

Bertolini Pubblicità
 TUTTO QUELLO CHE
 I NOSTRI OCCHI VEDONO...
 LA TUA MENTE
 PUÒ SOLO IMMAGINARE.

**PUBBLICITÀ CON
 STENDARDI SU
 FIORIERE**
 Bovolone - Oppeano
 Ca degli oppi - Vallesè
 Salizzole - Villafontana
 Bertolini Pubblicità
 333 4450204



IL MENSILE DI BOVOLONE

mensile di attualità, cultura ed informazione

la rana

Anno 10 - Numero 07
 Novembre 2020

Bertolini Pubblicità
 TUTTO QUELLO CHE
 I NOSTRI OCCHI VEDONO...
 LA TUA MENTE
 PUÒ SOLO IMMAGINARE.

**PUBBLICITÀ CON
 STENDARDI SU
 FIORIERE**
 Bovolone - Oppeano
 Ca degli oppi - Vallesè
 Salizzole - Villafontana
 Bertolini Pubblicità
 333 4450204

L'ITALIA DEI COLORI E DEI DPCM



Gialla, arancione o rossa? Di che colore è la nostra regione, la nostra provincia o il nostro comune? È questa la domanda che ogni giorno ci poniamo, tra parenti, amici e colleghi di lavoro. Siamo

tornati ad un passo dalla situazione di questa primavera, ci sembra impossibile ma è di nuovo così, la nostra libertà dipende in maniera esclusiva dal colore della zona in cui viviamo, catalogazione che viene fatta e aggiornata dal Ministero della Salute, in collaborazione con

le Regioni, in base a una serie di parametri matematici sul Covid 19. Mentre vi scrivo il Veneto è in zona gialla, poco male voi direte, ma è tutto in divenire, ed è proprio questo vivere nell'incertezza che danneggia psicologicamente la nostra mente ed economi-

camente le tante attività imprenditoriali che sorreggono il nostro Paese, impossibilitate a pianificare il loro futuro. Quando questo numero del giornale sarà nelle vostre case, vi sarà la possibilità che il Veneto non sia più nell'area gialla, ma purtroppo nell'area arancione o addirittura in quella rossa. Certo ce la faremo anche questa volta, ma dopo essere stati logorati dagli infiniti DPCM di Conte (firmati spesso di notte e nei fine settimana), quasi a volerceli tenere nascosti, ora verremo logorati da questi tre colori, che saranno il ritornello di questo nostro inverno, a meno che l'Italia non

piombi tutta in una zona rossa e lì si che vedremo nero. È paradossale come questa divisione a colori delle Regioni, assomigli ad un federalismo locale al contrario, ad un'autonomia regionale della sfortuna e delle disgrazie; alla fine di tutta questa emergenza, le lezioni che dovremo aver imparato saranno proprio tante! In questo vortice di colori, La Rana però rimane verde, sempreverde, e continuerà a saltare mese dopo mese nelle vostre case, appuntamento a breve con il numero di dicembre!

Costantino Meo
 Direttore
 Responsabile

Bertolini Pubblicità
 comunicazione & grafica

PER LA PUBBLICITÀ
 SU QUESTO GIORNALE:
 +39 333.4450204
 giornalelarana@yahoo.it

**Prossima uscita
 12 dicembre 2020**

**ed in edicola al
 "PASSATEMPO"
 a Bovolone,
 ...passaparola!**

www.larananews.it

CULTURA

All'asilo con la beata Maria Mastena **Pag. 2**

ECONOMIA

Bilancio semestrale 2020, risultati positivi per Banca Veronese

La Fiera Agricola di San Biagio 2021 è in "programmazione", salta invece la rassegna dei presepi **Pag. 6**

ASSOCIAZIONI

Associazione Pro Loco Bovolone, in primavera elezioni per il nuovo direttivo **Pag. 14**

Sapori di Qualità

B^Q

BOTTEGHINO

il

**SALUMI
 FORMAGGI
 PANE FRESCO
 SPECIALITÀ
 ALIMENTARI**

BOVOLONE (VR) - Via Malpasso, 7/b - Loc. Crosare
 Tel. 045 2237487 - 340 6298085

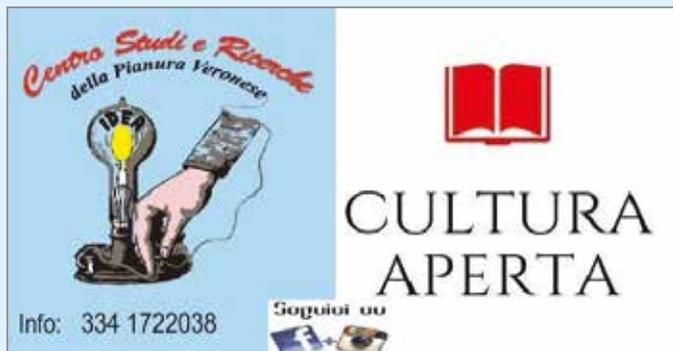
B^Q

**BUONO SCONTO
 DEL 10%**

Ritaglia e consegna alla cassa
 questo coupon presso
 "IL BOTTEGHINO"

Valido fino al 10 dicembre 2020

ALL'ASILO CON LA BEATA MARIA MASTENA



Lil 7 Dicembre è per Bovolone un giorno importante: nel 1881, in Via Paradiso, nasceva Maria Teresa, figlia di Giulio e Maria Antonia Casarotti. Bambina tranquilla e pacifica, ricevette una prima istruzione dalla madre, maestra di scuola, e frequentò l'asilo comunale gestito dalle Sorelle della Misericordia; a nove anni, dopo aver ricevuto la prima comunione, ebbe alcuni episodi mistici che la portarono a consacrarsi al servizio dell'altro e al volto di Cristo. Ancora oggi, anche per il miracolo compiuto dalla beata

verso una bambina, è tradizione benedire le madri in attesa, o le donne che desiderano avere figli, nel giorno della sua nascita. L'asilo frequentato dalla Mastena sorgeva sull'incrocio tra Via Roma e Via Marconi. La sua storia iniziò nell'ottobre del 1883 quando, con l'interesse del sindaco Domenico Vaccari, si decise di acquistare terreni ed edifici della famiglia Zago per costruirci una scuola, il tutto al costo di 7000 lire italiane. Terminati i lavori, fu inaugurato con la benedizione di don Balzani e dato in affidamento alle religiose fondate a Verona da Carlo Steeb:

l'Asilo Infantile Gianfilippi, dal nome del benefattore e consigliere comunale Alessandro Filippo de' Gianfilippi, era pronto ad accogliere i bambini e le bambine che avevano compiuto i tre anni di età per accompagnarli fino ai sei. Le prime insegnanti furono Suor Secondina Meneghini e Suor Aquilina Tonello alle quali se ne affiancarono altre col passare del tempo. La Prima Guerra Mondiale non fermò le attività della scuola, la quale continuò ad accogliere e a sostenere i bambini non solo nel loro diventar grandi ma anche, cosa non meno importante, assicurando loro un pasto giornaliero e proteggendoli dagli orrori della guerra. Occupato, come molti uffici scolastici in Italia, dalle autorità militari verso la fine della guerra, nel 1930 il podestà Guido Righetti decise, anche per il numero in aumento

