

71^a

Fiera del Vino Polpenazze del Garda



26 ✦ 27 ✦ 28 ✦ 29
maggio 2023



Comune di
Polpenazze del Garda



PROVINCIA
DI BRESCIA



LAGO DI
GARDA
LOMBARDIA



RMB



RMB



VALORIZZIAMO L'AMBIENTE IN CUI VIVIAMO

Per noi l'economia circolare non è solo un concetto, ma un impegno quotidiano: recuperiamo risorse dai rifiuti per preservare le ricchezze naturali del nostro pianeta.



Dal 1981 recuperiamo nuove materie prime dai rifiuti gestendo il ciclo completo nel totale rispetto dell'ambiente.



L'azienda è fortemente radicata nel territorio in cui opera e si impegna costantemente per la sua valorizzazione.



WWW.RMBSPA.IT

Via Monte Canale 3, 25080 Polpenazze D/G (BS)

@RMB_SPA





Torna la Fiera del Vino di Polpenazze del Garda!

E noi non vedevamo l'ora di poter annunciare la settantunesima edizione!

Dopo 3 anni di stop forzato, conseguenza della pandemia di Coronavirus, torniamo con grande soddisfazione ed entusiasmo!

Le nuove normative hanno richiesto un duro lavoro di organizzazione e di rimodulazione dell'intera manifestazione ma, con grande forza di volontà, l'Amministrazione comunale ne ha reso possibile la realizzazione.

Come presidente della Fiera sono felice di ringraziare le ventiquattro cantine presenti tra le nostre vie del centro storico, che come di consueto, avranno un punto fisso di mescolta e parteciperanno al "17° Concorso Enologico Nazionale Valtènesi - Garda Classico"; tutti i commercianti, sempre disponibili a sostenere il Comune e a proporre prodotti tipici e offerte ad hoc durante i quattro giorni della rassegna; il Consorzio Valtènesi, prezioso partner, ideatore e progettista di eventi per la promozione dei vini del territorio, tutti gli enti coinvolti ed i fondamentali sostenitori che ogni anno rinnovano la loro fiducia. Quest'anno, più che mai, abbiamo voluto porre l'attenzione sulla qualità. Abbiamo presentato la nostra Fiera alla più grande manifestazione dedicata al mondo del vino, il Vinitaly di Verona, e daremo ulteriore visibilità con la diretta la domenica mattina su Teletutto nel programma "In piazza con noi". Occasioni da non perdere che portano Polpenazze ad esser sempre più conosciuto e meta di turisti e viaggiatori!

Continuo con un plauso agli addetti ai lavori, al nuovo segretario comunale, agli impiegati e operai del comune, ai miei amministratori, al coordinatore della Fiera assessore Massimo Corazza, che da giorni si adoperano

incessantemente per la buona riuscita di ogni dettaglio, ai volontari e a tutte le persone che ci stanno aiutando nella realizzazione; senza di voi la manifestazione non sarebbe certamente possibile. Un'organizzazione di tale portata richiede un'attività lavorativa che prevede un impegno quotidiano per diversi mesi e la buona volontà e l'amore verso la Fiera sono il motore per continuare e rimboccarsi le maniche ogni anno!

La Fiera del Vino è una grande festa popolare all'insegna dei vini e dei sapori locali, un'importante vetrina per l'attività di produzione vitivinicola della Valtènesi e un momento di aggregazione sociale veicolo di promozione per il territorio, per l'agricoltura e per tutti i prodotti enogastronomici.

È diventata, grazie al lavoro delle amministrazioni precedenti e di tutti i lavoratori coinvolti, uno degli appuntamenti più attesi del nord Italia e per noi polpenazzesi motivo di vanto e un'orgogliosa tradizione.

Ringrazio infine per ultimi, ma in realtà "in primis", i miei compaesani che "sopportano" qualche disagio durante il montaggio e lo smontaggio dell'impianto fieristico ma "supportano" in tutto e per tutto la loro (nostra) manifestazione del cuore.

Il primo manifesto ufficiale della "Festa del vino", 1949



**... Ma per le vie del borgo dal ribollir de' tini,
va l'aspro odor de i vini l'anime a rallegrar.
Giosuè Carducci**

**Vi aspettiamo a degustare dell'ottimo vino,
raccomandando un divertimento sano e coscienzioso!
Viva la Fiera del Vino! Viva Polpenazze!**

Presidente Fiera - Sindaco
Avanzini Maria Rosa



Venerdì 26 maggio

- h 18.00** **Apertura Fiera:** Piazze del Garda Classico, Doc Valtènesi e dei Sapori Nostrani e “Borgo del Bio”
Sala Consigliare: Esposizione di Artisti
- h 19.00** **Apertura Corte degli Assaggi (Piazza Roma Corte Palazzi):** degustazione comparata dei formaggi bresciani Alpe del Garda e vini presenti in Fiera in collaborazione con Consorzio Valtènesi
Esposizione e assaggi Consorzio Tutela Olio Garda Dop
- h 21.00** **Corte Castello:** musica e ballo con **DJ Set con animazione**

Sabato 27 maggio

- h 16.00** **Apertura Fiera:** Piazze del Garda Classico, Doc Valtènesi e dei Sapori Nostrani e “Borgo del Bio”
Sala Consigliare: Esposizione di Artisti
- h 19.00** **Apertura Corte degli Assaggi (Piazza Roma Corte Palazzi):** degustazione comparata dei formaggi bresciani Alpe del Garda e vini presenti in Fiera in collaborazione con Consorzio Valtènesi
Esposizione e assaggi Consorzio Tutela Olio Garda Dop
- h 21.00** **Corte Castello:** musica e ballo con **“Daniele Gozzetti & Idilliacci Rock ‘n’ Roll band”**

Domenica 28 maggio

- h 9:30** **Apertura Fiera: Cerimonia di Inaugurazione Ufficiale della 71ª Fiera del Vino con sfilata d'epoca**
Apertura Piazze del Garda Classico, Doc Valtènesi e dei Sapori Nostrani e “Borgo del Bio”
Sala Consigliare: Esposizione di Artisti
- h 10.30** **Santa Messa**
- h 11.00** **Teletutto - con la trasmissione in diretta “In Piazza con Noi”**
- h 12.30** **Corte Castello:** Premiazione dei vincitori “17° Concorso Enologico Nazionale Valtènesi - Garda Classico”, Premi Speciali Palio Valtènesi e Valtènesi Chiarretto, Rosso Superiore e Garda Classico Gropello, Selezione Salame Doc.
- dalle 14.30** **Giochi di una volta in legno per grandi e piccini - Piazzale Castello**
- h 15.30** **1ª Visita guidata Torre e passerella - prenotazione al n. 340.2930784 sig. Gianluca - max 15 persone**
- h 17.00** **2ª Visita guidata Torre e passerella - prenotazione al n. 340.2930784 sig. Gianluca - max 15 persone**
- h 17.00** **Tappe in musica con la “Banda Musicale di Polpenazze d/G”**
- h 18.00** **Musica popolare itinerante con il gruppo folcloristico dei “C'era una volta”**
- h 19.00** **Apertura Corte degli Assaggi (Piazza Roma Corte Palazzi):** degustazione comparata dei formaggi bresciani Alpe del Garda e vini presenti in Fiera in collaborazione con Consorzio Valtènesi
Esposizione e assaggi Consorzio Tutela Olio Garda Dop
- h 21.00** **Corte Castello:** musica e ballo con **“Kriiss Groove Band”**

