



Anno 12 - Numero 02
Marzo 2022

IL MENSILE DI BOVOLONE

mensile di attualità, cultura ed informazione

la rana

FINISCE UNA GUERRA, NE INIZIA UN'ALTRA



Questa fase storica e senza ombra di dubbio una delle più difficili degli ultimi decenni se non di più, da due anni a questa parte la pandemia ci ha messo duramente alla prova, sotto tutti i punti di vista; ora, che la "guerra" al Covid sembra allentare la presa

ci troviamo con alle porte un'altra guerra. Questa volta si tratta di una guerra nel vero senso della parola, la Russia ha invaso l'Ucraina con l'obiettivo di annetterla, non sappiamo quale sarà l'epilogo di questo conflitto, ma la cosa certa è che destabilizzerà l'equilibrio europeo e mondiale. Il timore è che la posta

in gioco si alzi sempre di più e lo spettro di un conflitto nucleare non sia così lontano, conflitto nucleare che su larga scala annienterebbe probabilmente tutta l'umanità, altroché pandemia. E si ritorna sempre allo stesso punto: il Mondo finirà quando pochi uomini, credendosi alla pari di Dio, guidati dall'ignoranza, dalla brama di potere, da tutto ciò che più lontanamente si può considerare razionale, decideranno di schiacciare il famoso "pulsante rosso". Sta a noi fermarli! Come? Come meglio si crede: pregando, protestando, ribellandosi, "combatendo" il male.

Tornando nel nostro contesto locale (guerre permettendo), dobbiamo assolutamente parlare della Fiera Agricola di San Biagio, giunta quest'anno alla sua 743ª edizione, che si svolgerà dal 18 al 21 marzo.

All'interno del giornale troverete uno speciale sulla Fiera, la quale realizzazione ci è stata affidata anche quest'anno dal Comune di Bovolone, in modo da informare dettagliatamente la cittadinanza su tutti gli eventi che si svolgeranno durante la manifestazione.

Buona lettura!

Costantino Meo

Direttore Responsabile

PER LA PUBBLICITÀ
SU QUESTO GIORNALE:

+39 347.6861335
giornalelarana@yahoo.it

Prossima uscita
10 aprile 2022

ed in edicola al
"PASSATEMPO" a
Bovolone;
"LA BOTTEGA" a
Villafontana;
EDICOLA E GENERI
ALIMENTARI
a Salizole
...passaparola!

ALL'INTERNO
SPECIALE
FIERA SAN
BIAGIO

www.larananews.it

INFANZIA

Il pranzo è servito! Pag. 5

RICORRENZE

Il Barone Rosso Club
(1974-1982) Pag. 7

MEDICINA

La mascherina per celare le
proprie emozioni Pag. 22

INAUGURAZIONI

Fibromialgia, una patologia
ancora poco conosciuta
Pag. 24

CURIOSITÀ

Ricetta e modi di dire
Pag. 26



Gelateria Caffetteria Pasticceria KETTY



Torte per ogni
occasione speciale
personalizzabili
con foto e immagini



NOVITÀ
MICHELINO il barattolino

Nuova location in via Garibaldi, 71 BOVOLONE (VR) - Tel. 045 7103643

MASCHERE, DIVERTIMENTO E SOLIDARIETÀ: LA FORZA DEL CARNEVALE

**Centro Studi e Ricerche
della Pianura Veronese**



e-mail: centrostudibovolone@gmail.com
www.centrostudibovolone.it
 seguici su: 
 Info: 334 1722038

di BOVOLONE

L Il nostro Carnevale affonda le proprie origini nella notte dei tempi, attraverso riti propiziatori in onore di nuova vita e della primavera. Il Carnevale veronese, poi, è senz'altro uno dei più antichi e importanti, dato che "Papà del Gnoco" è considerato la più antica maschera italiana, 500 e più anni di storia. Non ce ne vogliono i napoletani, ma, come accertato da vari studiosi del Carnevale, è proprio "Papà del Gnoco", col suo nasone ricurvo e il vestito bianco di taglia "extralarge", il papà di Pulcinella.

A questo punto è opportuno precisare l'immancabile dubbio linguistico: la grammatica italiana stabilisce che gli articoli determinativi da

utilizzare per *gnocco/gnocchi sono lo/gli* (attenti studenti!), ma per noi veronesi suona malissimo, per cui ci sentiamo autorizzati a dire "el gnoco" e "i gnocchi". Che bella storia quella del "Bacanal del Gnoco", dove per un giorno il popolo poteva sprofondare nell'abbondanza di cibo, per poi tirare la cinghia i rimanenti 364. E il bello era che si poteva mangiare "a gratis"!

La leggenda che fu il medico e notevole Tommaso Da Vico a istituire con il suo testamento il "Vènardì Gnocolar" non ha fondamento, ma rimane il fatto che la tesi del "Da Vico patron del Carnevale" riuscì a convincere i francesi di Napoleone, occupanti e portatori delle idee rivoluzionarie di nuovo corso, che la tradizione del

Carnevale non andava cancellata in quanto "nasceva dai desideri del popolo". Un permesso valido solo per la città di Verona, dato che in tutti gli altri paesi della provincia ogni festa carnevalesca venne vietata per non offrire il pretesto ai patrioti di creare disordini o "moti". Le feste di Carnevale a Bovolone erano iniziate, infatti, soltanto verso la fine del Settecento ed erano molto diverse da quelle attuali: non c'erano i carri allegorici, ci si mascherava e si partecipava a tombole condotte da imbonitori licenziosi o alla cruenta caccia ai buoi d'origine veneziana con i cani per le vie del paese.

Dopo il tramonto dell'astro napoleonico, anche l'imperatore austriaco Francesco Giuseppe continuò a proibire le manifestazioni del Carnevale, tanto che nei paesi se ne era quasi persa la memoria.

A Bovolone la rinascita del Carnevale nel giorno del martedì grasso si deve ad alcune famiglie



"Bacco, la quasi centenaria maschera del Carneval de la Casella"

della contrada Casella e risale al 1925, grazie all'idea di Antonio Vicentini (*Toni, el Sarte*). Già da allora il comitato delle famiglie della Casella aveva stabilito che la maschera tipica della contrada doveva essere Bacco, vestito di bianco con i "gradi" sui polsi, al collo un fazzoletto viola, un mantello rosso e un bel copricapo in testa. Chi impersonava la maschera,

ovviamente, non poteva essere astemio!

Un particolare non trascurabile del *Carneval de la Casella*, sin dalla sua origine, è che il ricavato della festa doveva essere devoluto in beneficenza alle famiglie più bisognose: divertimento e solidarietà trovavano il loro valoriale connubio.

Ulisse Scavazzini
Centro Studi e Ricerche

29 MARZO ESAME GRATUITO

INSUFFICIENZA VENOSA
E
GAMBE PESANTI

- CAVIGLIE GONFIE
- GAMBE STANCHE
- CRAMPI NOTTURNI
- CAPILLARI EVIDENTI

PRENOTATE IL VOSTRO APPUNTAMENTO GRATUITO
TEL. 045 6902748 - WhatsApp 392 2651290

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



Ci trovate anche su facebook - CASA BOVOLONE

BOVOLONE EURO 355.000,00



In zona AIE, bellissima ed elegante VILLA CON PISCINA. Immobile di oltre 500 mq disposto su livelli sfalsati con ampio soggiorno in ingresso, cucina abitabile e lavanderia; quattro camere da letto matrimoniali e due bagni di oltre 10 mq ciascuno al piano rialzato e mansarda. Completa l'abitazione un'ampia taverna con bagno e ripostiglio nel seminterrato e garage triplo di 85 mq con basculanti motorizzate al piano terra! Lotto di circa 1300 mq con giardino piantumato e piscina 10 mt x 5mt. Maggiori informazioni in agenzia!

BOVOLONE EURO 147.000,00



Vicino al mercato in piccolo contesto di poche unità senza spese condominiali, ampio appartamento al primo piano con ingresso, luminosa cucina-soggiorno, tre camere da letto di ampie dimensioni, ripostiglio e bagno. Balconi, terrazzino, due garage e taverna con camino. Immobile parzialmente rinnovato con caldaia a condensazione, impianto elettrico e bagno nuovo, climatizzatori compresi. Contesto senza spese condominiali, LIBERO DA MAGGIO 2023.

BOVOLONE EURO 160.000,00



In pieno centro al secondo e ultimo piano in piccolo complesso senza spese condominiali, appartamento quadrilocale totalmente ristrutturato internamente ed ancora da abitare. Soluzione di circa 90 mq composta da ingresso, cucina abitabile, soggiorno spazioso, due camere, bagno e ripostiglio/lavanderia; completo di balconi, garage e cantina. Moderno e con finiture ricercate!

BOVOLONE EURO 62.000,00



In centro a Bovolone appartamento trilocale con ingresso-soggiorno, cucinotto, camera da letto matrimoniale, ripostiglio, bagno con doccia e balcone. Terrazzino, posto auto coperto assegnato e cantina. Immobile arredato e locato, ideale come investimento!

BOVOLONE EURO 85.000,00



In pieno centro al piano quarto e ultimo complesso di 5 unità di 60 mq ciascuna con due garage di pertinenza e terrazzo di oltre 100 mq. Occasione al grezzo da finire a proprio gusto, ideale per realizzare dei grandi bilocali da mettere a reddito. Complesso residenziale curato con ascensore. Ottima posizione!

BOVOLONE EURO 95.000,00



In zona mercato al piano rialzato in piccolo complesso senza spese condominiali, appartamento di circa 95 mq con posto auto coperto, garage e taverna. Soluzione composta da ingresso, cucina, soggiorno, due camere, bagno, ripostiglio e balconi; mantenuto in ottimo stato, dotato di climatizzatori. Immobile libero da Novembre 2022!

**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

LEGGERE CHE PASSIONE

A CURA DI GIANFRANCO IOVINO



avvolto nel mistero ed anche Alan Pyrst, il giovane protagonista, è coinvolto in questa iniqua storia perché sua sorella Nathalie è sparita da molti anni. Tutti credono che sia scappata, ma lui sente che non è così. Quindici anni dopo, Alan e i suoi amici decidono di indagare personalmente in seguito alla scoperta

fortuita di un cadavere lungo il sentiero per la "Secret Beach": la spiaggetta in cui il gruppo è solito incontrarsi. Gli indizi raccolti sembrano condurli a uno strano simbolo, plasmato dalla morte stessa. Ma quell'indizio è solo l'inizio di una lunga storia tutta da leggere.»

Come possiamo definire il suo libro: thriller, giallo o poliziesco?

