



FESTIVAL DELLA
SOSTENIBILITA'
SUL **GARDA**



1- 30 APRILE 2019

LAGO DI GARDA

L'IDEA DEL
FESTIVAL

FESTIVAL DELLA SOSTENIBILITA' SUL GARDA



Torna per il terzo anno consecutivo un evento unico che coinvolge il più grande lago d'Italia su tutte e tre le regioni delle sue sponde, un percorso ideale nato per valorizzare la sostenibilità e promuovere lo sviluppo sostenibile. La sostenibilità coinvolge una molteplicità di fattori e settori da non poter essere esaminata, né perseguita, con una sola prospettiva; necessita uno sforzo collettivo da parte di tutti per intervenire dal punto di vista sociale, economico e ambientale, in maniera integrata, con nuove connessioni. Il Festival nasce per promuovere, coinvolgere e sensibilizzare sui temi dello sviluppo sostenibile declinati al lago di Garda, è rivolto a tutti i cittadini e turisti interessati, agli operatori economici e sociali. L'obiettivo è diffondere la cultura della sostenibilità, richiamare l'attenzione locale, nazionale e internazionale sulle problematiche e le opportunità da "connettere" al lago di Garda, contribuire a promuovere una prospettiva condivisa da tutti, non solo a parole ma nei fatti concreti e quotidiani, per incentivare un cambiamento culturale e di comportamenti individuali e collettivi; far nascere soluzioni di buone pratiche per tutelare, valorizzare e "sostenere" l'unicità del nostro territorio.

Il Festival della sostenibilità sul Garda è reso possibile dall'opera di volontariato che l'Associazione di operatori culturali gardesani L.A.C.U.S. realizza dal 2002 e da tutte le realtà che hanno creduto in questo progetto.

Luigi Del Prete.

PROGRAMMA

Il 2019 è l'anno italiano del turismo lento e durante il Festival verrà celebrato, incentivando un modo di far conoscere il Garda senza consumare il territorio, con forme di mobilità dolce. Il programma si snoda tra camminate sostenibili, uscite in barca, attività e laboratori didattici, seminari, conferenze e convegni sui temi della sostenibilità, visite guidate e degustazioni di prodotti tipici a km zero, escursioni inedite e foto contest, momenti conviviali di riflessione e gioco, mostre di fiori e piante rare.

Nell'Anno del Turismo Lento il camminare porta con sé racconti, relazioni ed emozioni, con le numerose Camminate Sostenibili del Festival vogliamo far conoscere zone dell'entroterra, vie di trasporto create nei secoli scorsi, percorsi naturalistici tracciati da pastori e contadini, sentieri ispirati a storici e letterati, vie spirituali e paesaggistiche, d'acqua, di collina e di montagna, lontane dai circuiti turistici di massa, per scoprire realtà territoriali autentiche, con proprie peculiarità e caratteristiche. **Attraversare a piedi un cammino tracciato su antiche vie è un'esperienza avvincente, terapeutica e appagante;** permette di recuperare l'importanza del tempo e dell'autenticità, immergersi nella natura e nei borghi più caratteristici, riscoprire memorie e artigianalità spesso dimenticate, in luoghi gardesani che vengono così conosciuti e assaporati.



LEGENDA ZONE



Alto Garda e Valtènesi



Colline Moreniche



Garda Veronese



Garda Trentino

LEGENDA EVENTI



Conferenze
Convegni
Seminari



Visite guidate



Mostre
Manifestazioni



Sport



Passeggiate/
Escursioni



Laboratori



Enogastronomia



Sviluppo
sostenibile



A PIEDI PER
I SANTUARI

Loredana Francinelli - Giovanna Coco

A piedi per i Santuari del Lago di Garda

Il giro del lago in dodici tappe





A PIEDI PER I SANTUARI

“A piedi per i Santuari del Lago di Garda” è la prima, e per ora l'unica guida, indirizzata ai camminatori, che propone l'intero percorso del lago. E' per tutti, non solo per coloro che camminano spinti da motivazioni religiose; **chi è mosso solo dal piacere di camminare o da interessi culturali troverà nelle pagine della Guida e nel territorio attraversato molte informazioni e motivi di soddisfazione e di arricchimento.** Prevede dodici tappe, una delle quali nell'entroterra veronese conduce al Santuario della Madonna della Corona, nelle ultime propaggini del Monte Baldo.

L'itinerario è per camminatori e non richiede particolare allenamento né attrezzatura di sorta, tranne lo zaino e delle buone scarpe da trekking.

Esso si snoda spesso a mezza costa con vari saliscendi o in piano lungo le piste ciclabili in riva al lago. Il perimetro del lago è di km165, ma il nostro itinerario raggiunge km 242. In due tappe si superano i mille metri di altitudine, le altre sono di media difficoltà ed alcune facili. I sentieri si inoltrano tra uliveti, vigneti, campi coltivati e boschi, tra piccoli e grandi borghi ben conservati e di grande bellezza, tra santuari, monasteri, pievi romaniche, eremi dai quali si godono spesso panorami mozzafiato. La forma circolare del percorso consente di controllare, ammirare e contemplare il cammino, quello già compiuto e quello da compiere e, in un unico colpo d'occhio, l'intero itinerario. La Guida è dotata di un ampio corredo di notizie storico-artistiche su tutte le località attraversate, oltre che di cartine dettagliate sui percorsi, di grafici altimetrici e chilometrici e di altre informazioni utili per chi cammina lento.

Per prenotare o acquistare la guida potete rivolgervi a L.A.C.U.S. :
mail info@gardalacus.it o telefonicamente al numero 331 2386503



2 - 6 APRILE



I SEMINARI DEL FESTIVAL - 2 Aprile
LA RETE DI MONUMENTI NATURALI ED ECCELLENZE
AMBIENTALI DEL LAGO DI GARDA



Sala consiliare comune di Puegnago del Garda
20.00 - 22.00

A cura dell'associazione L.A.CU.S. Partecipazione gratuita.



LE CAMMIMATE SOSTENIBILI - 3 Aprile
LA MALGA NEL FAGGETO



Partenza ore 9.00 Oleificio di Gardola; rientro 13.00.

Piacevole passeggiata fino al rifugio Cima Piemp, all'ombra del bosco e alla scoperta di antichi mestieri.



In collaborazione con Ufficio Unico di Tignale.

Partecipazione gratuita. Info: 0365 73354 – info@tignale.org



LE CAMMIMATE SOSTENIBILI - 5 Aprile
SULLE TRACCE DELLA GRANDE GUERRA



Partenza ore 9.00 Oleificio di Gardola; rientro 13.00.

Trincee e postazioni belliche con panorami mozzafiato a picco sul lago. In collaborazione con Ufficio Unico di Tignale. Partecipazione gratuita. Info: 0365 73354 Info@tignale.org



I SEMINARI DEL FESTIVAL - 6 Aprile
CASI CONCRETI DI RIGENERAZIONE URBANA
PARTECIPATA



Fondazione Cominelli a San Felice del Benaco
10.00-13.00

in collaborazione con Disvelarte: Restauro e Conservazione e Manifattura Urbana. Partecipazione gratuita.

6 APRILE



LE CAMMIMATE SOSTENIBILI I BOSCHI DELLE MORENE



Il luogo di ritrovo è presso il parcheggio dell'agriturismo
in località **Limone di Gavardo** 15.00



Percorso di 6 km della durata di 4 ore con dislivello di 100 metri. Passeggiata naturalistica verso le zone di pregio ambientale del "Monte Faita" per conoscere la vegetazione boschiva delle colline moreniche. Sosta a Moniga del Bosco presso Cascina Belmonte; visita ai frutteti ed alle arnie con degustazione di prodotti tipici biologici. Rientro seguendo il percorso per Terzago e attraversando un bellissimo castagneto. La camminata è a cura di Franco Liloni.



Per partecipare è necessario iscriversi a L.A.C.U.S. ,
prenotazioni: info@gardalacus.it , tel 331 2386503



PRESENTAZIONE DEL VOLUME "A PIEDI PER I SANTUARI DEL LAGO DI GARDA"

Sala Consiliare Comune di **Puegnago del Garda**
ore 20-22



A cura della dr.ssa Giovanna Coco.

