

ESTATE (QUASI) NORMALE



L'estate è ormai entrata nel vivo, e bisogna ammetterlo, la stiamo vivendo in maniera praticamente normale.

Solo qualche mese fa era difficile immaginarlo, ma possiamo andare in ferie, uscire di casa, ritrovarsi con gli amici, vivere gli eventi organizzati in paese, tutte cose

che un tempo davamo per scontate, ma che ora non lo sono proprio. La memoria spesso è corta, e dimentichiamo in fretta tutto quello che abbiamo passato, questa volta è bene non farlo, ricordiamoci i grandi sacrifici fatti e cerchiamo con la nostra responsabilità di non tornare indietro, in parte dipende anche dai nostri comportamenti.

I fortunati che potranno andare al mare o in montagna, si godranno del meritato riposo, per chi invece rimarrà in

paese, potrà scegliere tra un ricco programma (vedi all'interno) di eventi estivi che il Comune di Bovolone ha organizzato per i suoi cittadini. Noi de La Rana ci prendiamo la consueta (breve) pausa per il mese di agosto, ci ritroveremo a settembre per parlare di elezioni, i cittadini di Bovolone saranno infatti chiamati a scegliere il successore del sindaco Emilietto Mirandola. La politica è in fermento, ma la pausa agostana, farà sì che le carte verranno scoperte solamente a settembre, a ridosso della data delle elezioni, che peraltro non è ancora stata decisa, ma che si presume possa essere nel periodo compreso tra il 15 settembre e il 15 ottobre, Covid permettendo. Vi saranno sicuramente delle sorprese anche per La Rana, ma

le scopriremo insieme nel prossimo numero. Arriverdoci a settembre! Buona estate e buone ferie da tutta la Redazione!

Costantino Meo
Direttore Responsabile

www.larananews.it

INFANZIA

Gelato...Che passione!
Pag. 4

MANIFESTAZIONI

Al G.S.R.S. CROSARE ritorna la musica e il buon cibo
Pag. 5

MEDICINA

Codice deontologico
Pag. 7

SOLIDARIETÀ - CONCERTI

FIDAS Bovolone: un invito a donare sangue

Annalisa in concerto sabato 24 luglio al Castello di Zevio
Pag. 11

LIBRI

Leggere che passione
Pag. 13

NUOVA
LENTE PROGRESSIVA
CON LIBERTÀ DI
MOVIMENTO
SEMPLIFICATA



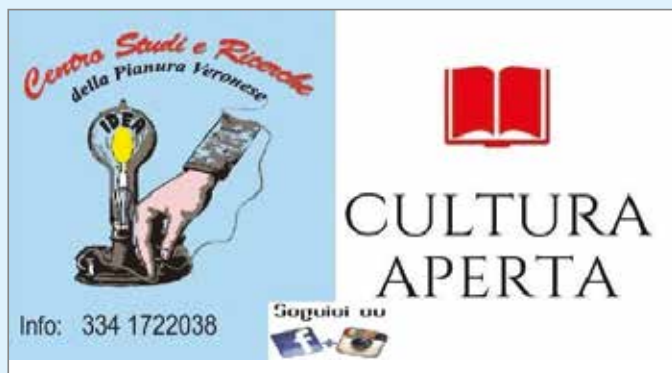
LA TUA SCELTA STRATEGICA
PER UNA
VISIONE INCREDIBILE
E
FUNZIONALE

VIENI A SCOPRIRLA

NUOVA OTTICA
ITALIA

CEREA, VIA MANTOVA 57

I PRIMI SINDACI DI BOVOLONE



Tra qualche tempo saremo chiamati a scegliere il nostro 35esimo sindaco: una responsabilità importante per noi, un compito non certo facile per chi prenderà il posto dell'attuale primo cittadino uscente. Il primo ad amministrare quel che era un piccolo paese di circa 4000 abitanti fu Luigi Pomini tra



Il sindaco di Bovolone, Cav. Remo Gagliardi, ospita in villa il comandante del IV Corpo d'Armata, generale Gandolfo (1917)

il 1867 al 1879: a quel tempo non esistevano i partiti come li conosciamo oggi, gli elettori erano solo uomini adulti con un certo reddito e la gestione del territorio, abitato perlopiù da contadini, non era molto complicata rispetto all'attuale. Col passare degli anni, e con la nascita dei primi gruppi politici come i socialisti e i liberali, le lotte per il potere divennero più accese, come accadde per le dimissioni del sindaco Pio Pomini, avvenute nell'agosto del 1901, a causa dell'avversario politico Fabio Isalberti, che gli succederà solo per un anno alla guida del paese.

Le prime elezioni del '900, alle quali votarono 232 persone in un unico seggio, videro la vittoria del conte e notaio di

Verona, Guglielmo Liorisi, il quale, tra le varie iniziative, tentò di chiudere, senza riuscirci, la rumorosa sala da ballo "Réclame" di via Dentro (oggi Via Cavour) e finì il mandato dimettendosi per i continui conflitti tra i consiglieri comunali. Sindaco importante per Bovolone, soprattutto per il periodo in cui si ritrovò ad amministrare, fu Remo Gagliardi, primo cittadino dal 1914 al 1920. In possesso di un'automobile, il che era un lusso a quel tempo, e chiamato fin da subito a risolvere il problema del pollaio costruito da una maestra nella scuola di Villafontana, con galline e polli che sporcavano le aule dove i bambini studiavano, si ritrovò a fronteggiare gli orrori della Grande Guerra, la povertà che colpì la popolazione e la disperazione degli uomini partiti per il fronte e mai più tornati a casa. Durante il conflitto si impegnò, per ciò che riuscì, a non far partire alcuni giovani del paese per il fronte, ad accogliere diversi soldati e ufficia-

li di passaggio verso la prima linea e a creare un ospedale da campo nello spazio dietro il palazzo vescovile. Per non far fermare il lavoro nei campi e gli allevamenti, poi, fece in modo che ogni contadino e allevatore avesse gli strumenti necessari per lavorare; inoltre, per contrastare il mercato nero e le vendite illegali di alimenti, impose un calmierato dei prezzi per permettere a tutti di avere da mangiare. Vide anche partire i giovani del '99, così come la fine della Guerra, e iniziò la lenta ricostruzione

ampliando la stazione ferroviaria, dando ai contadini terre da coltivare e costruendo nuove aziende per dar lavoro a più persone possibili. Alla fine del 1920 venne eletto Luigi Bertelè, di soli 27 anni (ad oggi il sindaco più giovane della nostra storia), ma la sua, come spesso quelle successive, fu un'amministrazione breve, non facile e rallentata, se non ostacolata, da personaggi che al bene del paese preferirono il proprio e quello del partito.