«In realtà "La stanza dei serpenti" rasenta il romanzo di formazione, in cui il mistero fa da anfitrione durante l'intera vicenda. Reputo che il senso del libro non si celi dietro la storia, ma nelle emozioni che i protagonisti provano a Long Seat Lake. D'altronde, la chiave di tutto sono proprio loro.»

All'interno della trama il simbolismo diventa un fattore determinante, giusto?

«Vorrei che i lettori non si soffermassero solo sulla storia, ma su tutto quello che gravita intorno alla vita dei protagonisti. Il mio libro non è solo un romanzo thriller, perché i sentimenti vengono portati in

primo piano, più e più volte, durante l'intera vicenda. Mi piacerebbe trasmettere ai lettori questo aspetto che, in realtà, è appunto il nucleo del libro.»

A chi si ispira per le sue trame?

«L'ispirazione sorge dentro di noi ogni giorno. La attingiamo da tutto ciò che ci circonda: un film, un buon libro, un evento realmente accaduto. Credo che il mio romanzo abbia preso ispirazione da molti scritti di Stephen King. Leggere, dopotutto, è una fucina di idee e spunti stimolanti e mantiene allenata la nostra immaginazione.»

Verona, sua città di nascita e residenza attuale, è presente nei suoi scritti?

«Tantissimo e il mio prossimo romanzo è

proprio ambientato a Verona.»

Cosa fa nella vita oltre allo scrittore?

«Lavoro per una realtà multinazionale operante nel settore farmaceutico. La scrittura, per adesso, è solo una passione che alimenterò quotidianamente, nella speranza che un giorno possa nascere qualcosa di buono.»

Perché dovremmo leggere il suo romanzo?

«Perché credo, e spero, sia un mix bilanciato tra thriller e romanzo di formazione. Un racconto che riesce ad emozionare, mantenendo quella fitta aura di mistero che avvolge la cittadina adagiata sulle rive del lago.»

LA STANZA DEI SERPENTI di Alberto Verzé – Viola Editrice – Pag. 238 - € 16

Alberto Verzé è l'autore veronese che ospitiamo nell'angolo dei libri per farci raccontare della sua opera prima: **LA STANZA DEI SERPENTI**.

«Ogni cinque anni una ragazza scompare a Long Seat Lake: una località immaginaria della California. Tutto è

InAUTO Garda
Auto con conducente
a
Bovolone

Tel: 345 8173600
www.inautogarda.com - info@inautogarda.com



Trasferimenti per
Aeroporti - Stazioni ferroviarie
Hotel - Strutture sanitarie - Centri termali



IL PRANZO È SERVITO!



Stare a tavola e gustare un buon pasto è sicuramente un piacere, ma i bambini devono essere preparati per poterlo apprezzare. Alzarsi continuamente, lanciare oggetti, rifiutare parte della pietanza non è solo un comportamento che infrange le buone regole per stare a tavola, ma non permette ai bambini di nutrirsi con la consapevolezza del valore del cibo e dello stare insieme a cena, che in molti casi è l'unico momento in cui la famiglia si riunisce con calma dopo una lunga giornata fuori casa. Osservando i comportamenti a tavola dei bambini, si deduce presto che mangiare in modo composto non è un atteggiamento spontaneo, presenta invece dei limiti da superare come l'abitudine a prendere il cibo con le mani, a giocare con ogni oggetto vicino al piatto o rifiutando di stare sedu-

ti per tutta la durata di un pasto. Le regole per stare a tavola sono una conquista con la crescita del bambino che si insegnano non solo per ragioni di etichetta, come andare al ristorante con tutta la famiglia, ma per permettere al bambino di imparare quella calma che gli permette di mangiare correttamente, mangiando tutti i cibi che gli vengono proposti per arrivare a rispettare le regole di un'alimentazione equilibrata, come ha bisogno per la sua crescita. Prima di parlare di galateo, infatti, i bambini devono acquisire il piacere della tavola e del cibo, che è una cosa che non hanno solitamente fino ai 6 anni, ma a volte anche fino agli 8-10. I bambini tendenzialmente vogliono sbrigare la pratica "pasto" il prima possibile per tornare ai loro giochi: per loro mangiare è solo funzionale al nutrimento e non ha altri significati. I genitori dunque dovrebbero richiedere al bambi-

no un comportamento adeguato alla sua età, soprattutto se non ci sono fratelli grandi da cui prendere esempio. Educare i bambini a stare a tavola può essere un'impresa, ma cerchiamo di fissare alcuni paletti, anche in vista dei pranzi al ristorante o dagli amici. Come fare? Sgridare i piccoli per l'educazione a tavola può essere controproducente, quindi cerchiamo di veicolare le buone abitudini con pazienza e soprattutto con l'esempio. Potreste iniziare, affidandogli dei piccoli compiti per apparecchiare e spacciare: si sentiranno importanti e, secondo il metodo Montessori, questo tipo di attività contribuiscono alla crescita del bambino. Alcune regole:

- 1) Si mangia a tavola - Se i bambini sono molto piccoli, c'è il rischio che si debba rincorrerli per farli mangiare, ma cerchiamo di educarli a stare a tavola, anche e soprattutto per il gusto di passare il momento conviviale tutti insieme.
- 2) Non si parla con la bocca piena - Una volta si diceva che "quando si mangia, si combatte con la morte". Non dobbiamo necessariamente essere così drastiche, ma nell'educare i bambini a stare a tavola, insegniamo loro questa buona abitudine.
- 3) Pulire la bocca prima

di bere - Nell'educazione della tavola, la regola si accompagna alla buona pratica di bere dal bicchiere e non dalla bottiglia.

4) Permesso, grazie, scusa (e per favore) - Le parole portate in auge da Papa Francesco, valgono anche per il pranzo e la cena: nell'educare i bambini a stare a tavola, pronunciamole spesso.

5) Fare attenzione a non sporcarsi - Alcuni bambini sono così a modo che nemmeno si sporcano, altri invece sono più pasticcioni. Nell'educarli a stare a tavola, invitiamoli a stare attenti, ad esempio quando si sporgono per prendere il bicchiere e immergono gomiti e braccia nel piatto.

6) No a tablet, cellulari, videogiochi e tv - Per educare i bambini, noi adulti dobbiamo dare il buon esempio, quindi mettiamo da parte i dispositivi elettronici: è antipatico e poco elegante usarli mentre siamo a tavola con gli altri.

7) Le posate non sono giocattoli - Nell'educare i bambini a stare a tavola, facciamo capire loro che le posate servono solo per mangiare, anche perché può essere pericoloso maneggiarle e fare scherzi.

Mary Merenda
Insegnante di
scuola dell'infanzia

LO SAPEVATE CHE...

Con galateo, identificato anche col sinonimo bon ton, si definisce l'insieme di norme comportamentali con cui si identifica la buona educazione: è un codice che stabilisce le aspettative del comportamento sociale, la norma convenzionale. Il termine deriva da Galeazzo Florimonte, vescovo della diocesi di Sessa Aurunca che ispirò a monsignor Giovanni Della Casa il celebre Galateo ovvero de' costumi, primo trattato specifico sull'argomento pubblicato nel 1558. In generale il galateo è un codice non scritto, anche se in alcuni casi può dar luogo a codificazioni scritte. Secondo uno studio dell'Ipsa (Istituto italiano di studi transdisciplinari) condotto dallo psico antropologo Massimo Cicogna, i bambini italiani sono i più maleducati d'Europa. Questo dato deve fare allarmare i genitori. Infatti, la maleducazione non è altro che il sintomo di un disagio: rivela l'incapacità di gestire i conflitti e di esprimere le proprie emozioni.

Questa incompetenza, crescendo, si può trasformare in difficoltà di avere relazioni, inadeguatezza nel fare scelte appropriate e in disagio psicologico. "Inoltre, le buone relazioni sono alla base non solo dello sviluppo emotivo e sociale del bambino, ma anche di quello cognitivo" spiega la scrittrice giornalista Nessia Laniado nel suo libro "Galateo per bambini" (Red Edizioni). Insegnare come comportarsi in ogni situazione e come adattarsi in modo efficace alle novità significa aiutare i bambini a sviluppare la loro intelligenza emotiva che è alla base del successo personale nella vita e nella società.



**Ballottin
Luciano**
s.a.s

ITALIANA ASSICURAZIONI REALE GROUP

Agenzia di Assicurazioni

Auto, salute, previdenza, casa, famiglia, professione.
Parlaci di Te.

Ascoltando le tue esigenze ti potremo soddisfare
nel migliore dei modi

Via Garibaldi, 31/A - BOVOLONE (VR)
Tel. 3 linee r.a. 045 7103858 - cell. 346 9760230
e-mail: luciano.ballottin@gmail.com

Show Room

Taietta

Pegotenda



Tende per interni con sartoria



Tende Tecniche



Cappottine





Tende a Braccia



**SCOPRI TUTTI I VANTAGGI
PRESSO IL NOSTRO PUNTO VENDITA**

BOVOLONE (VR) VIA S. TOSCANA, 3A

TEL E FAX. 045 7100447

www.taiettasnctendaggi.it -   Show Room Taietta

E-mail: taiettatendaggi@gmail.com

**CONTINUANO ANCHE PER IL 2022 LE
DETRAZIONI FISCALI
DEL 50%**

**RINNOVA
LA TUA TENDA!**

**PROMOZIONE
2022**

**PREVENTIVI
GRATUITI**

**COGLI L'OCCASIONE
E CAMBIA IL TESSUTO
MANTENENDO LA STESSA
STRUTTURA**

IL BARONE ROSSO CLUB (1974-1982)

