

BASSA BRESCIANA

Verolavecchia

Carta d'identità, arriva quella elettronica

Anche Verolavecchia ha adottato la carta di identità elettronica. Per ottenere il nuovo documento è necessario recarsi, dopo aver preso appuntamento,

all'ufficio Anagrafe. Il costo complessivo della carta d'identità elettronica è di 22,21 euro. Inoltre, la nuova procedura per il rilascio del documento elettronico prevede il prelievo obbligatorio delle impronte digitali, i minori dovranno essere accompagnati da entrambi i genitori.

Orzinuovi

Al centro culturale il testo di Dario Fo

Domani e sabato il centro culturale ospita alle 20.45 lo spettacolo «Sotto paga non si paga!», ispirato a un testo del premio Nobel per la letteratura Dario Fo.



Calvisano, yoga. Lunedì 16 aprile alle 20.45 alla sala yoga di via Riboldo 4, il Centro yoga Keidea Calvisano propone un bagno di gong. Iscrizioni al 339.4029141.



Carpinedolo, piscina. Alle 20.30, presso la piscina comunale di via Piemonte 21, lo Sporting club Carpinèdolo organizza un open day gratuito di difesa personale.



Montichiari, commedia. Venerdì alle 20.30 al Gardaforum di via Trieste 62 lo spettacolo «La signora Maria» di Paola Rizzi. Ingresso 5 euro.



Con le forze dell'ordine. La giovane Paula con i relatori del convegno sul bullismo

Paula, il coraggio di combattere il bullismo e sconfiggerlo

La giovane ha raccontato la sua drammatica storia ai coetanei dell'Irc Mazzolari

Verolanuova

Viviana Filippini

«Il silenzio è la cosa peggiore da seguire, non chiudetevi in voi stessi, ma parlate. Chiedete aiuto a casa, a scuola, alle forze dell'ordine. Che siate vittime o testimoni. Chiedete aiuto, noi ci siamo».

L'incontro. Questo l'appello rivolto dai relatori (forze dell'ordine, docenti e testimoni) ai ragazzi dell'Irc Mazzolari di Verolanuova durante gli incontri dedicati al bullismo, al cyberbullismo e di prevenzione alle droghe, avvenuti nella scuola nei giorni scorsi. Le mattinate sono state organizzate dall'istituto superiore assieme alla Compagnia dei carabinieri di Verolanuova, guidata dal capitano

Tedros Christian Comitti Berè, presente come relatore.

Il momento più toccante è stata la testimonianza di Paula che una mattina di maggio di quattro anni fa, esasperata da ripetuti atti di bullismo e cyberbullismo è saltata da un ponte della zona. Paula oggi sta bene, ha 22 anni, 8 barre metalliche nella schiena e ed è rinata grazie alla danza e al lavoro in palestra che svolge ogni giorno con grande impegno e passione. «Fin dai primi anni di scuola - racconta la ballerina - mi hanno presa in giro per le mie origini straniere. Le cose sono peggiorate alle medie e alle superiori. Le offese erano rivolte a me, al mio fisico e anche alla mia famiglia. Alle superiori è arrivato il grado massimo di esasperazione con foto mie attaccate ovunque e

La ragazza, perseguitata sul web, è rinata grazie alla danza e al lavoro in palestra

quei commenti di ogni genere su di me, sbattuti in internet e visibili a tutti. È stato esasperante».

Paula non ne poteva più, non riusciva a trovare comprensione e quell'estremo atto è stato un gesto forte - lo ammette anche lei - per chiedere aiuto, per far capire a chi le stava attorno che lei c'era e che voleva solo essere ascoltata e capita. Poi la voglia di riscattarsi che Paula ricorda così: «Una mattina stavo indossando vestiti su vestiti per nascondermi agli occhi di chi mi derideva. Mi sono guardata allo specchio e mi son detta: "Basta, io sono così. Amo la danza perché mi fa stare bene, amo le mie lentiggini, il mio non essere alta, le mie origini e anche gli altri devono accettarmi per quello che sono". Il fatto che io sia qui a raccontare è una nuova

chance che la vita mi ha dato e se posso aiutare qualcuno che si trova nella mia stessa situazione, ecco io ci sono, anche solo per ascoltare». Le giornate formative sono continuate con l'incontro sulla prevenzione alla droga con gli studenti delle classi prime e seconde. //

Vecchie signore lungo le strade bresciane



Emozioni. Un momento di una passata edizione

Montichiari

Tutto pronto per la ventesima edizione di 500 Miglia Touring con veicoli d'epoca

Da venerdì 20 a domenica 22 aprile, numerose strade e stradine del Nord Italia accoglieranno la 20esima edizione della «500 Miglia Touring», manifestazione nata nel 1999 da un gruppo di temerari, che intese-

ro dar vita a un evento per veicoli storici che potesse essere evocativo ed innovativo insieme.

