



# il Club Maspiano

organizza la

# 34<sup>a</sup> SFIDA NAZIONALE DELLA ZUCCA

Tappa italiana  
del Campionato  
mondiale



**Domenica 10 Settembre 2017**  
**Ore 14,00 a Sale Marasino**  
**nel piazzale del Comune**



Comune di  
Sale Marasino

La “Sfida Nazionale della Zucca” è un forte richiamo per un gran numero di visitatori che giungono nel nostro paese in primis per il momento clou della pesatura delle zucche e la proclamazione del vincitore “Re della Zucca”, ma anche per la mostra mercato, gli eventi culturali, le proposte enogastronomiche dei nostri addetti al settore alimentare, i momenti ludico laboratoriali realizzati per i più piccoli, gli spettacoli serali.

Tale manifestazione offre la possibilità di scoprire le bellezze di un territorio unico, che grazie all’installazione dell’anno scorso “The Floating Piers”, è diventato insieme agli altri comuni del lago d’Iseo una terra tutta da scoprire.

La sfida più attesa dell’anno a Sale Marasino è giunta alla sua trentaquattresima edizione e di questo sono molto orgogliosa poiché tale risultato lo abbiamo ottenuto tutti insieme dedicando ognuno il proprio tempo e la propria passione al fine di promuovere il nostro comune, le sue tradizioni e la sua storia.

Un ringraziamento sincero per il grande impegno a tutti coloro che fanno parte del Club Maspiano e al neoeletto Presidente Paolo Alberti, con l’augurio di grandi successi.

Grazie alla Proloco e a tutti coloro che credono a questo momento importante della vita comunitaria e si impegnano per la buona riuscita della manifestazione.

Buona “34a Sfida della zucca a tutti”!

Il Sindaco

Dott.<sup>ssa</sup> Marisa Zanotti





**A** seguito delle dimissioni del presidente Dario Picchi, sono state rinnovate le cariche all'interno del Club Maspiano, l'organismo che si occupa della gestione della Sfida Nazionale della Zucca e pertanto questo è il mio primo anno da presidente.

A nome del Club Maspiano, ringrazio il sig. Dario Picchi che ha prestato parte del suo tempo, rivestendo questa carica per tre anni.

L'anno 2016 ha visto non poche difficoltà operative ma tutto sommato la manifestazione è stata in grado di richiamare molti coltivatori e visitatori e ha visto trionfare il sig. Bartoli con una zucca da 678 kg.

Il 2017 sarà l'anno della 34a edizione, un traguardo importante per questa manifestazione che era iniziata come una semplice sfida goliardica tra pochi avventori e che adesso sta prendendo tutte le sfumature di una competizione agonistica in cui passione, amore e voglia di essere il migliore portano ad accendere gli animi e chissà che magari non portino anche alla nascita di nuovi coltivatori appassionati.

Lo stupore di grandi e piccini è la cosa che ci fa andare avanti e ci fa essere orgogliosi di essere gli organizzatori di questa manifestazione. Per questo motivo, mi sento in dovere anche di ringraziare i coltivatori che senza di loro questa manifestazione non avrebbe mai preso il volo.

Pertanto, vi invito a nome del Club Maspiano a venirci a trovare durante il weekend del 9-10 settembre e a portare le vostre zucche giganti di qualunque dimensione siano la domenica mattina, in modo tale da passare insieme un pomeriggio che difficilmente si scorda.

Paolo Alberti

## REGOLAMENTO

- La proprietà della zucca rimane del coltivatore che potrà decidere se portare via la zucca o lasciarla al Club Maspiano, il quale si impegna a portarla in esposizione ad altre manifestazioni senza partecipare come concorrente ad altre gare.
- Qualsiasi utilizzo verrà prima comunicato al concorrente proprietario della zucca così come il giorno in cui verrà tagliata per estrarne i semi. Il coltivatore ha diritto al 30% dei semi estratti dalla zucca.
- Se i primi 3 classificati della competizione “Riviera degli Ulivi”, rientrano anche tra i primi 5 della Gara Nazionale, dovranno rinunciare a uno dei due premi (i premi non sono cumulabili), benché venga riconosciuto comunque il titolo. - Viene istituito un premio del valore di 50 € per l'anguria gigante più pesante che verrà aumentato a 100 € nel caso in cui venga superato il record nazionale.

Il regolamento completo si trova sul sito internet [www.clubmaspiano.it](http://www.clubmaspiano.it).

**L'iscrizione alla gara deve avvenire entro le ore  
12,00 di Domenica 10 Settembre.**

**CLUB MASPIANO**



# Premi Sfida Nazionale della Zucca

1° premio 1200 € - se la zucca non rimane al club 800 €

2° premio 700 € - se la zucca non rimane al club 450 €

3° premio 350 € - se la zucca non rimane al club 200 €

4° premio 150 €

5° premio 100 €

## Premi Sfida "Riviera degli Ulivi"

(per i residenti a Sale Marasino, Sulzano, Marone, Montisola e Zone)

1° classificato premio del valore di 300 €

2° classificato premio del valore di 200 €

3° classificato premio del valore di 100 €



**INTEA  
ENGINEERING**

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE  
APPARECCHIATURE ELETTRONICHE

INTEA ENGINEERING TECNOLOGIE  
ELETTRONICHE APPLICATE s.r.l.