UN LUOGO IDEALE DOVE CI SI SENTIVA LIBERI, VIVI E FELICI DI VOLARE ALTO



1974 - Lavori al BRC

La chiamavano “La casa del Francese” perché il proprietario la costruì grazie ai guadagni di anni di lavoro in Francia. Questa casa era situata in un posto isolato in località Campagne A Bovolone. Ma dal settembre del 1974 ai primi mesi del 1982 ospitò il Club del “Barone rosso”. Quarant’anni sono passati da quando questo Club è stato chiuso e per ricordare quel periodo storico sono andato a trovare l’amico Terenzio Mirandola per farmi raccontare quei “momenti storici” che ha vissuto in prima persona, essendo stato uno dei soci fondatori del Club e che sono stati raccontati nei 2 libri: “Volava alto il Barone Rosso” e “Volava alto il Barone Rosso 2”, scritti assieme ad un altro socio, Sergio Za-

noccoli. “Tra la fine degli anni 60 e gli inizi anni 70 nacquero, nella nostra pianura, diversi Club che cambiarono le abitudini dei giovani di allora, abituati alle balere e alle discoteche che monopolizzavano i ritrovi” inizia a raccontare Terenzio. “Con un po’ di persuasione riuscimmo a raggruppare 5 compagnie diverse per un totale di circa una trentina di giovani, con l’intento di fondare il nostro Club. Eravamo venuti a conoscenza di una vecchia casa abbandonata in aperta campagna, un po’ fuori da Bovolone. Giampaolo prese gli accordi con il proprietario ed iniziammo i lavori. La costruzione non era in buono stato e ci voleva uno sforzo comune per renderla accogliente” e qui Terenzio si è fermato con il suo racconto e ha sorriso. Io così gli ho chiesto il perché della risata e lui mi

ha risposto: “volevo dire lo sforzo di quasi tutti...” E giù un’altra risata. “sai com’è, qualcuno non resisteva a fare il muratore dilettante, il lavoro era pesante e così spesso succedeva che si guardava chi lavorava o si “impartivano ordini”, che era più facile. Comunque tutti sapevano che con un po’ di fatica il sogno poteva trasformarsi nella nostra base per organizzare feste. Iniziarono i lavori partendo dal tetto che perdeva da più parti, tamponammo le brecce dei muri, rifacemmo il camino, aggiustammo i soffitti e tanti altri lavori fino a renderlo un vero Club con un nuovo look. Si lavorava di sabato e spesso di notte: “avevamo portato un motorino per l’acqua ma più delle volte non funzionava e così succedeva che nel fare la malta, finita la tanica di scorta del liquido si andava nel fosso appena fuori il casolare a prendere l’acqua con relative alghe; altre volte, finita la sabbia, si faceva la stessa cosa, asportandola dal fondale con l’ausilio di badile e cariola, era tutto un fai da te. L’intenzione era quella di poter inaugurare la festa all’ultimo dell’anno e con grande soddisfazione devo dire che ci riuscimmo, anche se qualche lavoro fu rimandato. Infatti il 31 dicembre del 1974 si inaugurò ufficialmente il “Barone Rosso” con una bellissima festa”. Mentre ascoltavo con molto interesse la cronaca di Terenzio gli ho chiesto del perché era uscito il nome del Barone Rosso. “Volevamo chiamarlo La casa del Francese Club, ma il destino volle che proprio una battuta del solito Pierino Gennari desse lo spunto per il nome. Tra

i lavori più ostici c’era quello di spazzolare, o addirittura di capovolgere i soffitti di legno. Nuvolette di polvere scendevano “dai solari” rendendo l’aria irrespirabile e fu così che mi munì di un camiciotto da falegname per non sporcarmi, una cuffietta azzurra tipo piscina per i capelli e un paio di occhiali da saldatore per riparare gli occhi. Sopra una scala stavo schiodando il soffitto con altri 2 amici, quando “Pierin” apparve sulla porta mettendosi a ridere come un pazzo. Così chiesi cosa c’era di così comico nel vederci tanto sporchi? E lui ridendo ancora più forte sbottò: “a te me pari el Barone Rosso vestio cossita!” e quella fu la vera genialata! Il rustico, a votazione unanime, grazie a Pierin prese il nome di: “Barone Rosso Club”. Molti anni sono trascorsi da allora” conclude Terenzio “quest’anno 2022 segna che sono già pas-

sati 40 anni da quando si è conclusa questa nostra avventura, e tra due anni, con gli ex-soci, festeggeremo i 50 anni dalla nascita del Club. Ma questa è un’altra storia e magari ne riparleremo” conclude con un sorriso Terenzio. Durante la chiacchierata sono usciti alcuni aneddoti di feste a tema e sempre di fatti realmente accaduti durante questi otto anni che hanno catalizzato i divertimenti, la creatività e le emozioni di questi “baldi” giovani e che a volte non sono riportati nei 2 libri scritti con l’amico Sergio e vi assicuro che ce ne sono di molto divertenti e che grazie all’ausilio della mente storica di Terenzio, il quale ringrazio per questo incontro e soprattutto per avermi concesso un’“ulteriore udienza”, ve li racconterò nei prossimi numeri de “La Rana”.

Claudio Bertolini



1975
Dragaggio sabbia
del Tutari

Segal S
Frutta & Verdura

La **BOTTEGA** del **GUSTO**

Ortofrutta, Birre e prodotti tipici

Piazza Pozza, 15 - BOVOLONE - VR
Tel. 045 7130266

LA PRIMA VOLTA DI UNA FIERA "MARZOLINA"



Dal 18 al 21 marzo si terrà a Bovolone la 743^a edizione della Fiera Agricola di San Biagio, una delle manifestazioni più

antiche a livello provinciale e regionale. Dopo il rinvio della scorsa edizione causata Covid, la manifestazione si presenta quest'anno in un periodo diverso rispetto ai canonici primi gior-



ni di febbraio. Si tratta di una prima volta per la Fiera in un contesto primaverile, spostata di circa un mese e mezzo sempre a causa della pandemia.

Quest'anno si potrà misurare se il format della manifestazione rimarrà vincente anche durante il mese di marzo, comunque sia, 744 anni di storia non verranno certo scalfiti da una modifica del calendario fieristico.

Come sempre anche per questa edizione vi sarà un ricco programma di appuntamenti, di convegni, e di incontri inerenti il mondo agricolo, ma non mancheranno tantissimi altri eventi che faranno da cornice alla manifestazione principale.

Vi sarà sempre il famoso giornalista/blogger bovolonese Stefano Cantiero, a



presentare e guidare la manifestazione nei 4 giorni di eventi. Sarà una vetrina per i tanti produttori tipici locali e non solo, sarà anche un'occasione per scoprire dal vivo le tradizioni della nostra terra. Oltre ad essere la prima volta della Fiera in primavera, sarà anche la prima volta della Fiera organizzata da una ditta esterna, la Pirene Srl, che ha vinto il bando comunale e che si misurerà con la realtà bovolonese, il risultato di questa

edizione potrà essere un buon biglietto da visita per quelle a seguire.

Lo Speciale Fiera che trovate all'interno del nostro giornale rappresenta la pubblicazione ufficiale della Fiera Agricola, che anche quest'anno ci è stata affidata dal Comune di Bovolone. Ulteriori informazioni e aggiornamenti sull'evento li potrete trovare sul sito ufficiale della manifestazione www.fierasanbiagio.it.

Costantino Meo
Direttore Responsabile

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!

IL SALUTO DEL SINDACO ORFEO POZZANI



Non nascondo l'emozione nel presentare ai miei concittadini la 743° edizione della Fiera Agricola di San Biagio, l'appuntamento che da sempre caratterizza Bovolone e ne valorizza le peculiarità come territorio e tessuto produttivo.

Emozione, dicevo. Quella che non riesco a nascondere perché questa è la prima Fiera di San Biagio come sindaco della città, un orgoglio difficile da descrivere e che perciò affido alla concretezza

delle azioni.

Emozione, perché l'edizione 2022 della nostra fiera, per la prima volta, abbandona il vecchio stile e si proietta nel futuro, trasformandosi in un evento a 360 gradi che coinvolge tutta la comunità, tutto il giorno, con appuntamenti e iniziative rivolti non solo agli addetti ai lavori ma anche alle famiglie e ai giovani, con Bovolone che si apre completamente ai suoi cittadini. Questa Fiera è una sfida. Una delle tante che ho colto dopo l'inseguimento, ma che non potevo non affrontare. Le difficoltà e le incertezze della pandemia che ancora condiziona la vita, spingevano per annullare il tradizionale evento. Tuttavia, nonostante i rischi burocratici e quelli legati alle misure restrittive imposte dal Covid, ho deciso con la mia squadra che la Fiera di San Biagio non solo si sarebbe fatta, ma anche in grande stile, con un'edizione

completamente nuova nella forma e nei contenuti.

Perché è questo che il paese si aspetta. Perché è questo che Bovolone merita. Scelte coraggiose per il bene di una comunità che in questi due anni ha sofferto ed ora è pronta a ripartire più forte di prima.

C'è poi l'aspetto della memoria che ha pesato in modo importante sulla mia decisione. La Fiera di San Biagio si tramanda da quasi 750 anni, un numero che la dice lunga su quanto questa tradizione sia radicata nel territorio, ne faccia parte in modo inossidabile e sia entrata nelle case delle nostre famiglie come un appuntamento che scandisce il nostro calendario. Il giorno del Santo Patrono le scuole si fermavano, la gente si vestiva a festa e non rinunciava alla passeggiata tra i trattori e i macchinari agricoli esposti in bella mostra nel piazza-

le Aldo Moro.

Non serviva essere agricoltori per sentirsi parte di un orgoglio cittadino che è solo nostro, e che negli anni siamo riusciti a trasformare in un evento di carattere nazionale.

Tante le novità in programma per l'edizione di quest'anno. Anzitutto le date. Per tutelare la salute dei cittadini e di tutti i visitatori, abbiamo deciso di posticipare la 743esima Fiera di San Biagio dal 18 al 21 marzo, nel fine settimana di San Giuseppe, patrono della comunità di Bovolone. Uno slittamento di poche settimane, con l'auspicio che la manifestazione possa essere vissuta nel pieno delle sue potenzialità e soprattutto garantendo sicurezza e serenità a tutti i visitatori.

Quanto al programma, invito i concittadini a scoprire di persona le tante novità che quest'anno faranno della Fiera un evento per tutto il Paese. Se il piazzale Aldo Moro

resta punto stabile per la parte dedicata all'Agricoltura e ai settori produttivi ad essa legati, il centro del Paese diventerà il prolungamento della Fiera da vivere tutto il giorno, con convegni, incontri, intrattenimento e soprattutto un vasto spazio dedicato alla cucina del territorio e ai prodotti locali. Per la prima volta il parco Vescovado sarà allestito un ristorante sotto le stelle, un struttura coperta per vivere un'esperienza davvero unica assaporando i prodotti del territorio.

Non mancheranno poi approfondimenti sui temi più attuali, con esperti che si confronteranno sugli scenari locali ma anche su quelli nazionali ed esteri.

Non mi dilungo oltre, certo della bontà di un evento che Bovolone saprà rendere unico e speciale.

Buona Fiera di San Biagio a tutti.

**Il Sindaco di Bovolone
Orfeo Pozzani**

VER-GRAF s.r.l.



Compressori a vite con PROFILO SIGMA

Compressori - Utensileria

Sistemi di fissaggio - Pneumatica

NUOVO
SHOW ROOM



HBS HOLLOW BAR SYSTEM



PROFESSIONAL













sistemi di fissaggio

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

IL SALUTO DEL CONSIGLIERE REMO RIZZOTTO



la nostra comunità: 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 società.