6 APRILE



LE CAMMIMATE SOSTENIBILI AGGRAPPATI AL CIELO SOPRA IL LAGO! DA TEMPESTA A BUSATTE.



Ritrovo alle ore 9.00 presso la fermata dell'Autobus
sulla gardesana a **Malcesine**.



Arrivo a Tempesta al parcheggio delle auto,
inizia l'escursione imboccando un sentiero panoramico
con vista lago mozzafiato. Dopo brevi salite e pianori,
gradatamente si scende verso Torbole sino a raggiungere
Loc.Busatte. Alle 12.30 pranzo al sacco al Parco delle
Busatte, 14.00 ritorno sul sentiero cambiando la prospettiva.
Alle ore 16.30 termina l'escursione al raggiungimento delle
auto.

Il Percorso è medio facile, munirsi di calzature idonee per sentieri sassosi.
Per partecipare necessita essere iscritti a L.A.C.U.S. .
Prenotare a info@gardalacus.it , tel 331 2386503.



VISITE GUIDATE ALLE FORNACI ROMANE DI LONATO DEL GARDA



Fornaci Romane di Lonato 10.00 - 12.00

Partecipazione gratuita.
A cura dell'Associazione Polada.

7 APRILE



BIKE TOUR DELLE COLLINE MORENICHE

Ritrovo alle ore 9.30 presso la fontana del Ionatino, in via Marziale Cerutti a **Lonato del Garda**



In collaborazione con FIAB di Brescia.



Si pedala fino alla Madonna della Scoperta, attraversando luoghi che hanno visto la presenza dei longobardi nell'VIII° secolo e più di mille anni dopo, la madre di tutte le battaglie per la nascita dell'Italia, nel XIX° secolo. Il Bike Tour prosegue per Solferino, dove è nata la Croce Rossa, poi la guida Fiab ci porterà a Castellarò Lagusello, dove sono presenti insediamenti palafitticoli patrimonio UNESCO e si concluderà alle 17.00; il pranzo è al sacco, con possibilità di prenotare presso agriturismi di Castellarò Lagusello.

Per partecipare è necessario iscriversi a L.A.C.U.S. per i soci FIAB la partecipazione è gratuita. per info e prenotazioni:
info@lagodigardasostenibile.it, tel 331 2386503



VISITE GUIDATE ALLE FORNACI ROMANE DI LONATO DEL GARDA

Fornaci Romane di Lonato, dalle ore 10.00 alle 12.00. e dalle 14.30 alle 17.00.



Partecipazione gratuita.

A cura dell'Associazione Polada.



7 APRILE



PULIZIA DEI FONDALI

Manerba del Garda, ore 10.30



Le associazioni Talata sub Desenzano, WWF Bergamo-Brescia, Pescatori del Benaco, Apnea club Brescia collaborano per il recupero e la rimozione di reti abbandonate nell'area del Parco lacuale della Rocca di Manerba.



HORA FELIX...HAPPY HOUR!

Fornaci Romane di Lonato 15.30



Come e cosa si mangiava nell'antica Roma? Cosa avremmo degustato all'ora dell'aperitivo in un'antica taberna? Di questo si parlerà nell'incontro di domenica 7 aprile cui seguirà una degustazione a tema antica Roma. Gustare per credere! Per partecipare è richiesto un contributo di 5 €.



Info e prenotazioni: fornaci_romane@comune.lonato.bs.it – tel 366 5474656

7 APRILE



**CAMMINATE SOSTENIBILI
DALL'ABBAZIA DI MAGUZZANO
AL SANTUARIO DEL CARMINE**

**Ritrovo è alle ore 8.00 davanti all'ingresso
dell'Abbazia di **Maguzzano****

Una tappa facile e quasi interamente sul piano, l'ultima della guida "A piedi per Santuari del Lago di Garda", il giro del Lago in dodici tappe.

La camminata collega due Santuari e si snoda lontano dal lago. Durante il percorso si incontreranno altri edifici ecclesiastici, tra le quali la Pieve di Manerba e la Chiesetta dei Morti della Selva, oggi Monastero Cristiano Ortodosso presso il castello di Drugolo a Lonato del Garda. Il ritrovo è alle ore 8.00 davanti all'Abbazia di Maguzzano. Si raccomanda calzature idonee per il trekking. Pranzo al sacco, il rientro è previsto per le ore 15.00 circa al Santuario del Carmine.

Chi vuole, può fermarsi per la visita guidata. Sarà presente Giovanna Coco, una delle due autrici della suddetta guida.

Info e prenotazioni a info@gardalacus.it o telefonicamente al numero 331 2386503, per partecipare necessita essere iscritti a L.A.C.U.S.

Attenzione: per il rientro, mancando collegamenti diretti fra Maguzzano e San Felice o Salò ci si organizzerà con le automobili, contando sulla disponibilità dei partecipanti camminatori.

9-10-11 APRILE



I SEMINARI DEL FESTIVAL - 9 Aprile
'BENI COMUNI, BENE COMUNE E SVILUPPO
SOSTENIBILE: LA DIMENSIONE LOCALE'



Sala consiliare comune di Puegnago del Garda
Ore 20.30 - 22.00

Seminario in collaborazione con l'Università degli studi di Brescia, a cura del Prof Carmine Trecroci coordinatore di UNIBS Sostenibile.



LE CAMMIMATE SOSTENIBILI- 10 Aprile
ECHI D'ACQUA



Partenza ore 9.00 Oleificio di Gardola;
rientro ore 13.00 circa.



In collaborazione con l'Ufficio Unico di Tignale.
Riflessi, cascate e orridi nella frescura del bosco.
Partecipazione gratuita. Info: 0365 73354 - Info@tignale.org



I SEMINARI DEL FESTIVAL - 11 Aprile
I SEGNI DEL TERRITORIO IN VALTENESI: LA
PERCEZIONE PAESAGGISTICA UNITARIA DEI
CASTELLI



Fondazione Cominelli a San Felice del Benaco
18.00 -20.00

in collaborazione con Disvelarte:
Restauro e Conservazione. Relatori Dr.ssa Barbara Scala,
Università degli studi di Brescia, Dr. Davide Sigurtà,
Commissione Paesaggio Regione Lombardia, Modera
Luigi Del Prete. Partecipazione gratuita.

12-13 APRILE



LE CAMMINATE SOSTENIBILI - 12 Aprile IL SENTIERO DELLE FRATTE



Partenza ore 9.00 Oleificio di Gardola

Rientro ore 13.00 circa.



In collaborazione con l'Ufficio Unico di Tignale.

Riflessi, cascate e orridi nella frescura del bosco.

Info: 0365 73354 - Info@tignale.org - partecipazione gratuita



VISITE GUIDATE ALLE FORNACI ROMANE DI LONATO DEL GARDA - 13 Aprile



Fornaci Romane di Lonato 10.00 - 12.00

Partecipazione gratuita.

A cura dell'Associazione Polada.



LE CAMMINATE SOSTENIBILI - 13 Aprile A MALGA ORSA -VAIO DELL'ORSA- SANTUARIO MADONNA DELLA CORONA



Ritrovo ore 8.30 alla prima rotonda di **Costermano**



Partenza per Ferrara di Monte Baldo; alle 9.30 si parcheggiano le auto e si parte prendendo il sentiero n.74 (800m) per giungere a Malga Orsa (748m). Il cammino prosegue fino a Rio Bissole, torrente del Monte Baldo, per proseguire sul sentiero protetto fino al Santuario della Madonna della Corona. Alle 12.30 pranzo al sacco presso l'area pic-nic del Santuario e alle 15.00 ritorno alle auto tramite spostamento in auto da località Spiazzi. Escursione curata da Valerio Sartori. Il percorso è di una difficoltà medio-facile, si avverte di portare viveri e acqua al seguito. Per partecipare è richiesta l'iscrizione a L.A.C.U.S., info e prenotazioni info@lagodigardasostenibile.it o telefonicamente al numero 331 2386503

13 APRILE



GLI ALBERI HANNO UN NOME IMPARIAMO A RICONOSCERLI



Ritrovo al Santuario della Madonna del Rio, dalle ore 14.30 alle 17.00 a Salò.