Lunedì 29 maggio

- h 16:15** **Circo in Castello**
- h 18:00** **Apertura Fiera:** Piazze del Garda Classico, Doc Valtènesi e dei Sapori Nostrani e “Borgo del Bio”
Sala Consigliare: Esposizione di Artisti
- h 19.00** **Apertura Corte degli Assaggi (Piazza Roma Corte Palazzi):** degustazione comparata dei formaggi bresciani Alpe del Garda e vini presenti in Fiera in collaborazione con Consorzio Valtènesi
Esposizione e assaggi Consorzio Tutela Olio Garda Dop
- h 19.30** **Corte Castello:** esibizione allievi di varie discipline sportive
- h 21.00** **Corte Castello:** musica e ballo con **“Staghen Out Band”**

Per tutte le serate: ore 24.00 chiusura parco fiera.

Tutti i giorni si potranno degustare le specialità enogastronomiche del territorio presso gli esercenti del Paese ed i Food Truck presenti nel Parco Fiera



Bicchiere necessario per la degustazione 15€



LA FIERA DI POLPENAZZE (canzone valzer)

1 Strofa:

Fra tutti i più grandi tesori
che all'uomo la terra può dar,
il miglior
certo è il vin,
ma il più buono sai tu dov'è?

2 Strofa:

Vigneti si stendono al sol,
si specchian nel lago seren;
forestier,
vieni qui,
Polpenazze ti dà il buon vin!

3 Strofa

Nel sapore di quel vino
c'è il calore del bel sole d'or;
c'è la vita, c'è il turchino
del bel lago e il profumo dei fior!

Ritornello:

Alla Fiera di Polpenazze
trovi tante belle ragazze;
ma se ad una tu doni il cuor
non cercarle un bacin d'amor!
Fatti dare un bicchier di vino,
il più buono, special, genuino;
se berrai di quel vino, tu
quella bimba non scordi più.

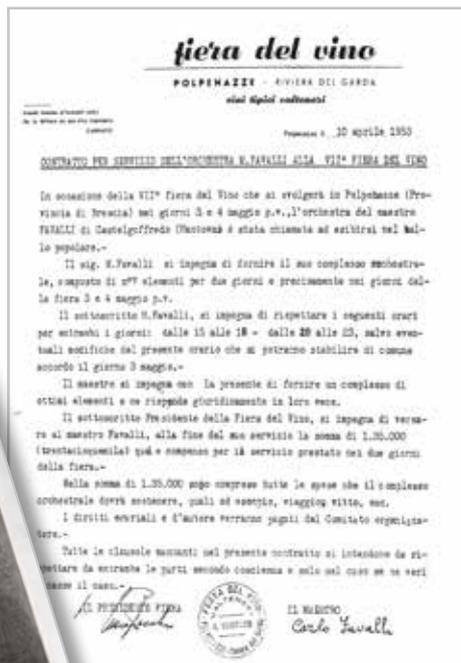
Finale:

Alla Fiera di Polpenazze
brindan tutti; bicchieri e tazze
sono colmi del buon liquor
che ci dà l'allegria e l'ardor!
Viva il vin,
viva il vin,
il più buono ed il più fin!

Un grande successo popolare inciso nel 1974 dall'Orchestra
di CARLO FAVALLI con il noto cantante FERRUCCIO GRASSI

Testo di S. REMAFORTE
Musica di C. FAVALLI

Testo di una canzone di successo
lanciata da Carlo Favalli.



Contratto stipulato con l'orchestra Favalli per l'esibizione in fiera.



Un variopinto manifesto, anno 1952.





Antica Corte ai Ronchi di Pasini Giuseppe e Maurizio - Bedizzole

Az. Agr. Biologica Vedrine di Ferrarini Dario - Polpenazze d/G

Az. Agr. Montecorno Belvedere di Ortelli Renato - Desenzano d/G

Az. Bioagricola Podere dei Folli di Folli Davide - Polpenazze d/G

Soc. Agr. Delai di Delai Sergio & C. - Puegnago d/G

Az. Agr. Zatti - Calvagese d/R

Divino Rosso Soc. Agr. SS - Soiano d/L

Soc. Agr. Pietta s.s. - Muscoline

Az. Agr. Il Roccolo di Bertazzi Andrea - Polpenazze d/G

Az. Agr. Fioralba di Vezzola Adriano - Polpenazze d/G

Garda Land Soc. Agr. SRL - Polpenazze d/G

Soc. Agr. Bariselli F.lli Carlo, Pietro e Fiorenzo - Polpenazze d/G

Az. Agr. La Guarda di Bodei Francesca - Muscoline

Az. Agr. Giovanni di CADORE Patrizia - Pozzolengo

Soc. Agr. Bergognini F.lli - Polpenazze d/G

Az. Agr. Pratello di Bertola Vincenzo SS - Padenghe s/G

Avanzi Cav. Giovanni SS - Polpenazze d/G

Cantina Franzosi di Franzosi Bruno & figli SAS - Puegnago d/G

Cantine Scolari SRL - Puegnago d/G

Sincette SRL - Polpenazze d/G

Le Tenute del Garda SRL - Lonato d/G

Soc. Agr. Erian SRL - Calvagese d/R

Az. Agr. La Torre di Pasini Attilio & C. Soc. Agr. - Calvagese d/R

Soc. Agr. Averoldi Antonio e Luigi S.S. - Calvagese d/R



Sicurezza e Medicina del lavoro

REDAZIONE D.V.R.

P.O.S.

D.U.V.R.I.

MANUALI H.A.C.C.P.

CORSI DI FORMAZIONE ED INFORMAZIONE

CONSULENZA

ASSUNZIONE INCARICO R.S.P.P. ESTERNO

MEDICINA DEL LAVORO

ADEMPIMENTI IN MATERIA DI PRIVACY

Reg. Eu 679/2016

**CONTATTACI PER UN CHECK-UP
GRATUITO!**

PAOLA TONOLI

— DOTTORESSA COMMERCIALISTA —

Via Fontanelle 15 - Polpenazze del Garda (BS)
T: 0365 502390 - Mail: paolatonolidottcomm@gmail.com

CONSULENZA E ASSISTENZA FISCALE

GESTIONE CONTABILITA' AZIENDALE

DICHIARAZIONI REDDITI - 730

VISTI DI CONFORMITA'

