

«We Love Castello» l'estate urbana in 108 giorni di appuntamenti

Concerti, fiere, feste, camp e un'area ristorante all'aperto con 200 posti nel piazzale Locomotiva



Realità bresciane associate. La presentazione di «We Love Castello»



Falcone d'Italia. Una veduta laterale dell'ingresso al Castello

Cartellone

Barbara Fenotti

Da oggi al 10 settembre il Falcone d'Italia torna a essere la casa estiva dei bresciani con «We Love Castello», 108 giorni di attività ed eventi sul Colle Cidneo messi a punto per il quarto anno consecutivo dall'associazione Palcogiovani con il supporto di Kitchen, 94 Investimenti e Sinapsi e la collaborazione di Fondazione Brescia Musei e del Comune di Brescia.

Tantissimi gli appuntamenti inseriti nel palinsesto, che viene inaugurato stasera dalla festa universitaria «Parallel University». Domani toccherà agli studenti delle superiori festeggiare l'arrivo dell'estate con «Link-Students Connection 2023», la festa degli alunni in programma dalle 18 fino a mezzanotte che vedrà tra gli ospiti il rapper Villabanks per portare palco il suo ultimo disco (il biglietto è acquistabile al costo di 20 euro su Ticketone oppure in serata fino a esaurimento).

La novità asporto. L'area del piazzale della Locomotiva si trasformerà come da tradizione in un grande foodtruck restaurant. All'area servita, oltre 200 posti, si affiancherà quest'anno un'area per l'asporto dove poter acquistare da bere e da mangiare per poi scegliere il posto preferito del castello in cui gustare il cibo. Durante la stagione si alterneranno oltre 10 foodtruck, che proporranno svariati menù: dal messicano al burger grill, dall'abruzzese all'asiatico, fino alle pietanze veg. Ci sarà spazio anche per il dolce, con una gelateria artigianale. «Saranno organizzate anche serate tematiche di degustazione di

vini e birre artigianali per promuovere e valorizzare l'enogastronomia locale» annuncia Matteo Castellazzo di Kitchen. Nell'area del Bastione di San Marco è stato allestito il Wonder Stage, un palco permanente, installato con la collaborazione di Sinapsi, che ospiterà per tutta la stagione decine di eventi. «Dopo 30 anni posso dirmi orgoglioso di quello che oggi possiamo presentarvi - afferma Cristian Delai, presidente di Palco Giovani -. Grazie alla rete di persone e di realtà che Palco Giovani ha costruito nella sua storia siamo riusciti a costruire un team ibrido di organizzazioni sociali e private che è riuscito a realizzare qualcosa di importante per la città». A proposito di brescianità il 16 giugno Omar Pedrini presenterà in anteprima nazionale il nuovo album «Sospesi» (biglietti Ciaoticket.it, info@welovecastello.it), mentre il 2, 3 e 4 giugno la fortezza cittadina si trasforma nel paradiso degli appassionati di fumetti con la fiera «Cosplay and comics» che culminerà domenica 4 giugno con il concerto di Cristina d'Avena e dei Gem Boy. Seguono la Notte Bianca, il Brixia gin festival, il Madrook festival e il 30 luglio Rosa Chemical verrà in concerto.

A settembre torna l'Epicentro music festival e, per i più giovani, tutti i mercoledì «Waikiki» per stare insieme, divertirsi e conoscere il castello. A tutto questo si aggiunge la ricchissima attività della Fondazione Brescia Musei, che torna a proporre diverse iniziative tra cui il Summer camp per i più piccoli dal 12 giugno all'8 settembre. «We Love Castello» darà lavoro a oltre 50 bresciani under 30, per lo più giovani universitari e studenti delle superiori e gli utili generati dall'attività saranno devoluti in beneficenza. //

Cidneo sempre vivo tra musei e attività ludico-didattiche

La programmazione di «We Love Castello» va di pari passo con quella messa in campo per l'intera estate da Fondazione Brescia Musei, in primo luogo con l'offerta museale, cui si affiancherà la mostra di Davide Rivalta. L'estate 2023 propone un cartellone di attività ludico-didattiche ideate e sviluppate in sinergia con diverse realtà del territorio come l'associazione Amici del Cidneo.