dei bambini, di ampliarlo per creare nuove sezioni, prevedendo una spesa di 190.000 lire. I lavori iniziarono subito, così come per altri progetti a Bovolone, e nel 1931 il nuovo edificio venne inaugurato e affidato, in continuità col passato, alle suore. Oltre la dattatura, con il suo indottrinamento scolastico e la propaganda, le religiose seppero essere pazienti e accoglienti con tutti i bambini, insegnando loro attraverso il gioco e qualche piccolo lavoro e continuando il loro servizio negli anni avvenire del difficile dopoguerra. Con la costruzione di altre scuole materne, l'asilo è stato chiuso e, nel 2008, ha lasciato spazio ad un altro edificio, davanti al quale è stato eretto, grazie al Centro Studi e Ricerche e a Banca Veronese, un piccolo monumento composto dal busto della Mastena sopra al ceppo di uno degli olmi che era-

no nel giardino dell'asilo, sotto il quale la bambina, futura beata, correva e giocava felice. Notizie



più dettagliate si possono trovare nel libro di Monica Sassi e Ulisse Scavazzini "Cari bambini... dall'asilo all'ABC".

Emanuele De Santis
Centro Studi e Ricerche



SCUOLA DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE
DON CALABRIA



SEDE DI BOVOLONE

Ristorazione



SCUOLA APERTA

venerdì 20 novembre 2020
ore 16 - 19

sabato 21 novembre 2020
ore 9 - 12

visite su
appuntamento!

QUALIFICHE PROFESSIONALI

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE:

- Indirizzo **Preparazione degli alimenti e allestimento piatti**
- Indirizzo **Allattamento sala e somministrazione piatti e bevande**
- Indirizzo **Preparazione degli alimenti e allestimento piatti** (riservato ad allievi con certificazione di disabilità)

SEDE DI VERONA

Produzioni Tessili
con sviluppo di
lavorazioni artigianali

SCUOLA APERTA

VISITA AD AULE E
LABORATORI SU
APPUNTAMENTO

Corso riservato ad allievi
con certificazione di disabilità

**PROGETTI INTEGRATI
FORMAZIONE E
RIABILITAZIONE**

Contatti:

Sede di Bovolone:

Piazza Donatori di Sangue, 1 - 37051 Bovolone (VR) - Tel. 045 8184474

Sede di Verona:

Via San Marco, 121 - 37138 Verona - Tel. 045 8184411

sito: www.sfpdoncalabria.it email: orientamento@sfpdoncalabria.it



Ci trovate anche su facebook - CASA BOVOLONE

BOVOLONE EURO 210.000,00



Nuove e moderne villette in classe A completamente indipendenti dotate di giardino esclusivo, cucina-soggiorno open space, bagno e garage al piano terra; tre camere e bagno al piano primo. Soluzioni personalizzabili con ottime finiture di capitolato tra cui cappotto termico da 10 cm, impianto solare e fotovoltaico e riscaldamento a pavimento. Ultime due disponibilità!! Zona San Pierin!

CLASSE ENERGETICA A.

BOVOLONE EURO 118.000,00



In zona residenziale tranquilla e chiusa al traffico, graziosa villetta a schiera centrale con cucina-soggiorno, bagno, ripostiglio e garage singolo al piano terra; due camere, terrazzino e ampio bagno al piano primo. Soluzione completa di giardino esclusivo in ingresso e piccolo spazio di proprietà sul retro. Contesto curato con spese condominiali minime! Ottima soluzione alternativa al classico appartamento! CLASSE ENERGETICA F.

BOVOLONE EURO 300.000,00



CENTRALISSIMA villa singola di ampia metratura con corte esclusiva su quattro lati. L'immobile attualmente in buono stato di mantenimento può ospitare una singola famiglia o essere suddiviso in due unità indipendenti. Soluzione con ampi spazi in posizione comoda a tutti i servizi, possibilità di sfruttare l'ecobonus del 110%! CLASSE ENERGETICA F.

BOVOLONE EURO 160.000,00



CENTRALISSIMO appartamento al piano primo di oltre 130 mq, ristrutturato, composto da ingresso, cucina abitabile, soggiorno, ripostiglio, due bagni e tre camere di cui un'ampia matrimoniale e due singole con spaziose cabine armadio. Terrazza e posto auto interno alla corte. Contesto di sole due unità abitative senza spese condominiali. Soluzione ideale per chi cerca la comodità del centro, disponibile e pronto per essere abitato da subito! CLASSE ENERGETICA IN DEFINIZIONE.

BOVOLONE PREZZO SU RICHIESTA



CENTRALISSIMO appartamento al secondo e ultimo piano composto da ingresso, ampio soggiorno, cucina abitabile, terrazzini, due camere, bagno e ripostiglio/lavanderia. Garage singolo. Soluzione totalmente ristrutturata internamente nel 2020 con finiture di ottima qualità, da vedere. Maggiori info in agenzia. Nessuna spesa condominiale. CLASSE ENERGETICA D.

BOVOLONE EURO 258.000,00



In zona San Pierino villa bifamiliare su tre livelli composta da ingresso con cucina abitabile con ampio terrazzo pavimentato, soggiorno e bagno al p. terra; tre camere di ottima metratura, bagno, ripostiglio e terrazzino al p. primo. Taverna con disbrigo, studio, bagno con lavanderia e garage doppio. Soluzione del 2007 con riscaldamento a pavimento, completamente indipendente con giardino esclusivo! Ottimo stato! CLASSE ENERGETICA C.

**SIAMO ALLA RICERCA DI SOLUZIONI IN VENDITA PER I NOSTRI CLIENTI.
CONTATTATECI SENZA IMPEGNO PER UNA VALUTAZIONE GRATUITA DEL VOSTRO IMMOBILE!**



Ti aspettiamo!

BOVOLONE - via Umberto I, 15 presso l'agenzia CASA BOVOLONE

LUCE GAS

LUNEDÌ 8.30 - 12.00 15.30 - 18.30

MARTEDÌ 8.30 - 12.00

MERCOLEDÌ 8.30 - 12.00 15.30 - 18.30

GIOVEDÌ 8.30 - 12.00

VENERDÌ 15.30 - 18.30

SABATO 9.00 - 12.00

BAMBINI SULL'ORLO DI UNA CRISI DI NERVI...



A tutti i genitori è capitato almeno una volta di fare i conti con le esplosioni di rabbia del proprio figlio, magari al supermercato, al parco giochi o peggio a un pranzo con i parenti al ristorante. Le ragioni possono essere le più svariate, non sempre comprensibili. Fatto sta che dottor Jekyll diventa improvvisamente mister Hyde e mamma e papà non sanno come comportarsi. Che fare? Innanzitutto prima di intervenire bisogna cercare di dare un senso a quella reazione, e sottolineare la reazione e non azione, perché tendenzialmente tali comportamenti sono la risposta di una azione, di un dissenso, di un qualcosa che gli genera disagio o di un qualcosa

che non comprendono e a cui non sanno dare un senso. Questo non significa che al figlio bisogna dire sempre Sì e farglielo passare tutte, per evitare che insorga con delle reazioni sproporzionate. Significa che bisogna capire dove sta il problema per poi intervenire, per evitare che questo comportamento si cronicizzi e rischi di diventare nel corso degli anni una modalità stabile di relazionarsi con i genitori e con i pari. La prima cosa da sapere è che la rabbia è un sentimento che esiste da sempre nei bambini. Intorno ai 2-3 anni inizia la famosa fase del no, in cui il bambino attraversa un momento di opposizione. Il piccolo acquisisce autonomia e padronanza del suo corpo che prima era gestito dalla mamma, comincia il suo percorso di autonomia, afferma la sua

volontà: il no è un modo per affermarsi di fronte agli altri, non un modo di essere contro gli altri. La rabbia che esprimono i bambini è un'importante tappa evolutiva: crescono, scoprono il proprio io, sperimentano la propria autonomia che spesso è un conflitto di emozioni, un'alternanza tra "io voglio" e "io non voglio". Tutti i bambini ci devono passare. Ma cosa deve fare quindi un genitore davanti ad una crisi di rabbia del proprio figlio?

