

X mode
 Abbigliamento - Arredo casa -
 Tendaggi - Tappeti - Materassi -
 Poltrone relax
CA DEGLI OPPI (VR)
 Tel. 045 7130096
 www.xmode.it

la **Rana**
 IL MENSILE DI BOVOLONE, CERA E OPPEANO
 ATTUALITÀ, CULTURA ED INFORMAZIONE
 ANNO 15 - NUMERO 01 / GENNAIO 2025

X mode
 Abbigliamento - Arredo casa -
 Tendaggi - Tappeti - Materassi -
 Poltrone relax
CA DEGLI OPPI (VR)
 Tel. 045 7130096
 www.xmode.it

Nuovo anno, nuova Rana

Iniziamo il nuovo anno con un'importante novità, La Rana cambia il suo vestito. Una grafica rivisitata, ma soprattutto un cambio di carta e di formato, una sorta di ritorno alle nostre origini, un ritorno ad essere una rivista.

Saremo sempre presenti nei territori di Bovolone, Cerea e Oppeano, con i consueti approfondimenti sulle notizie locali,

andando a raccontare realtà a volte poche conosciute, è questo che ci differenzia dalle altre pubblicazioni, perché noi siamo radicati da 15 anni nel tessuto sociale.

Il primo numero dell'anno avrà al suo interno come sempre lo speciale Fiera Agricola di San Biagio.

L'edizione numero 746 della storica manifestazione, si terrà dal 1° al 4 febbraio. Un evento che non sarà infatti dedicato solo al mondo dell'agricoltura, ma vi sarà tanto altro: enogastronomia, tradizioni, cultura, spazi per i bambini e molto altro ancora, una manifestazione quindi tutta da scoprire.

Costantino Meo
 Direttore
 Responsabile

MONTAGNA
 SINCE 1947 DENTISTI DEL VERONESE
VIENI A TROVARCI!
 Il dentista vicino al tuo sorriso
BOVOLONE
 Tel +39 045 7102578
 M bovolone@montagnastudentistici.it
 www.montagnastudentistici.it
 Dir. San. Bovolone Dott.ssa Livia Montagna - Odontoiatra
 Iscr. Albo Odontoiatri n. 01198 VR | Aut. San. n. 2048/2020 del 27/12/2019

dal 1994
Casa Cerea
 WWW.CASACEREA.IT
VENDI CASA CON NOI
GRATIS
0442.31573
Via XXV Aprile, 21/a CERA



CEREA - Viale Ungheria
 Nuova villa in pronta consegna Classe energetica A4! Ampia e luminosa zona giorno, 2 bagni, lavanderia, 3 ampie camere da letto. Con garage comunicante con l'abitazione e giardino privato. Pronta per essere abitata! DA VEDERE!

1 Euro 330.000,00 www.casacerea.it

dal 1994
Casa Cerea
 WWW.CASACEREA.IT
0442.31573
Via XXV Aprile, 21/a CERA



CEREA - Comodo al centro
 Appartamento al primo ed ultimo piano in contesto di sole 4 unità, di nuova costruzione e in pronta consegna! Composto da ampia zona giorno con terrazzo, 3 camere da letto, 2 bagni, garage e posto auto. Classe energetica A4 - No spese condominiali.

2 euro 228.000,00 www.casacerea.it



CEREA CENTRO - Completamente arredato
 Nel pieno centro di Cerea, appartamento al secondo piano con ascensore composto da: ampia zona giorno con 2 terrazze coperte e abitabili, 2 camere da letto e 2 bagni. Con garage doppio e cantina. Soluzione unica, da vedere!

3 euro 198.000,00 www.casacerea.it



SAN PIETRO DI MORUBIO- Frazione di Bonavicina
 Appartamento al secondo ed ultimo piano con ascensore composto da soggiorno con angolo cottura con ampio balcone, 2 camere da letto, bagno e garage. Completo di cucina, tenda da sole elettrica e condizionatori. L'immobile viene venduto con regolare contratto di affitto, ottimo come investimento.

4 euro 78.000,00 www.casacerea.it



SANGUINETTO CENTRO - Classe ENERGETICA B
 Appartamento al piano rialzato di: ingresso, soggiorno con balcone, cucina abitabile con balcone, bagno con antibagno/lavanderia, ripostiglio e due camere matrimoniali. Con garage e cantina. Impianto fotovoltaico di 4 Kw, cappotto, infissi nuovi in PVC con anta a ribalta, batteria di accumulo di 10Kw. Disponibile da subito.

5 euro 88.000,00 www.casacerea.it



CEREA - Tra Cerea e Cherubine
 Su lotto di 1800 mq ca., casa rurale ad angolo composta da: ingresso, ampia zona giorno con accesso dal giardino retrostante, 2 camere da letto, bagno e ripostiglio. Adiacente all'abitazione stalla con fienile e parte al grezzo ideale per ampliare l'abitazione o per realizzare un secondo appartamento. Abitabile e disponibile da subito.

6 euro 110.000,00 www.casacerea.it



CEREA - Frazione di Asparetto
 Laboratorio/magazzino di 300 mq circa, insistente su lotto/cortile di 1200 mq circa con ampio e comodo accesso carraio indipendente. Parte del terreno è ancora edificabile e permette il realizzo di una casa. Ideale per attività con deposito o per realizzare la propria abitazione vicina all'attività. Disponiamo in ufficio di bozza di progetto indicativo.

7 euro 65.000,00 www.casacerea.it

Nuova luce sull'archivio storico di Bovolone

Lo scorso Agosto come Comune siamo risultati beneficiari di €12.000, classificandoci primi pari merito a livello Regionale, per attuare un progetto di riordino, catalogazione e descrizione

di documenti antichi: tale somma è stata utilizzata a beneficio del nostro Archivio Storico Comunale e lo scorso 14 Dicembre, e poi nel Consiglio Comunale del 23 Dicembre, abbiamo,

per la prima volta, mostrato pubblicamente i più antichi, inediti e preziosi documenti. Tra le numerose pagine trovano voce vescovi, imperatori, generali e papi, insieme ai nostri antichi concittadini,

ed ognuno di loro racconta un aspetto dell'evoluzione del nostro territorio. Siamo grati alla Regione Veneto, alla Biblioteca e alla Coop. CIDAS per l'impegno in questo progetto.

La signora Olga compie 100 anni



Il 23 Dicembre è stato un giorno di immensa festa per Bovolone: la Sig.ra Olga Sturari ha compiuto 100 anni festeggiandoli con i suoi cari, il Sindaco Orfeo Pozzani e l'Amministrazione; per l'occasione le è stata consegnata la targa con la Medaglia del Comune per il Centenario.

Nuovi cittadini e molti compleanni

Questo mese diamo il benvenuto a Leila, Firas, Vittoria, Cecilia, Gregorio e Giosué, nostri nuovi giovanissimi concittadini.

Nell'ultimo mese il Sindaco Orfeo Pozzani e la Consigliera Michela Spezzoni hanno portato gli Auguri di Buon compleanno a De Fanti Giovanni, Marchesini

Flora, Fiorini Maria Luigia, Tarocco Lino, Favalli Tito, Tavella Tonina, Brunello Maria, Pagliarini Liliana, Padovani Giuseppina, Faustini Giuseppino, Raffaelli Giovanni, Giaccon Rina, Centomo Luigina; nel giorno del loro compleanno ci teniamo a portare un caro augurio ai nostri saggi concittadini.

Anche Bovolone ha la sua Porta Santa



In occasione del Giubileo del 2025, aperto da Papa Francesco pochi giorni fa, lo scorso agosto abbiamo ripristinato la bellissima opera di Francesco Bertolini installata sulla rotonda vicino al passaggio a livello: essa rappresenta una porta che simbolicamente accoglie e invita ad entrare nel centro storico della nostra città. Non è una nuova installazione ma un ripristino di ciò che

era: nei primi anni 2000, infatti, venne realizzata in occasione del Giubileo come simbolo della Porta Santa di Roma aperta dal Papa. Complimenti a Francesco per la sua arte famosa e apprezzata in tutto il mondo e grazie per averci ridonato un'opera che dona Bellezza e importanza a Bovolone e accompagna ognuno di noi nell'anno Santo che da poco è iniziato.

