

A Desenzano il buon gelato si gusta sull'aia



L'estate porta a orientare il palato sul loro prodotto più fresco e goloso. Che ha dolcezza, aroma, sapore, e anche corpo e struttura. L'agrigelato, in più, ha il gusto del gelato in fattoria, da assaporare in un'oasi verde e familiare. Ecco il perché di quell'"agri". Non è semplicemente artigianale. E' preparato, nella migliore tradizione italiana, in modo genuino e sano, con il latte fresco delle mucche aziendali. E ha una dolce storia da raccontare.

E' il gelato che nasce da un muggito di golosità e tanta fantasia. Gelsomina, Lola, Carolina. Sono tre delle coppe preparate alla corte dell'"agrigelato". Da tre anni, la famiglia Cavaliere chiama i propri ospiti direttamente in fattoria, a pochi passi dal lago di Garda, nel cuore delle Colline Moreniche, in quella che è conosciuta come Corte Fenilazzo. L'Agri-gelateria sull'aia, la prima in Italia, è il risultato dell'iniziativa e del lavoro di una famiglia che ha saputo trasformare il proprio

podere storico in una novità di successo.

Il latte è parte della storia dei Cavalieri, che lo producono dal 1951. Di generazione in generazione, si sono tramandati la passione per la terra e i suoi frutti, finché è sopraggiunta la scelta di dedicarsi al consumatore, offrendogli il "buono e naturale" a un prezzo accessibile. L'agriturismo e lo spaccio aziendale custodiscono i sapori e le tradizioni della corte per farli conoscere a desenzanesi e turisti.

Produzione, trasformazione degli ingredienti e vendita del prodotto finale avvengono interamente in azienda.

Le famiglie si ritrovano all'aria aperta in un ambiente accogliente e, nei weekend di primavera e d'estate, la corte richiama grandi numeri: «Durante i fine settimana caldi - dice uno dei titolari - , quando la corte si riempie maggiormente, vendiamo sui 4-5 quintali di gelato al giorno. A cui si aggiungono delle piccole forniture locali.

Non avere costi di trasporto e di affitto ci ha permesso inoltre di osare sul prezzo, rendendolo più "equo" e a portata di famiglia, per far assaporare meglio il nostro gelato». La vera differenza, si capisce, sta negli ingredienti. "Privilegiamo sostanze nobili - sottolinea l'agricoltore -. Oltre al latte, la panna, le uova e la frutta di stagione (in gran parte nostra), ci sono le preziose bacche di vaniglia, l'aromatico marsala siciliano, il cacao e le nocciole piemontesi, che scegliamo sempre con molta attenzione per garantire la massima qualità. Il nostro è un gelato con pochi grassi del latte e un basso tenore di calorie: è facilmente assimilabile».

Ogni impresa ben riuscita ha un'arma segreta... che non può mancare a un Cavaliere - passatemi l'espressione -. In questo caso, la loro "Excalibur" ha un nome e un talento: è la dottoressa Donata Pancera di Pordenone, docente universitaria in ambito alimentare ed esperta di gelato, che

esporta anche in tutto il mondo. I suoi antenati facevano il gelato a Vienna. «Ci siamo affidati a lei - ci confida l'imprenditore gardesano - e alla sua professionalità. Ci ha trasmesso la sua ricetta naturale e genuina, senza grassi idrogenati e con soli componenti nobili».

La Corte Fenilazzo è anche fattoria didattica. Propone alle classi scolastiche e ai gruppi estivi di Grest parrocchiali e Crec comunali laboratori per fare il formaggio e il gelato. Il caseificio dei Cavalieri - l'unico a Desenzano - produce infatti quasi tutti i formaggi. Sempre da loro è giunta anche l'idea dei "bancomat del latte" nel Basso Garda, distributori di latticini, attivi 24 ore su 24, localizzati in più punti del Comune. E da quest'anno sarà bancomat a tutti gli effetti: «Grazie a una card ricaricabile, in azienda o presso il distributore, con sconti su ogni prodotto acquistato».