Sede Legale: 20121 Milano Italia via dell'annunciata, 31  
Sede amministrativa e stabilimento: 25057 Sale Marasino (Bs) Italia via Chiusure, 32  
te. +39 030 9824406 - fax +39 030 9824407  
e-mail: [info@inteaengineering.it](mailto:info@inteaengineering.it) - <http://www.inteaengineering.it>



mont.el group

Sensori di livello, pressione, temperatura  
Level, pressure, temperature sensors

EUROSWITCH SRL

Via Provinciale, 15 - 25057 Sale Marasino (BS) Italy  
Tel. +39 030 986549 - Fax +39 030 9824202  
e-mail: [info@euroswitch.it](mailto:info@euroswitch.it) - [www.euroswitch.it](http://www.euroswitch.it)



**APPARECCHIATURE  
ELETTRONICHE s.r.l.**

**MONT.EL**

sede legale: Via dell'Annunciata, 31 - 20121 Milano  
sede amministrativa e stabilimento: Via Mazzini, 31/B  
25057 Sale Marasino (Bs) - Tel. 030.986300 - fax 030.9867069  
e.mail: [info@montel.it](mailto:info@montel.it) - [www.montel.it](http://www.montel.it)



# Club Maspiano

www.clubmaspiano.it  
9-10 settembre 2017 di Sale Marasino

**SOTTOSCRIZIONE A PREMI - ANNO 2017**

- 1 Buono spesa di 750 euro offerto da Club Maspiano
  - 2 Diamante sciolto (con Garanzia) offerto da "Oreficeria Boschetti" - Sulzano
  - 3 Buono spesa, spendibile in manodopera, del valore di 300 euro offerto da "Carrozzeria Brevicar" - Sale Marasino
  - 4 Occhiali da sole offerti da "Ottica Fabrini" - Iseo
  - 5 Set fonduta in rame e ceramica "Ruffoni" offerto da Club Maspiano
  - 6 Pulizia camino offerta da "Lo Spazzacamino" - Zone
  - 7 Buono pasto per quattro persone offerto da "Albergo Ristorante Reduce" - Zone
  - 8 Scarpa da calcio junior offerta da "Grazia Sport" - Iseo
  - 9 Buono spesa del valore di 50 euro offerto da "I sogni di Betty" - Iseo
  - 10 Buono pasto per 2 persone offerto da "Agriturismo Bianconiglio" - Zone
  - 11 Buono spesa del valore di 50 euro offerto da "Supermercato Sigma di Rossati" - Sale Marasino
  - 12 Tenda in ciniglia offerta da "Ferramenta Guerini Elio" - Sale Marasino
  - 13 Buono pasto del valore di 50 euro offerto da "Ristorante Orazio" - Sale Marasino
  - 14 Sveglia Projecton Clock offerta da "Turra Erica" - Sale Marasino
  - 15 Buono pasto del valore di 40 euro offerto da "Trattoria Pastina" - Sale Marasino
  - 16 Buono spesa del valore di 20 euro offerto da "Agricola Massussi" - Iseo
- ... e altri ricchi premi!!!

**IL RICAVATO DELLA SOTTOSCRIZIONE SARA' DEVOLUTO alla realizzazione delle aule di informatica e scienze per la scuola e al "Gruppo Volontari di Sale Marasino"**

€ 1,00

**ESTRAZIONE: Domenica 10 settembre 2017 alla fine della sfida nazionale della zucca**

**I PREMI DOVRANNO ESSERE RITIRATI entro 60 giorni presso il Club Maspiano. Per informazioni tel. 327.2488272**

**Il ricavato della sottoscrizione sarà devoluto alla realizzazione delle aule di informatica e scienze per la scuola e al Gruppo Volontari di Sale Marasino.**



**sbm-irfi s.p.a.**  
Via Predalva n. 14  
25050 Pian Camuno (BS)

info@sbm-irfi.com  
sbm-irfi@pec.it  
segreteria@sbm-irfi.com

Tel. +39 0364 590810  
Fax +39 0364 590822  
www.sbm-irfi.com

C.F./P.I. 03148110988  
R.E.A. Brescia 509212  
Isc.Reg.Imp. 03148110988  
Cod.Mec. BS096161  
Cap.Soc € 6.000.000 i.v.



**CAVALIERI**  
CAVALIERI RAG. CESARE SRL

Via Regina Margherita, 13  
I 25057 - Sale Marasino - BS (Brescia)  
Tel: (+39) 030986425 - (+39) 030986240  
Fax: (+39) 030986231  
E-Mail: [info@cavalieriropes.com](mailto:info@cavalieriropes.com)  
[www.cavalieriropes.com](http://www.cavalieriropes.com)



**ALBERGO "AL REDUCE"**  
dei F.lli CIOCCHI & C. s.n.c.  
Via Loden N° 4 - 25050 Zone (BS)  
Tel. 030.9870935  
[www.hotelalreduce.it](http://www.hotelalreduce.it)  
[info.hotelalreduce@libero](mailto:info.hotelalreduce@libero)

## Programma

### DOMENICA 10 SETTEMBRE 2017

- **Ore 09.30:** inizio iscrizioni concorrenti alla 34<sup>a</sup> sfida nazionale della zucca
- **Ore 14.00:** inizio pesatura delle zucche presso il piazzale del comune
- **Ore 17.30:** premiazione nuovo **"Re di Zuccolandia 2017"** e a seguire estrazione dei numeri della sottoscrizione a premi organizzata dal Club Maspiano.