Emanuele De Santis
Centro Studi e Ricerche



È stata inaugurata la nuova altalena per i bambini diversamente abili realizzata grazie al progetto di G.S.S. Casella con la collaborazione del Comune di Bovolone. All'inaugurazione ha partecipato in rappresentanza del Comune l'assessore Giuliana Cavallaro.

TUTTI I GIORNI SU APPUNTAMENTO
TEL 045 6902748

ESECUZIONE TAMPONI ANTIGENICI RAPIDI COVID-19

www.farmaciacrosare.it
info@farmaciacrosare.it

*Chiedere in farmacia per le modalità del servizio

FARMACIA CROSARE

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

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

NOVITA'



Servizio WhatsApp per Consigli e Prenotazione farmaci 392 2651290

P COMODO PARCHEGGIO GRATUITO
ORARIO CONTINUATO

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



BOVOLONE EURO 119.000,00



In zona ospedale appartamento di circa 120 mq in bifamiliare al piano primo composto da accesso all'abitazione indipendente tramite scala interna, ampio ingresso con soggiorno a vista, cucina abitabile, tre camere da letto di cui due matrimoniali e un'ampia singola e bagno con balcone. Completano l'abitazione due comodi terrazzi, una spaziosa taverna con bagno/lavanderia e ripostiglio nel piano seminterrato e posto auto coperto con piccolo giardino di proprietà, soluzione senza spese condominiali da subito abitabile!

BOVOLONE EURO 160.000,00



In posizione centrale casa singola disposta su unico livello al piano rialzato con ingresso, cucina abitabile, soggiorno, due camere da letto e bagno. Taverna ampia e lavanderia nel piano seminterrato, piccolo giardino e comodo garage singolo sul retro. Immobile totalmente indipendente e completamente ristrutturato nel 2021; cappotto da 12 cm, serramenti in pvc con vetrocamera e anta a ribalta nuovi, climatizzatori daikin con pompa di calore e impianti totalmente ristrutturati, OCCASIONE!

SALIZOLE EURO 85.000,00



Appartamento trilocale al piano secondo in contesto con ascensore composto da cucina-soggiorno, due camere e bagno. Balcone che collega la zona giorno con la camera matrimoniale e piccolo ripostiglio/lavanderia. Completa l'abitazione un ampio garage singolo e giardino condominiale. Soluzione mantenuta in perfetto stato in posizione centralissima, complesso residenziale recente dotato di ascensore ma con spese comuni contenute.

BOVOLONE EURO 235.000,00



In zona San Pierino recente villa a schiera del 2006 totalmente autonoma con accesso carraio e pedonale esclusivo, giardino in ingresso e corte pavimentata sul retro! Soluzione composta da soggiorno ampio, cucina abitabile, bagno e garage di 26 mq al piano terra; tre camere, spazioso bagno e terrazzo al piano primo; comoda mansarda ideale come studio/ripostiglio. Taverna di oltre 50 mq con bagno/lavanderia nell'interrato. Riscaldamento a pavimento con termostati a zona, serramenti con anta a ribalta, basculante elettrico e tapparelle motorizzate, da vedere!

ISOLA DELLA SCALA EURO 159.000,00



Vicino al centro ed ai principali servizi ampio appartamento duplex posto al secondo piano in complesso di sole 6 unità abitative! Soluzione mantenuta in ottimo stato con spaziosa zona giorno, tre camere da letto di ottima metratura, due bagni e due terrazzi al primo livello; mansarda finestrata con ripostiglio e terrazzo nel sottotetto! Immobile di circa 150 mq completo di cantina e garage, da vedere!

SALIZOLE EURO 80.000,00



A due passi dal centro in contesto di sole due unità senza spese condominiali appartamento trilocale di circa 85 mq con ingresso indipendente e corte esclusiva. Immobile composto da ingresso con ampio soggiorno, cucina abitabile con sala da pranzo, una camera matrimoniale, ripostiglio, bagno e locale lavanderia il tutto al piano terra; a completamento due rustici ideali come garage. Parzialmente ristrutturato negli anni '90 e con possibilità di ricavare una seconda camera, mantenuto in ottimo stato e pronto per essere abitato!

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



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

Ti aspettiamo!

GELATO...CHE PASSIONE!



Al cioccolato o alla nocciola per i più golosi, al limone o alla fragola se piace la frutta, fino alle varietà più bizzarre ed esotiche, il gelato è, da sempre, uno degli alimenti più gettonati dell'estate, ma anche d'autunno e persino d'inverno è capace di mettere d'accordo grandi e piccoli. Del resto non è solo buono di gusto. Se genuino è anche buono dal punto di vista nutrizionale, ricco di calcio, fosforo, vitamina A e proteine. Si tratta di una miscela dolce di ingredienti principali quali acqua, latte, panna, zucchero, uova e frutta, ai quali si possono aggiungere ingredienti complementari (come

vaniglia, caffè, cacao), ma anche additivi aromatizzanti, addensanti ed emulsionanti. Per questo sarebbe bene preferire gelato artigianale di qualità, per la presenza di ingredienti freschi, ai gelati confezionati. Per questi ultimi è meglio preferire quelli senza oli vegetali di scarsa qualità, sciroppi di glucosio-fruttosio e additivi, oppure orientarsi sulle vaschette, che tendenzialmente sono prodotti più semplici. Sul fronte calorico, i gusti alla frutta e allo yogurt sono i più leggeri: su 100 grammi contengono 100 kcal in meno rispetto a quelli di crema o latte. Per un bambino normopeso la differenza è tutto sommato trascurabile, se consumato in quantità e frequenza moderate, limitando gusti

molto elaborati. Prestiamo attenzione piuttosto alla qualità. Si può iniziare sopra l'anno di età offrendo di tanto in tanto, per un consumo più regolare è meglio attendere dopo i due anni di età, poiché un eccessivo apporto di zuccheri nella prima infanzia si associa a insorgenza di sovrappeso o obesità negli anni successivi, oltre a favorire la carie dentale (come suggerisce l'Oms). Comunque il gelato è funzionale al processo di accrescimento delle ossa e degli altri tessuti corporei e, secondo le nuove evidenze scientifiche relative al divezzamento e all'alimentazione dei più piccoli, non c'è necessità di aspettare a offrire ingredienti potenzialmente più allergizzanti (come fragola, cioccolato, frutta secca ecc.). Anche per gli adolescenti è utile per l'accrescimento osseo e fornisce energia immediata senza appesantire, quindi va bene anche per i ragazzi che praticano sport, poiché reintegra. Nella dieta di un bambino senza problemi di peso non andrebbero superate le 2-3 volte a settimana, alternando il gelato con altre merende, oppure ogni tanto a fine pasto in sostituzione della frutta. Se invece il bambino deve controllare

il peso, il gelato è ammesso una volta a settimana o una volta in più se si pratica attività fisica regolare. Non è invece consigliabile assumerlo in sostituzione a un pasto: nonostante la composizione completa di nutrienti, l'elevato apporto di zuccheri tenderà a saziare in un primo momento e a far tornare fame, dopo poco tempo. Piccolo consiglio culinario: nel caso aveste tempo, potreste preparare il gelato voi stessi in casa. Non avete una gelatiera? Non importa, basta prendere della frutta matura e dopo averla lavata e sbucciata basterà tagliarla a cubetti e conservarla in congelatore. Una volta congelata, basterà frullarla insieme a del ghiaccio o, se preferite una consistenza più cremosa, insieme ad un vasetto di yogurt bianco magro e il gioco/gelato è fatto!