– Fate attenzione perché spesso questo tipo di reazioni e/o crisi del bambino hanno lo scopo di attirare la vostra attenzione. In questo caso è importante non dargli troppa importanza, non "dargliela vinta", perché altrimenti si rischia di fargli apprendere che attraverso quel tipo di comportamento riesce ad ottenere tutto ciò che vuole.

– Non fate il braccio di ferro con lui, se cedete alle sue provocazioni gli insegnate che quel tipo di comportamento è efficace. Dovete essere fermi nella vostra posizione!

– Il bambino impara anche dal vostro comportamento. Se vi vede

arrabbiati, urlanti, nervosi, si appaga e rinforza maggiormente le sue reazioni. Se non è nel pieno della crisi, bisogna parlargli con calma, nel tentativo di farlo ragionare e fargli capire che quello è il modo sbagliato per ottenere le cose. In caso sia in piena crisi, bisogna attendere che il picco passi...

– Ovviamente, non potete permettere che si faccia del male, quindi se dovesse fare qualche gesto auto-aggressivo, contenetelo fisicamente (es. sbattere la testa al muro, dare pugni da qualche parte, sbattersi i giocattoli addosso). Lo stesso vale se volesse picchiarvi.

– Cercate di capire se ci sono stati cambiamenti a livello familiare, esempio incremento della conflittualità, la separazione dei genitori, cambiamento di casa, nascita di un fratellino, inserimento all'asilo, tutte condizioni che possono alterare il suo equilibrio psichico e che bisogna tenere in considerazione per comprendere il senso di determinate reazioni.

Mary Merenda
Insegnante di
scuola dell'infanzia

LO SAPEVATE CHE...

Gli spasmi affettivi sono un disturbo benigno, ma molto impegnativo dal punto di vista emotivo per i genitori, nel corso del quale il bambino presenta arresto del respiro, cianosi o estremo pallore e perdita di coscienza. Gli episodi possono essere provocati da una tensione emotiva, come avviene nel corso di un capriccio o di un momento di forte opposizione, o da uno spavento provocato da una caduta o da una piccola ferita. Assistere a questi episodi allarma moltissimo i genitori o chi si sta prendendo cura del bambino anche se gli spasmi affettivi non hanno alcuna conseguenza di rilievo, non provocano danni al cervello e tendono a passare spontaneamente con la crescita del bambino. Si conoscono due tipi di spasmi affettivi. Il più frequente (85%) è quello in cui dopo l'arresto del respiro in bambino presenta una cianosi. Più raramente, soprattutto quando l'episodio è legato ad una improvvisa paura, dopo aver trattenuto il respiro il bambino diventa estremamente pallido. E' un fenomeno piuttosto comune e si stima che interessi il 5% dei bambini in una fascia di età compresa tra i 6-9 mesi e i 4-5 anni di vita.

TELEMEDICINA

SERVIZI DISPONIBILI
IN QUESTA FARMACIA

INIZIATIVA SPECIALE PREVENZIONE/CONTROLLO



ELETTROCARDIOGRAMMA

€ 28,00



HOLTER CARDIACO 24/48h

€ 70,00



HOLTER PRESSORIO 24h

€ 45,00

Disponibili in Farmacia Tel 045 6902748

con referto di
MEDICI SPECIALISTI OSPEDALIERI

www.farmaciacrosare.it

info@farmaciacrosare.it

*Chiedere in farmacia per le modalità del servizio

FARMACIA CROSARE

Via Crosare, 125 - Bovolone (VR) - Tel. 045 6902748

- HOLTER CARDIACO 24 h ● HOLTER PRESSORIO
- ELETTROCARDIOGRAMMA
- TEST INTOLLERANZE ALIMENTARI
- CONTROLLO GLICEMIA, EMOGLOBINA GLICATA TRIGLICERIDI, COLESTEROLO (HDL, LDL)
- ANALISI CHIMICA ACQUA ● PRODOTTI VETERINARI
- RITIRO REFERTI OSPEDALIERI ● RICETTE ELETTRONICHE
- CONSEGNA FARMACI A DOMICILIO GRATUITA *
- CONSIGLI ALIMENTARI GRATUITI

NOVITA'



Servizio WhatsApp per Consigli e Prenotazione farmaci 392 2651290

P COMODO PARCHEGGIO GRATUITO
ORARIO CONTINUATO

LUNEDÌ - VENERDÌ 8.45 - 19.45 // SABATO 9.00 - 19.00

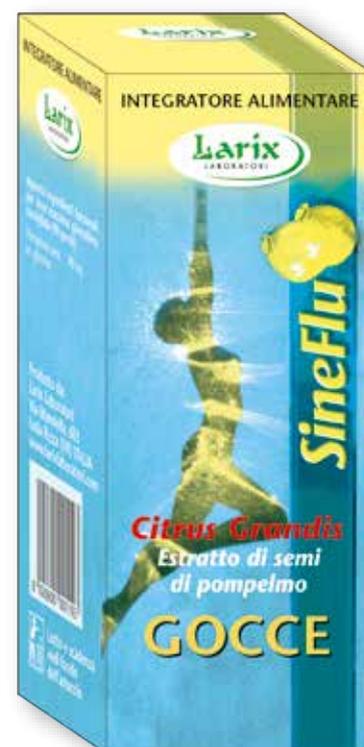
VENDITA PELLET

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



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

BENESSERE PER IL "CAMBIO STAGIONE"



Effetti fisiologici dei componenti

Vitamina D3 e Zinco: contribuiscono alla normale funzione del sistema immunitario.

Echinacea: favorisce la naturale difesa dell'organismo, funzionalità delle prime vie respiratorie.

Rosa canina: (Vitamina C) azione di sostegno e ricostituente.

Tea tree oil: funzionalità delle prime vie respiratorie.

Origano O.E.: fluidità delle secrezioni bronchiali. Effetto balsamico.

Timo Rosso O.E.: fluidità delle secrezioni bronchiali. Benessere di naso e gola.

Vitamina B12: contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.

BILANCIO SEMESTRALE 2020, RISULTATI POSITIVI PER BANCA VERONESE



La semestrale di Banca Veronese Credito Cooperativo di Concamarise conferma la stabilità e solidità dell'Istituto; anche nel 2020 sono stati raggiunti buoni risultati, considerando il periodo di difficoltà generato dalla Pandemia relativa al Covid -19.