**Durante le giornate di sabato e domenica è possibile acquistare zucche mangerecce e ornamentali presso i banchetti allestiti dal Club Maspiano**



**Boschetti**  
OTTICO - OPTOMETRISTA

*Gioielleria Orologeria*  
Via C. Battisti 80  
25058 SULZANO (BS)  
Tel. Fax. 030/985280



**EDIL-ROBY**  
di Zanotti Mauro

**PAVIMENTI-RIVESTIMENTI-PARQUET**  
e-mail: [edil.robby@tin.it](mailto:edil.robby@tin.it)

Dom Fisc.: Via Toscanini, 46  
Esposizione: Via Dante, 9  
25057 SALE MARASINO (BS)  
Tel. Fax. 030/986317  
Part. I.V.A.: 03471640981  
C.F.: ZNTMRA66A25H699D



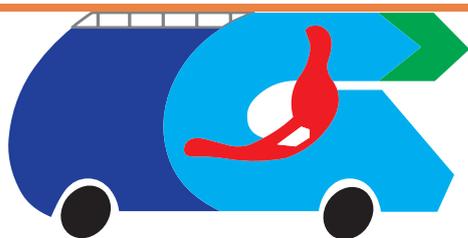
**Sabato e Domenica si potrà sorvolare il lago d'Iseo in elicottero.  
Informazioni in loco.**

**Faranno da corollario altre sfide:**

- **Indovina il peso del carretto di legna (offerto dal socio Tiziano).**
- **Indovina il peso della zucca e vai in vacanza (offerto da Borghesi Costruzioni).**

**FIORERIA**  
*Daffini*

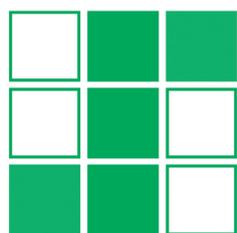
The logo for Fioreria Daffini features a stylized green floral sprig on the left side. The word "FIORERIA" is written in a bold, green, sans-serif font above the word "Daffini", which is written in a large, green, cursive script font.



**CENTRO  
CAMPER  
SEBINO**

**GRAZIA Sport**

Via Roma 12/B, ISEO (Bs)  
[www.graziasport.it](http://www.graziasport.it)



**so.i.co. s.r.l.**  
società italiana costruzioni

[www.soico.it](http://www.soico.it) - [info@soico.it](mailto:info@soico.it)  
Tel./Fax 030 98.28.535

Società specializzata nella rimozione e lo smaltimento  
di tetti in eternit e amianto

**CARROZZERIA  
BREVICAR**

di Marco Brevi e Figli



Via Giardino, 14 - 25057 Sale Marasino (Bs)  
Tel e Fax **030.9824188** E-Mail: [brevicar@alice.it](mailto:brevicar@alice.it)

Cell. Marco: **347.4113335**

Cell. Andrea: **347.5219662**

**O.M.A.S. s.n.c.**

LAVORAZIONI MECCANICHE

di ERMANNO GIANOTTI & C.

**25057 SALE MARASINO (BRESCIA)**  
Via Giardino, 26 int. 5 - Tel. 030 986460 - Fax 030 9824931  
Cell. 320.2741019  
E-mail: [info@omasgianotti.it](mailto:info@omasgianotti.it)  
Cod. Fisc. e Part. IVA 00882150170

# Ciao Piero



**V**ogliamo ricordare l'amico Piero che improvvisamente ci ha lasciati all'inizio dell'anno, lui era stato uno dei pionieri della sfida della zucca, collaboratore assiduo e infaticabile del Club Maspiano fin dalla prima edizione del 1984.

Era addetto alla pesatura, compito che eseguiva con meticolosa precisione entusiasmandosi ogni qual volta l'ago della bilancia superava il record precedente.

Ti ricordiamo tutti con affetto e gratitudine,

**I TUOI AMICI DEL CLUB MASPIANO**



**1984: Pinuccia Turelli premia Prospero Turelli, concorrente della prima edizione**

# STORIA



Il Club Maspiano, che organizza la sfida nazionale della zucca, è sorto nel 1983. Alcuni avventori dell'osteria il "Gambero Rosso" di Sale Marasino, ottennero i semi di una zucca gigante che faceva bella mostra di sé all'interno del locale gestito dai coniugi Redento e Pinuccia Franceschetti, portata come souvenir dalla Toscana. Questa pesava 47 kg, sembrava enorme, nessuno, anziani compresi, ne aveva mai vista una uguale. Da qui l'idea di indire una gara per vedere se qualcuno fosse riuscito a produrne una simile. Così, 47 concorrenti (tanti furono il primo anno), si cimentarono in questa singolare coltivazione. Alla pesatura, che avvenne il 30 settembre 1984 nella pizzeria di Maspiano, si presentarono solo 15 dei 47 iscritti. La signora Antonietta Zatti, casalinga, vinse la prima edizione con 33,6 kg; seguita dal Cavalier Primo Franchi con 31,9 kg. La seconda edizione fu appannaggio di Stefano Turelli (pensionato) che aveva 88 anni e portò a in gara una zucca di kg 69. Nel 1986 la palma della vittoria andò al Cavalier Aldo Castagna che pesò una mammut di 82 kg e anche nel 1987 si riconfermò con una zucca di kg 69, il quale nell'ottobre dello stesso anno si recò negli Stati Uniti d'America per assistere alla convention che i club americani organizzano a Collins nello stato di New York. Là conobbe personalmente alcuni esperti e poté apprendere qualche segreto sulle tecniche di coltivazione delle zucche giganti. Al ritorno in Italia portò dei semi selezionati che distribuì anche ai soci del Club Maspiano. I risultati non si fecero attendere, nel 1988 infatti vinse con una zucca di ben 147 kg! Nel 1989 si classificò primo il sig. Pietro Zanotti che portò in gara un esemplare di 154 kg. Il 30 settembre del 1990 tornò sul podio Aldo Castagna con una zucca di quasi 182 kg. Con il 1991 il titolo di re delle zucche varcò il confine regionale