Calendario degli eventi

FEBBARIO

Dall'1 al 4 – Fiera di San Biagio

10 – Giornata del Ricordo delle Foibe

19 – Cinema Invernale, proiezione del film "Le Riserve", ore 20:45, Auditorium Comunale

26 – Intrecci di Lettura in biblioteca

26 – Cinema Invernale, proiezione del film "The Wrestler", ore 20:45, Auditorium Comunale

BENESSERE VISIVO PER TUTTA LA FAMIGLIA



BUONO FINO A

200€

sulla 2^a e 3^a coppia di lenti

** regolamento in centro ottico*

VisionOttica



Salan

BOVOLONE (VR) - Via Garibaldi 48 (Galleria Spazio 3) - Tel. 045 7103885

otticaservice@live.it -   [VisionOttica Salan](#)

** Offerta valida dal 01 gennaio al 28 febbraio 2025*

Ma stai fuori!!?



un modo per rinforzare anche il sistema immunitario. I bambini che giocano all'aperto tendono ad essere più felici, più attenti e meno ansiosi rispetto ai bambini che trascorrono molto tempo a casa. Giocare e stare in mezzo alla natura rinforza la propria fiducia, promuove la creatività e l'immaginazione, responsabilizza, favorisce la stimolazione dei sensi ed aumenta le capacità cognitive. I bambini dovrebbero giocare all'aperto in ogni stagione. Salvo casi particolari individuati dal pediatra, legati a specifiche situazioni di salute; non esistono controindicazioni allo stare all'aria aperta anche quando fa caldo, o fa freddo. Bastano alcuni accorgimenti (e un po' di buon senso!). Non è certo il freddo a far ammalare i nostri piccoli. Se fa tanto freddo? Semplice: ci si copre... e ci si muove ugualmente! Nelle giornate più fredde sarà sufficiente indossare un abbigliamento adatto, che preveda l'uso di sciarpe, berretti e guanti. Meglio ricorrere ad abbigliamento "a cipolla", ossia a strati, in modo da poter prevedere, quando ve ne sia la necessità, di alleggerire i bambini dai capi in eccesso se la temperatura nel frattempo è salita. Anche se si vive in una grande città, occorre trovare degli spazi per la vita all'aria aperta. Scegliamo il più possibile aree dove siano presenti alberi e possibilmente lontani da strade trafficate per far giocare i nostri bambini. Già da diversi anni in molte città italiane, inoltre, è attivo il programma

I giorni di grande freddo sono arri-
vati e i nostri bambini trascorrono
troppo tempo in ambienti chiusi e
troppo poco all'aria aperta anche
se con il cambiamento climatico in
atto e il conseguente riscaldamento
globale, i periodi veramente freddi
stanno diminuendo... Gli specialisti
sostengono che il permanere in
ambienti chiusi nei quali il ricircolo
dell'aria è molto scarso favorisce
(soprattutto in ambienti affollati)
il diffondersi di patologie virali
come raffreddori, gastroenteriti
e malattie infettive in genere, e
che giocare all'aria aperta e uscire
regolarmente migliorerebbe la
salute ed il benessere dei nostri
bambini. L'aria fresca, pulisce i
polmoni, liberandoli dalle impurità
come le polveri sottili (per chi vive
in città): niente è meglio per un
bambino che giocare, saltare,
correre all'aria aperta! Il movimento
costante all'esterno consente ai
piccoli di crescere più sani e più
forti, aiuta a sviluppare le competenze
motorie, rinforzando i muscoli e le
ossa e aiuta a bruciare più calorie,
prevenendo così il sovrappeso e
l'obesità. Giocare all'aria e al sole
è un modo naturale per immagazzinare
vitamina D nel corpo prevenendone
la carenza ed è

"Piedibus" che consente ai bambini,
con la supervisione di adulti volontari,
di percorrere a piedi un tragitto verso
scuola insieme ad altri bambini: evitare
l'auto e camminare è in grado di
prevenire malattie croniche future,
aiuta al mantenimento della forma
fisica durante la crescita e previene
il sovrappeso e l'obesità. Possiamo
farci noi stessi promotori di questa
iniziativa che, oltre a rendere le
nostre città più vivibili e meno
inquinata, favorisce anche l'autostima
dei piccoli (perché li fa sentire
"autonomi"). Informiamoci anche in
modo attivo sulle iniziative che
consentano un avvicinamento all'
ambiente naturale: gite in fattorie
didattiche oppure creazione di orti
in spazi a volte messi a disposizione
dai Comuni. Altro aspetto
fondamentale è il contatto con la
natura, poter giocare tutto l'anno
in un prato, sulla terra, vicino a un
albero ha un valore immenso perché
permette di toccare con mano il
trascorrere delle stagioni, verificando
il modificarsi delle sensazioni tattili,
olfattive, uditive...!

Mary Merenda
Insegnante di
scuola dell'infanzia

Lo sapevate che...

Con l'arrivo dell'inverno le mamme
sono solite preoccuparsi affinché i loro
bambini non prendano freddo e, per
questo motivo, cercano di coprirli il più
possibile per mantenerli al caldo anche
quando sono in giro.

In molti paesi del Nord Europa, invece,
le usanze sono molto diverse: il sistema
scolastico, infatti, prevede giochi e
ginnastica all'aperto anche con la neve
e non solo, i bimbi fanno anche il
riposino pomeridiano all'esterno, anche
quando la temperatura è sotto lo zero.
Ma non è tutto: quando vanno a
mangiare fuori, spesso i genitori
lasciano carrozzine e passeggini fuori
dal ristorante con dentro i piccoli che
dormono tranquillamente, anche in
inverno. A questo punto è lecito
chiedersi come sia possibile che una
madre lasci il suo bimbo a dormire
fuori al freddo: in realtà, si tratta di
una pratica risalente agli inizi del '900
e suggerita dal pediatra Arvo Ylppö.
Fu proprio questo dottore a trovare un
metodo per ridurre il tasso di mortalità
infantile che a quell'epoca era molto
alto in Finlandia: il medico raccomandò
alle madri di far dormire i bimbi
all'aperto, anche con temperature tra
i 10 e i 15 gradi sotto lo 0.

Secondo il pediatra il sole e l'aria
fresca aiutano a combattere le forme
di rachitismo e a migliorare la
circolazione sanguigna, fattore
essenziale per rendere l'organismo
immune ai batteri. In sostanza,
dormire al freddo aiuterebbe
l'organismo a temprarsi e il sistema
immunitario a svilupparsi.

Ancora oggi il Ministero della Salute
finlandese suggerisce alle mamme di
far trascorrere ai loro bambini un po'
di tempo all'aperto per fare un
pisolino, evitando, però, le giornate di
pioggia o neve intensa. Ovviamente
non tutti i medici né tanto meno tutte
le mamme sono d'accordo con questa
consuetudine nordica e, come per molte
cose, anche in questo caso molto dipende
dalle proprie abitudini e dalla cultura di
appartenenza.



- Scavi e movimento terra
- Demolizioni
- Trasporto rifiuti speciali
- Fornitura materiali inerti

Via Campagne, 29 - BOVOLONE (VR)

Cell. 335 5286039

www.lorenzoscavi.it

email: info@lorenzoscavi.it

ŠKODA



Ora anche service partner Skoda



Volkswagen

OFFICINA CARROZZERIA



Veicoli
Commerciali

SERVIZIO PNEUMATICI VENDITA NUOVO E USATO

VIA MADONNA, 430/1 - BOVOLONE (VR)
Tel. 045 7100281 - vw.autovolone.it



Sempre di più Fiera Agricola di San Biagio



La 746^a edizione della Fiera Agricola di San Biagio di Bovolone, sarà in programma da sabato 1° febbraio a martedì 4. La Fiera Agricola è una delle manifestazioni più antiche a livello provinciale, regionale ed anche italiano. Quest'anno la realizzazione è stata affidata dal Comune alla società Garda Turismo srl,

zazione di eventi. Come sempre anche per questa edizione vi sarà un ricco programma di appuntamenti, di convegni, e di incontri inerenti il mondo agricolo e non solo. Vi sarà anche quest'anno il famoso giornalista/influencer bovolonese Stefano Cantiero, con il suo "Show del Gusto", all'interno del Villaggio dei

Sapori, sarà una vetrina per i tanti produttori tipi-

ci locali e non solo, sarà anche un'occasione per scoprire dal vivo le tradizioni della nostra terra. Vi saranno le "Prove su Campo" e come sempre sarà la "Fattoria degli Animali", tanto amata dai più piccoli, così come il Luna Park e il trenino turistico. Lo Speciale Fiera che trovate all'interno del nostro giornale vi aiuterà a guidarvi in questi giorni di festa per il nostro paese. Buona manifestazione!

Costantino Meo
Direttore Responsabile



M IMPRESA STRADALE
ENEGHELLI SRL

Via dell'industria, 5 - 37051 BOVOLONE (VR)
Tel. 045 6949078 - ☎ 350 0464109
email: meneghellisrl@libero.it
pec:meneghellisrl@legalmail.it

-SCAVI

-ACQUEDOTTI

-FOGNATURE

-OPERE DI URBANIZZAZIONE

-DEMOLIZIONI

-IMPIANTO DI FRANTUMAZIONE

-IMPIANTO TRATTAMENTO RIFIUTI C/D



CQOP SOA
Costruttori Qualificati Opere Pubbliche

Il saluto del Sindaco Orfeo Pozzani



uno sguardo verso il Domani e le nuove tecnologie: se, infatti, prende sempre più piede l'Agricoltura 5.0, basata sull'uso di strumentazioni all'avanguardia, che dialogano e collaborano con l'Uomo nella cura dei frutti della terra, è altrettanto importante non perdere mai il contatto con la Natura, con i cicli delle stagioni e del tempo. La Fiera di San Biagio è per noi, innanzitutto, un ridonare forza alle nostre Tradizioni, a quella Cultura contadina che nasce nelle corti rurali, luoghi dove le famiglie univano le proprie storie, idee e forze per costruire le basi della nostra società: donne e uomini con passione, amore e dedizione coltivavano valori e principi che hanno donato ai noi loro discendenti. Tra questi, tempo fa, come oggi, si partecipava alla Messa del Santo Patrono con la benedizione delle gole e, liberi da scuola e lavoro con l'abito

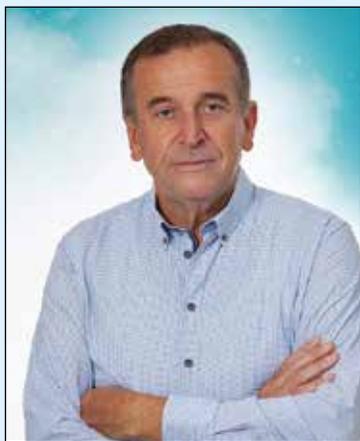
“della festa”, ci si recava nelle vie del centro ad ammirare i macchinari agricoli esposti in bella mostra.

