni tecnologiche legate alla preparazione del cibo, della tavola e a tutto ciò che ha a che fare con la convivialità), degli allestimenti a tema con cui le imprese e le eccellenze, di casa nostra si raccontano, a rotazione, dentro il Fuori Expo, a piano terra di palazzo Martinengo Colleoni.

Gli ospiti. Presenti negli spazi di Brend ci saranno una ventina di realtà imprenditoriali e industriali e nomi di spicco del panorama della metallurgia e della siderurgia bresciana. Che producono, lavorano, vendono, ma pure ridanno una nuova vita, con il riciclo, ai metalli. C'è pure il Consorzio Ramet, che riunisce aziende metallurgiche del nostro territorio in un progetto comune per lo studio e il monitoraggio dell'impatto delle loro attività produttive sugli ambienti di lavoro e sul territorio.

Ad esporre una ventina di nomi di spicco di metallurgia e siderurgia targati made in Brescia

Da tenere in considerazione la narrazione di «Metalli» curata da Massimo Negri, direttore dell'European Museum Academy (e già «deus ex machina» di Convivio) e da Maria Luisa Venuta, che collabora con il Musil; ad essere messi in scena acciaio, bron-

zo, l'ottone, leghe di rame e altri materiali, il modo in cui vengono lavorati, gli oggetti, anche di uso quotidiano, che di questa filiera sono il frutto ma pure - e questo è un aspetto della mostra cui le aziende e il Consorzio tengono molto - la nuova esistenza a cui possono essere consegnati. Il tutto all'insegna dello spreco zero e di un maggior rispetto per l'ambiente.



Fuori Expo. Palazzo Martinengo Colleoni ospita da sabato la mostra «Metalli» con i grandi nomi della metallurgia e della siderurgia

zo, l'ottone, leghe di rame e altri materiali, il modo in cui vengono lavorati, gli oggetti, anche di uso quotidiano, che di questa filiera sono il frutto ma pure - e questo è un aspetto della mostra cui le aziende e il Consorzio tengono molto - la nuova esistenza a cui possono essere consegnati. Il tutto all'insegna dello spreco zero e di un maggior rispetto per l'ambiente.

I video. Ad arricchire l'allestimento, anche dei video e una parte più prettamente artistica e scenografica. Ed è lì che faranno la loro apparizione il calice di Harry Potter e la clessidra di Shakespeare in Love assieme a una scultura di Mattia Trotta, artista che lavora il filo metallico, come acciaio,

bronzo e alluminio.

«Metalli» sarà aperta fino al 15 luglio. Poi, mano a mano, e fino a dicembre, toccherà, nei 1.500 quadrati del piano terra della magione dove un tempo sorgevano le scuderie, agli altri capitoli di questo racconto a tappe con protagonista le aziende bresciane: «Paesaggio», «Persona», «Innovazione», «Velocità», fino all'ultimo dedicato al comparto del commercio.

Dentro il contenitore di Brend, oltre alle mostre a tema altri ingredienti come workshop, convegni, percorsi con protagonista l'arte contemporanea, spettacoli, incontri, cene di gala, che porteranno l'Esposizione universale a regalare nuova identità all'ex tribunale. //

Cucine, ristorante, bar: si lavora perchè possano diventare «vivi»

Nel cortile di palazzo Martinengo Colleoni, proseguono i lavori per allestire, cucine, ristorante e bar caffetteria. Tutti e tre si affacceranno, a piano terra, proprio sul cortile. La gestione delle cucine - una a servizio del ristorante, l'altra per cene di gala da organizzare al primo piano - del ristorante e della caffetteria deve essere appaltata tramite i bandi appositi (ce n'è stato uno per affidare la gestione della caffetteria ma è andato deserto) da parte di Immobiliare Fiera. L'auspicio è che si possa arrivare ad una

soluzione per l'inizio di luglio. È comunque una nuova vita quella che sta vivendo lo stabile cittadino. Per il progetto Brend, palazzo Martinengo Colleoni, che per decenni ha ospitato le aule di tribunale, è stato svuotato nei mesi scorsi di tutto quello che era stato sovrapposto alla struttura originaria quando vi si amministrava la giustizia. Al piano terra trovano ora vita anche le stanze dell'accoglienza, infopoint, biglietteria, mentre al piano superiore protagonisti sono workshop, convegni, eventi e mostre d'arte contemporanea.