perché se lo aggiudicò il sig. Giuseppe Barbieri di San Giovanni Persiceto (Bo) che portò alla nostra stazione di pesatura un esemplare di 182,2 kg. Il 1992 vede rientrare il titolo in provincia di Brescia con il sig. Maurizio Paderni (idraulico) di Bornato che arrivò a sfiorare i 200 kg. Per l'edizione 1993 è di nuovo sul trono il Cavalier Castagna con una zucca di 202,8 kg. Nel 1994 vince Agostino Paderni di Bornato con una zucca di 156 kg, e così anche nel 1995 con un esemplare dello stesso peso del precedente. Nel 1996 per la prima volta è Sergio Moretti di Cologne a sconfiggere gli avversari con un esemplare di kg 168. Nel 1998 è Damiano Moretti di Cologne a vincere con un esemplare di 262 kg. Nel 1998 Damiano Moretti di Cologne sale sul podio con una zucca di 287 kg. Nel 1999 Sergio Moretti sbaraglia gli avversari con una cucurbitacea di 336 kg e si aggiudica sia il record Italiano che quello Europeo. Nel 2000 si riconferma portandone una dal peso di 312 kg e così nel 2001 con un esemplare di 298 kg e venne incoronato re italiano ed Europeo. Nel 2002 il re di "Zuccolandia" è Romeo Martinello da Master (Treviso), che si presenta alla gara con un esemplare di 340,5 kg. Nel 2003 Sergio Moretti ritorna sul gradino più alto del podio con 382,5 kg. Nel 2004 la sfida viene vinta dall'Az. Agr. Universitaria Servadei di Udine con una zucca di 376,5 kg vincendo anche il campionato europeo. Nel 2005 vince di nuovo l'università di Udine nella persona di Sandro Zolli con 391 kg. Nel 2006 torna a vincere Sergio Moretti con un esemplare di 340,5 kg. L'edizione del 2007 viene vinta da Moreno Greatti di Udine che raggiunge i 435 kg. Nel 2008 torna a vincere Sergio Moretti con 404 kg. Nel 2009 si riconferma l'università di Udine con i suoi 440 kg e nel 2010 Stefano Cutrupi da Siena arriva sul podio con 507 kg. Nel 2011 Sergio Moretti torna al titolo con un esemplare che sfiora i 6 quintali, precisamente 594 kg. Nel 2012 torna a vincere Stefano Cutrupi con 676 kg. Nella scorsa edizione del 2013 il podio della 30ª sfida nazionale della Zucca torna in mano bresciana con Sergio Moretti e il suo esemplare da 651 kg!

Nel 2014 il pluricampione Sergio Moretti ha superato i 700 Kg con una zucca di 702 Kg.

Chissà se quest'anno sarà superato...

La sfida 2015 non ha visto superare il record assoluto. Il nostro campione Andrea Turmolli ha portato sulla bilancia una zucca da 564 kg.

Il 2016 ha visto salire sul podio Gabriele e Sauro Bartoli con un esemplare di 678 kg.

Attendiamo le nuove sorprese del 2017!

# Gli «ORTAGGI GIGANTI»



**A**nche quest'anno in concomitanza della festa della zucca, il 10 settembre 2017, si rinnova la mostra nazionale degli ortaggi giganti. Lo scorso anno i primi partecipanti hanno ravvivato ulteriormente la manifestazione.

Sono stati coltivati, girasoli di oltre 4 m di altezza e zucchine giganti. Il signor Mori ha portato un esemplare di pianta di mais da 5,92 m, meritandosi il record!

Se avete un pezzetto di orto provate a coltivare qualche particolarità e portate-

lo alla 34<sup>a</sup> Sfida Nazionale della Zucca, in quanto può essere un'importante vetrina per mostrare le vostre abilità di coltivazione. Papà e nonni coinvolgete i vostri figli e nipoti in questa avventura che può far nascere delle buone e sane passioni.

La sfida può avere inizio e vinca l'anguria, il girasole, il mais o qualsiasi altro ortaggi gigante!!