Al 30 giugno 2020 Banca Veronese conta 23.000

clienti, 3.700 Soci, 127 dipendenti e 20 Filiali; la raccolta da clientela ha raggiunto i 905 milioni di Euro e gli impieghi netti si attestano a 465 milioni di Euro, per un totale dei mezzi amministrati che supera 1 miliardo e 300 milioni di Euro; numeri che la posizionano al 1° posto tra le Banche di Credito Cooperativo della provincia di Verona.

“Il nostro impegno, per facilitare l'accesso al credito delle famiglie e delle imprese alle misure per contenere gli effetti della crisi economica legata al Covid -19, ha oltrepassato i 110 milioni - dichiara il Direttore Commerciale Paolo Poli - le domande di sospensione dei mutui e proroghe affidamenti

accolte dalla Banca riguardano per il 48% le famiglie e il 52 le imprese”. “I finanziamenti ad imprese relativi al Decreto Liquidità ammontano a 19,4 milioni di Euro di cui 12,3 milioni di euro relativi all'art. 13 lett. M (pari a 573 richieste approvate di importo massimo di 30.000 euro); pur in un contesto difficile a seguito della crisi pandemica che ha colpito il nostro paese e il mondo intero - continua il Direttore Generale Martino Fraccaro - anche nel primo semestre del 2020 la nostra Banca ha rispettato gli obiettivi stabiliti. L'utile netto risulta pari a 2,5 milioni di Euro e il patrimonio aziendale pari a 67 milioni di Euro, con in-

dicatore di capitalizzazione CET1 18,71% quasi il doppio rispetto al minimo previsto dalla normativa e quindi con ampia possibilità di concedere credito a sostegno del territorio.

Inoltre, per cogliere in maniera tempestiva le opportunità presenti nel “Decreto Rilancio” in tema di Ecosismabonus, abbiamo aderito all'accordo con Aatech srl, società commerciale che opera nel campo della fornitura dei servizi complessi volti alla valorizzazione fiscale e finanziaria di interventi di efficientamento energetico, per avvalerci di una consulenza specifica mettendo a disposizione della nostra clientela, le necessarie competenze. “Negli scorsi mesi, oltre

ad aver lavorato per l'erogazione dei servizi in sicurezza - prosegue il Presidente Tognetti Gianfranco, riconfermato alla guida della Bcc dall'ultima Assemblea dei Soci - ci siamo concentrati per sostenere la liquidità delle aziende del territorio e abbiamo nello stesso tempo confermato i nostri numeri e i dati reddituali e patrimoniali lo attestano. Anche se è un dato solo parziale, dei primi sei mesi del 2020, il risultato ci conferma il costante andamento positivo della gestione e ci consente di affrontare con più tranquillità il prossimo futuro, alla luce delle problematiche connesse alla crisi economica legata alla situazione sanitaria attuale.

LA FIERA AGRICOLA DI SAN BIAGIO 2021 È IN “PROGRAMMAZIONE”, SALTA INVECE LA RASSEGNA DEI PRESEPI

Un appuntamento ultracentenario e tra i più importanti della nostra cittadina, è la Fiera Agricola di San Biagio. Con tutte le normative sul Covid 19 che sono in vigore o che probabilmente entreranno in vigore potrebbero mettere in “crisi” lo svolgimento della stessa, per questo motivo abbiamo voluto incontrare il Presidente della Pro Loco Vladimiro Taietta per cercare di capire se la 743a edizione della Fiera è in programmazione. “È assolutamente nel nostro programma”, sottolinea con forza Taietta, “l'amministrazione e la Pro Loco sono intenzionati a dare vita a questa nuova edizione che è stata programmata dal 30 gennaio al 2 febbraio 2021, anzi dirò di più, la nostra

macchina organizzativa e già pronta per gestire questo grande appuntamento, l'unica cosa”, prosegue il presidente della Pro Loco, “è di capire le normative che potrebbero venire adottate nell'ambito di restrizioni organizzative per le fiere, per ora, viste le regole che ci sono, la Fiera di San Biagio è fattibile, certo”, conclude Taietta, “organizzare una Fiera come quella di San Biagio non è fattibile in 15 giorni pertanto ci auguriamo che almeno per fine novembre si sappia se ci saranno impedimenti per l'organizzazione di fiere come la nostra”.

Naturalmente tutti noi ci auguriamo che anche questa edizione si svolga, “nel pieno rispetto delle normative”, come ha voluto sottolineare Vladimiro Taietta, ma che ci sia la possibilità

di farla, e mentre scriviamo questo articolo la cosa è fattibile sperando che sia così anche per le settimane future. Comunque nel prossimo numero di dicembre sarà dato ampio spazio per capire se la Fiera si farà. Una brutta notizia arriva invece dal Gruppo Amici del Presepe di Bovolone, diversamente da quello annunciato nel precedente numero del nostro mensile, la rassegna del presepe non avrà luogo. “Eravamo già partiti con i preparativi”, ci comunica Trentini della Pro Loco e portavoce del gruppo, “ma a causa delle normative restrittive sul covid 19 vigenti, con molto dispiacere dobbiamo rinunciare all'organizzazione della rassegna presepeistica, purtroppo anche questa manifestazione è soggetta a regole ferree. Il

Gruppo Amici del presepe”, conclude Trentini, “augura a tutta la cittadinanza un Buon Natale e che il 2021 sia

migliore di questo anno così tribolato”.

Claudio Bertolini

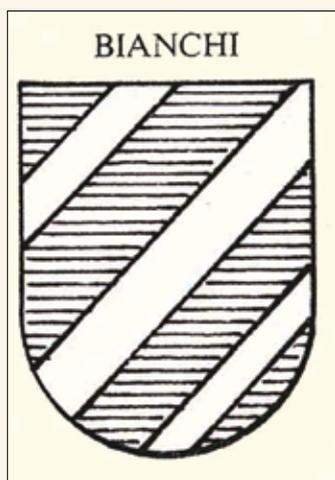


STUDIO ASSOCIATO, (Grafico e Tecnico) affitta locale già ammobiliato (come da foto), attrezzato di stampanti e fibra per connessioni internet, USO UFFICIO. **Canone INTERESSANTISSIMO Spese di luce gas e acqua vengono divise tra i 3 locatari. **NO SPESE CONDOMINIALI.****

**Per info:
333 4450204
SOLO INTERESSATI
NO PERDITEMPO**



NOBILTÀ E BORGHESIA IN BOVOLONE (2ª PARTE)



I DE BIANCHI

La nobile famiglia dei De Bianchi si installò a Bovolone nella seconda metà del 1500 quando il Vescovo Card. Agostino Valerio concesse nel 1571 l'investitura feudale ad Agostino de Bianchi di 400 campi delle sue fertili proprietà al Bosco e alla

Menghera.

Questa zona era la parte migliore dell'antico feudo Vescovile e rappresentava il cuore del suo dominio fondiario.

Le due corti erano raggiungibili per mezzo di una strada detta "stradon del Vescovo", ma che allora poteva anche essere definita "la via delle grandi possessioni" in quanto partendo dal Bosco del Vescovo in contrà San Francesco di Villafontana permetteva l'accesso alle proprietà del Vescovado, dei Noris, dei De Bianchi, dei Nogarola e poi dei Montagna e dei Tebaldi.