Evocativo perché i veicoli d'epoca riportano comunque ad un passato che ormai non c'è più; innovativo perché la 500 Miglia percorre strade spesso dimenticate, permettendo così a chi partecipa di ritrovare il piacere della guida, per scoprire e gustare percorsi suggestivi. Dalle città ai laghi, salendo montagne, toccando borghi e squarci di un'Italia ricca di bellezze naturali, artisti-

che ed architettoniche che sembrano non finire mai.

Anche l'edizione 2018 della «500 Miglia Touring», alla quale partecipano 120 equipaggi provenienti da Olanda, Germania, Svizzera, Francia, Belgio, Irlanda e Spagna, prenderà il via dal cuore di Brescia: Piazza della Vittoria. Dopo la partenza dalla nostra città, nei tre giorni del tour l'allegria carovana toccherà Borgosatollo, Peschiera, Lazise, Malcesine, Bolzano, Madonna di Campiglio, Tione, Riva del Garda, Vestone, Gardone Val Trompia, Iseo, Rovato ed altri paesi ancora, per rientrare a Brescia, in Piazza Vittoria.

Nel ricordare che tutte le prove saranno facoltative (quindi niente ansia: agonismo solo per divertimento), segnaliamo che venerdì alle 11.30 l'allegria e colorata carovana passerà da Montichiari, dove ieri la manifestazione è stata presentata da un nutrito gruppo di organizzatori, tra i quali Paolo Mori e Giovanni Riva.

"Saremo presenti anche noi per consegnare ai partecipanti cartoline storiche del primo circuito automobilistico del 1921 che si disputò proprio a Montichiari - ha detto il presidente della Pro Loco Enrico Ferrario -. Lanciamo già la proposta per la prossima edizione del 2019: uno spiedo che serviremo a tutti i presenti. Per maggiori informazioni contattare il numero 030-3580187, www.500miglia.net. // GAF

La vedova Raccagni si dimette da assessore: «Ma nessun dissapore»

Pontoglio

Federica Pagani, la vedova del macellaio Pietro Raccagni, ha rassegnato le dimissioni dalla carica di assessore alla Sicurezza, Ambiente e Cultura del Comune di Pontoglio. L'atto è stato protocollato ieri mattina. La Pagani, che da qualche settimana vive e lavora a Lazise, sul Garda veronese, ha spiegato che «la ragione delle dimissioni non è certo imputabile a dissapori con i membri della Giunta, ma è stata dettata a malin-



Avvicendamento. Pagani e Stabile

cuore da questioni personali, familiari e professionali - ha dichiarato la pontogliese -. Ho vissuto due anni stupendi, ricchi di emozioni, esperienze e progetti che nessuno mi toglierà. Ringrazio il sindaco Seghezzi, gli altri assessori, i consiglieri, i dipendenti comunali e soprattutto i cittadini, la cui vicinanza è sempre stata per me gratificante e stimolante».

Dimissionaria da assessore, la Pagani rimarrà però consigliere di maggioranza. Sebbene non ci sia ancora la delega, ma solo per motivi burocratici, il primo cittadino ha già annunciato il nome del nuovo assessore, che sarà la 25enne Debora Stabile, laureanda in Giurisprudenza e da sempre attiva nel volontariato a Pontoglio, nonché già parte del gruppo di Seghezzi. «Mi impegnerò al massimo per il mio paese», ha dichiarato a caldo la giovane. //

Maestri assaggiatori pronti a eleggere il «re del salame»

Manerbio

Chi è il migliore produttore di salame? E quale la ricetta migliore per prepararlo? Per saperlo occorre attendere la «Festa del buon salame» che si svolgerà sabato a Manerbio.

Una giornata interamente dedicata a uno dei piatti tipici

della Bassa, dove i concorrenti gareggeranno e si sceglierà chi è il «re del salame».

Giunta oramai alla nona edizione, la formula è oramai quella collaudata. Durante la mattinata, al bar Borgomella in via San Martino del Carso, sede della manifestazione, sono previste le degustazioni con i maestri assaggiatori dell'associazione dell'Onas (Organizzazio-

ne nazionale assaggiatori salumi) a far da giuria: toccherà a loro esaminare tutti gli insaccati stilando un vero e proprio giudizio di merito. Nel pomeriggio, a partire dalle 16, la festa entrerà nel vivo con la proclamazione dei vincitori: sarà sfida aperta per scoprire quale sarà il norcino più buono e appetitoso.

La partecipazione è aperta a tutti, privati e produttori. Gli insaccati dovranno essere consegnati al bar entro venerdì 13 (informazioni al numero: 331-6209703). // U.S.