Mary Merenda
Insegnante di
scuola dell'infanzia

LO SAPEVATE CHE...

Lo sapevate che il gelato è uno dei cibi preferiti dal mondo intero (soprattutto quello italiano). Ecco alcune curiosità che forse non conosceste sul gelato...

- Secondo l'Aidepi, una associazione che riunisce le indu-

strie dolciarie, mangiamo 3,6 kg a testa di gelati confezionati ogni anno e circa 6 kg di gelato artigianale, per un totale di quasi 10 kg.

- Il gelato è un alimento antichissimo: ne parla perfino la Bibbia, quando racconta che Isacco offrì al padre Abramo latte di capra misto a neve. Quello industriale, invece, lo inventò a fine '800 Jacob Frussel, un lattaiolo di Baltimora: invece di buttare il latte invenduto provò a congelarlo.

- Il cono è nato... per caso. Tutto si deve all'inventiva di un pasticciere che, durante la Fiera Mondiale di St. Louis del 1904, avendo terminato le coppette ebbe l'idea di servire il dolce freddo usando le cialde prese da un banchetto vicino. E fu un successo!

- Il gelato con lo stecco, da mangiare per strada, è stato inventato dal cavalier Feletti, industriale torinese del cioccolato e proprietario della storica gelateria Pepino. Nel 1939 brevettò il Pinguino, un gelato alla vaniglia con una leggera copertura di cioccolato. Costava una lira, come il biglietto del cinema.

- Se ci fosse una gelateria che offre tutti i gusti attualmente disponibili, la scelta sarebbe fra circa 600! I favoriti, però, sono sempre gli stessi: primo il cioccolato, col 27% delle preferenze, poi nocciola (20%), limone (13%) e fragola (12%).

- La gelateria più antica d'Italia è il Palazzo del freddo Fassi, a Roma. È nata nel 1880 come bottega di ghiaccio e grattachecca (ghiaccio grattato a neve con l'aggiunta di sciroppo).

E molti altri, basta fare una ricerca e trovare quello più adatto a voi alle vostre esigenze!



SALUMI
FORMAGGI
PANE FRESCO
SPECIALITÀ
ALIMENTARI

Luglio e Agosto chiuso il lunedì

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

AL G.S.R.S. CROSARE RITORNA LA MUSICA E IL BUON CIBO



Dopo una lunga lunghissima "pausa" dovuta a quella tremenda malattia che ha fatto migliaia di morti anche qui in Italia denominata "Pandemia" dovuta al COVID19 e purtroppo non ancora finita, anche se fortunatamente grazie ai vaccini e alla bella stagione, i contagi sembrano essere calati, finalmente (diciamolo sotto voce e facendo tutti gli scongiuri del mondo) si ritorna a vivere, nel rispetto delle regole, ma si ritorna a vivere e soprattutto a ritrovarci in quello che in tutti questi mesi sono mancati a molti di noi, la compagnia, la cena tra amici, il divertimento e... la musica, i concerti dal vivo. Ora finalmente le condizioni sanitarie ci permettono un po' "timidamente" e nel rispetto delle normative di RI-COMINCIARE a fare musica con gli spettacoli organizzati all'aperto gustando un buon primo o secondo

bevendo un buon bicchiere di vino, birra o altro. Ecco uno di questi eventi si terrà al Centro Contradale Crosare sabato 24 luglio e domenica 25. "È un po' tentare di ritornare alla normalità" sottolinea il Presidente della Contrada Crosare Beltrame "dopo oltre un anno dove il nostro centro per le note motivazioni ha dovuto sopprimere tutte le iniziative sociali, culturali compresa la nostra sagra contradale, ora, nel pieno rispetto delle regole imposte per il contenimento e la diffusione del Covid" sottolinea con fermezza Beltrame "vogliamo ripartire proponendo alla cittadina-

za e non solo, due serate di sano e festoso divertimento proponendo musica dal vivo e i nostri piatti tipici locali. Per noi sarà una ripartenza, ripeto nel rispetto delle regole, ma una vera ripartenza sperando che dopo tutto questo tempo che ha penalizzato giovani che anziani finalmente vaccini e tempe-

ratura mettano fine a questo periodo così nero" conclude Beltrame. L'appuntamento quindi è per sabato 24 luglio con le canzoni della musica italiana presentate da "Live Music Band Nico Art" e domenica 25 luglio con il Complesso "Ricki e le Perle" che presenteranno il loro concerto live "Oggi...

come ieri" le migliori hit italiane degli anni 60/70 il tutto "condito" da tanti gustosissimi piatti tipici che la contrada Crosare preparerà per tutti i partecipanti. Apertura cucina per entrambe le serate ore 20. Inizio spettacoli ore 21.00. PRENOTAZIONE TAVOLI 329 8623947.

Claudio Bertolini



G.S.R.S. CROSARE

Via Ca Persa BOVOLONE (VR)

SABATO 24 LUGLIO Ore 21.00



Live Music Band
Tributo Italiano
Nico Art

Le
Canzoni
della
Musica
Italiana

Apertura cucina ore 20,00 - seguirà concerto

DOMENICA 25 LUGLIO Ore 21.00



OGGI... COME IERI
Le migliori HIT ITALIANE
degli anni 60/70

Ricki e le Perle

60s

Apertura
cucina ore 20,00
seguirà concerto

Prenotazioni tavoli serate: **Tel. 329 8623947**

Gli eventi si terranno nel pieno rispetto delle vigenti normative anti COVID19

CAPELLI FORTI E VIGOROSI



ANNUR TRICOX FORTE

- Estratto di Mela Annurca per favorire la ricrescita ed il trofismo dei capelli.
- Biotina, zinco e selenio contribuiscono al mantenimento di capelli normali.

INGREDIENTI: Mela Annurca (*Malus pumila* Miller cv. Annurca) frutto estratto secco, Zinco gluconato, Selenio chetato 0,2%, Biotina. Capsula: gelatina vegetale.

MODO D'USO: si consiglia l'assunzione di 3 capsule al giorno distribuite nell'arco della giornata.

CONFEZIONE: 60 capsule da 400mg.