Laboratorio didattico per adulti e bambini.

Incontro curato da Renata Barilli di Sketching in Natura Italia; tutti noi dipendiamo dagli alberi: ne ricaviamo ossigeno, alimenti, farmaci e molti prodotti industriali, dal legno alle fibre. Per capire i loro doni è importante saperli riconoscere e dare loro un nome; il laboratorio esperienziale per adulti e famiglie, ha questi obiettivi. Arrivati alla meta, ognuno racconterà "il proprio albero".

Info e prenotazioni: mail a info@gardalacus.it oppure telefonicamente al numero 331 2386503; è richiesto un contributo per iscrizione all'associazione L.A.C.U.S.



TURISMO SPORT DISABILITÀ

Sirmione 9.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 17.00



La Lega Navale Italiana Sezione di Brescia Desenzano ASD in collaborazione con l'Associazione Sailability onlus, organizza a Sirmione un'esibizione con barche dedicate ai portatori di handicap quali 'HANSA 303, HANSA 16 FAMILY, TRIMARANO EMOZIONI , RS VENTURE.

Con il patrocinio del comune di Sirmione e dell'Associazione Albergatori e del Consorzio motoscafisti. Per informazioni chiamare sig.ra Antonella della Lega Navale Italiana: 333 6811956



13 APRILE




**APERTURA STRAORDINARIA
ORTO BOTANICO GHIRARDI**



Toscolano Maderno 9.30 - 12.15



Visite guidate all' Orto con degustazione di prodotti biologici Laboratorio didattico sul riciclo con legno e argilla, per bambini e adulti. In collaborazione con Associazione Semi d'Arte. Partecipazione libera e prenotazione obbligatoria a info@gardalacus.it tel 331 2386503





LE CAMMIMATE SOSTENIBILI DAL CASTELLO DI ARCO A CASTEL PENEDE DI NAGO



Ritrovo in piazza "3 Novembre" ore 8.30 da Arco;
rientro ore 16.00



La prima parte della sesta tappa della guida "A piedi per i Santuari del Lago di Garda". E' un percorso facile, quasi interamente sul piano. Fanno eccezione i sentieri in salita per raggiungere i due castelli, distrutti entrambi nel 1703 dal generale Vendome durante la guerra di Successione Spagnola. La tradizione vuole che Dante Alighieri abbia scritto nel Castel Penede i versi del canto XX dell'Inferno (61-82) sul lago di Garda. Il percorso attraversa i centri di Arco, Torbole e Nago, di percorrere la ciclabile lungo il fiume Sarca fino alla foce e la strada Santa Lucia, l'antica via romana che collegava la Val d'Adige e il lago, di visitare la chiesetta di Sant'Apollinare ad Arco. Si parte alle ore 8.30 da Arco, ritrovo in piazza "3 novembre", si conclude a Nago. Pranzo al sacco.

Sarà presente anche Giovanna Coco, una delle due autrici della suddetta guida. **Attenzione:** per il ritorno ad Arco, dove sono parcheggiate le automobili, ci si organizzerà contando sulla disponibilità dei partecipanti camminatori. Info e prenotazioni a info@gardalacus.it o telefonicamente al numero 331 2386503, per partecipare necessita essere iscritti a L.A.C.U.S.. Il biglietto per l'ingresso al castello si farà in loco.

14 APRILE



LE CAMMINATE SOSTENIBILI DA DONEGHE AL MONTE PAINA



Gavardo - Vallio Terme - Villanuova sul Clisi
Il luogo di ritrovo è alle Doneghe ore 15.00.



Percorso anulare di 6,5 km della durata di 4 ore, dislivello di 200 metri. A cura di Franco Liloni

Il luogo di ritrovo è alle Doneghe, si parte per procedere verso il sentiero che porta alla cima del monte posta a 400 metri d'altezza, per una passeggiata inedita, con interessi botanici, geomorfologici, paesaggistici, etnografici e faunistici. Lungo il percorso si incontreranno esemplari arborei secolari, specie floreali rare e il bellissimo paesaggio che si osserva dal monte Paina. La strada del ritorno si snoda attraverso un sentiero che permetterà di fare una sosta al vigneto biodinamico di Samuele per degustare prodotti tipici locali.

Per partecipare è necessario iscriversi a L.A.C.U.S. , info e prenotazioni: info@gardalacus.it , tel 331 2386503



APERTURA LIMONAIÀ "PRA DELA FAM" Limonaia "Pra dela Fam" 10.00-17.00 Tignale



Ingresso gratuito all'Ecomuseo della Limonaia Pra della Fam, durante la giornata verranno effettuate tre visite guidate con degustazione prodotti locali nei seguenti orari: 10.30; 14.30; 16.00



Partecipazione gratuita.

14 APRILE



GARDOLA BORGO IN FIORE

Gardola 10.00 - 17.00 Tignale



Mostra mercato di fiori e piante nel borgo medievale di Gardola.

Alle 10 e alle 14 bus navetta per la limonaia Pra dela fam per le visite guidate.



LE CAMMIMATE SOSTENIBILI IL SENTIERO DEI LIMONI



**Partenza ore 9.00 Oleificio di Gardola;
rientro ore 13.00**



Un sentiero che si snoda dalla collina al lago e che offre scorci panoramici da non perdere. In concomitanza con la riapertura della Limonaia Pra dela Fam.

In collaborazione con Ufficio Unico di Tignale.

Partecipazione gratuita.

Info: 0365 73354 - Info@tignale.org

16-17 APRILE



I SEMINARI DEL FESTIVAL - 16 Aprile
LO SPRECO ALIMENTARE, GLI IMBALLAGGI E GLI O.G.M.



Sala consiliare comune di Puegnago del Garda dalle
20.00 - 22.00

A cura dell'Associazione L.A.C.U.S.
Partecipazione gratuita.



LE CAMMINE SOSTENIBILI - 17 Aprile
I PANORAMI DI CIMA ROCCHETTA



Partenza ore 8.20 Oleificio di Gardola;
rientro ore 13.00



Bellissime vedute sull'agor risalendo il Monte Denervo. Partenza ore 8.20 Oleificio di Gardola; rientro ore 13.00 circa in bus. In collaborazione coll'Ufficio Unico di Tignale. Partecipazione gratuita.

Info: tel 0365 73354 – info@tignale.org

18-19 APRILE



I SEMINARI DEL FESTIVAL - 18 Aprile
LE VESTIGIA DELLA GUERRA FREDDA SUL GARDA
IL PROGETTO DI VALORIZZAZIONE SOSTENIBILE



Cisano di San Felice del Benaco, Fondazione Cominelli
18.00 - 20.00

Intervengono la prof.ssa Olivia Longo dell'Università degli Studi di Brescia e l'architetto Davide Sigurtà, modera Luigi Del Prete in collaborazione con Disvelarte Restauro e Conservazione.

Partecipazione gratuita.



LE CAMMIMATE SOSTENIBILI - 19 Aprile
LA PASSEGGIATA DI LAWRENCE



Partenza ore 9.00 Oleificio di Gardola; rientro ore 13.00 circa in bus.



Sentiero panoramico che conduce a Campione lungo vie d'altri tempi.

In collaborazione con Ufficio Unico di Tignale.

Partecipazione gratuita.

Info: tel 0365 73354 – info@tignale.org

20 APRILE



VISITE GUIDATE ALLE FORNACI ROMANE DI LONATO DEL GARDA

Fornaci Romane di Lonato 10.00 alle 12.00 .



A cura dell' Associazione La Polada.
Partecipazione aperta a tutti.



LE CAMMINATE SOSTENIBILI PERCORSI MORENICI DI ACQUA E DI TERRA

Ritrovo è presso il parcheggio del **Lago Maggiore di Sovenigo** 15.00 alle ore 19.00



Percorso anulare di 7 km della durata di 4 ore , dislivello di 40 metri. A cura di Franco Liloni.

Il luogo di ritrovo è presso il parcheggio del lago maggiore di Sovenigo, la bellissima passeggiata storico naturalistica ed enogastronomica, inizia visitando gli altri laghetti e seguendo un percorso che porta verso l'azienda agricola La Basia, con una sosta per degustare vini della Valtenesi e prodotti tipici locali. Si procede verso la chiesa di San Quirico a Muscoline, dove lo storico locale Gabriele Bocchio ci illustrerà i beni artistici presenti; la passeggiata termina con il rientro presso il laghetto maggiore.