Anche ora questo storico evento si conferma uno stimolo per l'intero settore produttivo, sia esso enogastronomico, agricolo o culturale, andando a coinvolgere le numerose aziende del paese con i propri prodotti di alta qualità. Ed è proprio la qualità l'ingrediente fondamentale per la riuscita della manifestazione, che muove la filiera produttiva e funge da traino per l'economia, da supporto per i giovani produttori. La storicità, la tradizione, l'innovazione e la passione hanno permesso di inaugurare la 746^a edizione e hanno ispirato fiducia nei nostri partner, che colgo l'occasione di ringraziare, perché come noi hanno visto nella nostra Fiera una fruttuosa opportunità di cre-

scita e di promozione. Un grazie a tutti coloro che hanno supportato come sponsor questa importante manifestazione: è il segno della credibilità della Fiera di San Biagio e del fatto che questa non è un evento, per quanto importante, riferito solo al mondo agricolo ma diventa volano per tutta la filiera produttiva, commerciale e industriale. Vi invito a venire a visitare l'esposizione, partecipare agli eventi, sedervi a tavola con noi per gustare le specialità del nostro territorio e le curiosità di paesi vicini e lontani; Bovolone è una comunità ricca di storia e piena di energia, che vi accoglierà con calore e vi presenterà con orgoglio una delle sue eccellenze, la Fiera Agricola di San Biagio. A voi tutti, Benvenuti!

Orfeo Pozzani
Sindaco di Bovolone

Il saluto del Consigliere Giorgio Cazzola



Unire innovazione, rispetto dell'ambiente all'interno dei programmi di sviluppo per rendere l'economia vero motore della sostenibilità: questo è l'obiettivo dell'Agricoltura 5.0, una nuova frontiera nell'industria agroalimentare che approfondiremo nei numerosi convegni durante la Fiera di San Biagio. L'Agricoltura è oggi fondamentale per l'Economia: essa, grazie al lavoro di numerose e coraggiose aziende, che con caparbietà e coraggio percorrono

una via di progresso senza mai dimenticare la tradizione e la storia, è fondamentale per la crescita e il benessere di tutti ed è nostro compito e responsabilità sostenerla e valorizzarla. Negli ultimi tempi il mondo agricolo, e in generale l'Ambiente, ha vissuto tremende difficoltà: i cambiamenti climatici sconvolgono i delicati equilibri del nostro ecosistema ma si fa sempre più forte il desiderio di un rinnovamento tecnologico grazie al quale migliorare le mo-

dalità di coltivazione riducendo l'impatto sull'ambiente senza mai dimenticare il passato con le sue ricchezze di usanze e storie tramandate fino a noi da secoli di storia. Alla Fiera di San Biagio creeremo insieme un'Intelligenza Naturale per portare sulle nostre tavole frutti della terra sani e genuini: partecipate anche voi al più grande evento di Bovolone.

Giorgio Cazzola Consigliere delegato alle Politiche Agricole



CARROZZERIA
SANBIAGIO
DI FAZION & VICENTINI S.N.C.

SOCCORSO STRADALE H24

CELL. 347 4011968

BOVOLONE (VR)

Via Creari, 28/Q - Tel. 045 7103587

carr.sanbiagio@libero.it - www.carrozzeriasanbiagio.it

Il saluto del Consigliere Remo Rizzotto



Una Fiera che compie 746 anni senza mai invecchiare: è que-

sto lo spirito che ci ha guidato nell'organizzare l'edizione del 2025. Per la nostra più grande manifestazione, che vivremo dall'1 al 4 febbraio, ci siamo impegnati non solo per allestire i padiglioni e dare il giusto spazio a tutti gli espositori, ma soprattutto per offrire a tutti i visitatori un'esperienza completa di Fiera, sensazioni ed emozioni che li porteranno a comprendere realmente il ruolo dell'agricoltura nella nostra so-

cietà. La Fiera coinvolgerà tutta Bovolone: alla tradizionale area espositiva di mezzi e tecnologie agricole in Piazzale Aldo Moro avremo il mercatino tradizionale della domenica in Via Bellevere, il Luna Park in Piazzale Mulino, il ristorante con specialità tipiche locali presso il Palazzetto le Muse e la fattoria degli animali nel padiglione del piazzale espositivo; inoltre la piastra polifunzionale accoglierà con-

vegna ed eventi per giovani e famiglie. La Fiera è per noi un dono ricevuto da chi ci ha preceduto che ci impegniamo a tramandare al futuro: è una sfida da accettare e vincere con idee ed energie innovative, è una scommessa che intendiamo vincere insieme a tutti voi.

Remo Rizzotto
Consigliere delegato
alla Fiera di San Biagio

Donare il sangue significa salvare vite

Dopo un periodo di silenzio torno per dare alcune informazioni sul dono del sangue.

Innanzitutto vorrei ringraziare i redattori di questo giornale per la loro disponibilità nell'aver pubblicato gli articoli inviati durante l'anno precedente. Il 2024 appena concluso ha dato risultati poco soddisfacenti, in quanto c'è stato un calo di donazioni abbastanza consistente. La nota positiva, abbiamo avuto un incremento molto buono di nuovi donatori. Il 2024 è stato per noi un anno nel quale abbiamo seminato molto, auspichiamo questo anno di raccogliere i frutti. Un grazie particolare al

gruppo di giovani che sono entrati a far parte della nostra famiglia di FIDAS VERONA sez. Bovolone. Comunque nonostante il calo che abbiamo avuto, anche il 2024 siamo riusciti a mantenere il fabbisogno di sangue nei nostri ospedali. Dicendo questo non vogliamo e non possiamo adagiarsi sugli allori ma dobbiamo continuare lavorare per il bene e la salute di chi ogni giorno hanno bisogno di questo prezioso farmaco salvavita. A qualche giovane è stato chiesto se non ha mai pensato di donare il proprio sangue, la risposta "il sangue è mio e me lo tengo". Non siamo obbligati a diventare donatori ma

vorrei dire a queste persone che non sappiamo la vita cosa ci riserva, in futuro potremmo averne bisogno. Vorrei raccontare un fatto accaduto qualche anno fa in un ospedale nel veronese. A seguito di un incidente stradale il conducente del mezzo viene ricoverato in codice rosso, aveva perso parecchio sangue le emoteche erano sprovviste di quel gruppo, il famigliare che condusse il ferito al pronto soccorso si arrabbiò inveendo contro i sanitari dicendo che era impossibile non avere una sacca di quel gruppo. Il responsabile del pronto soccorso chiese se era donatore oppure se voleva fare un prelievo per sa-

perere se era compatibile; non era donatore ha fatto il prelievo era lo stesso gruppo, il medico le disse "manca proprio la tua sacca". Da quel momento è diventato un assiduo donatore. Perché ho voluto raccontare questo fatto? Per far capire che non sappiamo se e quando potremmo aver bisogno, auspico che nessuno abbia bisogno. Visto che l'anno è appena iniziato auguriamo a tutti alle famiglie e alle persone a voi care un 2025 pieno di salute serenità e prosperità.

GRUPPO FIDAS VERONA
DONATORI DI SANGUE
SEZ. BOVOLONE

OFFICINA CARROZZERIA ZULIANI
di Paolo, Andreu & C. s.n.c.

- Soccorso stradale 24 h su 24
- Radrizzatura grandine senza verniciatura
- Servizio Gomme
- Autonoleggio
- Auto sostitutiva

BOVOLONE (VR) Via Crosare, 10/B
Tel. 045 7100806 - Fax 045 6901122
Cell. 335 6270696
e-mail: carr.zuliani@virgilio.it

ELETTRRO G.G.T.
di Gropello Graziano & C. s.n.c.

- IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI
- IMPIANTI DOMOTICI
- AUTOMAZIONE CANCELLI E BASCULANTI
- IMPIANTI ANTIFURTO VIDEOSORVEGLIANZA

PREVENTIVI GRATUITI - ASSISTENZA E PRONTO INTERVENTO

Via Madonna, 245 - BOVOLONE (VR) cell. 348 2884252
Tel/Fax 045 7102570 - e mail: elettroggt@libero.it

VENDITA PELLET

**PRODUZIONE PROPRIA
CON MATERIALI VERGINI
PROVENIENTI DA SEGHERIE
(ABETE - FAGGIO)
info: 347 5573651**



**OFFERTA
OGNI 10 SACCHI ACQUISTATI
1 SACCO IN
OMAGGIO**

**Via Cavazza, 49 - Bovolone (VR)
(davanti Bar Edicola)**

Domenica 2 febbraio febbraio le prove su campo

Domenica 2 febbraio in via Ca' Persa in località Crosare ritorneranno le "Prove su campo". Le prove su campo da un punto di vista tecnico, costituiranno un'occasione per vedere all'opera una moltitudine di attrezzi destinati a varie attività lavorative. La preparazione del letto di semina, l'aratura e altre lavorazioni della terra con macchinari

esposti in fiera, offriranno anche la possibilità agli aspiranti acquirenti di testare attrezzi e macchine sul campo vero e proprio. Con queste prove si potranno ammirare macchine di svariato tipo con la presenza di alcune novità tecnologiche come ormai i consolidati trattori a guida satellitare. Aldilà dell'aspetto commerciale, con queste pro-

ve si vuole riunire gli agricoltori attorno ad esperienze vissute quotidianamente nello svolgimento del lavoro nei campi, questo tipo di manifestazione agricola è sempre stata un'ottima occasione di incontro e di scambio tra addetti del settore agricolo e da qui il loro successo. Anche i visitatori o i semplici curiosi sono sempre stati richiamati

ogni anno, dalla particolarità di questa manifestazione unica nell'ambito delle fiere organizzate nel settore agricolo, e anche per questa edizione fieristica si spera in una grande adesione di macchine e visitatori. Le prove su campo sono organizzate da Coldiretti Giovani Verona ed avranno inizio alle ore 9.30.