BONUS EDILIZI



Consiglio Nazionale
dei Dottori Commercialisti
e degli Esperti Contabili



Villa Avanzi



SOUL FOOD

Banqueting & More



AUTORIPARAZIONI G.T.V. srl

Tel. e Fax 030.60.13.72

Cell. 338 93.26.719

CALVAGESE D/R (Bs) Via Trieste, 34/B





Consorzio Valtènesi, sinergia con i comuni per il vino di territorio



Il ritorno della Fiera del Vino di Polpenazze, dopo ben tre anni forzati di assenza, rappresenta senza dubbio una delle novità più rilevanti di un 2023 che, per il Consorzio Valtènesi, si preannuncia particolarmente intenso. Del resto fra le priorità del nuovo consiglio, entrato in carica all'inizio dell'anno, c'è proprio la volontà di rinsaldare la sinergia con le istituzioni del territorio, con i comuni che ospitano le nostre aziende, le nostre cantine, le nostre vigne. E che con i loro eventi diventano spesso anche vetrina privilegiata per la promozione e valorizzazione delle nostre produzioni. Anche per questo all'ultima edizione di Vinitaly abbiamo voluto ospitare in un incontro stampa i sindaci e rappresentanti dei principali paesi della Valtènesi, che hanno così potuto annunciare in un contesto particolarmente importante dal punto di vista mediatico i principali eventi legati al mondo del vino previsti nei prossimi mesi sulla riviera bresciana del Garda. Per noi è stata senza dubbio l'occasione per rinsaldare un legame profondo e virtuoso: quando un viticoltore produce un vino che porta il nome del luogo, come nel caso del Valtènesi, ha secondo me una sorta di responsabilità forte per tutto il territorio a nome del quale parla. Per questo diventa fondamentale stringere alleanze come queste: noi produttori abbiamo l'obbligo di trovare le parole giuste per elaborare una nuova grammatica da consegnare nelle mani di tutti quelli che devono aiutarci a raccontare il nostro lavoro. Facendo squadra in nome della Valtènesi e del Valtènesi.

Sotto questo profilo, la Fiera di Polpenazze rappresenta una tradizione storica nella quale, occorre ricordarlo, stanno le radici stesse della nostra identità attuale: non possiamo dimenticare come in tempi non sospetti la manifestazione venisse annunciata come la Fiera del Vino della Valtènesi.

E Valtènesi sarà del resto il verbo di riferimento del mio primo mandato da presidente del Consorzio, iniziato come detto solo agli inizi di febbraio: questo siamo e questo vogliamo essere, facendo tutto quello che dobbiamo per consolidare e salvaguardare la nostra identità e promuovere nel miglior modo possibile il vino che si deve raccogliere sotto la denominazione che abbiamo scelto di adottare. Centrale rimarrà anche il lavoro di ricerca in termini agronomici sul Gropello, il nostro vitigno principale, patrimonio costituente e fondamentale della nostra identità vitivinicola.

Un capitolo importante sarà rappresentato dal rafforzamento del dialogo con enti ed associazioni presenti sul territorio, unitamente ai luoghi di turismo culturale che impreziosiscono il nostro lago: realtà come Ascovilo, presieduta da Giovanna Prandini, o la Strada dei Vini e dei Saperi del Garda guidata da Francesco Averoldi dovranno senza dubbio avere un posto di rilievo sempre più preponderante nel novero delle nostre partnership. Auspichiamo inoltre una collaborazione sempre più stretta ed efficace con il Consorzio Lugana, con il quale condividiamo storicamente molti associati, e con il Vittoriale di Gardone, che già ospita uno spettacolare vigneto di Valtènesi.

Nell'attesa, siamo felici di poter tornare nelle vie e nelle piazze del centro storico di Polpenazze, per celebrare l'anima più popolare della Valtènesi nel segno di un binomio inscindibile: un territorio e il suo vino.

Il presidente del Consorzio Valtènesi

Paolo Pagini



— a Polpenazze —
GELATERIA VASSALLI
 PICCOLI MOMENTI DI DOLCEZZA
 Piazza Zanardelli, 7
 Tel. 0365 67 42 36

**BAR SPORT - PIZZERIA
 TENNIS POLPENAZZE**
PRESSO IL CENTRO SPORTIVO
 25080 - Via Cesare Battisti
 Polpenazze del Garda (Bs)
 INFO E PRENOTAZIONI AL
0365 67.42.37 - 335 84.69.201

SU PRENOTAZIONE POSSIBILITÀ DI GRIGLIATE E SPIEDO CON POLENTA ANCHE DA ASPORTO



UFFICIO SERVICE

- COMPUTERS
- FOTOCOPIATRICI
- CANCELLERIA
- CARTUCCE



Via Quarena 91 - GAVARDO (Bs)
 Tel. 0365.31064 - Fax 0365.337255
www.ufficioservice.com

Hair Studio Lory
 capelli e benessere

Via Fontanelle - Tel. 0365-674626
 25080 Polpenazze del Garda (BS)
lorenzafebbrari@gmail.com

ALBORALI FABBRO

ALBORALI RENATO S.R.L
 Via degli Artigiani 12 25080 Muscoline
 Tel. 0365-518535 Cell.340-4692630
alboralifabbro@gmail.com



Architetto Luca Capuccini
 Ordine degli Architetti di Brescia n.3272

progettazione civile e industriale - ristrutturazioni -
 pratiche edilizie e catastali - consulenza - direzione
 lavori - sicurezza D.lgs 81/08 - perizie - rendering

Via Gaslago n°13 | Polpenazze del Garda (Bs)
 e-mail: a23studio@gmail.com | Cell.: 338/6835164



B.T.T. Srl

**ASFALTI
URBANIZZAZIONI
PAVIMENTAZIONI DRENANTI**

Via Valle n. 10/c
25080 Manerba del Garda (BS)

Tel. 0365 651260
bttasfalti@bttsrl.com



ACQUEDOTTI - FOGNATURE - POTABILIZZATORI - GAS

LAVORI EDILI STRADALI

LOTTIZZAZIONE AREE CIVILI ED INDUSTRIALI

RICERCA PERDITE ACQUA CON STRUMENTI

RILIEVI E TRACCIAMENTO SOTTOSERVIZI



Giugno 2023

Venerdì	2	Ore 18.00	Concerto con il Maestro Chimini al pianoforte (a cura Ass. Studio B.)	Chiesetta S. Pietro in Lucone
Domenica	4	Ore 18.00	Concerto con il Maestro Luis Carlo Bertini al pianoforte (a cura Ass. Studio B.)	Chiesetta S. Pietro in Lucone
Martedì	6	Ore 21.00	Teatro 5ª elementare - regia Fausto Ghirardini	Piazzale Castello
Giovedì	15	Ore 21.00	Presentazione libro di Enrico Giustacchini "Il Giudice Albertano e il caso del leone azzurro"	Sala Consiliare
Sabato	17	Ore 21.00	Compagnia "Na scarpa 'en söpel" di Montichiari regia R. Giovanardi	Piazzale Castello
Domenica	18	Ore 21.00	Serata Country	Piazzale Castello
Giovedì	22	Ore 21.30	1° Cinema in Castello	Piazzale Castello
Venerdì	23	Ore 21.00	"La Siùra Maria" con Paola Rizzi "Non sono una signora"	Piazzale Castello
Sabato	24	Ore 21.00	"Fisorchestra Italiana" dirige il Maestro Vincenzo Mininno	Piazzale Castello
Domenica	25	Ore 21.00	Concerto dei due cori: Coro Alpino Rigoni Stern e Coro Polifonico Città di Villafranca (a cura Ass. Studio B.)	S. Pietro in Lucone
Venerdì	30	Ore 21.00	Concerto con la "School Band" di Desenzano dirige il Maestro Martino Bazzoli	Piazzale Castello