Notte al museo con le prelibatezze «made in Brescia»

«Cibo di Mezzo»

Una notte al museo con il 3° gala enogastronomico di «Cibo di Mezzo»: il sodalizio tra cuochi e artigiani del cibo, per la promozione del "made in Bs" a tavola, sbarca al Museo della Mille Miglia, viale Bornata 123 in città. Domenica 4 giugno, protagonisti saranno i ristoranti e i produttori bresciani che aderiscono all'associazione, fondata nel 2018 da Paolo Maioli con alcuni ristoratori bresciani, ed oggi presieduta da Stefano Cerveni, chef dello stellato Due Colombe a Borgonato di Corte Franca. In autunno i locali aderenti propongono un menù speciale, basato sulle eccellenze bresciane dei produttori affiliati, con appuntamenti unici, come l'evento che ora sarà ospitato al Museo Mille Miglia, nell'ambito di Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023. Ci saranno due ingressi: il ristorante Aroma di Brescia e Radici di Iseo il 4 giugno debutteranno, a fianco di associati "storici" come Due Colombe, Duo a San Felice del Benaco, Al Malò a Rovato, Cadebasi ad Erbusco, Saur ad Orzinuovi e Tenuta Urbana a Brescia. Saranno i protagonisti di uno showcase con formula itinerante a coupon, con due percorsi (Rosso e Blu) ed una serie di tavoli liberi, e con quasi 40

produttori e vignaioli bresciani di «Cibo di Mezzo», presenti per raccontare i loro prodotti. Ogni carnet comprende 5 portate (dolce compreso), assaggi liberi, 4 abbinamenti di vino a libera scelta, acqua Maniva, caffè Pura Vita e drink a scelta. Inizio alle 19.15. I biglietti sono già in prevendita on line: <https://bit.ly/M10CDM> o sul sito cibodimezzo.it, a 63 euro (+ diritti).

L'evento sarà anche la festa finale del Trofeo Valli Bresciane, competizione automobilistica il cui traguardo finale è previsto al Museo Mille Miglia prima della cena: non mancherà quindi l'occasione per ammirare alcune vetture storiche.

Prevendita online per il gala enogastronomico abbinato al Trofeo Valli Bresciane

«Cibo di Mezzo è un progetto nato in punta di piedi, ma che ha saputo crescere e consolidarsi - spiega Stefano Cerveni -. Oggi rappresenta un'esperienza unica nel suo genere, fuori dagli schemi per il modo in cui ha saputo superare le classiche rivalità tra colleghi, in nome di una grande opportunità comune: la promozione e valorizzazione di un territorio e del suo patrimonio enogastronomico, spesso poco conosciuto, ma di altissimo livello.

L'evento consolida la collaborazione con Ais Brescia (l'associazione Sommelier), Richeumont Club Italia - Eccellenza della panificazione ed Ampì (Associazione Maestri Pasticceri Italiani). //

Okay. Let's Rock!

NEW ROCK
Brescia climbing

Via A. Diaz, 4, 25010 San Zeno Naviglio BS
030.6399090 / 030.4197799 + 39 335 5937581
www.newrockbrescia.it

Raduno motoristico verso rotte camune

Solidarietà

Non si fermano neppure in queste giornate di tempo perlomeno bizzarro i tanti motociclisti appassionati dei tour sulle strade della nostra provincia: domani, dal Museo Mille Miglia (via Bornata, in città) prenderà il via il «Raduno di Primavera 2023» con la Vallecamonica protagonista indiscussa.

In collaborazione con la sezione turistica del cittadino motoclub Leonessa, questo ra-

duno accoglierà i possessori di due ruote (moderne e d'antan) unendo in un efficace gemellaggio la sezione fuoristradistica del Leonessa impegnata sempre nella giornata di sabato nella ottava edizione del suo «Valli Bresciane Audax».

L'appuntamento di domani ha quale fine la conoscenza dei passi alpini e delle montagne bresciane dopo la pausa invernale: meta finale di questo tour sarà il Passo del Mortirolo, facendo tappa al Colle di San Zeno per dirigersi poi a Edolo e salire quindi sulle ripide strade



Verso la Valcamonica. Motoclub in pole position

del Mortirolo; oltre 250 chilometri per un percorso che terrà in sella i motociclisti per sei sette ore al fine anche di sostenere le varie attività benefiche dell'Aido. Questo evento ha

avuto il supporto del Gruppo Bonera (concessionaria moto) che ha voluto essere partner del Veteran Car Club e del motoclub Leonessa. //

LUCA SCARPAT

Valutiamo e acquistiamo quadri, opere d'arte e complementi d'arredo antichi e moderni. Acquistiamo anche intere collezioni.

PER LA TUA VALUTAZIONE
CHIAMA SUBITO
347 3467273

Sesart's

www.sesarts.com
info@sesarts.com