Anche quest'anno una delle aree più visitate: la "Fattoria degli animali"



Una delle iniziative che ormai da qualche anno ha preso piede ed è sempre più amata non solo dai bambini ma anche dai grandi è la

"Fattoria degli animali". Questo spazio viene allestito sotto una tensostruttura coperta e si potranno trovare molti animali da cortile quali galline, oche, conigli ecc... oltre a diversi tipi di quadrupedi come cavallini, pecore e i classici pony tanto amati dai più piccoli. Gli organizzatori della fiera con questo spazio ogni anno cercano di allargare sempre di più ai

più piccoli, la conoscenza di animali che raramente possono vedere se non in occasioni come queste. Certo magari ne avranno sentito parlare dai genitori di quando erano piccoli loro, però una volta tanto, le scolaresche, i bambini o anche qualche adulto potranno "toccare con mano" quello che si è sentito raccontare o vedere in qualche illustrazione. L'augurio è

che anche quest'anno, questo "piccolo paradiso terrestre" sia visitato e gradito come gli anni precedenti e che i più piccoli possano ancora una volta apprendere e veder com'erano le tradizioni contadine nella loro semplicità, e come erano importanti per la sopravvivenza quotidiana in un tempo dove la comodità che c'è ora, allora non esisteva.

areaexp.it



AREA CEREA EXP

PROSSIMI EVENTI

26/01
- Il Mercatino della Fabbrica

31/01
- La Fabbrica degli Artisti

Copyright Square Marketing

→ Via Oberdan, 10
37053 Cerea (VR)

 Area Exp Cerea

 @areaexp_cerea

Rinnovato il Direttivo del Vespa Club Drago Bovolone



“Ma quanto è bello andare in giro con le ali sotto ai piedi, se hai una Vespa Special che ti toglie i problemi!” Chissà se anche per gli oltre 250 tesserati con il “Vespa Club Drago Bovolone” nelle loro gite e raduni è proprio così come cantano i Lunapop in una loro famosa canzone, certo se i tesserati sono così tanti, si pensa proprio di sì. Il Vespa Club Drago Bovolone il 24 novembre dell'anno scorso ha rinnovato il Direttivo che rimarrà in carica fino a fine 2028 ed è così costituito: **Graziano Zago Presidente, Tiziano Bertozzo Vice**

Presidente, Sara Vicentini Segretaria, Vladimiro Taietta Pubbliche Relazioni e i Consiglieri, Marco Capra, Giampaolo Zago, Antonio De Berti, Tiziano Zanchetta Marco Galbero. Drago Bovolone nasce nell'ottobre del 1997 grazie alla passione di alcuni soci che autofinanziandosi aprono il Club. Ma solo nel 1998 il Club avrà la sua partenza ufficiale eleggendo come primo Presidente Annalisa Manfrè e successivamente Pietro Perobelli che nei lunghi anni di presidenza ha fatto la storia del Vespa Club. Negli anni molti sono stati i riconoscimenti conseguiti, tanto per citarne qualcuno dal 1998 al 2002 il Club si è distinto arrivando primo in assoluto in tutta Italia come “Turismo” grazie a soci che con la loro Vespa hanno viaggiato in varie parti del mondo da Capo Nord, America e tante altre località internazionali. Memorabile è stato anche l'ultimo raduno nazionale che si è tenuto a Bovolone il 16 e 17 settembre del 2023 in occasione del 25° anno di attività dove a ques-

Donate due carrozzine alla Casa di Riposo di Bovolone



Anche il Natale di quest'anno è stato il tempo in cui ci siamo scambiati gli auguri e tanti regali, ma il regalo più bello e significativo è stato quello che il Direttivo e tutti i tesserati dell'Associazione “La Quercia” ha fatto proprio il giorno di Natale alla Casa di Riposo di Bovolone, donando 2 carrozzine agli ospiti della stessa.

A consegnarle a nome dell'Associazione e alla presenza del Presidente della Casa di Riposo Enzo Leardini, il Sindaco Orfeo Pozzani, l'Ass. Paolino Turrini e altre autorità, è stato il Presidente della “Quercia” il Cav. Adriano Bissoli.

L'Associazione “La Quercia” Già qualche anno fa, in tempo di Covid, aveva fatto omaggio di altre carrozzine per la struttura.

“Non a caso è stato scelto il 25 dicembre per la consegna delle carrozzine alla Casa di Riposo” sottolinea il Presidente Bissoli “ma è stato scelto volutamente, proprio per ricordare che il Natale dovrebbe significare anche solidarietà nei confronti di chi ne ha più bisogno”.

Claudio Bertolini

to raduno hanno partecipato anche diversi Club stranieri. Attualmente il “Vespa Club Drago Bovolone” svolge diverse attività sociali come: gite, raduni, staffette, iniziative natalizie, scolastiche, di volontariato in genere e ultimamente sta preparando il calendario 2025 che sarà presentato nel mese di marzo. Per un saluto e per fare quattro chiacchiere, il Vespa Club Bovolone vi aspetta dall'1° al 4 febbraio presso lo stand alla Fiera Agricola di San Biagio.

Claudio Bertolini

A.N.S. SERVICE

Come sempre al Vostro servizio con la qualità di sempre

NOVITÀ

OFFICINA AUTO
VENDITA NUOVO E USATO
SOCCORSO STRADALE

Tutto lo Staf A.N.S. augura un
Buon proseguimento 2025 e Buona Fiera di San Biagio

Partner Auto Vighini

BOVOLONE • Via Madonna, 435
Tel. 045 7102890 - 045 9581340 - 348 3613827
ansautofiatdue@tiscali.it A.N.S. Service - www.ans-service.info

Geo studio engineering

- Sicurezza negli ambienti di lavoro e nei cantieri
- Ambiente e igiene degli alimenti
- Sistemi di gestione
- Progettazione impianti tecnologici
- Progettazione impianti fotovoltaici
- Prevenzione incendi
- Formazione
- Servizi di medicina del lavoro
- Progettazione impianti biogas e biometano

UN MONDO DI SERVIZI

AL VOSTRO SERVIZIO

GEO STUDIO ENGINEERING SRL
Via Madonna, 420 - 37051 Bovolone (VR)
Tel. 045 7101045 - Fax 045 6902592
info@geo-studio.it - www.geo-studio.it

Management Systems
ISO 9001:2015

Lambretta & Vespa

Mario Borini
Restauratore meccanico
Ricambi nuovi e usati
Tel. 0442 30862

Via Barbungine 51 - CEREÀ (VR)



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO

provincia
verona



COMUNE
DI BOVOLONE



FIERA
AGRICOLA
DI SAN BIAGIO
dal 1278



AREE ESPOSITIVE



CONVEGNI DI SETTORE



PADIGLIONE ENOGASTRONOMICO
CON PRODOTTI LOCALI



FATTORIA
DEGLI ANIMALI



STREET FOOD
GOURMET



LUNA PARK



TRENINO
TURISTICO



MERCATO DEL GUSTO
E DEI CREATIVI



FIERA

AGRICOLA

DI SAN BIAGIO BOVOLONE

AGRICOLTURA MODERNA
INNOVATIVA, SEMPLICE, SOSTENIBILE

746° EDIZIONE

01-04 FEBBRAIO 2025



www.fierasanbiagio.com



Fiera di San Biagio Bovolone

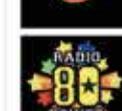


#fieradisaniagiobovolone

Main Sponsor



Media Partner



PROGRAMMA

VENERDÌ 31 GENNAIO

- **Dalle 08:30 alle 16:00 - Presso Piastra Polivalente**
- SALUTI DEL SINDACO Orfeo Pozzani e del Comandante Polizia Locale di Bovolone Marco Cacciolari
- CONVEGNO SULLA RIFORMA DEL CODICE DELLA STRADA by INFOPOL s.r.l.
Relatore: Maurizio Marchi.

DA SABATO 1 FEBBRAIO A MARTEDÌ 4 FEBBRAIO

Dalle 9:30 alle 19:30

APERTURA AREA ESPOSITORI E FIERA AGRICOLA:

Bar e Ristorante - **Palazzetto "Le Muse"**

Street Food - **Piazzale Aldo Moro**

Luna Park - **Piazzale Mulino**

Fattoria degli Animali e Battesimo della Sella - **Piazzale Aldo Moro**

Villaggio dei Sapori "Area Degustazioni" - **Piazzale Aldo Moro**
(tensostruttura coperta)

NELLE GIORNATE DI SABATO E DOMENICA:

Mercato del Gusto e dei Creativi - **Via Garibaldi**

Trenino Navetta - **Piazzale Mulino - Piazzale Aldo Moro**

TRV-in Diretta - **Piazzale Aldo Moro**

SPECIALE DOMENICA:

Mercato - **Via Bellevere**

• Ore 11:30 - Piastra Polivalente

- PRESENTAZIONE SQUADRA "G.S LUC BOVOLONE" 2025 – 29^a stagione della Fondazione.