Se dovessi indicare tre parole che hanno guidato l'organizzazione di questa Fiera direi accoglienza, promozione e commercio: siamo pronti ad accogliere a braccia aperte tutti coloro che vorranno scoprire le bellezze della nostra città, per rilanciare

il turismo e la Cultura; abbiamo pensato eventi e incontri per promuovere le aziende del territorio e tutte le realtà commerciali che ogni giorno si impegnano per la crescita della nostra città; vorremmo, infine, far di questa Fiera un nuovo punto di par-

tenza per la ripresa sociale ed economica di Bovolone e non solo.

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 che ci vedrà tutti impegnati nel meglio dei nostri

talenti e della nostra creatività; la Fiera è una scommessa che intendiamo vincere insieme a tutti voi.

Venite in Fiera: insieme semiamo Speranza per raccogliere Futuro.

Remo Rizzotto
Consigliere Delegato

Guardiamo alla tradizione per andare verso il domani: è con questo spirito che ho seguito tutta l'organizzazione della Fiera di san Biagio nella sua 743esima edizione. Questa edizione è quella della ripartenza, del ritorno ad una nuova vita per tutta



**IMMOBILIARE
SAN MARCO** SRL



**VENDE
BIFAMILIARI con
FINITURE DI PREGIO**

- IMPIANTO FOTOVOLTAICO
- TRATTATIVA DIRETTA
- CLASSE ENERGETICA 

**"A SALIZOLE
LOTTIZZAZIONE
ROSSIGNOLI"**

Per informazioni:

STUDIO TECNICO
CAMPI geom. ANGELO
via DEGLI SCALIGERI, 66
SALIZOLE (VR)
+39 335 622 3593
campi.angelo@tiscali.it



GEO STUDIO ENGINEERING
via DON GNOCCHI, 5
BOVOLONE (VR)
+39 045 7101045
info@geo-studio.it
www.geo-studio.it

ELETTRO G.G.T.

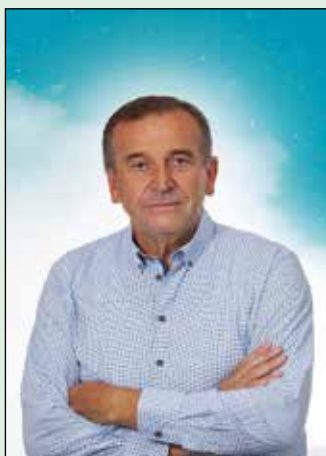
di Gropello Graziano & C. s.n.c.

- **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

IL SALUTO DEL CONSIGLIERE GIORGIO CAZZOLA



è ancora quell'attività senza la quale non potremmo vivere e che si rinnova continuamente da migliaia di anni.

La Storia ce lo conferma da migliaia di anni: ogni grande periodo di crescita, e di rinascita, della società è sempre stato accompagnato da uno sviluppo e un rinnovamento nel mondo agricolo, e così sarà ancora, soprattutto ora che comprendiamo sempre di più la necessità e l'importan-

za di garantire a tutti gli abitanti del mondo il diritto al sostentamento quotidiano.

Negli ultimi tempi il mondo agricolo ha vissuto tremende difficoltà: i cambiamenti climatici, che hanno sconvolto i delicati equilibri del nostro ecosistema, e la pandemia, la quale ha colpito pesantemente la società e i nostri valori, hanno avuto ripercussioni sulle aziende e sulle coltivazioni, ma non hanno ferma-

In una società in continua, e spesso affannosa, corsa verso il futuro, l'Agricoltura



to il desiderio di continuo rinnovamento tecnologico e il ripensare tutte le attività agricole in una logica ecosostenibile. Grazie al lavoro continuo di ricerca, le nuove scoperte hanno permesso di migliorare le modalità di coltivazione riducendo l'impatto sull'ambiente.

Le nuove tecnologie, per essere davvero efficaci, hanno bisogno sia di un rinnovamento culturale del settore sia, cosa più

importante, di non lasciare mai i valori della tradizione, quell'insieme di usi e conoscenze che da migliaia di anni si tramandano di generazione in generazione. Tradizione, innovazione, rinascita: è su questi valori che siamo pronti a vivere con voi la Fiera di San Biagio.

Giorgio Cazzola
Consigliere Delegato
Alle Politiche Agricole



CARPENTERIA METALLICA
UAGLIA Daniele
COSTRUZIONI IN ACCIAIO

RECINZIONI IN FERRO E ACCIAIO INOX REALIZZATE CON QUALSIASI DISEGNO

COPERTURE STANDARD E SU MISURA PER PRIVATI E PUBBLICI PICCOLI E GRANDI

STRUTTURE IN ACCIAIO PER CAPANNONI INDUSTRIALI AGRICOLI. - CHIAVI IN MANO CERTIFICATI EN1090

CANALI DI GRONDA LAVORAZIONE PROPRIA, FORNITURA E POSA IN OPERA

ASPARETTO DI CERA (VR) Via Bonarroto, 12 - Cell. 347 7509385 - Tel. 0442 83657

www.carpenteriaquaglia.it - email: quaglia.daniele@libero.it

FIERA AGRICOLA DI SAN BIAGIO: LA PIÙ ANTICA CHE ESISTE NELLA PROVINCIA DI VERONA



Per quanto documentato da ricercatori storici, possiamo affermare che la Fiera Agricola di Bovolone è la più antica che esiste nella provincia di Verona e che ha per tanti secoli portato avanti le sue caratteristiche peculiari iniziali con puntualità e precisione. Quest'anno la Fiera compie 744 anni dalla sua fondazione ufficiale, infatti la nascita viene datata 1278. L'istituzione della prima fiera cittadina nata in seguito alle nuove iniziative in ripresa del normale ritmo di vita, passati i giorni della paura e dello spavento delle terribili guerre che devastarono tutto il territorio verone-

se, senza risparmiare Bovolone. Sorse con il nome di "Fiera di San Biagio" e si affermò negli anni seguenti e nei secoli successivi come un vero porto franco per cui bestiame e merci potevano essere esposti liberamente sul suolo pubblico senza il pagamento di nessun pedaggio o balzello. Fu intitolata a San Biagio non solo perché era il patrono del paese ma anche perché la fiera si svolgeva nel giorno a lui dedicato, il 3 febbraio e nella domenica immediatamente più vicina (la quinta dell'anno. Solo quest'anno in via eccezionale causa Covid, è stata spostata dal 18 al 21 marzo festeggiando così San Giuseppe altro patrono e protettore di Bovolone). Il Santo,

in quel tempo, era assai venerato e considerato protettore degli animali. Nel XIV° secolo si operò affinché la pieve divenisse unica ed avesse la sua sede nell'attuale centro cittadino.

Nel secolo XV° iniziò a Bovolone la coltura del riso, un'espansione agraria notevole che impose ai coltivatori la necessità di irrigare i terreni per aumentarne la produttività. I nobili veneziani si servirono di questo prezioso alimento in quanto era considerato a Bovolone di ottima qualità e veniva chiamato "frumento delle valli". Bovolone era conosciuto per la sua rinomata Fiera Agricola annuale e per il suo mercato settimanale del martedì che già allora attiravano sulla piazza venditori e compratori da ogni paese e province limitrofe.

La Fiera di San Biagio si svolgeva all'aperto nel foro Boario e nel campo fiera e si sviluppò così tanto che il posto non bastò più tant'è vero che nel XIX° secolo radunava cavalli, muli, asini, tori, mucche che venivano portati nelle adiacenze del vecchio ospedale,

mentre tutte le altre merci, attrezzature agricole, sementi e produzioni varie artigianali, venivano esposti lungo via Carlo Alberto, la piazza principale, via Garibaldi e via Umberto I°.

Successivamente arrivò la crisi della guerra e la fiera si fermò. Soltanto nel 1953 ad opera dell'allora Sindaco prof. Giuseppe Masini e del consigliere comunale Severino Massagrani si operò per la costituzione del comitato e del nuovo statuto per la ripresa della centenaria fiera. Pensiamo di non far torto a nessuno se diciamo che Severino Massagrani per molti anni fu l'anima della fiera e che se la San Biagio attuale ha quella risonanza e partecipazione molto si deve anche a chi in passato

ha gettato delle buone fondamenta perché negli anni questa manifestazione si sviluppasse sempre di più. Nel 1954 si ebbe quindi la prima edizione del dopoguerra nelle adiacenze dell'ospedale presso le scuole elementari di via Roma. L'incremento di adesione alla fiera erano sempre di più, pertanto era diventato impossibile gestire tutte queste richieste nelle vie principali del paese, si dovevano cercare e creare nuovi spazi e quindi la fiera si spostò sul Piazzale Mulino, poi piazzale Scipioni. Rimase su questo piazzale per alcuni anni ma anche questo piazzale divenne inadeguato pertanto si pensò di creare un apposita area espositiva per ospitare la fiera, l'attuale piazzale Aldo Moro.



MER-COM

di Merlini Mauro

**OLEODINAMICA
TRASMISSIONI
FERRAMENTA
PNEUMATICA**

**OLEODINAMICA e PRESSATURA TUBI
FLESSIBILI con raccorderia ed accessori**



Tubazioni



Filtri per fluidi industriali



TRASMISSIONI



Cinghie Trapezoidali



Ingranaggi



Cuscinetti



PNEUMATICA-VALVOLE-RACCORDERIA



Componenti pneumatici



Raccorderia e Tubi



FERRAMENTA - UTENSILERIA



Ferramenta



Utensileria



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

La Fiera Agricola di San Biagio nel tempo...