SILIM PLUS

Integratore a base di SILICIO ORGANICO, elemento strutturale del tessuto connettivo ed entra nella costituzione delle principali macromolecole quali elastina, collagene, proteoglicani e glicoproteine, promuovendo la loro rigenerazione.

INGREDIENTI: Bambù (*Bambusa arundinacea* (retz.) Wild) gambo e foglie es. secco al 70% di silice colloidale 150mg, Equiseto (*Equisetum arvense* L.) fusti sterili estratto secco (2/3% di Silice) 150mg. Capsula: gelatina vegetale.

MODO D'USO: si consiglia l'assunzione di 1 capsula 2 volte al giorno.

CONFEZIONE: 60 capsule da 380mg. Disponibile anche nella versione da bere, confezione da 1 litro.

CODICE DEONTOLOGICO



di ciò che favorisce la professione e ciò che la danneggia. Ormai quasi tutte le professioni hanno un proprio codice deontologico. Il testo del Codice Deontologico degli Psicologi Italiani è stato proclamato il 17 gennaio 1998 in seguito a consultazione referendaria indetta dal Consiglio Nazionale dell'Ordine, ed è entrato in vigore il 16 febbraio dello stesso anno. È composto da 42 articoli che trattano in modo ampio e dettagliato quello che, come professionista, è possibile, si deve o non si può fare. Andiamo quindi a vedere nello specifico quali sono le indicazioni che vengono date. Innanzitutto, lo psicologo non può imporre le proprie idee e i propri valori e soprattutto non fa discriminazioni di nessun tipo (sesso, etnia, religione ecc.). Deve inoltre continuare ad aggiornarsi e a formarsi soprattutto negli ambiti nei quali lavora. Nel caso in cui questo non venisse fatto è passibile di sanzioni che vengono decise dall'ordine. Deve contrastare l'esercizio abusivo della professione, andando a segna-

lare all'ordine eventuali persone che professandosi psicologi invece non lo sono. Lo psicologo comunica nella fase iniziale del rapporto professionale quale è il compenso. Quest'ultimo non può essere condizionato all'esito o ai risultati dell'intervento professionale. Lo psicologo è strettamente tenuto al segreto professionale. Quindi non deve rivelare notizie, fatti o informazioni che lui ha saputo durante la terapia, salvo casi eccezionali che possono essere decisi dal giudice. Non deve assolutamente mescolare il proprio ruolo professionale con la sua vita privata: infatti risulta essere una grave violazione deontologica effettuare interventi diagnostici, di sostegno psicologico o di psicoterapia rivolti a persone con le quali ha intrattenuto o intrattiene relazioni significative di natura personale, in particolare di natura affettivo-sentimentale e/o sessuale. La violazione diventa ancora più grave se la relazione nasce durante il rapporto professionale. È richiesto che nel rapporto con i colleghi ci sia reciproco

rispetto e realtà, andando anche a sostenere i colleghi nelle loro attività che possono trovarsi in difficoltà perché qualcuno mina la loro. Deve inoltre astenersi dal dare giudizi negativi sui colleghi, che possono essere relativi alla loro formazione, competenza e ai risultati che il professionista può raggiungere nello svolgimento della sua professione, soprattutto se questi giudizi sono lesivi del decoro e della reputazione professionale. Diventa poi un aggravante se questo viene fatto con lo scopo di sottrarre pazienti al collega. Nel caso in cui questo succedesse lo psicologo che subisce queste cose è tenuto a darne immediata comunicazione al consiglio dell'ordine di competenza. Sarà poi quest'ultimo a decidere quali sanzioni dare a colui che ha violato il codice deontologico. Chiaro che quanto elencato riguarda solo alcuni degli obblighi a cui è tenuto uno psicologo, ce ne sono molte altre di articoli che potete leggere andando sul sito dell'Ordine degli Psicologi della Regione

Veneto. (<https://www.ordinepsicologiveneto.it>). Qui potete anche trovare l'Albo on-line, che vi invito a consultare ogni volta che vorrete iniziare un percorso di psicoterapia. È importante verificare che il professionista a cui ci stiamo rivolgendo sia quello che dice di essere, onde evitare proprio di mettersi nelle mani di qualcuno che in realtà non sia uno psicologo. Ogni abuso e ogni comportamento poco corretto della professione va segnalata subito sia da parte di chi fa questo lavoro, ma anche da chi si serve dei professionisti in modo da poter avere la certezza che la persona a cui chiediamo aiuto possa veramente darci una mano, essendo persona preparata e che sa bene, proprio perché ha ben presente il codice deontologico, quale deve essere la modalità corretta di portare avanti la propria professione sia nei confronti dei pazienti, sia nei confronti dei colleghi.

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!

LISTA CIVICA " POZZANI SINDACO "



POZZANI ORFEO

Nella creazione di questa **Lista Civica " POZZANI SINDACO "** abbiamo formato un gruppo di persone che hanno a cuore il futuro della nostra Città di Bovolone, abbiamo unito le nostre differenti esperienze per formare una squadra concreta che rappresenti unità di cittadinanza.

E' anche con l'inserimento di giovani che vogliamo dare una svolta al paese, **Bovolone ha bisogno di nuovo** per tornare ad essere un paese dove si viva bene.

Volti nuovi, trasparenza, coinvolgimento della cittadinanza nelle scelte amministrative:

La **LISTA CIVICA " POZZANI SINDACO "**, si propone per le prossime elezioni amministrative comunali.

Il nostro impegno sarà ascoltare le esigenze dei cittadini, proporre soluzioni e realizzarle, ponendo attenzione all'aspetto della vita sociale, alla comunicazione ed alla trasparenza.

Troppo spesso la politica lavora lontano dai cittadini.

Ricostruire la "fiducia partecipativa" della nostra comunità con lo sguardo aperto anche verso le realtà che ci sono vicine.

Il nostro sarà un programma basato sulla trasparenza e sulla partecipazione di tutti.

Gruppo Lista Civica " POZZANI SINDACO "

IL GELATO, DELIZIA DELL'ESTATE



Quando fa caldo e magari si ha poco appetito, si ricorre a cibi freschi e possibilmente "sfiziosi", che attirano l'occhio e che magari ti portino un po' di refrigerio. Ecco un alimento che può soddisfare in modo particolare questo è il gelato. Il gelato, confezionato o sciolto, alla frutta o alle creme, costituisce una vera e propria tentazione anche se a predominare è l'idea di mangiare qualcosa di fresco senza considerare che si tratta anche di un alimento completo e molto nutriente. È vero che il gelato è fatto

gran parte di acqua e il restante è composto da latte, tuorlo d'uovo, zucchero e sostanze che servono a dargli un sapore particolare, come cioccolato, frutta, ecc.