• Ore 14:00 - Piastra Polivalente

- CONVEGNO "COME PRESERVARE LE API E L'APICOLTORE" by APAV Associazione Provinciale Apicoltori Veronesi.

• Dalle 15:00 alle 16:00 - Villaggio dei Sapori (tensostruttura coperta). STEFANO CANTIERO propone:

- SPACCIO BOARIA NUOVA: Dimostrazione pratica del Pelao (Tastasal de 'na olta).

- MALGA CAMPEGNO: Come nascono i gnocchi Sbatui della Lessinia.

• Ore 16:30 - Centro Sportivo le Crosare, Via cà Persa

- PREMIAZIONI PROVE DI LAVORAZIONE IN CAMPO by Coldiretti Giovani Verona.

LUNEDÌ 3 FEBBRAIO

• Ore 10:00 - Piastra Polivalente

- CONFERENZA SINDACI DELL'ULSS 9 SCALIGERA.

• Dalle 15:00 alle 16:00 - Villaggio dei Sapori (tensostruttura coperta). STEFANO CANTIERO propone:

- MANDORLATO DI COLOGNA VENETA: Con il Maestro Dino Garzotto Dimostrazione pratica di come nasce il prodotto con assaggio finale.

• Ore 18:00 - Piastra Polivalente

- CONVEGNO "LIGNUM" Consorzio di Tutela del Mobiliere di Verona. Il Mobile di Verona. Il Distretto del Bespoke, del Progetto e dell'alto arredo in legno. Classico, moderno, personalizzato.

The Verona Furniture Hub: The Bespoke, Design, and High-End Wooden Furnishings District. Classic, Modern, Customized.

Relatore: Dott. Nicolò Fazioni - Direttore del Distretto del Mobile di Verona

• Ore 18:00 - Palazzetto le Muse

- CONVEGNO "AGRICOLTURA DOMANI: FOOD – FEED – ENERGY"

Parteciperanno come relatori:

Carlo Giulietti - Presidente Regionale Copagri

Alex Vantini - Presidente Provinciale Coltivatori Diretti

Alberto De Togni - Presidente Provinciale Confagricoltura

Andrea Lavagnoli - Presidente Provinciale Cia Agricoltura

Emanuele Poli - Direttore Commerciale Banca Veronese (main sponsor)

Piero Gattoni - Presidente Consorzio Italiano Biogas

Chiuderà la serata Federico Caner - Assessore Regionale Politiche Agricole

Moderatore della serata Antonio Boschetti - Direttore Informatore Agrario

MARTEDÌ 4 FEBBRAIO

• Ore 10:00 - Piastra Polivalente

- CONVEGNO "VIVERE E MUOVERSI MEGLIO NEL MIO TERRITORIO" by FIAB VERONA APS MOBILITÀ URBANA.

• Dalle 15:00 alle 16:00 - Villaggio dei Sapori (tensostruttura coperta). STEFANO CANTIERO propone:

- PASTICCERIA MOLINARI VILLAGGIO DEI SAPORI: ShowCooking con le sfogliatine di Villafranca



**FIERA
AGRICOLA**
DI SAN BIAGIO BOVOLONE
746^a EDIZIONE

**01-04
FEBBRAIO
2025**

SABATO 1 FEBBRAIO

• Ore 10:00 - Palazzo Corte Salvi

PREMIAZIONI IMPRENDITORE E ASSOCIAZIONE DELL'ANNO 2024

• Ore 10:30 - Da Via Garibaldi a Piazzale Aldo Moro

SFILATA TRATTORI D'EPOCA

• Ore 11:00 - Piazzale Aldo Moro

Inaugurazione 746^a Fiera Agricola di San Biagio

• Dalle 15:00 alle 16:00 - Villaggio dei Sapori (tensostruttura coperta). STEFANO CANTIERO propone:

- GELATIERI DELLA VAL DI ZOLDO Show Live del Gelato d'epoca e assaggio per i visitatori

- PASTICCERIA PERBELLINI Le Fritole di Carnevale e assaggio per i visitatori

• Dalle 17:00 alle 19:30 - Piastra Polivalente

- CONVEGNO "TERRITORIO BENE COMUNE, LA PIANURA DA RACCONTARE" La cultura agricola delle tradizioni come motore del turismo

DOMENICA 2 FEBBRAIO

• Dalle ore 8:30 - Auditorium della Biblioteca, Via Vescovado

- CONVEGNO SULLA GESTIONE DELLE EMERGENZE DI PROTEZIONE CIVILE

Organizzazione Polizia Locale/Collegio dei Geometri di Verona.

• Ore 9:00 - Centro Sportivo le Crosare, Via Cà Persa

- PROVE DI LAVORAZIONE AGRICOLA IN CAMPO by Coldiretti Giovani Verona.

• Ore 9:30 - Piazzale Aldo Moro

- PASSEGGIATA A CAVALLO a cura dell'associazione "Natura a Cavallo".

• Ore 10:00 - Piastra Polivalente

- CONVEGNO a cura di Confartigianato Imprese Verona.

• Ore 10:15 - Duomo di Bovolone

- SANTA MESSA con il Vescovo e Festa di ringraziamento mondo Agricolo.

Leso Elettrodomestici: un legame profondo con il territorio e l'innovazione



Leso Elettrodomestici, da sempre legata al territorio veronese, rinnova quest'anno il proprio sostegno alla Fiera Agricola di San Biagio, un evento che rappresenta un punto di riferimento per tutta la comunità.

È proprio a Bovolone, in Via Invalidi del Lavoro 19, che l'azienda ha inaugurato il primo negozio Expert Link d'Italia, un format rivoluzionario che coniuga la tradizione dell'assisten-

za personalizzata con le ultime tecnologie.

UN'ESPERIENZA D'ACQUISTO UNICA

All'interno dei negozi Expert Link i clienti possono vivere un'esperienza d'acquisto immersiva e personalizzata. Grazie a schermi touch interattivi, è possibile esplorare un vasto catalogo di prodotti, confrontarne le caratteristiche e trovare la

soluzione ideale per ogni esigenza.

“Crediamo fermamente che la tecnologia possa migliorare la vita delle persone,” afferma Tommaso Leso, amministratore dell'azienda. “Il nostro obiettivo è quello di offrire un'esperienza d'acquisto su misura, dove il cliente è sempre al centro.”

VALORI E SOSTENIBILITÀ

Leso Elettrodomestici si distingue per la trasparenza dei prezzi, l'attenzione alla sostenibilità e l'impegno nella riduzione degli sprechi. “La nostra forza sta nella capacità di consigliare il prodotto giusto per ogni esigenza,” continua Leso. “Siamo convinti che una relazione basata sulla fiducia e sulla professiona-

lità sia il fondamento di un'esperienza d'acquisto soddisfacente.”

UN FUTURO BRILLANTE

Con l'apertura del recente punto vendita di Mantova, Leso Elettrodomestici consolida la propria presenza sul territorio e si conferma un partner affidabile per tutti coloro che cercano soluzioni tecnologiche innovative e sostenibili.

UNA CURIOSITÀ

Lo spot TV attualmente in onda su Netflix è stato girato all'interno del punto vendita di Bovolone. Sei curioso di vederlo? **Inquadra il QR Code per scoprire lo spot!**

ARCEE ESPOSITIVE
CONVEGNI DI SETTORE
PADIGLIONE ENOGASTRONOMICO CON PRODOTTI LOCALI
FATTORIA DEGLI ANIMALI
STREET FOOD GOURMET
LUNA PARK
TRENINO TURISTICO
MERCATO DEL GUSTO E DEI CREATIVI

FIERA AGRICOLA
DI SAN BIAGIO BOVOLONE

AGRICOLTURA MODERNA
INNOVATIVA, SEMPLICE, SOSTENIBILE

746° EDIZIONE
01-04 FEBBRAIO 2025

www.fierasanbiagio.com
Fiera di San Biagio Bovolone
#fierasanbiagobovolone



Bovolone Grande partecipazione alla 41^a Festa della Befana



Un cielo poco rassicurante, ma senza pioggia e un po' di freddo è quello che hanno trovato in località Casella a Bovolone lunedì 6 gennaio qualche migliaio di marciatori alla Festa della Befana giunta alla 41esima edizione. Lungo il percorso di 6, 12, 18 km i podisti non si sono lasciati intimorire dal cielo cupo e un po' di freddo e allegramente hanno concluso la loro fatica trovando al traguardo, oltre al riconoscimento



individuale, anche un fornitissimo ristoro a base di vin brulè, tè, bibite e il classico "minestrone" ben caldo. Si è passati poi alla premiazione dei gruppi più numerosi dove al primo posto si sono classificati gli "Sbandati di Bovolone con 66 presenze. Al secondo posto i "Canguri" di Cerea con 48 iscritti. Al terzo posto "Fidas Buttapietra" con 46 e poi via, via tutti gli altri fino al 47esimo gruppo.



Questa 37esima "Caminada de Baco" che per la cronaca ricordiamo nacque nel lontano 1987, anche quest'anno ha avuto una notevole partecipazione di podisti provenienti anche da fuori regione.

La festa è continuata con il pranzo



alle ore 12.30 con piatti tradizionali della cucina veneta accompagnati da buona musica.

Nel tardo pomeriggio la manifestazione è proseguita con i canti natalizi e non, del gruppo Folk "El Paiar", gruppo folcloristico che alle 17.30 ha aperto la sfilata lungo un percorso delineato da fiaccole, accompagnando i Re Magi al presepe allestito all'esterno del centro sportivo.