Per partecipare è necessario iscriversi a L.A.C.U.S. , info e prenotazioni: info@gardalacus.it , tel 331 2386503

20 APRILE



APERTURA STRAORDINARIA ORTO BOTANICO GHIRARDI

Toscolano Maderno 9.30 -12.15



Visite guidate all'Orto con degustazione di prodotti biologici.



Prenotazione obbligatoria a info@gardalacus.it- tel 331 2386503, è richiesto un contributo spese di 5 €.



LE CAMMIMATE SOSTENIBILI IL SENTIERO DEI LIMONI



Partenza Oleificio di Gardola 9.00; rientro ore 13.00

Un sentiero che si snoda dalla collina al lago e che offre scorci panoramici da non perdere. In concomitanza con la riapertura della Limonaia Pra dela Fam.



In collaborazione con l'Ufficio Unico di Tignale.
Info: 0365 73354 - Info@tignale.org - partecipazione gratuita



LE CAMMIMATE SOSTENIBILI AL CHIARO DI LUNA



Ritrovo ore 19 alla **Spiaggia Brema** in fondo a
via B. Buozzi 19.00-22.00 **Sirmione**



Una camminata con accompagnamento tecnico di istruttori qualificati per Fitwalking e Nordic Walking. Ritrovo ore 19 alla Spiaggia Brema in fondo a via B. Buozzi, breve riscaldamento tecnico e partenza alle 19.30, munirsi di luce frontalino. Percorso di un'ora e trenta alla portata di tutti, party finale con salamella e polenta.

Prenotazione obbligatoria, con contributo di 8 € da versare in loco, al numero 392 9581995 o via mail a adrianobertazzi@libero.it

22 APRILE

GIORNATA MONDIALE
DELLA TERRA



LE CAMMINATE SOSTENIBILI PASSEGGIATA CON PIC-NIC AL CASTELLO



Ritrovo ore 10.00 parcheggio **Punto Acqua Pubblica**
via Verdi di Padenghe. **Padenghe sul Garda**



Sviluppato ad anello in territorio collinare con sosta pic-nic sul prato del Castello di Padenghe con grandiosa vista sul lago. Ritorno visita esterna della Pieve di Sant'Emiliano e rientro al parcheggio per le ore 16.00 circa. Percorso accessibile a tutti e con poche difficoltà, che alterna tratti sterrati, asfalto e sentieri di sottobosco.

Pranzo al sacco a carico del partecipante con brindisi finale e dolce offerto dalla associazione. Comode scarpe da passeggio, macchina fotografica. Graditi cani al guinzaglio. Gli accompagnatori saranno Roberto 335 259362 e Loredana 334 2239841.

In collaborazione con Associazione Roverella.

Gradita conferma telefonica di partecipazione.

In caso di pioggia l'evento sarà annullato.

Ricordiamo che i partecipanti non sono coperti da polizza assicurativa.



GIORNATA MONDIALE DEL TERRA SUL GARDA



Cisano di San Felice del Benaco, Fondazione Cominelli
ore 10.00 - 12.00

Laboratori e spettacolo di marionette a filo: "Un pesce è un pesce".

22 APRILE
GIORNATA MONDIALE
DELLA TERRA



PREMIAZIONE FOTO CONTEST PAESAGGIO GARDA - SECONDA EDIZIONE



Cisano di San Felice del Benaco, Fondazione Cominelli
ore 15.00 - 16.30

A cura dell'Associazione L.A.C.U.S.
Partecipazione gratuita.



ESPOSIZIONE MOSTRA TEMPORANEA "PAESAGGIO GARDA"



Cisano di San Felice del Benaco, Fondazione Cominelli
ore 15.00 - 20.00



PASQUETTA AL PARCO



Parco Avventura "Flying Frogs" a partire dalle ore
14.00 (Prabione di Tignale).

Pomeriggio dedicato a svariate attività dedicate ai più piccoli: caccia all'uovo, clown, giochi di una volta, modellismo e merenda.

Laboratorio di falegnameria per tutte le famiglie "costruisci il tuo giocattolo".

23 APRILE



**I SEMINARI DEL FESTIVAL
LA MOSTRA SUL PAESAGGIO GARDESANO
ORIGINE E ATTUAZIONE**



**Sala consiliare comune di Puegnago del Garda
20.00 - 22.00**

A cura dell'Associazione L.A.C.U.S.
Partecipazione gratuita.



**LE CAMMIMATE SOSTENIBILI
LA BASSA VIA DEL GARDA**



Gardola Ufficio Unico del Turismo

Partenza ore 8.20; rientro ore 14.00



La via di comunicazione del passato che portava a Gargnano. Visita al caseificio Bignotti e degustazione prodotti tipici (€ 6,00).

Partenza ore 8.20 Gardola Ufficio Unico del turismo (con shuttle bus); rientro ore 14.00 circa in bus (con bus di linea – il prezzo del biglietto sarà a carico dei partecipanti).

Info: tel 0365 73354 – info@tignale.org

25 APRILE



LE CAMMIMATE SOSTENIBILI ECHI D'ACQUA



Oleificio di Gardola

Partenza ore 9.00; rientro ore 13.00



In collaborazione con Ufficio Unico di Tignale.

Riflessi, cascate e orridi nella frescura del bosco. Partenza ore 9:00 Oleificio di Gardola; rientro ore 13:00 circa – La passeggiata avviene in concomitanza della festa di San Marco, patrono della frazione di Piovere. Verrà effettuata una sosta all'annuale sagra del pease.

Info: tel 0365 73354 – info@tignale.org – Partecipazione gratuita



I FIORI DI CASTELLARO LAGUSELLO

Castellaro Lagusello 10.00 alle 19.00



Mostra mercato floreale
in uno dei "Borghi Più Belli D'italia" .



MOSTRA FOTOGRAFICA - dal 25 al 28 Aprile "OSSERVARE L'INCANTO DELLA NATURA"



**Via Castello 12 a Castellaro Lagusello
dalle 10.00 alle 19.**

Paesaggi, fiori e animali delle Colline moreniche del Garda. A cura di Cesare Salandini , Giorgio Attilio Mutti e Massimo Castrini.

In collaborazione con Associazione Amici di Castellaro.

26 APRILE



GIARDINI D'AGRUMI - 26 Aprile

Centro Storico di Gargnano, ore 11.00 - 19.00



Manifestazione dedicata alla promozione e valorizzazione delle straordinarie limonaie alto gardesane e degli agrumi coltivati a scopo produttivo e decorativo.



Giardini d'Agumi - Gargnano

26 APRILE



I SEMINARI DEL FESTIVAL
GLI STATI GENERALI DELLA MOBILITÀ SOSTENIBILE
SUL GARDA: AMBIENTE ED ECONOMIA



Desenzano del Garda, sala della Musa di Villa Brunati,
ore 9.00 - 14.00

Partecipazione aperta a tutti.
In collaborazione con Consorzio Colline Moreniche del
Garda e Comunità del Garda.



I FIORI DI CASTELLARO LAGUSELLO
Castellaro Lagusello ore 10.00 - 19.00



Mostra mercato floreale
in uno dei "Borghi Più Belli D'Italia".

27 APRILE



LE CAMMINATE SOSTENIBILI L'AGRICOLTURA SPONTANEA E SOSTENIBILE A SALÒ



Ritrovo al parcheggio chiesa di Villa di Salò, ore 9.30



e partenza per passeggiata lungo la ciclabile per Lonato verso località Navelli, dove ha luogo il progetto comunitario La Spontanea, avviato nel 2018 da un gruppo di ragazzi desiderosi di sperimentare pratiche di vita all'insegna della sostenibilità. All'arrivo verrà presentato il progetto, con visita al vigneto, alle arnie e all'orto. Degustazione di prodotti tipici a km zero e passeggiata in luoghi suggestivi. Verso le 12.30 rientro a Villa.



Info e prenotazioni: mail a info@gardalacus.it oppure telefonicamente al numero 331 2386503; è richiesto un contributo per iscrizione all'associazione L.A.C.U.S.



