

## VALCAMONICA

IL CALENDARIO. Domani la prima, facile escursione con le caspole nella Valle delle Messi

# A spasso tra cime e fuoripista sotto l'egida delle guide alpine

Le precipitazioni di fine anno hanno «sbloccato» il cartellone che offre escursioni abbordabili e trasferite riservate agli esperti

Lino Febbrari

Dopo un dicembre avaro di neve naturale che in diverse occasioni ha costretto a variare all'ultimo minuto gli itinerari, grazie alle ultime, abbondanti nevicate le guide alpine Valcamonica-Adamello possono tirare il fiato e proseguire senza difficoltà col nutrito cartellone di escursioni (semplici e più impegnative) che propongono per la stagione invernale agli amanti delle racchette da neve e dello scialpinismo; senza dimenticare le scalate su cascate di ghiaccio.

**LE USCITE** sono numerosissime, e quindi impossibili da elencare tutte in poche righe di giornale, per cui ci limiteremo a citare quelle più interessanti e belle dal punto di vista paesaggistico. Per tutte le altre basterà informarsi scrivendo una e-mail a [info@adamelloguidealpine.it](mailto:info@adamelloguidealpine.it), consultare il sito [\[guidealpine.it\]\(http://guidealpine.it\) o telefonare al numero 346 5788907.](http://www.adamello-</a></p></div><div data-bbox=)

Partiamo con la facile caspolada prevista nella Valle delle Messi domani per proseguire con due appuntamenti sulle pareti ghiacciate (domenica 7 gennaio il corso in Val Paghera di Vezza d'Oglio e domenica 14 in Valsaviore). Proseguiamo con lo sci freeride (piste del Tonale sabato 20 gennaio), con un'altra esperienza su una cascata di ghiaccio (domenica 21 nella bergamasca Valbondione), e un'altra ancora stavolta sul Pisgana (il 28 gennaio).

Il mese di febbraio parte con il freeride al Tonale (sabato 3), con una semplice passeggiata con le racchette da neve in Val Grande di Vezza (domenica 4), per proseguire con l'impegnativa scialpinistica in Val d'Ultimo (sabato 10 e domenica 11 febbraio). E poi ancora spazio alle pelli di foca con l'escursione in Val Racines (domenica 18) e la spettacolare e impegnativa Mere de Glace (24 e 25).



La stagione dello scialpinismo sta entrando nel vivo

**In programma anche uscite consacrate alle scalate sulle cascate di ghiaccio**

Dopo il tradizionale Raduno del Mortirolo fissato quest'anno in calendario per domenica 4 marzo, l'otto marzo le Guide alpine si dedicheranno esclusivamente al-

le donne con la Casporosa. Marzo sarà un mese dedicato anche alla scialpinistica sulla Palla Bianca (10/11), alla caspolada in Val di Stol (18) e alla salita al Piz Buin (24-25). Il primo e il 2 aprile la Pasqua in Adamello (scialpinistica), mentre il fine settimana del 14 e 15 sarà dedicato al tour del Monte Rosa. Per finire l'escursione sicuramente più importante, impegnativa e coinvolgente della stagione: il tour di tre giorni (21-22 e 23 aprile) nella zona del Cervino. •

A MONTECAMPIONE. Il futuro della stazione resta ancora in bilico

# Dalla neve ai servizi È l'anno della svolta

Gennaio sarà cruciale per ricapitalizzare Ski area ma anche per il rapporto tra residenti e Comuni

Domenico Benzoni

Di sicuro sarà cruciale, ma il 2018 di Montecampione sarà di conservazione o di svolta? La stazione turistica sta arrivando a un bivio importante. Per esempio perché per gli impianti di risalita, passati definitivamente in mano a Montecampione Ski area, è stata lanciata l'ennesima ricapitalizzazione: servono come minimo 350 mila euro entro il 31 gennaio.

Sarà un anno cruciale anche per i fallimenti di Montecampione hotels e Alpiatz, attorno ai quali girano l'intera questione dell'accoglienza alberghiera e i problemi della gestione della strada del Plan, dei parcheggi sotto La Splaza bisognosi di sistemazione, delle aree standard. C'è poi il piano di sviluppo turistico della bassa Valcamonica, che dovrebbe portare in zona quei fondi regionali (quanti non si sa ancora) tanto attesi e necessari a far fronte almeno ai nodi più grossi del comprensorio, e da incrementare col contributo di enti locali e comprensoriali e

dei privati.

Un bivio importante anche per il Consorzio Residenti, impegnato da anni a sottoscrivere una convenzione con i Comuni di Artogne e Piancamuno che metta nero su bianco l'oramai diventato famoso «chi fa che cosa»; vale a dire quali impegni si assumono gli enti locali in merito alla gestione dei servizi pub-

**Il Consorzio dei proprietari ha in agenda l'acquisizione dell'ex cinema della Piazzetta**

blici nel villaggio turistico e quali vengono delegati al Consorzio stesso. Finora la firma è scivolata come su una lastra di ghiaccio.

«NEL 2018 si chiuderanno queste convenzioni o noi cambieremo registro», ha detto di recente il presidente Paolo Birnbaum, ricordando tra l'altro ad Artogne che

l'eventuale applicazione della Tari e della Tasi comporterebbe lo scioglimento del suo ente. Uno spauracchio per Artogne, che si troverebbe in groppa tutta la gestione logistica del comprensorio. Intanto, sabato è convocata l'assemblea dei residenti per discutere il bilancio di previsione.