Alle ore 18 è arrivata la Befana che non ha mancato di distribuire dolci e anche qualche selfie non solo con i piccoli ma anche con qualche grande, e dopo un buon risotto si è arrivati al gran finale con l'estrazione della sottoscrizione a premi e il tanto atteso "Briolo" che si è

acceso per bene e ha arso fino all'ultima "fascina" di legna.

La festa si è conclusa con i ringraziamenti da parte del Direttivo uscente, della Contrada Casella che in questa occasione oltre ad organizzare la festa, ha visto anche il rinnovo del Direttivo.

L'appuntamento è per l'anno prossimo con una nuova edizione della Festa della Befana.

Claudio Bertolini



Chiusa con successo la 29^a rassegna dei presepi

Anche la 29^a rassegna dei presepi di Bovolone inaugurata nell'Oratorio di San Biagio domenica 8 dicembre dell'anno scorso e terminata qualche giorno fa, si è chiusa con un'ottima presenza di visitatori che hanno potuto ammirare in questa mostra dedicata alla natività di Gesù, oltre 150 opere pervenute non solo da appassionati locali ma anche di altre province, regioni e nazioni. Con molta passione e pazienza tenutasi in diversi mesi di lavoro, la Pro Loco e gli Amici del Presepe di Bovolone hanno saputo allestire una mostra di alto livello artistico coinvolgendo le contrade e moltissimi appassionati del presepe.

Una delle novità di quest'anno è stata l'esposizione di 2 presepi a grandezza naturale oltre al coinvolgimento degli asili e delle scuole primarie di Bovolone e paesi limitrofi, dove gli alunni hanno potuto esporre le loro opere natalizie, tra l'altro molto apprezzate dai visitatori, preparate assieme ai loro insegnanti. Anche questa edizione, era inserita ne 'La Strada dei Presepi. La rassegna ha visto il patrocinio del Comune di Bovolone, La Parrocchia di Bovolone, Bovolone Attiva e AMIA. Archiviata anche questa 29esima edizione presipistica, già tra qualche mese gli organizzatori si metteranno all'opera per la programmazione della 30esima edizione con lo stesso entusiasmo, passione e amore perché anche questa abbia lo stesso successo di quest'anno.

Claudio Bertolini



Scaligera Serramenti

di Rossato Simone

COSTRUZIONI IN ALLUMINIO

VIA MARTIN LUTHER KING, 200

37056 SALIZOLE (VR)

TEL. 045 6902230

CELL. 366 9524294

www.scalieraserramenti.it – info@scalieraserramenti.it





CENTRO CERAMICHE



pavimenti, rivestimenti, sanitari, rubinetteria,
arredobagno, parquet, laminato LTV e SPC

forniamo anche la posa in opera con personale
specializzato

rifacimento del bagno chiavi in mano con
disegno e studio personalizzato

sede ed esposizione

Via Madonna 366 - 37051 Bovolone (VR)

Tel. e Fax 045 6900588

www.centroc ceramiche.it

e-mail: info@centroc ceramiche.it

**Aperto dal lunedì al venerdì
dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 19.30.
Sabato dalle 9.00 alle 12.30.
Meglio se su appuntamento.**



Bruscàr le vegne

Centro Studi e Ricerche della Pianura Veronese
 info@centrostudibovolone.it
 www.centrostudibovolone.it
 seguici su
 info: 334 1722038

Durante i mesi del freddo, gennaio e febbraio, si potano le viti. Nella nostra pianura veronese i vigneti non sono particolarmente estesi perché nell'opinione comune il nostro è un vino da bere con polenta e salado nei mesi invernali; quello buono, invece, è quello di monte, cioè quello che si produce in collina.

Ciò nonostante, tutte le famiglie contadine avevano filari di viti (le bine) piantati lungo le fossette di scolo, per non consumare terreno destinato alla coltivazione. Le vigne più diffuse erano il bacò, l'ua fraga, el crinto (importato dall'America e resistente alla fillossera), el selpe, e, davanti all'uscio di casa, la luiéga, una varietà che produce uva precoce già in luglio (oggi diremmo "uva da tavola") o el veròn, piante che con i loro tralci servivano anche ad ombreggiare e poter mangiare all'a-

perto durante le giornate più calde.

Una vera e propria arte quella di bruscàr le vegne, che si tramandava di padre in figlio. Ogni vite, infatti, ha la sua storia e con la potatura determiniamo lo sviluppo della pianta anche negli anni a venire. Ogni taglio segue una precisa logica, perché ogni taglio rappresenta comunque una ferita che provochiamo alla pianta.

Come tante altre scoperte fatte dall'uomo, anche questa è avvenuta per un caso fortuito, attraverso l'osservazione. Dino Coltro, al riguardo, in "Leggende e racconti popolari del Veneto", riporta l'invenzione della potatura raccolta oralmente nella Bassa veronese:

"Un giorno l'asino scappò dalla stalla e corse all'abbeveratoio. Dopo poco tempo che beveva, alzò il muso e cominciò a brucare i tralci di una vite che il contadino

aveva messo a pergola per far ombra. L'asino con i morsi strappò alcuni tralci, altri li accorciò e agli occhi del padrone apparve un disastro. Ma con meraviglia, la vite con i tralci troncati, diede in breve tempo una quantità maggiore di uva rispetto alle altre. Il contadino capì che era conveniente potare le viti. Per questo si dice che la potatura è stata inventata da un asino".

Leggenda a parte, gli anziani insegnano che, una volta individuati i tralci da mantenere, per la produzione di un vino di qualità bisogna lasciare un paio di gemme e una parte di legno abbastanza lungo, di modo che col suo disseccamento non

vada a intaccare la gemma stessa, prestando attenzione a non ostruire il naturale flusso linfatico della pianta. I cai (i tralci) vanno poi sapientemente legati ai ferri che fanno da tirante fra una vite e l'altra con un nodo particolare per mezzo degli stropei, ramoscelli di salice molto flessibili.

Vi sembra facile tutto questo? Se siete alle vostre prime potature, anche se avete studiato in materia, vi consiglio di farvi affiancare da un anziano: l'esperienza è maestra di vita!

Ulisse Scavazzini
 Centro Studi e Ricerche della Pianura Veronese



MER-COM

OLEODINAMICA
TRASMISSIONI
FERRAMENTA
PNEUMATICA

di Merlini Mauro

OLEODINAMICA e PRESSATURA TUBI FLESSIBILI con raccorderia ed accessori	TRASMISSIONI			FERRAMENTA - UTENSILERIA	

BOVOLONE (Vr) Via S. Pierino, 51
 Tel. 045 6901998 - Cell. 338 7022789

Oasi del Brusà, in arrivo un contributo di 78 mila euro dalla Regione Veneto



Avviare degli interventi per tutelare le biodiversità all'interno dell'Oasi del Brusà e la conservazione del patrimonio ambientale di un polmone verde dall'alto valore naturalistico, ma al tempo stesso dall'elevata vulnerabilità. È l'obiettivo del progetto promosso dal Comune di Cerea, in collaborazione con il Consorzio di Bonifica Veronese e l'associazione naturalistica Valle Brusa, che ha ottenuto un finanziamento di oltre 78mila

euro dalla Regione Veneto. Grazie al contributo l'amministrazione comunale provvederà ad attuare alcune azioni che puntano in particolare a ripristinare i livelli idrici originali del laghetto, a sostituire le vecchie chiuse risalenti al 1996 e a contenere le specie esotiche che stanno danneggiando l'habitat parco. Il sindaco Marco Franzoni evidenzia che l'Oasi del

Brusà "rappresenta un prezioso scrigno di biodiversità per il nostro territorio. Un patrimonio riconosciuto dalla Regione Veneto che va valorizzato, allo scopo di ripristinare gli ecosistemi naturali esistenti, contribuendo così a mitigare gli effetti del cambiamento climatico".

Luoghi come l'Oasi del Brusà, prosegue l'assessore all'Ambiente Lara Fadini, "sono determinanti per il territorio, an-

che per la loro elevata capacità di immagazzinare carbonio, un fattore che li rende un alleato prezioso nella lotta ai cambiamenti climatici. Il progetto che siamo pronti a mettere in campo punta prima di tutto a ripristinare i livelli idrici originali del laghetto, chiamato "sguazzo", attualmente in uno stato di forte interrimento a causa del progressivo accumulo di sedimento avvenuto nei decenni". L'assessore Fadini evidenzia: "Se questo progetto ha ottenuto un importante riconoscimento è grazie all'impegno e alla dedizione del presidente dell'associazione Oasi Naturalistica Roberto Pollo, del professionista in Scienze forestali ed ambientali Giovanni Bombieri e dello studio PromoS Promozione Sviluppo, a cui va il nostro sentito ringraziamento per la collaborazione dimostrata".

L'intervento consentirà di ricreare le condizioni per la crescita e lo sviluppo della tipica vegetazione palustre e in particolare dei canneti, cariceti e lamineti. Il primo passo sarà quello di effettuare una risagomatura dell'alveo, con le quote del fondale che saranno diversificate per consentire

alle diverse specie di uccelli acquatici di trovare l'habitat ideale per alimentarsi e nidificare. Il secondo intervento prevede la sostituzione delle quattro chiuse risalenti al 1996, alcune delle quali non più funzionanti, con quattro nuovi manufatti regolatori con sistema di telecontrollo e sensori per il monitoraggio in tempo reale dei livelli idrici minimi vitali. "Il terzo obiettivo del progetto punta a garantire il contenimento delle specie esotiche, in particolare il gambero rosso della Louisiana e la tartaruga palustre, che hanno danneggiato l'habitat dell'Oasi del Brusà, per favorire la ricolonizzazione da parte degli invertebrati acquatici e dell'ittiofauna tipica del luogo".