## Sponsor di "Campagna amica".

MERCATO: Sabato mattina in Largo Marinai a Sale Marasino



**Società Agricola di Casali**

via Gaifane 2, Ghedi (Bs)  
elisa.casali85@yahoo.it



**AZIENDA  
AGRICOLA  
BRAVADORGA**

di Samuele Grassi

Via Bravadorga, 7 - 25036 PALAZZOLO SULL'OGLIO (BS)

Tel.: 333.4056308 - e-mail: pollyd1618@gmail.com

P. IVA 03524330986

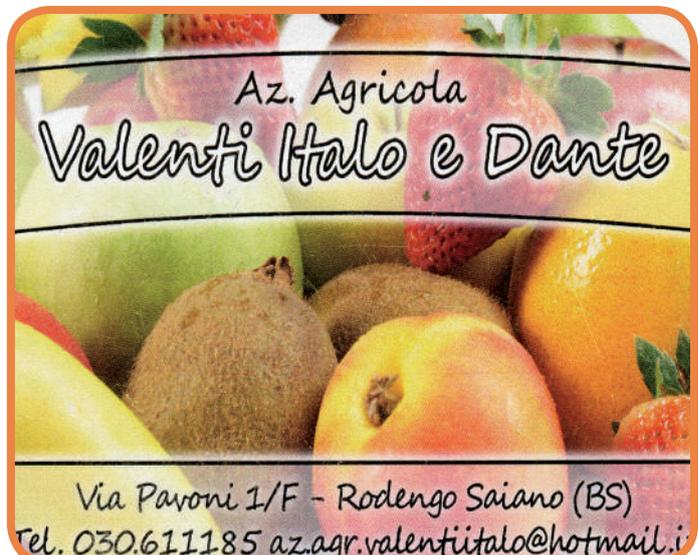
Origine: Lombardia (Italia)

Prodotto: **Gli ortaggi al naturale**

*Azienda Agricola*  
**Stella  
Sebina**  
*di Donata e Leonora*

*Allevamento caprino di razza "Saanen"  
Produzione e Vendita di formaggi  
Yogurt e Dessert con latte di Capra*

*via Vasti Alti, 27  
24060 Predore (Bergamo) Italia  
Tel. 349.8741429  
E-mail: stellasebina@email.it*



Via Pavoni 1/F - Rodengo Saiano (BS)  
Tel. 030.611185 az.agr.valentitalo@hotmail.it

# RICETTE CON LA ZUCCA

## LASAGNE ALLA ZUCCA

### Ingredienti per una pirofila: 20x20 cm

- Lasagne all'uovo: 500 g
- Zucca polpa già pulita: 1 kg
- Brodo vegetale: 100 g
- Olio extravergine d'oliva: 50 g
- Rosmarino: 3 rametti
- Sale fino: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Parmigiano reggiano grattugiato: 40 g

### Ingredienti per la besciamella

- Latte intero: 500 g
- Burro: 50 g
- Farina 00: 50 g
- Noce moscata: q.b.



Per preparare le lasagne con la zucca cominciate preparando il brodo vegetale. Poi dedicatevi alla pulizia: tagliate a metà la zucca privata dei semi e dei filamenti interni, quindi eliminate la buccia. Tagliate a fettine la polpa e poi a cubetti di eguale dimensione.

Sciacquate il rosmarino e tritate finemente gli aghi. Poi prendete una padella antiaderente e versate l'olio, in cui far soffriggere l'aglio. Aggiungete il trito di rosmarino e quando l'aglio sarà dorato eliminatelo.

Poi a fuoco molto basso aggiungete un mestolo di brodo per fare in modo che il trito non si bruci, ma rilasci il suo profumo. Lasciate insaporire qualche istante e poi unite la zucca. Fate cuocere per circa 15 minuti affinché la zucca si ammorbidisca a fuoco moderato, aggiungendo quando necessario altri mestoli di brodo.

Mentre la zucca cuoce, dedicatevi alla preparazione della besciamella: scaldate in un pentolino il latte, che non dovrà arrivare a bollire, aromatizzandolo con della noce moscata. Mentre lo scaldate, in un altro pentolino fate sciogliere il burro a fuoco dolce e quando sarà totalmente sciolto aggiungete, toglietelo dal fuoco e unite la farina a pioggia, continuando a frustare energicamente per evitare la formazione di grumi. Rimettete sul fuoco quando avrete ottenuto il Roux, per renderlo dorato sempre a fuoco moderato; dopodiché unite il latte.

Mescolate bene per amalgamare gli ingredienti e lasciate addensare per alcuni minuti. A questo punto avrete tutti gli ingredienti pronti per comporre le lasagne con la zucca. Prendete una pirofila 20x20 cm e create uno strato di besciamella, poi uno strato di sfoglie di pasta all'uovo fino a riempire tutta la superficie della pirofila.

Disponete uno nuovo strato di besciamella, poi di dadini di zucca, quindi un nuovo strato di lasagne: disponetele nel senso inverso rispetto al primo strato.

Proseguite ancora l'operazione con altri tre strati, creandone uno di besciamella, uno di dadini di zucca, quindi nuovamente uno strato di lasagne e besciamella. Alternate sempre il verso degli strati di lasagne in modo che risulti più facile tagliarle una volta cotte.

Infine, adagiate uno strato di dadini di zucca che cospargerete con il formaggio grattugiato. Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per 20 minuti (se ventilato a 160°C per 12 minuti circa), fino a che non noterete una leggera crosticina in superficie. Quindi estraete la pirofila dal forno, lasciate riposare alcuni minuti a temperatura ambiente e poi servite la vostra lasagna con zucca ancora fumante.