Un piatto al mese per raccontare gusti e tradizioni

Buona cucina

Dodici appuntamenti aperti al pubblico: si parte mercoledì 24 con i casoncelli

■ Partire dal prodotto per raccontare storie e tradizione. Nasce con questo obiettivo la collaborazione fra il comune di Brescia e Cast Aliment che, nell'ambito del palinsesto di appuntamenti #seiabrescia, propone il progetto «Il piatto del mese. Un prodotto tanti racconti».

Le proposte enogastronomiche bresciane sono ricche e articolate, spesso cambiano da

paese a paese, perché contaminate da vicissitudini storiche. Non solo: il territorio bresciano, vantando microclimi molto diversi tra loro, offre una grande vastità di prodotti agricoli e culinari con caratteristiche fortemente specifiche.

Il programma per poter valorizzare quanto detto prevede ventiquattro appuntamenti: dodici per il pubblico degli appassionati e 12 per gli operatori della ristorazione. «In ogni data - dice Vittorio Santoro presidente di Cast Aliment - verrà presentata la ricetta del mese, con particolare attenzione al prodotto principale che la compone e suggerendo gli accostamenti migliori».

Gli incontri saranno alle

15.30 per gli operatori del settore, mentre alle 18 per il pubblico degli appassionati: primo appuntamento mercoledì 24, protagonisti saranno i casoncelli. Mercoledì 29 luglio il piatto protagonista sarà il coniglio alla bresciana; dopo la pausa di agosto si «tornerà a tavola» mercoledì 23 settembre, ad essere sotto la luce dei riflettori i casoncelli di Breno e il famoso Silter.

«È un'iniziativa che ci piace molto - spiega la vicesindaco Laura Castelletti - perché rende giustizia al nostro territorio o ai fantastici prodotti che la nostra terra ci regala».

Ha collaborato al progetto anche l'Accademia SantaGiulia tramite la produzione di un video girato dallo studente Simone Rigamonti: «L'idea di vedere - dice il direttore dell'Accademia Riccardo Romagnoli - chef e artisti insieme in cucina è bellissima. Da questa unione potrebbero nascere dei capolavori».

La lista completa degli appuntamenti è consultabile sul sito internet www.turismobrescia.it. // F.M.

Vivaio bresciano: idee vincenti per due gruppi

Il concorso

Ventiquattro i partecipanti, dieci i finalisti arrivati a Brend



I premiati. La consegna del riconoscimento ai vincitori

■ Termina con l'ex aequo fra il progetto «Brescia Agri-cultural city», di Alessandro Bellini e Wladyslawa Kijewska, e «I don't wast» del quintetto Elisa e Alberto Zane, Serena Mazzoli, Andrea Fogli e Helga Ferraglio, il concorso di idee «Vivaio Bresciano» organizzato da Decisamente Giovani, la società nata per volontà di cinquanta soci aggregatisi dopo la comune esperienza nel gruppo giovani imprenditori di Aib.

Il tema del bando di concorso era volutamente molto vasto per lasciare spazio alla creatività e permettere all'idea migliore di emergere.

Sui ventiquattro partecipanti al concorso sono stati 10 i finalisti che ieri sera han-

no presentato i loro progetti davanti alla commissione esaminatrice nello spazio espositivo Brend in via Moretto a Brescia.

Il progetto «Brescia Agri-cultural city» ha la finalità di mappare le aree vacanti per creare un nuovo connettivo urbano per una nuova idea e immagine di città, mentre «I don't wast» è lo sviluppo di una app mobile che permetterà al potenziale fruitore di ricevere segnalazioni rispetto ai prodotti in scadenza, conoscere il contenuto del proprio frigorifero a distanza, compilare una lista della spesa smart e visionare ricette che abbiano come ingredienti i prodotti a termine.

I vincitori si divideranno il premio in denaro di 5mila euro (2.500 a progetto), mentre la partecipazione alla terza edizione del master in economia e sviluppo dell'idea Bussines, della durata di 24 ore, promosso da Isup e l'affiancamento per un anno da parte di tutor imprenditori Isup sarà offerto a tutti i vincitori del concorso. // F.M