

Speciale **Barbariga - Fiera del Casoncello**

A cura di Publilodge
Concessionaria di Pubblicità

il Casoncello
di Stefano e Latizia



produzione e vendita
casoncelli nostrani fatti a mano

Barbariga (Bs) - Via Puccini, 1
Tel. 030 9718496 - Call. 338 6772345

Barbariga - IX Fiera del casoncello bresciano

Il programma

Domani		Sabato		Domenica	
Ore 18	2° Torneo di tennis "Fiera del Casoncello"	Ore 16	2° Torneo di tennis "Fiera del Casoncello"	Ore 9	Quadrangolare Scuole Calcio FC Barbariga
Ore 19.30	Apertura stand espositori e ristorante	Ore 19	Apertura stand espositori e ristorante	Ore 10	Esibizione di aeromodellismo
Ore 20.30	Raduno Harley Davidson "Memorial Gorlani"	Ore 21	Serata danzante con l'orchestra Arcobaleno	Ore 12	Apertura stand espositori e ristorante
Ore 21	Musica con il gruppo Da Polenta			Ore 12	Le Rosse di Maranello alla Fiera del Casoncello
				Ore 14.30	Gara nazionale di Morra organizzata dall'associazione La Compagnia della Morra di Barbariga
				Ore 16	2° Torneo di tennis "Fiera del Casoncello"
				Ore 17	Show Bikertrial - Team GT 360 Degrees
				Ore 19	Apertura bar e ristorante
				Ore 21	Serata danzante con l'orchestra Rosy Guglielmi

piera
gelateria
caffetteria

Barbariga (Bs) - Via Roma, 2
Tel. 030 9771011

**Molino della Terra
Barbariga**

AZ. AGR. ALLOISIO PIETRO
Barbariga (Bs) - Via XXIV Aprile, 22
Tel. 030 9971309 - Call. 339 6729667

DIGWOOD
PRODUZIONE E VENDITA
ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO DI PELLET

L'ideale... il calore naturale
del legno comodamente a casa tua.



Barbariga (Bs) - Strada Vicinale della Valdico
Per informazioni: Tel. e Fax 030 9719869

A BARBARIGA FINE SETTIMANA CON LA RASSEGNA CHE QUEST'ANNO ONORA ANCHE LA SPONGADA

Tre giorni di buona cucina con la Fiera del casoncello

A Barbariga il fine settimana è all'insegna della "Fiera del casoncello bresciano", appuntamento che giunge alla nona edizione e riporta alla ribalta una delle specialità del territorio più apprezzate della tradizione bresciana.

A Barbariga il "signor" casoncello è De.C.O. vale a dire tutelato dalla Denominazione comunale d'origine e, per valorizzare il "made in Brescia", quest'anno gli organizzatori della Bassa hanno pensato di abbinare al casoncello la spongada De.C.O. di Breno.

Sapori di casa nostre, dunque, dal primo piatto al dolce, per la manifestazione organizzata dalla Pro loco presieduta da Luigi Tosini e dal Comune guidato dal sindaco Marco Marchi. Una manifestazione di successo che lo scorso anno, in tre giorni, ha registrato ben 9.000 coperti a tavola.

Epicentro della tre giorni sono lo stadio comunale e l'oratorio. La fiera ha valenze concrete anche per il tessuto economico del paese, oltre a valorizzare l'impegno dei volontari e delle

associazioni che operano costantemente sul territorio.

«Il casoncello è un prodotto molto particolare che vanta una genesi antichissima: le tracce della presenza di questo piatto tra le province di Brescia e Bergamo risalgono addirittura al Medioevo - ricorda il sindaco di Barbariga Marco Marchi -. Barbariga non vuole vantare alcuna primogenitura, semmai difendiamo il prestigio della denominazione comunale che riconosce la particolarità del nostro casoncello che viene preparato con standard e procedure ben codificate».

Qual è il valore della "Fiera del casoncello bresciano" di Barbariga? «È un momento molto importante per tutta la nostra comunità - conferma il sindaco -. Precisiamo che ogni anno l'auspicato ricorrenza della Fiera va suddiviso tra le associazioni del volontariato, una ricchezza per Barbariga che rappresenta un valore aggiunto per tutti».

C'è anche una valenza economica indiretta della Fiera: «La Denominazione comunale e la Fiera hanno innescato un mec-



La Fiera del casoncello è da tutto esaurito

canismo virtuoso che dura tutto l'anno. A Barbariga erano attivi quattro laboratori per la produzione del casoncello e adesso altri tre stanno aprendo. Per una piccola comunità come la nostra si tratta di un'opportunità di occupazione molto impor-

tante e di un segno di vitalità che, di questi tempi, non guasta».

A Barbariga tutto è pronto per la nona Fiera che sarà come sempre impeccabile grazie al lavoro dei circa 200 volontari coinvolti.

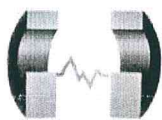
LA TRADIZIONE

«Molino della Terra»
sapore
d'antico

Un sapore antico, testimone della tradizione secolare. È quello dei prodotti con il marchio "Il Molino della Terra" che vengono proposti anche alla Fiera del casoncello di Barbariga. E nel paese della Bassa gioca in casa Pietro Alloisio che in Fiera porta le farine integrali, nostrane, bramate. Farine per polenta, prodotti di nicchia per veri intenditori che già dalla confezione fatta rigorosamente a mano denunciano la loro vocazione unica.

È l'unicità della produzione del mulino di via XXIV Aprile 22, a Barbariga, è la macina di pietra spinta dall'acqua del mulino che già esisteva nel 1430: «Con i documenti storici siamo riusciti a risalire fino a quell'anno - conferma Pietro Alloisio -. La storia di questo mulino ci impone di rispettare le tradizioni e siamo orgogliosi di continuare a mantenere in vita questa struttura».

Tanta storia ma anche tanta qualità, che si può toccare davvero con mano provando i prodotti con il marchio "Il Molino della Terra".



GASPARI GIOVANNI

ELETTROTECNICA

BARBARIGA (BS)
Via Della Francesca P., 1
Tel. 030 9771079

Riparazioni di motori elettrici e elettropompe

FARMACIA
dr. PIETRO MARCHI



FARMACIA PIETRO MARCHI
del Dott. MARCO MARCHI
BARBARIGA (BS)
VIA ROMA, 6
Tel. 030 9971251 r.a.
Fax 030 9976770
info@farmaciarmarchi.it



FARMAVETE
BARBARIGA (BS)
VIA ROMA, 6
Tel. 030 9718110
Fax 030 9971286
Info@farmavete.com

www.fieradelcasoncello.it

9^a Fiera del Casoncello Bresciano

BARBARIGA - BS
venerdì 28
sabato 29
domenica 30
settembre 2012

Presso lo Stadio Comunale e l'Oratorio Parrocchiale

AREA RISTORANTE
AREA SELF-SERVICE