Francesca Gardenato

Grande successo per il Truck day

Anche il cav. Steno Marcegaglia con signora ha reso onore al 1° Truck Day che si è svolto nei giorni di sabato 26 e domenica 27 nel piazzale antistante la famosa azienda mantovana. Mirko Zapparoli e Stefano Bonfanti hanno organizzato uno spettacolo che ha lasciato stupiti le centinaia di appassionati e i numerosi curiosi accorsi per l'occasione. Grazie alla disponibilità di Mario Leoni e Lorenzo Scacchetti si è potuta così realizzare una manifestazione che ha avuto il duplice scopo di ricordare lo scomparso Daniele Leoni (commovente la lettera di ringraziamento letta dalla moglie), ex autista della Marcegaglia, e di raccogliere i fondi per Camilla, una bambina di Piubega che necessita di costosissime cure da doversi effettuare negli Stati Uniti. Manifestazione che ha avuto successo e che ci auguriamo di rivedere nel 2009. (m.m.)



Steno Marcegaglia con la moglie

Ferragosto con Camilla

A Gazoldo degli Ippoliti verranno organizzati il 13 e il 14 agosto, presso il locale centro sportivo, due serate danzanti con l'orchestra spettacolo "Gli angeli della notte" dove si potranno degustare le specialità della cucina mantovana.

Il ricavato della manifestazione sarà interamente devoluto a Camilla, la bambina affetta da una tetra paresi spastica con ipertono muscolare che dovrà recarsi negli Stati Uniti per sottoporsi ad un ciclo di cure che renderanno la sua vita migliore.

Vi ricordiamo gli estremi per eventuale versamenti: CIC AIUTA CAMILLA Banca BCC Agrobresciano agenzia di Brescia S.Polo Iban: IT44P0857511201000000182300 Codice swift: ICRAITMMFZO Abi: 08575 Cab 11201 C/C 000000182300 Cin: P Causale: un aiuto per Camilla



La piccola Camilla con mamma e papà



Noleggio Service:
strutture per manifestazioni, piccoli e grandi eventi



Noleggio service srl
via Asola 5 46040 Casalmoro (Mn)
tel. 0376 737039 Fax 0376 737469
www.noleggioservice.it
info@noleggioservice.it

Da 25 anni alle Grazie il raduno dei Madonnari



Nata nel 1406 come fiera agricola, e' probabilmente una delle sagre più antiche d'Italia e si svolge tutta intorno al quattrocentesco Santuario dell'Assunta, a soli quattro chilometri da Mantova, meta da secoli dei pellegrinaggi dei fedeli. Qui il 14 agosto, al tramonto, da 25 anni, più di duecento madonnari si danno appuntamento per decorare il sagrato con le loro opere: enormi raffigurazioni sacre, riproduzioni di dipinti famosi, eseguite con i gessetti colorati. Cominciata piuttosto in sordina, e rivolta solo agli artisti italiani, la Fiera richiama madonnari da tutto il mondo. Vederli all'opera è davvero spettacolare, soprattutto perché lavorano per tutta la notte. Al mattino il paese si risveglia con il sagrato del Santuario completamente ricoperto di colori. Un'arte affascinante ma effimera: la prima pioggia scioglierà completamente i disegni, e i madonnari saranno già pronti a ricominciare il loro lavoro in un'altra città. Il 15 agosto al tramonto, la giuria premia il lavoro migliore con una medaglia d'oro e tra le opere dei maestri viene scelto il disegno che costituirà il bozzetto per il manifesto della Fiera del prossimo anno. Nel frattempo i visitatori possono assaggiare sotto le tende montate sul prato intorno al Santuario alcune prelibatezze: il cotechino, le specialità e i vini locali. Oppure curiosare tra le bancarelle di commercianti e artigiani della Fiera dell'Assunta. La sera del 16 poi gran finale alle 23.30. I colori questa volta brilleranno nel cielo con un lungo spettacolo di fuochi d'artificio.