Luglio 2023

Sabato	1	Ore 21.00	Concerto Banda di Puegnago del Garda dirige il Maestro Aldo Rosina	Piazzale Castello
Domenica	2	Ore 21.00	Omaggio ai Modà - Band Deeva	Piazzale Castello
Mercoledì	5	Ore 21.00	Duo Kaos - Lune di Teatro 2023	Piazzale Castello
Giovedì	6	Ore 21.00	Giovane Band inglese in concerto " Guiseley School "	Piazzale Castello
Venerdì	7	Ore 21.00	Compagnia de Riultèla " Tre dé da prêt " Premiazione Concorso Poesie 2023	Piazzale Castello
Sabato	8	Ore 21.00	Concerto con la " Pras Band " di Praso (TN) dirige il Maestro Stefano Bordiga	Piazzale Castello
Martedì	11	Ore 21.30	Concerto orchestra Danese	Piazzale Castello
Giovedì	13	Ore 21.30	2° Cinema in Castello	Piazzale Castello
Domenica	16	Ore 21.00	Serata Country	Piazzale Castello
Giovedì	20	Ore 21.30	3° Cinema	Picedo - Piazza Olivieri
Venerdì	21	Ore 21.00	Omaggio a Renato Zero " Serata per Sorcini "	Piazzale Castello
Sabato	22	Ore 21.00	Miss e Mister - Talent - sfilata e musica	Piazzale Castello
Domenica	23	Ore 21.00	Lady e Gentleman - sfilata e musica	Piazzale Castello
Martedì	25	Ore 21.30	Lune di Teatro 2023	Piazzale Castello
Giovedì	27	Ore 21.00	Serata finale Grest Parrocchia di Polpenazze	Piazzale Castello
Venerdì	28	Ore 21.00	Concerto " Sugarpie and the Candyman "	Piazzale Castello
Domenica	30	Ore 5.00	Aspettando l'Alba con M° Titti Castrini e M° Artioli Luca	Piazza Biolchi
Domenica	30	Ore 21.00	Concerto estivo della Banda di Polpenazze dirige il Maestro Carlo Righetti	Piazzale Castello



Agosto 2023

Giovedì	10	Ore 21.00	Serata musicale con i "Brass & Brass" quintetto di ottoni - consegna borse di studio	Piazzale Castello
Venerdì	11	Ore 21.00	Omaggio ad Adriano Celentano - "Yuppi Band"	Piazzale Castello
Sabato	12	Ore 21.00	Concerto "Nuova Orchestra Italiana" di Luca Artioli	Piazzale Castello
Mercoledì	16	Ore 21.00	Concerto gruppo Caronte "Alta Marea"	S. Pietro in Lucone
Giovedì	17	Ore 21.30	4° Cinema in Castello	Piazzale Castello
Venerdì	18	Ore 21.00	Illusione - magia e musica con Erix Logan e Sara Maya	Piazzale Castello
Sabato	19	Ore 21.00	Omaggio a Frank Sinatra - Singing for Frank	Piazzale Castello
Domenica	20	Ore 21.00	Concerto Orchestra a fiati Salò dirige il Maestro Angelo Bolciaghi	Piazzale Castello
Giovedì	24	Ore 21.30	5° Cinema in Castello	Piazzale Castello
Domenica	27	Ore 21.00	Premiazioni 1ª Festa dello Sportivo a Polpenazze del Garda	Piazzale Castello

Ottobre 2023

Venerdì	6	Ore 21.00	Serata con attore Luciano Bertoli "Emozioni in dialetto" seguirà castagnata presso il Bar Castello	Sala Consiliare
---------	---	-----------	--	-----------------

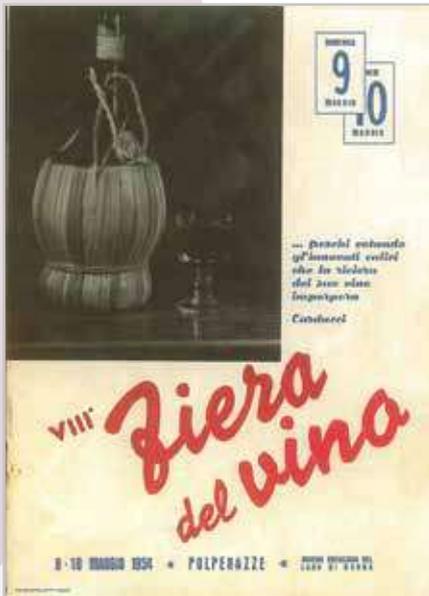


Decorazioni
Stampa UV grandi formati
Lavorazione metacrilato
Cartellonistica

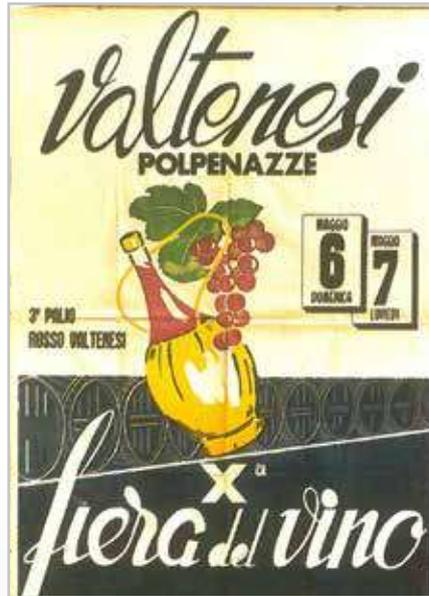
Polpenazze d/G. (Bs) Fr. Bottenago - Via Calvagese, 20

info@cdvgrafica.it

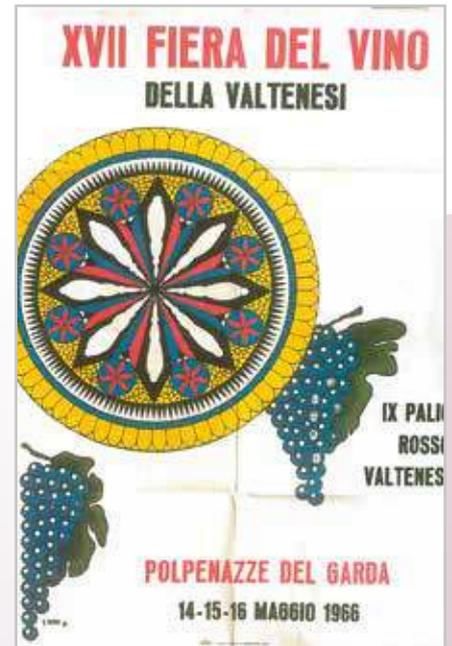
T. 0365 19.87.030 +39 346 83.21.842



Manifesto Fiera anno 1954



Manifesto Fiera anno 1956



Primo manifesto Fiera dove appare il rosone del pittore L. Verdi



Manifesto Fiera anno 1955

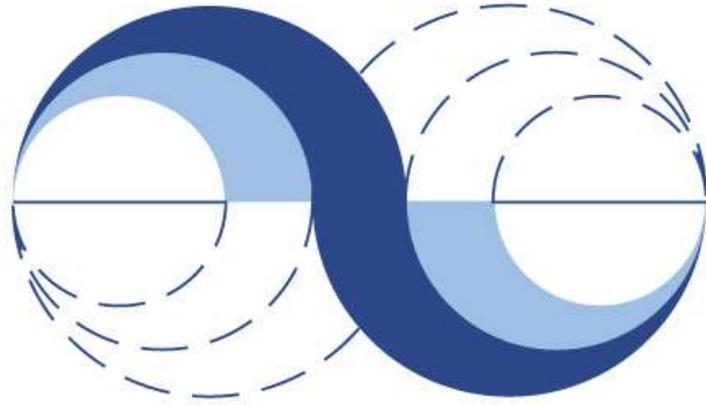


Manifesto fiera anno 1957



Manifesto Fiera anno 1989

IL TUO IDRAULICO DI FIDUCIA



FESTA GESTIONI srl

Termoidraulica ed Energie Alternative

Tel. 0365.554176 - Via Mas'Cior 6/8 - 25080 Puegnago del Garda
info@festagestioni.it - ☎ +39 327 7051567