Ma merito grandissimo di questo casato fu la realizzazione nella seconda metà

del 1600 di un vasto programma irriguo che interessò tutta la parte nord-orientale del paese e che gli consentì di "far risara" su 220 campi di sua proprietà e di far funzionare una pila da riso anche al Bosco. In seguito il casato divenne proprietario nella stessa località di altri 128 campi e di altri 30 in contrà Spin, per cui alla fine del 1700 l'estensione dei possedimenti del casato si aggirava intorno a 550 campi.

Nel 1780 i beni De Bianchi furono ereditati dal Conte vicentino Pojana che li godette anche nel secolo XIX°.

I membri della famiglia che spiccarono particolarmente furo-

no il nobile Bernardino, morto a Bovolone nel 1574, i figli Gerolamo e Agostino, quest'ultimo nominato Vicario vescovile nel 1619-21 e poi ancora nel 1628-38, un altro Gerolamo che nel 1664 diede inizio ai lavori d'irrigazione, e infine un altro Agostino, che alla fine del 1600 ristrutturò la corte del Bosco erigendo tra l'altro la cappella gentilizia dedicata alla Madonna

Bibliografia: Un feudo vescovile in epoca veneziana di Remo Scola Gagliardi - Anno 1982

Adattamento: Mirandola Floriana

LA RANA

Mensile di attualità, cultura ed informazione

STAMPATO IN 6.000 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:

Bertolini Claudio (Bertolini Pubblicità)

Redazione:

Via Maria Goretti, 9/A

37051 BOVOLONE (VR)

Tel e fax 045 6901985

e-mail: giornalelarana@yahoo.it

Stampa:

Tipografia Mediaprint srl

Via Brenta, 7

SAN GIOVANNI LUPATOTO (VR)

Impaginazione grafica:

Michela Bertolini

Distribuzione:

Cristofoli Luca - Cell. 338 9218357

Foto:

Claudio Bertolini

Costantino Meo

Concessionaria per la pubblicità:

Diamante srl

Collaboratori

Mary Merenda

Dott. ssa Susie Baldi

Il giornale è stato chiuso il 10 novembre 2020.



MISTO
Carta da fonti gestite
in maniera responsabile
FSC® C105726

Il tuo biglietto
sullo smartphone

APP **Ticket BUS**
verona



ATV Bus Verona
atvbusverona
ATV Bus Verona
www.atv.verona.it



Acquistare il biglietto del bus oggi è facile, veloce e sicuro. Scarica subito l'APP!

MANIE DI PERSECUZIONE: OVVERO RITENERE CHE IL MONDO SIA CONTRO DI TE



L delirio di persecuzione, spesso indicato impropriamente come mania di persecuzione, è un delirio in cui il soggetto ritiene che tutto e tutti siano contro di lui, che tutto venga fatto e detto per sfavorirlo, per procurargli un danno. Questo porta il soggetto a sperimentare sentimenti di rabbia e ostilità nei confronti del prossimo, che lo spingono progressivamente ad isolarsi e a tenere le persone alla larga per evitare che queste possano ferirlo. La persona con una mania di persecuzione a volte arriva anche a pensare che quello che legge sui giornali o sui social sia rivolto a lui, che si parli di lui, tanto da arrivare ad arrabbiarsi molto con queste persone ed arrivare anche a sporgere querela, a chiedere che ciò che è stato scritto ven-

ga cancellato e magari chiedere anche pubbliche scuse. La preoccupazione è una componente che fa parte, in modo e quantità diversa, di ogni nostra relazione ed è il

meccanismo che utilizziamo per non affrontare il mondo sociale da ingenui o sprovveduti. Si tratta quindi di un comportamento utile ed in alcuni casi positivo, ma che può sconfinare nel livello subito successivo alla preoccupazione: il sospetto. Il paranoico presenta le stesse qualità di un sospettoso, solo che le esagera a tal punto da distorcere la propria realtà interiore e la realtà che lo circonda.

Il sospetto esagerato del paranoico è riferito al fatto che qualcuno lo possa tradire, che si stia tramando alle sue spalle o più semplicemente la credenza di essere perseguitati: è sempre vigile e preoccupato che qualcuno lo ritenga un soggetto importante per un qualche motivo e tenti di annientarlo, metterlo a tacere fino ad arrivare a pensare, nei casi più gravi, di poter essere

ucciso. Spesso arrivano a pensare di far parte di piani complottisti oppure crearsi la propria storia: sono frequenti i casi di paranoie ossessive in cui il soggetto sostiene di essere seguito, di essere sotto osservazione dell'esercito, dei servizi segreti o dei terroristi. In alternativa la persecuzione può riguardare le persone che gli stanno attorno e ciò dà adito all'inserimento di tutti i conflitti familiari all'interno del contesto paranoico: la paranoia di essere uccisi dal figlio per l'eredità, che tutti gli amici si siano alleati con la ex moglie per generare un danno personale. Quando si ha a che fare con una persona affetta da delirio di persecuzione è importante tentare di rassicurarla, di comprenderne gli stati d'animo in particolare nei momenti in cui le sue manie diventano più evidenti e manifeste, dunque quando pensa di essere perseguitato, seguito o minacciato. È importante non assecondarli nel loro delirio, in quanto, così facendo, non fareste altro che confermare i suoi sospetti; piuttosto è bene tentare di confutare le loro idee con i dati oggettivi della realtà, spostando

la loro attenzione su dati concreti che loro stessi possano verificare. In ultimo, è importante incoraggiare il soggetto che manifesta questi deliri a cercare un aiuto professionale di modo che possa essere aiutato nella gestione quotidiana del disturbo paranoico, evitando così che questo si cronizzi.

Negli anni si è potuto sviluppare cure sempre più efficaci per curare le manie persecutorie nonostante le frequenti difficoltà che si riscontrano nel portare a termine una terapia.

La prima difficoltà risiede nell'ingaggio: è molto difficile che un paziente con un delirio di persecuzione decida di farsi curare, proprio perché la distorsione della realtà non gli fa percepire di essere in errore.

L'individuo delirante penserà invece che siano gli altri a ordire un complotto e quindi molto raramente arriverà a chiedere aiuto per se stesso anche se, d'altra parte, alcuni pazienti possono portare in terapia il fatto di sentirsi vittima di persecuzione e solo in un secondo tempo manifestare il delirio ad esso associato.

Capita molto più spesso

che la persona con mania persecutoria venga spinto da parenti, colleghi, partner o amici (ed in generale persone che hanno difficoltà a portare avanti la relazione che hanno con lui) ad intraprendere una terapia. Se di per sé questo è un fattore positivo, può portare il soggetto a pensare che anche il terapeuta sia un personaggio che, in combutta con un sistema malvagio, voglia tentare di danneggiarlo. La conseguenza è che lo sforzo del terapeuta per conquistarsi la fiducia sarà ancora più arduo e le probabilità di interruzione, di presenze alterne e mancanza di regolarità rispetto agli appuntamenti o di atti violenti saranno molto maggiori.

Tuttavia la cura è tutt'altro che impossibile e viene solitamente effettuata con una composizione di psicoterapia che spesso deve necessariamente essere accompagnata da una terapia farmacologica volta a neutralizzare gli eventi scatenanti dal delirio e a lenire l'ansia ed il malessere provato.

