CHIARI. L'ipotesi di reato è omicidio colposo. Il pm riapre il caso e dispone l'autopsia sul carpentiere travolto a Villongo

Stalker ucciso, indagata l'ex vigilessa

Non è caduto nel vuoto l'appello dei fratelli di Agron Bashmeta il carpentiere di Chiari travolto e ucciso a Villongo dall'auto della bibliotecaria che aveva appena aggredito e ferito con un coltello.

Il sostituto procuratore di Bergamo Gianluigi Dettori ha disposto ieri l'autopsia sulla salma dell'albanese di 43 anni investito in retromarcia dalla Mercedes di Donatella Chiari. Il magistrato ha anche ordinato una perizia cinematica per ricostruire la dinamica della disgrazia. Donatella Chiari è stata così iscritta nel registro degli indagati con l'ipotesi di accusa di omicidio colposo. Si tratta in parte di un atto dovuto per consentire all'ex agente della Polizia locale di Chiari di nominare un eventuale perito di parte. Inizialmente in verità, il pm non aveva indagato la 44enne, né disposto l'esame autoptico o perizie in quanto la dinamica dei fatti era apparsa molto chiara ai carabinieri di Sarnico intervenuti per i rilievi. Il giorno dopo il dramma però, i fratelli della vittima avevano accettato di parlare con Bresciaoggi per manifestare tutta la loro perplessità sulla rapidità con cui era stato chiuso il caso. La famiglia di Agron Bashmeta, che non crede ha chiesto agli inquirenti di approfondire anche i legami fra Donatella Chiari e il carpentiere lasciando intendere che contrariamente a quanto sostenuto dalla bibliotecaria, fra i due ci fosse molto più di un'amicizia, ma una relazione sentimentale. ● M.MA.

Il corpo di Agron Bashmeta travolto e ucciso in un parcheggio

LA SPEDIZIONE. Nella «culla» dell'Ue esposti da ieri una serie di pannelli raffiguranti The Floating Piers e prodotti tipici d'autore come olio, salame di Montisola, silter e castagne

L'agroalimentare del lago seduce Bruxelles

Gli eurodeputati hanno scoperto le eccellenze camuno-sebine Zanni: «Questo territorio merita una dimensione internazionale»

Cinzia Reboni

Dall'olio della riviera del lago di Iseo ai formaggi e le castagne della Valcamonica, passando per le sardine essiccate e il salame di Montisola, le eccellenze agroalimentari sebino-camune hanno stregato il Parlamento europeo.

A schiudere le porte di Bruxelles è stato Christo, o meglio la sua opera The Floating Piers che, a un anno dal suo smantellamento, è come un seducente «fantasma» che continua ad... aggirarsi per l'Europa.

IN OCCASIONE delle celebrazioni dell'anniversario del ponte galleggiante che per 16 giorni ha unito Montisola a Sulzano, una serie di pannelli fotografici che riproducono la passerelle e, appunto, i prodotti diventati l'orgoglio di Sebino e Valcamonica, sono affissi da ieri nel palazzo cuore dell'Europa unita. L'iniziativa è stata dell'eurodeputato di Lovere Marco Zanni, che ha utilizzato l'effetto Christo per promuovere il territorio racchiuso fra Valcamonica, Sebino e Franciacorta, quello a più alta vocazione in fatto di agroalimentare d'autore. Dalla Grecia alla Francia, i rappresentanti e gli esponenti dei Paesi membri hanno potuto scoprire il sapore del silter, della rosa camuna, del salame di Montisola, delle sardine e dell'olio extra vergine del Sebino, oltre alla polenta e ai biscotti di castagne camuni, solo per citare alcune specialità del «paniere» esportato a Bruxelles per l'occasione.

«Sulla scia del successo turistico e promozionale che ha avuto la passerella di Christo, abbiamo deciso di organizzare questo evento per far conoscere anche al Parlamento europeo le peculiarità del nostro territorio - ha osservato Zanni -. Le nostre eccellenze devono essere valorizzate anche in un contesto europeo: bisogna procedere uniti e coesi verso obiettivi comuni, con una maggiore consapevolezza dei propri mezzi». Elencando i prodotti in vetrina, Zanni si è soffermato sulla rosa camuna, «diventata anche il simbolo della Regione Lombardia, istituzione-ponte a Bruxelles per la promozione del nostro territorio, fatto di piccole realtà che offrono prodotti di alta qualità, bellezze naturalistiche e accoglienza».