*Centro di  
Attività  
Motoria  
Personalizzata*



**Tel. 030 2060188  
393 8730078 - 347 7376715**

Via Chiusure 2 25057 Sale Marasino (Bs)  
[www.palestraamp.it](http://www.palestraamp.it)  
[info@palestraamp.it](mailto:info@palestraamp.it)



Via Cave, 1/M 25050  
Provaglio d'Iseo (BS)  
Tel. 030.9882018 - 030.9882031  
Fax. 030.9882026  
FAR s.r.l. di Ribola Mario & C.

**RETI SPORTIVE, RECINZIONI, INDUSTRIA,  
SICUREZZA, VOLIERE, AGRICOLTURA E  
ATTREZZATURA PER ARREDO URBANO**

[www.far-reti.it](http://www.far-reti.it)

**FALEGNAMERIA  
F.LLI GUERINI & C. s.a.s**

Via Giardino, 19  
25057 SALE MARASINO (BS)  
tel /fax 030 986457  
cell. 349 5752052  
Partita Iva 00605390178




**SERRAMENTI E PORTE  
SU MISURA**  
*produzione propria*

FORNERIA • PASTICCERIA



Via Zirotti, 1 - Tel. 030.986262 - Sale Marasino




**BRIOLA**  
1955

PASTICCERIA FORNERIA  
CAFFETTERIA

**CLAUDIO IL FALEGNAME A DOMICILIO**



 **Claudio  
IL FALEGNAME** 

**tutto quello che con il legno si può fare**

**Riparazione e Riverniciatura di**  
DI PORTE, FINESTRE, MOBILI.  
MANUTENZIONE E SOSTITUZIONE DI  
PORTE, FINESTRE IN LEGNO E PVC  
TAPPARELLE, VENEZIANE E ZANZARIERE  
REALIZZAZIONE DI MOBILI E SCALE SU MISURA.

**CLAUDIO MARCHETTI e GUERINI ELISA cel 348 8743030**  
**VIA GIARDINO N°21 SALE MARASINO (BS) tel & fax 030 9824230**  
**mail: [claudiofalegname@gmail.com](mailto:claudiofalegname@gmail.com)**



**Caffè Sport**

Via Roma 17 - Sale Marasino (BS) tel. 030 986570



## Tecniche di coltivazione

Per ottenere piante sane e vigorose è assolutamente indispensabile il terreno adatto.

Prepara il suolo all'inizio della primavera quando le temperature cominciano ad alzarsi. Le zucche hanno bisogno di luce solare per crescere sane e di grandi dimensioni.

Ricorda che si tratta di ortaggi delicati e che devono essere protetti da ogni evento. Aggiungici del compost o del letame. Un additivo organico renderà le zucche forti, sane ed enormi.

Seleziona i semi adatti. La genetica in questo caso svolge un ruolo importante. Per fare germinare i semi interrati in vasi di torba all'interno dei quali hai messo 15 cm di terriccio.

Ogni seme dovrebbe trovarsi a una profondità di 2,5 cm, nel terriccio umido e a temperatura ambiente (costante a 26°C). Una volta germinati, trasferisci le piantine nel terreno. Le piante crescono in fretta e giunte a 4/5 metri sono pronte per far crescere la zucca che va impollinata a mano per garantire il giusto incrocio. Lascia 2/3 zucche per poi scegliere quella migliore che ti porterà sul podio e si svilupperà in 90/100 giorni! Le zucche hanno bisogno di molta acqua e di una concimazione bilanciata!

Per maggiori informazioni: [semi@clubmaspiano.it](mailto:semi@clubmaspiano.it)

## Come partecipare

Chi fosse intenzionato a partecipare alla Sfida Nazionale della Zucca, può ritirare i semi selezionati che il club mette a disposizione dei concorrenti nel periodo che va da marzo a maggio presso:

- **stazione di servizio ESSO**  
in via Provinciale a Sale Marasino, tel. 030.986173
- **bar "La Caffetteria"**  
in via Mazzini, 57 a Sale Marasino, tel. 3282247067
- inviando una mail a [semi@clubmaspiano.it](mailto:semi@clubmaspiano.it)  
in questo caso l'acquisto è possibile tutto l'anno.



Sale Marasino (BS)

Tel 030 98 67 070

334 69 63 916

[info@zilianidroenergy.it](mailto:info@zilianidroenergy.it)

[www.zilianidroenergy.it](http://www.zilianidroenergy.it)



# Albo d'oro Sfida Nazionale della Zucca



1984	Antonietta Zatti	33,6 kg
1985	Stefano Turelli	39,8 kg
1986	Aldo Castagna	82 kg
1987	Aldo Castagna	69 kg
1988	Aldo Castagna	147 kg
1989	Pietro Zanotti	154 kg
1990	Aldo Castagna	181,8 kg
1991	Giuseppe Barbieri	182,2 kg
1992	Maurizio Paderni	199,2 kg
1993	Aldo Castagna	202,8 kg
1994	Agostino Paderni	156 kg

1995	Agostino Paderni	156 kg
1996	Sergio Moretti	168 kg
1997	Damiano Moretti	262 kg
1998	Dario Moretti	287 kg
1999*	Sergio Moretti	336 kg
2000*	Sergio Moretti	312 kg
2001	Sergio Moretti	298 kg
2002	Romeo Martinetto	276 kg
2003	Sergio Moretti	382,5 kg
2004*	Az. Servadei Università Udine	376,5 kg
2005	Az. Servadei Università Udine	391 kg
2006	Sergio Moretti	340,5 kg
2007	Moreno Greatti	435 kg
2008	Sergio Moretti	404 kg
2009	Az. Servadei Università Udine	440 kg
2010	Stefano Cutrupi	507 kg
2011	Sergio Moretti	594 kg
2012	Stefano Cutrupi	676 kg
2013	Sergio Moretti	651 kg
2014	Sergio Moretti	702 kg
2015	1° Andrea Turmolli	564 kg
2016	1° Gabriele e Sauro Bartoli	678 kg
	2° Augusto Salvagni	582 kg
	3° Stefano Gregori	541 kg
	4° Flavio Bella	537 kg
	5° Alessio Gobbi	411 kg

