



Anno 11 - Numero 10
Novembre 2021

IL MENSILE DI BOVOLONE

mensile di attualità, cultura ed informazione

la rana

BOVOLONE CONFINE DELL'IMPERO



Bovolone confine dell'Impero, usando un paragone storico, si fotografa in maniera lampante la situazione attuale del paese, una situazione che si protrae purtroppo da tantissimi anni.

Nello specifico mi sto riferendo alla sanità: Verona è l'Impero e Legnago una sua sede staccata. La chiusura (i dirigenti la chiamano sospensione) dell'attività del Punto di Primo Intervento è l'emblema dell'emarginazione nelle scelte

politico-sanitarie fatte a livello regionale. Di questo tema ne parlerò approfonditamente all'interno del giornale.

Ma Bovolone è ancor più confine dell'Impero, nelle infrastrutture, andando indietro nel tempo è stato escluso

dalla Transpolesana, o probabilmente si è autoescluso per le visioni di alcuni; arrivando fino ai tempi nostri con il discorso Mediana, una questione ancora aperta, ma i treni passano una volta sola, due è molto più difficile.

Non è mia intenzione scrivere un articolo "piangina", ma rendersi conto della situazione ed essere consapevoli di quello che è successo e di quello che sta succedendo, può aiutarci a non commettere gli stessi errori del passato e far valere le proprie ragioni come comunità e territorio.

Bovolone ha molte potenzialità, sfruttiamole, non gettiamole

PER LA PUBBLICITÀ
SU QUESTO GIORNALE:

+39 347.6861335
giornalelarana@yahoo.it

Prossima uscita
13 dicembre 2021

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

al vento ancora una volta!

Costantino Meo

Direttore Responsabile

www.larananews.it

AMMINISTRAZIONE

Il sindaco Pozzani alla prese con la "grana" Ospedale
Pag. 4

INFANZIA

Un sandwich in famiglia
Pag. 5

RISORGIMENTO

Personaggi e vicende del risorgimento a Verona e provincia (capitolo III) Pag. 8

RASSEGNE

La 26° rassegna interregionale dei Presepi Pag. 9

MEDICINA

La violenza d'amore
Pag. 10

ATTIVITÀ

Psicomotricità...un alleato in adolescenza

Modi di dire
Pag. 13

DAL 15 AL 28

BLACK FRIDAY

È GIÀ INIZIATO!

TUTTO -50%

SOLO PER POCHI GIORNI!

CEREA
VIA
MANTOVA
57

NUOVA OTTICA

ITALIA

I SOLDATI DI TUTTI

**Centro Studi e Ricerche
della Pianura Veronese**

e-mail: centrostudibovolone@gmail.com
www.centrostudibovolone.it

seguici su: 

Info: 334 1722038

di BOVOLONE

Nel 1921 la Grande Guerra era da pochi anni finita ma i segni di ciò che era stata si vedevano ancora a Bovolone: tanta era la povertà diffusa tra gli abitanti e molti erano gli uomini che morivano a causa delle malattie o delle ferite non del tutto guarite. Per il giovane sindaco Luigi Bertelè, di soli 28 anni, la situazione non era facile e oltre all'ordinaria amministrazione si dovette occupare anche di due questioni che unirono e divisero la popolazione: la

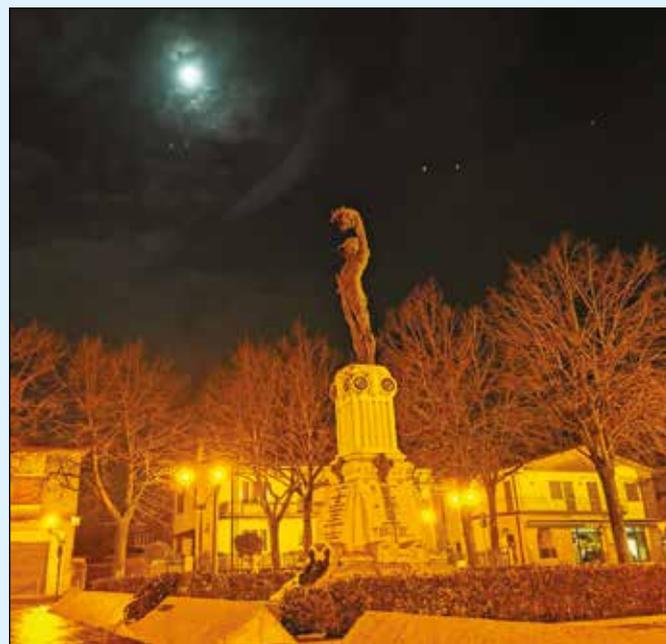
costruzione del monumento ai caduti della Grande Guerra e le celebrazioni del Milite ignoto.

Oggi la vediamo splendere in tutta la sua grandezza in Piazza Scipioni: la statua del Perseo con la testa della Medusa, opera in bronzo dell'artista locale Francesco Modena, era in origine al centro di Piazza Vittorio Emanuele II. L'idea di realizzare il monumento nacque per iniziativa di un comitato cittadino che voleva sia consolare le famiglie dei caduti con un

riconoscimento pubblico ed eterno che valorizzare la Guerra e la vittoria raggiunta; purtroppo la proposta non venne accolta da tutti i bovolonesi e il giovane sindaco, nonostante le divisioni e gli scontri violenti in paese sulla necessità o meno di costruire il monumento e sul come realizzarlo (e soprattutto su chi lo avrebbe pagato), seguì la vicenda ma evitò di commentarla, lasciando piena iniziativa ai rappresentanti politici locali.

Nel Giugno del 1921 venne approvata dal governo Giolitti la proposta del colonnello Giulio Douhet di seppellire a Roma un soldato non riconosciuto morto durante la Prima Guerra Mondiale per valorizzare e ricordare tutti i combattenti italiani. Si decise quindi di far scegliere ad una madre di un giovane soldato deceduto e mai riconosciuto, la signora Maria Bergamas, una tra le undici bare esposte nella basilica di Aquileia: la salma scelta avrebbe viaggiato a bordo di un treno fino a Roma per essere deposta nel Vittoriano, l'Altare della Patria.

Anche Bovolone si unì al momento celebrativo nazionale e lo fece attraverso le parole del sindaco il quale, anche per una personale sensibilità ai dolori della Guerra, scrisse una lettera a tutti i cittadi-



ni sia per aggiornarli sull'iniziativa del Milite Ignoto che per invitarli a partecipare alla cerimonia del ricordo dei caduti al cimitero cittadino. Lo scorso 4 Novembre è stata depositata una corona d'alloro al monumento in Piazza Scipioni: nel 100esimo anniversario del Milite Ignoto ricordiamo chi ha dato la vita per

la sicurezza e l'Unità d'Italia e lo facciamo guardando al Perseo, simbolo di un ragazzo giovane che con coraggio e ingegno sconfigge il Male, anche il più tremendo e spaventoso, aprendo alla Speranza e alla gioia il nostro futuro.

**Emanuele De Santis
Centro Studi e Ricerche**



FOTONOTIZIA



DOMENICA 24 NOVEMBRE c'è stata l'inaugurazione della Campana ai caduti presso il Sacrario del Monte Baldo. Presenti come rappresentanti per Bovolone Miozzi Otello e Melotto Paolo. Molti i comuni veronesi partecipanti con i loro sindaci, oltre a molte armi presenti con i loro gagliardetti e bandiere.



*Centro Studi e Ricerche
della Pianura Veronese*

XI^a Cena delle idee

Venerdì 26 Novembre 2021 - ore 20:00
presso Ristorante Pizzeria Gallery Via Baldoni, 39

Sono invitati tutti coloro, bambini e anziani, giovani o adulti, che desiderano condividere, e insieme realizzare, le proprie idee e riscoprire la storia e l'importanza di Bovolone e della Pianura Veronese.

Il costo della cena è di € 15. Durante la serata saranno rinnovate le tessere per il 2022 e consegnate ai nuovi tesserati le spille del Centro Studi e Ricerche.

Normativa Covid-19: saranno rispettate tutti i criteri di legge, con distanziamento, mascherina e green pass.

È gradita la prenotazione entro domenica 21 Novembre

Per informazioni e prenotazioni telefonare a

Sante Patuzzo 334 1722038 Pietro Abram 347 4761555



Ci trovate anche su facebook - CASA BOVOLONE

BOVOLONE EURO 175.000,00



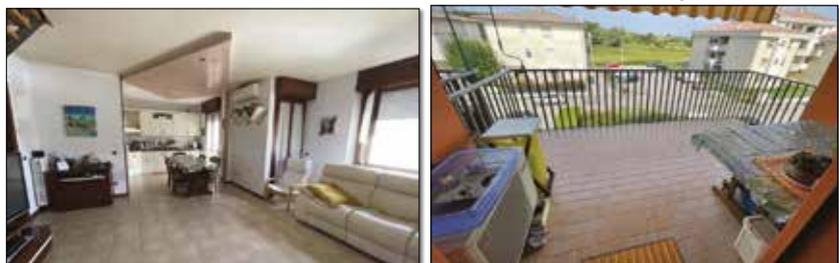
Casa indipendente con laboratorio di circa 240 mq al piano terra. Immobile composto da abitazione al piano primo con ingresso, ampio soggiorno con balcone, cucina abitabile, tre camere da letto, bagno e terrazzo di circa 100 mq! Al piano terra si sviluppa il laboratorio dotato di bagno e angolo cottura con camino. Lotto di circa 1000 mq con giardino su tutti e quattro i lati; soluzione da ristrutturare ideale sia per artigiani/professionisti che per realizzare due o più unità distinte e autonome, da vedere!

BOVOLONE EURO 50.000,00



Appartamento di circa 65 mq al secondo e ultimo piano in piccolo contesto con spese comuni irrisorie. Immobile venduto ad USO INVESTIMENTO già locato con buona rendita annua e composto da ingresso, cucinotto, soggiorno e camera matrimoniale. Balconi, garage e arredato di cucina, ottimo investimento!

ISOLA DELLA SCALA EURO 159.000,00



Appartamento duplex al secondo e ultimo piano composto da zona giorno open-space, tre camere da letto, due bagni e due terrazzini sullo stesso livello; spazioso locale sottotetto ideale come studio/ripostiglio con vetrata e terrazzino. Soluzione anni 2000 mantenuta in ottimo stato con serramenti in legno con vetrocamera, allarme, scale in legno e ferro; completa di cantina e garage. Piccolo contesto servito di ascensore, comodo al centro!

BOVOLONE EURO 95.000,00



In zona tranquilla vicino al mercato ed ai servizi ampio appartamento al piano rialzato in piccolo contesto di sole 5 unità con spese comuni irrisorie. Soluzione mantenuta in ottimo stato composta da ingresso, cucina abitabile, soggiorno luminoso, due camere da letto, bagno e ripostiglio. Completo di balconi, posto auto coperto e climatizzatori!

BOVOLONE EURO 160.000,00



Centralissimo appartamento totalmente ristrutturato a nuovo! Immobile posto al secondo e ultimo piano con ingresso, ampio soggiorno con balcone, cucina abitabile con terrazzino, due camere da letto, bagno e ripostiglio/lavanderia. Soluzione con impianti, serramenti, pavimenti, caldaia nuovissimi!! Dotato di cantina e comodo garage in contesto di sole 4 unità abitative senza spese condominiali!

ISOLA RIZZA EURO 85.000,00



Al secondo e ultimo piano in contesto residenziale di sole 5 unità appartamento composto da ingresso, cucina-soggiorno, due camere da letto, bagno/lavanderia e terrazzino. Immobile completo di garage e cantina, abitabile da subito. Posizione centralissima senza spese condominiali!

**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

IL SINDACO POZZANI ALLE PRESE CON LA "GRANA" OSPEDALE



L Il nuovo sindaco Orfeo Pozzani non appena insediato, neanche il tempo di festeggiare, si trova a fronteggiare il problema Ospedale. Nel primo Consiglio Comunale, dopo il giuramento, ha presentato la Giunta, distribuito le deleghe ai Consiglieri, e ha fatto un discorso distensivo verso le opposizioni, con l'intento di collaborare per il bene del paese, facendo rete. Dal canto loro anche le minoranze si sono dichiarate collaborative, ma attente e vigili sulle scelte della nuova amministrazione. Un simpatico fuori programma ha caratterizzato l'insediamento della nuova amministrazione, in chiusura dell'"Ottobre

rosa" mese dedicato alla prevenzione del tumore al seno tutte le donne della maggioranza e Silvia Fiorini sfidante al ballottaggio hanno ricevuto dal neo Sindaco, un gradito mazzo di fiori, mentre tutte le donne del pubblico presenti a questo primo consiglio si sono viste omaggiare una rosa.

Ma proprio nel primo Consiglio, il tema caldo è stato quello sull'Ospedale, ovvero la chiusura (il dirigente la chiama sospensione) dell'attività del Punto di Primo Intervento, sostituito da un Ambulatorio Medico Infermieristico, aperto per 5 giorni a settimana e per 6 ore al giorno. La conferenza stampa era stata programmata per martedì 2 novembre alle ore 16. Dopo un'attesa di mezz'ora in sala consiliare, i giornalisti venivano invitati a lasciare la sala per dar modo di fare il punto della situazione tra gli addetti ai lavori a porte chiuse prima di poter assistere in video alla conferenza stampa iniziata con oltre un'ora di ritardo. "Intendiamo sospendere e non chiudere il Punto di Primo Intervento", afferma Pietro

Girardi, direttore Generale dell'Ulss 9 Scaligera, "abbiamo indetto un concorso per 24 posti di medico di Pronto Soccorso ma non è arrivata alcuna candidatura, si tratta di una conclusione inaspettata che ci ha obbligato a una scelta difficile".

Il concorso andato deserto, il nuovo servizio di Ambulatorio Medico Infermieristico, l'uso del termine sospensione e non chiusura, non sembrano tutte scuse per tenere "buoni" i bovolonesi?

L'Amministrazione deve scoprire le sue carte, e dire cosa intende fare, anche perché come ha evidenziato Pozzani in questi ultimi due mesi dal Punto di Primo Intervento sono passati oltre mille pazienti a dimostrazione di quanto sia importante non solo per Bovolone ma per tutto il territorio circostante questo servizio. Il vicesindaco e assessore alla Sanità Ferrazzano dovrebbe spiegare e rendere pubblico il suo progetto, in modo che tutti possano conoscerlo. Il sindaco Orfeo Pozzani ha comunque fatto propria la richie-

sta delle opposizioni di convocare a breve un consiglio comunale straordinario per trattare il tema in seduta pubblica. Vedremo

l'evolversi della situazione, l'inverno a Bovolone sarà sicuramente caldo!

Costantino Meo

GIUNTA COMUNE DI BOVOLONE

SINDACO POZZANI ORFEO

ASS. BRUNELLI EMANUELA: Edilizia privata - Urbanistica - Ecologia - Decoro urbano

ASS. FERRAZZANO ANNA: Vice Sindaco - Politiche sanitarie del territorio - Rapporti con l'Ospedale S. Biagio

ASS. TURRINI PAOLINO GELMINO: Servizi sociali -

Politiche famigliari - Rapporti Casa di Riposo S. Biagio

ASS. TRARIVI SILVIA: Istruzione - Pari opportunità

ASS. DE SANTIS EMANUELE: Cultura - Politiche giovanili - Comunicazione istituzionale - Sistemi informativi

DELEGHE CONSIGLIERI

PAGAN STEFANO: Rapporti con medici di base

CAZZOLA GIORGIO: Rapporto con le Contrade e Mondo agricolo

TOSI FAUSTO: Patrimonio - Verde pubblico - Sicurezza - Viabilità

CAMARDA VINCENZO: Bilancio e Economia del territorio

FERRARI MAICOL: Associazioni sportive e Tempo libero

RENZO LORIS: Manifestazioni

SPEZZONI MICHELA: Affari legali - Partecipate - Cimiteri - Anagrafe

RIZZOTTO REMO: Attività produttive - Commercio - Ambulanti - Fiera di San Biagio

VIVIAN ALESSANDRO: Eventi Sportivi

PANZIERA ERIKA: Rapporti con le consulte

CONSIGLIERI MINORANZA

- SILVIA FIORINI - CLAUDIO TURCO

- COSTANTINO MEO - VLADIMIR CASTELLINI

- COSTANTINO TURRINI - GIULIANO PIEROPAN

TELEMEDICINA

SERVIZI DISPONIBILI
IN QUESTA FARMACIA

INIZIATIVA SPECIALE PREVENZIONE/CONTROLLO



ELETTROCARDIOGRAMMA

€ 28,00



HOLTER CARDIACO 24/48h

€ 70,00



HOLTER PRESSORIO 24h

€ 45,00

Disponibili in Farmacia Tel 045 6902748

con referto di
MEDICI SPECIALISTI OSPEDALIERI

www.farmaciacrosare.it

info@farmaciacrosare.it

*Chiedere in farmacia per le modalità del servizio

FARMACIA CROSARE

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

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

NOVITA'



Servizio WhatsApp per Consigli e Prenotazione farmaci 392 2651290

P COMODO PARCHEGGIO GRATUITO

ORARIO CONTINUATO

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

UN SANDWICH...IN FAMIGLIA!



I bambini che hanno sia un fratello maggiore che uno minore si trovano a nascere in una situazione in cui c'è già qualcun altro (il fratello maggiore) con il quale dividere l'affetto dei genitori e sono successivamente scalzati dalla posizione di piccolino della famiglia dal nuovo arrivato.

Questi bambini si trovano quindi sempre in competizione con gli altri figli senza aver vissuto il periodo di "possesso esclusivo" dei genitori che ha vissuto il primogenito, e senza potersi trovare più nella posizione di ricevere coccole e simpatia quanto il fratellino più piccolo.

Di conseguenza è fisiologico che molti secondogeniti soffrano per la propria posizione all'interno della fratria e che continuino per tutta la vita a conservare la sensazione di essere poco

amati e/o di poter essere rimpiazzati in qualsiasi momento nel cuore delle persone care.

Pertanto il bambino sandwich, ovvero il figlio di mezzo talvolta necessita di maggiori attenzioni da parte di mamma e papà, poiché potrebbe manifestare risentimento verso gli altri due fratelli. Bisogna innanzitutto chiarire che il mestiere di genitore è molto complesso, poiché oltre a garantire il massimo affetto ai propri pargoli, bisogna anche sapersi adattare a tutti i cambiamenti che avvengono all'interno della quotidianità. Energia e pazienza sono la base per affrontare tutte le difficoltà giornaliere. E' perciò importante che attuate tutte le misure necessarie a garantire a vostro figlio la sensazione di essere amato e valorizzato: non si tratta tanto di proteggerlo, quanto di valorizzarlo e di sostenere la sua autostima sia con complimenti, sia con incorag-

giamenti e fiducia nelle sue capacità.

Potrebbe anche essere utile che mamma e papà dedichino del tempo in maniera esclusiva, così da farlo sentire importante e da consentirgli di stare vicino ad entrambi in assenza degli altri fratelli.

Ma a volte non basta e le cose sembrano non procedere nel verso giusto. E' del tutto normale, poiché molto spesso anche i genitori più bravi non sono in grado di gestire la gelosia tra fratelli. Ciò si verifica soprattutto quando è in arrivo un secondo figlio, il quale comporta una serie di ulteriori cambiamenti che possono provocare le prime invidie del primogenito. Quando invece arriva anche il terzo bambino la situazione può assumere un aspetto ancora più emozionante perché ci si ritrova a dover ripetere ancora una volta gli atteggiamenti già messi in atto in precedenza. Si crea dunque un vero e proprio nucleo familiare intenso, ma allo stesso tempo le cose potrebbero non prendere la giusta piega tra i fratelli. Bisogna innanzitutto comprendere quale ruolo assume il secondogenito. Nonostante tra fratelli possa instaurarsi un legame molto forte fatto di affetto e protezione, talvolta possono anche

manifestarsi bisticci e litigate furibonde. Sono proprio gli psicologi ad aver analizzato il caso del secondogenito e ad averlo definito Sindrome del bambino sandwich, proprio perché si trova in mezzo tra il figlio maggiore e quello minore. Da ciò emerge che le sue esigenze possono essere più vincolanti rispetto gli altri figli, poiché deve farsi rispettare, onde evitare che gli altri due lo sovrastino e rubino i suoi spazi all'interno del nucleo familiare. Al contrario dei figli unici in questo caso è fondamentale che i genitori siano attenti ai comportamenti dei propri figli, al fine di evitare imparzialità e preferenze che potrebbero scatenare forti stati di gelosia del secondogenito. Pertanto il compito di mamma e papà è quello di tenere sempre sotto controllo eventuali rivalità e trasmettere il medesimo senso di protezione a tutti e tre i piccoli.

Mary Merenda
Insegnante di
scuola dell'infanzia



LO SAPEVATE CHE...

Lo sapevate che da poco il Comune di Alatri ha pubblicato la Delibera di votazione della Festa dei Figli? E' il settimo Comune italiano ad averlo fatto ed è il primo della Regione Lazio. Il grazie degli organizzatori al Presidente del Consiglio comunale di Alatri, Fausto Lisi, che nel 2019 ha portato all'ordine del giorno del Consiglio Comunale la proposta votata all'unanimità. Un doveroso ringraziamento alla Giunta comunale che ha deliberato l'istituzione della Festa dei Figli. Dopo 10 anni di manifestazioni e iniziative questa proposta è stata presentata in Senato dal sen. Simone Pillon. Nel 2019 hanno votato all'unanimità per la Festa dei Figli sei Comuni italiani. Dopo le Feste della Mamma, del Papà e dei Nonni è doveroso dedicare la stessa giornata di festa anche ai Figli. Questa festa si festeggia in moltissimi Paesi del mondo. Ogni **15 giugno** (è una data a metà tra la festa dei genitori e quella dei nonni), si celebrerà questa felice ricorrenza. Su richiesta del consigliere del Municipio XI del Comune di Roma, Massimo Cartella, è stata approvata nel 2010 all'unanimità da tutto il Consiglio del Municipio XI la proposta delle Associazioni I Love Papà e Figli Negati sulla Istituzione della Festa Nazionale dei Figli. Queste votazioni unanime sono la dimostrazione che la Festa dei Figli è riconosciuta da tutti i partiti italiani come utile per tutte le famiglie e per la Nazione.



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

ACIDO IALURONICO

Per un'idratazione profonda antiage

L'Acido ialuronico è una molecola prodotta naturalmente dal nostro organismo con l'obiettivo di **mantenere l'idratazione e proteggere i tessuti connettivi**. Presente nella nostra pelle, favorisce la fisiologica **produzione di Collagene** ed esternamente è in grado di formare una pellicola che impedisce la dispersione dell'acqua. Svolge quindi un ruolo importante per mantenere la cute elastica ed idratata; nelle articolazioni assicura invece la lubrificazione e il nutrimento alle cartilagini, facilitando dunque il movimento articolare e proteggendo le giunture.

Con l'aumentare dell'età diminuisce la disponibilità di acido ialuronico presente nel nostro organismo: la nostra pelle appare più disidratata, diventa più sottile e compaiono i primi cedimenti strutturali noti con il nome di rughe. L'avanzare dell'età è certamente la principale causa del deterioramento delle componenti strutturali della pelle, ma un'accelerazione di questo processo può essere causata anche da fattori ambientali e stile di vita scorretta (ad esempio: raggi UV, fumo, inquinamento, disidratazione, eccessiva assunzione di alcolici), motivo per cui contrastare l'invecchiamento cutaneo richiede un'attenzione quotidiana.

Per prevenire l'invecchiamento cutaneo si può agire dall'interno con il giusto integratore. La proposta dei Laboratori Larix include:

❖ **AGE REVERSE ACIDO IALURONICO – CAPSULE**, arricchito con Rosa canina ricca in vitamina C che contribuisce alla formazione del collagene per la normale funzione della pelle. Si consiglia l'assunzione di una capsula 1-2 volte al giorno. La dose giornaliera (2 capsule) apporta 600mg di acido ialuronico e 40mg di vitamina C (50% VNR).

❖ **ACIDO IALURONICO DRINK & BEAUTY 1,3% – GOCCE**, arricchito con olio essenziale di Legno di Rosa e Rosa Canina ricca in vitamina C per un'azione ristrutturante della pelle. E' stato, infatti, dimostrato che il corpo umano assimila più facilmente i nutrienti in forma liquida. Pertanto bere acido ialuronico si rivela un metodo altamente efficace per contrastare i segni del tempo. Per un'azione a 360 gradi si consiglia l'assunzione di 30 gocce 1-2 volte al giorno tal quali o diluite in acqua. Inoltre, si consiglia di applicare mattino e sera alcune gocce del nostro prodotto direttamente sul viso picchiettando fino a completo assorbimento, per un effetto antiage intenso. Il nostro Acido ialuronico Drink & Beauty è privo di solventi, privo di eccipienti ed è adatto anche a persone vegetariane e vegane.

❖ **AGE REVERSE INTEGRATORE ALIMENTARE ANTIAGE – CAPSULE** a base di acido ialuronico, collagene marino idrolizzato, vitamine e altri preziosi elementi che contribuiscono al mantenimento di una pelle sana e protetta dallo stress ossidativo. La Vitamina C contribuisce alla formazione del collagene per la normale funzione della pelle. Niacina, Riboflavina e Vitamina A contribuiscono al mantenimento della pelle. Vitamina C, Riboflavina e Vitamina E contribuiscono alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.



APPUNTAMENTO IL 21 NOVEMBRE ALLE ORE 12.30 CON RICKI E LE PERLE AL RISTORANTE "DA GIANNI"

Finalmente, dopo un periodo di qualche settimana di stop forzato per problemi odontotecnici sinonimo che anche per me l'età avanza, si ritorna a fare musica con Ricki e le Perle che dopo qualche mese di assenza in ambito locale ci ritroveremo presso l'Hotel Ristorante "Da Gianni" a Bovolone con lo spettacolo "Quei favolosi anni 60/70", un format musicale che permetterà di ascoltare "oggi" le canzoni di un tempo così lontano, ma così vicino che sembra quasi "ieri" quando si sentivano questi successi a dimostrazione che il tempo, anche se a volte non sembra, vola. Quindi l'appuntamento è per DOMENICA 21 NOVEMBRE alle ore 12.30. Dopo il pranzo preparato dell'ottima cucina del ristorante, dalle ore 14 in poi vi proporremo un repertorio di canzoni italiane che nei mitici anni sessanta/settanta hanno venduto milioni di dischi in tutta Italia. Vi presenteremo, a volte con nuovi arrangia-

menti, le migliori hit dei Pooh, Nomadi, Dik Dik, Corvi, Celentano e tante altre che in quegli anni hanno fatto ballare e sognare molti giovani. E finalmente dopo un lungo periodo di normative che lo impedivano, chi lo volesse potrà fare anche "quattro salti" (la normativa prevede fino al 50% dei presenti) sulle canzoni più ritmate o lasciarsi andare con il classico "ballo della mattonella" che non mancherà, con quelle più lente. Mancando circa un mese al Natale, sarà anche l'occasione per cominciare ad entrare nello "Spirito Natalizio" stando insieme con amici e famigliari chiacchiando gustando eccellenti piatti, ascoltando dell'ottima musica che rallegherà questo primo incontro fatto all'ora di pranzo per dare la possibilità a tutti di partecipare. Appuntamento quindi a DOMENICA 21 NOVEMBRE alle ore 12.30 Hotel Ristorante "Da Gianni". Nella locandina qui pubblicata troverete menù e numeri di telefono per le prenotazioni. Non mancate, vi aspettiamo!

Claudio Bertolini

QUEI FAVOLOSI ANNI 60

MENÙ
Aperitivo di benvenuto
PRIMI
Risotto della casa
Maccheroncini Speck e chiodini
SECONDO
Filetto di maialino al radicchio
CONTORNI misti
DOLCE
della casa
Acqua - Vino - Caffè
€ 25,00

Ti ricordi le festine?
Le **CANZONI** più belle degli
anni 60 - 70
e... tante altre **Emozioni!**

OBBLIGO DI AVERE CON SÉ
IL GREEN PASS

DOMENICA 21 NOVEMBRE - ORE 12.30
Hotel Ristorante
"DA GIANNI"
Via S. Pierin, 109 - BOVOLONE (VR)
Tel. 045 6909760

Info e prenotazioni **045 6909760 - 333 4450204**

DA 48 ANNI LA CLASSE DEL 1938 FESTEGGIA QUESTO IMPORTANTE AVVENIMENTO

È stato veramente un bel momento di festa, nel pieno rispetto delle normative anti Covid19, quello che si è tenuto domenica 14 novembre con il classico pranzo che la classe del 1938 da 48 anni organizza per poter passare una

giornata in compagnia festeggiando sì la "veneranda" età, ma anche per una preghiera per coloro che non ci sono più. Tutto era iniziato alle 11.30 con la Santa Messa nella chiesa parrocchiale di Bovolone per un momento di preghiera e benedizione. Dopo la celebrazione, amici e simpatizzanti, si

sono ritrovati presso il ristorante da Gianni per un momento di festa e per condividere ricordi di gioventù vissuti "qualche anno fa" e anche per parlare di progetti futuri tra un piatto e l'altro che l'ottima cucina del ristorante proponeva. Il Direttivo come ogni anno, dopo aver scritto personalmente gli

inviti, li ha mandati agli ultra ottantenni i quali come sempre hanno risposto in maniera massiccia. Il Direttivo, molto soddisfatto di come è andata questa festa, vuole ringraziare tutti i partecipanti per aver reso "speciale e unico" questo appuntamento e per riconfermare che anche l'anno

prossimo sarà possibile prendere parte a questo pranzo e che magari sarà anche l'occasione di conoscere altri nuovi amici per raccontarsi aneddoti, momenti trascorsi in gioventù o magari solo per stare in compagnia dietro a un buon piatto e un buon bicchiere di vino.

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



CARBONARI DELLA FRATTA

Con carbonari della Fratta si indica un'organizzazione clandestina riconducibile alla carboneria istituitasi a Fratta Polesine nei primi anni del XIX secolo allo scopo di combattere il controllo da parte delle istituzioni politiche e militari del neo istituito Regno Lombardo-Veneto. A Fratta Polesine nel giorno di S. Martino (11 novembre 1818) si compì la prima repressione austriaca del Regno Lombardo-Veneto. La popolazione in cui all'interno si trovano anche movimenti carbonari, si rivolta contro l'occupazione austriaca in nome dell'Unità

d'Italia.

Durante la sera, nella Villa Grimani Molin, ora Avezzù Pignatelli, gli ospiti della contessa Cecilia Monti di Fratta: Antonio Fortunato Oroboni, Angelo Gambato, Antonio Francesco Villa, don Marco Fortini, Giovanni Monti, Antonio e Carlo Poli, Giacomo, Federico e Sebastiano Monti, Domenico e Antonio Davi, Vincenzo Zerbini, Domenico Grindati facenti parte del movimento carbonaro, vengono arrestati dai gendarmi.

Verranno sottoposti a processo per alto tradimento e condannati al carcere duro dello Spielberg, don Marco Fortini verrà anche sconosciuto dal Patriarca di Venezia.

Antonio Fortunato Oroboni verrà arrestato più tardi il 7 gennaio 1819 nella sua casa di Fratta Polesine.

Dopo lunghe procedure giudiziarie nelle carceri di Venezia venne condannato a morte con altri 12

compagni carbonari il 23 dicembre 1821.

Contestualmente la condanna fu commutata in quindici anni di detenzione nel carcere moravo dello Spielberg dove morì per aver contratto la tubercolosi. Compagno di prigionia di Silvio Pellico di cui era vicino di cella allo Spielberg, è da questi ricordato affettuosamente in "Le mie Prigioni" per la sua profonda fede cattolica.

I MOTI DEL 1820-21

Furono originati in Italia dall'insurrezione del corpo di spedizione spagnolo (Cadice) destinato a reprimere la rivolta delle Colonie sudamericane, comandato da ufficiali affiliati alla Carboneria che si rifiutarono d'imbarcarsi (gennaio 1820). La rivolta si estese ad altre guarnigioni tanto che il Re Ferdinando VII di Borbone fu costretto a promulgare la Costituzione.

Sull'esempio spagnolo, nella notte tra l'1 e il 2 luglio a Nola, nel Regno di Napoli, due tenenti di Cavalleria Morelli e Silvati con l'appoggio dell'esercito che aveva arruolato molti ex bonapartisti, innalzarono lo stendardo amaranto, azzurro e nero della Carboneria e marciarono su Avellino. Qui il Generale Guglielmo Pepe, ex ufficiale di Murat, si mise alla testa degli insorti, dirigendosi su Napoli.

Il Re Ferdinando di Borbone, fu costretto a concedere la stessa Costituzione proclamata in Spagna, ma chiamato a Lubiana dai rappresentanti della Santa Alleanza, si affrettò a chiedere il loro aiuto che fu affidato all'esercito austriaco. I liberali partenopei tentarono

di resistere, ma le truppe del generale Pepe furono sconfitte e gli austriaci raggiunsero Napoli il 23 marzo 1821. I tenenti Morelli e Silvati furono giustiziati assieme ad altri 28 militari, il Pepe fuggì all'estero.

Mentre l'ombra della disfatta calava sui patrioti napoletani, la rivolta dilagò in Piemonte, dove la guarnigione di Alessandria alzava per prima il tricolore il 9 marzo 1821. Fu opera anch'essa di militari i quali erano già in contatto con i Federati, un'associazione segreta composta in prevalenza da giovani della nobiltà progressista, sotto la direzione del Conte Anibale Santorre di Santarosa e con i liberali lombardi diretti dal Conte Federico Confalonieri.

Essi prospettavano la formazione di un Regno dell'Alta Italia sotto la corona costituzionale dei Savoia e avevano messo a parte di questi progetti il

Principe Carlo Alberto, erede al trono, nominato reggente in assenza dello zio che si trovava a Modena.

Egli però si tirò indietro proprio allo scoppio della rivolta, quindi giurò sulla Costituzione, infine si piegò al volere del re Carlo Felice e se ne andò a Firenze, in una specie di confino.

Dopo la sua fuga, lo zio, unitosi a Novara con l'esercito rimasto a lui fedele e aiutato da truppe austriache, represses facilmente le esigue schiere dei patrioti. Rinsaldato sul trono come sovrano assoluto, fece eseguire solo due condanne capitali: quelle degli ufficiali Carbonari Laneri e Garelli. Santorre di Santarosa andò esule in Inghilterra, poi morì nell'isola di Sfactoria (1825) combattendo contro i Turchi per l'indipendenza della Grecia.

**Adattamento:
Floriana Mirandola**



Arnaldo e Rita hanno festeggiato il loro 65° anniversario di matrimonio domenica 14 novembre. Tutti i parenti si sono uniti a loro festeggiamento, con una Santa Messa e un pranzo in compagnia.

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

REVENTIVI GRATUITI - ASSISTENZA E PRONTO INTERVENTO

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

LA 26^A RASSEGNA INTERREGIONALE DEI PRESEPI

UN VIAGGIO TRA LA TRADIZIONE E L'ATTUALITÀ NELLA NUOVA LOCATION DELLE CANTINE DEL VESCOVO



La Rassegna dei presepi è nata dalla volontà dell'associazione Proloco al fine di dare risalto a tutte quelle espressioni spontanee, tradizionali e d'arte che inneggiano all'evento della natività. Era l'occasione importante per riscoprire e continuare nella tradizione cresciuta nelle famiglie patriarcali, in tutte le case patrie e contadine. Tale avvenimento in tempi passati veniva ricordato e festeggiato in bella vista nelle case. Si ricordava il Natale esponendo almeno

le statuine della Madonna, San Giuseppe, il Bambin Gesù e gli immancabili bue e asinello a dare calore all'evento. Il Bambino Gesù non veniva mai posto nella mangiatoia prima del giorno di Natale. Una tradizione che si perde nella notte dei tempi da quando il primo presepe nacque dal vivo da Francesco d'Assisi con i suoi confratelli. Ma negli ultimi tempi la tradizione andò ad affievolirsi per tante ragioni: non più le famiglie patriarcali, poco tempo, tradizione dimenticata, appartamenti con poco spazio, il costo della vita che assorbe le

entrate, la TV che ti assedia con i suoi prodotti, i genitori che sono impegnati nel lavoro, etnie diverse che si mescolano con le nostre tradizioni, pensieri e credenze che cambiano con gli interessi personali. La Parrocchia dal canto suo allestiva il tradizionale presepe, in un angolo della chiesa o negli Oratori, in uno spazio riservato, lasciando spazio alla libera fantasia degli appassionati costruttori. Altri presepi, su segnalazione venivano allestiti a domicilio e premiati. Questi ultimi erano un bel patrimonio di costruzioni ma visti da poche persone e che andavano valorizzati. Per sensibilizzare un così grande evento, sorse la volontà di dare spazio alla fantasia ed esporre tutti quegli elaborati meritevoli nell'antica Chiesa di San Biagio attraverso una rassegna. Per questo vengono organizzati ogni anno corsi d'arte pre-

sepistica. La 26a Rassegna, che rientra nel calendario delle mostre della Regione Veneto, quest'anno avrà luogo dall'8 dicembre al 9 gennaio 2022. Dopo un anno di stop obbligato causa Covid19, questa importante rassegna si terrà nelle settecentesche Cantine del Vescovo presso la biblioteca Civica "Donadoni" di Bovolone. Nella rassegna troveranno posto opere tra presepi artigianali ed artistici, pittoriche e scultoriche e delle scuole degli alunni di Bovolone e Villafontana ed associazioni. La partecipazione trova l'adesione e patrocinio dell'Associazione Italiana "Amici del Presepio", della "Strada dei Presepi" in ambito regionale, della Regione del Veneto, del Comune di Bovolone, dell'Amia Gruppo AGSM e Bovolone Attiva. "Le novità per questa edizione" sottolinea Gianni Trentini del "gruppo amici del Presepe" della Prolo-

co di Bovolone "sarà la nuova location, il rispetto rigoroso delle normative anti Covid e disporre nel miglior dei modi tutte le opere che arriveranno adattandole allo spazio disponibile. Una gratificazione particolare sarà data alle scuole che presenteranno i presepi e che consiste in un buono per acquisto di materiale didattico" conclude Trentini. La rassegna sarà inaugurata **mercoledì 8 dicembre alle ore 15** il programma prevede i saluti delle autorità e l'esibizione musicale di un trio con Simonetta Paladini al clarinetto, Eleonora Elio al violino e Leonardo Bruschetta al violoncello. **La rassegna avrà questi orari: prefestivi e festivi 9 - 12 e 15 - 18.30. Feriali solo su appuntamento, compreso per gruppi scolastici, al 335 5925576 (Gianni Trentini) L'ingresso è gratuito.**

Claudio Bertolini

**VENDITA
PELLET**

**PRODUZIONE PROPRIA CON
MATERIALI VERGINI PROVENIENTI
DA SEGHERIE - (ABETE - FAGGIO)**

info:347 557 3651

**Via Cavazza, 49
BOVOLONE (VR)
(davanti Bar Edicola)**

LA VIOLENZA D'AMORE



Ormai da alcuni anni il 25 novembre ricorre la "Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza sulle donne" ricorrenza istituita dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite e anche se non ci dovremmo occupare di questo tema solo in questa giornata, l'occasione ci dà la possibilità di fare alcune riflessioni.

Innanzitutto bisogna partire dal fatto che spesso c'è un chiaro collegamento tra la dipendenza affettiva e la violenza che le donne subiscono, cosa questa che va al di là dell'età, ceti sociali, etnia o livello d'istruzione, in quanto colpisce le donne a livello trasversale, le quali pensano di star vivendo un vero amore, quando poi invece si trovano solo all'interno di una relazione tossica, che crea dipendenza anziché dare soddisfazione e gratificazione. Soprattutto all'inizio

infatti la persona che poi si rivelerà come violenta, adotta comportamenti che sembrano essere affettuosi e pieni d'amore, quindi diventa veramente difficile capire che da lì a poco questa storia diventerà molto dolorosa.

Si è visto che sono tendenzialmente tre le tipologie di violenza che vengono perpetrate:

- violenza fisica: fa riferimento al fatto che vengano somministrate alla persona calci, pugni, morsi, schiaffi, l'essere picchiato utilizzando degli oggetti che la persona può trovare sottomano, ecc.

- violenza sessuale: si intende il dover avere rapporti sessuali senza un consenso, magari anche con persone fuori dalla coppia, fino ad arrivare al vero e proprio stupro;

- violenza psicologica: è quella più difficile da rilevare in quanto spesso anche chi la subisce non sempre si rende conto che la sta vivendo o ancora tende

a minimizzare o a giustificare ciò che gli viene detto. Esempi di violenza psicologica possono essere: tentativi di isolare la persona in modo che non si possa confrontare con altri e quindi accorgersi di ciò che le sta capitando; controllare dove va o casa fa la partner; intimidazioni; rimproveri; tentativi di distruzione dell'autostima; non permettere alla donna di lavorare in modo che diventi dipendente da un punto di vista economico e quindi faccia più fatica a decidere di andarsene di casa.

L'essere costantemente sottoposto a violenze di questo tipo (una o tutte), scatena nella donna una importante paura che non le permette di valutare lucidamente ciò che sta vivendo, fino ad arrivare a non voler né denunciare il compagno, né tantomeno di riuscire ad interrompere la relazione, seppur patologica.

Le donne vittime di queste violenze, presentano alcune caratteristiche che si possono trovare presenti in tutte. Ad esempio accettare di essere dominate, essere tendenzialmente persone passive, avere una scarsa autostima, pensare di non avere dei diritti, presenza di una serie di stimoli psicologici (es. ansia, disturbi del sonno o alimentari, idea di

potersi suicidare, difficoltà a concentrarsi ecc.).

Nella maggior parte dei casi, quando una donna prova a ribellarsi ad un compagno violento, quest'ultimo spesso si attiva per fare in modo che la cosa non avvenga e inizia a mettere in atto tutta una serie di comportamenti per cercare di riconquistarla. Questo spesso crea nella donna dei sensi di colpa fino ad arrivare a pensare che l'uomo non possa rimanere senza di lei, cioè che lui abbia bisogno di lei. Quindi ci può essere, da parte della donna, un continuo alternarsi tra il sentire che l'unica soluzione risulta essere la separazione e il pensare che deve rimanere in questa relazione tossica, perché il suo compagno non può vivere senza di lei. Questa modalità comportamentale messo in atto dalla donna può non essere capita dalle persone che le vivono vicine, tanto che queste potrebbero faticare a comprendere il perché si comporti così e magari decidano di allontanarsi da lei, visto che non condividono queste sue decisioni e così facendo lei si potrebbe sentire ancora più isolata e quindi faticare ancora di più a decidere di separarsi.

Ecco quindi una possibile via d'uscita da questa situazione dove la donna

non riesce a prendere una decisione definitiva può essere fondamentale che possa iniziare un percorso di psicoterapia: solo così potrà avere un vero supporto che le possa dare la forza di spezzare questo rapporto malato. Grazie alla psicoterapia la donna potrà sentirsi accolta e mai giudicata, potrà esprimere le sue paure, i suoi sensi di colpa fino ad arrivare a prendere, piano piano coscienza del fatto che nel momento in cui non dovesse prendere delle decisioni che la tutelino, le conseguenze potrebbero essere anche molto gravi. Potrà inoltre riscoprire quelle che sono le sue risorse e le sue capacità e quindi arrivare anche a non sentirsi più sola o avere la tendenza ad isolarsi.

Se ti trovi in una relazione di dipendenza affettiva e non sai come uscirne, sei vittima di abusi sessuali, fisici, psicologici o economici o se conosci qualcuno in queste condizioni rompi il silenzio, chiedi aiuto. Rivolgiti a un professionista o alle autorità competenti (forze dell'ordine, centri antiviolenza, gruppi di auto-aiuto, avvocati, ospedale) in modo da elaborare insieme un piano per tornare finalmente a stare bene.

Dott.ssa Susie Baldi
Psicologa/Psicoterapeuta

Il tuo biglietto sullo smartphone

APP **Ticket BUS** verona

atv Azienda Trasporti Verona Srl

myCICERO

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!

LA STORIA VERA DI SANTA LUCIA DA VERONA



ra alla Santa, elencando i regali che vorrebbero ricevere e dichiarando di meritarseli, essendo stati bravi e obbedienti durante l'anno. Tutti i bambini aspettano Santa Lucia: nel veronese è una tradizione che si perde nella notte dei tempi, ancora prima della favola di Babbo Natale. La santa con l'asinello è attesa nella notte tra il 12 e il 13 dicembre: è questo il momento, nella credenza popolare, in cui si presenta per portare doni e regali a piccoli che hanno fatto i bravi. Finché non diventano grandi abbastanza, in casa è davvero un bel gioco. Le sere che anticipano l'arrivo di questa Santa, fa sentire la sua presenza lanciando caramelle, dolciumi, mandarini e tante altre leccornie che "piovono" da ogni parte della stanza, perfino dal cammino se c'è, lasciando i bimbi esterrefatti di tanta "gra-

zia di Dio" ricevuta. Santa Lucia è molto amata dai bambini e con cura la sera prima s'impegnano nel prepararle qualcosa da mangiare, così che possa rifocillarsi durante il suo lungo viaggio. Le tradizioni più antiche raccontano di un po' di pane, magari la polenta avanzata, e poi carote e magari una mela per il suo asinello. Nei tempi moderni qualcosa è cambiata, ma va bene lo stesso: si dice, infatti, che Santa Lucia si accontenti anche di latte e biscotti. Santa Lucia arriva assieme al "Castaldo" a portare dolci e giocattoli, sanno che è cieca e quindi protettrice della vista. Molte sono le storie su questa Santa io ve ne voglio raccontare una raccontatami (scusate il gioco di parole) dagli amici della Corrente letteraria GLI INSONNI qualche anno fa ed è questa. "In pochi sono al corrente della vera storia di Santa

Lucia soprattutto della centenaria devozione che è ancora ben radicata nel nostro territorio. La tradizione arriva da un fatto realmente accaduto nel XIII secolo. Durante un autunno di stenti e carestia i bambini hanno cominciato ad ammalarsi di una congiuntivite purulenta che sembrava portarli alla cecità. Era una malattia contagiosa che derivava anche dalla cattiva alimentazione. Preoccupati i maggiori della città perché questi bambini sarebbero diventati adulti ciechi e perciò un peso per la comunità, consultavano i medici le levatrici e le "strie", che con le erbe e l'esperienza, che si tramandavano di madre in figlia, curavano i malanni. Sapevano che la dieta andava arricchita con frutta fresca e secca. Allora tutti pregarono e fecero un voto: se Santa Lucia avesse fatto il miracolo della gua-

rigione di questi bambini, avrebbero costruito una chiesa dedicata a lei. Intanto i ricchi mandarono ai bambini miele e frutta. Con i decotti delle erboriste i bambini guarirono e così iniziò la tradizione che scade nella notte dal 12 al 13 dicembre. Da quel momento la santa, vestita di bianco, veniva impersonata da una bambina guarita. La ricorrenza di questa Santa è mantenuta viva fin dai tempi degli Scalligeri". Ecco tra le tante storie lette e che mi sono state raccontate, questa è quella che mi piace di più e ho voluta riproporla augurando a tutti i bambini buona Santa Lucia sperando che porti tanti bei doni e pochissimo carbone e se un po' di carbone c'è, spero che sia dolce come quello che trovo io nel piatto quando ero piccolo.

Claudio Bertolini

Il 13 dicembre Santa Lucia, è uno dei giorni più corti dell'anno, è festa in molte città. E ovunque il suo culto ha ispirato tradizioni e leggende. Una delle più diffuse, legata al Natale, si trova nel Nord Italia dove esiste una tradizione legata ai "doni di santa Lucia", quasi una "collega" al femminile dei vari San Nicola, Babbo Natale e Befana che portano i regali ai più piccoli, i quali scrivono una lette-

SABATO 18 DICEMBRE ore 20.30

Aspettando il Natale

MENÙ

PRIMI
Risotto con radicchio e speck
Fettuccine con ragù d'anatra

SECONDO
Arrostito di vitello con patate al forno

CONTORNI
Misti di stagione

DOLCE
Meringata con frutti di bosco
Acqua - Vino - Caffè

€25,00

Info:
329 6550677

Ristorante
da GRAZIANO e LORETTA
Mozzecane (Vr) Via Bon Brenzoni, 58

La serata si terrà nel rispetto delle normative anti COVID19

2022
HAPPY NEW YEAR

VENERDÌ 31 DICEMBRE ore 20
Cenone di fine anno

STEAKHOUSE
NUMERODUE
PIZZERIA - RISTORANTE - BAR

CA DEGLI OPPI (Vr)
Via del Lupo 9
(D'AVANTI GALVAN MOBILI)
(Superstrada 434 uscita Ca degli Oppi)

CENONE 2021

APERITIVO DI BIENVENUTO

ANTIPASTI
- TORTINO DI ZUCCA CON MUSSE DI CAPRINO E CARPACCIO D'AGUS AFFUMICATO

PRIMI
- RISOTTO AI FUNGHI PIOPPINI E PORCINI CON TARTUFO E SPECK CROCCANTE
- PIACCHERONCINI AL PETTO D'OCA AFFUMICATO CON DATTERINO E PESTO DI RUCOLA

- SORBETTO AL LIMONE

SECONDO
- GUANCETTA DI MAHLE BRASATA CON POLENTA

CONTORNI - MISTI DI STAGIONE

DOLCE
- PANZOTTO CON CREMA ALLA VANIGLIA

A MEZZANOTTE
- FRUTTA "PORTAFORTUNA"
- LENTICCHIE CON COTECHINO
- ACQUA, VINO ALLA SPINA, CAFFÈ

€ 65,00

MENÙ BIMBI
- LASAGNA AL FORNO
- COTOLETTA CON PATATINE FRITTE
- DOLCE E BEVANDE

€ 20,00

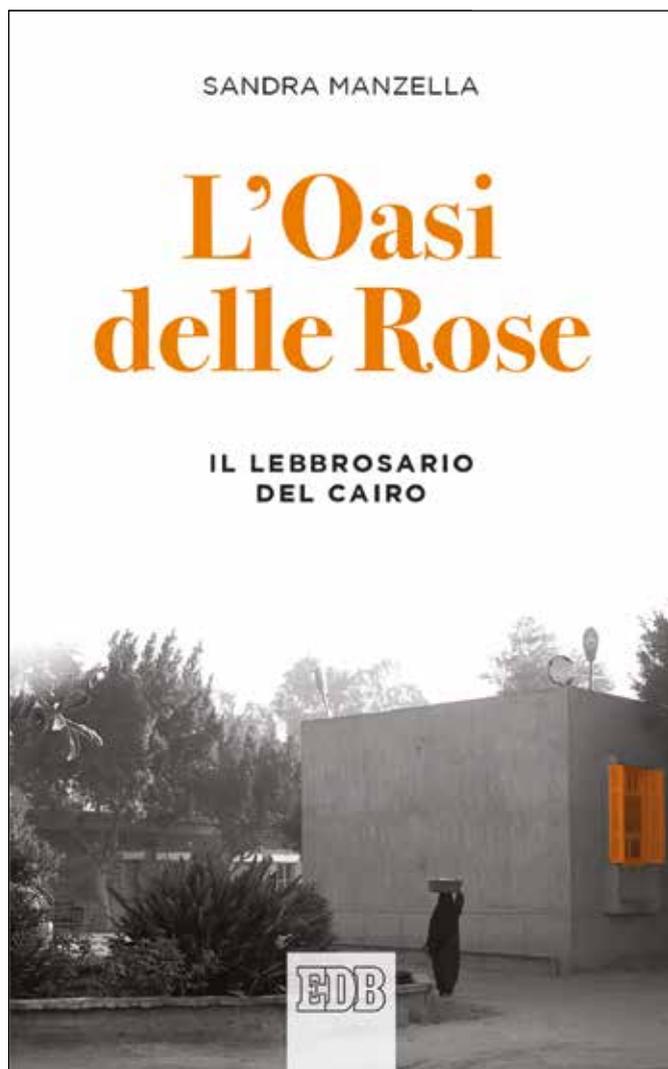
Auguri in musica anni 60 e oltre..... con il Duo

LE PERLE

Info e prenotazioni:
045 2598580 - 329 7749491

LEGGERE CHE PASSIONE

A CURA DI GIANFRANCO IOVINO



Sandra Manzella, veronese di nascita ma mantovana di residenza, docente di lingua inglese, è l'au-

trice del libro "L'OASI DELLE ROSE - IL LEBBROSARIO DEL CAIRO" che si lega particolarmente a Verona per le protagoniste della storia, le mis-

sionarie comboniane, oltre che per la sede principale proprio in città.

«Si tratta di un reportage sul lebbrosario del Cairo, dove sono stata tre volte. -inizia a raccontare l'autrice- Il titolo, come un ossimoro, vuole esprimere l'unicità di un luogo in cui speranza e dignità sono legate alla disperazione per una malattia devastante, antica, ma che ancora sfigura volti e arti: la lebbre. L'oasi-lebbrosario, presente in Egitto ad Abu Zaabal circa 40 chilometri dalla capitale, è un luogo nel quale si può essere contagiati dalla speranza e l'amor prossimo. Ho strutturato il testo in tre forme: il reportage, in cui racconto storie di alcuni malati e sorelle, anche veronesi; il racconto, per spiegare gli inizi della missione, e il saggio storico, per quanto riguarda la scoperta della lebbra.»

È stato difficile il lavo-

ro di ricerca e raccolta testimonianze?

«No, perché ho ascoltato le vicende di tante persone incontrate in quei luoghi, diverse per età e stato sociale, con una serenità incredibile, che mi ha letteralmente trasportata in una dimensione di cronista neutra, dove ho solo trascritto la grande umanità incrociata.»

Perché proprio questa tematica?

«Al lebbrosario operano come volontarie, suore elisabettine e, fino a poco tempo fa, comboniane. Sin dalla mia prima visita ho sentito la necessità di impegnarmi in prima persona per aiutare l'opera delle missionarie: donne straordinarie, ma dall'esistenza apparentemente invisibile. Confrontarsi con una malattia così grave cambia la prospettiva di vita e cambiano le proprie priorità. A modo mio spero di contribuire ad aiutarle a far conoscere sempre

di più la loro missione, decidendo di devolvere i diritti d'autore al lebbrosario e ad altri enti di carità, come l'associazione Colibrì di Mantova, come logica conseguenza di quello che ti regala il contatto con così tanta umanità.»

Un consiglio sul perché leggere il suo libro?

«È un libro adatto a tutti, anche ragazzi a partire dai dodici anni, se è vero che è stata suggerita come lettura scolastica. Recensito sul Sole 24Ore, il Venerdì di Repubblica e altre testate nazionali fa comprendere quanto sia importante conoscere e raccontare di realtà lontane, ma che attraverso il nostro interessamento, impegno e sostegno si avvicinano fortemente a noi e il nostro cuore.»

"L'Oasi delle rose - il lebbrosario del Cairo" di Sandra Manzella - EDB - Pagine 176 - €. 15.00

ELETTO IL NUOVO DIRETTIVO PROLOCO DI BOVOLONE



Domenica 3 ottobre presso Palazzo Corte Salvi, si sono svolte le elezioni del

nuovo direttivo della Proloco di Bovolone. Le elezioni erano previste con scadenza naturale diversi mesi fa, ma complice la pandemia che

ha colpito tutta l'Italia e non solo impedendo assembramenti, riunioni ecc... e poi visto quello che a livello nazionale si è voluto stabilire unificando le scadenze e di conseguenza il rinnovo dei direttivi si è arrivati a questa data. Dopo i ringraziamenti via social e personalmente fatti dall'uscente presidente Vladimiro Taietta a tutti che in questi anni hanno collaborato con la Proloco si è arrivati alle votazioni che hanno espres-

so il nuovo direttivo della Proloco che è così composto: **Arnaldo Bissoli, Manuel Brusco, Stefano Moretto, Marinella Piccolboni, Simone Beltrame, Illio Bertolini, Antonio Cantiero, Gianni Trentini e Gaetano Patuzzo**, questi i 9 consiglieri che nel primo direttivo su votazione hanno assegnato le cariche così suddivise: **Presidente Arnaldo Bissoli, Vicepresidenti: Manuel Brusco e Stefano Moretto, Tesorie-**

re Marinella Piccoli, i rimanenti dei 9 come consiglieri. Si è provveduto anche alla nomina di altre figure previste dallo statuto della Proloco: **Probiviri Giuliano Lanza e Giorgia Isolani, Revisore dei conti Mauro Tosi, mentre come segretario è stato scelto un esterno, Francesco Quaglia**. Questa è la squadra che nei prossimi anni guiderà la Proloco di Bovolone.

Claudio Bertolini

PSICOMOTRICITÀ...UN ALLEATO IN ADOLESCENZA



L'adolescenza, intesa come terra di mezzo, è un momento davvero difficile, in cui corpo e mente si trasformano e prendono nuovi aspetti e aspettative. Quel lido dell'infanzia si allontana e il mondo osservato e forse ama-

to/odiato degli adulti si avvicina. L'adolescenza è il caos psicomotorio, il corpo cresce si modifica, si sviluppa, si trasforma, le conquiste, i desideri e bisogni dell'infanzia lasciano il posto al "ma io chi sono?!" Quel corpo si trasforma e non riesce a con-tenere...è non sapere più nulla

di sé stessi, non riconoscersi, ma se non si è più sé stessi chi si può essere? E soprattutto cosa si può diventare? Nasce il desiderio e il bisogno di essere altri da sé, "assomigliare a", "apparire come", "diventare come". Questa distanza tra il corpo reale e il corpo immaginario crea una crepa

che fa sentire il vuoto. Il corpo diventa la scena, il palco su cui le emozioni insostenibili e incontrollabili possono rappresentarsi, si ha la messa in "mostra". L'approccio psicomotorio nell'adolescenza è forse proprio questo...trovare un modo per rispondere a questa domanda esistenziale, non più chi sono, ma chi mi sento di essere! L'obiettivo di tutto il lavoro è ritrovare la consapevolezza delle proprie sensazioni, all'interno del proprio corpo per andare ad incidere sulla primitività della costituzione del sé. L'essere consapevoli del proprio corpo attraverso il movimento creativo rende possibile dire "io sono" nel mondo, nel trascorrere del tempo e nei cambiamenti che la vita ci

propone ogni giorno. Ascoltare il proprio passo, il proprio percorso, il proprio posto per rispondere al bisogno\necessità\desiderio di avere un punto di partenza. Questo ascoltare spesso mai sperimentato, può spaventare, è un sentire il corpo profondo, le sue crepe e le sue bolle di vuoto che accompagnano il percorso di vita. L'approccio psicomotorio fortemente connotato dalla relazione, utilizza un setting in continuo movimento, creato appositamente per poter lavorare nello spazio/tempo attraverso la comunicazione non verbale, l'ascolto, lo sguardo, nella vicinanza/lontananza rispetto all'altro.

Anna Chiara Baiocco
333-6181167
baiocco.annachiara@icloud.com

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...

MENS SANA IN CÒRPORE SANO

Latino: mente sana in

corpo sano. Basta avere un mal di denti per accorgersi che anche il benessere e la prontezza intellettuali ne risentono sfavorevolmente. L'antica massima di Giovenale (*Satire, X, 356*) è spesso ricordata, ma con scarso effetto: alcuni la scambiano ancora per uno *slogan* fascista, in quanto tale regime vi fece ricorso (anch'esso con risultati di scarso rilievo) per incoraggiare l'educazione fisica.

MOSTRI SACRI

Si dice di certi personaggi, idee o istituzioni che per il loro passato illustre e meritorio incutono un timore reverenziale e, anche se logorati dal tempo fino alla fossilizzazione, conservano influenza e prestigio presso la maggioranza. L'espressione viene dal titolo, *Les monstres sacrés*, di una commedia dello scrittore e drammaturgo francese Jean Cocteau (1889-1963), rappresentata per la prima volta nel 1940.

PRENDERE UN GRANCHIO
Equivocare, sbagliarsi di grosso, prendere un abbaglio. Probabilmente viene dal fatto che, se un granchio afferra l'amo, il pescatore si illude di aver catturato chissà quale

grosso pesce e ritira in fretta e furia la lenza, ma solo per costatare l'errore e, deluso, lanciare qualche moccio.

PIOVE GOVERNO LADRO!

Battuta che si ripete scherzosamente a proposito dell'abitudine di addossare al governo, alle autorità, allo Stato la colpa di ogni inconveniente. La inventò, a commento di una vignetta, Casimiro Teja, direttore del giornale umoristico *Il Pasquino*, nel 1861, dopo che una manifestazione indetta dai mazziniani torinesi non si era potuta svolgere, non a causa di divieti governativi, ma

di un acquazzone.

PARLARE OSTROGOTO

Parlare una lingua o un dialetto incomprensibile e di suono sgradevole (quanto all'incomprensibilità, *vale parlare greco, turco, arabo*), o anche parlare in modo sgrammaticato. Per i civili, anche se decadenti, Romani, la lingua, gli usi e i costumi degli Ostrogoti, calati in Italia nel 489 sotto la guida di Teodorico, erano quanto di più rozzo e detestabile avessero mai conosciuto, e il loro nome passò in proverbio con questi connotati spregiativi.

UNA FESTA ORGANIZZATA DALL'ASSOCIAZIONE ANLAI PER IL LIUTAIO BOVOLONESE FRANCO MERLO



L'associazione ANLAI organizza in collaborazione con la Proloco di Bovolone un Evento in onore di Franco Merlo. Da alcuni anni il panorama della liuteria italiana può annoverare tra i suoi più importanti e impegnati esponenti anche un abitante di Bovolone non cer-

to giovanissimo, ma che sta riscuotendo a livello nazionale notevoli consensi. Franco Merlo da sempre appassionato di musica e di liuteria. Durante un periodo della sua vita era riuscito a creare un complesso musicale nel quale si era dedicato a suonare il mandolino per feste di amici e a prendersi la soddisfazione di incidere

anche qualche CD, la liuteria restava per lui solo un grande sogno impegnato come era nella costruzione di mobili e nel dirigere la propria azienda. Appena pensionato però si è dedicato a costruire strumenti e dopo aver partecipato ad alcuni concorsi ottenendo anche dei premi specie per l'acustica ha iniziato a farsi conoscere ad essere apprezzato e a costruire strumenti anche per musicisti di una certa fama. Oggi non sono pochi quelli che suonano le sue opere. Attualmente ha al suo attivo centinaia di strumenti ad arco violini, violoncelli, contrabbassi alcuni anche intarsiati e scolpiti, si dedica anche a copie di strumenti antichi

ma anche una serie di strumenti tra i più strani quali ghironde salteri cetre arpe pochette ecc... che si diverte a creare. Molto importanti sono anche le sue chitarre per la costruzione delle quali usa anche modelli di Mozzi e Stradivari della chitarra e di altri autori tra i più famosi nel settore riuscendo ad ottenere opere molto valide specie per l'aspetto acustico. Ha ricevuto un prezioso riconoscimento dall'associazione ANLAI premio per una vita spesa per la musica e per la liuteria nel 2016 ha partecipato a mostre importanti prima fra tutte quella al castello Sforzesco di Milano. Il comitato ANLAI ha ritenuto quindi di organizzare una fe-

sta che si terrà nella sua Bovolone il 4 dicembre 2021 durante la quale saranno suonati da grandi musicisti alcuni suoi strumenti e sarà presentato un libro che racconta la sua storia di stenti di fatiche ma anche di successi come artigiano artista e liutaio. Programma inizio alle ore 15 presso l'Oratorio S. Biagio con la presentazione del libro, alternata brani musicali prettamente spirituali, finita la prima parte dell'evento, verso le 17 ci si sposta presso Corte Salvi dove sarà allestita una esposizione delle opere di Franco Merlo con premiazioni è ancora musica. Siete tutti invitati, gli ingressi sono liberi.

RICETTA



ANTIPASTO

Bocconcini di pane con "codeghin" e verze

INGREDIENTI PER 4

PERSONE

- 1 cotechino
- 1 filone pane baguette
- Mezza verza
- 1 spicchio d'aglio
- Olio, sale, pepe

PROCEDIMENTO:

Prendete una casseruola e riempitela d'acqua, mettete dentro il cotechino e lasciate cuocere per 90 minuti circa.

In un'altra casseruola riempitela d'acqua lavate e tagliate a pezzi la verza, quindi mettetela in una pentola e lasciate cuocere per circa 1 ora. Tagliate la baguette a rondelle di 2 cm e poi abbrustolitele con una piastra. Quando le verze sono cotte, scolatele e lasciatele raffreddare, fate quindi delle palle strizzandole per bene. Prendete una padella e metteteci dentro olio e l'aglio, quando l'aglio frigge aggiungete le verze tagliate a pezzi, aggiungete sale e pepe e spadellate. Nel frattempo togliete il cotechino cotto togliendo il budello quando è ancora caldo, tagliatelo a fettine di cm circa. Prendete un piatto da portata e metteteci dentro il pane abbrustolito, sopra adagiate il cotechino con una forchettata di

verza. I bocconcini invernali sono pronti.

PRIMO Tagliolini con radicchio e amarone

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 gr di tagliolini
- 250 gr di radicchio rosso Verona
- 1 bicchiere e mezzo di Amarone
- 1 spicchio d'aglio
- Olio, sale, grana grattugiato

PROCEDIMENTO:

Tagliate a listarelle il radicchio e mettetelo in una ciotola con acqua e mezzo cucchiaino di sale grosso e lasciatelo in ammollo per circa 1 ora per togliere l'amaro. Quindi centrifugatelo bene togliendo tutta l'acqua e mettetelo in una padella con un filo d'olio, il trito d'aglio e fatelo appassire a fuoco medio per 30 minuti circa. Lasciare intiepidire e

quindi aggiungete 1 bicchiere e mezzo di Amarone. Nel frattempo cuocete i tagliolini. 2 minuti prima che siano cotti, scolateli e aggiungeteli nella padella con il sugo e finite la cottura. Mettete nei piatti con una spolverata di grana sopra.

SECONDO Quaglie con funghi porcini

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 quaglie
- 700 gr di funghi porcini freschi o surgelati
- 1 confezione di polenta Taragna
- 6 scalogni
- Rosmarino
- Olio, aglio, sale e pepe
- 1 bicchiere di vino bianco
- Burro, prezzemolo

PROCEDIMENTO:

Fatevi tagliare a metà dal macellaio le 4 quaglie.

Prendete una padella e dentro metteteci il trito di 3 scalogni, rosmarino, mezzo bicchiere di vino, i pezzi di quaglia, un filo d'olio, sale, pepe e mezzo bicchiere d'acqua e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 1 ora. Nel frattempo in una casseruola metteteci dentro il trito d'aglio e dei tre scalogni, mezzo bicchiere di vino, $\frac{3}{4}$ fiocchi di burro, olio, sale, pepe, il prezzemolo tritato e i funghi lavati e tagliati a pezzi e cuocere il tutto per circa 30 minuti. Quando tutto è pronto, prendete i piatti e al centro adagiate i pezzi di quaglia e sopra 2 cucchiaini di funghi porcini, di lato una cucchiainata di polenta molla Taragna. Buona cena e...

**BUON
APPETITO DAL
VOSTRO GIO
SCALOGNO.**

ANNUNCI - giornalelarana@yahoo.it

VENDO

Vendo 2 tinozze per vino, la prima da 8 quintali e la seconda da 2 quintali, + 1 brenta da 10 quintali compresa di pigia uva a euro 200,00. In omaggio damigiane per il vino.
Tel. 347 5473373

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 pluridecennale e serietà. tel. 380 2587131

Servizio traduzione/trascrizioni testi italiano-inglese, italiano-tedesco viceversa. Ventennale esperienza. Traduzioni di manuali d'installazione, libretti di istruzioni, manuali online, cataloghi, brochure, listini, siti internet per alberghi, aziende. Tel. 348/3250598

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

Ragazza di 40 anni, cerca urgentemente lavoro come pulizie, stiro a Bovolone e

paesi limitrofi.
Tel. 348 6003852

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

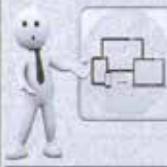
Impartisco ripetizioni per ragazzi di medie e superiori principalmente in matematica e chimica. Offro aiuto compiti anche per bambini delle elementari. Per maggiori informazioni contattami pure al numero 351 9643005

Ragazza quarantenne cerca urgentemente lavoro come pulizia, stiro a Bovolone e paesi limitrofi. Grazie.
Tel. 3486003852

Eseguo taglio erba, sie-

pe, pulizia giardino, ed altri lavori di giardinaggio, svuoto cantine per info. tel.3282046253

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

MISTO
Carta da fonti gestite
in maniera responsabile



FSC
www.fsc.org
FSC® C105726

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:
Cristofoli Luca - Cell. 338 9218357
Concessionaria per la pubblicità:
Diamente srl
Collaboratori
Mary Merenda
Dott. ssa Susie Baldi
Claudio bertolini
Il giornale è stato chiuso il 8 novembre 2021.

... I NOSTRI CARI...

Prosegue anche questo mese e per i successivi "LA PAGINA DELLE RICORRENZE", una pagina dedicata ai nostri cari passati a miglior vita. Per informazioni sulla modalità d'inserzione inviare una e-mail a: info@larananews.it oppure chiamare il 347 6861335

È mancato all'affetto dei suoi cari



ITALO BORINI
di anni 88
Bovolone, 14/9/2021

È mancata all'affetto dei suoi cari



SOFIA BERTASSELLO
in MARROCOLO
di anni 73
Bovolone, 15/9/2021

È mancata all'affetto dei suoi cari



MONICA DONÀ
di anni 57
Bovolone, 15/10/2021

È mancata all'affetto dei suoi cari



GERMANA ANTONIETTA
CANTIERO
in VIDIMELLI
di anni 75
Bovolone, 15/10/2021

Professionalità e competenza
sono il nostro miglior
biglietto da visita



Onoranze funebri
Trotta

Contattateci
sapremo ascoltare
con attenzione
ogni vostra
necessità

SERVIZIO DIURNO NOTTURNO E FESTIVO - LOCULI MONUMENTI ARTE FUNERARIA

Via Madonna, 185 - BOVOLONE (Verona)
Tel. e fax 045 6902052 Cell. 335 1013272 - 335 1013265
e-mail: of.trotta@gmail.com



BANCA VERONESE

CREDITO COOPERATIVO DI CONCAMARISE

GRUPPO BANCARIO COOPERATIVO ICCREA

BCC
CREDITO COOPERATIVO



SOSTENIAMO

le imprese del nostro Territorio con finanziamenti
adatti alle esigenze
di questo particolare periodo.

www.bancaveronese.it