Il sindaco di Montisola Fiorello Turla ha giudicato l'iniziativa «uno strumento di marketing incisivo, perché i nostri prodotti, così come le nostre località turistiche, hanno bisogno di essere "esportate" anche all'estero.

L'europarlamentare Marco Zanni con la comitiva camuno-sebina

Sapori bresciani a Bruxelles

Uno dei banchi di degustazione

Elisa e Nadia Turelli del Consorzio dell'olio dop Laghi Lombardi

Christo ci ha permesso di farci conoscere a livello mondiale come territorio, ma è opportuno che anche i nostri prodotti abbiano ampia visibilità».

DA MONTISOLA è arrivato anche Emiliano Turla: «la mia famiglia produce il famoso salame da oltre 40 anni - ha affermato con legittimo orgoglio - ed oggi è conosciuto su quasi tutto il territorio lombardo. La produzione dell'insaccato che si taglia in punta di coltello, affumicato per 40-50 giorni, è aumentata per far fronte a tutte le richieste, ma ha mantenuto le sue peculiarità di nicchia».

Montisola è anche sinonimo di sardine essiccate. Andrea Soardi e Lorenzo Archetti hanno la titolarità della produzione e vendita del prodotto «apprezzato in tutta Italia - hanno spiegato - e che ha trovato cittadinanza nelle ricette dei grandi chef, che in questo modo portano la nostra cultura in giro per il mondo». Dal lago ai monti, con i formaggi della Valcamonica. Testimonial Giancarlo Panteghini, presidente Cissva, che oltre alla produzione di silter, rosa camuna e zero1 (quello senza lattosio), si occupa della commercializzazione di tutti i prodotti del Sebino su tutto il territorio.

Marco Bezzi, presidente del Consorzio della Castagna, che conta 300 soci solo in Valcamonica, sottolinea che «pur non essendo un frutto che finisce sulle tavole degli italiani 12 mesi all'anno, i prodotti derivati dalla castagna stanno conquistando un pubblico sempre più ampio. Finalmente è stata completata la creazione del brand e siamo ormai presenti con i nostri prodotti in parecchie catene commerciali. La provincia di Brescia è la seconda in Italia, dopo Cuneo, per estensione di castagneti - sottolinea Bezzi - e meno dell'1% delle castagne potenzialmente presenti sul territorio bresciano viene lavorato». L'alta qualità dell'olio del Sebino è stata illustrata a Bruxelles da Elisa e Nadia Turelli del Consorzio dop Laghi Lombardi - Menzione Sebino. «L'olio extravergine biologico a rintracciabilità certificata viene prodotto dalle nostre 1.700 piante coltivate a diverse altezze», spiega Elisa. La Comunità Montana di Valcamonica era rappresentata da Alessandro Putelli dell'assessorato all'agricoltura, oltre che coordinatore del Gal Valcamonica-Sebino, attore principale della promozione del territorio. Presenti a Bruxelles anche il Consorzio Vini Valcamonica, il Consorzio Franciacorta, l'Azienda agricola Leonardo di Sale Marasino, l'ufficio promozione turistica Iseo Lake e il gruppo Iseo Immagine. A portare un angolo di cultura a Bruxelles c'era il Centro culturale Teatro camuno, e in particolare Bibi Bertelli e Rina Sanzogni, fautrici della rassegna «Dallo sciamano e allo showman», che taglierà quest'anno il traguardo della quindicesima edizione con un omaggio a Sergio Bardotti. Il percorso innovativo del Cctc si è concretizzato in un progetto a fumetti umoristico destinato, anche questo, a promuovere il territorio delle incisioni rupestri. ●

La lezione

«Sapori figli di grandi tradizioni»

Le bellezze artistiche e gastronomiche di Sebino e Valcamonica sono state esaltate dalla lezione di Paolo Tedeschi, docente della Bicocca di Milano. Un viaggio iniziato dal vino della Franciacorta, culla di un brand diventato «mondiale grazie all'esperienza di viticoltori come Ziliani o Berlucchi che hanno impresso una vera "svolta" alla produzione».

TEDESCHI ha poi affrontato il «tema» dei formaggi e della rivoluzione avvenuta con l'introduzione, negli anni Cinquanta, della catena del freddo, «che ha permesso di far entrare la produzione casearia nella grande distribuzione».