Il gelato è costituito da cristalli di ghiaccio che gli danno consistenza, da goccioline d'acqua che non gelano perché sono cariche di zuccheri disciolti e che impediscono che si trasformi in un blocco solido, da grassi che conferiscono sapore e cremosità, da aria che permette di raccogliarlo con il cucchiaino, e infine da schiuma di proteine dell'uovo che tiene insieme il tutto.

I gusti alla frutta sembra che contengano circa

metà calorie rispetto a quelli alle creme, mentre nei sorbetti c'è più acqua a scapito del latte; inoltre i gelati più costosi sono più grassi e contengono poca aria. Da un punto di vista nutritivo, 100 gr di gelato alla crema danno circa 230 calorie, pari all'apporto calorico di 150 gr di manzo, insieme alle principali vitamine e a molti sali minerali come ferro, calcio e fosforo. Questo alimento, quindi, è completo e grazie alla sua alta digeribilità può essere consumato da bambini e anziani senza preoccupazioni, a patto che non sia il dessert di un pasto già abbondante, ma che costituisca il pasto stesso o la merenda, in alternativa alle meno diffuse centrifughe di frutta e verdura, altrettanto rinfrescanti e nutrienti. Alcuni medici sostengono che teoricamente dovremmo assumere 3 razioni al giorno di verdura e 2 di frutta per evitare malattie cardiocircolatorie

e altri disturbi, grazie ai sali minerali e alle vitamine contenute nei vegetali, comprese quelle antiossidanti, ovvero betacarotene e vitamina C sostanze che in piccole quantità si possono trovare anche nei gelati. Le gelaterie più ricercate sono quelle di produzione propria o artigianale. Il gelato artigianale è una preparazione alimentare ottenuta con miscele di ingredienti, portate allo stato cremoso-pastoso e alla temperatura di consumo, mediante congelamento rapido e contemporanea agitazione che consentono l'incorporamento moderato di aria. In genere vengo-

no considerati e distinti i gelati a base di latte e i gelati a base di frutta, zuccheri e acqua, definiti sorbetti. Il gelato di produzione propria o artigianale viene preparato normalmente fresco di giornata, con ingredienti salubri di verificata qualità e con rispetto rigoroso delle norme d'igiene. In conclusione il gelato è diventato sicuramente uno dei dessert più diffusi e conosciuti al mondo grazie alla sua bontà e alla genuinità degli ingredienti utilizzati. Il gelato artigianale da sempre porta la tradizione alimentare italiana in tutto il mondo.



Gelateria Caffetteria Pasticceria KETTY

Torte per ogni occasione speciale personalizzabili con foto e immagini



NOVITÀ 2021
MICHELINO il barattolino

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



Non nascondere il tuo sorriso.

lo faremo splendere più che mai

Scopri tutti i servizi che possiamo offrirti:

- PANORAMICA
- SEDAZIONE COSCIENTE
- PRIMA VISITA CON TELECAMERA INTRAORALE
- IGIENE DENTALE
- CON TRATTAMENTO COSMETICO
- CURE DENTALI
- ORTODONZIA MOBILE INVISIBILE
- CONSERVATIVA E PROTESICA
- IMPLANTOLOGIA
- STUDIO GNATOLOGICO DEL CASO



Ci trovi a BOVOLONE in via San Giovanni, 2 (incrocio Crosare)

Per informazioni e prenotazioni: 045/2237634 - 391/7270868 .

Siamo presenti anche su  e  clinicadentalesesseffe@gmail.com

FIDAS BOVOLONE: UN INVITO A DONARE SANGUE



Amalincuore (mol-
tissimo malincuore!)
causa maltempo è stato
annullato il concerto di
giovedì 8 luglio in piaz-
za a Bovolone di FIDAS
Band Live del grandissi-
mo Cristian Montagnani
e friends. Dobbiamo co-
munque ringraziare gli

artisti per la loro dispo-
nibilità e bravura, oltre
alla Associazione Pro
Loco con il Presidente
Vladimiro Taietta. Come
detto nel discorso di pre-
sentazione del concerto
siamo comunque dop-
piamente orgogliosi di
aver organizzato questo
evento per il significato
di ritorno alla vita pub-
blica e sociale, dopo il
lungo e brutto periodo
Covid e organizzato pro-
prio da Fidas che con la
sua instancabile opera
contribuisce al ritorno
alla vita di tante perso-
ne in difficoltà. Doppia-
mente orgogliosi, quindi
ma sempre presenti a
chiedere una cosa che,
come sapete ci sta molto
a cuore. Siamo d'estate
periodo nel quale si pen-
sa a cose più leggere e

piacevoli tipo le vacanze
o le serate in compa-
gnia. Ci preme invece
chiedere e sottolineare
l'importanza di anda-
re a Donare il Sangue
anche in questo perio-
do, perché le necessità
non vanno in vacanza,
anzi a causa del clima
più rilassato, si possono
verificare più richieste di
avere disponibile il pre-
zioso liquido. Comple-
tiamo il nostro appello,
chiedendo a chi ci legge
di prenotarsi andando a
Donare e a chi ci legge
e non è ancora Donato-
re di diventarlo. È molto
semplice fare ambedue
le cose. Basta telefo-
nare ai seguenti nume-
ri: numero verde gratis
da fisso: 800310611,
0442622867 per chia-
mate da cellulare e

3393607451 per tele-
fonate e sms. Vi è poi
anche un indirizzo mail
che è: prenota.trasfusionale@aulss9.veneto.it. Come vedete non
mancano modi per poter
donare il sangue. Ricor-
diamo che quando si
prenota si può scegliere
di andare in qualsiasi
ospedale della provincia
(es.se uno va la dome-
nica al lago, può pren-
otare a Bussolengo, così
come chi va verso la
Lessinia può prenotare
a San Bonifacio), fermo
restando che il punto più
comodo rimane l'Ospe-
dale di Bovolone, dove
ad accogliere i Donato-
ri troviamo il valore ag-
giunto di Carlo Venturi
sempre gentile e dispo-
nibile con chi arriva per
Donare... Una cosa fur-

ba è prenotare in anti-
cipo perché si trova più
scelta negli orari e si può
adattare la Donazione
alle nostre esigenze. Nel
caso avessimo difficoltà
ad andare nel giorno e
ora prenotati, telefonan-
do anche il giorno prima,
si può sempre spostare
o cancellare la prenota-
zione precedentemente
effettuata. Non vi sono
motivi per indugiare. Vi
aspettiamo per fare una
cosa utile e buona per Voi
ed immensamente spe-
ciale come gesto di bontà
per chi riceve. Mettetela
come volete, l'importante
è Donare. Vi aspettiamo
e, come dice il proverbio
più si è, meglio è!!!

