

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

**PUBBLICITÀ CON  
STANDARDI SU  
FIORIERE**  
Bovolone - Oppeano  
Ca degli oppi - Vallesse  
Salizzole - Villafranca  
Bertolini Pubblicità  
333 4450204

**IL MENSILE DI BOVOLONE**  
mensile di attualità, cultura ed informazione

**la rana**

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

**PUBBLICITÀ CON  
STANDARDI SU  
FIORIERE**  
Bovolone - Oppeano  
Ca degli oppi - Vallesse  
Salizzole - Villafranca  
Bertolini Pubblicità  
333 4450204

## ZAIA LAND

Anno 10 - Numero 06  
Ottobre 2020

*Le pari celebri*

**Il tuo potere ha origine  
nella mia  
paura.**  
**Se io non ho paura,  
tu perdi il potere.**  
**(Seneca a Nerone)**

**È** proprio il caso di dire che il Veneto è diventato la terra di Zaia (politicamente parlando). Il risultato delle ultime elezioni regionali non lascia dubbi, il presidente uscente Luca Zaia, ha vinto, anzi ha stra-

vinto. La coalizione di centrodestra che guidava, ha ottenuto numeri schiacciati, sfiorando il 77%, un record per qualsiasi elezione regionale. Agli sfidanti sono rimaste solamente le briciole. Va sottolineato che la Lista Zaia ha ottenuto molti più voti rispetto

alle altre liste di centrodestra, il consenso del presidente è stato ottenuto in maniera trasversale, anche al di fuori del recinto politico della sua area, infatti molti voti sono arrivati anche da PD e Movimento 5 Stelle, che hanno scelto la persona ed il suo modo di

amministrare la Regione e gestire l'emergenza Coronavirus.

A Bovolone è andata allo stesso modo, anzi gli elettori bovolonesi hanno premiato ancora di più Zaia, la sua coalizione ha ottenuto più dell'81%. Le ragioni delle dimensioni di questo successo possono essere molteplici, ma secondo me due sono state determinanti, è palese che Zaia sarebbe stato rieletto, ma l'arrivo della pandemia e la sua gestione in maniera egregia, oltre alla mancanza di avversari di spessore e con poca popolarità hanno portato ai numeri che vi ho sopra descritto.

Rimanendo in tema di elezioni, Bovolone inizia a prepararsi alle prossime amministrative (maggio 2021) ed incominciano anche i primi movimenti politici. Tra fuoriuscite dalla maggioranza, probabili rimpasti di Giunta, ragionamenti su schieramenti civici trasversali e corse solitarie di singole candidati, siamo solo all'antipasto di quello che vedremo nei prossimi mesi. Qualche nome e cognome circola già, ma non è il caso di "bruciare" i papabili candidati, il divertimento sarà assicurato!

**Costantino Meo**  
Direttore  
Responsabile

**Bertolini Pubblicità**  
comunicazione & grafica

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

**Prossima uscita  
20 novembre 2020**

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

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

### INFANZIA

Uffa...è l'ora del bagnetto...!  
Pag. 4

### RASSEGNE

Rassegna dei presepi  
2020 / 2021 Pag. 6

### MEDICINA

Non si può non comunicare  
Pag. 9

### RICORRENZE

Sabato 31 ottobre cena  
della classe 1953 al Ristorante  
da "Gianni" a San Pierino  
Pag.11

### BOVOLONE NEL '700

Nobiltà e borghesia in Bovolone (1a parte) Pag.14

**23  
NOVEMBRE**

**ESAME GRATUITO CIRCOLAZIONE DELLE GAMBE**  
Lavori in piedi o seduta/o tutto il giorno in ambienti caldi?  
Soffri di pesantezza, dolori, gonfiore agli arti inferiori?  
Potrebbero essere segnali di insufficienza venosa!  
Anche in autunno prenditi cura delle tue gambe.

Prenota un controllo gratuito in farmacia e sapremo darti consigli per un'adeguata prevenzione.

**LUNEDI' - VENERDI' 8.45 - 19.45  
SABATO 9.00 - 19.00**

\*Chiedere in farmacia per le modalità del servizio

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

**IL TUO CENTRO DELLA SALUTE:**  
**ELETTROCARDIOGRAMMA - HOLTER CARDIACO 24 ORE**  
**refertati da un medico CARDIOLOGO - HOLTER PRESSORIO**  
**SEMPRE DISPONIBILI IN FARMACIA\***

**AUTOANALISI GLICEMIA. COLESTEROLO (HDL E LDL),  
GLICEMIA, TRIGLICERIDI - ANALISI ACQUA  
TEST INTOLLERANZE ALIMENTARI  
CONSIGLI ALIMENTARI GRATUITI**

**CONSEGNA FARMACI A DOMICILIO GRATUITA\***  
WhatsApp per CONSIGLI e PRENOTAZIONI 392 2651290

**P COMODO PARCHEGGIO GRATUITO  
ORARIO CONTINUATO**  
[www.farmaciacrosare.it](http://www.farmaciacrosare.it) - [info@farmaciacrosare.it](mailto:info@farmaciacrosare.it)



## L'ETERNO RICORDO



La parola greca Koinonion indicava un luogo dove ci si poteva riposare dalle fatiche, un dormitorio, anche eterno, come il luogo che nel mese di Novembre diventa meta di molte visite alla ricerca dei nostri cari defunti: il cimitero.

Il primo cimitero cittadino a Bovolone fu costruito dove attualmente sorge il duomo di San Giuseppe, al centro del paese, vicino alla chiesa dedicata ai santi Fermo e Rustico e, poi, a San Biagio; a quel tempo, tuttavia, come ancora visibile all'interno dell'oratorio, era pratica normale seppellire i personaggi importanti della città, religiosi o civili, all'interno della struttura, in modo che chiunque passasse di

li potesse fermarsi a ricordarli e onorarli. Con l'arrivo dell'impero napoleonico, che estese il suo dominio anche nel nord Italia, nel 1804 venne approvato l'Editto di Saint Cloud, detto "Decreto imperiale sulle sepolture", il quale stabiliva che le sepolture avvenissero in spazi al di fuori delle mura delle città, o del centro del paese, in luoghi aperti. Qui a Bovolone, prima del passaggio agli austriaci avvenuto nel 1815, nel rispetto dell'editto, si iniziò quindi a costruire un cimitero nuovo vicino all'antico Santuario della Madonna della Cintura, da sempre meta di molti pellegrinaggi, da anni purtroppo abbandonato dopo i furti dei soldati francesi. Quel che era un paesino di 2500 persone aveva il suo cimitero nuovo, più ampio rispetto a quello del centro (che dal 1844 avrebbe fatto posto alla nuova chiesa parrocchiale secondo il desiderio dell'Arciprete Don Filippo Accordi), e pronto ad accogliere alcune

delle tombe di famiglia dei personaggi più importanti, come quella dell'eroe di guerra Franco Cappa.

Insieme al boom economico, la città ebbe un'ottima crescita demografica e per far spazio alle continue richieste di un luogo dove far riposare i propri cari, vennero iniziati i lavori per il nuovo cimitero. La struttura, essenziale nelle forme e in cemento armato, si estende per un ampio spazio e su due livelli, ospitando sia tombe di famiglia che sepolture singole e loculi, come quella del poeta Mario Donadoni.

