

IN PIAZZA CON NOI

Anfo

L'ANTICA FORTEZZA RISPLLENDE
FRA TRADIZIONI E SAPORI TIPICI

Le telecamere di Teletutto hanno fatto ieri tappa alla Caserma Zanardelli da poco ristrutturata

VOLTIVOCI

Ubaldo Vallini



Giovanmaria Flocchini.
«Riuscire in cinque anni a rendere visitabile gran parte della fortezza è una vittoria della capacità di fare squadra».



Umberto Bondoni.
«Siamo orgogliosi di avere sul territorio questo straordinario monumento. Chi lo visita una volta quasi sempre ritorna».



Maurizio Zenucchi.
«I risultati turistici sono sorprendenti e le idee per fare ancora meglio non ci mancano».



Davide Donati.
«Per la Cassa Rurale la Valsabbia con 10 sportelli rappresenta la metà della sua operatività».



Philippe Léveillé.
«Vivo a Brescia da più di 30 anni e mi fa molto piacere inserire i prodotti locali nei miei piatti».

È stata ospitata nella Rocca d'Anfo, in questa prima domenica di novembre, la popolarissima trasmissione di Teletutto condotta da Clara Camplani e Marco Recalcati. L'autunno, rimandato da settimane, ieri si è fatto sentire in modo prepotente, pioviendo senza sosta.

Inaugurazione. A illuminare il profilo dell'antica fortezza ed il placido lago che le fa da contorno, ci hanno dovuto pensare il calore umano dei tanti che sono comunque intervenuti ed il ricco programma cultural-gastronomico abilmente predisposto dagli organizzatori.

L'occasione è stato il taglio del nastro per la riqualificazione della Caserma Zanardelli: «Un intervento importantissimo costato un milione di euro, tassello nel mosaico che sta portando alla completa fruizione in chiave turistica di questa struttura straordinaria - ha detto il presidente della Comunità montana Giovanmaria Flocchini - A soli quattro anni dalla riapertura della Rocca in chiave turistica possiamo dire che i risultati già ora sono sorprendenti. Merito di molti: la Regione che insieme alla Fondazione Cariplo ci ha messo le risorse, la Comunità montana coi suoi collaboratori, i sindaci, il Demanio che l'ha concessa per 19 anni ed il mondo delle associazioni».

Valore. «È una gioia infinita poter ospitare sul nostro territorio, finalmente valorizzata, la nostra Rocca - ha detto il sindaco Umberto Bondoni - Una risorsa buona per l'intera valle, da Bagolino a Serle». Dopo l'inaugurale taglio del nastro preceduto dalla benedizione di don Marco, ha preso la parola la voce storica locale di Giancarlo Melzani, presidente della Pro loco di Anfo, che ha ripercorso l'abbandono della fortezza da parte dei militari avvenuto negli anni Settanta. Con lui anche Italo Togni, figlio del custode Angelo, l'ultimo ad abitare la Caserma Zanardelli.

Cinquemila i visitatori in Rocca nel corso dell'estate: «Ma siamo disposti a fare di più - ha detto Francesca Goffi, presidente dell'agenzia territoriale per il Turismo della Valle Sabbia - La Rocca deve essere fruibile per tutto l'anno, quin-



Taglio del nastro. Durante il programma l'inaugurazione post riqualificazione

di chi vuole prenoti visite anche per l'inverno». Giuseppe Calabria ha parlato del Museo della Rocca d'Anfo, Giuliano Tognazzi dell'azienda agricola Botticino, Beniamino Bazzoli di Linea Pane e Ciro Cerqui del Caseificio Sociale Valsabbino hanno parlato dei prodotti locali che insieme alla Rocca trovano e troveranno occasione di promozione. Il direttore Davide Donati ha espresso l'impegno della Cassa Rurale Giudicarie Valsabbia Paganella nel sostenere lo sviluppo del territorio.

Strappato dal suo impegno che ieri era quello di preparare il suo «risotto valsabbino» a base di prodotti locali, lo chef pluridecorato Philippe Léveillé ha ricevuto il premio «Rocca d'Anfo je t'Aime», alla sua prima edizione, istituito per avvicinare l'antica fortezza napoleonica anche al pubblico d'Oltralpe.

Progetto. La Caserma farà da base per coinvolgere i bambini, con uno spazio laboratorio loro dedicato, ma anche per gli sportivi: «Vogliamo invitare il più volte campione del mondo di corsa in montagna, il valsabbino Alessandro Rambaldini a percorrere di corsa camminamenti e scale che dalla base della rocca portano all'osservatorio» ha detto il presidente de La Polveriera, associazione di volontariato che rappresenta il braccio operativo nella fruizione turistica della Rocca. Insomma gli spunti, per rendere l'antica fortezza sempre più gettonata anche livello europeo non mancano certo. //

Video e immagini:
giornaledibrescia.it/garda



Gusto. Durante il programma spazio ai sapori tipici



Conduttori. Clara Camplani e Marco Recalcati



Un risotto stellato. Lo chef pluridecorato Philippe Léveillé ha preparato un risotto per l'occasione