Michele Venturi
Presidente di Fidas
Bovolone

ANNALISA IN CONCERTO SABATO 24 LUGLIO AL CASTELLO DI ZEVIO BIGLIETTI DISPONIBILI IN PREVENDITA – IL CONCERTO DEL NUOVO TOUR “NUDA10”



Grande attesa
per il concerto di Anna-
lisa il prossimo 24 luglio
alle ore 21,30 al Castel-
lo di Zevio dove appro-
derà il suo tour estivo
“NUDA10 Open Air” Sul
palco di Zevio, oltre ai
suoi più grandi succes-
si, Annalisa presente-
rà per la prima volta le

canzoni di “Nuda10”, la
nuova versione dell'al-
bum “Nuda”, certificato
ORO con 57 milioni di
stream, uscito dopo la
partecipazione al Festi-
val di Sanremo con l'ag-
giunta di 6 nuovi brani,
tra inediti e rivisitazioni,
entrato direttamente ai
vertici della classifica uf-
ficiale FIMI/GfK. L'album
contiene i brani “Dieci”
(certificato platino con
oltre 24 milioni di stream

totali), “Movimento Len-
to”, “Eva + Eva”, “Am-
sterdam” feat. Alfa e due
rivisitazioni di brani del
passato quali “Alice e il
blu” con la produzione di
Dorado Inc. e “Il mondo
prima di te” con il feat. di
Michele Bravi. Nella ver-
sione digitale è presente
anche la cover de “La
musica è finita” di Ornel-
la Vanoni. Questi i prezzi dei bi-
glietti (esclusi i diritti di

prevendita): primo set-
tore numerato € 35,00
secondo settore nume-
rato € 25,00
I tagliandi sono dispo-
nibili da Verona Box
Office (via Pallone,
14, tel. 0458011154)
e on line sui siti [www.
boxofficelive.it](http://www.boxofficelive.it) e [www.
ticketone.it](http://www.ticketone.it)
Il concerto è organiz-
zato da Box office Live
in collaborazione con
il Comune di Zevio.

VENDITA PELLET

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

info:347 557 3651

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

Il ricordo di un caro AMICO: Luigino Massagranti. Un bovolonese amante della storia, della cultura e delle tradizioni e che attraverso i suoi "scritti" ha lasciato un segno indelebile nella narrazione di storie rurali e non solo.

Claudio Bertolini

LA MIETITURA DEL GRANO

IL TRADIZIONALE CORONAMENTO DI UN ANNO DI LAVORO

C'era una volta.....

Già da fine maggio primi di giugno, il frumento andava verso la maturazione. Ritto, alto, maestoso con le sue spighe dorate ad aghi appuntiti, riempiva i campi che i contadini con cura ed amore avevano seminato e coltivato. Era la vita, era la remunerazione di tanta fatica ed attesa. Le notevoli distese di bionde messi venivano cullate dal vento creando onde che si perdevano nell'azzurro cielo. Un'immagine di rilievo cromatico ma anche di profumo di buon grano. Il premio di tanta fatica e sudore. Era il coronamento di una stagione di lavoro, con lo sguardo rivolto al cielo pregando Iddio affinché comandi gli eventi atmosferici per un raccolto proficuo. La "medanda", il periodo della mietitura è arrivata e bisognava organizzarsi con i vicini per l'aiuto reciproco. "par medar el formento", per mietere il frumento. Si perché era un periodo che serviva molta mano d'opera e

l'unico modo era quello di aiutarsi a vicenda con i mezzadri, i coloni e famigliari delle vicine aziende. Bisogna andare indietro nel tempo per trovare la mietitura a mano con la "messoria", ovvero la falce per mietere il grano. Le persone, con mani e piedi nudi, con il fazzoletto al collo, ma vestite di tutto punto per proteggersi dalle graffiature della paglia ed un cappello a larghe tese per ripararsi dal sole, si mettevano in fila con la schiena ricurva, ed ognuno prendeva una manciata di paglia con la sinistra e con la destra recideva più in basso possibile il frumento. Più manciate così recise andavano a formare "le coè", cioè i covoni, un fascio di spighe. I covoni, poi venivano legati con "i balzi", canna palustre inumidita, e venivano messi in "crosetta", un mucchio di quindici covoni messi a forma di croce quadrata, tre per tre con le spighe al centro e tre covoni sopra rivolti verso il basso. In questa posizione in caso di pioggia i covoni rimanevano asciutti. Al termine della mietitura,

dopo qualche giorno, sul carro trainato da buoi venivano caricati i covoni inforcandoli uno ad uno per trasportarli in corte. I covoni venivano poi scaricati e posti sull'aia. Si forma così il "cavaion sul selese". La sistemazione dei covoni "el cavaion" veniva fatto con le spighe rivolte all'interno e costruito a forma di casa con alla parte superiore la copertura a tetto spiovente con le spighe rivolte in basso. Questa forma di chiusura permetteva di non far entrare l'acqua in caso di pioggia.

Tutte queste operazioni terminavano con la festa di San Pietro il 29 giugno. Tutti "i cavaioni" nelle corti erano terminati e molti terreni già arati e seminati "a ziquantin" cioè granoturco. Altri terreni erano stati seminati in inverno ad erba medica ed alla maturazione dell'erba, con il "ferro da segar" venivano tagliate "le strepole", l'erba medica con i tronconi delle spighe di frumento, essiccate e portate nel fienile per darle poi al bestiame.

Ma i metodi con il tempo sono cambiati e sin dagli anni 30 sono entrate in uso "le segatrici", macchine meccaniche con la barra falciante trainate dai buoi. La falciatrice oltre a tagliare il fieno, con opportuni accorgimenti si tagliava anche il frumento. Si aggiungeva alla barra falciante la rastrelliera che si alzava ed abbassava a pedale ed il contadino seduto sulla alciatrice, dopo aver fatto "le strade" a mano tagliava il frumento con

la barra falciante e con il rastrello predisponendo i "mane" che lasciava a terra abbassando la leva della rastrelliera. Le donne poi provvedevano alla legatura delle "coe" con "i balzi". Negli anni '60 arrivò la "mediliga" la mietilegatrice trainata da un trattore che provvedeva a tagliare, trattenere la paglia e legarla con lo spago. Una grande innovazione che utilizzò molto

meno mano d'opera e minor fatica e sudore. "le crosete ed il cavaion" rimasero un lavoro che continuò nel tempo sino all'arrivo negli anni '80 della "mietitrebbia" mietitrebbiatrice. Una innovazione che cambiò integralmente e fece sparire la metodologia tradizionale che tanta fatica era costata.

Luigino Massagranti



Ha riaperto dopo mesi di chiusura sotto il nome di "21 Zero 8", lo storico bar di Galleria Spazio 3. Dopo le tante difficoltà sofferte nel settore del commercio dovute alle chiusure e restrizioni causa Covid19, è stato inaugurato domenica 20 luglio, sotto una nuova gestione, questo rinomato bar completamente rinnovato. Nel vedere delle persone credere ancora nel futuro investendo e programmare nonostante che ancora tutto non sia finito, è stato un bel segnale che fa ben sperare in una veloce ripresa economica dopo oltre un anno e mezzo di chiusure e restrizioni. Un "in bocca al lupo" ai due titolari Paola, Alex, e alla responsabile della comunicazione via social Ilaria e a tutti i loro collaboratori.