Via dell'industria, 5 - 37051 BOVOLONE (VR)

Tel. 045 6949078 - Fax 045 6949069

email: meneghellisrl@libero.it

pec:meneghellisrl@legalmail.it

- SCAVI
- ACQUEDOTTI
- FOGNATURE
- OPERE DI URBANIZZAZIONE
- NOLEGGI
- DEMOLIZIONI
- IMPIANTO DI FRANTUMAZIONE
- DISCARICA AUTORIZZATA



PROGRAMMA FIERA

GIOVEDÌ 17 MARZO 2022

Ore 18:00 - Convegno promosso dall'Associazione Lignum "Un brand di territorio per il territorio: tra arredamento ed altri percorsi di eccellenza. Dal mobile all'agroalimentare e ritorno" – Relatori Presidente Lignum Alessandro Tosato e Direttore Lignum Nicolò Fazioni

Ore 19:00 – Introduzione all'edizione 2022 della Fiera di San Biagio "Presentazione edizione Fiera 2022 e aziende del territorio" – Relatore Cantiero Stefano

VENERDÌ 18 MARZO 2022

Ore 09:00 – Convegno promosso dal Comando di Polizia Locale "Sicurezza urbana e gestione dei rifiuti" – Relatore Domenico Giannetta

Ore 16:00 Convegno promosso da Veronesi nel Mondo in collaborazione con il Centro Studi di Ricerche "Turismo delle radici" – Relatore Federico Melotto Presidente della Fondazione Fioroni di Legnago – Presso l'Auditorium comunale

Ore 18:00 – Conferenza dei Sindaci del distretto 3

SABATO 19 MARZO 2022

Ore 10:00 – Santa messa con il Vescovo, a seguire inaugurazione della Fiera di San Biagio 2022 con partenza dopo la messa dal Duomo di Bovolone e corteo con la banda locale verso Piazzale Aldo Moro

Ore 10:00 – Convegno promosso dall'Associazione Strada del riso vialone nano veronese IGP "Un territorio da conoscere e gustare"

Ore 15:00 – Convegno promosso dall'Associazione Neverland "Un sogno nella pentola"

Ore 16:30 – Convegno "Dalla Tradizione al Digital Marketing: Quale futuro per l'agroalimentare di qualità?" - relatori Fabio De Vecchi (fondatore del portale Spaghetti e Mandolino), Senatore Cristiano Zuliani, Consiglieri Regionali Alessandro Sponda e Marco Andreoli



PAOLA
linea intima

LINGERY FINE
DONNA UOMO

BOVOLONE (VR)
Via Cavour, 10 - Tel. 045 7100775



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

- Soccorso stradale 24 h su 24
- Radriatura 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

SAN BIAGIO 2022



FIERA 1967
SINDACO: GIUSEPPE MASINI (1955-1970)

DOMENICA 20 MARZO 2022

Ore 10:00 – Convegno a cura di Confartigianato Imprese Verona – Comprensorio Verona Sud e ANAP Confartigianato Verona – Associazione Nazionale Anziani e Pensionati “Obiettivo casa. Riquilibrata edilizia, bonus fiscali, cure domiciliari e telemedicina”

Ore 10:30 - Convegno promosso dall'Associazione Neverland “Un sogno nella pentola”

Ore 11:30 - Sfilata trattori d'epoca – partenza dalla chiesa dopo la messa

Ore 15:00 - Convegno promosso dall'Associazione Neverland “Un sogno nella pentola”

Ore 17:00 – Convegno a cura di Agorà Associazione per lo sviluppo della formazione (Verona) “La stanza delle Meraviglie” – Relatori Arch. Daniel Tiozzo e Prof. Daniela Cavallo

LUNEDÌ 21 MARZO 2022

Nella mattinata “La fiera incontra gli alunni della scuola primaria dell'istituto comprensivo Franco Cappa”

Ore 18:00 Convegno “Prospettive della nostra agricoltura alla luce delle nuove realtà economiche e normative” – Relatori Dott. Stefano Vaccari (direttore generale del CREA di Roma), Dott. Antonio Boschetti (direttore informatore Agrario), Alberto De Togni (presidente Confagricoltura di Verona), Alex Vantini (presidente Coldiretti Verona), Andrea Lavagnoli (presidente Cia agricoltori Verona)
I convegni si terranno presso il Padiglione Agroalimentare in Piazzale Aldo Moro

**Pasticceria
DA GIULIANO**

**RINFRESCHI
per:
MATRIMONI
BATTESIMI
COMUNIONI
CRESIME**

e dolci per soddisfare ogni vostra esigenza

**BOVOLONE (VR) Via Cavour, 8
Tel. 045 7101364 - Cell. 340 4208308**

**LORENZO
SCAVI**

Instagram icon: **lorenzo_scavi**

Cell. **335 5286039**

- 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

BOVOLONE: UN VIAGGIO STORICO TRA L'ANTICO ED IL MODERNO

“UN RICORDO DI LUIGINO MASSAGRANDI”



Sulla base dei dati in possesso della Soprintendenza archeologica del Veneto, la frequentazione preistorica e protostorica del comprensorio di Bovolone inizia nel Neolitico (seconda metà del IV° millennio a.C.) e si protrae fino all'età del Bronzo Finale (X° secolo a.C.). Una rivisitazione storica successiva identifica la continuità della presenza anche nel periodo romano.

Le indagini sono iniziate a partire dalla seconda metà del 1800. Nella primavera del 1876 si scopre la necropoli di Bovolone. Le ricerche ripresero

nel 1959, quando si individua la necropoli del “Croson” in località Castello. Questo sito, Bovolone-Castello, diventa un importante punto di riferimento per tutte le più svariate cronologie relative all'età del Bronzo. Un sito che presenta un'ampia documentazione per quel che concerne sia l'aspetto funerario che abitativo.

Le condizioni climatiche: questo grande avvallamento, dove scorreva l'acqua, gli immensi acquitrini, i terreni boschivi e la fertilità della terra, tutti questi elementi, evidentemente molto favorevoli, fecero sicché vi approdassero numerosi abitanti, i quali fondarono

qui i loro villaggi. Dai più antichi documenti di investitura dei beni (813) troviamo testimonianza del nome della località chiamata “Bodoloni”. Lo storico e linguista Giovanni Rapelli, autorità indiscussa in materia, fa risalire l'etimologia di Bovolone al nome di un personaggio di origine longobarda, tale “Bodilo”. Tutte le altre ipotesi sin qui fatte vengono decisamente scartate dagli studiosi.

Il primo documento storico risale al 24 giugno 813 del Vescovo di Verona Ratoldo, Monaco Benedettino, che emanò un privilegio noto come “Pagina Firmitatis” che distribuiva le rendite del Feudo di Bovolone, sua terra, in quattro parti uguali (Vescovo, Clero, poveri e Fabbriche della Chiesa). In seguito tale privilegio venne confermato da Vescovi, Papi, Imperatori e dalla Serenissima Repubblica Veneta.

Nel 1560 lo storico Veneziano Canobio descrive Bovolone come tra i paesi più sviluppati di tutta la Provincia,

centro agricolo e commerciale di notevole importanza. La popolazione, di circa 2 mila abitanti, era perspicace negli affari e Bovolone era conosciuto per la sua rinomata Fiera Agricola di San Biagio. L'espansione agraria nel secolo XV° e la diffusione della risicoltura impose la necessità di irrigare i terreni per aumentarne la produttività o per ridurli in risaia o per azionare nuovi opifici (pile da riso). Tra il XVI° ed il XX° secolo le concessioni di acqua per Bovolone, ad uso risaia, superavano di gran lunga quelle di tutti i paesi limitrofi ed oltre. Vennero costruiti pile da riso che sfruttavano la forza motrice dell'acqua: la Pila del Mulinello, la Pila del Bosco,

la Pila della Grassa, la Pila della Comunità in Via Umberto I°.

I punti rivelatori dell'attività artigiana del Mobile Classico sono evidenti. Lo indicano le insegne di “Mobili in stile”, “Decorazioni e Restauro”, “Mobili d'arte”. A Bovolone, chiamata la “Città del Mobile Classico”, si può arredare tutta la casa: dai mobili d'arredo alle vetrate artistiche, dal ferro battuto ai serramenti. Nelle Cantine del Vescovo site nel Palazzo Vescovile è stato allestito il “Museo percorso tra gli stili del mobile”. È un anello di congiunzione con il passato, la continuità della tradizione, la storia delle scuole e delle botteghe artigiane.

Luigino Massagradi



Cantine del Vescovo



**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



I NOSTRI SERVIZI SG ENERGIA



Fatture Gas su consumi effettivi

Se si sceglie di fornire l'autolettura del contatore. È possibile farlo via web o telefono.



Attivazione nuove utenze



Posa contatori



Volture

SUPERBONUS 110%

ANALISI TECNICA PRELIMINARE
 MIGLIORA L'EFFICIENZA ENERGETICA
 DELLA TUA CASA!



SOLUZIONI PER IL RISPARMIO E L'EFFICIENZA ENERGETICA



impianti
 fotovoltaici



sistemi di ricarica
 veicoli elettrici

APPROFITTA DELLE DETRAZIONI FISCALI



vantaggi
 economici



vantaggi
 ambientali



risparmi
 sui consumi

"LE 4 MURA" AGENZIA IMMOBILIARE



BOVOLONE: In zona residenziale AIE, in contesto residenziale di poche unità e di recente realizzazione, appartamento trilocale di comode metrature posto al piano terra rialzato. L'immobile si compone di ingresso su soggiorno con cucina separabile, due camere da letto, servizio,

90 Mq - 5 Vani

€ 108.000



BOVOLONE. A poca distanza dal centro, appartamento trilocale posto al piano terra composto da soggiorno, cucina, due camere da letto e bagno. Completa l'immobile un posto auto coperto. Per maggiori informazioni e/o visite contattare Federica Novarini ai seguenti recapiti: Tel.: 3487005035 Mail:

90 Mq - 5,5 Vani

€ 130.000



348 7005035

VIA C. BATTISTI 7/A BOVOLONE

SGLE4MURA@GMAIL.COM

392 2972553

VIA C. BATTISTI 7/A BOVOLONE

SGENERGIA.BOVOLONE@GMAIL.COM



CENTRO CERAMICHE

PAVIMENTI - RIVESTIMENTI - LAMINATO - PARQUET
ARREDO BAGNO - SANITARI - BOX DOCCIA - VASCHE DA BAGNO
RIFACIMENTO DEL BAGNO CHIAVI IN MANO



Via Madonna, 366 - **BOVOLONE** (VR)
Tel 045 6900588 - e-mail: info@centroceramiche.it
Aperto anche sabato pomeriggio