LEGNAMI LEALI
via Campigrandi,11
25080 Prevalle BS
Tel (+39) 030 6801135
Fax (+39) 030 6801080

amministrazione@legnamileali.com



Via S. Antonio, 15
25080 Polpenazze del Garda
- BS -

0365 679078

www.anticatrattoriimiravalle.com



**voi brindate tranquilli,
a tutto il resto pensiamo noi!**



f  **sanitariaservizi.it**

27° Gran Premio del Salame DOC

Siamo giunti alla 27ª edizione e la “Compagnia del salam bü”, anche quest’anno, organizza il Palio del Salame che si svolge in concomitanza con la Fiera del Vino.

Lo spirito di questa iniziativa, tra le più longeve, è di promuovere il vecchio mestiere del “porsélér”, che ormai va scomparendo, invogliando i giovani ad intraprendere questa antica e nobile attività.

Nel contesto della Fiera del Vino si svolge la 27ª edizione di questo evento, mirato a conservare la nostra tradizione.

È volontà della “Compagnia del salam bü”, che alla manifestazione partecipino solo salami prodotti dai norcini della Valtenesi e stagionati in Valtenesi: l’importanza dei luoghi di stagionatura e la continua attenzione è fondamentale per l’ottenimento di un buon prodotto.

La degustazione sarà ospitata presso il Bar Sport (Centro Sportivo) di Polpenazze del Garda, venerdì 19 maggio 2023 alle ore 9.00



VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ASPETTO VISIVO

Esame esterno Regolarità, colore del budello, piumatura, consistenza al tatto.
Esame della Fetta Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, fessurazioni, occhiature, pelabilità, grana, quantità e distribuzione dei lardelli, presenza di tendini, compattezza dell’impasto.

OLFATTIVO

Odori - Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (acetico, rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.).
Intensità Impatto olfattivo immediato (odori positivi).

GUSTATIVO

Sapore Dolce, salato, acido, amaro.
Aromi Speziato, pepato, carne fresca, difetti (fermentato, rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.).
Persistenza aromatica Durata della percezione degli aromi.

STRUTTURA

Consistenza Slegato, gommosità, elasticità, coesione, asciutto.
Masticabilità Facilità o piacere alla masticazione, durezza, morbidezza, succosità, fibrosità, scioglievolezza del grasso.

EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.

71^ FIERA DEL VINO



POLPENAZZE DEL GARDA

vi aspetta con :

26•27•28•29
maggio 2023

Area spettacoli ogni sera dalle 21:00

Ven.26 DjSet + Voice
Fulvio Marini - Ruggero Tavelli
Special Guest
da Tale e Quale Show ALICE OLIVARI
Sab. 27
IDILLIACI
Dom. 28
KRISS GROOVE BAND
Lun. 29
STAGHEN OUT Band

in collaborazione con :



Area Ristorazione:

Serale :

Ven.Sab.Dom.Lun. Dalle Ore 19:00

- Spiedo alla bresciana
- Casoncelli freschi
- Pane salamina
- Patatine
- Dolce

DOM 28 PRANZO SU PRENOTAZIONE

MENÙ:

Casoncelli + Spiedo + Dolce + Bicchiere vino/birra/bibita
acqua e caffè € 30

Capricci Pittorici tinteggiature e decorazioni



via Zanardelli, 2 - Polpenazze del Garda - tel / fax 0365.674716
info@capriccipittorici.it - WWW.CAPRICCIPITTORICI.IT

Polpenazze del Garda, nell'incantevole antica Chiesa di San Pietro in Lucone
Via San Pietro

2 giugno 2023
ore 18

8° Concerto
del pianista Gerardo Chimini
per la festa della Repubblica
ingresso € 10,00

organizza
ASSOCIAZIONE
DI PROMOZIONE
SOCIALE **Studio B**



con il sostegno
del Comune di Polpenazze del Garda
Assessorato alla Cultura

25 giugno 2023
ore 21 ingresso libero

7° Concerto
due Cori
INSIEME PER
IL BEL CANTO

dedicato alla festa Solenne
dei Santi Pietro e Paolo

Coro alpino
Rigoni Stern
Coro polifonico
Città di Villafranca

4 giugno 2023
ore 18 ingresso libero

Concerto
del giovane pianista
Luis Carlo Bertini

è sempre consigliata la prenotazione: eventi@associazionestudiob.eu

120 posti a sedere




gieffe
ARREDAMENTI

VIA MONTE CANALE, 9 - POLPENAZZE DEL GARDA (BRESCIA)

T: 0365 674222 INFO@GIEFFEARREDAMENTI.COM

WWW.GIEFFEARREDAMENTI.IT



TRATTORIA TAVERNA



PICEDO

TEL. 0365 674103 - VIA SOTTORASO, 7
PICEDO DI POLPENAZZE (BS)
WWW.TAVERNAPICEDO.IT

CHIUSURA IL LUNEDÌ



M.A. Impianti Elettrici

DI MARSADRI ANNIBALE

Cell. 347 8783453

Tel. 0365 674737

e-mail: ma-impianti@libero.it

P.ZZA OLIVIERI, 1
25080 POLPENAZZE D/G BRESCIA

Pesce fresco direttamente a casa tua

ARRIVI GIORNALIERI - Mare Adriatico - Ionio e Mediterraneo

Crostacei vivi
Frutti di mare
Cozze - Vongole
Ostriche

Misto pesce fresco
per spaghetti e risotti

Pesce di Lago

Pesce sfilettato
Carpacci - Crudit 
Tartare - Spiedini



RG • VENDITA PRODOTTI ITTICI

Referente di zona: Mirko 331 9223175



Costruzioni Edili di Tonoli Fabio

**Ristrutturazioni
di ogni genere,
isolamenti e cappotti**

**Installazione di impianti
Gas, Idraulici,
Climatizzatori, Caldaie
Impianti Fotovoltaici**

Polpenazze Del Garda (BS)