LEGGERE CHE PASSIONE A CURA DI GIANFRANCO IOVINO



“Prima la voce” è il romanzo d’esordio della veronese di adozione Maddalena Mantovani, che abbiamo incontrato per farci raccontare del suo esordio narrativo.

«Emma, la protagonista della storia, è una studentessa universitaria impegnata in una tesi di laurea sul Caravaggio. Un giorno riceve la telefonata di un commissariato che la costringe a partire immediatamente per Roma, dove ci sarà

ad attenderla la dottoressa Damiani, donna a fine carriera, un po’ bizzarra e diversa dal classico commissario di polizia, che sta indagando sulla morte di Caterina Leonardini, la quasi ex moglie di Jacopo Doschi, del quale Emma è innamorata ed aspetta un figlio. Nel corso di un’intera giornata, le due donne si confronteranno attraverso i colloqui svolti all’interno della stanza del Commissario con i diversi soggetti che hanno avuto un rapporto con la vittima. Emma si troverà ad interrogarsi su Jacopo, a dubitare di lui, e temere per il suo futuro e quello del bambino che sta per nascere. All’approssimarsi della notte, dopo un estenuante confronto, la dottoressa Damiani riuscirà

a risolvere il mistero della morte di Caterina.»

La protagonista è Emma, un personaggio inventato?

«Emma è frutto della mia fantasia, ma in lei c’è qualcosa ispirato anche da me stessa o da persone conosciute. Del resto, qualcuno ha detto “scrivi di ciò che conosci”, e in tal senso i miei personaggi sono sempre surrogati del mio carattere, il mio modo di fare o l’atteggiamento di persone che ho incontrato nel corso della vita.»

“Prima la voce” sembra scritto da pugno femminile in quanto sono le donne le vere protagoniste della narrazione.

«In realtà, accanto alle figure femminili, compaiono anche diversi personaggi maschili. Come i fratelli di Jacopo, o l’avvocato Gentile e Tommaso. Certamente Emma e la dottoressa Damiani hanno grande risalto spicca-

no, ma credo sia dovuto per lo più al mio essere donna, e dunque al modo di sentirmi più a mio agio nel caratterizzare figure femminili.»

Cosa le ha ispirato la storia narrata?

«Alla base della storia c’è un episodio autobiografico. L’ultima volta che sono stata a Roma, nel maggio del 2017, sono andata a visitare la Galleria Doria Pamphilj. Con l’acquisto del biglietto di ingresso al museo ci diedero l’audioguida, e rimasi colpita dal fatto che la voce registrata appartenesse ad un membro della storica famiglia. Fu allora che concepii l’idea del romanzo. Immaginai una ragazza che viveva un’esperienza simile, e finiva per invaghirsi di quella voce. Tuttavia, essendo io un’amante dei gialli, la storia avrebbe dovuto condirsi con elementi polizieschi, e così si è fatta strada nella mia

testa l’intera trama incentrata sulla morte di Caterina.»

Salutiamoci consigliando ai lettori “Prima la voce”

«Prendo in prestito alcuni concetti di una recensione sul mio libro, dove evidenziano che un buon giallo deve avere come caratteristica principale la sfida tra chi lo ha scritto e chi lo legge. Una sorta di gara per capire se il lettore riuscirà ad arrivare alla soluzione, prima delle pagine finali. Quando ad avere la meglio è l’autore, allora vuol dire che il giallo è riuscito. E pare che il mio romanzo sappia tenere tutti col fiato sospeso, mentre si seminano indizi, situazioni, dubbi e imprevedibilità che sapranno regalare un finale non scontato.»

PRIMA LA VOCE di Maddalena Mantovani – Parallelo45 Editore – P. 216 - € 13.00

*Augurandovi
Buone Ferie...*



Toelettatura

orario: 9.00- 19.00

è gradita la prenotazione

seguici su: **349 522 7827**

via San Pierin, 4 - BOVOLONE



tosature **stripping**

taglio a forbice

**...Vi
comunichiamo
che siamo
chiusi dal
06 al 14 agosto**



RICETTA



ANTIPASTO

Antipasto estivo INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 bruschette
- 250 gr pomodorini datterino
- 10 foglie di basilico
- 1 mozzarella
- Origano
- Olio, sale e pepe

PROCEDIMENTO:

Tostate le bruschette, lavate bene i pomodorini,

tagliateli a pezzetti e metteteli in un scolapasta a sgocciolare per circa 20 minuti. Quando sono ben sgocciolati metteteli in una ciotola con un pizzico di sale, un filo d'olio e il basilico tritato finemente, mescolate e lasciate riposare. Dopo aver asciugato bene la mozzarella dalla salamoia tagliatela in 8 fettine. Prendete quindi le bruschette e mettete sopra le fettine di mozzarella, un pizzico di sale e pepe e quindi sopra mettete un cucchiaino di pomodorini conditi in precedenza, un pizzico di origano, un filo d'olio e servite.

PRIMO

Riso freddo con gamberi INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 gr di riso Parboiled
- 200 gr di gamberi

sgusciati

- 1 vasetto piccolo di olive taggiasche snocciolate
- 1 confezione di mozzarelline a ciliegia
- 1 vasetto di cetrioli piccoli
- 1 vasetto piccolo di capperi
- 1 vasetto piccolo di farcitost
- Prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- Olio

PROCEDIMENTO:

Dopo aver lavato e pulito bene i gamberi, prendete una padella e mettete dentro un filo d'olio e lo spicchio d'aglio. Quando inizia a friggere mettete dentro i gamberi, un pizzico di sale e cuocete per circa 20 minuti. Nel frattempo in un scolapasta versate i vasetti di olive, cetriolini, capperi, farci-toast e lasciateli sgocciolare bene. Quan-

do il riso è cotto lasciatelo raffreddare e quindi aggiungete i gamberi, tutti gli ingredienti del scolapasta e le mozzarelline tagliate a metà, aggiungete un trito di prezzemolo fresco e quindi mescolate il tutto bene. A vostro piacere il riso potete servirlo in una conchiglia grande di caparsa o in una barchetta di bambù.