Tra i due cimiteri si svolge la processione del 1° Novembre, uno dei riti cittadini più importanti per ricordare i nostri defunti e pregare per le loro anime. Dopo un iniziale momento nel cimitero più antico, con la benedizione della struttura, ci si incammina, recitando il rosario, verso il cimitero nuovo, dove si ascolteranno le sacre letture del gior-

no, si pregherà insieme e si benediranno le tombe.

C'è anche un altro rito, a cui sono particolarmente legato, diffuso nei giorni dei morti, cioè quello di lasciare, nella notte tra il 1° e il 2 Novembre, la tavola della cena imbandita, pronta ad accogliere le anime dei miei defunti che verranno a visitarmi durante la notte: quanto ero bambino preparavo sempre un posto per ognuno dei nonni nella speranza, e certezza, che sarebbero venuti a trovarmi e mi avrebbero accompa-

gnato fino al giorno del nostro incontro.

**Emanuele De Santis**  
**Centro Studi e Ricerche**



**MERCOLEDÌ 11 NOVEMBRE ALLE ORE 20**  
**10ª CENA DELLE IDEE**

presso Centro Sportivo Sociale  
**CASELLA di Bovolone**

**per adesioni:**

**334 1722038 (Angelo Patuzzo)**

**347 4761555 (Pietro Abram)**

**Il tuo biglietto  
sullo smartphone**

**APP Ticket BUS  
verona**



f ATV Bus Verona  
@ atvbusverona  
📍 ATV Bus Verona  
[www.atv.verona.it](http://www.atv.verona.it)



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



## BOVOLONE EURO 75.000,00



Al piano primo appartamento con cucina abitabile, soggiorno, due camere matrimoniali, bagno e ripostiglio. Garage singolo e terrazzino. Soluzione abitabile da subito, ristrutturata. Contesto di due unità senza spese condominiali!

CLASSE ENERGETICA IN FASE DI DEFINIZIONE.

## BOVOLONE EURO 65.000,00



Recente appartamento al piano terra con piccolo spazio di proprietà, ingresso, cucina-soggiorno, una camera matrimoniale e bagno. Soluzione in contesto curato con ampio giardino comune, zona San Pierino, da vedere!! Ideale come investimento, libero da subito!

CLASSE ENERGETICA IN FASE DI DEFINIZIONE.

## BOVOLONE EURO 89.000,00



Appartamento al secondo ed ultimo piano con balcone, cucina-soggiorno, una camera matrimoniale, bagno e ripostiglio/lavanderia. Garage singolo ed ampio. Soluzione dotata di cappotto termico e servita di ascensore con con spese comuni contenute. Appartamento completamente arredato completo di climatizzatori, da vedere!

CLASSE ENERGETICA IN DEFINIZIONE.

## BOVOLONE EURO 120.000,00



In posizione centrale in contesto di sole due unità senza spese condominiali, appartamento con cucina abitabile, soggiorno, bagno principale, una camera matrimoniale, una singola/studio con bagno riservato e ripostiglio. Soluzione completa di comodo garage e terrazza pavimentata di 30 mq. Ristrutturato totalmente, con riscaldamento a pavimento, ingresso indipendente!!

Libero e pronto per essere abitato.

CLASSE ENERGETICA IN FASE DI DEFINIZIONE.

## 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 ripostiglio, cantina, bagno/lavanderia e garage doppio. Soluzione del 2007 con riscaldamento a pavimento, completamente indipendente con giardino ed ingresso esclusivo!! Ottimo stato! CLASSE ENERGETICA C.

## BOVOLONE EURO 220.000,00



Storica Villa indipendente in pieno CENTRO di 400 mq con ampio giardino esclusivo di oltre 400 mq sul retro dell'abitazione. Soluzione composto da ingresso, cucina abitabile, soggiorno con camino, sala da pranzo, camera/studio e bagno al p. terra; quattro camere matrimoniali e terrazzo al p. primo; taverna e mansarda. Ideale per ristrutturazioni!

CLASSE ENERGETICA IN FASE DI DEFINIZIONE.

**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



# UFFA....È L'ORA DEL BAGNETTO..!



**A**nche se molti esperti continuano a dire che il bagnetto a fine giornata è rilassante, i bambini a volte ci mostrano il contrario: invogliarli a lavarsi non è sempre semplice. Insegnare l'igiene personale ai bambini è importante, così come lo è abituarlo sin da piccolo ad una corretta igiene orale e della propria persona. Parecchi bambini in età scolare però, fanno capricci quando devono prendere in mano lo spazzolino o entrare nella doccia, e anche quando lo fanno insistono per farlo da soli e non sanno usare bene lo spazzolino, non si lavano bene le mani e non usano correttamente shampoo e bagnoschiuma. Le cause possono essere tante. Alcuni non hanno la giusta capacità di spazzolare correttamente i denti, altri possono sentire un po' di dolore o non sopportare il sapore del dentifricio, altri teme-

re lo shampoo che entra negli occhi e che brucia. I più grandicelli possono avere una certa riluttanza ad interrompere le loro attività per svolgere un lavoro di routine, comunque noioso, e in certi casi questo atteggiamento negativo può essere un aspetto della lotta contro i genitori. Bisognerebbe chiedere al bambino per quale motivo è così restio a lavarsi e quali sono le sue preoccupazioni in questo ambito. Naturalmente sarebbe bene scegliere il momento giusto per affrontare la questione, quando si hanno tempo e pazienza per chiacchierare con tranquillità! E allora ecco alcuni consigli utili per genitori alle prese con figli riluttanti alla pulizia:

• **Mantenete la routine anche nella crescita.** Insegnare al bambino delle sane abitudini in fatto di igiene sin da piccolo, rafforzando i comportamenti corretti e aiutandolo a migliorare, lasciandolo ad un certo punto, autonomo nella

gestione e nello svolgimento delle operazioni di igiene personale, già a otto anni devono essere in grado di lavarsi bene i denti e farsi la doccia da soli, ma a dieci anni è assolutamente l'età giusta per raggiungere un grado di abilità ottimale per prendersi cura di sé stessi

• **Fatelo diventare un momento di svago.**

Può aiutare immaginarlo come un momento di gioco: ad esempio, durante il bagnetto nella vasca i piccoli giochi galleggianti possono diventare i soggetti di un racconto, o di una fiaba.

• **Shampoo e bagno schiuma? Su misura!**

Comprate insieme ai

piccoli i prodotti per il bagno, prediligendo le fragranze che preferiscono o i colori che amano di più. In questo modo, li farete sentire coinvolti in qualcosa che li riguarda.

• **Mostrate voi stessi il valore dell'igiene quotidiana.**

Mostrate sin da piccoli la vostra routine del lavaggio: se è pronta la pappa portate con voi il bambino al bagno per lavare insieme le manine!

• **Siate decisi, ma non petulanti.**

Se è arrivato il momento di lavarsi e il bambino è ancora preso dai suoi giochi o dalla tv, siate dolcemente categorici. Bisogna andarsi a lavare, usiamo il nuovo bagnoschiuma oggi? Ricordate che non c'è bisogno del bagnetto completo ogni sera, una piccola rinfrescata, a volte può bastare.