\* indica RECORD ITALIANO ED EUROPEO

## Albo d'oro "Trofeo Riviera degli Ulivi"

(Sale Marasino, Marone, Zone, Sulzano, Monte Isola)

2013	1° Mariarosa Buffoli	240 kg
2014	1° Mariarosa Buffoli	380 kg
2015	1° Mariarosa Buffoli	508 kg
2016	1° Tarcisio Buffoli	358 kg
	2° Marta Gervasoni	132 kg
	3° Andrea Gervasoni	121 kg
	4° Emanuela Bontempi	45 kg

03 Settembre 2017 - Sale Marasino (BS)



## Trail competitivo di 18,8km e 1300m D+

Ritrovo e ritiro pettorali: dalle ore 7:30 in zona partenza, in piazza Largo Marinai

Partenza ore 9:30 da piazza Largo Marinai

Pasta Party ore 12:00

Max 250 partecipanti - Obbligo di certificato medico

Costo iscrizione (comprensivo di pacco gara):

15€ fino al 13/08

20€ fino al giorno della gara

Agevolazioni per gruppi

**BORGHESI**  
costruzioni  
MARONE (BS) - Cell. 380 7070447

**AUTOFFICINA  
CENTRO  
REVISIONI**  
AVALLI & MAZZUCHELLI S.N.C.  
VIA CHIUSURE, 8 - SALE MARASINO (BS)  
TEL: 030.9820944



**Ferramenta  
Colori**

**ELIO  
GUERINI**  
SALE MARASINO  
Via Roma, 4  
Telef. (030) 98 61 36



**OTTICA  
FABRINI**

25049 ISEO (BS)  
via Mirolte 17/A-C  
T 030 980069  
F 030 9822298  
www.fabrini.it  
info@fabrini.it



**VELA**  
DI SOLEVILLE

**RISTORANTE PIZZERIA B&B**



**PNEUS CENTER**  
pneumatici - dischi lega - accessori  
by Felappi Srl

lufelappi@fibero.it  
www.pneus-center.it



**LO  
SPAZZACAMINO  
DI ZONE**

via Valurbes 25/A 25050 Zone (Bs)  
P. IVA 03744370986 | CF PSSFLC59P07H699I

**TEL 347 1565921**

**SEBIN TOUR**

di Zanotti Daniele  
Sale Marasino (Bs)



**ZANOTTI**

**Macchine Agricole  
Giardinaggio e Industriali**

**SALE MARASINO (BS) - 338.2991634**  
**VIA CURETTO 39**



**PENNACCHIO**  
di Pennacchio Gian Paolo & C. s.n.c.

Via Chiusure, 2 - 25057 SALE MARASINO (BS)  
Tel. 030.986155 - Fax 030.986143  
www.pennacchio.com - E-mail: info@pennacchio.com  
Codice Fiscale e Partita IVA 03199220173

**Arredamenti  
GUERINI**

Via Provinciale, 51 - SALE MARASINO (Bs) - Tel. 030.986249  
www.arredamentiguerni.it - e.mail: arredamentiguerni@tiscali.it



**Mika**

COCKTAIL  
CAFÉ  
GELATERIA  
ARTIGIANALE

SALE MARASINO (BS)  
via Provinciale, 65  
346.5239894



**SERIOLO  
ALE MARASINO  
IMPRESA EDILE**  
Tel. 030 9867032

Dom. Fiscale 25057 Sale Marasino (BS) - via Ronco, 12  
Cod. Fisc. SRL FZR 70D30 E333Q - Part. IVA 03246310175



**barbar**  
sul lago



**Allianz**

ASSICURAZIONI TUTTI I RAMI

STUDIO CONSULENZA AUTOMOBILISTICA E NAUTICA

**FORMULA 2**

Via C. Battisti, 72  
25058 Suzzano (Brescia)  
tel. 030.985001 - 030.985411  
fax 030.985764  
e-mail: formula2.formula2@mnt.it  
www.agenziaformula2.com

passaggi per auto - moto - targhe ciclomotori  
revisioni/collaudi - immatricolazioni auto - moto  
Rilevanza storica /ASI - rinnovo e duplicati patente  
immatricolazione e cambio targhe - demolizioni  
auto e moto - pratiche nautiche.