Con progetti come questo, conclude l'assessore Fadini, "intendiamo valorizzare i polmoni verdi della nostra città, per renderli sempre più fruibili anche in un'ottica di turismo sostenibile. Al loro interno è fondamentale proteggere e ripristinare le biodiversità, lavorando sui percorsi e le visite, per promuovere le caratteristiche di un territorio davvero molto suggestivo".

VER-GRAF s.r.l.

Compressori - Utensileria
Sistemi di fissaggio - Pneumatica








Compressori a vite con
PROFILO SIGMA





Via Madonna 410/412 - BOVOLONE (VR) - Tel. 045 6900799 - info@vergraf.it - www.vergraf.it

L'Area Exp continuerà ad essere un punto di riferimento per Cerea e la Pianura Veronese



“L'Area Exp continuerà ad essere il fiore all'occhiello della nostra città e della Pianura Veronese. Un patrimonio per l'intera comunità ceretana: nulla cambierà dal punto di vista della programmazione, con la presenza di manifestazioni fieristiche, oltre alle iniziative culturali e ricreative che coinvolgono le associazioni e le realtà del nostro territorio”. Il sindaco Marco Franzoni interviene su La Fabbrica srl», l'ente partecipato di proprietà del Comune di Cerea e gestore degli eventi nell'Area Exp che, come comunicato nel recente Consiglio comunale, si appresta a chiudere il bilancio 2024 con una perdita di circa 93 mila euro, che sarà comunque coperta interamente attraverso le riserve della società. Un anno, quello che si è da poco chiuso, che ha visto l'organizzazione di 65 eventi,

con la partecipazione di circa 96 mila visitatori totali.

“La Fabbrica srl dovrà necessariamente vivere un cambiamento, nell'ottica di rispettare i requisiti della Legge Madia, secondo la quale le partecipate devono avere un fatturato minimo annuo di un milione di euro per evitare di andare incontro a liquidazioni – spiega il primo cittadino -. Da questo punto di vista sono in corso valutazioni legali e amministrative che nei prossimi mesi porteranno ad una decisione, ma quel che è certo è che l'Area Exp continuerà ad essere protagonista della promozione economica e della vita culturale del nostro territorio, così come la conosciamo oggi, al di là della forma di gestione che assumerà e che potrà essere aperta ad eventuali nuovi soci e operatori”.

Il fatturato de «La Fabbrica» nel 2023 si era attestato sulla cifra di 346 mila euro. Il presidente della società Massimo Ongaro evidenzia: “Quest'anno abbiamo riscontrato costi maggiori rispetto ai ricavi. Si tratta del primo anno di perdita, provocato da alcune concause, alcune delle quali arrivano da lontano. Il 2019 è stato un anno di grande splendore per l'Area Exp, ma poi il Covid ha dato una mazzata. C'è stata un'evoluzione, è cambiato il modello fieristico e di conseguenza si è verificato anche un riposizionamento degli interlocutori del settore”. Secondo Ongaro quello che ha più pesato sulla perdita è stata “la mancata partecipazione della fiera dell'elettronica. L'azienda che promuoveva la manifestazione è fallita, il mercato è mutato e questo sta accadendo per molte tipologie di fiere”.

Allo stesso tempo, prosegue Ongaro, “l'aumento esponenziale dei costi delle utenze e i costi di manutenzione hanno inciso in modo determinante. Noi non ci siamo tirati indietro e anzi abbiamo investito per adeguare il prodotto che stiamo offrendo al mercato. Abbiamo provveduto ad ammodernare la sala congressi con impianto audio/video di ultima generazione e una performante connessione inter-

net, sono state installate nei padiglioni delle sonde in grado di termoregolare i consumi per ridurre sprechi e costi, ammodernamento anche della piccola sala convegni da 80 posti con impianto di climatizzazione e audio/video di livello, le telecamere di sicurezza su tutto il perimetro di Area Exp, con connessione in fibra per una sicurezza maggiore di tutta l'area. Sempre recentemente, grazie a fondi PNRR e comunali di circa un milione di euro, in area Exp si sono svolti i lavori di adeguamento dell'impianto antincendio all'interno dei padiglioni. Abbiamo inoltre provveduto a spostare il bar per fare spazio al servizio della Casa della Comunità”.

L'amministrazione comunale è ora impegnata a pianificare il futuro dell'Area Exp. “In questi anni è stato svolto un grande lavoro e il fatturato è praticamente raddoppiato. È però ancora al di sotto dei limiti di legge: nonostante i numeri e le presenze di pubblico la normativa e il mercato ci impongono delle riflessioni a tutto campo, tra cui la valutazione di aprire a soggetti pubblici o privati. Quel che è certo è che i cittadini di Cerea e della Pianura Veronese continueranno ad avere nell'Area Exp un punto di riferimento per tutto il territorio”, conclude Franzoni.

8-9
MARZO 2025



**FESTA
DELLE DONNE**
A PORTOROSE

CALESSE VIAGGI

*Noi con voi per realizzare i vostri sogni
Partite con un bagaglio vuoto e non tornate finché non
sarà pieno di felicità e di nuove esperienze...*

☀️ **VIAGGI DI GRUPPO**
☀️ **CROCIERE DI GRUPPO**
☀️ **VIAGGI DI NOZZE**
☀️ **VIAGGI SU MISURA**

Chiedi in agenzia e sapremo soddisfare i tuoi desideri

Piazza Vittorio Emanuele, 2- BOVOLONE (VR) - Tel. 0456901545
email: calesseviaggi@gmail.com - www.calesseviaggi.it

Emotional blunting ovvero sentirsi senza emozioni



che potrebbe causare una forte reazione emotiva, piacevole come negativa, in una persona sana, può innescare una risposta emotiva limitata in una persona affetta da emotional blunting. La principale caratteristica dell'emotional blunting è una attenuazione delle emozioni, che appaiono come se fossero intorpidite o sopite. Il livellamento emotivo è inoltre collegato a una minore capacità di esprimere le proprie emozioni, sia attraverso l'espressione del volto che nel comportamento. Oltre a questo aspetto fondamentale, l'emotional blunting può mostrare anche i seguenti sintomi: incapacità di sentire gioia e dolore, inquietudine, diminuzione della libido, sensazione di estraniamento dal proprio corpo, problemi nel comunicare, mancanza di stimoli, difficoltà nel socializzare e stabilire relazioni, affaticamento, problemi nel provare affetto verso sé stessi o gli altri, indifferenza generalizzata, problemi di concentrazione, dimenticanze, autolesionismo al fine di poter "sentire" qualcosa, apatia. La

durata dell'emotional blunting può variare notevolmente da individuo a individuo, a seconda di diversi fattori come la causa sottostante, la gravità del sintomo, la durata e il tipo di trattamento farmacologico e le caratteristiche individuali del paziente. In alcuni casi, l'emotional blunting può essere temporaneo e durare solo per un breve periodo, come durante l'adattamento iniziale a un nuovo farmaco antidepressivo. In altre situazioni, può persistere per tutta la durata del trattamento e iniziare a migliorare solo dopo l'interruzione del farmaco. In tali casi, il processo di recupero emotivo può durare da settimane a mesi. Trattamento dell'emotional blunting Poiché l'emotional blunting è un sintomo e non una patologia, è necessario intervenire sulle sue cause. Il primo passo è la revisione dello stile di vita: cercare il contatto con situazioni stimolanti, fare vita sociale, immergersi nella natura, praticare attività fisica e evitare eccessi e sostanze stimolanti. Mantenere uno stile di vita sano può aiutare a ridurre i

sintomi dell'emotional blunting e migliorare la qualità della vita. Un secondo passo può essere la riduzione del dosaggio dei farmaci antidepressivi, poiché l'emotional blunting è legato alla dose: più alto è il dosaggio, più alta è la probabilità di manifestare questo sintomo. Tuttavia, è importante sottolineare che qualsiasi modifica al dosaggio dei farmaci deve essere effettuata sotto la supervisione di uno specialista, poiché una riduzione improvvisa o eccessiva può causare effetti collaterali o il peggioramento dei sintomi della patologia di base. La terapia psicologica può anche essere utile nel trattamento dell'emotional blunting. La psicoterapia aiuta a identificare e modificare i pensieri e i comportamenti negativi che contribuiscono alla condizione, permettendo alla persona di sviluppare strategie per far fronte ai sintomi e migliorare la sua capacità di gestire le emozioni.

Dott.ssa Susie Baldi
Psicologa/Psicoterapeuta








SCUOLA DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE
DON CALABRIA








SONO APERTE LE ISCRIZIONI PER IL PROSSIMO ANNO SCOLASTICO!!!

Prenota un ministage per visitare la nostra scuola.

I docenti e gli allievi della nostra scuola di Bovolone apriranno i laboratori per farvi vivere un'esperienza immersiva.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE:

- Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Piazza Donatori di Sangue, 1 - Bovolone (Vr)
045 81.84.474
areaformativa@centrodoncalabria.it
www.sfpdoncalabria.it

ANTICA
PREPARAZIONE
DEPURATIVA

20
Erbe

**Senza Alcool
e di gradevole sapore**

Favorisce i fisiologici processi di depurazione dell'organismo, contro i danni dell'ambiente e dell'alimentazione scorretta.