IL 26 MARZO RITORNA IN NOTTURNA LA 221^A EDIZIONE DEL CARNEVALE BOVOLONESE



Finalmente ritorna anche il carnevale! Dopo un paio d'anni di assenza ritorna in notturna sabato 26 marzo alle ore 20.00 il Carnevale Bovolonese, organizzato dalla Proloco, con la storica sfilata di carri e maschere provenienti non solo da Bovolone ma anche da paesi limitrofi. È l'occasione nella quale Bovolone si mette in mostra con l'organizzazione dell'evento che vede l'affluenza di migliaia di persone che cercano alcune ore di svago e divertimento, dopo un periodo lunghissimo dove tutte le manifestazioni in questi due anni di pandemia sono state penalizzate. Il periodo festoso è dedicato al bisogno di un temporaneo scioglimento dagli obblighi quotidiani e dalle gerarchie per lasciar posto al rovesciamento dell'ordine, allo scherzo ed a volte anche alla dissolutezza. Infatti si dice "a carnevale ogni scherzo vale" e "una volta all'anno è lecito impazzire". Non tutto è lecito naturalmente. Il carnevale

rappresenta un periodo di festa ma soprattutto di rinnovamento. Nel mondo antico le feste in onore della Dea Egizia Iside comportavano la presenza di gruppi mascherati. Presso i Romani la fine dell'anno era rappresentata da un uomo coperto da pelli di capra, portato in processione, colpito con bacchette. Anche in Babilonia si festeggiava... L'antico carnevale bovolonese, lo si può chiamare così visto che quest'anno siamo alla 221a edizione, ha origini molto lontane. Una certezza delle celebrazioni carnevalesche bovolonesi ci perviene con precisione dalla scoperta di un carro allegorico, ancora esistente, nel parco della Villa Gagliardi Scola che porta la data 1874. A Bovolone per festeggiare il carnevale, oltre ai costruttori di carri, sono sorte le rappresentazioni dei gruppi mascherati che sono: Re Marangon, Regina Sciarola e figlio Truciolo. Gruppo mascherato tipico del paese di Bovolone, che ha una economia fondata per buona parte, sulla produzione e vendita del

mobile in stile classico. La maschera nasce intorno agli anni novanta, per volontà della proloco. Il Re e Regina

del riso della Contrada Crosare. Il Conte e la Contessa Cappello della contrada San Pierin. Il Dio Bacco della contrada Casella che ricorda la preziosa bevanda che rendeva allegria nei numerosi incontri nelle frequentate osterie. Il Signore e la signora delle rane della Contrada Caltrane - Canton, naturalmente non dovrebbe mancare anche la presenza del "Sire del Carnevale Veronese" il Papà del Gnoco. La sfilata partirà da via Foro Boario alle ore 20.00 ed arriverà in piazza centrale per il giro d'onore, dove

un'attenta giuria individuerà i primi 3 carri migliori. I carri saranno accompagnati dai gruppi mascherati e vi sarà una gran gnoccolata per tutti e un rinfresco a base di brulé e cioccolata, biscotti e varie specialità carnevalesche. Una sottoscrizione a premi concluderà la giornata. Evviva quindi il Carnevale che ci fa divertire ed unire in amicizia ed allegria. Vi aspettiamo SABATO 26 MARZO ALLE 20.00 A BOVOLONE! E buon carnevale a tutti!

Claudio Bertolini

ARRIVANO GLI ANNI 60

Vi aspettiamo per gli AUGURI di Buona Pasqua

SABATO 9 APRILE ORE 21

MOZZECANE (VR)
Via Mediana, 2
045 7930574

BOCCIO MOZZECANE
TRATTORIA - PIZZERIA - PUB
Green Pass obbligatorio

BOCCIOMOZZECANE
BOCCIODROMO MOZZECANE

LA FIERA AGRICOLA RITORNA RILANCIATA VERSO TRAGUARDI CHE SI PROSPETTANO PRESTIGIOSI DOPO UN ANNO DI STOP DOVUTO AL COVID



E sono 744. Tanti sono gli anni passati da quando questa fiera ebbe la sua prima edizione. Bovolone capitale per quattro giorni dell'agricoltura, Bovolone lanciata verso traguardi che si prospettano prestigiosi. Lo si può intuire dai fermi propositi manifestati dagli uomini che in tutti questi anni si sono impegnati per la riuscita e la crescita di questa manifestazione. Un successo, che seppur ampiamente consolidato negli tempi prima da "Bovolone Promuove" che per quindici anni ha sa-

puto modernizzarla e renderla, attraverso le varie iniziative programmate, una realtà a livello europeo e successivamente dalla "Pro Loco" che con impegno e una costante ottima programmazione ha saputo mantenere ad alto livello la più importante manifestazione di Bovolone. E si che di tempo ne è passato (più di sette secoli) da quel lontano 1278 anno in cui si svolse la prima edizione della Fiera di San Biagio. All'inizio era un semplice incontro annuale, nel giorno di San Biagio, di pochi contadini locali per barattare animali da cortile e da lavoro e per

acquistare qualche rudimentale attrezzo, allora si trattava di un appuntamento giornaliero, ma il fatto che la fiera sia arrivata fino ai tempi nostri la dice lunga sull'importanza che poteva avere per il nostro paese e per quella dei paesi limitrofi. Dalla pratica del baratto, quale era la fiera nell'antichità, si è passati quindi a quella più attuale dell'esposizione. E in questo lungo lasso di tempo Bovolone è riuscita a cogliere le opportunità che via via le venivano offerte, una kermesse che ogni anno calamita nella nostra cittadina, migliaia e migliaia di addetti ai lavori, fino

a divenire un autentico punto di riferimento per l'economia non solo locale ma regionale e anche di gran parte dell'Italia. Economia che è maturata nel tempo, seguendo un iter tanto classico quanto indispensabile. Economia che fa comunque dell'agricoltura un settore di vitale importanza. Mantenere le proprie radici non è, infatti, cosa semplice, soprattutto in momenti difficili, come quelli che stiamo attraversando dovuti soprattutto alla pandemia che da oltre 2 anni ci affligge, e di una società come la nostra dove la frenesia e l'impigri-

mento costante contribuiscono con certezza a un lento e progressivo impoverimento degli ideali che vanno a influire anche nel comparto lavorativo. Tutto sommato possiamo quindi considerare il nostro paese ancora come un'isola felice, anche se sicuramente più di qualche problema ce l'ha ancora, come tutti gli altri paesi d'altronde, ma forse Bovolone, più degli altri, è riuscito ritagliarsi uno spazio vivibile partendo da quello che può sembrare l'analisi sociale più facile e meno impegnativa: la conservazione delle tradizioni.



BIBIGI'



DIAMANTI SULLA PELLE

Dal 1924

Gioielleria
ROSSIGNOLI

*Regala qualcosa di "prezioso" per dirgli
che è ... per sempre!*

BOVOLONE Via Garibaldi - Tel 045 7103194

NASCE



LUCE & GAS

DA SEMPRE CONNETTIAMO LA TUA VITA
DA OGGI LE DIAMO ANCHE ENERGIA

VIENI A TROVARCI

CON LA TUA ULTIMA BOLLETTA LUCE&GAS AL WINDTRE STORE:

WINDTRE BOVOLONE - VIA IV NOVEMBRE, 26
TEL. 045-6901368 - CELL. 392 4525050

**TI OFFRIAMO LA SEMPLICITÀ E
LA TRASPARENZA CHE HAI SEMPRE CERCATO**

LUCE E GAS AL PREZZO DI COSTO E PAGHI UN CONTRIBUTO MENSILE
FISSO E SENZA SORPRESE, INDIPENDENTEMENTE
DA QUANTO CONSUMI.

OFFERTA LUCE

PREZZO ALL'INGROSSO

CONTRIBUTO MENSILE
SENZA SORPRESE
BLOCCATO PER 24 MESI

+

12,99€
al mese
IVA INCLUSA*

€/kWh

9,99€
al mese
IVA INCLUSA*

OFFERTA SCONTATA PER NUOVI E GIÀ CLIENTI WINDTRE

OFFERTA GAS

PREZZO ALL'INGROSSO

CONTRIBUTO MENSILE
SENZA SORPRESE
BLOCCATO PER 24 MESI

+

13,99€
al mese
IVA INCLUSA*

10,99€
al mese
IVA INCLUSA*

OFFERTA SCONTATA PER NUOVI E GIÀ CLIENTI WINDTRE

*I prezzi esposti sono tutti da intendersi IVA inclusa. Le aliquote IVA potrebbero nel tempo subire delle variazioni sulla base di quanto previsto dalla normativa tempo per tempo vigente.

PREZZO ALL'INGROSSO o LUCE E GAS AL PREZZO DI COSTO: PUN a fasce per la componente ENERGIA e TTF per la componente GAS. **CONTRIBUTO MENSILE SENZA SORPRESE**: un unico contributo fisso mensile che comprende le voci di costo legate alla spesa della materia energia/gas. Troverai in bolletta anche il PREZZO ALL'INGROSSO e per l'energia elettrica, gli altri oneri direttamente regolati da ARERA, per il gas, la componente di trasporto estero-Italia. Ti saranno addebitati anche le Spese di Trasporto e Gestione del contatore, gli Oneri di sistema, le Imposte e l'IVA, non di competenza del venditore.

Per ulteriori info e condizioni vai su windtre.it/lucegas.

PER
APPROFONDIMENTI


LUCE & GAS

LA MASCHERINA PER CELARE LE PROPRIE EMOZIONI



Ognuno di noi ha creato il proprio circolo di sicurezze e le proprie abitudini di prevenzione, cercando di mediare tra buon senso e precauzioni. La mascherina, insieme al gel idroalcolico, è sicuramente quella che ci ha accompagnati durante l'intera pandemia più assiduamente dandoci più sicurezza. Tra poche settimane sembra finirà l'emergenza sanitaria causata dalla pandemia da Covid-19, quindi con molta probabilità, si potrà limitare l'uso della mascherina, forse anche in alcuni posti al chiuso. Ora però, siamo pronti a tornare a farci vedere con il volto scoperto?

Per quasi due anni abbiamo imparato ad usare la mascherina in ogni luogo, non possiamo più uscire senza ed è diventata un accessorio da avere sempre con sé. Infatti se, soprattutto all'inizio, magari veniva mal tollerata con l'andare del tempo essa è diventata un oggetto che se da un lato trasmette sicurezza, di non essere contagiati, dall'altra è stata anche ciò che ci ha trasmesso libertà perché ci ha permesso di poterci muovere in piena libertà oltre che di poter stare assieme alle altre persone nonostante le restrizioni. Dietro alla mascherina ci siamo sentiti al sicuro, forse troppo! Ecco perciò che ora questo nuovo cambiamento che ci servirà

per tornare alla normalità di fatto sta generando un nuovo disequilibrio. Ogni cambiamento, sia esso piccolo o grande, produce un trauma con il quale la persona che lo vive deve inevitabilmente fare i conti e non sempre risulta semplice saperli gestire e superare.

Dobbiamo ristabilire le nostre sicurezze che ci possono aiutare a ricreare quelle condizioni che ci permettono di trovare la tranquillità e la serenità che in questi mesi abbiamo perso. Ecco quindi che l'idea di poter abbandonare definitivamente la mascherina potrebbe creare ansia nelle persone, diventando così restii a farlo.

La mascherina che per tanto tempo ci ha protetto da un possibile contagio, ha anche fatto sì però che anche la parte emozionale ne venisse contagiata. In che senso? Portare la mascherina ha fatto sì che nascondendo una parte del viso anche il mostrare le nostre emozioni sia diventato normale.

Dovendoci sempre rapportare con persone con il volto semicoperto abbiamo disimparato a riconoscere le emozioni delle altre persone.

Inoltre la mascherina ha permesso anche a noi di poterci schermare emotivamente verso gli altri, permettendoci anche di nascondere il nostro reale sentire.

Oltre a questo, persone che magari non apprezzano alcuni particolari del proprio viso, come ad esempio il naso, l'utilizzo della mascherina permette di mostrarsi agli altri molto più sicuri in quanto nasconde ciò che loro vivono come dei difetti. Proprio come uno scudo, in questi casi la mascherina può offrire una protezione anche dallo sguardo degli altri. Cosa fare quindi per poter superare queste possibili difficoltà?