Cell: 3387527287



Via Valtenesi 33
Manerba del Garda (BS) tel. 0365-551290

PROMO FIERA,
SCONTO 10%
SU TUTTI I BARBECUE
PRESENTANDO IL SEGUENTE BUONO



Offerta valida fino al 30/06/2023, salvo esaurimento scorte

ARREDAMENTI SU MISURA

SERRAMENTI



Franzosi Simone
Cell. 349.5778861

Via della Valle, 36
Polpenazze del Garda (Bs)
C.F. FRNSMN82S01D284B
P.IVA 02603890985
E-mail:franzosisimone@libero.it



ANDREIS
SEGNALETICA

PREMIER

**Tante esigenze di mobilità,
un unico obiettivo: la sicurezza**



SEGNALETICA

Orizzontale | Verticale | Cantieristica | Luminosa | Complementare

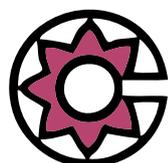
DISSUASORI FLESSIBILI | BARRIERE | ARREDO URBANO | PROGETTAZIONE

Via dell'Artigianato, 15 - Padenghe sul Garda (BS) - T. 030 9907548 - www.andreis-segnaletica.it



Produzione e vendita Orchidee

Vendita olio extra vergine di oliva
di nostra produzione



**CORAZZA
MASSIMO**

FLORICOLTURA

Via Rosario, 24
25080 Polpenazze del Garda (BS)
Cell. 388.9484045
massimo@floricolturacorazza.it

Cod. Fisc.: CRZ MSM 74S24 B157S
Partita IVA: 03938510983

Sabato pomeriggio e Domenica
solo su appuntamento



STUDIO OLISTICO DI FISIOTERAPIA

di Barbara Ghidini

- Fisiokinesiterapia
- Rieducazione Posturale Globale (R.P.G.)
- Massaggi terapeutici
- Gruppi di ginnastica consapevole (Posturale, Pilates, Corpo e Coscienza)
- Trattamenti Shiatsu

Picedo di Polpenazze del Garda - tel 338 9736520

e-mail: barbara.ghidini@outlook.it



GIUMA
PIZZA & CUCINA

CHEF
MATTEO TAVECCHIO

TERRAZZA PANORAMICA

VIA DOMENICO SIGNORI 43/D
ROÈ VOLCIANO (BS)

036563353

3883518841

GIUMAROEVOLCIANO
 GIUMA PIZZA E CUCINA





perotti_contoterzi



Perotti Andrea lavori agricoli c/t



338 3510069



FRANTOIO OLIVE

Morani Antonio
di Morani Nicola e Figlio

PRODUZIONE OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA

*Lavorazione tradizionale e frantoi
con molazza in granito e spremitura
con esclusiva pressione meccanica*

Via dei Ronchi, 46 - **Tel. 0365.674062**
Polpenazze del Garda (Bs)

Bariselli F.II srl

CREAZIONE E MANUTENZIONE
AREE VERDI E CAMPI DA GOLF

Polpenazze d/g (Bs) tel.0365 67 43 82
cell. 338 67 45 764 barisellifratelli@libero.it



P U B B L I C I T À

Grafica **S**tampa **C**omunicazione

GRAFICA

STAMPA DIGITALE

CAMPAGNE PUBBLICITARIE

DECORAZIONE AUTOMEZZI

INSEGNE

SEGNALETICA

VETROFANIE

ARTICOLI PROMOZIONALI

VESTIARIO PERSONALIZZATO

info@pfpublicita.it

www.pfpublicita.it

 **0365 520877** 
 **+39 328 5409362**



Via Ponte Pier, 1 - 25089 Villanuova sul Clisi (Bs)



GRUPPO

BIANCHETTI S.R.L.

costruzioni

Lavori Edili - Stradali Autotrasporti

Via Leonardo Da Vinci, 15 E/F/G – 25064 Gussago (BS)

Tel. 030-2410748 r.a.– Fax 030-2415552

e-mail: info@gruppobianchetti.it - www.gruppobianchetti.it



**Grande
coltivazione
di Aloe
certificate
BIO**



**Esposizioni di fiori e
piante per la casa
ed il giardino.**

**Progettazione,
realizzazione e
manutenzione di
spazi verdi.**

**DESTER GARDENS - 25080 Crociale di Manerba (BS)
www.gardendester.it - info@gardendester.it
Tel. 0365.651056**

**Corsi di karate divisi per
fasce d'età**

**Agonistica / Para Karate
Gruppo Sportivo**



**PASSIONE
AMICIZIA
RISPETTO
ABILITA'
TECNICA**

www.gardakarateam.it

segui su:     





IMPIANTI IDRAULICI di Corradi S. e C s.n.c.

- IMPIANTI IDRAULICI • IMPIANTI SANITARI
- IMPIANTI RISCALDAMENTO A PAVIMENTO
- INSTALLAZIONE DI CALDAIE A CONDENSAZIONE
- INSTALLAZIONE POMPE DI CALORE

“BUDERUS”
CON MANUTENZIONE

POLPENAZZE d/G (Bs) - Via Borrine, 8
Tel. 0365.674240 - Cell. 334 2127342

DAL 1986  **GARDAFFARE**
AGENZIA IMMOBILIARE

PER VENDERE O ACQUISTARE CASA SUL LAGO DI GARDA

MANERBA (BS) via Valtenesi, 11 · tel. 0365 551096
SIRMIONE (BS) via Brescia, 9 · tel. 030 9905461

www.gardaffare.it - manerba@gardaffare.it



FALEGNAMERIA F.B.F. Snc
di BERTOLONI D. e FRANZOSI M.

**PRODUZIONE
MOBILI SU MISURA**

Via Pozzette, 19/B - Soiano d/L (Bs)
Tel. e Fax 0365.502738



cinquant'anni di
Ferramenta
1962 2012
F.lli Ribelli

**FERRAMENTA,
CASALINGHI,
MATERIALE ELETTRICO,
COLORIFICIO,
GIOCATTOLE**

❖
F.lli Ribelli Domenico e Gabriella snc
Via S. Antonio 7/B - Polpenazze del Garda (Bs)
Telefono e fax 0365.674514



Palazzo Scolari Apartments

*Appartamenti per vacanze
Short term lettings*

Via Giuseppe Zanardelli, 16b
25080 Polpenazze del Garda

Tel. +39 338 20 90 290
e-mail palazzo_scolari@outlook.com
www.palazzoscolari.com



MA.TO. COSTRUZIONI S.A.S. di Tobanelli Nicola

VIA IV NOVEMBRE N. 5
25080 POLPENAZZE DEL GARDA
CELL. 333.1861581

**IMPRESA EDILE DI COSTRUZIONE
E RISTRUTTURAZIONE**





Vivai Castagna

- Progettazione - Creazione
- Manutenzione giardini - Movimenti terra
- Potatura alberi alto fusto con autogrù
- Impianti irrigazione automatici
- Arredo verde urbano

Tel: 0365/50/34/70

E-mail: vivai.castagna@gmail.com

Soiano Del Lago, Via Brescia n.25 25080 (BS)



DIMORA VIAGGI srl

Via Gasparo da Salò, 19
25087 SALÒ (Bs)

Tel. 0365.522716 - 17

Fax 0365.523806

info@dimoraviaggi.com

www.dimoraviaggi.com

CENTRO REVISIONI MCTC

GARAGE 2A



OFFICINA
CARROZZERIA
GOMMISTA
IMPIANTI A GAS
ELETTRAUTO
SOCCORSO STRADALE
AUTO SOSTITUTIVA
AUTODIAGNOSI COMPUTERIZZATA



Via Brescia ,7 Soiano del Lago (BS) P.IVA 03 477 560 985
Tel. 0365.502611 Fax. 0365.504869



Proposte Formative ONAV

ONAV cos'è?

