

## Città e Provincia

## Accordo con 1000 Miglia



Otto opere Firmate da Sabine Marcelis per celebrare l'edizione 2023 della 1000 Miglia: sono esposte in via San Faustino

## L'Ateneo spalanca le porte all'arte

• **Esposte in via San Faustino le opere di Sabine Marcelis: sono state pensate per l'edizione 2023 della Freccia Rossa**

LUCA GOFFI

L'Università degli Studi di Brescia - grazie alla collaborazione con la 1000 Miglia - spalanca le porte del proprio ateneo all'arte. Dalla giornata di ieri, le otto opere che l'artista olandese, Sabine Marcelis, ha realizzato per celebrare l'edizione 2023 della 1000 Miglia, sono esposte in via San Faustino nel chiostro della sede di econo-

mia. Le sculture sono state realizzate in resina e raffigurano gli elementi costitutivi degli autoveicoli: volanti, ammortizzatori, pistoni e ingranaggi.

### La strategia

«Tra le linee strategiche del nostro piano rientra a pieno titolo questa iniziativa, vogliamo che l'arte entri nell'ateneo - dichiara Adriana Apostoli, prorettrice vicaria Unibs -. Siamo orgogliosi che 1000Miglia abbia accolto con generosità questa idea forte». Fino a settembre le opere esposte saranno soltanto sette poiché una si è danneggiata in seguito alla caduta dal piedistallo, causata dal forte vento dei giorni scorsi. Così, i bresciani potranno ammirare gratuitamente i lavori della designer

**Le sculture sono state realizzate in resina e raffigurano gli elementi costitutivi degli autoveicoli: volanti, ammortizzatori, pistoni e ingranaggi**

olandese, negli orari in cui è aperta la segreteria ossia tutti i feriali fino alle 18. Ma non solo, «ci saranno molti catering e altri eventi qui in orario serale - afferma Ivana Passamani, delegata del rettore all'edilizia universitaria e campus sostenibile -. I nostri spazi attendono di essere contaminati, vogliamo svechiare l'austerità dei luoghi, offrendo però elementi di riflessione. Intendiamo invitare al più presto la giovane ar-

tista per confrontarsi con i nostri studenti». La 1000 Miglia srl ha concesso in comodato d'uso gratuito le otto opere di Sabine Marcelis. «Il nostro brand si basa su valori solidi, riteniamo importante sviluppare la creatività sostenibile in un contesto universitario - spiega Beatrice Saotini, presidente 1000 Miglia srl -. Fino al 10 gennaio saranno qui in via San Faustino, al termine dell'anno della capitale della cultura verranno spostate nella sede di ingegneria in via Branze». C'è soddisfazione. «La 1000 Miglia è nata con il futurismo e si è lasciata guidare dall'innovazione tecnologia - commenta Alberto Piantoni, Ceo 1000 Miglia srl -. Il mondo dei giovani ci sta a cuore. Avranno così una visione più ampia».

## A Roma



La riqualificazione della cava «Ex Nuova Beton»

## Brescia Infrastrutture Scatta l'applauso per l'ex Nuova Beton

• **Il progetto di recupero ambientale della cava ottiene un importante riconoscimento ai premi OICE 2023**

Brescia Infrastrutture ha partecipato alla prima edizione dei Premi OICE 2023 (associazione nazionale che rappresenta le organizzazioni italiane d'ingegneria e architettura) aggiudicandosi il primo posto nella categoria «B1 - Progetti di pianificazione territoriale e rigenerazione urbana». Il progetto, premiato a Roma, è risultato quello relativo alla riqualificazione ambientale della cava «Ex Nuova Beton» curato dall'architetto Stefano Bordoli e dall'ingegner Massimo Torquati.

L'intervento si inserisce in una più ampia previsione di recupero del Parco delle Cave già promosso e attivato dal Comune di Brescia; un'oasi naturalistica restituita alla collettività con percorsi ciclopedonali, punti di belvedere e ponte iconico di collegamento

tra le due sponde del lago oggi frequentato e apprezzato da tutti i bresciani.

### La soddisfazione

Brescia Infrastrutture nell'occasione ha inteso condividere questo riconoscimento con l'amministrazione comunale da tempo attenta alle politiche di riqualificazione, ristrutturazione e riorganizzazione del territorio; e il presidente Marcello Peli, nell'esprimere soddisfazione a nome dell'azienda, ha inteso sottolineare «la valenza strategica e straordinaria di un'opera che mira ad essere un manifesto degli interventi di recupero ambientale. Ancor più doverosi in un territorio per anni martoriato dall'attività estrattiva».

«Questo è il simbolo - ha aggiunto Peli - di una filosofia di pensiero, di riciclaggio e di rigenerazione che sta dietro la politica urbanistica intrapresa dalla città al fine di garantire il miglior equilibrio tra aree verdi e fitto e denso tessuto urbano».

## L'evento

## Un brindisi sospesi a 50 metri da terra

• **Dal 20 al 23 luglio l'esperienza a Castello Malvezzi: pranzo, aperitivo o cena serviti in una location da brividi**

Tornano le cene ad alta quota di Castello Malvezzi: degustazioni gourmet da brividi tra champagne e caviale sospesi a 50 metri di altezza con vista mozzafiato sulla città. E' l'iniziativa lanciata dallo storico ristorante bresciano dove nelle serate da giovedì 20 a domenica 23 luglio si terrà l'evento «Dinner in the Sky», nel corso del quale gli ospiti potranno pranzare, cenare, o semplicemente prendere un aperitivo su una piattaforma sospesa tra cielo e terra, solle-



Esperienza unica Una gru solleva la piattaforma preparata per i commensali

**Costo non proprio popolare: si spendono dai 125 ai 250 euro a persona con 22 posti disponibili**

vata su 16 cavi da una gru da 120 tonnellate.

Qui verrà preparato un tavolo per soli 22 commensali (tutti ovviamente assicurati a comode poltrone da speciali imbracature) e allestita la cucina dello chef Alberto Riboldi, patron del Castello, che preparerà in diretta con i suoi collaboratori un menù esclusivo. Per l'aperitivo sono previste due salate giornaliere alle 17.30 e 18.30 con proposte di Finger accompagnate da una selezione di champagne brut Abelé realizzata appositamente per chef Riboldi al prezzo di 125 euro a persona. Sarà inoltre possibile prenotarsi per il pranzo o la cena, con bollicina di benvenuto nel parco del Castello e menù in quat-

tro portate con autentici signature del Malvezzi come Il Successo 2015 (gli spaghetti freddi al nero selezione Felicetti con erba cipollina, citronette, scalogno stufato e caviale Calvisius), anche qui ovviamente sempre con champagne a tutto pasto. In questo secondo caso il costo sale a 250 euro a persona. Sono previste tre salate, alle 13, alle 19.30 e alle 21: info e prenotazioni allo 030-2004224 o al 342-8500428.

«Abbiamo deciso di riproporre questo evento unico nel suo genere - racconta Alberto Riboldi -. Un'esperienza straordinaria di gusto per ammirare da una prospettiva decisamente insolita la bellezza della Capitale della Cultura 2023». **C.And.**