- Iniziare per gradi e quando ci si sente pronti: Il fatto che sia stato stabilito un giorno per dire basta alle mascherine non significa che tutti debbano adeguarsi e toglierla all'istante. Ognuno è libero di mantenere le abitudini che lo fanno sentire tranquillo, senza pressioni, e di prendere decisioni personali per la propria salute

- Evitare zone affollate: non sfidiamo i nostri nervi e la nostra capacità di autocontrollo, evitiamo spazi affollati che ci facciano sentire più esposti e cerchiamo luoghi in

cui valga la pena togliersi la mascherina

- Parlare con persone che condividono queste preoccupazioni: non sentirsi soli e fuori luogo è molto importante per evitare che la situazione diventi più grave di quello che è. Sono in molti a condividere queste paure, non si è soli, e si tratta di una reazione normale e comprensibile.

- Portare sempre con sé la mascherina: ci farà sentire più sicuri sapere di avere una mascherina a portata di mano, anche se si esce solo per fare due passi e non si ha intenzione di entrare in luoghi chiusi

- Darsi un tempo per accogliere il cambiamento e metterlo in pratica: se si è soliti essere restii ai cambiamenti, questo è uno dei tanti. Non cerchiamo di fare tutto subito, non avrebbe senso, preoccupiamoci piuttosto di farlo bene. È bene evitare che un trauma si sommi a una paura già esistente

- Consultare uno specialista: se ci si rende conto che la paura sta prendendo il sopravvento, e non si riesce a gestire in modo autonomo, in modo da poterla trattare.

Dott.ssa Susie Baldi
Psicologa/Psicoterapeuta

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



PRENDITI CURA DEL TUO CORPO

Prenditi cura del tuo corpo con Antica Preparazione Depurativa 20 Erbe e con i nostri drenanti, disponibili in 3 differenti gusti: The verde, Amarena, Ananas.

Antica Preparazione Depurativa, grazie alla forza di 20 piante officinali, aiuta a stimolare i processi di depurazione dell'organismo e a combattere i danni causati dall'ambiente, dallo stile di vita e da un'alimentazione scorretta.

SinarDren, a base di estratti vegetali e succhi concentrati, è invece in grado di favorire la fisiologica attività di drenaggio eliminando allo stesso tempo le sostanze tossiche prodotte dai diversi processi dell'organismo.

"Ricorda di utilizzare i nostri integratori alimentari in abbinamento ad uno stile di vita sano e ad un'attività fisica regolare".



**DRENANTI
e DETOX**

FIBROMIALGIA, UNA PATOLOGIA ANCORA POCO CONOSCIUTA



La fibromialgia esiste eccome, almeno su questo non c'è più alcun dubbio. Una patologia molto discussa in passato per la difficoltà di stabilire dei criteri diagnostici per identificare con certezza quella che di fatto è una sindrome, un complesso di segni e sintomi clinici che si presentano insieme e possono essere definiti, appunto, sindrome fibromialgica. Non è una malattia rara, perché interessa in Italia almeno due milioni di persone, per lo più giovani donne. Secondo alcune rilevazioni arriverebbe a interessare addirittura il 3% della popolazione. Si tratta di una patologia estremamente invalidante, che può

essere gestita ma per la quale non esiste una cura e che attualmente non è riconosciuta a livello ministeriale. Quindi le persone che ne sono affette non hanno diritto all'esenzione, difficilmente ottengono le tutele previste per l'invalidità civile e l'handicap, con notevoli ricadute socio-sanitarie ed economiche personali. Lo specialista di riferimento è il reumatologo, di fatto un'internista in grado di porre una diagnosi differenziale con una serie di altre patologie neurologiche ed endocrinologiche. Una terapia vera e propria contro questa malattia non esiste ancora, esistono farmaci che possono aiutare come: analgesici, miorelaxanti, antidepressivi, antiemcranici ecc... "Anche una corretta

alimentazione, l'esercizio fisico, le tecniche di rilassamento" spiega il reumatologo Prof. Sarzi Puttini "sono utili, così come lo è il supporto psicologico". Purtroppo molta "acqua sotto i ponti" dovrà passare ancora, prima che questa malattia venga riconosciuta al 100 x 100 a livello nazionale quello che a questi malati può confortare e che sempre più l'A.I.S.F. ODG (Associazione Italiana Sindrome Fibromialgia) sta aprendo degli sportelli locali su tutto il territorio nazionale, dove delle persone preparate potranno dare informazioni su questa patologia. Uno di questi sportelli è stato inaugurato il 4 dicembre 2021 al primo piano di Palazzo Corte Salvi in centro a Bovolone. All'inaugurazione oltre al sindaco Pozzani e altre autorità era presente il Vescovo

di Verona Mons. Giuseppe Zenti. Lo sportello prossimamente verrà aperto con orari e giorni in fase di programmazione e sarà dedicato all'informativa e

sione all'Associazione Fibromialgica locale, posizionando, nei giardini adiacenti al palazzo, una panchina viola con una motivazione molto significativa e che fa ri-



per l'ascolto dei malati fibromialgici. Un gesto molto significativo e apprezzato, è stato quello che FIDAS di Bovolone in collaborazione con il Comune ha voluto donare in questa occa-

si. Il Vescovo ha detto: "Non essere più invisibili con questa patologia ancora poco conosciuta". Un momento conviviale ha chiuso l'inaugurazione. Per contatti e informazioni telefonare al 349 8481808.



l'informa BOVOLONE

mensile di attualità e informazione

la rana

La Rana è un periodico che viene consegnato **GRATUITAMENTE** a 6000 FAMIGLIE di BOVOLONE e tutto **GRAZIE** agli **INSERZIONISTI CHE CI DANNO FIDUCIA.**

LA RANA NON VIVE DI CONTRIBUTI PUBBLICI ma di pubblicità locale che rende possibile l'informazione a tutta la cittadinanza.

LA RANA, grazie alla **PROFESSIONALITÀ** dei suoi collaboratori, riesce a dare i giusti consigli con le rubriche di **MEDICINA, ECONOMIA, INFANZIA** e culinaria con la **RICETTA. LO SFORZO CHE MENSILMENTE METTE A DISPOSIZIONE TUTTA LA REDAZIONE È ENORME MA LO FA VOLENTIERI PERCHÉ È L'UNICA MANIERA PER TENERVI INFORMATI...**

...E TUTTO QUESTO GRATUITAMENTE!

www.larananews.it - Per info pubblicità 347 6861335

PERSONAGGI E VICENDE DEL RISORGIMENTO A VERONA E PROVINCIA (CAPITOLO VI)



LE 5 GIORNATE DI MILANO

Lil 3 gennaio 1848 la Polizia e la soldataglia ubriaca si abban-

donarono a violenze e provocazioni contro i cittadini inermi durante "lo sciopero del fumo" (il tabacco era monopolio di Stato). Vi furono baruffe, arresti, tumulti con morti e feriti. Ciò

portò all'esasperazione degli animi.

Appena giunse la notizia della sollevazione di Venezia, il Podestà Gabrio Casati, alla testa di una folla imponente, si recò al Palazzo del Governo

per chiedere riforme che il Governatore impaurito concesse dando poi ordine di sparare sulla folla.

Allora la rivoluzione divampò violentissima e tutti i cittadini comprese donne, bambini, sacerdoti e seminaristi vi partecipò con accanimento (18-22 marzo 1848).

"Nella città si contavano 1700 barricate caricate con sassi che resistevano ai cannoni, ma c'era penuria di armi. Si ricorse quindi a qualsiasi mezzo: tegole sui tetti, ciottoli alle finestre, oggetti d'uso quotidiano..." (così scrive Carlo Cattaneo)." Furono mandati in aria palloni che portassero i nostri proclami nel contado e nelle altre città. Turbe di contadini condotti da studenti, medici, curati, doganieri, muovevano da ogni parte verso Milano. Uno dei più valenti combattenti fu Luciano Manara.

Dopo 5 giorni il nemico fuggì. 4.000 furono i morti". La sera del 22 marzo, il Maresciallo Radetzky se ne andò dalla città con i suoi 14.000 uomini ritirandosi verso il quadrilatero, prendendo stanza a Verona.

Venezia

Il 17 marzo ci fu una grande dimostrazione per chiedere la liberazione dei prigionieri politici, tra i quali Daniele Manin e Nicolò Tommaseo. Il governatore, spinto dagli eventi, concesse la grazia e il popolo andò alle carceri ad accogliere i patrioti. Ma alla notizia della rivolta di Milano, la folla corse all'Arsenale, s'impadronì delle armi e costrinse il presidio militare ad andarsene (22 marzo). Fu proclamata la rinata "Repubblica di San Marco" con un governo provvisorio guidato dal Manin.

Verona

Il 18 marzo 1848 giunse da Milano da cui era

fuggito, il Viceré Ranieri Giuseppe d'Asburgo che prese alloggio all'albergo Due Torri. Nel pomeriggio si radunò una folla inneggiante alla libertà che da piazza Erbe e dei Signori, si diresse all'alloggio del Viceré, il quale rimase affacciato al balcone per 3 ore ad ascoltare le grida e le ingiurie dei veronesi senza scomporsi, capeggiati dal patriota Domenico Cesconi. Poi scoppiò un furioso temporale e la folla si disperse.

Il 28 dello stesso mese entrò da Porta Vescovo il generale D'Aspre da Padova insorta, con i resti del suo corpo d'armata; l'1 aprile arrivò dalla Lombardia il feldmaresciallo Radetzky, al sicuro nel quadrilatero.

La città era completamente militarizzata, qualsiasi insurrezione sarebbe stato un bagno di sangue. Inoltre furono presi come ostaggi: Pietro Emilei, Carlo Giusti, Pietro Arvedi ed altre figure di rilievo ed inviate al Castello di Salisburgo (30 aprile).

Legnago

Giunta la notizia della liberazione di Venezia, una commissione di cittadini capeggiata da Costantino Canella si recò al comando austriaco, che rimasto senza ordini, si ritirò, lasciando ai patrioti il comando della città. Ma non ricevendo aiuti dagli altri paesi vicini, furono spazzati via da uno squadrone di cavalleria croato al comando del colonnello austriaco Heinzl che in breve riprese il controllo della fortezza. Il 21 aprile compì una feroce razzia del paese di Bevilacqua e del suo castello, facendo disperdere le ossa del Marchese Alessandro, padre di Girolamo, ufficiale del Piemonte Reale cavalleria.