Le entrate contengono un fondo svalutazione crediti per 100 mila euro dovuto ai mancati introiti conseguenti ai fallimenti societari; poi tra gli argomenti di rilievo c'è l'idea di far proprio il cinema ora in mano al curatore fallimentare di Alpiatz, l'alleggerimento degli eventi estivi, che impegneranno comunque economicamente per 85 mila euro.

Senza dimenticare voci come manutenzione strade interne, sgombero neve, illuminazione pubblica e gestione dell'acquedotto che normalmente sono a carico dell'ente pubblico mentre a Montecampione spettano proprio al Consorzio; e sono appunto i temi al centro della Convenzione di cui si chiede la firma degli enti locali

ESINE. L'epilogo positivo delle «Settimane»

# La cucina camuna: riscoperta e rilancio hanno fatto centro

Gran finale nel ristorante Da Sapi alla corte di due cuochi emergenti



I cuochi protagonisti della serata di Esine

È stata scelta Esine, col ristorante «Da Sapi», per ospitare l'ultimo appuntamento con le «Settimane della gastronomia camuna» rilanciate anche lo scorso anno dal Gruppo ristoratori Valle Camonica col sostegno di Confesercenti.

L'epilogo della rassegna è stato firmato da due chef camuni, Mauro Vielmi, titolare con la moglie Daniela Foppoli proprio dell'esercizio di Esine, e Alberto Giurini di «Salvetti Rosso di Sera», sempre di Esine, i quali insieme hanno dato vita all'ultima, partecipatissima serata di «a 4 mani - Cena dell'amicizia».

Per l'occasione il padrone di casa e l'amico che svolge la propria attività a 500 metri di distanza, quasi a ridosso dello svincolo della superstrada, hanno proposto ai loro estimatori i piatti della tradizione esinese interpretando le ricette di una volta (dal «Ricordo di polenta e latte mangiata dal paruli» alla «polenta stracchino e lumache»), mentre la serata è stata condotta e commentata da Marcello Plati, responsabile di Confesercenti per la Valcamonica, che ha dato appuntamento alla 17esima edizione delle Settimane della gastronomia camuna. • L.RAN.

## Brevi

**CAPO DI PONTE  
MAGIE NOTTURNE  
LA FIACCOLATA  
TRA I PITOTI**

Confortati dal successo della prima edizione, Comune, Infopoint e Iat di Capo di Ponte ripropongono per venerdì «Luci a Seradina», la fiaccolata fra le incisioni rupestri del Parco archeologico comunale di Seradina/Bedolina. È una camminata di circa 2 chilometri, e l'organizzazione invita i partecipanti a dotarsi di pila elettrica, di abbigliamento comodo e di scarpe da trekking. Il ritrovo è fissato alle 16,30 alle cascate del Parco con la distribuzione di panettone, tè e vin brulé.

**VEZZA D'OGGIO  
MARATONE  
D'ALTA QUOTA  
OLMO RACCONTA**

Marco Olmo, campione di ultra trail, sarà ospite sabato di «Adamello Ultra Trail» e di Rosa Associati per una serata patrocinata dall'amministrazione comunale di Vezza d'Oglio. L'ospite sarà nella sala vip del Centro eventi Adamello a partire dalle 20,45, e per questa occasione davvero speciale al pubblico verrà proposta anche la visione di un filmato su questa durissima disciplina sportiva, mentre naturalmente il 69enne ultramaratoneta intratterrà i presenti raccontando le sue imprese.

ANGOLO TERME

# San Silvestro movimentato ma per colpa dei ladri

I protagonisti del Capodanno di Angolo Terme sono stati (anche) i ladri. Approfittando dei festeggiamenti nella notte di San Silvestro, qualcuno ha preso di mira due attività commerciali del paese. Intorno alle tre di notte i saccheggiatori sono entrati in un negozio di generi alimentari situato nel centro del paese, ma non sono stato abbastanza abili.

Sentendo rumori sospetti provenienti dal punto vendita, il proprietario è entrato nel locale mettendo in fuga i ladri che hanno fatto in tempo a prelevare solo il registratore di cassa. In mattinata la macchina è stata ritrovata in un prato a lato della strada che collega il paese con il lago Moro.

L'altra irruzione è avvenuta in un ristorante nella zona delle Terme, e ad accorgersi della visita sgradita è stato il proprietario della struttura al momento dell'apertura, nella tarda mattinata del primo gennaio.

Completa il quadro di un momento piuttosto nero per gli esercizi pubblici di Angolo il furto avvenuto alcuni giorni fa in un altro albergo ristorante del centro termale. In quel caso i ladri, entrati alle 7 del mattino nel bar, hanno prelevato la cassa e tentato di scassinare alcune slot machine. • G.GAN.

# CERCHI LAVORO?

## PUBLIADIGE RICERCA PER LA SEDE DI BRESCIA

# 2 COMMERCIALI

PER POTENZIARE LA RETE VENDITA

OFFRIAMO:

Formazione iniziale e anticipo provvigionale mensile nel periodo di inserimento.

I candidati interessati possono inviare il proprio curriculum vitae con il consenso al trattamento dei dati personali all'e-mail:

[selezionebrescia@publiadige.it](mailto:selezionebrescia@publiadige.it)

o più semplicemente telefonare al numero **030 2911301**

La ricerca è rivolta ad ambosessi (L. 903/77)



PubliAdige  
CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ

Media in concessione:

**CORRIERE DELLA SERA  
BRESCIA**

**CORRIERE DELLA SERA  
BERGAMO**

**La Gazzetta dello Sport**  
Tutto il rosa della vita  
Milano & Lombardia Roma & Lazio

Tutti i quotidiani Finegil, le edizioni locali di Repubblica, tutte le edizioni locali del Corriere della Sera e della Gazzetta dello Sport