**Mary Merenda**  
Insegnante di  
scuola dell'infanzia

## LO SAPEVATE CHE...

Avete mai sentito parlare della cosiddetta "ipotesi dell'igiene". Diverse ricerche scientifiche ipotizzano che l'aumento delle allergie nella popolazione sia in parte dovuto a un ec-

cesso di igiene, quindi a una minor esposizione dei bambini a germi e batteri che potrebbero "insegnare" al sistema immunitario ad attivarsi nel modo corretto.

Sul *New England Journal of Medicine* è stata condotta una rassegna sui diversi studi riguardanti lo sviluppo di asma e manifestazioni atopiche. Dai soggetti analizzati sarebbe emerso che i bambini cresciuti in aree rurali svilupperebbero questi disturbi con meno frequenza rispetto agli altri perché vivrebbero a contatto con un maggior numero di microbi. A conclusioni simili sarebbe arrivato un altro studio pubblicato sulla rivista *Science*: i bambini di città, che vivono in un ambiente più asettico, potrebbero sviluppare allergie più facilmente rispetto ai bambini di campagna.

Dunque, il sistema immunitario, venendo a contatto con pochi microbi, batteri e germi durante l'infanzia, farebbe fatica a riconoscere quali elementi sono davvero pericolosi per l'organismo, perciò si attiverebbe anche in presenza di agenti innocui.

In altre parole, secondo l'ipotesi dell'igiene, una moderata esposizione a germi e batteri potrebbe limitare lo sviluppo di allergie stimolando in modo corretto il sistema immunitario. Tuttavia, non ci sono prove certe a riguardo e la letteratura scientifica ha messo spesso in discussione questa teoria...





# RETRAIN

TUTTO PER LA TUA SALUTE



Dott. **Luca Seren**  
Biologo Nutrizionista

VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE ATTUALE,  
COMPOSIZIONE CORPOREA, MISURATA CON STRUMENTAZIONE  
SPECIALISTICA

PIANO NUTRIZIONALE PERSONALIZZATO PER:

OBESITÀ – SOVRAPPESO – SOTTOPESO

CONDIZIONI PATOLOGICHE ACCERTATE

CELIACHIA – INTOLLERANZE – ALLERGIE

GRAVIDANZA – ALLATTAMENTO

BAMBINI – ADOLESCENTI

ATLETI E SPORTIVI

Presso CENTRO RETRAIN in via San Pierino 53, Bovolone (VR)

**045.2456693 - 3491335203**

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

**Tutti i servizi di Centro Retrain su [www.centroretrain.com](http://www.centroretrain.com)**



## Rassegna dei Presepi 2020/2021 quest'anno si terrà nelle Cantine del Vescovo

Molti, penso, non vedono l'ora che questo 2020 finisca in fretta. Questo maledetto Covid 19 che ha messo a dura prova, e lo sta facendo tutt'ora, famiglie, imprenditori, negozianti ecc... ha fatto danni enormi sia in salute che in economia. Ha messo a dura prova, addirittura sopprimere, anche alcune manifestazioni locali che davano del "movimento" in paese e quindi di riflesso anche facevano "girare" un po' di economia in più. Una di queste manifestazioni che ha rischiato di "saltare" è stata la 26esima edizione presepistica che in tutti questi anni si è svolta nell'antica chiesa di San Biagio e che quest'anno, per i noti motivi di distanziamento sociale dovuti al virus, anche questa parte antica della chiesa viene usata per

le celebrazioni delle Sante Messe. "Per noi del gruppo "Amici del Presepe", è stato un duro colpo non avere più a disposizione un posto così ampio e centrale per l'esposizione dei presepi" sottolinea Gianni Trentini portavoce del gruppo, "però non ci siamo persi d'animo e abbiamo deciso, vista la disponibilità da parte del comune, di spostare la rassegna dei presepi, nelle Cantine del Vescovo, locate presso la Biblioteca Mario Donadoni in via Vescovado". Questa rassegna, dovuto ad uno spazio molto più ridotto degli altri anni, vedrà meno presepi esposti, circa 50/60 provenienti non solo dalla provincia ma anche da altre regioni, ma saranno esposti in uno degli spazi più belli e caratteristici del comune di Bovolone, "le Cantine del



Vescovo" appunto, molto conosciute anche perché all'interno contengono "il percorso degli stili del mobile classico". Quella che si presenterà sarà una rassegna dei presepi un po' più "intima" del solito, ma sicuramente anche quella di quest'anno sarà molto suggestiva che senz'altro i visitatori sapranno apprezzare. L'inaugurazione è stata fissata per domenica 6 dicembre. La rassegna dei presepi resterà aperta fino a dome-

nica 21 Gennaio 2021.

Una manifestazione che come tante altre, sarà soggetta a tutte le precauzioni del caso, innanzi tutto per l'interesse dei visitatori che verranno a vedere la rassegna, e poi per evitare sanzioni. "In questa edizione, come vuole il momento che stiamo attraversando" vuole precisare Trentini "saranno presi tutti quei provvedimenti previsti dalle normative vigenti sul Covid 19, quindi un'entrata differen-

ziata dall'uscita, un percorso ben stabilito per evitare assembramenti, oltre, in entrata, alla consueta misurazione della temperatura, igienizzazione delle mani, mascherine e quant'altro previsto dalle normative". Ampio servizio su inaugurazione, espositori e un programma più dettagliato di questa rassegna la troverete sul prossimo numero del nostro mensile.

Claudio Bertolini



## L'inverno, la stagione che mette di più a dura prova la nostra auto

La stagione fredda è alle porte e con molta probabilità si vedrà la prima neve, le prime gelate, la nebbia e tutte quelle situazioni climatiche che mettono a dura prova le nostre auto. Se per gli uomini è sufficiente indossare i cappotti pesanti, per le auto la preparazione alle temperature più rigide è più complessa. Esiste una serie di controlli specifici per proteggere e

mantenere efficienti i propri veicoli con l'arrivo dell'inverno: la cosa più scontata e alla portata di tutti è l'utilizzo di un buon antigelo da aggiungere nel radiatore e nella vaschetta del lavavetri; poi va fatta verificare la tensione della batteria, la pressione delle gomme che varia a seconda del clima, il livello dell'olio. Un'informazione poco nota, particolarmente importante per i veicoli con motori diesel, è il controllo del gasolio prima di un viaggio in montagna (o in zone con climi particolarmente freddi). L'errore comune è il rifornirsi con il gasolio invernale già in città, prima di partire. Solo i distributori delle località montane forniscono il carburante diesel già "allungato" con la giusta dose di antigelo. Il gasolio venduto nelle città più calde non è dotato, molto spesso, dell'additivo adatto a proteggere i motori dalle basse temperature. È però comunque possibile acquistarlo e farlo aggiungere separatamente dal proprio benzinaio di fiducia. Altro consiglio utile è quello di lubrificare le serrature esterne che eventualmente ghiacciate, possono essere scaldate con un olio spray specifico. In macchina è bene avere un raschiaghiaccio per scongelare il parabrezza: mai usare acqua calda sul parabrezza che potrebbe rompersi per lo choc termico. L'autunno e l'inverno sono stagioni micidiali anche per la carrozzeria della nostra auto, smog, ghiaccio, pioggia, nebbia mettono a dura prova la verniciatura e la lucentezza dell'auto, quindi sarebbe "salutare" per il mantenimento di una carrozzeria che possa mantenersi nel tempo di rivolgersi ad un esperto carrozziere per farci consigliare come proteggere questo mezzo diventato ormai indispensa-

bile per il lavoro o per il semplice "spostarsi".

Una Carrozzeria che ti dia la garanzia di assistenza in caso di incidenti che nella stagione invernale, causa ghiaccio, nebbia o pioggia, sono sempre possibili e che sappia prendersi cura della sostituzione dei pezzi e delle ammaccature con professionalità e ad un giusto prezzo.

L'auto è ormai un bene di cui non si può più fare a meno proteggerla è un nostro dovere.



• 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



De Ruggini Auto... dal 1972 al vostro servizio!

- Officina meccanica
- Elettrauto - Gommista
- Centro Revisioni auto, moto e ciclomotori

NOLEGGIO  
AUTO E  
FURGONI

**BOVOLONE (VR)** via Madonna, 402  
Tel. 045 7100790 - Fax 045 6908670  
deruggini@deruggini.com - www.deruggini.com



# SAN PAOLO INVEST, UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER LA CONSULENZA FINANZIARIA



l'obiettivo di creare serenità e tranquillità nelle scelte di investimento dei clienti, in modo da pianificare il futuro in base ai propri obiettivi di vita.

Sanpaolo Invest integra, da sempre, due qualità comple-

mentari. La vicinanza al cliente: il private banker è l'interlocutore privilegiato del cliente, con il quale costruisce una relazione diretta, basata su professionalità, trasparenza e riservatezza; e la solidità di una grande banca: le risorse ed il know-

how di un grande gruppo bancario a supporto del private banker con l'obiettivo di dare maggior sicurezza e serenità al cliente. Le due consulenti Nicoletta Baldi e Paola Eva De Tomi vi aspettano nel loro ufficio di via Garibaldi 47 a Bovolone, per rispondere al meglio alle vostre esigenze dal punto di vista finanziario attraverso una consulenza su misura o anche solamente per un semplice incontro conoscitivo senza impegno. Potete contattarle ai seguenti recapiti: Nicoletta 347-5175839, mail [nicoletta.baldi@spinvest.com](mailto:nicoletta.baldi@spinvest.com), Paola 347-1303355, mail [paola.detomi@spinvest.com](mailto:paola.detomi@spinvest.com).

**D**a più di un anno è operativo a Bovolone il nuovo ufficio di consulenza finanziaria per San Paolo Invest, facente parte del grande gruppo di Intesa San Paolo. L'unicità è la mission distintiva di

questa banca che ha nella gestione del risparmio il suo fiore all'occhiello.

Le due consulenti finanziarie Nicoletta Baldi e Paola Eva De Tomi, professioniste con una esperienza più che ventennale nel mondo bancario e finanziario, assistono i clienti nella

gestione consapevole dei loro patrimoni, partendo da un'attenta analisi delle reali esigenze e del profilo di rischio. Viene quindi offerta una consulenza finanziaria sull'intero patrimonio del cliente, nella piena trasparenza e nel rispetto delle regole, con

le risorse ed il know-



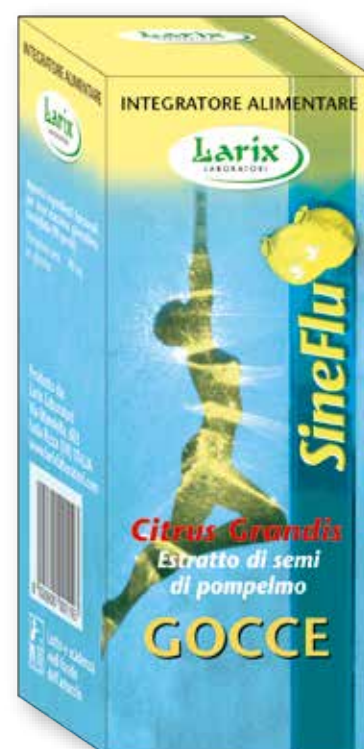
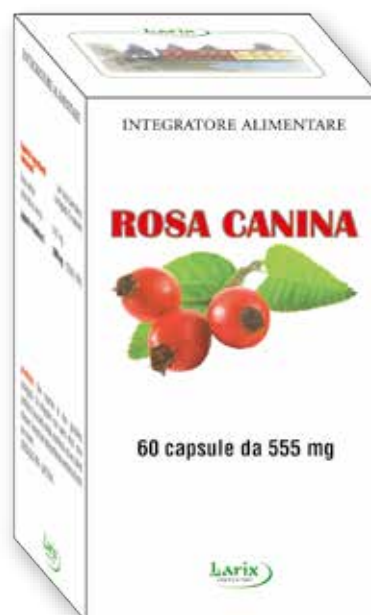
## SANPAOLO INVEST

**NICOLETTA BALDI - 347 5175839 - [nicoletta.baldi@spinvest.com](mailto:nicoletta.baldi@spinvest.com)**

**PAOLA EVA DE TOMI - 347 1303355 - [paola.detomi@spinvest.com](mailto:paola.detomi@spinvest.com)**

**UFFICI: VIA GARIBALDI, 47 - BOVOLONE (VR)**

# 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.



# NON SI PUÒ NON COMUNICARE



**C**osa significa che non si può non comunicare? Significa semplicemente che tutto ciò che facciamo, attenti bene non solo ciò che diciamo con le parole, fa in modo che all'altra persona arrivi un messaggio, una comunicazione. Proviamo a prendere come esempio il silenzio dopo una lite per capire che è impossibile non comunicare: l'ostentato comportamento dello stare zitti, del non parlare (comportamento spesso accompagnato da un linguaggio non-verbale evidente, come muscoli lunghi, evitare di stare nella stessa stanza con la persona con cui si è discusso, ignorare l'interlocutore ecc.) costituisce un messaggio molto chiaro da parte di chi sta zitto. Un appuntamento saltato, un messaggio sul cellulare che si finge di non aver letto, un invito a cui non si risponde, la non-partecipazione ad una riunione, sono soltanto alcuni esempi della vita quotidiana

in cui il valore comunicativo è elevato. Secondo la psicologia della comunicazione, l'uomo, qualunque cosa faccia, non può fare a meno di emettere comportamenti: in qualunque modo decidiamo di comportarci stiamo comunicando qualcosa. Il silenzio è una forma di comunicazione per sé povera, nel senso che al di là del significato che è possibile attribuirgli, come ad esempio rabbia, delusione chi è dall'altra parte e deve "subire" questo tipo di comunicazione, non ha altri elementi a disposizione per "capire" cosa veramente l'altra persona vorrebbe dire. La conseguenza è spesso che ci si mette ad interpretare per poter dare un significato a questa situazione poco chiara. L'interpretazione, però, per quanto sia uno strumento utilissimo e a volte indispensabile, presenta a sua volta un rischio: il fatto che non potendoci confrontare con l'altro si rischia che possa trarci in inganno e impedirci di capire

fino in fondo la posizione dell'altra persona. Una comunicazione povera di significati espliciti, come il silenzio, povera soprattutto se non accompagnata da altre informazioni sul contesto, si presta, quindi, ad un'ampia gamma di interpretazioni. Esso, infatti, è spesso accompagnato dalla tacita e irrazionale pretesa che l'altro debba conoscerne i motivi e le ragioni. In queste condizioni, a volte la sensibilità dell'osservatore può essere uno strumento adeguato a capire il silenzio dell'altro, altre volte può invece rivelarsi inefficace. Fatta questa premessa diventa quindi chiaro come diventi estremamente importante comunicare in modo efficace, proprio per evitare fraintendimenti e quindi discussioni o peggio allontanamenti, ricordandoci però come già detto che ogni comportamento comunica qualcosa. A volte capita che magari abbiamo in testa un concetto ma poi finiamo per usare un giro di parole che lo rende meno chiaro. Spesso, magari non si sa come fare una critica o una richiesta di un favore e si finisce per usare delle parole che non permettono a chi ci sta ascoltando di comprendere cosa realmente gli stiamo chiedendo. In altre occasioni invece semplicemente ci dimentichiamo di dire delle cose che abbiamo bene in mente ma l'altro non sa. Ogni persona che ci sta

ascoltando inoltre filtrerà ciò che sente in base alle sue aspettative e al suo umore. Diversi studi hanno dimostrato, ad esempio, che se siamo tristi, interpretiamo le situazioni in maniera più negativa. Diventa quindi importante che la nostra comunicazione sia efficace e lo diventa nel momento in cui noi attiviamo un ascolto attivo. Lo scopo dell'ascolto attivo è di riuscire ad assumere la prospettiva dell'altro. Siamo molto bravi a dare per scontato che il nostro modo di vedere le cose sia quello giusto. Purtroppo spesso non siamo consapevoli che di solito le persone non hanno tutte le nostre informazioni e sono anche a conoscenza di fatti che noi ignoriamo. Assumere la prospettiva altrui non significa dare ragione. Significa riconoscere che se qualcuno reagisce in un certo modo, se ha quelle aspettative c'è un motivo. Capendolo creiamo un territorio comune da cui partire a dialogare. Per poter comunicare in maniera efficace bisogna essere oggettivi ed evitare di far sentire l'altro sotto accusa. Per questo motivo è necessario imparare a descrivere invece di giudicare. Cosa favorisce un buon ascolto? Per imparare a diventare degli ascoltatori migliori, occorre imparare alcune semplici cose:

1. L'interesse reale e sincero: per ciò che la persona ci sta dicendo;

2. Non ascoltare "per forza": se non si è in vena di ascoltare con la dovuta attenzione è meglio dirlo apertamente, chiedendo disponibilità a parlare in un momento più adeguato; in tal modo si dimostra interesse e rispetto per l'altra persona;

3. Mostrare interesse: durante la conversazione non bisogna dedicarsi ad altro, fare delle domande ben poste, non interrompere e guardare le persone negli occhi;

4. Chiedere chiarimenti: se si pensa di non aver capito bene una cosa;

5. Verificare se si è capito bene: cioè ripetere con altre parole ciò che l'altro ha appena detto;

6. Non interrompere: fare domande o dire la propria opinione solo quando la persona con cui stiamo parlando ha finito;

7. Non cambiare discorso: farlo mentre l'altro parla indica disinteresse e mancanza di rispetto;

8. Non pensare di aver subito capito tutto: pensando già di sapere ciò che l'altro ci vuole dire.

Ricordiamoci quindi che prendere atto dell'impossibilità di non-comunicare significa dare un duro colpo alla pretesa, vagamente infantile, di neutralità espressa nell'atteggiamento, cosa che come abbiamo visto non è possibile!

**Dott.ssa Susie Baldi**  
Psicologa/Psicoterapeuta

**LA RANA** mensilmente viene consegnato **GRATUITAMENTE** a 6.000 FAMIGLIE di Bovolone / Villafontana e tutto questo **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.veronafinestre.it](http://www.veronafinestre.it) - [info@veronafinestre.it](mailto: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

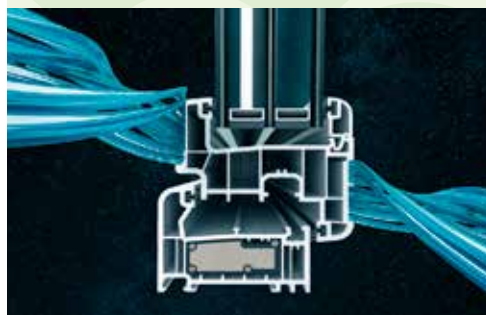
#### 3 PUNTI VENDITA

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**





# SABATO 31 OTTOBRE CENA DELLA CLASSE 1953 AL RISTORANTE DA "GIANNI" A SAN PIERINO

**S**i cari amici del 53, anche se questo è un anno un po' (tanto per non perdere il nostro ottimismo che ci distingue) "tribolato", ci ritroveremo anche quest'anno per festeggiare, con una cena, la nostra bellissima età, raggiunta magari con qualche acciaccio, ma... raggiunta.

Sapete una cosa, l'unica cosa che ci frega è la Carta d'identità, perché noi dentro "semo ancora dei vispi butèi e butèle che non mola mai". Ci piace ancora tanto la bella compagnia, il buon cibo, il divertimento e la musica, la "nostra musica" quella che un tempo ci ha fatto innamorare, che ci ha fatto battere forte il cuore, che ha sottolineato i nostri momenti gioiosi o a volte anche meno gioiosi, ecco in que-

sta festa del 53 anche quest'anno la musica non mancherà. Purtroppo l'unica cosa che non potremmo fare sono i 4 salti che eravamo abituati fare per "scatenarci" un po', anche noi come bravi cittadini, cercheremo di rispettare tutte quelle normative in vigore, ma questo non ci impedirà di passare una bella serata in allegria. Bene, dopo questa premessa vi ricordo che quest'anno l'appuntamento è fissato per **sabato 31 ottobre alle ore 20 presso il ristorante da "Gianni" in via San Pierino a Bovolone**, dove ci troveremo con gli amici e amiche del 1953 di Bovolone, Isola Rizza e Salizzole, come abbiamo fatto negli ultimi anni, con rispettivi coniugi che in questa nostra festa sono sempre ben graditi. Quali saranno le novità di quest'anno? Una in modo particolare:

quella che faremo più "casino" dell'anno scorso, almeno spero, e ci aiuterà molto la musica con il consueto karaoke, dove ognuno potrà sbizzarrirsi "tentando" di cantare qualche canzone con la certezza che riceverà solo applausi e non fischi, le barzellette, e un po' di "spettegulesssss" che non guasta mai. Sarà come di consueto un'occasione per rivedere vecchi amici che magari avevamo un po' perso di vista e magari per dirgli: "te ricordito de quando mi e ti..." insomma, approfittare di questi momenti per ricordare i "bei tempi da zoeni". Bene, che dire ancora, se non che vi aspettiamo naturalmente numerosissimi come sempre. Saremo un bel gruppo di amici che si ritroveranno per passare una serata in gradevole com-

pagnia e in assoluta sicurezza. Appuntamento quindi a sabato 31 ottobre alle ore 20 al ristorante da "Gianni" per festeggiare la nostra classe in allegria. Per prenotazioni ritaglia-

re, compilare e consegnare il modulo ai negozi sopra descritti **entro il 28 ottobre**, oppure telefonare ai numeri che si trovano sullo stesso.

**Claudio Bertolini**

## CENA DELLA CLASSE 1953 Modulo di adesione

n. persone \_\_\_\_\_ nome \_\_\_\_\_

cognome \_\_\_\_\_

nome coniuge \_\_\_\_\_

**Aperitivo di benvenuto**

**Primo: risotto con tastasal, Maccheroncini funghi misti e speck**

**Secondo: Filetto di maiale ai carciofi**

**Contorni: misti di stagione**

**Formaggi misti, Frutta, dolce, vino, acqua, caffè, correzioni.**

**€ 25,00 a persona**

**MUSICA E KARAOKE ALIETERANNO LA FESTA**

Il seguente tagliando va compilato e consegnato (accompagnato da € 10,00 a persona come acconto) in uno dei seguenti punti:

**GIOIELLERIA TOSI** via Garibaldi

**LA MERCERIA** Galleria Spazio 3

**PEREZZANI PATRIZIO** via crosare

**CLAUDIO BERTOLINI** via M. Goretti (redaz. La Rana)

**LINEA PIÙ ANNAMARIA** Galleria Spazio 3

**Per info e prenotazioni: 335 5955293 Enrico  
377 9917368 Graziano - 337464175 Perezzi P.  
333 4450204 Claudio - 338 6940952 Patrizio B.  
328 8834480 Faustino - 348 6913212 Filippo**

## PER MANTENERE ALTE LE VOSTRE DIFESE IMMUNITARIE SINTESI DI POTENTIAL N ALPHA

**L'autoregolazione della funzione immunità con azione di:**



**Rinforzo del Sistema nervoso  
centrale sempre interessato in  
occasione di turbe immunitarie**

**Rinforzo dell'immunità  
cellulare e umorale**

**Difesa e/o di riparazione della  
protezione membranaria**

**Stimolazione degli emuntori**

**Difesa anti - radicale**



**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



PASTICCERIA 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, SPECIALITÀ  
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



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

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.



# 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: **Paganotto Caffè, Vivai Ghellere e Biscotteria Le Furezze**.*

## PAGANOTTO CAFFÈ, DA TRE GENERAZIONI LEADER NELLA PRODUZIONE DI CAFFÈ



**P**aganotto Caffè è una torrefazione pre-

sente sul mercato da oltre tre generazioni, con sede a Villafontana. Produce pregiate miscele di caffè in grani e non solo, composte dalle migliori arabiche del Brasile e del Centro America. La distribuzione dei prodotti Paganotto Caffè è rivolta sia al canale HoReCa, con bar e ristoranti, sia al settore privato. L'azienda dispone infatti di un vasto assorti-

mento di caffè e prodotti solubili quali l'orzo, il ginseng e il tè in capsula di diversi formati e in cialda, con le rispettive macchine per l'erogazione, in modo da concedersi una pausa caffè come al bar comodamente da casa o dall'ufficio. Lo slogan "il caffè d'autore", riportato anche sul logo, attribuisce ai diversi prodotti la qualità che contraddistingue l'a-

zienda sul mercato. Nella sede a Villafontana è presente uno spaccio dove si possono acquistare le miscele di caffè in grani o macinati, oltre a tutta la gamma dei prodotti in capsula e cialda. Per chi invece preferisce la comodità, vengono effettuate consegne a domicilio in breve tempo. Paganotto Caffè è stata una delle prime aziende ad aderire

al progetto "Bovolone in tavola", in quanto crede nella forza del gruppo e sostiene il territorio dove svolge la propria attività. Viene considerata molto importante, infatti, la valorizzazione dei produttori locali che operano nel settore agro-alimentare e il riconoscimento di standard di qualità sempre più elevati che identificano il territorio.

## VIVAI GHELLERE, 170 ANNI E NON SENTIRLI



**1** 70 anni e non sentirti, è questa l'età del nostro vivaio, da sempre a Bovolone. I nostri nonni, bisnonni e trisavoli hanno sempre creduto nel valore della natura e nell'atten-

zione per il territorio... e noi con loro continuiamo questa sfida. Nei decenni passati i nostri antenati, si occupavano di piante da frutto, preparavano le terre per i giardini e piantavano alberi nei viali del nostro paese, la passione per questo lavoro è da sempre il filo conduttore. Noi della 4° generazione siamo Lauro e Maria Alessandra, abbiamo competenze diverse e insieme portiamo avanti la nostra idea di vivaio del XXI secolo, la cura delle piante che utilizziamo

anche per realizzare giardini, è nel nostro DNA, come lo sono la progettazione, la manutenzione e la potatura. Negli anni, ormai sono trenta, abbiamo incontrato gli agrumi e abbiamo affinato l'arte di coltivarli in vaso anche nella nostra nebbiosa pianura. Proprio qui dove sembrerebbe impossibile, abbiamo realizzato il più grande vivaio di Citrus del nord Italia, più di 2000 piante suddivise in oltre 250 specie, sono ora il nostro vanto, abbiamo

perfezionato tecniche colturali, tanto da organizzare corsi e seminari per chi desidera imparare a coltivarli. Durante l'anno i nostri agrumi carichi di frutti, producono gli ingredienti per realizzare diversi tipi di marmellate: limoni, arance, mandarini, bergamotti, proprio quando sono al culmine del loro sapore, ricchissimi delle loro proprietà, vitamine e oli essenziali, li raccogliamo per la trasformazione. Ricche e profumate, le marmellate che produciamo, possono

essere gustate a colazione e per la loro complessità di sapore sono ideali per accompagnare formaggi o carni. Le nostre marmellate ci sono sembrate il prodotto ideale da proporre per il bellissimo progetto: Bovolone in Tavola, aziende unite nel preservare le produzioni locali e i prodotti d'eccellenza del nostro territorio, per partire dalla nostra terra e dai nostri saperi, insieme per far conoscere e apprezzare Bovolone, come merita.

## LE FUREZZE BISCOTTERIA BIOLOGICA GOURMET



**S**fureso in dialetto veneto vuol dire ghiottoneria, leccornia. La biscotteria Le Furezze nasce nel 2014 con la volontà di sfatare l'associazione "dolce = peccato di gola", proponendo una pasticceria nutrizionalmente attenta ed emotivamente buona. Arrivano i primi riconoscimenti su testate giornalistiche nazionali (Millionaire e l'Avve-

nire), che parlano dell'originalità del progetto e in seguito da testate specializzate nel settore food (Gambero Rosso, il Golosario, e altre rubriche nazionali...) che riconoscono la qualità e la particolarità dei nostri prodotti. L'anno scorso è arrivato anche un premio internazionale. Quest'anno una collaborazione con uno chef a due stelle Michelin. Perché il biscotto? Perché è un prodotto che ci accompagna del quotidiano e può rendere speciale ogni momento della giornata. Ricettare un biscotto diventa un modo per condividere la nostra costante ricerca di equilibrio. I nostri prodotti sono il frutto

dell'attenta selezione delle materie prime, della combinazione armonica tra di esse e della passione con cui le pensiamo e realizziamo. Le ricette sono studiate per ottenere prodotti leggeri e digeribili, mantenendo sapori delicati ed evocativi. Ci ispiriamo ai principi della naturopatia e della medicina cinese, per questo motivo formuliamo le ricette ponendo attenzione sia alle proprietà nutrizionali, sia alle caratteristiche emozionali degli alimenti che le compongono. Infatti, l'equilibrio tra grassi e zuccheri consente di preservare il palato pulito e

pronto ad accogliere gusti e profumi garantiti dalla qualità degli ingredienti biologici accuratamente selezionati: Farine Macinate a Pietra, Cioccolato Fondente 70% da Fairtrade, Erbe Officinali, Olii Essenziali e Spezie. In questi mesi ci siamo dedicati alla realizzazione di biscotti pensando ai momenti quotidiani, specialmente alla colazione, e da qui sono nati i Frivoli, una linea interamente dedicata a chi ha voglia di iniziare con leggerezza la giornata con leggerezza e spensieratezza: frollini al caffè; al cioccolato fondente, allo zucchero di cocco e al grano saraceno con cioccolato.

Tutti i nostri biscotti sono senza lattosio, vegani, ad alto contenuto di fibre e naturalmente senza glutine. Una delle esperienze che arricchisce la nostra azienda è la nostra partecipazione al gruppo Bovolone in Tavola. Poterci confrontare con aziende del nostro territorio e avere l'opportunità di lavorare in squadra per promuovere la nostra terra è uno stimolo continuo cercare di unire tradizione e innovazione attraverso i nostri prodotti. Ti aspettiamo nel nostro spaccio in via Alberto da Giussano, 36 a Bovolone per farti assaggiare tutte le nostre delizie!



# NOBILTÀ E BORGHESIA IN BOVOLONE (1ª PARTE)

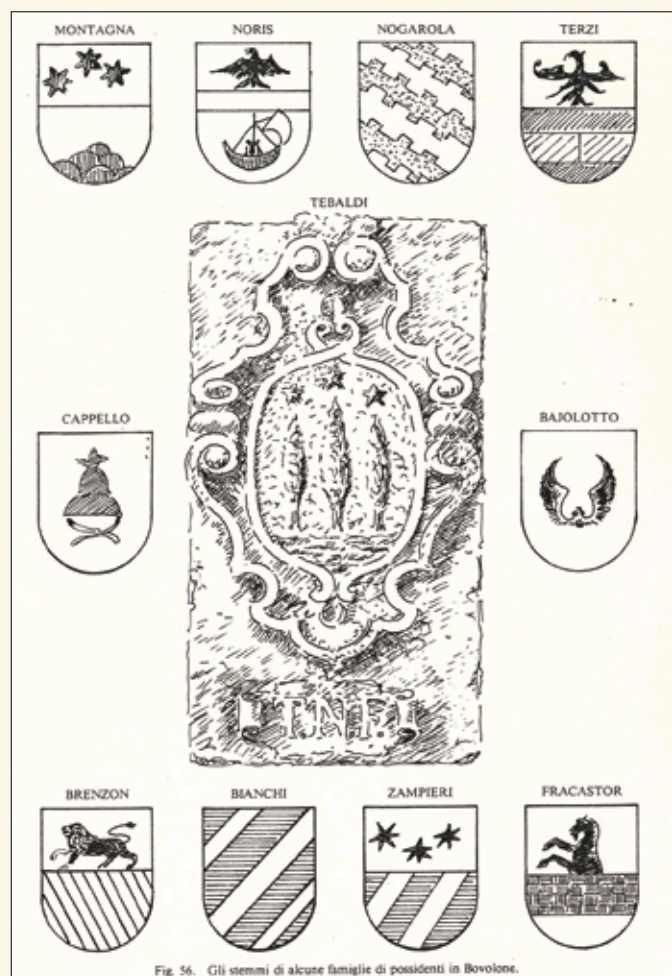


Fig. 56. Gli stemmi di alcune famiglie di possidenti in Bovolone.

**T**ra i nobili o borghesi casati che primeggiarono a Bovolone vi furono: I Bajalotto. È forse il più antico dei casati di cui esiste memoria a Bovolone, e del quale si sa che alcuni

suoi antenati erano venuti in paese ancora nel 1200 dalla contrada veronese di S. Cecilia. Tra i discendenti di essa sono da ricordare il "Gentiluomo" Giovanni eletto nel 1200 "decano" della vicinia comunale; Domenico che nel

1352 riscuoteva a nome del Vescovo l'affitto dei dazi e delle gabelle a lui spettanti nelle terre di Bovolone e di Villafontana; Francesco che ebbe conferma dell'investitura di 837 campi e il titolo di Magnifico Cavaliere dell'Imperatore Carlo V° che passò poi al figlio Giovanni; l'eccellentissimo dottor in legge Bernardino, morto nel 1570; il "capitano" Allegro e Scipione suoi figli; un altro Bernardino vissuto nei primi anni del 1600, tipico giovinastro gaudente del suo tempo, e soprattutto il nobile Gerolamo, morto nel 1688 del quale è scritto nel necrologio canonico che fu "amantissimo dei poveri".

Poco dopo in S. Anastasia a Verona si chiuse definitivamente il sepolcro del ramo bovolonese dei Bajalotto.

Il casato aveva ottenuto l'investitura feudale di 500 campi da parte del Vescovo ancora nel 1422: diventato così proprietario di terre, iniziò per esso una nuova era che lo portò al massimo splendore.

La famiglia innalzò in piazza un grande palazzo quattrocentesco con torre, colombara ed ampio cortile circondato da mura. Questo palazzo venne in seguito ristrutturato e trasformato in una lussuosa dimora che dominò per quasi 300 anni la piazza di Bovolone.

I beni Bajalotto alla metà del 1500, risultavano così ubicati: al Gaion; in località Prato Castello, e nelle contrade del Fagnan, del Malin del Finiletto, delle Cà Bordelle, delle Merle, del Piatton, dei Baldoni e del Prà San Fermo.

Tale ricco patrimonio terriero fu nei secoli seguenti suddiviso tra i molti discendenti del casato e alla fine del 1600,

a causa del rapido frazionamento, di essa non restava quasi più nulla. Parte di esso del 1698 andò in eredità alla S. Casa di Pietà di Verona, parte fu acquistata dai Macenigo, e il palazzo in piazza diventò possesso dei conti vicentini Salvi.

## I CAPPELLO



Nobili Patrizi veneziani e conti, avevano dato nei secoli passati alla Serenissima valenti militari, diplomatici, filosofi e letterati.

Il nome del loro casato è rimasto soprattutto legato al ricordo della vita drammatica di Bianca, donna bellissima e di un'intelligenza non comune, moglie del Granduca di Toscana Francesco de' Medici morta avvelenata nel 1587 a soli 39 anni.

I conti Capello comparvero a Bovolone verso la metà del 1400 quali "affittuari" della Pieve: essi ebbero in locazione vescovile un vasto appezzamento di terreno in contrà San Pierino e Saccavezza sul quale nel 1500 eressero anche il loro palazzo dominicale.

Tra i membri del casato emersero "l'eccellentissimo" conte Francesco già esecutore testamentario del Vescovo Giberti assieme all'Ormaneto, nominato poi da Papa Paolo IV° commendatario

dell'ospedale di S. Spirito a Roma, e anch'egli Vicario vescovile della Contea bovolonese dal 1572 al 1578. Si ricorda inoltre il "chiarissimo" Conte Gregorio morto nel 1581, che con atto testamentario eresse la "Cappellania di San Pierino per l'attigua chiesetta di corte.

I Capello furono i veri pionieri della bonifica bovolonese e tra l'altro spetta ad essi lo scavo della Fossa Nuova per lo scolo delle acque stagnanti nella valle del Menago e per "far risara" sui loro fondi.

Essi possedevano, oltre il palazzo, corte e pescheria, 26 campi a San Pierino, buona parte del fondo di Saccavezza per un totale di 201 campi, 54 campi in contrà Scocelli, 160 a Cantalovo di Sopra e 65 tra le Parti e le Bellevere.

Sono anche da ricordare il conte Carlo che impalmò la nobile Elisabetta Brenzoni, figlia di Gaspare, morta poi di peste a soli 18 anni nel 1630, e la nobildonna Cassandra, figlia del conte Annibale, che andò in sposa al ricco proprietario terriero Cesare Ziletti.

Particolare degno di nota: verso la metà del 1700 il conte Antonio assunse alle proprie dipendenze come castaldo dei beni del casato certo Francesco Fiorio: iniziò così allora la costante ed ininterrotta presenza a San Pierino di questa famiglia che ancor oggi si sente la gelosa custode dell'antica corte Capello.

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

**Adattamento: Miranda Floriana**

## 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



## RICETTA



## ANTIPASTO

**Polenta e pancetta cotta in "tein"****INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 3 fette di pancetta
- 6 fette di polenta
- Sale, pepe e olio

**PROCEDIMENTO:**

In una padella antiaderente, mettete dentro la pancetta tagliata a pezzi

(ogni pezzo tagliatelo in 3 parti) da circa 5 cm l'uno. Salate e pepate e aggiungete un filo d'olio e cominciate a cuocere a fuoco medio fino a quando è ben rosolata. Nel frattempo tagliate a metà le fette di polenta ottenendo così 12 pezzi e abbrustoliteli. Quando tutto è pronto, prendete un vassoio da portata e mettete dentro i quadrati di polenta e sopra, fermata con un stuzzicadenti, la pancetta, quindi con un cucchiaino metteteci sopra il sughetto che la pancetta ha fatto durante la cottura nel "tein".

## PRIMO

**Pappardelle con funghi****INGREDIENTI PER 4****PERSONE**

- 400 gr di pappardelle
- 400 gr di funghi meline
- 2 scalogni
- 1 spicchio d'aglio
- 1 bicchiere abbondante di salsa di pomodoro
- 1 cucchiaino di prezzemolo
- 1 bicchierino di vino bianco
- Sale, pepe, burro, olio
- Grana

**PROCEDIMENTO:**

In una padella mettete dentro la passata, il trito di scalogno, l'aglio, il prezzemolo e le meline tagliate a pezzi piccoli dopo averle lavate bene. Aggiungete sale, pepe, una noce di burro, un filo d'olio e il bicchierino di vino e cuocete per circa 30/35

minuti a fuoco medio. Nel frattempo cuocete le pappardelle. Quando il tutto è cotto, aggiungete le pappardelle nella padella e spadellate per 2 minuti circa, servite nei piatti con una spolverata di grana sopra.

## SECONDO

**Salsicce a "bombetta" con polenta cotta in "tein"****INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 300 gr di mais (polenta da fare)
- 8 salsicce a bombetta
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- Sale e pepe
- 2 bicchieri di salsa di pomodoro

**PROCEDIMENTO:**

In una casseruola met-

tete dentro il vino e le salsicce con l'avvertenza di punzecchiarle una a una con un stuzzicadenti (molto importante), mettetele sul fuoco e cuocetele per 30 minuti circa. Quando le salsicce avranno fatto del sughetto, aggiungete la passata, un pizzico di sale, pepe e ultimate la cottura per altri 10 minuti circa. A fine cottura, prendete i piatti e mettete dentro 1 minestrino di polenta molle fatta precedentemente, e sopra mettete, con un cucchiaino, 2 salsicce e il sugo della cottura e...

## BUON APPETITO!

**Il vostro cuoco**  
**Giorgio Maragnoli**

## LA RANA

**Mensile di attualità, cultura ed informazione**

**STAMPATO IN 6.000 COPIE**

Disponibile anche la versione on-line: [www.larananews.it](http://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](mailto: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 12 ottobre 2020.*

ANNUNCI - [giornalelarana@yahoo.it](mailto:giornalelarana@yahoo.it)**VENDO**

Vendo idrocaldaia a pellet Martina Palazzetti Kw 21 a 800 euro. Altezza cm 140, peso 175kg. Cell. 335 5885291

Vendo Pinguino 10500 BTU con telecomando a euro 100. Cell. 349 5880591

Vendo diversi metri cubi di terriccio sabbioso per giardini e prati in genere. Per info cell. 333 7729605

Vendo articoli per neonati composto da fasciatoio, vaschetta per bagno, seggiolino da tavolo, palestra e passeggino prezzo da concordare, lettino da campeggio per neonati ad euro 30, per informazioni rivolgersi al seguente numero 335/6936698.

Vendo idro pulitrice com-

pleta di lancia e spazzola per lavaggio auto, per informazioni rivolgersi al seguente numero 335/6936698

**LAVORO**

Se hai un giardino, e non hai le attrezzature per il taglio erba, NIENTE PANICO arrivo io. Tel. 3488166150

Signora seria e con esperienza, si offre come compagnia anziani, stiro, anche a domicilio, pulizie domestiche per Bovolone e paesi limitrofi. Cell. 345 3395416

Signora di Bovolone, seria, amante degli animali, si offre come Dog sitter per cani di piccola taglia presso la propria abitazione. Ampio spazio

verde di proprietà recintata disponibile per i cani. Per info telefonare al 320 6882265

Cerco lavoro come caffetteria o babysitter con esperienza. Disponibile per ripetizioni e aiuto compiti scuole. Cell. 333 7729605

Cerco lavoro come pulizie o lavapiatti con esperienza abito a Cerea 380 38 24558

Eseguo taglio erba, siepi, pulizia giardino svuoto cantine ed altri lavori di giardinaggio. Tel. 3282046253

**AFFITTO**

Affitto negozio in zona centrale a Bovolone di mq. 40 circa con canone contenuto, per informazioni rivolgersi al seguente numero 335/6936698.

**REGALO**

Regalo cuccia artigianale per gatti o cani di piccola taglia. Cell. 349 5880591

**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](mailto:info@hashtag-informatica.it)





# BANCA VERONESE

CREDITO COOPERATIVO DI CONCAMARISE

BCC  
CREDITO COOPERATIVO

*La Prima Bcc della provincia di Verona*

*Siamo Presenti con 20 sportelli a:*