Flacone da 500 ml con dosatore
Flacone da 1000 ml con dosatore



DA UN ANTICO PREPARATO... UN MODERNO DEPURATIVO

Contiene ingredienti erboristici con i seguenti effetti fisiologici: *Funzioni depurative dell'organismo:* Carciofo foglie, Tarassaco radice, Cardo mariano frutti, Bardana radice, Fumaria parti aeree, Salsapariglia radice, Ortica foglie. *Funzione digestiva, Funzione epatica:* Carciofo foglie, Tarassaco radice, Cardo mariano frutti, Fumaria parti aeree, Chrysantellum americanum pianta, Cicoria radice, Fillanto fiori, Genziana radice, China corteccia. *Drenaggio dei liquidi corporei:* Uva ursina foglie, Equiseto erba, Rafano radice, Ortica foglie, Mais stigmi.

I Veneti Antichi - Venetici o Paleoveneti (capitolo 5)



rezza di villaggi e città, il controllo dei fiumi e delle acque piovane. Essi dunque divennero esperti nell'arte di bonificare il suolo con gabbie di pali ed assi, alzare argini di contenimento con sabbia e argilla a strati alterni, armati con strutture interne in legno, costruire dighe e sbarramenti, scavare fossati, bonificare paludi. Molto più tardi Strabone, geografo di scuola greca in epoca romana-augustea, narra che oltre alle paludi e agli specchi d'acqua lagunari, compaiono città costruite al centro di larghi fiumi come vere e proprie isole, oppure erette nel mezzo di anse fluviali che formano attorno agli abitati, disposti a lato di reti di canali, naturali fossati difensivi. I centri maggiori erano dotati di porti sia sulla costa adriatica che lungo il corso dei fiumi presso i quali veniva scavata una rete di canali per l'attracco sicuro delle barche e delle navi.

ARTIGIANI ABILISSIMI

Ciò che conosciamo della vasta produzione artigiana dei Veneti proviene dai ricchi reperti deposti nelle tombe per ritrovamenti casua-

li seguiti da campagne di scavo iniziate nel '800 e proseguite a tutt'oggi, come il sito Benvenuti (Este) del VII secolo a.C., oppure l'elmo conico di Oppeano (località Morlara) del V secolo a.C. Furono veri artisti nella lavorazione dei metalli. Il materiale più utilizzato fu il bronzo. Esso era lavorato in lamine che venivano poi modellate con la tecnica "a sbalzo in altorilievo" ed unite tra loro a formare oltre alle situle, coperchi, cinturoni, elmi, foderi di pugnali, spade, laminette votive. Nel vicentino (Montebello, Santorso) avevano delle vere e proprie case-laboratorio con focolari particolari per la fusione e la forgiatura. Dalla fine del VII secolo a.C. iniziarono la produzione, oltre che di vari oggetti, anche vasi in bronzo a forma di secchio di straordinaria fattura, chiamato dagli archeologi "arte delle situle". Elegantissime sono le immagini del mondo animale, di uomini in costume guerresco e donne in eleganti costumi tipici. Producevano inoltre: scettri, spiloni, bracciali in bronzo, collane di

pasta vitrea di vari colori, bastoni in legno ricoperti di lamine di bronzo ornate a sbalzo e fibule, con inserimenti di ambra, osso, vetro e intarsi in corallo. L'oro veniva usato raramente per rivestire lamine di bronzo o creare minuscoli elementi cilindrici di collane. Le ceramiche erano accuratamente sagomate a mano, poi rifinite alla ruota e cotte in modo da assumere colorazioni bruno-brillanti con l'applicazione di fasce rosse e nere o sottili lamine di stagno che rendevano i vasi argentati. A volte vi applicavano piccole teste di animali. Nel VI secolo a.C. sono stati rinvenuti nelle tombe vasi ricoperti da piccole borchie bronzee ad imitazione delle situle. Esperti scultori effigiavano i defunti delle famiglie aristocratiche su lastre di pietra poi erette come stele funerarie. Con il ferro fabbricavano lame di coltelli e pugnali, i morsi dei cavalli, gli alari del focolare domestico, le lame delle asce, strumenti da lavoro.

Adattamento:
Mirandola Floriania

TERRE DI FIUMI

Presso i Paleoveneti delle pianure, divenne determinante per la sicu-

Le ricette



PINZIMONIO CON SALSA

INGREDIENTI:

2 carote, 1 broccolo, 4 foglie di sedano, 2 cuori di insalata, 2 zucchine, 1 finoc-

chio, olio sale senape, mezzo limone.

PROCEDIMENTO:

Pulite e lavate bene tutta la verdura e poi mettetela in un vassoio da portata. Prendete una ciotola e mettete dentro l'olio, la senape, il sale e il succo di limone, mescolate bene con una frusta fino ad ottenere una salsina densa. Prendete 4 ciotoline e mettete dentro la salsa, 4 piattini da dolce e posizionate al centro la ciotolina con la salsa e attorno le verdure pronte ad essere inzuppate.

PRIMO

PASSATELLI IN BRODO DI CAPPONE- INGREDIENTI:

300gr di passatelli, mezzo capone, acqua quanto basta per il brodo, 1 cipolla,

1 carota, 3 foglie di sedano, sale grosso, grana.

PROCEDIMENTO:

Dal macellaio fatevi tagliare in 4 pezzi metà capone, mettetelo quindi in una pentola l'acqua, la carota, cipolla, sedano e un po' di sale grosso e fate cuocere il tutto per circa 2 ore a fuoco medio. Quando è cotto mettetelo in un vassoio e copritelo con la carta alluminio. Prendete una casseruola e con un "passin" passate il brodo, accendete il brodo e quando bolle versate i passatelli e fateli cuocere per 5 minuti. Serviteli con una spolverata di grana.

SECONDO

CAPPONE IN SALSA DI

PREZZEMOLO

INGREDIENTI:

Mezzo cappone, 1 uovo sodo, 200gr di prezzemolo fresco, 80gr di grana grattugiato, Olio e sale

PROCEDIMENTO:

Prendete i 4 pezzi di cappone cotti in precedenza e disponeteli su un vassoio da portata. Per la salsa: mettetevi in un frullatore il prezzemolo lavato e tagliato a pezzettini, l'uovo sodo tagliato a pezzi, il grana, un pizzico di sale, a poco a poco l'olio e frullate il tutto fino ad ottenere una salsa densa e quindi servitela con il cappone.

BUON APPETITO E BUON 2025
DAL VOSTRO GIÒ SCALOGNO.

STAMPATO IN 18.000 COPIE Disponibile anche la versione on-line: www.larananews.it - Direttore Responsabile: Costantino Meo - Registrato presso il Tribunale di Verona n. 1887

R.S. del 22/10/2010 Editore: Costantino Meo (347-6861335) - Redazione: e-mail: info@larananews.it - Stampa: MEDIAPRINT SRL, via Brenta 7, San Giovanni Lupatoto (VR)



Ballottin Luciano
s.a.s

Agenzia di Assicurazioni



Via Garibaldi, 31/A - BOVOLONE (VR) - Tel. 045 7103858 - Cell. 346 9760230
email: luciano.ballottin@gmail.com



CONTO GIOVANI PER INIZIARE, PASSA DA NOI!

Primo conto corrente? Se hai meno di 35 anni, con meno di 2 euro al mese hai tutto quello che serve per gestire i tuoi soldi.

Hai una carta di debito internazionale e paghi ovunque. E se vuoi una mano, siamo sempre in Filiale.

 **BCC BANCA VERONESE**

GRUPPO BCC ICCREA

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per maggiori informazioni sul conto corrente è necessario far riferimento ai documenti informativi, disponibili presso tutte le filiali e sul sito internet www.bancaveronese.it



MONTAGNA

DENTISTI DEL VERONESE

Il dentista vicino al tuo sorriso



Scopri il nostro sito!

Scansiona il qr code e
per rimanere aggiornato
segui sui social!



VERONA

Tel +39 045500108

Viale delle Nazioni, 2



SOMMACAMPAGNA

Tel +39 045 515868

Via Leonardo Da Vinci, 1



VILLAFRANCA

Tel +39 045 6302199

P.zzale Madonna del Popolo, 3



BOVOLONE

Tel +39 045 7102578

Via Madonna, 304

VERONA - Dir. San. Dott. Montagna Zeno - Odontoiatra 26/06/2014 - Albo Odontoiatri di Verona n. 01320 | Autorizzazione Sanitaria N. 2022/06.03/03299 - Comune di Verona

SOMMACAMPAGNA - Dir. San. Dott.ssa Elisa Giacomazzi - Odontoiatra 13/01/2009 - Albo Provinciale degli Odontoiatri di VERONA (Ordine della Provincia di VERONA) n. 0000001195. | Aut. San. Prot. N. 183717 del 20/11/2020 Comune di Sommacampagna

VILLAFRANCA - Dir. San. Dott. Claudio Crosara - Medico Chirurgo | 20/02/1979 - Albo Provinciale dei Medici Chirurghi di VERONA (Ordine della Provincia di VERONA) n. 0000003402 16/02/1994 - Albo Provinciale degli Odontoiatri di VERONA (Ordine della Provincia di VERONA) n. 0000000637. | Aut. San. n. 930 del 08/08/2022

BOVOLONE - Dir. San. Dott.ssa Livia Montagna - Odontoiatra | iscr. Albo Odontoiatri n. 01198 VR | Aut. San. n. 2045/2020 del 27/12/2019