Dott.ssa Susie Baldi
Psicologa/Psicoterapeuta

LA PRIMA FONTE DI BENESSERE DERIVA DA CIÒ CHE RESPIRIAMO

TENIAMOCI COMPAGNIA IN QUESTO PARTICOLARE NATALE CON:

Erboristeria Sanitaria Ortopedia

ANGOLO VERDE S.N.C.

di Giorgia Maestrelli & C.

● **Fragranze tradizionali e moderne degli olii essenziali**



- **Candele alle cere vegetali**
- **Eleganti e colorati diffusori d'ambiente**



RISCALDIAMOCI CON IL MEGLIO DELLA NATURA:

- **Tisane biologiche, infusi fruttati e tè selezionati in originale tazze colorate**



RAFFINATE CONFEZIONI PER I VOSTRI REGALI

Via IV Novembre, 18 - BOVOLONE (Vr)
Tel. 045 7101817

e-mail: a.angoloverde@libero.it

Via Bon Brenzoni, 32 MOZZECANE (Vr)
Tel. 045 6340865



bovolone in tavola



PRODUTTORI DEL TERRITORIO



PASTIFICIO - VENDITA PRESSO LO SPACCIO DI LATTERIA PARADISO
via Crear, 2 - Villafontana - Tel. 045 698 9001



VIVAIO DI PIANTE, FIORI, AGRUMI E BONSAI,
REALIZZAZIONE GIARDINI
via S. Pierino, 179 - Bovolone - Tel. 340 777 4191



PASTICCERA E CAFFETTERIA, PRODUZIONE DOLCIARIA
via Madonna, 388/a - Bovolone - Tel. 045 690 1158



SPACCIO FORMAGGI PER IL VOSTRO NEGOZIO
RISTORANTE O PIZZERIA
via Crear, 2 - Bovolone - Tel. 045 698 9001



- VITICOLTORI DAL 1877 -
SPACCIO E PRODUZIONE VINO E BIRRA ARTIGIANALE
via Dossi, 26 - Bovolone - Tel. 045 710 0674



VIENI A TROVARCI NEL NOSTRO SPACCIO
via Villafontana, 309/A - Villafontana - Tel. 045 7145172



PRODUZIONE BISCOTTERIA ARTIGIANALE BIOLOGICA
via Alberto da Giussano, 36 - Tel. 340 982 9822



SOTTOACETI, SOTTOLI, ANTIPASTI, PESTI, SPECIALITA'
via del Giglio, 19 - Bovolone - Tel. 045 713 4799

PARTNER DEL TERRITORIO



BAR E GELATERIA
piazza Pozza, 4 - Bovolone - Tel. 347 469 6727



PROMOZIONE E VENDITA PRODOTTI
DELLE AZIENDE AGRICOLE
via Alberto da Giussano, 38 - Bovolone - Tel. 329 097 7558

Ognuna delle nostre aziende porta con sé valori e tradizioni della nostra terra che trasmettiamo attraverso i prodotti che realizziamo quotidianamente e portiamo sulle vostre tavole. Segui la nostra pagina Facebook e troverai tutti i nostri prodotti e le possibilità di consegna. Oppure chiama le nostre aziende e ti guideremo alla scoperta delle nostre bontà.



ALBERGO PER COMITIVE E VIAGGI DI LAVORO
via Madonna, 332 - Bovolone - Tel. 045 690 0121

UN VIAGGIO NELLE AZIENDE DI BOVOLONE

Prosegue il viaggio che racconta le aziende di Bovolone, che credono nel rilancio del territorio tramite l'artigianalità dei loro prodotti e le potenzialità del fare rete all'interno di una comunità e del gruppo "Bovolone in tavola". Le storie di questo numero sono quelle dell'azienda: **Pastificio Mozzo, Pasticceria Aroma e Casa Tosi.**

LA GIOVANE REALTÀ DEL PASTIFICIO MOZZO



Pastificio Mozzo è una realtà giovane che pone al centro del suo

impegno la ricerca e la selezione delle materie prime e il loro rispetto durante tutte le fasi del processo produttivo. Lo stabilimento è stato realizzato dalla famiglia Mozzo un paio di anni fa spinti dalla passione per il buon cibo genuino nel segno della passione per il territorio di origine, la bassa Veronese, che li vede già da decenni protagonisti nella loro principale attività di costruttori di mobili di pregio.

Ecco quindi il preciso intento di creare un prodotto unico e artigianale che si distingue per la sua qualità sia per quanto riguarda la pasta che per il packaging particolarmente accattivante. Da questa filosofia è nata l'intuizione di creare la linea di pasta "La Nostrana" fatta esclusivamente con grano coltivato nelle terre Venete. Il grano viene accuratamente selezionato stringendo collaborazioni con azien-

de agricole locali seguendole in tutte le fasi della crescita del grano, dalla semina al raccolto. Con la semola ottenuta viene prodotta una pasta artigianale di qualità superiore essiccandola a basse temperature, a volte, anche per più di 40 ore. E' proprio grazie al metodo di lavorazione che esalta al massimo le qualità del grano, insieme alla speciale trafilatura al bronzo che la rende particolarmente ruvida

e accattivante, il Pastificio Mozzo è riuscito ad ottenere una pasta con un sapore e un profumo ineguagliabile adatta ad ogni tipo di condimento. La linea Nostrana la si può trovare nelle migliori botteghe alimentari del nostro territorio, e il prossimo obiettivo sarà quello di proporla anche alla grande distribuzione. Per informazioni contattate il numero 045 698 9001 oppure seguite la nostra pagina facebook.

I DIECI ANNI DI PASTICCERIA AROMA



La Pasticceria Aroma nasce nell'aprile del 2011, dopo l'ottima formazione tecnica ricevuta presso la rinomata accademia di pasticceria Cast Alimenti di Brescia. Si pone sul mercato con una completa gamma di specialità dolciarie prodotte artigianal-

mente nel laboratorio di circa 200mq adiacente al punto vendita. Nel locale si possono acquistare dolci d'asporto, come pasticceria mignon, paste, biscotteria artigianale, lievitati da colazione, gelato in estate e cioccolatini in inverno o si può sostare nell'ampia sala caffetteria per una colazione con i nostri croissant alla francese o una rilassante pausa pomeridiana con la nostra ampia scelta di tisane e infusi. La pasticceria propone una vasta scelta di pasticcini mignon, più di 40 tipologie diverse, dove non mancano i classici della tradizione ma che si distingue per le moderne proposte, come le mini tazzine di cioccolato

realizzate artigianalmente, farcite con tiramisù, esotiche mousse all'ananas e frutto della passione, banane e crema al dulce de leche, ormai diventate un must! Per non parlare dei "Lollipop", mousse dai gusti diversi ricoperte da cioccolato colorato e granelle, che si mangiano tenendoli dallo stecchino. Ma la nostra vena creativa trova la sua massima espressione nelle sue torte, dove si pone sul mercato con un'ampia offerta, dalle torte di pan di spagna alle moderne mousse. Grande attenzione alla personalizzazione, ogni torta diventa unica secondo le richieste del cliente!