Trattasi di una delle prime Associazioni Nazionali Italiane nel campo del Vino. Nata nel 1951 ad opera del nome più famoso, più prestigioso ed in fondo più comune dell'enologia di allora: il conte Lamberto Vallarino Gancia. Gancia vede che, finita la seconda guerra mondiale, l'Italia si sta risollestando dalla fame e dalla miseria e quindi il Vino, che era stato fino a quel tempo valore nutritivo, trova una sua collocazione ben precisa: si deve insegnare ai produttori a rispettarne le necessità di coltivazione, di spremitura uve, di trasformazione, insomma il Vino deve essere trattato come uno dei gioielli naturali della nostra penisola. Nasce così l'ONAV, Organismo Nazionale Assaggiatori Vino, non nel senso di assaggiare x piacere o divertimento ma nel senso di formazione di tecnici che, dall'assaggio, ne capiscano gli errori di produzione e diventino quindi preziosi mentori e maestri per chi lo produce.

Dopo la forzata interruzione delle attività causata dal grave pandemia "Covid 19" che aveva fatto crollare il numero di soci attivi mettendo a forte rischio la solidità dell'associazione, oggi ONAV ha ripreso a funzionare a pieno regime ritornando con forza a promuovere: la cultura del vino, del bere consapevole, la valorizzazione del patrimonio enologico italiano, la formazione continua di appassionati e professionisti consapevoli, senza alcuno scopo di lucro. Il risultato è da subito sorprendente perché si è passati in un anno dai 4000 soci registrati a fine 2021 agli oltre 8.000 soci del 2022 riprendendo l'importante gestione dell' Albo Nazionale degli Assaggiatori.

ONAV è ritornata ad impegnarsi a livello nazionale con diverse manifestazioni ed a collaborare con numerosi concorsi, che coinvolgono piccole realtà territoriali. Anche il **Concorso Enologico "Valtènesi"- dedicato alle doc "Riviera del Garda Classico e San Martino della Battaglia"**, legato alla **Fiera del Vino di Polpenazze del Garda**, vede la collaborazione dell'ONAV con scopo di ottimizzare le diverse manifestazioni che si svolgono sul territorio della Valtènesi per una più efficiente ed incisiva valorizzazione dei suoi vini.

L'offerta formativa ONAV propone diversi corsi:

» **Corso per ASSAGGIATORE DI VINO 1° livello:** Per tutti gli appassionati anche privi di esperienza. Per conoscere il vino, dal grappolo alla bottiglia e imparare a degustarlo

e apprezzarlo consapevolmente. Associandoti a ONAV, puoi decidere di frequentare il corso di primo livello.

Al termine del percorso di 16 lezioni teorico-pratiche e ottenuto il diploma, sarai in grado di cogliere la reale qualità dei vini ed individuarne e descriverne le differenze basandoti sulle tue nuove conoscenze e l'esperienza acquisita attraverso l'assaggio di oltre 50 vini scelti a rappresentare stili e tecniche di produzione locali, internazionali, tradizionali e innovative.

» #VINODENTRO - Corso online per WINE CONNOISSEUR:

Un corso che puoi seguire ovunque ed in qualsiasi momento. Per tutti gli appassionati anche privi di esperienza, che vogliono conoscere il mondo del vino e imparare ad assaggiarlo e apprezzarlo consapevolmente. **Realizzato con le più innovative tecniche di e-learning e curato da alcuni dei più importanti docenti e professionisti del settore in Italia. Le sessioni pratiche avranno date predefinite e saranno condotte da un docente che sarà il tuo tutor personale per tutta la durata del corso. Con la qualifica di Wine Connoisseur potrai iscriverti ad uno dei nostri corsi di primo livello e, frequentando 2 lezioni prestabilite in presenza, la visita in cantina e sostenendo l'esame finale, conseguirai il titolo di ASSAGGIATORE DI VINO.**

» Corso per ESPERTO ASSAGGIATORE 2° livello per conoscere Areali e Vini Nazionali e Internazionali

Il corso di secondo livello ONAV è orientato alla conoscenza approfondita della enografia internazionale. È organizzato in 14 lezioni tenute da docenti profondi conoscitori dei territori studiati. Si tratta di un corso dall'impostazione unica nel panorama italiano che prevede l'assaggio di circa 100 vini scelti fra i più rappresentativi delle tendenze produttive attuali e dei diversi terroir. Diventando **Esperto Assaggiatore** acquisirai un approccio organolettico al vino complesso e articolato e sarai anche preparato all'ambito concorsuale per l'espressione di un giudizio affidabile e sintetico dei vini, atto a favorire l'ingresso nelle Commissioni per le certificazioni DOC e DOCG.

» Corso per MAESTRO ASSAGGIATORE - SUMAV

(Scuola Universitaria Maestri Assaggiatori di Vino) in collaborazione con il DISAFA dell'Università di Torino **3° livello per approfondire tecniche e metodologie avanzate per l'assaggio tecnico dei vini.** Con il Corso



di terzo livello ONAV diventi un vero comunicatore tecnico scientifico con profonda conoscenza di analisi organolettica, competenze enologiche, agronomiche e chimiche di livello universitario. Il Maestro Assaggiatore è anche la figura più adatta ad occupare **posizione di tipo manageriale in progetti enoici di taglio tecnico, commerciale e/o di comunicazione e marketing.**

“La Guida Prosit” è diventata un’importante realtà nel mondo enologico Nazionale. Il Consiglio Nazionale, guidato dal presidente Vito Intini, ha orientato l’ ONAV a guardare al futuro attraverso un programma che prevede l’attuazione di numerosi progetti, dalla realizzazione di corsi all’Estero, ai Wine Tour con visitatori stranieri, dalla valorizzazione dei vitigni storici, al rilancio dei Concorsi Enologici in Italia.

L’ultimo progetto avviato, è la realizzazione della **“Guida on-line Prosit”**, che ha diverse caratteristiche completamente innovative e rivoluzionarie nell’inflazionato mondo delle guide enoiche nazionali. **Prosit è l’unica guida perpetua on-line dei vini italiani.** Non ha versioni cartacee ed è consultabile a livello mondiale su internet e tramite una apposita applicazione anche da smartphone. Per la prima volta è disponibile una guida “perpetua”, senza scadenza, in cui i vini degustati e che abbiano superato un punteggio limite di 83 punti, restano visibili per sempre, identificati dalla data del giudizio e dal lotto di imbottigliamento.

I vini quindi hanno visibilità perpetua e potranno essere assaggiati numerose altre volte, anche in date diverse per verificarne lo stato evolutivo.

Una guida quindi che tiene conto dei tempi di affinamento, di presentazione e che, per norma regolamentare, non ha alcun costo per le aziende presentatrici. È vietata ogni pubblicità di realtà vitivinicole ed ogni sponsorizzazione da parte dei produttori a garanzia dell’assoluta imparzialità di giudizio.