SECONDO Tagliata di roastbeef INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 10 fettine di roastbeef da 1 cm l'una
- 1 bustina di scagli di grana
- 1 mazzetto di rucola
- Succo di 1 limone
- Olio, sale e pepe

PROCEDIMENTO:

Scaldate una bistecchiera,

nel frattempo tagliate le fettine di roastbeef a listarella di 2 cm circa e mettetele nella bistecchiera ben calda e fatele rosolare da una parte e l'altra per circa 2 minuti. Prendete un vassoio da portata e mettete le fettine dentro, aspettate che diventino tiepide e quindi sopra mettete la rucola spezzettata e le scaglie di grana. Per condire il tutto, prendete una ciotola e mettete dentro un filo d'olio d'oliva, il succo di limone, un pizzico di sale e mescolate bene fino ad ottenere una salsina densa. Quindi con un cucchiaino mettetela sopra alla rucola, grana e tagliata.

BUON APPETITO E BUONE FERIE DAL VO- STRO GIÒ SCA- LOGNO.

BOVOLONE E...state insieme 2021

BOVOLONE TEATRO ALL'APERTO

PARCO PALAZZO VESCOVILE
Tutti i venerdì

Inizio spettacoli ore 21.00 - Ingresso 5 €

LA SECONDA ONDATA Anticovid Super Show 30-31 LUGLIO	E MA, DAI! 06 AGOSTO	ZARGNAPOLA TEATRO SVOLAZZANDO PER 40 ANNI 13 AGOSTO	MANTENIAMO LE DISTANZE 20 AGOSTO
---	-------------------------	---	-------------------------------------

TEATRO ALL'APERTO PARCO PALAZZO VESCOVILE

ore 21:00

In caso di pioggia l'evento si svolgerà presso l'Auditorium della Biblioteca, Via Vescovado 7

Tutti i venerdì
INGRESSO 5 €

23 LUGLIO
GRUPPO CULTURALE L'AIRONE
GRUPPO MUSICALE DUENDE
ANGOLI SEGRETI

30-31 LUGLIO
TRAPANO BOSS
LA SECONDA ONDATA!
ANTICOID SUPER SHOW

06 AGOSTO
FILDEFER
E MA, DAI. ECONOMIA E
MANAGEMENT DELL'ASSOLUTA IRONIA

13 AGOSTO
LA ZARGNAPOLA
SVOLAZZANDO PER 40 ANNI

20 AGOSTO
ARTE IN PARTE
MANTENIAMO LE DISTANZE

CINEMA ALL'APERTO PARCO PALAZZO VESCOVILE

apertura ore 20:30
proiezioni ore 21.15

In caso di pioggia l'evento si svolgerà presso l'Auditorium della Biblioteca, Via Vescovado 7

Tutti i martedì
INGRESSO 1 €

27 LUGLIO
SI MUORE SOLO DA VIVI
Alla presenza del regista A. Rizzi

3 AGOSTO
LA STANGATA

10 AGOSTO
LILLI E IL VAGABONDO

GIOVEDÌ IN PIAZZA

29 LUGLIO
IN VINO WINE FOOD

MUSIC DJ SET

Ore 23.00 - ESTRAZIONE FINALE della sottoscrizione a premi organizzata da Pro Loco Bovolone.
I biglietti sono acquistabili tutti i giovedì allo stand Pro Loco.

AVV ARTI VISIVE PALAZZO CORTE SALVI

15 E 22 LUGLIO
ore 21:00

REPORTAGE FOTOGRAFICO

**FROGGIE SOUND FEST
PARCO PALAZZO VESCOVILE**

4 SETTEMBRE ore 19:00
INFO E BIGLIETTI
pagina Facebook FROGGIE SOUND FEST

MEGANOIDI - ACOUSTIC SET
JOHN QUALCOSA
LOST

**L'APPUNTAMENTO
LIB(ER)I DI...
PARCO PALAZZO VESCOVILE**

PRESENTAZIONI LIBRARIE

5 SETTEMBRE
MICHELE VACCARI
CLAUDIA FARINA

6 SETTEMBRE
GIORGIO TERRUZZI

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 Maria Goretti, 9/A
37051 BOVOLONE (VR)
e-mail: giornalelarana@yahoo.it

Stampa:

Tipografia Mediaprint srl
Via Brenta, 7
SAN GIOVANNI LUPATOTO (VR)

Impaginazione grafica:

Michela Bertolini

Distribuzione:

Cristofoli Luca - Cell. 338 9218357

Foto:

Claudio Bertolini
Costantino Meo
Concessionaria per la pubblicità:
Diamente srl
Collaboratori
Mary Merenda
Dott. ssa Susie Baldi

Il giornale è stato chiuso il 12 luglio 2021.



MISTO
Carta da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C105726

ANNUNCI - giornalelara@yahoo.it

VENDO

Vendo abiti 44/tg unica, giacche, giubbino moto tg m, a prezzi interessanti. Per info 3398875576

Vendo abiti donna taglia 44/46 in ottimo stato, giacche cappotti e giacconi. Per info tel. 3333072628 Giovanna

Vendo trio baby composto da una carrozzina, un ovetto 0/9 kg e passeggino, color ghiaccio, usato poco. Vendo a 130 euro. Chiamare al n. 3479325242 Laura

LAVORO

PROMOTER INTERNET
Cerchiamo persone per lavoro da casa Il lavoro e attraverso internet con l'uso di un sito personalizza-

to GRATUITO. Richiesta conoscenza dell'uso del pc e dei social. Disponibilità di almeno 10 ore settimanali. Si offre formazione costante e gratuita, Possibilità di carriera. Per maggiori informazioni inviare candidatura a giannimorelato18@gmail.com

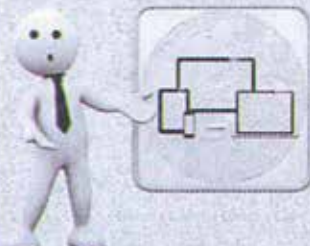
Signora italiana per parucchiera cerca lavoro come commessa, disponibile anche come aiuto pulizie, anziani o altro lavoro purché serio, zona Bovolone o paesi limitrofi.
Cell. 328 2225077

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

Ricerchiamo per prossima apertura più figure addette alle consegne ed 1 cuoco con esperienza. Predisposizione al lavoro di gruppo e capacità organizzative essenziali. Possibilità di crescita. Zona limitrofa Bovolone
Inviare curriculum o contattare via mail: portamivia.management@gmail.com

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

Azienda Agricola di Bovolone cerca personale per raccolta zucchine, pomodori datterino, cuore di bue ecc..
Tel. 348 6950313



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

... I NOSTRI CARI...

È mancata all'affetto dei suoi cari



RINA MECCHI
ved. Meneghelli
di anni 94
Bovolone, 10/6/2021

È mancata all'affetto dei suoi cari



MARIA CAUCCHIOLI
ved. Bissoli
di anni 92
Bovolone, 16/6/2021

LA NUOVA PAGINA DELLE RICORRENZE
Prosegue anche questo mese e per i quelli successivi, una nuova 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

Professionalità e competenza
sono il nostro miglior
biglietto da visita



Onoranze funebri
Trota

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.trota@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