DAL 1910  **LA TRADIZIONE CONTINUA**

RISTORANTE PIZZERIA

VecchioSole

La nostra vera specialità
Riso alla "BALOTA" e...

le ECCELLENTI PIZZE DI GIGI
NOVITÀ: PIZZE CON FARINA DI KAMUT
PIZZA SENZA GLUTINE PER CELIACI

VI RICORDIAMO I NOSTRI PIATTI DI PESCE E CARNE PER 2 PERSONE

**ANTIPASTI E PRIMI CON PESCE...
DOLCI FATTI IN CASA**

Aperto a mezzogiorno

Asparetto (VR) s.s CEREAL - BOVOLONE
Tel. 0442 83151 - Cell. 335 7023991



Adattamento:
Floriana Mirandola

RICETTA



- Origano, sale, pepe e olio

PROCEDIMENTO:
Lavate e tagliate a pezzettini i pomodorini e la burrata. Sgocciolate per bene dall'olio i filetti d'acciuga. Prendete un vassoio da portata e posizionate le fettine di polenta dopo averle brustolate e mettete sopra i pezzetti di burrata, 2 filetti d'acciuga, i pomodorini e aggiungete un pizzico di sale, pepe, origano e un filo d'olio e servite il tutto ben caldo. Se occorre riscaldare 1 minuto nel microonde.

PRIMO
Spaghetti aglio, olio, acciughe e pomodori secchi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 350 gr di spaghetti
- 4 acciughe
- 10 pomodorini

secchi sottolio
- 1 spicchio d'aglio
- Pane grattugiato
- Peperoncino
- Prezzemolo

PROCEDIMENTO:
Mentre cuocete i spaghetti, in una padella mettete dentro un filo d'olio e un trito fine di aglio e acciughe e fate un soffritto. Quando si sono sciolte le acciughe aggiungete 2 cucchiaini di pane grattugiato e il peperoncino. Spegnete il fuoco e mettete dentro i pomodorini secchi sgocciolati dall'olio e tagliati a pezzetti. Dopo aver scolato i spaghetti metteteli nella padella del sugo e spadellate. Servire nei piatti con una spolverata di prezzemolo fresco tritato.

SECONDO
Filetto di maiale con porcini

INGREDIENTI PER 4

PERSONE

- 1 filetto di maiale da 800 gr circa
- 800 gr di porcini freschi o surgelati
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- Olio, sale e pepe
- Burro, rosmarino
- Prezzemolo
- Una noce di burro
- Mezzo bicchiere di vino bianco

PROCEDIMENTO:
Lavate e tagliate a pezzetti i porcini e metteteli in una casseruola con lo scalogno e l'aglio tritato finemente. Quindi aggiungete una noce di burro, un filo d'olio, sale, pepe, prezzemolo e il vino bianco e fate cuocere per circa 1 ora a fuoco medio. Nel frattempo prendete una bistecchiera e scaldatela per bene. Dopo aver fatto con il filetto di maiale delle bistecchine da circa 2

cm l'una, adagiatele sopra la bistecchiera e di tanto in tanto con 3 rametti di rosmarino spennellatele attingendoli nella nel composto che avete preparato prima in una ciotola con olio, sale e pepe. Quindi girate le fettine e fate lo stesso procedimento con l'avvertenza di non cuocerle troppo altrimenti risulteranno dure da mangiare. A cottura ultimata prendete i piatti e mettete 2 fettine di filetto di maiale e sopra 2 cucchiaini abbondanti di funghi. Questo secondo va accompagnato con della polenta abbrustolita oppure a cucchiaio. Come dolce vi consiglio "fritole" calde e...

BUON APPETITO DAL VOSTRO GIÒ SCALOGNO.

ANTIPASTO

Bruschetta di polenta con burrata, acciughe e pomodorini datterino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 8 fettine di polenta
- 16 filetti d'acciuga
- 1 burrata
- 10 pomodorini datterino

MODI DI DIRE



Più di una qualche volta vi sarà capitato durante una discussione adoperare dei "modi di dire" per dare forza al proprio discorso, ma sappiamo veramente il significato oppure da dove sono nati questi modi di dire? Bene qui di seguito alcuni esempi...

LUPUS IN FÀBULA

Latino: il lupo nella

favola. Si dice quando una persona fa la sua comparsa, gradita o no, proprio mentre si sta parlando di lei. L'espressione, che si incontra in vari autori latini, da Terenzio a Cicerone, si riferisce alle frequenti "entrate" del lupo nelle favole di Esopo.

METTERE LO ZAMPINO

intrufolarsi, più o meno subdolamente, in una faccenda per trarne

vantaggio, con il passo felpato del gatto ma talvolta le cose non vanno come spera il manegione, e allora: Tanto va la gatta al lardo che ci lascia lo zampino.

MAMMALUCCO

Persona sciocca, inetta. Ma i mamelucchi, dal cui nome derivò il termine spregiativo, si dimostrarono tutt'altro che sciocchi: soldati circassi e turchestani importati in Egitto carne schiavi (tale il significato originario del nome, in arabo) dai sultani ayyubiti, si impadronirono ben presto del Paese e lo governarono dal XIII al XVI secolo, conservando buona parte del loro potere anche sotto il dominio ottomano e dando filo da torcere a Napoleone I.

MORS TUA, VITA MEA

Latino: la tua morte è la mia vita. Adagio latino che si richiama quando la disgrazia di uno rappresenta un vantaggio per un altro. Si usa anche come esortazione, un po' cinica, a bandire eventuali scrupoli e ad approfittare dell'occasione favorevole, anche danneggiando altri.

NEMICO PUBBLICO NUMERO UNO

Si dice del criminale più sanguinano e temuto del momento, quello sul quale la polizia è più ansiosa di mettere le mani. Il primo nemico pubblico numero uno fu John Dillinger, celebre gangster americano autore di molti omicidi e rapine, ucciso dagli agenti del F.B.I. all'uscita di un cinematografo di Chicago nel 1934.

NUDI ALLA META

Lo disse Mussolini nel

1923, declinando l'offerta del titolo di duca di Rodi che gli era stata fatta poco prima che le isole del Dodecaneso fossero annesse all'Italia (1924). Si ripete scherzosamente a proposito di chi ostenta eccessivo idealismo o affronta sacrifici sproporzionati rispetto a uno scopo, ritrovandosi alla fine con un pugno di mosche.

PROMESSE DA MARINAIO

Che non si mantengono. I marinai (d'altri tempi) erano famosi mancatori di parola, sia verso le ragazze, sia verso i santi, ai quali si raccomandavano durante le tempeste promettendo ceri e facendo voti d'ogni genere, destinati a essere dimenticati non appena scampato il pericolo.

ANNUNCI - giornalelarana@yahoo.it

VENDO

Vendo vicino centro, bel appartamento al primo piano ammobiliato e non di MQ 100 con terrazzoni, doppio garage e posti auto. Telefonare ore pasti al 333 7729605. Prezzo da concordare.

LAVORO

Laureata in economia e commercio e in legislazione d'impresa impartisce lezioni di matematica e di economia

aziendale per scuole medie e superiori. Esperienza, serietà e prezzi contenuti. Tel. 380 2587131.

Ragazza di 40 anni cerca URGENTEMENTE lavoro come pulizie, stiro o badante NO convivente a Bovolone e paesi limitrofi, grazie. Cel. 348 6003852

Signora di Bovolone referenziata, cerca lavoro come puli-

zie domestiche, stiro, compagnia anziani, a Bovolone e paesi limitrofi. Cel. 345 3395416

Signora italiana con esperienza parrucchiera cerca lavoro come aiuto negozio, commessa, pulizie casa o altro zona Bovolone. Cell. 328 2225077

Impartisco ripetizioni per ragazzi di medie e superiori principalmente in matematica e chimica. Offro aiuto com-

piti anche per bambini delle elementari. Per maggiori informazioni contattami pure al numero 351 9643005

AUTOFFICINA SGANZERLA SALIZOLE
Ricerca figura da inserire all'interno del proprio organico.
Requisiti: ragazzo giovane, disponibile e voglioso d'imparare la professione. Chi fosse interessato può telefonare allo 045 6954002 o inviare curriculum al seguente indirizzo:
mauriziosganzerla@gmail.com

Eseguo taglio erba, siepe, pulizia giardino, ed altri lavori di giardinaggio, svuoto cantine per info.tel.3282046253

Parrucchiera cerca come aiuto in negozio/come commessa o pulizie casa, ufficio zona Bovolone e paesi limitrofi. Cell. 328 2225077

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:

Costantino Meo

Redazione:

via Archimede, 10

37036 San Martino Buon Albergo

e-mail: giornalelarana@yahoo.it

Stampa:

Tipografia Mediaprint srl

Via Brenta, 7

SAN GIOVANNI LUPATOTO (VR)

Impaginazione grafica:

Michela Bertolini

Distribuzione:

MATTIA 3893131686

STEFANO 3774075673

Concessionaria per la pubblicità:

Diamente srl

Collaboratori

Mary Merenda

Dott. ssa Susie Baldi

Claudio bertolini

Il giornale è stato chiuso

il 2 marzo 2022.



MISTO
Carta da fonti gestite
in maniera responsabile
FSC® C105726



**3 SERATE TRA RICORDI,
EMOZIONI E PROGETTI.
INTERVISTE A CHI BOVOLONE LO VIVE**



GIOVEDÌ 10 MARZO 2022

ore 20.30 - Auditorium Biblioteca Civica
Via Vescovado 7 - Bovolone (VR)

*Intervista a 6 ospiti di Bovolone
in merito ai risultati conseguiti e ai progetti futuri*

Intervengono:

Orfeo Pozzani

sindaco di Bovolone

Emanuele De Santis

assessore alla cultura e alle politiche giovanili

Lisa Modena

giovane cantante, presenta il suo ultimo disco

Marco Bonfante

presidente SAPORINSIEME, parlerà di fiera ed economia

Noemi Cavallaro

giovane scrittrice, racconterà il suo libro presentato alla fiera di Torino

Lucio Chiavegato

imprenditore arredamenti hotel

Moderatore: **Marco Zago**

Intermezzi musicali: **Claudio Bertolini**

Durante le serate verranno rispettate le normative anti-covid vigenti.

Cagliari Andrea
Consulente informatico
Hardware e Software

Eseguo controllo e assistenza su computer, notebook, smartphone e cellulari.
Configurazione posta elettronica e ADSL.
Salvataggio, recupero, trasferimento dati e rimozione virus. Formattazione, ripristino e aggiornamento dei dispositivi.
Siti web e corsi di informatica.

345 7242269

info@hashtag-informatica.it



La Banca del tuo Paese.

Filiale di Bovolone

Via Roma 2

Tel. 045 6992203 -04- 05

Filiale di Villafontana

Via Villafontana 62/b

Tel. 045 7146155

www.bancaveronese.it