Realizziamo torte di cake design, stampe di foto su pasta di zucchero e modellini 3D in pasta di zucchero realizzata a mano. L'elemento che le caratterizza è la cura della presentazione, spiccano lucidissime glasse a specchio, colorate placchette di cioccolato, spennellate di oro alimentare e macaron decorativi. Molta cura è riposta anche nel bilanciamento delle ricette, dove non manca la ricerca di stimoli sensoriali nuovi, giocando con accostamenti di diverse consistenze e nuovi sapori che si armonizzano in un unico equilibrato dolce. Da 4 anni produciamo la nostra linea di cioccolateria:

cremini, praline dai morbidi ripieni, boule al liquore, nocciolati e stecche di cioccolato con oli essenziali. Durante le festività creiamo soggetti e composizioni di cioccolato a tema, uova di cioccolato personalizzate e molto altro, ottime per fare un regalo. Dietro a tutto questo, c'è la passione e l'amore per questo mestiere che ci spinge ogni giorno a migliorare la nostra formazione e ad introdurre sempre nuove proposte per continuare ad accompagnare i nostri clienti nei loro giorni speciali ed a strappargli un sorriso. Per informazioni contattate il numero 045 6901158 oppure seguite la nostra pagina facebook.

CASA TOSI, "ARTIGIANI CON GUSTO"



Ricerca, Conoscere e Promuovere,

queste sono le fondamenta di Casa Tosi che unite a **Storia, Innovazione e Qualità** fanno nascere un prodotto enogastronomico sempre unico. L'azienda diretta da Marco Bonfante sostiene questo progetto. Un progetto nato grazie alle proprie origini contadine, dove il lavoro nei campi e nelle stalle, si confrontava quotidianamente con la natura, le regole delle stagioni e la capacità di una crescita economica rispettosa dei tempi

della natura. Con queste premesse, troverete tra le nostre proposte, aziende del territorio, tutti piccoli produttori, che selezionano con attenzione le materie prime e le lavorano personalmente esprimendo le proprie capacità, garantendo il risultato finale. Le realtà ad oggi che troverete nel nostro paniere sono: Frantoio di olive, Cantine con vini bianchi, rossi e ottimi frizzanti metodo classico, Birrifico ar-

tigianale, Caseificio della lessinia e altre prelibatezze che continuamente selezioniamo. In questo periodo prenatalizio è possibile realizzare confezioni regalo, con cassette in legno uniche ed originali, dove poter inserire i prodotti delle nostre aziende. Per informazioni riguardo le confezioni regalo per aziende e privati contattate il numero 3290977558 oppure seguite la nostra pagina facebook.

"Bovolone in Tavola" è per noi un esempio concreto delle capacità produttive del nostro territorio e la necessità di emergere anche attraverso la collaborazione. Grazie a questo impegno potranno crescere opportunità, ma in particolare evidenziare il valore del nostro saper fare che ci rende unici. Un territorio che ci ha cresciuti e dove le nostre famiglie troveranno la forza di continuare a sviluppare le proprie attività.



www.veronafinestre.it - info@veronafinestre.it

0456859055

Verona Finestre **PRODUCE, VENDE** ed **INSTALLA** serramenti in PVC per poter offrire ai propri clienti i numerosi vantaggi di questo materiale: maggior isolamento termico e acustico, ottima resistenza agli agenti atmosferici e nessuna manutenzione.

La scelta di adottare il PVC significa inoltre avere un prodotto **ECOLOGICO** e **RICICLABILE**, nel rispetto delle norme per l'attuazione del piano energetico nazionale.



ECOBONUS VIENI A CHIEDERCI COME FARE



CONSULENZA

TI CONSIGLIAMO IL GIUSTO PROFILO ADATTO ALLE TUE ESIGENZE

PRODUZIONE

DIRETTA NELLO STABILIMENTO DI SAN PIETRO IN CARIANO (VR)

POSA

CON SQUADRE QUALIFICATE E PRODOTTI CERTIFICATI

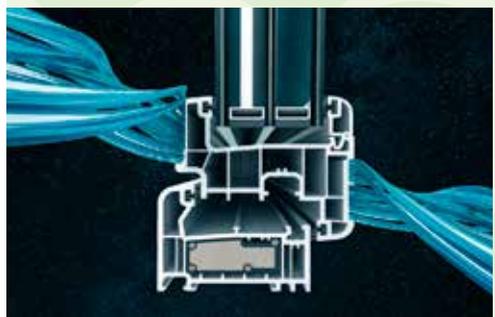
3 PUNTI VENDITA

VIENI NELLE NOSTRE ESPOSIZIONI A TOCCARE CON MANO

S. PIETRO in C.
VIA XXV APRILE, 10

VERONA
VIA MONTORIO, 15

VERONA
S.NE S. LUCIA, 71A



thermofibra

EVOLUZIONE CONTINUA

SEMPRE AGGIORNATI CON LE ULTIME TECNOLOGIE

Da noi trovi anche porte interne in legno, laminato o cristallo e Portoncini blindati.



PROFILO DIAMANTE



CITY WOLF GROUP: LA CONSULENZA GRATUITA PER RISPARMIARE SU GAS, ENERGIA E TELEFONO



City Wolf Group è nata nel luglio 2018, partita con 2 filiali ed 11 collaboratori, è arrivata ad aprirne 21, con 300 consulenti in tutta Italia, raggiungendo un fatturato di oltre 3 milioni di euro nel 2019. A Verona e provincia è presente con 20 collaboratori, ma l'obiettivo è arrivare a 35 entro fine anno. L'obiettivo per il 2021, invece, è quello di raggiun-

gere 50 collaboratori nell'area Verona ed aprire altre due filiali in Veneto, a Mestre e Treviso, mentre al livello italiano verranno creati circa 300 nuovi posti di lavoro. Ma di cosa si occupa City Wolf Group? Ce lo spiega Dario Meli, Area Manager Veneto: "siamo un'azienda che si occupa di swiching economy, ovvero dal passaggio di un cliente da un fornitore di energia, gas o telefonia ad un altro operatore, questo

genera un risparmio per il cliente stesso ed un guadagno per l'azienda, che riceve una commissione dal gestore. Offriamo una consulenza a 360° nel mondo delle utilities, completamente gratuita sia ai privati, sia alle aziende".

"Inoltre la nostra missione", continua Meli, "è dare la possibilità di carriera ad ogni nostro dipendente/collaboratore meritevole, costruendo in azienda grandi professionisti, che si occupano della gestione portfolio clienti con dedizione massima, e nello stesso tempo accrescendo e migliorando la formazione del personale".

Il "progetto aziendale" viene seguito dal Project Manager Carmelo Zambara che si occupa della consulenza per partite iva, imprenditori è un'azienda con grandi progetti, quali nuove aperture e nuovi canali vendita, è una sorta di grande famiglia, per questo è alla



Carmelo Zambara e Dario Meli



e studi professionali continua ricerca di con l'obiettivo di far nuovi collaboratori. risparmiare l'azienda. Per chi fosse interessato a scoprire questo nuovo mondo ed eventualmente candidarsi è possibile visitare il sito internet www.citywolf.it, inviare il proprio curriculum ad: amministrazione@citywolf.it, oppure contattare ci sono i più grandi operatori e fornitori del settore come Vodafone ed Enel, oltre a tanti altri. City Wolf Group si trova a Verona in via Tombeta, 88.