LAGO PER TUTTI

Desenzano del Garda,



Piazza Matteotti, ore 14.00 - 18.00

Giro in barca per tutte le età, dai bambini ai nonni, per i giovani e le famiglie. La Lega Navale Italiana sezione di Brescia Desenzano asd, dà la possibilità di provare l'esperienza di una piccola veleggiata, che si svolgerà nel golfo di Desenzano del Garda.

Si può prenotare l'uscita gratuita in barca a vela presso lo stand della lega navale italiana situato in Piazza Matteotti, è comunque possibile prenotare telefonando negli orari d'ufficio allo 030 9120310 oppure al 3407711483.

27 APRILE



GIARDINI D'AGRUMI

Gargnano, dalle ore 11 alle ore 19



Manifestazione dedicata alla promozione e valorizzazione delle straordinarie limonaie alto gardesane e degli agrumi coltivati a scopo produttivo e decorativo.



GLI ALBERI HANNO UN NOME IMPARIAMO A RICONOSCERLI



Luogo di ritrovo **Parco del Laghetto, Desenzano Del Garda.** dalle ore 14.30 alle 17.00

Incontro curato da Renata Barilli di Sketching in Natura Italia; Luogo di ritrovo Parco del Laghetto, Desenzano Del Garda. dalle ore 14.30 alle 17.00

Tutti noi dipendiamo dagli alberi: ne ricaviamo ossigeno, alimenti, farmaci e molti prodotti industriali, dal legno alle fibre. Per capire i loro doni è importante saperli riconoscere e dare loro un nome; il laboratorio esperienziale per adulti e famiglie, ha questi obiettivi. Arrivati alla meta, ognuno racconterà "il proprio albero".

Info e prenotazioni: mail a info@gardalacus.it oppure telefonicamente al numero 331 2386503; è richiesto un contributo per iscrizione all'associazione L.A.C.U.S.

27 APRILE



VISITE GUIDATE ALLE FORNACI ROMANE DI LONATO DEL GARDA

Fornaci Romane di Lonato ore 10.00 - 12.00



A cura dell' Associazione La Polada.
Partecipazione aperta a tutti.



I FIORI DI CASTELLARO LAGUSELLO

Castellaro Lagusello 10.00 alle 19.00



Mostra mercato floreale in uno dei "Borghi Più Belli D'Italia".



CAMBIAMENTI CLIMATICI E AMBIENTALI DAL NEOLITICO AD OGGI: UN FUTURO INEDITO

Corte Uccellanda a Castellaro Lagusello
ore 16.00 alle 17.00



Interventi:

Marco Baioni: archeologo

Fabio Bona: archeozoologo

Eugenio Camerlenghi: esperto di Storia e Geografia del
Paesaggio agrario

Mauro Rottoli: archeobotanico

Luca Mercalli: presidente Società Meteorologica Italiana

Modera: Raffaella Poggiani Keller, già Soprintendente per i
Beni archeologici della Lombardia.

In collaborazione con Associazione Amici di Castellaro



LAGO PER TUTTI

Desenzano del Garda,



Piazza Matteotti, ore 9.00 - 18.00

Cirol in barca per tutte le età, dai bambini ai nonni, per i giovani e le famiglie. La Lega Navale Italiana sezione di Brescia Desenzano asd, da la possibilità di provare l'esperienza di una piccola veleggiata, che si svolgerà nel golfo di Desenzano del Garda.

Si può prenotare l'uscita gratuita in barca a vela presso lo stand della lega navale italiana situato in Piazza Matteotti, è comunque possibile prenotare telefonando negli orari d'ufficio allo 030 9120310 oppure al 3407711483.



APERTURA STRAORDINARIA OASI NATURALISTICA SAN FRANCESCO

Desenzano del Garda, ore 10.00 - 12.00



Visite guidate gratuite al Monumento Naturale della zona Umida "San Francesco", a cura dell'associazione Airone Rosso. Un'area protetta di circa 10 ettari d'estensione, istituita allo scopo di tutelare un territorio di alto valore naturalistico; è visitabile al pubblico solo in una sua porzione. L'area è attrezzata per la fruizione e la divulgazione ambientale, con un'aula didattica, cartellonistica informativa e un capanno d'osservazione.



GIARDINI D'AGRUMI

Gargnano ore 11.00 - 19.00



Manifestazione dedicata alla promozione e valorizzazione delle straordinarie limonaie alto gardesane e degli agrumi coltivati a scopo produttivo e decorativo.

28 APRILE



CAMMINATE SOSTENIBILI DA TOSCOLANO A GARGNANO



Da Toscolano a Gargnano



Ritrovo ore 8.00 presso il parcheggio del ponte di Toscolano sul torrente omonimo, a fianco della SS45BIS; ritorno ore 16.00

Una tappa facile e relativamente breve, ma con qualche dislivello, la seconda della guida "A piedi per i Santuari del Lago di Garda", il giro del lago in dodici tappe.

Essa attraversa la Valle delle Cartiere, splendido esempio di archeologia industriale, e piccoli borghi dal fascino discreto. Corrisponde a un tratto della Bassa Via del Garda. Superata la frazione di Gaino con bellissima vista del Monte Pizzocolo e Monte Castello, si cammina fra le piante di alloro fino al Santuario Madonna della Supina. Il cammino termina percorrendo la via del Crocifisso alla parrocchiale di Gargnano, dedicata a San Martino e progettata dall'architetto Rodolfo Vantini. Il ritrovo è alle ore 8.00 presso il parcheggio del ponte di Toscolano sul torrente omonimo, a fianco della SS45BIS; si raccomanda abbigliamento comodo e calzature idonee per il trekking. Il pranzo è al sacco. Il rientro è previsto per le ore 15 circa. A Gargnano in contemporanea si svolge l'evento annuale "Giardini d'Agumi" che consigliamo di visitare. Sarà presente anche Giovanna Coco, una delle due autrici della suddetta guida.

Info e prenotazioni a info@gardalacus.it o telefonicamente al numero 331 2386503, per partecipare necessita essere iscritti a L.A.C.U.S.

Per il rientro si farà riferimento al bus di linea. Munirsi di biglietto nei giorni precedenti perché la domenica la biglietteria di Gargnano è chiusa.

28 APRILE



L'AMBIENTE DELLE COLLINE MORENICHE

Corte Uccellanda a **Castellaro Lagusello**

ore 11.00 alle 13.00



Interventi e relatori:

Uccelli e altri animali d Castellaro Lagusello tra ieri e oggi
Cesare Martignoni, biologo.

La flora delle colline moreniche:

Emilio Guidotti naturalista, Rosanna Viapiana ricercatrice,
Silvio Frolidi Paganini fotografo.

In collaborazione con Associazione Amici di Castellaro.



29 APRILE



**I SEMINARI DEL FESTIVAL MICROARCHITETTURE E
CAMBIAMENTI CLIMATICI - 17 Aprile**



Fondazione Cominelli a San Felice del Benaco
ore 18.00 - 20.00

Intervengono la prof.ssa Olivia Longo degli Università degli Studi di Brescia, la prof.ssa Ilaria Beretta dell'Alta Scuola per l'Ambiente dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e l'architetto Davide Sigurtà, modera Luigi Del Prete. In collaborazione con Disvelarte: Restauro e Conservazione. Partecipazione aperta a tutti.



30 APRILE



I SEMINARI DEL FESTIVAL LA SOSTENIBILITA' DELLE
RICETTE DEI SAPORI GARDESANI



Sala consiliare comune di **Puegnago del Garda** ore
19.30 - 21.30

A cura dell'Associazione L.A.C.U.S.
Partecipazione gratuita.



LA STRUTTURA DEL FESTIVAL

La struttura organizzativa del Festival si snoda attraverso una segreteria organizzativa che è parte integrante del comitato operativo e di un comitato scientifico. La realizzazione del progetto fa riferimento al coordinatore della Segreteria Organizzativa.


SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Teresa Delfino – Vice Presidente e responsabile attività culturali L.A.C.U.S., professoressa di Lettere presso Liceo Fermi di Salò, Guida Turistica Autorizzata.

Luigi Del Prete – Responsabile di progetto e Presidente associazione L.A.C.U.S.

Lorenzo Di Cicco – Dottore in Scienze del Turismo e Consigliere associazione L.A.C.U.S.

Gaia Zacchi – Operatore per il turismo sostenibile sul Garda e responsabile Progettazione Grafica.



COMITATO OPERATIVO

Il comitato Operativo è costituito da tutte le persone, le realtà associative, gli Enti, locali e non, che hanno collaborato all'organizzazione del Festival:

Pier Lucio Ceresa: Segretario generale Comunità del Garda

Gabriele Lovisetto: Consorzio Colline Moreniche

Gianni Oliosì: Consorzio Colline Moreniche

Carlo Veronese: Consorzio Lugana

Gianluca Ginepro: Consorzio Lago di Garda Lombardia

Jacopo Mantoan: APPA Provincia autonoma di Trento

Franco Liloni: operatore culturale

Valerio Sartori: operatore culturale

Giovanna Coco: operatore culturale

Lara Fezzardi: Terre dell'Alto mantovano

Adriano Bertazzi: Scuola di Cammino Lago di Garda

Daniele Manzini: Lega Navale Italiana

Damiano Scalvini: Associazione Storico Archeologico Naturalistica La Polada

Loredana Paoletti: Associazione Roverella

Andrea Arosio: Associazione Terre e Sapori d'Alto Garda

Emilio Crosato: Associazione Amici di Castellaro

Lara Fezzardi: Terre dell'Alto Mantovano

Marco Zani: Fiab Brescia

Trees Knaapen: Ezio Cavagnini: Assecazione Semi d'Arte

Lisa Capelli: Ufficio Unico di Tignale

Silvia Brentegani: WWF – Talata Sub

Francesca Covelli: S.S. La Spontanea.





PARTNERS & CREDITS

COMITATO SCIENTIFICO

Il Comitato Scientifico è costituito da tutti i docenti, tecnici, ricercatori ed esperti in materia che partecipano e/o che hanno collaborato all'organizzazione, anche attraverso lezioni in aula.

Carminè Trecroci: Docente Università degli Studi di Brescia e coordinatore UNIBS Sostenibile.

Ilaria Beretta: Docente Università Cattolica del Sacro Cuore e coordinatore Alta Scuola per l'Ambiente.

Olivia Longo: Docente Università degli Studi di Brescia.

Alberta Cazzani: Professore associato Politecnico di Milano – Commissario Paesaggio Regione Lombardia – Architetto.

Gelsomina Fico: Responsabile Scientifico Orto Botanico Ghirardi.

Davide Sigurtà: Commissario Paesaggio Regione Lombardia – Architetto.

Teresa Delfino: Docente del Liceo Fermi di Salò – Direttore attività culturali L.A.C.U.S. – Guida Turistica.



Il Festival della sostenibilità si realizza attraverso contributi economici e operativi, collaborazioni e patrocinii.

Per iscriversi a L.A.C.U.S. come socio simpatizzante per partecipare alle attività del Festival, è richiesto un contributo di 10 €

Durante gli appuntamenti sarà presente un book shop sulla cultura locale, con la presenza di prodotti ottenuti attraverso una campagna di raccolta fondi, per sostenere l'economia del Festival. Se interessati a supportare il progetto Festival della Sostenibilità sul Garda e gli obiettivi che si pone, potete contribuire anche attraverso una piccola erogazione liberale, effettuando un bonifico volto alla valorizzazione del Garda e delle sue risorse, sul conto corrente intestato a: Associazione L.A.C.U.S.: IBAN IT94U0501811200000012165429- BANCA ETICA

Si ringraziano per le collaborazioni: la Provincia di Brescia, il Comune di Desenzano del Garda, il Comune di Sirmione, il Comune di Puegnago del Garda, il Comune di San Felice del Benaco, Il Comune di Toscolano Maderno e il Comune di Tignale.



MAIN PARTNERS



Il Consorzio per la Tutela del Lugana si prefigge come obiettivi di preservare e garantire la preziosa unicità del Lugana e, allo stesso tempo, di promuoverne, diffonderne e valorizzarne la conoscenza sia in territorio nazionale che oltre confine.

Il Consorzio nasce nel 1990 con atto notarile che ne stabilisce di fatto gli incarichi di vigilanza, difesa e promozione della viticoltura e del vino a denominazione controllata. Il territorio del basso Garda, con la sua particolarità climatica e geologica costituisce uno degli elementi essenziali del successo del Lugana. L'area di produzione infatti è contenuta: abbraccia le zone di Desenzano, Lonato del Garda, Peschiera del Garda, Pozzolengo e Sirmione. Lugana è la prima DOC riconosciuta in Lombardia e una delle primissime in Italia, a testimoniare l'alto valore storico e culturale di tale realtà. Storicità e forte legame col territorio rendono il Lugana una proposta enologica di forte personalità, assolutamente inconfondibile, con un patrimonio da salvaguardare e allo stesso tempo, da valorizzare.

Il vitigno Turbiana è a bacca bianca, ha un'ala evidente ed è caratterizzato da grappoli medio-grandi, di forma piramidale allungata. Questo vitigno produce acini leggermente allungati, di colore verde-giallo.


La rotondità dell'acino della Turbiana è punteggiata da pruinoso, che protegge una polpa decisamente succosa, sciolta, lievemente acidula ma dal sapore neutro. Caratteristica peculiare di quest'uva è la sua spiccata resistenza ai rigori dell'inverno, anche se risulta poi fragile agli attacchi di oidio e botrite. La Turbiana sviluppa al meglio le sue potenzialità se coltivato in terreni abbastanza asciutti, di natura argillosa, silicea e calcarea. Se il disciplinare di produzione prevede la presenza di vitigni complementari a bacca bianca, purché non aromatici, per una quota del 10%, oggi i produttori della zona tendono a vinificare in purezza il Lugana esclusivamente con uve turbiana. Un atto dovuto a un vitigno che ha dimostrato di avere in questo terroir risorse insperate per una varietà di trebbiano. L'attuale disciplinare di produzione prevede ben cinque tipologie di Lugana: la versione "base", il Superiore, la Riserva, la Vendemmia Tardiva e lo Spumante.



MAIN PARTNERS

Il Lugana "base" è il motore produttivo di tutta la denominazione, il suo mattone fondamentale, l'ago qualitativo della zona: il suo volano produttivo copre quasi il 90% della Doc. Presenta un colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli; i profumi, delicati, quasi accennati, offrono sensazioni floreali miste a note di mandorla; il gusto è garbato, stilizzato, definito, teso e gustoso. Il Lugana "base" incarna di sé tutta la tradizione e il valore di un territorio che ha visto, nel corso degli anni, una sempre maggiore adesione a un prodotto vinicolo di alta qualità, ormai di grande prestigio con riconoscimenti e consensi diffusi anche all'estero. Il Lugana "base" è un vino elegante, particolare, che sorprende il palato per la sua freschezza e per il suo carattere inconfondibile. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli per la versione "giovane", tende invece a un giallo più intenso con riflessi dorati a seguito dell'affinamento. All'olfatto svela un profumo delicato, dove emergono fragranze di fiori bianchi e agrumi. Il palato viene coinvolto da un sapore morbido, fresco, dalla delicata ma forte personalità, che può avere retrogusto di legno. L'interpretazione del singolo degustatore può riconoscere nel bicchiere anche aromi di frutta gialla, citronella e mandorla. Particolarmente indicato per accompagnare piatti a base di pesce, il Lugana è ideale con i risotti tipici del territorio, come quello con la tinca, con la carpa, con le rane, col branzino e con le verdure. Ottimo con crostacei e molluschi è indicato anche per accompagnare piatti freddi di prosciutto crudo e antipasti in genere, tra cui spicca il noto luccio in salsa, suo compagno più amato.

Introdotta nel disciplinare di produzione a partire dal 1998, il Lugana Superiore, che per definirsi tale in etichetta deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento o affinamento di almeno un anno a partire dalla vendemmia, presenta un profilo più variegato e complesso: il colore ha riflessi più dorati; i profumi, più articolati, offrono sentori di erbe di campo, di clorofilla, di mela matura, di agrume (mandarino in primis), uniti a note di nocciola o spezie con il passaggio nel legno (oggi sempre meno nuovo e tostato, e più grande in capacità); il palato, di maggior struttura, è sorretto da un'acidità viva e tonica, ed è attraversato da una sapidità di matrice minerale che sa conferire intriganti sfumature "salate" al vino. La sua gradazione non deve essere inferiore ai 12 gradi come disposto dal disciplinare che ne regola l'identità. Sebbene sia un vino giovane ha saputo imporsi per la sua originalità, eleganza e struttura, competendo con i vini bianchi più blasonati e conquistando il favore e il plauso del pubblico di degustatori e fruitori. Il sapore è deciso e persiste





MAIN PARTNERS

gradevolmente nel palato con note agrodolci.

Il Lugana Spumante è una proposta di estremo interesse e si rivolge ad un pubblico attento ed esigente che, nonostante la contenuta produzione, sta tributando a tale prodotto i giusti meriti, valorizzandone la qualità. La storia racconta che, già nell'Ottocento, un gruppo di industriali della Champagne, arrivati sulle rive meridionali del Garda, apprezzò a tal punto il vino bianco della Lugana da ipotizzare la realizzazione, a Rivoltella, di una cantina per la produzione dello spumante. Il progetto sfumò a causa della scarsa produzione dell'epoca, che non giustificava l'investimento. Se già due secoli fa si pensò ad un prodotto Lugana spumantizzato, si evince come oggi, pensarne una versione di questo tipo sia un'idea tutt'altro che azzardata. Un vino quindi che, nonostante la giovane età, gode del plauso dei secoli per promesse future sicuramente brillanti. Lugana Spumante si presenta di colore paglierino, dalla spuma fine e dal gusto persistente e fragrante, con note fruttate se spumantizzato con metodo Martinotti, o bouquet fine se fermentato in bottiglia. Ideale come aperitivo, si può piacevolmente accostare al prosciutto crudo, al Grana Padano e ai piatti di pesce della tradizione gardesana. Oggi il Lugana Spumante è prodotto sia con il metodo Charmat o Martinotti (presa di spuma in autoclave) sia con il metodo classico (rifermentazione in bottiglia). Nel primo caso il quadro organolettico è improntato a una maggior semplicità e freschezza, con profumi primari di agrume (cedro in primis) e un perlage più cremoso e generoso, mentre nel secondo il profilo diventa più raffinato e complesso, con un bouquet più elegante e dinamico, e un perlage più aggraziato e "croccante". Il Lugana Riserva, introdotto nel disciplinare di produzione con l'ultima modifica di quest'anno, è la naturale evoluzione della tipologia Superiore: deve invecchiare o affinarsi per almeno 24 mesi, di cui 6 in bottiglia, ha toni cromatici più accesi, profumi più evoluti e complessi, con note affumicate di pietra focaia e riflessi balsamici, una mineralità più calda al palato, ma parimenti avvolgente, sapida e persistente. La novità è senz'altro rappresentata dalla Vendemmia Tardiva, un Lugana diverso, più "sperimentale", lontano però dalla dolce viscosità di un passito tradizionale. Questo Lugana viene infatti ottenuto con una "surmaturazione" in pianta attraverso una raccolta tardiva delle uve tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre, senza ulteriori appassimenti in fruttaio. Queste uve più ricche e concentrate conferiscono al Lugana un profilo tendenzialmente "tardivo", quindi più morbido e denso, ma non eccessivamente dolce, dove il residuo zuccherino viene efficacemente bilanciato dall'acidità sul modello

delle Vendange Tardive alsaziane o delle Spätlese tedesche. In entrambi i casi si tratta di un vino bianco che esalta al massimo le potenzialità dell'uva Turbina e rappresenta una rarità nel panorama vinicolo italiano, poiché si tratta di un bianco da pasto invecchiato almeno 24 mesi. La longevità di queste versioni "secche" e "ferme" varia da tipologia a tipologia, ma anche da stile a stile: oggi che la produzione è sempre più orientata a vinificazioni in acciaio e "sur lie" (soste prolungate del vino sui propri lieviti per aumentarne corpo e sapore), nonché ad affinamenti misti (parte in acciaio e parte in legno) per le selezioni più importanti (siano esse Superiore o Riserva), il Lugana si scopre ancora più longevo rispetto al suo recente passato.

La versione "base" può così rimanere in cantina anche per due-tre anni; mentre le versioni Superiore e Riserva hanno una potenzialità evolutiva che può tranquillamente dipanarsi lungo una decina d'anni.

A fini promozionali, il Consorzio è il punto di riferimento per i consociati per quanto riguarda tutte le attività volte a valorizzare e promuovere il marchio Lugana, scegliendo i mezzi e gli strumenti di comunicazione più adeguati, efficaci e in linea con le caratteristiche del prodotto, compresa la partecipazione agli eventi fieristici e l'organizzazione di altri eventi in generale.

Oltre al ruolo di garante della autenticità del Lugana e di promotore dello stesso, il Consorzio si preoccupa anche di tutelare il prodotto verso agenti esterni quali concorrenza sleale e oscillazioni di mercato.

A questo proposito il Consorzio da tempo sta intraprendendo una battaglia contro "i prezzi al ribasso" che mina la qualità dei prodotti enologici e ne svilisce l'immagine: problema che, proprio in questi momenti di crisi, sta scalfendo molte DOC italiane. Il sostegno dato ai propri consociati è un importante e concreto esempio di come questa prestigiosa DOC si impegni con costanza e convinzione nella tutela e nello sviluppo dell'identità di questo prezioso patrimonio nostrano che è il Lugana.

www.consorziolugana.it



MAIN PARTNERS



I lavori di manutenzione su reti acqua, gas e fognature sono necessari e devono essere, soprattutto, costanti, poiché i liquidi e i gas, col tempo, tendono a corrodere e usurare i materiali con cui entrano in contatto.

Se non c'è manutenzione, il rischio di una rottura o di un malfunzionamento è sempre presente e questo tipo di rischio non può e non deve esserci, soprattutto se si tratta di strutture pubbliche e che servono un'intera comunità. Rinunciare ai lavori di manutenzione alle reti gas, acqua o fognarie non consente di risparmiare tempo e denaro. I problemi dovuti a una scarsa manutenzione tendono ad accavallarsi, negli anni, e a presentare un conto decisamente più alto col passare del tempo, sia per ciò che riguarda l'aspetto economico che – più importante – quello sulla sicurezza. Se un acquedotto non riceve le dovute manutenzioni, rischia di perdere una grossa percentuale di acqua durante il tragitto, creando un danno all'ambiente prima di tutto, ma anche alla struttura vera e propria e ovviamente anche a noi utenti. La manutenzione è fondamentale, dunque, e per farla è necessario affidarsi a professionisti competenti: ad aziende che operano in questo settore da anni e che realizzino lavori di allacciamento e manutenzione in modo rapido e soprattutto impeccabile, Sogem è un'azienda specializzata in questo tipo di lavori.

Sogem srl è una realtà aziendale che opera da 38 anni sul territorio della provincia di Brescia, propone servizi di realizzazione condutture acqua, gas, e fognatura, allacciamenti, impianti di decompressione e misura, interventi di riparazione tubazioni nei comuni, nonché specializzata nel servizio di reperibilità 24 ore su 24. Nell'arco dell'ultimo decennio opera in prevalenza con Enti locali, si occupa di servizi municipalizzati tra cui gestione del Ciclo idrico, dei metanodotti, delle fognature sino agli interventi negli impianti di depurazione. Negli anni ha acquisito un know how che genera un rapporto consolidato grazie alla professionalità, disponibilità e tempestività degli interventi e agli elevati standard qualitativi. Sogem srl è certificata SOA per la categoria OG6 ed è certificata in conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2008 da ente accreditato SINCERT; persegue un comportamento socialmente corretto e responsabile, secondo i principi contenuti sulla dichiarazione

MAIN PARTNERS

ONU dei diritti dell'uomo, tutti i dipendenti sono in possesso di patentini idonei per l'attività lavorativa dei servizi proposti in costante aggiornamento formativo. L'azienda sviluppa una politica di responsabilità sociale con un Bilancio Sociale e la Certificazione Etica SA 8000, che rappresenta un indice di qualità di cui poche altre realtà sul territorio nazionale possono fregiarsi. Tra le altre certificazioni si ricordano, BS OHSAS 18001:2007, EN ISO 14001:2015 e EN ISO 9001:2015.

www.sogembs.it



MAIN PARTNERS



Alma Consulting è un'azienda giovane che da qualche anno è impegnata nel ricercare soluzioni di investimento nella sostenibilità ambientale e in quelle che sono le ricadute sul territorio, riuscendo a valorizzare ogni articolo prodotto e commercializzato e, nel contempo, gestire ogni tipo di scarto promuovendone un nuovo riutilizzo. Il ramo di azienda Alma Bambù, mette insieme decine di piccoli investitori che acquistano terreni e vi coltivano il bambù gigante allo scopo di immettere sul mercato prodotti che spaziano dall'alimentare attraverso le foglie ed il germoglio (alimento molto pregiato e dall'altissimo valore nutrizionale), al tessile attraverso le fibre, alla bioedilizia e all'oggettistica grazie al legname di pregio che se ne ricava, alla cosmetica ed alla farmaceutica grazie al potere antimicotico ed antiossidante di cui dispone. "CONITALO" (consorzio italiano allevamento lombrichi) è un'altro ramo d'azienda che genera un'offerta unica, la messa in opera di impianti di lombricoltura al fine di produrre humus di lombrico, il puro vermicompost, il miglior ammendante oggi conosciuto per la ristrutturazione di suoli impoveriti e degradati, resi poco fertili dalle colture intensive e dall'utilizzo sostenuto di fertilizzanti chimici e fitofarmaci. Un prodotto fondamentale per tutti coloro che vedono nello sviluppo del biologico, della salute del proprio terreno e del proprio prodotto, un elemento imprescindibile della propria azienda

Nello specifico, Alma Bamboo ha creato un format che permette a quanti lo desiderino di partecipare, in qualità di socio con atto notarile, alla messa a terra 6000 piantine di bambù gigante della specie "phyllostachis edulis", su 5 ha di terreno interamente di proprietà della Alma stessa ed alla messa in opera di un impianto di lombricoltura di 500 m2 (sempre di proprietà). Il bambù, piccole piantine che, appunto, diventeranno "giganti" regalandoci una foresta di rara bellezza, dal quale si ricaveranno, a bambuseto maturo, i germogli (circa 40 Ton/anno) ed i culmi (circa 15.000 ogni anno) che verranno trasformati e diventeranno un prezioso alimento (già oggi


si confezionano pasta, pane, grissini, biscotti, piadine, pizza, birra, creme, panettoni, tisane e tanto altro partendo dal germoglio e dalle foglie) e tantissime altre applicazioni partendo dal culmo (indumenti, parquet, mobili, case, oggettistica di vario genere, strutture portanti, ecc...). Oggi si contano più di 1500 applicazioni industriali e commerciali legate a questo magnifico prodotto

L'alto valore di sostenibilità del bambù è presente sia dal punto di vista ambientale, poiché fa bene faccia ai territori dove viene impiegato (è una pianta fitorimediatrice in grado di catturare altissime quantità di CO₂ e di estrarre inquinamento dal suolo), sia per l'altissima quantità di prodotto ligneo che offre andando a contrastare in modo significativo quello che oggi è divenuto un problema globale importante, quale la deforestazione incontrollata con tutti i rischi connessi a tale pratica.

Inoltre, tutti i bambuseti che abbiamo sul territorio nazionale sono in regime di certificazione biologica e, quindi, alimentati con le nostre sostanze organiche e non con sostanze chimiche o di sintesi. Se aggiungiamo che il bambù non necessita di nessun tipo di trattamento fitofarmaco possiamo avere un quadro completo di quanto "salutare" sia per i nostri terreni parlare di colture di questo tipo.

L'azienda copre l'intera fase produttiva a 360 gradi partendo dalla piantina messa a terra fino al prodotto finito da immettere nel mercato di riferimento, divenendo oggi un vero e proprio punto di riferimento per chi si avvicina a questa affascinante coltura. Questo anche grazie ad alcune acquisizioni strategiche di aziende che già da diversi anni operano in questo settore, prima fra tutte la nota azienda BAMBUBIO che ha fatto del germoglio di bambù un vero e proprio "must" nell'alta cucina italiana.

Attraverso l'acquisizione di un'altra eccellenza italiana da oltre 40 anni, (LOMBRICOLTURA COMPAGNONI), abbiamo dato senso al nostro concetto di "economia circolare" divenendo i più grandi produttori di humus di lombrico sul territorio nazionale, il miglior ammendante oggi riconosciuto per arricchire i terreni di sostanza organica che risultano fortemente impoveriti dall'alto utilizzo di sostanze chimiche, fitofarmaci, prodotti di sintesi e dalle colture intensive ad alto sfruttamento dei terreni. In sintesi possiamo dire che attraverso i nostri impianti di lombricoltura, oltre ad assicurarci il miglior prodotto da utilizzare quale concime per il nostro bambù, riusciamo a raggiungere diversi obiettivi in un colpo solo. Il lombrico è deputato a





MAIN PARTNERS

riciclare e a smaltire tutto ciò che marcisce (Aristotele lo definì “lo spazzino del mondo”), siamo quindi in grado di affrontare diversi problemi di tipo “ambientale” e più nello specifico: smaltire attraverso un sistema naturale e funzionale, che funziona da milioni di anni, qualsiasi scarto di natura organica, da quello umano a quello animale, dallo scarto del verde ai fanghi di depurazione, ai digestati di risulta degli impianti a biogas, carta, cartone e tutto ciò che è soggetto a marcire. Il risultato del lavoro dei lombrichi è quello che negli Stati Uniti chiamano “black magic” e cioè il preziosissimo ammendante ricco di funghi, batteri, microorganismi e **tutte le sostanze organiche di cui le piante necessitano per crescere forti e sane, prodotto che viene fornito agli agricoltori per arricchire di sostanza organica i loro terreni allontanandoli dall'utilizzo di prodotti di sintesi che abbiamo visto essere dannosi per i terreni e le colture stesse.** Come si evidenzia, occorre avviare un circolo virtuoso nell'ambito della sostenibilità ambientale. In questa ottica collaboriamo con le università di Torino e Milano sulle varie opportunità che la lombricoltura offre, oltre ad essere partecipi di numerosi progetti con le amministrazioni di alcuni comuni che hanno avviato impianti sperimentali per la gestione della forsu e degli scarti del verde. Abbiamo inoltre avviato dei percorsi didattici nelle scuole primarie per spiegare ai bambini l'importanza del circolo naturale di smaltimento, di quanto prezioso sia il lavoro dei nostri amici lombrichi e di come la buona gestione delle piante sia fondamentale per il controllo di ciò che mangiamo. **Il risultato è straordinario, oltre che appagante dal punto di vista umano.**

Chi decide di investire nelle nostre progettualità avrà a disposizione 5ha di bambù e 500 m2 di lombricoltura che permettono di avere prodotti innovativi e dall'alto valore che portano ad una redditività importante già a partire dal primo anno di attività.

Profitto e sostenibilità, sono due concetti che pensiamo essere distanti ma che in realtà non lo sono affatto ed è questo il messaggio che ci auguriamo possa arrivare al nostro potenziale sostenitore, seguendo quello che è il nostro motto aziendale :
“GUADAGNI TU, GUADAGNA LA NATURA”

PATROCINI E COLLABORAZIONI:



PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO



Fondazione  **Cominelli**



SOCIO FONDATORE
FONDAZIONE
PER LO SVILUPPO
SOSTENIBILE



DISVELARTE
Restauri & Conservazioni



ASO
Talata SUB
DESENZANO



SEMIDARTE
Associazione Culturale



GRAPHIC DESIGN
GIAN LUCCI



LEFAY
RESORT & SPA LAGO DI GARDA



PARTNERS:



CONSORZIO TUTELA



FESTIVAL DELLA
SOSTENIBILITA'
SUL GARDA 

INFO E CONTATTI

Segreteria Organizzativa

gardasostenibile@gmail.com

tel. 331 2386503

info@lagodigardasostenibile.it

www.lagodigardasostenibile.it