Tra la Valcamonica e la Franciacorta c'é il lago, terra ideale per la produzione dell'olio. Il tour gastronomico di Tedeschi ha fatto quindi tappa a Montisola, con il suo salame e le celebri sardine essiccate, fino alle castagne della Valcamonica. Dalla teoria si è quindi passati alla pratica. Davanti ai pannelli fotografici dell'esposizione «Lago d'Iseo, Franciacorta e Valcamonica: sapori d'eccellenza», il ricco buffet di prodotti ha reso comprensibile quello che talvolta le parole non riescono a spiegare. C.REB.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ISEO. Tra il Sebino e Brescia è tornata la prestigiosa Summer School

Con i Nobel dell'economia arriva l'élite del pensiero

È il momento dei premi Nobel per l'Economia alla Summer School promossa nel capoluogo sebino dall'«Iseo» (Istituto di studi economici e per l'occupazione).

Stamani i 65 giovani economisti partecipanti, provenienti da 22 Paesi e 45 università sparse per il mondo, si trasferiranno a Brescia per seguire il 50° convegno di studi internazionali organizzato con l'Università degli Studi di Brescia dall'«Iseo». Protagonisti Jean Tirole, premio Nobel per l'Economia 2014, Michele Boldrin, professore alla Washington University, e Jacques Darcy, capo della divisione Equity del Fondo Europeo degli Investimenti.

L'appuntamento è alle 10, nell'aula magna del dipartimento di Economia e Management, in via San Faustino 74/B, in città.

Il confronto, introdotto da Roberto Savona, docente di Economia degli Intermediari Finanziari a Brescia, ruoterà attorno a un interrogativo di stringente attualità: i brevetti sono più uno stimolo o più un ostacolo all'innovazione e, dunque, alla crescita?

Jean Tirole, direttore della Toulouse School of Economics, è salito in cattedra anche ieri pomeriggio, all'Iseolago hotel, proponendo le sue riflessioni sui rapporti tra comportamenti etici e imperativi del mercato.

Domani mattina sarà la volta di Michael Spence, Nobel per l'Economia 2001, che non ha mai saltato una edizione dell'Iseo Summer school sin dalla sua istituzione. Spence terrà una lezione sulla connessione inscindibile tra crescita economica e stabilità politica. Nel pomeriggio, il testimone passerà a Eric Maskin, Nobel per l'Economia 2007, ora alla Harvard University, celebre per la sua «mechanism design theory», da cui derivano importanti indicazioni per le politiche pubbliche e le scelte di politica economica.

La Summer School non è però un corso puramente accademico: i 65 corsisti partecipanti hanno visitato Iseo e dintorni, comprese le cantine della Franciacorta, solcato il Sebino in kayak e visiteranno anche Santa Giulia e il Capitolium a Brescia. ● G.Z.

Brevi

PROVAGLIO D'ISEO
ALLA STAZIONE PER DEGUSTARE VINI E FORMAGGI

Alla stazione di Provaglio d'Iseo, a cura dell'associazione Il Viandante e del circolo Legambiente Franciacorta, stasera alle 20.30 si terrà un corso di degustazione vini e formaggi bresciani. Protagonista della serata il critico enogastronomico Riccardo Lagorio. Queota 20 euro a persona, solo su prenotazione. Sempre alla stazione, da venerdì 30 giugno dalle 12 fino a domenica sera ci sarà un'esposizione pittorica dell'artista Ann Cosmi.

PADERNO. Aperte le domande in Comune

Con il servizio civile una chance ai giovani

C'è un opportunità per i giovani interessati a svolgere un periodo di servizio civile a Paderno e i candidati possono già presentare domanda.

L'amministrazione comunale, che ha aderito al Bando di Servizio civile, ospiterà per 30 ore settimanali un giovane, che dovrà avere un'età compresa tra i 18 e i 29 anni non compiuti, per impegnarlo nel settore dei servizi socio-assistenziali per la durata di un anno.

Il compenso è fissato in una somma di 433,80 euro al mese. Al termine sarà rilasciato un attestato di partecipazione e la certificazione delle competenze, utile per essere spesa nel mercato del lavoro.

Per partecipare al bando è necessario presentare domanda al Comune di Paderno entro e non oltre le ore 14 del 26 giugno tramite posta elettronica all'indirizzo «info comune.padernofranciacorta.bs.it», o con posta elettronica certificata (protocollo pec.comune.padernofranciacorta.bs.it), oppure a mano all'ufficio protocollo (aperto dal lunedì al sabato dalle 10 alle 12,30). ● F.SCO.

VkVSlyMjVm9sb0Vhc3lSZWFkZXJfU2VzYWFiIyMjMDE1ZDA1MzUtYzBhZS00NDZhLTkwYzktNDg2YWQ0YjZmNDgyIyMjMjAxNy0wNi0yOVQxMjoxMzowMCMjI1ZFUg==