**Consorzio Agricolo  
di Foresti Dario**

**SEMENTI - ORTAGGI - FIORI  
MANGIMI E ACCESSORI VARI**



**MARCO  
MOTORSTORE**

www.marcomotorstore.it

VENDITA E ASSISTENZA MOTO QUAD SCOOTER  
INFO@MARCOMOTORSTORE.IT



**PcPersonal**  
S.n.c. di Nicola Staffoni & c.

Sistemi di rete, Server, Nas e Sistemi di Backup Dati  
Vendita ed Assistenza PC, Tablet, SmartPhone  
Elaborazioni Grafiche e Web Design

Via Balzerino n° 16 - 25057, Sale Marasino (Brescia)  
Tel 0309867155 - Cel +39 3939661489 - 3280129247



**Leonardo**  
AZIENDA AGRICOLA



**forplay**  
parchi gioco  
arredo urbano

**FOR PLAY snc**  
di Zanotti Maria Laura &  
Cristini Serena  
Via San Pietro, 30 25054  
Marone - Bs  
Tel. 393 3370560  
fax 030 9877706  
email:  
laurazanotti@inwind.it

## OSTERIA PASTINA

Via Presso 190  
25057 - SALE MARASINO (BS)  
Tel. 030 986545

Chiuso  
il mercoledì

Specialità tipiche locali spiedo su prenotazione

## I Sogni di Betty

Via Sambuco 1  
25049 Iseo (BS)  
Tel.: 030 9820941  
Fax: 030 2072948  
Email: info@isognidibetty.it

Articoli da Regalo  
Bomboniere - Partecipazioni  
Lista Nozze - Confetti

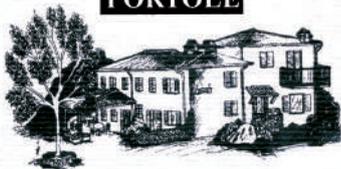


Via Conche, 14  
25057 Sale Marasino  
Brescia

Elettrodomestici - Casalinghi  
Articoli da regalo  
Bomboniere  
Materiale elettrico

Tel.: 030.986.184  
Fax: 030.986.184  
E-mail: erikaturra79@gmail.com  
Cod. Fisc.: TRR RKE 79561 E333X  
Partita IVA: 02623050982

## TRATTORIA PORTOLE



Via Presso, 106 Sale Marasino (Bs) Tel. 030/9820795 - Cell. 342 0437190  
E-mail: trattoriaportole@alice.it - Chiuso il giovedì



OLIO  
EXTRA  
VERGINE  
DI OLIVA  
LAGO D'ISEO

DI ELISA E NADIA TURELLI  
via Maspiano, 106 - 25057 Sale Marasino (Bs)  
tel. 347 0415014 - info@azagrleonardo.it

www.azagrleonardo.it



## Albergo Ristorante Orazio

via Sant'Antonio, 31 - 25057 Sale Marasino (Bs)  
tel. 030.986174 - fax 030.9824791

ristoranteorazio@libero.it

www.albergoristoranteorazio.it



Tinteggiature  
Rivestimenti  
Lavorazione materiali vari  
per interni ed esterni  
e cappotti.

## TARTARO CRISTIAN

Cell. 339 8686567

Via Distone, 79 - 25057 Sale Marasino (BS) ☎ 030/986588

# Motta

RISTORANTE & ALBERGO  
SNACK BAR

di Guerini Fabiano  
**G.F. IMPIANTI  
IDRAULICI**  
HYDRONIC SOLUTIONS

RISCALDAMENTO - CONDIZIONAMENTO  
SOSTITUZIONE CALDAIE - PANNELLI SOLARI  
IMPIANTI A PAVIMENTO - RIPARAZIONI IN GENERE

VIA BORGONUOVO, 22G - MARONE (BS)  
CELL 340 9869987 - gf\_impianti@alice.it  
C.F. GRNFBN74H28E333U - P.I. 03060280983  
PEC: guerinifabiano@aziendapec.it

**AUTOMOTIVE ISEO Srl.**  
ricambi e componenti per tutte le auto

Via Roma, 92 - 25049 ISEO (Brescia)  
Tel. 030.980755 - Tel. 030.980556 - Fax 030.2071207  
e-mail: info@automotiveiseo.it - C.F. e P. Iva 03268830175



L'Agricola Massussi  
di Zanola Ermes

ISEO



di Giovannessi Isabella  
via Mazzini, 1 - 25057 Sale Marasino (Bs)  
P.IVA 03527930980  
C.F. GVNSLL65L62D058W  
tel 347 7778199



## CENTRO MARKET

Provincia: Brescia Città: Sale Marasino  
Via: Rossini 44  
Cap: 25057  
Telefono: 030 986446  
Fax: 030 986446

# VK

★★★★

Villa Kinzica  
Hotel Ristorante

25057 SALE MARASINO (BS)  
via Provinciale, 1  
Tel. +39 030.9820975  
Fax +39 030.9820990  
info@villakinzica.it  
www.villakinzica.it

ASSICURAZIONI Allianz

STUDIO CONSULENZA AUTOMOBILISTICA E NAUTICA

# FORMULA 2

Via C. Battisti, 72 - 25058 Sulzano (Bs)  
Tel. 030.985001 - 030.985411  
Fax 030.985764 - E-mail: formula2.formula2@mnt.it



# SONI PIZZA

25057 SALE MARASINO (BS)  
TEL: 030.98.24.262

Pasticceria  
L'arte del Dolce  
di Brugnattelli Marta

TORTE anche PERSONALIZZATE con FOTO  
PASTICCERIA FRESCA e SALATA  
VASTO ASSORTIMENTO di BISCOTTERIA  
FRITTELLE e CHIACCHIERE  
COLOMBE e PANETTONI  
RINFRESCI per ogni RICORRENZA

Sulzano -Bs- Via Cadorna, 32 - Tel. 030 985647