Tutti i vini vengono degustati da una doppia commissione, una a livello regionale ed una definitiva a livello nazionale. Tutte le degustazioni sono effettuate alla cieca e controllate da commissari esterni alle Sezioni provinciali. Le selezioni zonali sono effettuate da esperti e tecnici Assaggiatori ONAV riuniti in commissioni con Presidenti e membri selezionati dalla sede nazionale sulla base di Curriculum di competenza specifica.

La delegazione di Brescia, nata nel 2001, grazie alla sua intensa attività nei confronti degli associati ha oltre 200 soci attivi ed è tra le prime cinque delegazioni Nazionali con più iscritti.

La delegazione organizza annualmente due corsi per aspiranti assaggiatori: uno a Brescia in ottobre ed uno in primavera (marzo) sul lago di Garda “itinerante nelle cantine di produzione”.

Mensilmente svolge incontri monotematici di specializzazione e collabora con i Consorzi che tutelano i vini Bresciani.

Importante anche la figura “dell’ AMICO ONAV”, cioè la persona appassionata al mondo della degustazione, che non ha la possibilità (per mancanza di tempo) di svolgere il Corso di degustazione, ma è interessato a partecipare alle iniziative di assaggio che ONAV propone nelle varie delegazioni.

Per diventare “Aspirante Assaggiatore” o “Amico ONAV” si deve richiedere l’iscrizione a:

ONAV delegazione di Brescia, brescia@onav.it

Delegato di Brescia Fabio Finazzi - Cell.335/7599009

Il delegato

Fabio Finazzi



dizeta impianti

SISTEMI DI TECNOLOGIE ED IMPIANTI PER MIGLIORARE
IL LUOGO IN CUI LAVORI, IL MONDO IN CUI VIVI.

DiZeta impianti s.r.l.
Via delle Pozzette, 17/A Località Levrini
25080 Soiano del Lago (Brescia)

Tel. 0365-503800 / 0365-504252
Fax. 0365-503630
Mail. info@dizetaimpianti.it www.dizetaimpianti.it

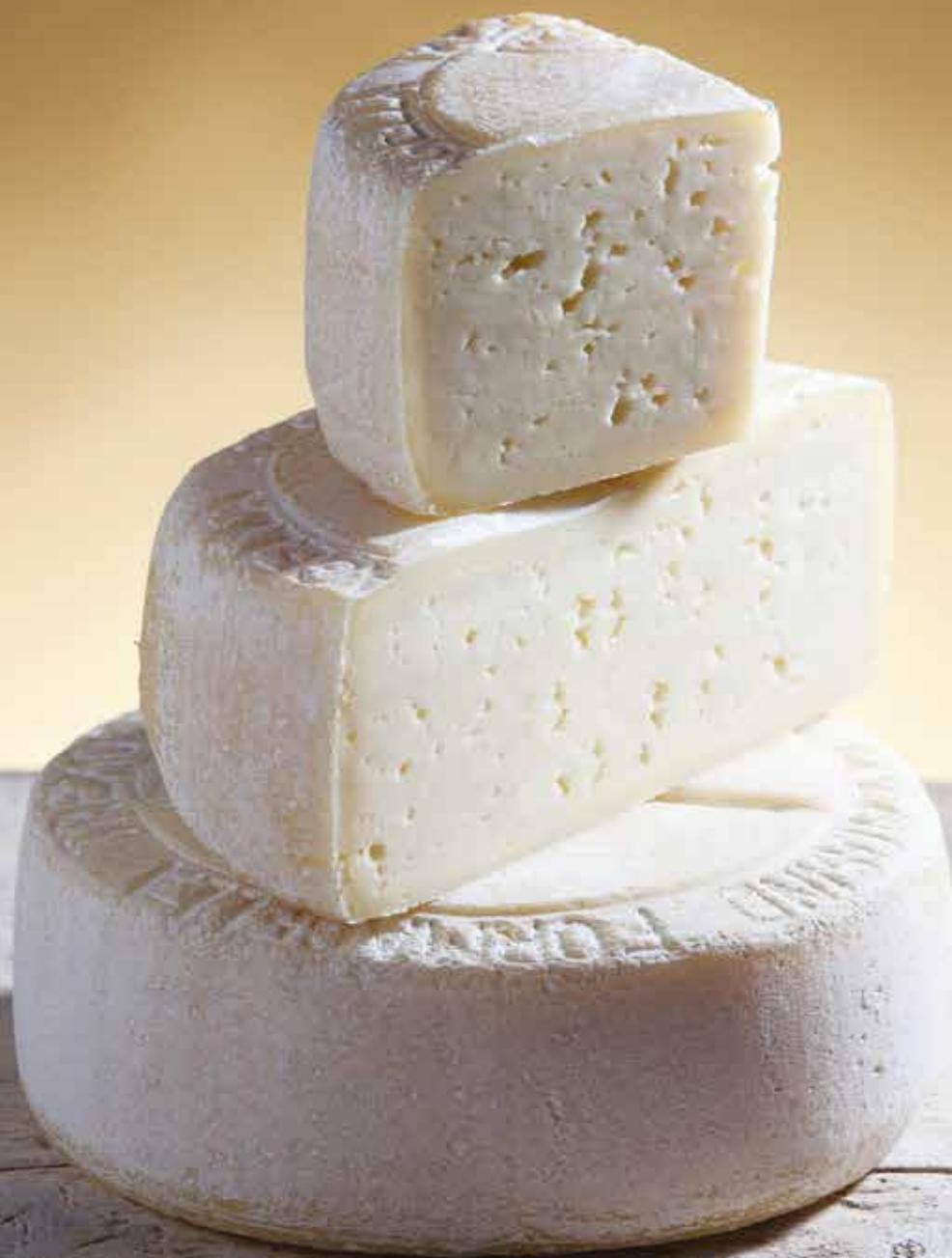


BCC

GARDA

GRUPPO BCC ICCREA

FORMAGELLA TREMOSINE:
LATTE, caglio, sale e aria pura.



Nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano, dal nostro latte nasce la Formagella Tremosine, il formaggio dal sapore fragrante e il profumo delicato delle essenze dei prati di montagna.

ALPE DEL GARDA - Tremosine sul Garda (BS) - www.alpedelgarda.it



Dalla nostra terra, dalla nostra passione.



AUTO - MOTO - SCOOTER
VENDITA E ASSISTENZA

VENDITA AUTO MULTIMARCHE

VENDITA MOTO - SCOOTER

Concessionaria Ufficiale



NOLEGGIO A LUNGO TERMINE

NOLEGGIO A BREVE TERMINE

CAR WRAPPING

CARROZZERIA

CENTRO CRISTALLI

OFFICINA MECCATRONICA

GOMMISTA

CENTRO REVISIONI

SOCCORSO STRADALE ACI

AUTOLAVAGGIO

CAR DETAILING

ALLESTIMENTI SPECIALI VEICOLI
(Polizia Locale - Protezione civile)

Auto Leali srl

Via Roma n.30 Loc. Tormini - Roè Volciano (BS)
Tel. 0365 556018 - www.autoleali-it - info@autoleali.it