ASSOCIAZIONE PRO LOCO BOVOLONE, IN PRIMAVERA ELEZIONI PER IL NUOVO DIRETTIVO

Nella primavera dell'anno prossimo ci sarà il rinnovo del Direttivo della Pro Loco di Bovolone, un'Associazione, come abbiamo ripreso qui di seguito dal sito, che nasce da un gruppo di persone alle quali stavano a cuore le tradizioni, la storia, la cultura, la promozione del territorio.

Il gruppo, storicamente già dagli anni 1960, operava identificandosi effettivamente come Associazione Pro loco ma non ci risulta costituita con regolare statuto e soci. La Pro Loco, infatti, era presente ed operava alle Mostre del Mobile d'arte delle quali si ricorda la prima edizione del settembre 1954. Della presenza ne è prova un articolo del giornale L'Are-

na del 1956.

La costituzione ufficiale avvenne nel 1972. Ecco un po' di storia di questa gloriosa Associazione ci sembrava giusto ricordarla. Abbiamo incontrato il suo attuale Presidente Vladimiro Taretta, perché ci illustrasse attraverso delle domande, alcune funzioni che questa importante Associazione ha nell'ambito locale e non solo.

Una persona che vuole tesserarsi con la Pro Loco cosa deve fare?

Visto le normative vigenti in materia coronavirus, deve chiamare il numero 324 8634381 e prenotare un appuntamento per poter accedere in sicurezza all'ufficio e ritirare la tessera al costo 15€, questa avrà validità per 1 anno, e permetterà a tutti i tesserati di partecipare attivamente alle

attività dell'associazione con l'iscrizione ai corsi di lingua straniera, disegno, pittura, iconografia, yoga e fotografia.

Oltre a tutto questo?

Molteplici sono le iniziative che vedono indispensabile la collaborazione dei volontari che hanno voglia di promuovere il proprio paese: teatro all'aperto, giovedì estivi in piazza, presentazioni librerie, feste in centro, mostre, Rassegna presepistica, Carnevale, Havana Volley, ma soprattutto la Fiera di San Biagio, la più importante manifestazione agricola del Triveneto; nonché attività di supporto e collaborazione con le attività commerciali e le molte associazioni culturali e sportive del paese.

Quali agevolazioni possono avere i tesserati Pro Loco?

I tesserati possono beneficiare di molte agevolazioni grazie alle numerose convenzioni stipulate: sconto sull'assicurazione, sui musei, librerie, hotel, terme, università telematica Pegaso, parchi divertimento come Gardaland e molto altro (tutte le info sul sito Pro Loco d'Italia)

Quali sono i principali obiettivi della Pro Loco?

“La Pro Loco è un'associazione viva e attiva che negli anni ha contribuito a realizzare e sostenere numerose iniziative a favore della comunità. Ritengo sia necessario continuare a promuovere il territorio di Bovolone e tutte le sue bellezze artistiche e naturali. Mettendo al primo posto il patrimonio culturale e la sua valorizzazione, l'obiettivo è quello di creare in modo propositivo sempre

nuove sinergie con tutte le associazioni e le attività che vogliono rendere il nostro paese all'altezza delle proprie potenzialità”.

Vuole lanciare un ultimo messaggio ai bovolonesi in vista del rinnovo del direttivo previsto a primavera?

La volontà dell'associazione è la crescita del suo organico in particolare in previsione, entro la primavera 2021, delle elezioni del nuovo direttivo, a cui tutti i soci sono invitati a partecipare. Per poter essere eletti in direttivo è necessario essere tesserati da almeno due anni.

Per rimanere informato su tutte le novità e le iniziative seguici sulla nostra pagina Facebook “Pro Loco Bovolone”.

Claudio Bertolini

RICETTA



ANTIPASTO

Crostini di pancetta speck gorgonzola e mascarpone

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 fettine di polenta già pronta
- 100 gr di speck affettato
- 150 gr di gorgonzola e mascarpone

PROCEDIMENTO:

Prendete la bandina del forno, mettete l'apposita carta da forno e adagiatevi sopra le 8 fette di polenta e sopra ognuna poi spalmate il mascarpone e il gorgonzola, quindi su ogni fetta di polenta mettete 2 fettine di speck. Scaldare per bene il forno a 180 gradi, quindi infornate e cuocete il tutto per 15/20 minuti. Questo antipasto va servito ben caldo.

PRIMO

Penne con speck panna e zafferano

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 fettine di speck morbido da mezzo centimetro
- 1 pacchetto di panna

da cucina

- 1 bustina di zafferano
- 350 gr di penne
- Grana grattugiato
- Olio e pepe

PROCEDIMENTO:

Tagliate a dadini lo speck e mettetelo in una padella con un filo d'olio e fate cuocere per circa 2 minuti a fuoco vivo. Nel frattempo cuocete le penne. Prendete quindi una ciotola e metteteci dentro la panna e lo zafferano, aggiungete 3 cucchiari di acqua prendendola da quella della pasta e mescolate il tutto. Quando la pasta è cotta unitela allo speck e sopra la crema di panna e zafferano, spadellate e poi servite nei piatti con una spolverata di grana grattugiato e a piacere con un po' di pepe.

SECONDO

Filetto di maiale all'arancio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Un filetto di maiale da 700/800 gr
- 2 arance
- 1 cucchiaino abbondante di passata di pomodoro
- 2 bicchieri di acqua
- 1 dado
- 1 spicchio d'aglio
- Origano
- Olio, sale e pepe

PROCEDIMENTO:

In una casseruola mettetelo dentro l'acqua, il succo di 1 arancio, il filetto di maiale, la passata, lo spicchio d'aglio tagliato a metà, il dado, olio, sale, 2/3 pizzichi di origano e il pepe, quin-

di fate cuocere il tutto per circa 30/35 minuti a fuoco medio. Quando il filetto è cotto, prendete un vassoio da portata mettetelo al centro affettato (fettine di 2 cm circa) e attorno ornate con fettine di arancia, quella che vi è rimasta, affettata precedentemente. Sulle fettine, con un cucchiaino, distribuire uniformemente il sugo. Vi consiglio di servire questo piatto con della polenta abbrustolita o in alternativa, con dei crostini di pane e come contorno radicchio rosso di Verona. Buona serata invernale e...

BUON APPETITO!

**Il vostro cuoco
Giorgio Maragnoli**



— STEAKHOUSE —
NUMERODUE

— PIZZERIA - BAR —
PAUSA PRANZO

**NUOVA
APERTURA**

CA DEGLI OPPI (VR) Via del Lupo, 9
(di fianco tuttomercato Galvan)

Tel. 045 2598580

E-mail: NUMERODUE@RISTORAZIONE.EU

- Specialità

CARNE ALLA GRIGLIA

PAUSA PRANZO A € 8,00

- COLAZIONI

- APERITIVI

**- PIZZE COTTE CON FORNO
A LEGNA**

- CUCINA CASALINGA

**- BATTESIMI, CRESIME E
ALTRE RICORRENZE**

APERTO: PRANZO: DA MARTEDÌ A DOMENICA - SERA: DA MERCOLEDÌ A DOMENICA
CHIUSO IL LUNEDÌ





BANCA VERONESE

CREDITO COOPERATIVO DI CONCAMARISE

BCC
CREDITO COOPERATIVO

La Prima Bcc della provincia di Verona

Siamo Presenti con 20 sportelli a:

