

X mode
CA DEGLI OPPI (VR)
www.xmode.it

la **Randa**
IL MENSILE DI BOVOLONE, CERA E OPPEANO
ATTUALITÀ, CULTURA ED INFORMAZIONE
ANNO 13 - NUMERO 09 / SETTEMBRE 2023

X mode
CA DEGLI OPPI (VR)
www.xmode.it

A settembre tutto riparte



Come ogni anno, il mese di settembre è il mese in cui ripartono tutte le attività per i nostri ragazzi. Prima di tutto c'è l'inizio dell'anno scolastico, un momento emozionante e di grande importanza per il percorso formativo dei nostri figli. Ma oltre all'attività scola-

stica, riprendono anche tutti i corsi, le attività sportive, musicali e ludiche che accompagnano i pomeriggi di bambini e ragazzi. All'interno del giornale troverete alcune opportunità presenti sul nostro territorio ed anche gli eventi in programma in questo mese

di settembre che saluterà il periodo estivo.

Ma a settembre è anche tempo di "Fiera del Riso" a Isola della Scala, l'edizione di quest'anno è la 55esima e si svolgerà dal 13 settembre all'8 ottobre. Sempre all'interno del nostro periodico troverete un approfondimento sulla manifestazione, in modo da poter scegliere quali eventi poter seguire durante tutta la durata della Fiera. Buon settembre e buon risotto a tutti!

Costantino Meo
Direttore Responsabile

MONTAGNA
DENTISTI DEL VERONESE
VIENI A TROVARCI!
Il dentista vicino al tuo sorriso
BOVOLONE
Tel +39 045 7102578
M bovolone@montagnastudentistici.it
www.montagnastudentistici.it
Dir. San. Bovolone Dott.ssa Livia Montagna - Odontoiatra
Iscr. Albo Odontoiatri n. 01198 VR | Aut. San. n. 2045/2020 del 27/12/2019

AFFITTI E VENDITE
Intermediazioni Immobiliari srl
DE MARCHI FRANCESCA
Tel: 045 690 2698
Via umberto I n°15, Bovolone
www.casabovolone.it

BOVOLONE - EURO 143.000,00

Comoda al centro, casa singola totalmente indipendente al piano terra!! Immobile composto da ingresso, cucina abitabile, soggiorno, due camere da letto matrimoniali e bagno. Soluzione completa di garage singolo, cantina, dotata di cappotto da 3 cm e serramenti con vetrocamera, libera su quattro lati e con ampio cortile privato che si sviluppa sul retro dell'abitazione. Occasione per chi cerca una casa singola, vicina al centro!

BOVOLONE - EURO 370.000,00

Bellissima villa costruita su misura nei primi anni 2000 con giardino di oltre 900 mq! Immobile di lusso dotato di riscaldamento e raffrescamento a pavimento e cappotto composta da ingresso, ampio salotto, cucina abitabile, bagno, lavanderia, studio e garage di 70 mq al piano terra; tre camere da letto, balcone e terrazzo, bagno principale, cabina armadio e ripostiglio al piano primo! Soluzione completa di cantina nell'interrato, giardino su tre lati dell'abitazione e finiture ricercate!

BOVOLONE
EURO 265.000,00

In zona san Pierin, casa singola su tre livelli con ingresso, cucina-soggiorno, due camere matrimoniali e bagno ristrutturato al piano rialzato; soffitta con due stanze e secondo bagno al piano primo; luminosa taverna di oltre 100 mq con predisposizione per terzo bagno e cantina! Occasione completamente autonoma con corte esclusiva, garage doppio e laboratorio di oltre 400 mq annesso alla proprietà! Immobile con cappotto da 12 cm in fase di efficientamento energetico, maggiori informazioni in agenzia!

Il grande cuore di Bovolone per la comunità di Sant'Agata

Lo scorso Maggio, in occasione della tremenda alluvione che ha colpito duramente l'Emilia Romagna, ci siamo subito attivati come Consiglio Comunale, supportati dalle associazioni del territorio, prendendo contatti con uno dei comuni più colpiti dalla tragedia, Sant'Agata Sul Santerno in provincia di Ravenna, e organizzando una raccolta fondi a loro favore.

Il rapporto di amicizia e colla-

borazione nato con il Sindaco Enea Emiliani e la comunità del paese ha vissuto un importante momento mercoledì 6 Settembre quando una delegazione del Comune di Bovolone ha fatto visita a quella di Sant'Agata per donargli vicinanza, supporto e la somma raccolta durante tutto il periodo appena trascorso: è stato sorprendente vedere come durante gli eventi estivi, nelle attività commerciali o con sem-

plici e spontanei versamenti il grande cuore dei bovolonesi abbia fatto la sua parte per la riapertura delle scuole di Sant'Agata, destinazione di tutte le offerte.

Grazie a tutti coloro che hanno partecipato, diffuso e supportato l'iniziativa della raccolta fondi: essere comunità è anche avere la responsabilità e sentire il dovere di aiutare le sorelle e i fratelli che sono nella difficoltà.

Scuola Villafontana

Sabato 9 Settembre per le comunità di Bovolone, Oppeano e Isola della Scala sarà un giorno di festa: vivremo tutti insieme l'inaugurazione della nuova scuola di Villafontana, una struttura moderna, sicura e che sarà pronta ad accogliere tutti i bambini e ragazzi della frazione già dal prossimo 13 Settembre.

La scuola, nata dalla piena collaborazione tra le tre Amministrazioni e grazie all'impegno e professionalità dell'impresa edile che ha seguito i lavori, è stata realizzata con materiali innovativi e dando particolare attenzione ai consumi energetici con l'installazione di apparecchiatura alimentate da fonti rinnovabili, quali

i pannelli solari e il sistema di trattamento dell'area previsto per ogni aula. Nella struttura, oltre alle aule dotate di lavagna smart e del mobilio adatto all'età dei piccoli, sono presenti un'aula mensa, una palestra e un ampio giardino sul retro; a breve, inoltre, partiranno i lavori per la realizzazione dell'accesso stradale alla scuola con la realizzazione di un parcheggio ampio e sicuro sul davanti.

Un grazie a chi ha seguito i lavori, ai Sindaci dei Comuni vicini per la collaborazione e alla Parrocchia di Villafontana per aver ospitato i bambini e ragazzi durante il periodo dei lavori.

I primi della classe: premiati gli Alunni Meritevoli

Venerdì 1° Settembre, presso la Sala Consiliare del Comune di Bovolone, abbiamo premiato gli alunni che si sono distinti per i loro risultati durante l'Anno Scolastico 2022/2023.

Durante la serata-evento 18 ragazze e ragazzi residenti nel comune di Bovolone hanno ricevuto l'attestato di Alunno Meritevole e una borsa di studio di 100€ grazie al contributo della

Banca Veronese - Credito Cooperativo di Concamarise.

Complimenti ai nostri giovanissimi concittadini: che i vostri straordinari risultati scolastici, che arricchiscono la nostra comunità di orgoglio e importanza, siano l'inizio di una vita fatta di soddisfazioni e traguardi raggiunti nei campi dove sceglierete di mettervi al servizio della comunità.

DOMENICA 10 SETTEMBRE 2023

LA SKARROZZATA 2023 2ª EDIZIONE

UN GESTO D'AMORE EVENTO APERTO A TUTTI

CON IL PATROCINIO DELLA CITTÀ DI BOVOLONE

PIAZZALE ALDO MORO
VIA SILVIO PELLICO
VIA VALBAUZZO
VIA ORMANETO
VIA A. BALZANI SX
VIA S. BIAGIO
VIA G. MARCONI
VIA C. ALBERTO
PIAZZA VITT. EMANUELE
VIA G. GARIBOLDI
VIA BELLEVERE
PIAZZALE ALDO MORO

LA SKARROZZATA
UNA PASSEGGIATA PER PROVARE LA DISABILITÀ

EVENTO APERTO A TUTTI

ISCRIZIONE 4 €
Percorso 2,8 km circa
PER DIVERSAMENTE ABILI ED
ACCOMPAGNATORI L'ISCRIZIONE È
GRATUITA

BOVOLONE 10 SETTEMBRE 2023

RITROVO PIAZZALE A. MORO ORE 8,30
PARTENZA ORE 9,00
IN CONCOMITANZA CON LA 46ª EDIZIONE "VALLI GRANDI"

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:
3386279735 - unitalsibovolone@gmail.com
AD OGNI PARTECIPANTE VERRÀ DATO UN DONO
PROMOZIONALE - SI CONSIGLIA DI COMUNICARE IL
NUMERO DEI PARTECIPANTI ENTRO VENERDÌ 8 SETTEMBRE.

- POSSIBILITÀ DI ISCRIZIONE ANCHE IL 10 SETTEMBRE

LA SKARROZZATA
UNA PASSEGGIATA PER PROVARE LA DISABILITÀ

BOVOLONE LEGGE

15/09 AUDITORIUM ORE 20:30
SERGIO ZANOCOLI - DEDICATO A...

21/09 BIBLIOTECA ORE 14.00
INIZIO PROGETTO LETTURA PAZIENTE
DEL CENTRO DI SALUTE MENTALE

22/09 BIBLIOTECA ORE 20.30
CARMILLA BERTONI E GABRIELLA BOLOGNA
EGISTO ZAGO LO SCULTORE DEL POPOLO

24/09 PARCO VALLE DEL MENAGO ORE 16.00
AIRONE E I BATRACI - POESIA E MUSICA IN
ARMONIA CON LA NATURA

25/09 PARCO AUGUSTO DAOLIO ORE 10.00
APERTURA PROGETTO CORNER BOOK E
PRESENTAZIONE DELLE NUOVE TESSERE DELLA
BIBLIOTECA

27/09 BIBLIOTECA ORE 20.30
LARA ZANCANELLA - IL CIRCUITO VIRTUOSO

03/10 BIBLIOTECA ORE 20.45
INIZIO INCONTRI INTRECCI DI LETTURA

05/10 AUDITORIUM ORE 20.30
PIETRO PADOVANI - SE DICO GUATEMALA

DA OTTOBRE BIBLIOTECA
AVVIO DEI PERCORSI DI NATI PER LEGGERE

Calendario degli eventi

SETTEMBRE

- 1 - Premiazione degli alunni meritevoli, Sala Consiliare del Comune di Bovolone ore 20:30
- 3 - Inaugurazione della cassetta delle segnalazioni della Commissione Pari Opportunità
- 9 - Inaugurazione della nuova scuola di Villafontana, ore 11:00
- 9 - L'Arte Nascosta, evento di presentazione della mostra d'arte di Giancarlo Maragnoli, Cantine del Vescovo ore 21:00
- 10 - Ri-viviamo la Preistoria: il Neolitico, Parco Valle del Menago dalle ore 10:00
- 10 - Skarrozzata 2023 - 2ª edizione, ritrovo e partenza da Piazzale Aldo Moro ore 8:30
- 13 - L'Amministrazione incontra i cittadini alla Contrada San Pierino, ore 20:30
- 17 - Raduno del Vespa Club
- Dal 15 - Bovolone Legge

Dedicato a... Il nuovo libro di Sergio Zanoccoli



Venerdì 15 settembre alle ore 20.30 presso l'Auditorium della biblioteca "Mario Donadoni" di Bovolone, Sergio Zanoccoli presenterà il suo nuovo libro "DEDICATO A...". Durante la presentazione saranno recitate da alcuni componenti dei gruppi culturali "L'Airone" e "I Batraci" alcune poesie e racconti contenute nel libro. Alcuni interventi musicali con il coro "Luminose Armonie" faranno da sfondo a questa presentazione. "Il libro, come spiega l'autore, è un'antologia di manoscritti ed è diviso in quattro parti. Una parte è dedicata a poesie dialettali, una parte a poesie in lingua madre e una terza e

Centro Studi e Ricerche della Pianura Veronese
 info@centrostudibovolone.it
 www.centrostudibovolone.it
 seguici su
 info: 334 1722038

Artista Pittore
Phorlie
PRO LOCO BOVOLONE
LA ZARGNAPOLA TEATRO
Gli Insonni
Corrente Letteraria
PARCO VALLE DEL MENAGO

quarta parte a racconti veri o di pura fantasia. Leggendo il libro si può capire perché Zanoccoli ha voluto dare questo titolo a questa sua ultima, in ordine di tempo, opera, infatti all'interno ci sono poesie dedicate ai fratelli, a degli amici prematuramente scomparsi, poesie dedicate a Santa Rita da Cascia e tante altre dove l'autore interpreta con lo scritto i suoi ricordi di momenti a volte romantici, tristi o spensierati vissuti. I racconti presenti in questa pubblicazione sono di un'estrema raffinatezza e delicatezza che lo scrittore ha saputo sviluppare, toccando a volte, argomenti anche tristi realmente accaduti. Racconti, come già scritto, veri o di fantasia, colpisce in modo particolare come l'autore sa esprimere attraverso la penna, sentimenti ed emozioni che automaticamente viene

trasmesso al lettore, come ad esempio il capitolo dedicato alla moglie, oppure come il racconto di fantasia che si svolge in un camposanto e dedicato alla madre. Ma molti altri racconti raccolti in questo opuscolo lasceranno "un segno" indelebile nel lettore. Sergio Zanoccoli risiede a Bovolone e fin dal periodo scolastico ha inizia-

to a scrivere brevi racconti, poesie e a disegnare fumetti. Dal 2000 fa parte del Gruppo Culturale "I Batraci" di Bovolone. Ha pubblicato in proprio "Le mie storie in rima", "Piume", "Il signor Enzo" e a due mani con Terenzio Mirandola i 2 volumi "Volava alto il Barone Rosso" 1 e 2. "Grazie a chi leggerà" sottolinea

Sergio Zanoccoli nelle prime pagine del libro "questa mia antologia di versi e di racconti che ricordano momenti della mia vita e vogliono essere un dono ed un abbraccio che vi trasmetta i miei sentimenti..." Il ricavato delle offerte per il libro, verrà devoluto alla Parrocchia di Bovolone per opere di bene.

Il Centro Studi e Ricerche della Pianura Veronese allestirà una Mostra sulla costruzione del Duomo di Bovolone.



La Mostra sarà aperta al pubblico nell'Oratorio San Biagio di Bovolone sabato 16 e domenica 17 settembre, sabato 23 e domenica 24 settembre, sabato 30 settembre e domenica 1 ottobre dalle 9 alle 12 e dalle 16 alle 19

Eventuali visite guidate per gruppi e scolaresche, anche nei giorni feriali, vanno prenotate telefonando al 334 1722038.

Concamarise

Sabato 16 settembre "Concamarise Fine Estate Party", una festa per salutare l'estate

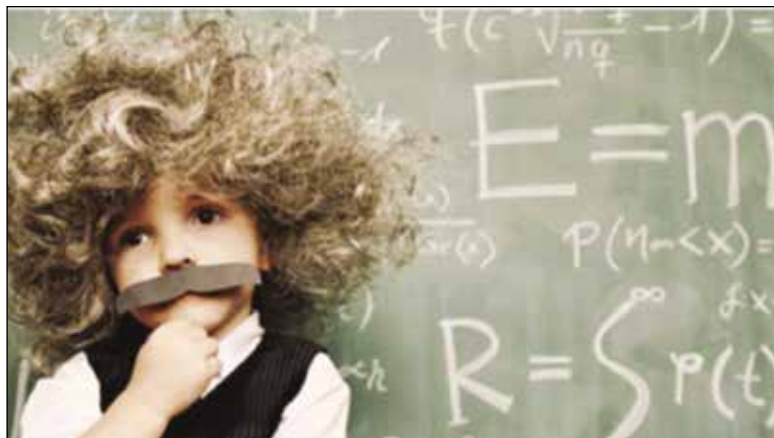
Qualche tempo fa i Righeira cantavano: "l'estate sta finendo e un anno se ne va...", per l'anno prima che se ne vada abbiamo ancora qualche mese, ma l'estate purtroppo siamo agli sgoccioli e per questo nella bella piazza dell'Antica Chiesa dei Santi Lorenzo e Stefano di Concamarise sabato 16 settembre alle ore 20, si è pensato di dare un arrivederci alla bella stagione. Infatti con il patrocinio del Comune, L'Associazione Mano nella Mano e la collaborazione di Vela Azzurra e Fogliarubia si organizzerà "Concamarise Fine Estate Party" con la partecipazione straordinaria del complesso Ricki e le Perle che presenteranno musica italiana anni 60/70 e oltre.

Dalle 19.30 sarà in funzione un Street Food con specialità frittura di pesce accompagnata da birra, bibite e quant'altro. La serata sarà anche l'occasione per festeggiare il compleanno della chitarrista dei Ricki e le Perle Elly che delizierà il pubblico, tra le altre canzoni, con due suoi classici: "Fortuna" dei Procol Harum ed "Europa" di Carlos Santana. Appuntamento quindi per Sabato 16 settembre alle ore 20 in piazza Chiesa Antica dei Santi Lorenzo e Stefano a Concamarise per salutare questa caldissima estate divertendosi, e ascoltando della buona musica dietro a una fresca birra o bibita accompagnata da una buona frittura di pesce.

Claudio Bertolini

CONCAMARISE (VR) FINE ESTATE PARTY
SABATO 16 SETTEMBRE ore 20
 Chiesa Antica di S. Lorenzo - S. Stefano - Via Piazza
Ore 21
 Rino, Cesare, Elly, Claudio
Ricki e le Perle
 Solo musica italiana 60/70
 Dalle ore 19.30 Street Food con specialità frittura di pesce - Bibite - Birra ecc...
 Sarà anche l'occasione per festeggiare il compleanno di Elly

Mamma sono un... genio!



Bambini plusdotati o bambini gifted? Ne avete mai sentito parlare? Scomponendo la parola verrebbe da pensare ad un bambino con maggiori abilità di altri, una sorta di dono che, nell'immaginario collettivo, corrisponde spesso ad un bambino intelligente e senza difficoltà. Ma è proprio così? “Riprendendo la differenziazione proposta dal professor Cesare Cornoldi nel suo libro *Bambini eccezionali* - spiega Irene Cristina Mammarella docente del dipartimento di Psicologia dello sviluppo e della socializzazione dell'università di Padova - bisogna distinguere tra bambini con talento, bambini che hanno un alto potenziale cognitivo e i cosiddetti geni. Le persone di talento possono sviluppare una particolare abilità, ad esempio, a livello musicale o artistico, per alto potenziale cognitivo si intendono bambini che ottengono ottime prestazioni in test di intelligenza, mentre invece i geni sono persone nelle quali, ad un alto potenziale cognitivo, si somma anche un atto creativo. Un primo mito da sfatare - pro-

segue la professoressa - è che le persone ad alto potenziale cognitivo non necessariamente diventeranno dei geni proprio perché un'alta intelligenza da sola non garantisce un atto creativo”. Insomma, ben pochi bambini prodigio sono destinati a diventare i nuovi Mozart o Picasso. Il problema che spesso questi bambini incontrano nella vita di tutti i giorni è legato al bruciare le tappe evolutive, a livello educativo o personale. “Quando un bambino brucia le tappe - spiega Mammarella - è quasi matematico che si generino delle forti aspettative che non necessariamente sono del bambino stesso, ma arrivano dai genitori e dall'ambiente e che il bambino deve riuscire a gestire a livello emotivo. Questo può provocare sofferenza e paura, frustrazioni fino a vere e proprie risposte aggressive”. Lo sviluppo del bambino riguarda infatti diversi aspetti, non solo lo sviluppo cognitivo e l'intelligenza, ma anche lo sviluppo emotivo, una sorta di intelligenza emotiva. Non è detto che queste due abilità, si sviluppino di pari passo e

quindi un bambino altamente intelligente può in realtà aver sviluppato un'intelligenza emotiva che non è al pari di quella cognitiva. Bisogna poi considerare anche i risvolti sociali e relazionali che un bambino prodigio può trovarsi a dover fronteggiare. “Una delle caratteristiche principali di questi bambini - prosegue Mammarella - è che spesso in ambito educativo, quindi a scuola, possono provare noia e non avere sufficienti stimoli rispetto a quello che viene loro presentato, possono avere interessi che non sono al pari dei loro compagni e quindi a volte possono avere difficoltà a livello relazionale, perché appaiono un po' diversi dagli altri bambini rispetto al tipo di interessi che vorrebbero portare avanti. Quindi c'è la possibilità che si sentano isolati rispetto ai bambini della loro età. Il bambino plusdotato, rispetto agli altri, mostra o ha le risorse per mostrare, un'abilità sorprendente in un determinato momento e in specifiche aree. Più semplicemente è un bambino che si distingue dai pari per un potenziale superiore, manifestato in alcune specifiche aree e in momenti diversi, anticipati, rispetto al target di sviluppo. Per esempio ci stupisce leggendo a tre anni senza che nessuno glielo abbia insegnato o esegue calcoli matematici complessi a cinque. Tuttavia il potenziale da solo non basta, è come una pianta che se non annaffiata ed esposta al sole, non darà mai i suoi frutti. Per far emergere le sue capacità e risorse, e raggiungere alti livelli presta-

zionali, il bambino deve essere correttamente supportato e gli vanno offerte le giuste opportunità. Ma cosa possono fare la scuola e la famiglia con bambini ad alto potenziale? “Ogni bambino - conclude Mammarella - richiede un tipo di intervento o di scelta educativa diversa. Comunque, in generale, è importante fornire stimoli sempre nuovi a questi bambini dando loro la possibilità di approfondire degli argomenti in modo personalizzato, al di là del programma che viene fornito alla classe, in maniera tale che possano arrivare a sviluppare al meglio le loro potenzialità”.

Mary Merenda
Insegnante di
scuola dell'infanzia

Lo sapevate che...

Conoscete la storia di Laurent Simons...? Dovrebbe stare in prima media ma ha già conseguito la prima laurea in fisica e un master in fisica quantistica. Il 12enne del Belgio Laurent Simons è un piccolo prodigio ed è ormai diventato famoso in tutto il paese. L'anno scorso ha conseguito la laurea in fisica presso l'Università di Anversa e adesso ha aggiunto alla sua brillante carriera anche un master in fisica quantistica con una media dell'88% e con la menzione “Grande distinzione”. Un successo eclatante

anche perché la durata del corso è solitamente di due anni, ma il piccolo genio è riuscito a dare tutti gli esami in un solo anno. “Non ho ancora raggiunto il mio massimo, i miei limiti sono più alti” ha detto intervistato da un quotidiano belga e annunciando l'intenzione di voler studiare medicina. Laurent Simons è davvero un piccolo genio: ha una straordinaria capacità di memorizzazione per un quoziente di intelligenza (QI) di 145 (la media è compresa tra 90 e 110). A 4 anni è entrato in 1a elementare, a 7 alla scuola secondaria e a 9 anni si è iscritto all'università. Mamma di origini olandesi, papà belga, i genitori hanno raccontato più volte alla stampa che il talento di Laurent non sempre è stato facile da gestire: da piccolo infatti aveva difficoltà a socializzare con gli altri bambini. Quando loro giocavano, lui rimaneva ad osservarli. Dopo il master però Laurent non ha intenzione di fermarsi: fino ai 18 anni non potrà infatti lavorare quindi continuerà a studiare. La sua prossima meta è l'università di medicina: vorrebbe partecipare allo sviluppo di organi artificiali. Un percorso normale di medicina dura dai 9 ai 12 anni. Ma Laurent potrebbe sorprenderci ancora!



1€ IN REGALO
OGNI 10€ DI SPESA

Ogni 10€ di spesa in prodotti parafarmaceutici e servizi (esclusi farmaci e servizi che prevedono un rimborso dal SSN), riceverai in automatico un 1€ di cashback da spendere in farmacia.

Vieni in farmacia e richiedi la tua carta MyAgorà.



FARMACIA CROSARE
FARMAGORÀ

Ci trovi in:

📍 Via Crosare, 125, 37051 Bovolone VR

Orario di apertura continuato:

🕒 **Lun - ven** **Sabato**
8:45 - 19:20 9:00 - 19:00

☎ 045 690 2748 📞 392 2651290

✉ farmacia.crosare@farmagorà.it

Visita il nostro nuovo sito web:
farmaciacrosare.farmagorà.it

Organizzato da:



In collaborazione con:



Con il patrocinio di:



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA VERONA

LA PIÙ GRANDE FESTA DEL RISO E DEL RISOTTO ITALIANO



**13 Settembre
8 Ottobre 2023**

Isola della Scala, Verona



**È L'ORA DEL
RISO**

BUONO, SANO E SOSTENIBILE



fieradelriso.it

Main sponsor:



Partner ufficiali:



MALTEMPO. Da Peschiera a Vigasio, la distruzione dell'uragano di luglio

Milioni di euro di danni

I servizi a cura di Jacopo Burati,
Marco Danieli e Alessia Rezzidori

Il presidente della Regione Luca Zaia ha dichiarato in data 12 agosto: «Ho consegnato il dossier riepilogativo dei danni da eventi atmosferici che si sono verificati in Veneto tra il 13 luglio e il 6 agosto, per un ammontare di 1,3 miliardi di euro che hanno interessato oltre 70mila famiglie e imprese. La gestione dei contributi che arriveranno passerà ai Comuni, che hanno i rapporti diretti con i loro cittadini, i quali, una volta ricevuti gli anticipi, li distribuiranno ai richiedenti».

PESCHIERA DEL GARDA LA PIÙ COLPITA. È passato più di un mese dalla fatidica grandinata della notte del 24 luglio che ha messo in ginocchio molte abitazioni e attività del veronese, in particolare del comune di Peschiera del Garda colpito con maggior violenza. Ingente è la conta dei danni: tetti scoperti, alberi divelti, finestre e serramenti in frantumi, per non parlare delle auto ancora oggi nelle carrozzerie. Sicuramente un evento eccezionale, che si spera non avrà seguito. Il problema che affligge ora è trovare la manodopera e il materiale per correre ai ripari nel più breve tempo possibile, poiché la richiesta, anche dalle vicine province colpite a loro volta da eventi atmosferici, è alta. Girando per il paese ci si imbatte ancora in carrozzerie che trasportano auto in frantumi, soprattutto dai campeggi dove numerosi turisti hanno dovuto lasciare i loro mezzi e tornare a casa in treno, in abitazioni con coperture di fortuna per evitare allagamenti all'interno, in facciate trivellate da una grandine che è scesa a 180 km/h. «La raccolta dati richiesta dalla regione Veneto - dichiara il sindaco di Peschiera del Garda **Orietta Gaiulli** - ha dato modo di quantificare i danni dichiarati dai cittadini in 250 milioni di euro. I danni ai beni pubblici ammontano a circa 3 milioni di euro».

«Il 70% delle abitazioni ha subito danni - aggiunge l'architetto comunale **Marcello Ghini** - molti sono anche quelli ai beni pubblici, tra cui le scuole, e il patrimonio arboreo che non annoveriamo nella conta in quanto non sostituibile».

VILLAFRANCA È STATA FORTUNATA. Il maltempo di fine luglio ha provocato danni ingenti anche a Villafranca, anche se fortunatamente è stata colpita solo marginalmente dalla tempesta che invece s'è scatenata con tutta la sua forza devastatrice nella fascia che va dalla sponda meridionale del Lago alle colline del primo entroterra e che ha interessato Peschiera, Valeggio, Ponti sul Mincio e Monzambano. Il Comune ha comunque raccolto tutti i moduli con i quali i villafranchesi colpiti dal nubifragio nelle loro proprietà hanno presentato l'elenco dei danni subiti ai fini del risarcimento. Gli Uffici li hanno a loro volta inoltrati alla Regione Veneto (Dipartimento della Protezione Civile), uniti all'elenco dei danni subiti dal patrimonio comunale. La stima dei danni subiti dal patrimonio comunale è di circa 250 mila euro, mentre è decisamente più alta quella a carico dei privati cittadini che ammonta a 750 mila euro. Le voci elencate sono le più svariate, dai danneggiamenti subiti dai giardini privati e pubblici alle colture e agli alberi da frutto. Non si contano poi i cristalli delle auto frantumate dalla grandine, le ammaccature delle carrozzerie, i pannelli solari messi fuori uso, i tetti danneggiati. Alle richieste di risarcimento presentate in Comune s'aggiungono quelle dei privati cittadini che si erano premurati di assicurarsi contro i danni da eventi atmosferici. Quindi grande lavoro per le assicurazioni, che fin da subito sono state sotto pressione per le denunce dei sinistri subiti. Gli altri dovranno affidarsi sui risarcimenti dalla Regione. **Diego Pacchera** della Bissoli&Pacchera Assicuratori, ci ha riferito che solo la sua agenzia ha aperto ben 500 pratiche per danneggiamento ai veicoli riguardanti la carrozzeria, i cristalli, gli impianti fotovoltaici delle case e soprattutto per quelli occorsi all'agricoltura, in particolare alle piantagioni di uva e di kiwi. Tutta l'area compresa fra



Un albero abbattuto in centro a Dossobuono. Sotto, i danni alla scuola media di Peschiera.



il lago di Garda, le colline moreniche e Valeggio è una delle più grandigene del mondo. La grandine da queste parti è quindi un fenomeno abbastanza frequente. Di conseguenza sono in molti ad essersi assicurati per i danni prodotti da questo evento atmosferico. La tempesta di quest'anno è stata pesante e di notevole dimensioni, «ma - ricorda Pacchera - mai come quella del 2001, quando in una sola giornata aprimmo oltre mille sinistri».

VALEGGIO SI LECCA LE FERITE. Ammontano a 16 milioni i danni dei nubifragi che il 25 luglio e nella nottata fra il 29 e il 30 luglio hanno colpito Valeggio. E precisamente un

Energia: da gennaio 2024 fine del mercato tutelato

INFORMARSI PER TEMPO PER EVITARE AMARE SORPRESE.
Prestare attenzione ai contratti stipulati on line.
Multata una grande società che fornisce gas ed energia

Ormai è ufficiale. Il MASE (Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica) ha definitivamente approvato il decreto che sancisce la fine del mercato tutelato sia per il servizio di gas che energia elettrica. Ma cosa accadrà il 10/01/2024? Distinguiamo i due servizi.

GAS METANO. A partire dal 10/01/2024, tutti quegli utenti che non saranno ancora passati al mercato libero, rimarranno con il loro fornitore storico ma si vedranno applicare una tariffa (denominata Placet definita dall'Autorità di settore) che è decisamente meno conveniente.

ENERGIA ELETTRICA. A partire dal 10/01/2024, tutti quegli utenti che non saranno ancora passati al mercato libero, verranno assegnati automaticamente ad un fornitore scelto in seguito a procedure concorsuali definite direttamente l'Arera, l'Autorità del settore energetico.

È opportuno, pertanto, affrettarsi a scegliere un fornitore nel mercato libero e sottoscrivere il nuovo contratto di fornitura per tempo. La situazione attuale di mercato garantisce

in molti casi un risparmio nel mercato libero rispetto al mercato tutelato energetico.

Lupatotina Gas e Luce Srl, da sempre vicina a tutta la propria clientela, rimane un interlocutore affidabile, presente sul territorio e sicuramente conveniente, alla luce anche di alcune indagini di mercato che l'hanno vista attestarsi tra le prime posizioni quanto a convenienza sul Portale Offerte gas ed energia elettrica a livello nazionale gestito dall'Autorità. Le comunicazioni di modifica unilaterale dei contratti che in queste ultime settimane sono state inviate alla propria clientela, si sono rese necessarie per adeguare le proprie offerte proprio in seguito alla fine imminente del mercato

tutelato. Per tali comunicazioni il cliente non deve firmare nulla.

Come fare dunque per passare al mercato libero?

È sufficiente recarsi presso uno degli sportelli di Lupatotina Gas e Luce srl con una bolletta recente; nei tempi tecnici previsti, circa un mese, avviene il passaggio senza nessun costo.

Raccomandiamo, infine, di prestare massima attenzione a tutti quei contratti stipulati "on line": spesso presentano una convenienza di facciata che in realtà il cliente non riscontra non appena riceve le prime bollette. In molti casi nelle condizioni contrattuali si nascondono delle componenti che deter-

minano costi aggiuntivi. È il caso di una delle più grandi società in Italia che fornisce gas ed energia elettrica, a cui l'Antitrust aveva inflitto una sanzione di 350mila euro e per la quale il Tar del Lazio ne ha recentemente respinto il ricorso; questa sanzione nasce perché questo fornitore addebitava ai propri clienti un sovrapprezzo (da 1 a 4 euro) collegato all'impiego del pagamento delle bollette di gas e di luce con il bollettino postale.

Tutti i nostri sportelli sono a disposizione della clientela nei consueti orari di apertura.

Lupatotina Gas e Luce Srl



Lupatotina Gas e Luce

da vent'anni al servizio del cliente

I nostri sportelli a Verona

- **San Giovanni Lupatoto**, Via San Sebastiano, 6 (dal Lunedì al Sabato dalle 9 alle 12 e il Martedì dalle 9 alle 16)
- **Buttapietra**, Via Cavour, 9 (il Lunedì e il Venerdì dalle 9 alle 13)
- **Raldon**, Via Croce, 2 (il Mercoledì dalle 9 alle 12)
- **Ronco All'Adige**, Piazza Garibaldi, 22 (il Giovedì dalle 9 alle 13)

È disponibile l'APP "Lupatotina gas e luce", sia per iOS che Android, scaricabile dal proprio store

Tel. 0458753215
www.lupatotinagaseluce.it

Servizio WhatsApp
3714635111
info@lupatotinagaseluce.it

nr. verde 800 833 315



La recinzione degli impianti sportivi di Castel d'Azzano abbattuta dal fortunale di fine luglio

grandi catene come Car-glass o Vetrocar avevano previsto che potessero andar distrutti e che fosse necessario sostituire tanti cristalli tutti contemporaneamente.

E quelli che s'erano comprati la Tesla con il tetto fotovoltaico se la sono trovata scoperciata con

milione a carico di edifici pubblici e 15 milioni a carico di quelli privati. Il maltempo di quel disastroso fine luglio ha colpito tutto il Veneto e in particolare la nostra provincia. La Regione ha stimato

che siano almeno di 90 milioni di euro solo i danni subiti dai Comuni. Ma la parte più grossa è quella che ha colpito i privati che supera il miliardo.

Nel territorio veronese il comune più colpito è stato quello di Peschiera con più di 200 milioni di danni ai privati. Ma anche Valeggio, che con Peschiera è in continuità territoriale, ha subito la sua dose di distruzione provocata dal vento e della grandine. Tapparelle tutte bucate che sembrano siano state mitragliate in una guerra che fortunatamente non c'è, e che devono essere sostituite. Giardini ed orti devastati. Tegole scompagnate e spaccate dai proiettili caduti dal cielo, nel migliore dei casi. In altri il tetto da rifare.

I Velux degli abbaini sfondati. E lo sterminio dei pannelli fotovoltaici che nessuno, quando li aveva installati, aveva pensato che potessero essere resi inutilizzabili da dieci minuti di tempesta. I cappotti e gli intonaci dei muri perimetrali ammassati.

E poi ci sono i danni delle auto: i cristalli sfondati e le carrozzerie ammaccate. Lavoro per i carrozzieri. Ma anche macchine che hanno dovuto restare ferme per alcuni giorni, perché neanche delle

l'abitacolo allagato.

E poi, per un territorio agricolo come quello di Valeggio, ci son i danni all'agricoltura, agli alberi da frutto, alle viti, ai seminativi. La violenza della tempesta è stata tale che perfino quelli più previdenti che avevano dotato i loro campi di reti anti-grandine, se le sono trovate sfondate.

Spese per centinaia e migliaia di euro che, sommate tutte assieme fanno 25 milioni solo per gli abitanti di Valeggio. Ci sono le assicurazioni, è vero. Ma non tutti erano assicurati.

Ecco allora che scatteranno gli aiuti per le calamità naturali. I privati avevano tempo fino al 3 agosto per far pervenire al Comune il modulo con la richiesta di risarcimento. Documentazione che il Comune ha fatto pervenire entro il 4 agosto al Dipartimento della Protezione Civile della Regione assieme al censimento dei danni subiti dal patrimonio pubblico.

TROMBA D'ARIA A VIGASIO. Il fortunale che ha creato più danni in assoluto a Vigasio è avvenuto il 25 luglio, alle 5.30, quando una tromba d'aria e una forte grandinata hanno colpito soprattutto la zona sud del paese, con danni a cartelli stradali, immobili e veicoli, oltre alla caduta di alberi a medio fusto che hanno bloccato le strade, tra cui i tigli nel viale in direzione Forette. Con una videoconferenza con la protezione civile regionale, l'ufficio tecnico ha quantificato in 114.000 euro i danni che competono all'ente locale. La cittadinanza ha potuto inoltre compilare i moduli a fini conoscitivi per la comunicazione dei danni a privati: il danno economi-

co ammonta a 1.5 milioni. Nella zona produttiva del paese, sono stati divelti apparati di copertura, lucernari e finestre. Alcuni portoni di ingresso sono stati sfondati verso l'interno, due camion sono stati ribaltati dalla forza del vento e un albero ha centrato una macchina, da cui per fortuna il conducente era già sceso per entrare al lavoro. Il vento ha sollevato parzialmente il tetto della cooperativa sociale "Solidarietà di Vigasio", di fatto scoperciando l'edificio. In centro paese, è stata danneggiata la muratura sia del cimitero che del campo sportivo in corso Garibaldi. I disagi più urgenti da sbrogliare sono stati quelli legati alla viabilità: gli alberi hanno occupato la sede stradale in più punti tra via Zambonina, via Isola della Scala, via Cavour e via Roma, bloccando il passaggio e rendendo le strade pericolose. «E' doveroso segnalare la puntuale disponibilità delle imprese edili locali – puntualizza il sindaco di Vigasio Eddi Tosi –. Sin dalle prime luci del mattino si sono messe a disposizione per intervenire, ricevendo aiuto anche da numerosi volontari per liberare le strade. Protezione civile, vigili del fuoco e operai del Comune hanno dato ulteriore man forte e la situazione si è risolta in fretta. La parte più complicata è stata il ripristino delle utenze: il crollo degli arbusti ha infatti causato il malfunzionamento dei cavi aerei di elettrificazione. L'energia elettrica nelle case è stata ripristinata solo dopo un paio di giorni. Ringrazio tutte le persone che hanno dato una mano». Per quanto riguarda gli indennizzi, la Regione ha chiesto lo stato di emergenza e quindi la possibilità di garantire una parte di risarcimento a copertura dei danni. «C'è da capire quanto lo Stato potrà aiutare i cittadini – aggiunge il sindaco –, che in alcuni casi hanno un'assicurazione propria. I costi potranno essere alleviati, ma non totalmente assorbiti. L'auspicio è che vengano ristorate le famiglie in difficoltà».

DANNI AL CAMPO SPORTIVO A CASTEL D'AZZANO. Il Comune di Castel d'Azzano ha fatto i conti dei danni del maltempo che si è abbattuto in paese tra lunedì 24 e martedì 25 luglio. I danni sono stati quantificati in 1,4 milioni di euro, dei quali 395.000 euro per 85 privati cittadini, 890.600 euro a 14 aziende locali e 12.6213 euro a parchi e immobili di proprietà comunale. Il Comune, dopo la dichiarazione da parte della Regione Veneto dello stato di emergenza, ha inviato una relazione dettagliata sui danni e i costi subiti. C'è ora attesa per la misura degli indennizzi, sia a favore dei cittadini sia per il Comune. Nel dettaglio, sono stati rilevati danni a infissi, tende e cappotti esterni delle abitazioni. Per le aziende, seri danni a serre, colture e capannoni. Per il Comune, danneggiata la caserma dei Carabinieri e il campo sportivo, oltre all'abbattimento di 25 alberi caduti nelle strade e nelle aree cittadine.

Cosa c'è in bolletta?

Acque Veronesi investe risorse per fornire un servizio efficiente e garantire ogni giorno ai propri utenti un'acqua controllata e di qualità.

Trasparenti, come la nostra acqua.



La gestione dell'intero sistema idrico integrato, **oltre 9000 km** di rete, dal prelievo dell'acqua alla sua **reimmissione in natura**.



Gli investimenti previsti per i **Piani di Sicurezza dell'Acqua** dal 2020 al 2023.



I circa **5.900 controlli** l'anno con laboratorio interno e verifiche dell'ULSS con laboratori ARPAV.



Il potenziamento e l'ottimizzazione delle reti, la gestione delle criticità e la risoluzione delle urgenze.

Secondo la stima del Codive nel Veronese i danni all'agricoltura superano i 20 milioni di euro

Colpite dalle pesche al mais

di Marco Danieli

Il mese di luglio ha portato un'improvvisa ondata di maltempo che ha lasciato un segno indelebile sull'agricoltura veronese. Le stime rilasciate da Confindustria Verona Codive, il Consorzio che si occupa di assicurazioni agevolate in agricoltura per oltre 8mila soci, indicano danni per un valore approssimativo di venti milioni di euro, coinvolgendo circa mille imprese agricole.

Tra le colture maggiormente danneggiate figurano **mais, mele, pere, kiwi, pesche e uva**. Le grandinate hanno inflitto danni particolarmente gravi alle coltivazioni in pieno campo, come ad esempio i cereali. In alcune aree, la stima dei danni si attesta tra il 30% e il 40%, incidendo pesantemente sulla produzione. I danni sono stati influenzati anche dalla fase fenologica in cui si trovavano le colture al momento del sinistro. Le produzioni frutticole, con un focus particolare sulle mele, una risorsa di rilievo per la zona, hanno subito danni considerevoli, soprattutto quelle destinate all'industria. Queste produzioni, spesso prive di coperture anti-

grandine, hanno subito le conseguenze delle grandinate. D'altra parte, le coltivazioni destinate al consumo fresco sono spesso protette da reti antigrandine.

Michele Marani, direttore di Codive, ha dichiarato che l'organizzazione sta attualmente valutando le denunce di sinistri pervenute alle agenzie di assicurazione, al fine di determinare l'entità dei danni subiti dalle

imprese agricole. Le aree geografiche colpite dal maltempo a fine luglio si sono estese da ovest a est della provincia veronese, interessando una fascia lunga circa 40-45 chilometri. Questa fascia coinvolge in parte o totalmente i comuni confinanti con le province di Brescia e Vicenza. Inoltre, si è estesa da nord a sud per circa 8-10 chilometri.

Il fenomeno della grandine sta diventando sempre più frequente, con una dimensione dei chicchi che è aumentata considerevolmente negli ultimi anni. Chicchi di ghiaccio di dimensioni anche superiori a una palla da tennis hanno causato danni notevoli, raggiungendo cifre record che superano mezzo miliardo di euro solo nelle aziende assicurate italiane,

secondo l'Associazione Nazionale delle Aziende Coltratrici Dirette (Asnacodi).

Davide Ronca, presidente di Codive, ha sottolineato: «Verona è una delle province italiane di maggior rilievo per la produzione agricola. Con l'aumento degli eventi climatici estremi e i cambiamenti climatici in corso, i danni da maltempo possono avere conseguenze significative,



come dimostrato anche quest'anno. È importante per le aziende agricole di adottare strategie pro-attive, come l'uso di reti antigrandine e l'accesso a soluzioni assicurative specifiche per l'agricoltura, per mitigare i rischi».

Zevio: la terra del pomo fa la conta dei danni

Un'annata non facile per gli agricoltori di Zevio, "terra del pomo", che, a poco più di due mesi dalla tradizionale festa della mela, si vedono nuovamente colpiti dal maltempo dopo la pesante grandinata dello scorso 25 aprile. La stagione sembrava già compromessa in primavera, con danno alla frutticoltura stimato del 70%: molti coltivatori non avevano ancora aperto le reti, operazione effettuata solitamente a inizio maggio. «È difficile quantificare con certezza i danni, le somme si tireranno a raccolta conclusa - commenta **Luca Dal Pezzo** (foto in alto a destra), presidente di Coldiretti Zevio - nonostante i meli fossero già stati colpiti a frutto piccolo, di prodotto disponibile e di qualità ce n'è, in particolar modo quello destinato alla vendita diretta, grazie all'utilizzo delle reti antigrandine». Dopo anni in cui il mercato ha chiesto prevalentemente raccolti da industria, di qualità non eccessiva, visto il suo utilizzo (marmellate, creme, succhi, sidro), richiede meno cautele e, di fronte a eventi meteorologici eccezionali, può risultare il più colpito, seppur con meno danni in termini economici.

«Coldiretti si è attivata subito per ottenere il riconoscimento dello stato di calamità, visti i danni che non solo hanno colpito interi ettari di frutteti ma anche strutture, macchinari ed edifici - continua Dal Pezzo - abbiamo lavorato in sintonia con il Comune di Zevio per raccogliere il maggior numero di segnalazioni da far pervenire alla Regione». Nei giorni seguenti al fatto l'amministrazione ha messo a disposizione un questionario sui danni a beni e attività privati, compilato da più di duecento cittadini in meno di una settimana. «Molte strutture, stalle, capannoni e porticati privati sono stati fortemente danneggiati, alcuni dei quali con componenti in eternit - fa sapere **Nicolò Fraccaro** (foto a destra in basso), assessore alle attività produttive e protezione civile - anche le strade ne hanno risentito, come via Ca del fieno che è rimasta impraticabile dalle 5 alle 10 della mattina a causa di una quindicina di piante sradicate e cadute sulla carreggiata». Colpiti anche i parchi comunali, alcuni segnali stradali e le centraline di vari semafori che sono andate in cortocircuito. Tutto sommato, grazie all'impegno della protezione civile e alla prevenzione degli agricoltori, la festa della mela sembra essere salva. (A.Cro.)



EBS

Fornitura e installazione di:

IMPIANTI FOTOVOLTAICI

Diventa indipendente energeticamente!

CLIMATIZZATORI IN POMPA DI CALORE

Rinfresca e riscalda la tua casa!

Scopri le nostre **VANTAGGIOSE OFFERTE**, contattaci per informazioni o preventivi gratuiti!

Viale Postumia, 27
37069, Villafranca
di Verona

045 6302725
info@ebsimpianti.it
www.ebsimpianti.it

ACQUE VERONESI. Investimento ambientale per quasi 700mila euro

Nuove fognature a Buttapietra

di Jacopo Burati

Nuove fognature a Buttapietra. L'intervento di Acque Veronesi consiste nell'adeguamento e potenziamento partendo da via Comboni. La nuova infrastruttura dismetterà una vecchia vasca Imhoff (dispositivo utilizzato per il trattamento dei liquami), rendendo molto più efficace la gestione dei reflui. Il piano delle opere di Acque Veronesi, che ammonta a 625.000 euro di investimento, prevede non solo la posa delle nuove condotte ma anche la realizzazione di un nuovo impianto di sollevamento e l'interconnessione con la rete fognaria già esistente nel comune di Buttapietra. «Dal punto di vista ambientale l'intervento è molto importante - ha spiegato il presidente di Acque Veronesi **Roberto Mantovanelli** -». Grazie all'estensione della rete fognaria,



Il sindaco di Buttapietra Sara Moretto e il presidente di Acque Veronesi Roberto Mantovanelli mostrano i dettagli dell'intervento

possiamo raccogliere i reflui per poi restituirli in natura dopo la depurazione, quindi senza disperdere sostanze inquinanti nell'ambiente. Andiamo inoltre a rispondere a una specifica esigenza del comune di Buttapietra con l'obiettivo di servire la zona industriale per consentire in futuro

ulteriori sviluppi e opportunità per le attività economiche e produttive del luogo». I lavori delle nuove fognature, che da cronoprogramma dureranno sette mesi, precederanno il cantiere per l'asfaltatura del manto stradale di via Settimo fino alla discarica, compreso il cavalcavia che negli anni è

stato martoriato dalle buche. A partire dalla metà settembre si aggiungerà anche l'asfaltatura di via Bovolino. La nuova condotta fognaria passerà sotto la rete ferroviaria Verona-Bologna e lo scavo sarà realizzato con l'innovativa e collaudata tecnica del nodig, che consente di lavorare sottoterra. «I primi due mesi - precisa Mantovanelli - riguardano interventi sul sedime stradale consentendo così al comune di Buttapietra di asfaltare prima dell'arrivo dell'inverno. Il tratto più delicato, quello dell'attraversamento della ferrovia, sarà su proprietà privata e non interferirà col traffico. La fognatura sarà realizzata in "microtunneling", scavando sotto il sedime della ferrovia e riducendo così i disagi».

«L'intervento intende valorizzare la zona per renderla più attrattiva per i nuovi insediamenti - conferma il sindaco di Buttapietra **Sara Moretto** -. Ringrazio Acque Veronesi per la sinergia creata nell'organizzazione delle tempistiche d'intervento. Questo consentirà un notevole risparmio di soldi pubblici nell'ottica dell'importante intervento di asfaltatura in via Settimo e via Bovolino».

RICHIESTA DEL PD

Serve un collegamento ferroviario per il Catullo

Serve un collegamento ferroviario di tipo metropolitano che colleghi velocemente e con cadenza regolare la stazione "Porta Nuova" di Verona con l'Aeroporto "Valerio Catullo" per poi proseguire verso Villafranca e Mantova.

Questa è la richiesta che da decenni i comuni del veronese - Verona, Villafranca e Sommacampagna in primis - ma anche le province di Verona, Mantova e Vicenza, chiedono alla Regione Veneto. L'obiettivo: creare quell'infrastruttura che possa sviluppare tutto il territorio sotto l'aspetto turistico, economico, ambientale e di sistema di mobilità sostenibile. In tal senso esiste già dal 2003 un progetto preliminare fatto da RFI, Reti ferroviarie italiane, che prevede proprio questo collegamento sfruttando la linea storica Verona-Mantova con nuove stazioni a servizio del territorio.

«L'ultima richiesta in ordine di tempo è stata la delibera che i Consigli Comunali di Verona, Villafranca e Sommacampagna hanno approvato in maniera congiunta nel 2021; delibera poi supportata dalle Province di Verona, Mantova e Vicenza con rispettive deliberazioni consiliari. È quindi con stupore e delusione che apprendiamo che la Regione Veneto, che dal 2022 ha creato un tavolo di lavoro con RFI sul tema, stia da mesi portando avanti ipotesi di progetto lontane anni luce da queste richieste. Ipotesi di progetto che mirano solo a collegare l'Aeroporto con il Lago di Garda, arrivando a prevedere per il collegamento con la Stazione di Verona solo sistemi Lean o di potenziamento degli attuali autobus navetta e stralciando completamente il collegamento con Villafranca e Mantova. Alla faccia dell'ascolto del territorio e delle promesse elettorali fatte alle ultime politiche ed elezioni amministrative. Chiediamo con forza alla Regione Veneto di rispettare e ascoltare la voce del territorio. Si ritorni al progetto del 2003, se serve lo si aggiorni e finalmente lo si porti a compimento. Il potenziamento del collegamento ferroviario tra Mantova - Villafranca - Verona è imprescindibile - sottolinea la consigliera regionale **Anna Maria Bigon** - Sto predisponendo una mozione in Consiglio regionale per impegnare concretamente la Giunta sul tema. Il polo aeroportuale di Villafranca è essenziale per lo sviluppo della provincia e il potenziamento del collegamento ferroviario con la città di Verona è l'ipotesi più efficiente e sostenibile. Verona, Villafranca e lo stesso Catullo attendono questa infrastruttura da tanti anni, è ora di passare dalle promesse ai fatti».

Pesci siluri: i mostri del Garda

Il protagonista delle cronache di quest'estate è stato il granchio blu, una specie aliena che infesta i nostri mari. Ma sul Garda tiene banco un altro intruso, dopo la straordinaria cattura di un pesce siluro di oltre 2 metri di lunghezza, per un peso di ben 90 kg, avvenuta a Lugana qualche settimana fa: anche Peschiera si interroga sulla preoccupante presenza di questa infestante specie nel basso lago e nel fiume Mincio. Il pesce siluro è una minaccia delle acque dolci, non è una specie autoctona, è un animale che viene dai grandi fiumi dell'Est europeo, non si sa come, arrivato nelle acque del Garda. Può raggiungere dimensioni notevoli, per questo la sua presenza è considerata una minaccia all'ecosistema acquatico.

Gli avvistamenti dei pesci siluro sul Benaco sono piuttosto recenti come riferito dal vicepresidente della Comunità del Garda e assessore a Turismo e Tutela Ambientale di Peschiera, **Filippo Gavazzoni**: «La prima catalogazione ufficiale risale al 1988, quando alcuni esemplari di 2-3 kg vennero catturati a Peschiera nelle reti per le anguille dei pescatori della Cooperativa Lugana; nel 1995 venne poi catturato il primo esemplare all'estremo nord del lago, alla foce del fiume Sarca».

Sembra che questa specie abbia trovato nei bassi fondali, dove non viene praticata la pesca, l'ambiente ideale per riprodursi, questo giustificerebbe l'aumento degli esemplari. Mentre si stanno cercando soluzioni interregionali per arginare il problema, c'è chi già vede in lui Bennie, il leggendario mostro del lago che, secondo le credenze popolari, corrispondeva a un'enorme creatura marina lunga oltre 10 metri. Avvistata nel 1965 nella Baia delle Sirene, Bennie si sarebbe poi rintanata nelle grotte sottomarine dell'isola del Garda dove vivrebbe nell'oscurità. (A. Rez.)



APPUNTAMENTO CON UN NUOVO VIAGGIO?
Raggiungi l'aeroporto con ATV.

Acquista il tuo biglietto con l'app **Ticket BUS Verona!**
facile, veloce, sicura.

www.atvverona.it

Dalla sorgente alla foce per 433 km: l'Adige protagonista della corsa a staffetta più lunga d'Italia

di Giulio Bendfeldt

Di corsa lungo il nostro fiume: l'appuntamento è fissato per **venerdì 8 settembre** prossimo, all'alba, a Resia (BZ): lì inizierà la "Resia Rosolina Relay - Along Adige River", la corsa a staffetta di 433 chilometri giunta alla quarta edizione, organizzata da ASD VRM TEAM in collaborazione con ASV Rennerclub Vinschgau, ASD Polisportiva Adige e la RUN IT Rovigo.

Quaranta tappe che impegneranno squadre composte da 10 runners, ognuno dei quali coprirà nel corso della gara quattro volte la distanza di circa 10 chilometri. La corsa si svolgerà, senza soluzione di continuità, di giorno e di notte, attraverso un percorso suggestivo che si dipana lungo il corso dell'Adige lungo un percorso che si svilupperà per il 95% su strade ciclabili.

La corsa prende spunto da una manifestazione iniziata nel 1982 in Oregon USA: la Hoodto Coast che è ora alla 40esima edizione ed è classificata come la staffetta più grande del mondo, con atleti provenienti da ogni parte del globo.

Si parte alla sorgente dell'Adige che si trova a 1546 metri sopra il livello del mare. Da lì si percorre la Val Venosta, si transita da Prato allo Stelvio, Silandro, Egna, Salorno nel territorio della provincia di Bolzano, per poi arrivare a Trento e scendere a Rovereto ed Avio, fino a entrare nella provincia veronese alla Chiusa di Ceraino. Attraversata Verona, ecco Zevio e Ronco all'Adige, ultima località scagliera prima di entrare nella provincia di Rovigo a Badia Polesine. Superata Boara Pisani, si sconfina nella città metropolitana di Venezia a Cavarzere e Boscochiario,



Da Resia a Rosolina



Il suggestivo passaggio della staffetta sulla sponda del lago di Resia con il campanile sommerso

prima di rientrare nel rodigino e viaggiare verso il traguardo di Rosolina Mare.

Il viaggio attraversa due regioni, Trentino-Alto Adige e Veneto, e cinque province: Bolzano, Trento, Verona, Venezia e Rovigo. Sono trentanove i Comuni che accolgono il passaggio degli atleti con festa finale in riva all'Adriatico: sabato sera, infatti, il centro turistico di Rosolina Mare accoglierà i partecipanti al Villaggio "Saperi e Saperi",

realizzato dal Consorzio Turistico del Delta del Po Veneto, che resterà aperto anche alla domenica, giorno in cui sono previste le premiazioni della gara. Fra le diverse squadre in gara anche due team tutti al femminile. Il primo è quello delle "Lunatike" che correrà anche con un obiettivo benefico, raccogliendo fondi per Acisj, associazione che gestisce la Casa di Protezione della Giovane a Verona, e per il "Progetto Sostegno Psicologi-

co" rivolto a donne vittime di violenza domestica. La veterana della manifestazione è la trentaduenne **Giulia Ricciotti**, odontoiatra, che è alla quarta partecipazione. La più giovane del team è invece **Beatrice Toffoletto**, ventiseienne trevigiana. L'altra squadra tutta al femminile sarà quella di Vicenza Marathon, società che ha anche il primato di formazioni partecipanti: ne schiererà al via addirittura cinque.

Le prossime maratone

Il nostro territorio sarà al centro anche dei prossimi tre eventi competitivi e non organizzati dal VRM Team.

BARDOLINO 10: 15 OTTOBRE 2023. A.S.D. Atletica Insieme, in collaborazione con il Comune di Bardolino, organizza la X edizione di "La 10 di Bardolino" manifestazione di corsa su strada inserita in Calendario Nazionale Fidal. Il percorso è di dieci chilometri ed è particolarmente affascinante e tecnicamente rodato, sviluppandosi tra i centri di Bardolino e Cisano e nell'immediato entroterra dello specchio lacustre. Partenza ore 9.30 da Via Dante Alighieri - Bardolino (VR)

BABBO LAKE: LAZISE-GARDA-BARDOLINO 10 DICEMBRE 2023. Una manifestazione adatta a runner e famiglie di tutte le età con partenza da Garda e Lazise ed arrivo a Bardolino. I partecipanti potranno passeggiare nei Mercatini di Natale dei tre comuni rivieraschi e, volendo, si potrà sfruttare un "passaggio" sui battelli di NaviGarda. I due percorsi sono di 4 (Garda-Bardolino) e 5 chilometri (Lazise-Bardolino) e si svolgeranno a passo libero sul lungolago pedonale. L'evento sosterrà la onlus Amo Baldo Garda, associazione che aiuta i malati oncologici.

MALCESINE BALDO TRAIL: 3-5 MAGGIO 2024. L'ASICS Malcesine Baldo Trail è un appuntamento imperdibile dedicato tutti gli amanti del trail running che si snoda nei Comuni di Malcesine, Brentonico, Avio. Quattro le distanze previste, spalmate su tre giorni di evento: Vertical (una gara di sola ascesa su sentieri. La partenza è dalla stazione di mezzo della Funivia del Monte Baldo); Ultra (partenza e arrivo dal paese di Malcesine con passaggio in quota alla stazione della Funivia); Medium (partenza e arrivo dal paese di Malcesine con passaggio in quota alla stazione della Funivia. La prima parte di gara ripercorre il tracciato della Ultra, completamento dei km in quota e discesa verso il paese) e Short (partenza e arrivo dal paese di Malcesine. Il percorso si svolge prevalentemente su sentieri e strade sterrate a mezza costa, mentre la parte finale è sul lungo lago).



2G Beauty Center
OPPEANO
Istituti di Bellezza

14-15-16 SETTEMBRE
EPIL E OFFSHORE DAYS

49,00 euro al posto di ~~70,00 euro~~

PRESENTA QUESTO COUPON IN ISTITUTO

Possibilità di prenotazione anche tramite WhatsApp

15
posti
disponibili

Via Croce, 1 - 37050 Cà degli Oppli (VR) ☎ 045.7130714




2G Beauty Center Oppeano

Il Gruppo Marciatori Podistico Gli Sbandati festeggia 50 anni della sua storia



Sabato 7 ottobre il Gruppo Podistico GLI SBANDATI festeggerà con una grande festa presso il Ristorante "Da Gianni" in via S. Pierino a Bovolone il 50° anno di attività sportiva. Sarà una festa dove saranno ricordati momenti vissuti in allegra compagnia in centinaia e centinaia di competizioni, gare podistiche e organizzazioni di eventi che hanno fatto la storia

di questo gruppo di marciatori. Da un ricordo di Giancarlo Massagrande Presidente e fondatore storico del gruppo e scomparso una decina d'anni fa, ripercorriamo un po' di storia degli "Sbandati". "Nel 1973 in occasione delle prime non competitive podistiche, trovandoci in una manifestazione con i soliti amici, decidemmo anche noi di formare

un gruppo per poter prendere un riconoscimento. Serviva un nome al gruppo e mentre discutevamo sul nome da dare si avvicinò una signora con un ragazzo. Incuriosita ci chiese il motivo della discussione: "Stiamo cercando un nome per il gruppo!!". Ognuno diceva la sua ed in quel momento la signora ci propose un nome: "Sbandati". Le chiesi il perché

e lei rispose: "Siete di cinque paesi diversi, più sbandati di così, cosa volete!!!".

Il nome mi piacque così iscrissi anche suo figlio con noi" concluse Massagrande nel suo ricordo. Ufficialmente il gruppo nacque nel 1974 con un suo statuto, ed un nome ben definito "G.M.P. Gli Sbandati" - GRUPPO MARCIATORI PODISTI - non competitivi. E quest'anno saranno 50 gli anni dove questo gruppo di marciatori in questa festa ricorderanno le numerose competizioni svolte in Italia e all'estero lasciando sempre in ogni loro "avventura podistica" un segno d'amicizia, socializzazione, allegria e simpatia. La festa avrà inizio con la Santa Messa di ringraziamento delle ore 18.30 presso il Duomo della chiesa S. Giuseppe e quindi seguirà la cena su prenotazione. La festa

sarà allietata da Ricki e le Perle con musica italiana anni 60/70 che non mancherà ad eseguire in apertura l'"INNO DEGLI SBANDATI". Durante la serata saranno consegnati dei riconoscimenti a dei famigliari che hanno visto iscritti in questo gruppo, podisti e simpatizzanti dello stesso nucleo famigliare. "Non mancherà" sottolinea il Presidente Alberto Pasetto "in questa grande festa il ricordo di tanti amici che in tutti questi anni ci hanno lasciato, dai Presidenti Giancarlo Massagrande a Graziano Zanini e tanti altri nostri associati che sono passati dalla vita terrena alla vita eterna" conclude Pasetto. L'appuntamento per festeggiare questi 50 anni di storia degli Sbandati è per Sabato 7 ottobre.

Claudio Bertolini

NUOVA
OPEL ASTRA
PLUG-IN HYBRID



**È ARRIVATA IN CONCESSIONARIA!
VIENI A SCOPRIRLA E A PROVARLA!**

OPEL



Auto Vighini

VENERA DI SANGUINETTO (VR) - Tel. 0442.338114

LEGNAGO Z.A.I. - Tel. 0442.629232

www.autovighini.it



FEDERICA NOVARINI
STUDIO CONSULENZA

VIENI A CONOSCERE I NOSTRI *Servizi*

SOLUZIONI DIVERSE PER OGNI ESIGENZA:



SPORTELLO LUCE e GAS

- Sottoscrivi il contratto di fornitura con Sg Energia e puoi accedere a 4 Linee dedicate alla salute e benessere con Mynet.blue, il servizio online per offrirti le migliori cure in tempi brevi.



EFFICIENTAMENTO ENERGETICO

- Scopri la soluzione più adatta alla tua Famiglia con lo studio dei consumi energetici, detrazione fiscale del 50% e possibilità di finanziamento con prima rata dal mese successivo all'installazione!
- Per le Partite Iva con il Noleggio Operativo nessun impatto sul budget, canoni 100% deducibili ai fini fiscali



CONSULENZA IMMOBILIARE

- Puoi trovare Affidabilità, correttezza e affiancamento per ogni tua esigenza
- Valutazione gratuita rispondente al valore di mercato attuale e studio personalizzato del piano di promozione
- Verifica della regolarità urbanistica-catastale; check up immobiliare

CI TROVI
QUI



Via C. Battisti 7/A - Bovolone - VR



392 2972553



www.lequattromura.it

LE4MURA
quattro
SOLUZIONI IMMOBILIARI



Ginnastica ritmica La Perla, riparte l'attività sportiva

A 5 minuti da Bovolone, nella palestra di Asparetto dal 14 settembre riprendono i corsi

Da giovedì 14 settembre, nella palestra di via del Partigiano di Asparetto di Cerea, riprendono le lezioni di ginnastica ritmica, dell'associazione sportiva "La Perla".

Le opportunità sono svariate, si parte dal corso baby (dai 3 ai 5 anni), il corso esordienti (dai 6 ai 9 anni), il corso allieve (dai 10 ai 15 anni) e il corso plus, che prevede delle ore aggiuntive, dagli 8 anni in su, per chi frequenta i corsi di livello base.

Per festeggiare i 10 anni

di esperienza nell'insegnamento della ginnastica ritmica, la responsabile tecnica Greta Cortinovis, come novità per l'anno 2023-2024, inaugura, assieme al presidente Andrea Gruzzioli, il corso agonistico, rivolto alle bambine con più di 8 anni, che hanno una certa preparazione e predisposizione; per questo corso è possibile svolgere un provino da fissare a partire dal 5 settembre.

Greta e Andrea ci tengono a sottolineare come gli obiettivi siano sempre più ambi-

ziosi: "si cerca di aumentare il livello di preparazione tecnica e di coinvolgere sempre un maggior numero di bambine e ragazze".

Riguardo alla decisione sul cambio di sede i titolari dichiarano questo: "non è stata una decisione voluta, ma una conseguenza dovuta. Il nostro progetto iniziale era infatti quello di inaugurare i nostri corsi a Bovolone, nella stessa sede dove abbiamo lavorato lo scorso anno, riportando ottimi risultati".

"Quest'anno, non essen-

doci stata data questa possibilità", proseguono i titolari, "abbiamo necessariamente dovuto cercare una soluzione alternativa, abbiamo quindi cercato una nuova sede pronta ad accogliere con entusiasmo i nostri corsi di ginnastica ritmica, e così, la scelta è ricaduta su Asparetto, realtà facilmente raggiungibile da molti comuni limitrofi".

"Ciò che abbiamo cercato di fare è, come sempre nella nostra mentalità, trasformare ciò che ini-

zialmente ci sembrava un ostacolo, in qualcosa di positivo, in una nuova opportunità. Non vediamo l'ora di accogliere nuove e vecchie ginnaste nella palestra di Asparetto, con tanta energia e con la professionalità di sempre", concludono Greta e Andrea.

Per informazioni e iscrizioni è possibile contattare i seguenti recapiti: 347-7463812, bas.ritmica.la.perla@gmail.com, facebook gr.laperla e instagram gr_la_perla.

Inizia una nuova avventura, nasce Oppeano Women



Comincia quest'anno l'avventura dell'Oppeano Women, espressione tecnica di calcio femminile di una larga fetta di territorio a Verona sud. Una festa di presentazione ricca di pubblico ha fatto da cornice alla presentazione della prossima stagione che si aprirà ufficialmente a metà settembre. Oppeano ha accolto nei propri ranghi l'ormai dismesso Real San Massimo. Lo zoccolo duro delle ragazze la scorsa stagione ha vinto il campionato e la coppa di categoria e l'anno prossimo disputerà l'Eccellenza con propositi di salita in serie C. La squadra è inserita in un girone impegnativo con, tra le altre, Clivense Lady, Cadore, Women Venera, Villafranchese e Real Vicenza. L'affiliazione con l'Hellas Verona Women, oltre alla stretta collaborazione con il Chievo Women, ha per-

messo di completare la rosa con ragazze di esperienza in serie B e C. Il gruppo è formato da 26 atlete che si giocheranno i posti da titolari, guidate da uno staff tecnico completo diretto da **Simonetta Zappola**, allenatrice con ampia esperienza alle spalle da calciatrice. Gli allenamenti si svolgono a Vallese, le partite, la domenica pomeriggio, si disputano al Comunale di Oppeano. Il presidente della società **Luigi Agnoli**, insieme al suo braccio destro **Marco Brunelli**, da tre anni ha costruito un settore giovanile importante, formato da 300 atleti in seguito alla fusione con la Junior Oppeanese. «Ogni anno vedevamo alcune ragazzine unirsi alle nostre squadre, alcune delle quali dall'ottimo talento da coltivare – spiega il presidente Agnoli –. Da qui è nata l'idea di

portare il calcio femminile nel nostro club. Si tratta di un settore emergente che si sta diffondendo in maniera

importante anche nei piccoli centri abitati».

A rimpolpare le squadre dell'Oppeano arrivano anche ragazzi e ragazze dai Comuni limitrofi, come San Giovanni Lupatoto, Raldon, Zevio, Palù, Ronco all'Adige, Salizzole e Bovolone. Un bacino d'utenza importante che ha comportato la notevole crescita societaria sotto il profilo tecnico. «Il nostro è un progetto ambizioso a cui teniamo molto – chiude Agnoli –. Stiamo gettando le basi per allestire un settore giovanile completamente

dedicato, in modo che le ragazze crescano e possano sognare il debutto in prima squadra, qui

a Oppeano o altrove in serie ancora più alte».

Jacopo Burati

Lente antiriflesso: presente!
Filtro luce blu: presente!
Protezione UV: presente!

Occhiali da vista bimbo da 99€

Incluso nel prezzo:
Servizio Occhiali Sicuri plus
24 mesi senza pensieri

VisionOttica Salan

BOVOLONE (VR) - Via Garibaldi 48 (Galleria Spazio 3) - Tel. 045 7103885
otticaservice@live.it **f VisionOttica Salan**

Epil e Offshore Days al 2G Beauty Center Oppeano

Il 14-15-16 settembre delle giornate con scontistiche speciali al centro estetico di Ca' degli Oppi



Giorgia: titolare, Cosmetista, Beauty Coach - Silvia: titolare, Beauty Specialist - Melissa: Beauty Coach - Linda: Beauty Specialist - Laura: Responsabile accoglienza clienti

Tre giornate dedicate al benessere e all'estetica, sono quelle che propone 2G Beauty Center, il 14, 15 e 16 settembre su appuntamento, con disponibilità limitata.

Le titolari Giorgia Peruzzi e Silvia Melegaro, insieme al loro staff, vi aspettano



per presentarvi le peculiarità di "Battista Laser" e dell'Offshore System, offrendovi un trattamento scrub su tutto il corpo più una seduta laser di prova. Il percorso con "Battista

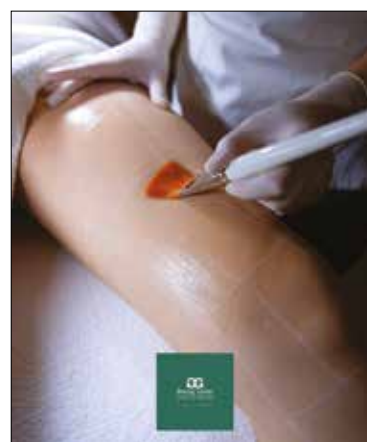
Laser", inizia da un'analisi personalizzata delle caratteristiche della pelle e del pelo della persona, che comprendono l'intero ciclo di vita del pelo appunto, ovvero 24 mesi, con un monitoraggio continuo. Vengono usati tutti cosmetici laser-compatibili, ed è importante sottolineare che "Battista Laser" è certificato ISO e TUV.

Mentre per quanto riguarda l'Offshore System, si tratta di uno strumento di accelerazione metabolica che permette di dimagrire, tonificare e modellare il proprio corpo, il tutto ab-

binato ad una corretta educazione alimentare.

Per entrambi i trattamenti, per chi si prenoterà per le giornate del 14, 15 e 16 settembre vi saranno delle scontistiche particolari, oltre alla possibilità di scegliere le modalità di pagamento preferite ed an-

a Ca' degli Oppi di Oppeano, in via Croce 1, è aperto dal martedì al venerdì, dalle ore 9 alle ore 19.30 e il sabato dalle 9 alle 17, solo su appuntamento. Per informazioni e prenotazioni: 045-7130714 (anche Whatsapp), sono attive le pagine social facebook

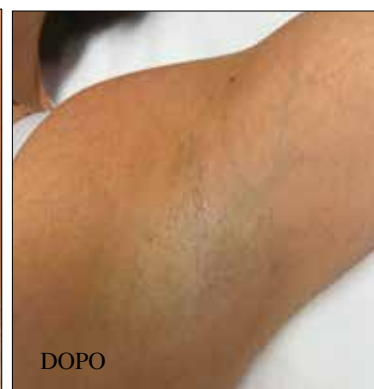


che dilazionate nel tempo, in base alle singole esigenze.

2G Beauty Center, si trova

e instagram 2G Beauty Center Oppeano e il sito internet: <https://oppeano.2gbeautycenter.it>.

Inserzione commerciale



2G
Beauty Center
OPPEANO

Istituti di Bellezza

14-15-16 SETTEMBRE
EPIIL E OFFSHORE DAYS

49,00 euro al posto di ~~70,00 euro~~

PRESENTA QUESTO COUPON IN ISTITUTO

Possibilità di prenotazione anche tramite WhatsApp

15
posti
disponibili

Via Croce, 1 - 37050 Cà degli Oppi (VR) ☎ 045.7130714

2G Beauty Center Oppeano

Manutenzione auto: tutti i controlli periodici da fare e quando farli

Effettuare una corretta manutenzione è fondamentale per migliorare l'affidabilità e prolungare la vita della propria auto, e risulta anche determinante nell'evitare spese ingenti per riparare danni che potrebbero tranquillamente essere evitati effettuando dei controlli periodici.



• Soccorso stradale 24 h su 24

• Radriatura grandine senza verniciatura

• Servizio Gomme

• Autonoleggio

• Auto sostitutiva

BOVOLONE (VR) Via Crosare, 10/B
Tel. 045 7100806 - Fax 045 6901122
Cell. 335 6270696
e-mail: carr.zuliani@virgilio.it

CONTROLLO DEI LIQUIDI: Ecco i liquidi che necessitano di un controllo periodico, ogni 3 mesi e/o in corrispondenza di lunghi viaggi: **OLIO DEL MOTORE:** La mancanza di olio motore può portare a guasti gravi ed estesi e non è mai da sottovalutare. **LIQUIDO REFRIGERANTE:** Questo liquido ha la funzione di mantenere a temperature adeguate il motore, evitando il surriscaldamento. **OLIO FRENI:** questo liquido va controllato almeno ogni 2 anni.

ACQUA DEI TERGICRISTALLI: In questo caso non c'è pericolo non vi accorgiate della sua mancanza e non c'è alcun pericolo di danno permanente al motore, ma la scarsa visibilità è un rischio per la sicurezza

CONTROLLO E MANUTENZIONE DELLE LUCI: Controllare il funzionamento di tutte le differenti luci dei gruppi ottici è una buona abitudine basta un'occhiata ai fari in funzione.

CONTROLLO E SOSTITUZIONE PERIODICA DEGLI PNEUMATICI

Controllare periodicamente la pressione degli pneumatici è fondamentale per garantire aderenza al veicolo e per prevenire un'usura prematura della gomma.

FRENI E SOSTITUZIONE PERIODICA DELLE PASTICCHE. Quando le componenti si usurano le prestazioni in frenata si riducono notevolmente. **SOSTITUZIONE PERIODICA DEI FILTRI.** Sull'auto sono presenti diversi filtri, che operano diversamente e richiedono diversa manutenzione e sono: **FILTRO ABITACOLO** condizionamento. **FILTRO MOTORE.** La mancata sostituzione può comportare un aumento significativo dei consumi. **FILTRO DELL'OLIO:** il filtro dell'olio ha il compito di purificare l'olio che circola all'interno del motore al fine di lubrificare tutte le componenti.

FILTRO CARBURANTE: consente di ripulire il carburante da eventuali residui.

CONTROLLO E SOSTITUZIONE DELLA CINGHIA

Anche questo è un intervento da non sottovalutare mai: la rottura della cinghia può portare a danni estesi, che possono comportare la sostituzione di tutto il motore. **CONTROLLO E SOSTITUZIONE PERIODICA DELLE CANDELE.**



Grazie Alfio

FRANCO OPPINI

MAL

GIAN PIERETTI

BOBBY POSNER
(Rokés)

PAKI
(Nuovi angeli)

DINO

CAMALEONTI

DONATELLO

SPACCIO DIVANI

PRODUZIONE PROPRIA
DIVANI - POLTRONE - LETTI CONTENITORE: IN TESSUTO/PELLE
MADE IN ITALY

Chiuso il lunedì

VALLESE DI OPPEANO - Via Giordano, 3/5 ZONA ARTIGIANALE
TEL. 339 5773080

RISTORANTE PIZZERIA Vecchio Sole

...Risotto alla "BALOTA" ...GOLOSERIE DI PESCE...
DOLCI FATTI IN CASA
e le ECCELLENTE PIZZE DI GIGI

NOVITÀ PIZZE CON FARINA DI KAMUT
PIZZA SENZA GLUTINE PER CELIACI

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

Aperto a mezzogiorno

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

Dott. Roberto Vivan
MEDICO CHIRURGO-ODONTOIATRA

AMBULATORIO DENTISTICO dal 1986

"Quel che il sole è per i fiori, i sorrisi sono per l'umanità"
Joseph Addison

37051 BOVOLONE (VR)
Via Paradiso, 2/d - Tel. 045 6900220

37063 ISOLA DELLA SCALA (VR)
Via Cavour, 9 - Tel. 045 7301744

LAVANDERIA SELF-SERVICE RAPIDA AD ACQUA

La Lavandaia
Via Mantova, 56 - CEREAL (VR)

PUOI LAVARE E ASCIUGARE:

- ABBIGLIAMENTO
- TRAPUNTE
- COPIRE E Piumoni
- LANA MERINO
- TAPPETI
- TENDE

SACCHI A PELO

- LENZUOLA
- ABITI DA LAVORO
- ABBIGLIAMENTO SPORTIVO
- E ALTRO ANCORA PER HOTEL E RISTORANTI...

CON LA CARD RISPARMI DA SUBITO!

FACILE DA USARE PERCHÉ TUTTO AUTOMATICO!
APERTO 365 GIORNI L'ANNO
DALLE 06.00 ALLE 23.30

NOVITÀ
LAVAGGIO CAPI PER ANIMALI - PET WASH:
Una colonna (lavatrice ed asciugatrice) studiata per gli accessori del mondo animale (indumenti per cani e gatti, coperte e cuccie, coperte sotto-vetella per cani opzionali) e per lavaggi ed asciugatura di oggetti particolari come tappeti, tappetini, accessori auto, ecc...

QUALITÀ E PULITO AD UN PICCOLO PREZZO!
Basta un euro e un po' di tempo per avere tutto pulito e profumato.

NordwestWash Laundry

PREVENDITE

Box Office
Verona, Via Pallone 16
Bar Turrini
Villafranca, Via Ospedale
Bar Corso
Villafranca, Corso V. Emanuele
L'erboristeria Herbor
Povegliano, Piazza 4 Novembre
Piccola Fraternità
Dossobuono, Piazza Don Girelli

ISTITUTO DI ESTETICA

LO SPECCHIO

VISITA IL NOSTRO SITO
www.esteticalospecchio.com

Una tecnologia rivoluzionaria per il rimodellamento del corpo e il ringiovanimento del viso

lo specchiogugoleirene

BOVOLONE (Vr)
Via Madonna 235
Tel. 045 7101555

Chiuso il lunedì

Apriranno la serata RICKI E LE PERLE
VENERDI 29 SETTEMBRE ORE 21
Villafranca di Verona
Teatro Alida Ferrarini
info: 329 6550677



RETRAIN

TUTTO PER LA TUA SALUTE

- POLIAMBULATORIO DI MEDICINA SPECIALISTICA -

- FISIOTERAPIA -

- RIABILITAZIONE FUNZIONALE -

- ECG - ECOGRAFIE - ELETTROMIOGRAFIE -

- PUNTO PRELIEVI -

- PALESTRA DELLA SALUTE -

(riconosciuto dalla Regione Veneto art. 21 della L.R. 8/2015 e successive modifiche)

**Visita il nostro sito internet per conoscere
tutti i Servizi e Specialisti di Centro Retrain**

www.centroretrain.com

**Via San Pierino, 53 Bovolone (VR) – tel: 045.2456693
info@centroretrain.it**

Burnout: quando lo stress da lavoro crea un vero e proprio disagio



Settembre, mese in cui si torna alla "normalità": ricominciano le scuole, l'estate sta per volgere al termine, le ferie per la maggior parte delle persone sono finite. Si deve tornare a lavorare, magari con ritmi che durante il periodo estivo o comunque durante le ferie ci eravamo dimenticati di dover sostenere. Uno dei rischi correlati all'elevato stress che possono causare ritmi e condizioni di lavoro pesanti è quello di sviluppare quello che tecnicamente viene definito burnout. Con questo termine si intende

quindi un insieme di sintomi sia fisici che emotivi e mentali che la persona sviluppa quando si trova ad affrontare una condizione di stress cronico e duraturo all'interno del contesto lavorativo. Letteralmente questo termine, burnout appunto, significa "bruciarsi, esaurirsi": la persona che ne viene colpita non è più, quindi, in grado di affrontare il proprio carico di lavoro quotidiano, inizia a sentire che le risorse mancano e può arrivare a soffrire di esaurimento cronico in quanto la persona si sente letteralmente prosciugato

dal carico di obblighi e dalla mole di lavoro che deve portare a termine. È un particolare tipo di distress (stress prolungato, acuto e costante) che si presenta soprattutto in occupazioni che implicano un forte coinvolgimento emotivo (professioni sanitarie, lavori nel sociale...). Quali sono quindi i sintomi, che nel momento in cui li avvertiamo, devono farci sospettare di essere in burnout? L'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) dice che i sintomi principali sono: 1. senso di sfinitimento, 2. aumento del distacco mentale e cinismo verso il proprio lavoro e 3. calo dell'efficienza lavorativa. Oltre a questi potremmo presentare anche alcune dei seguenti sintomi:

• **Sintomi fisici e psicosomatici:** mal di testa, stanchezza cronica, disturbi del sonno, tensioni, disturbi gastrointestinali, tachicardia, dolori fisici di varia entità, difficoltà a recuperare le energie

• **Sintomi psichici:** calo della fiducia in se stessi, vuoto interiore, maggiore vulnerabilità in caso di delusione e/o perdite,

sempre minore soddisfazione sul lavoro, elevata sensibilità allo stress, ansia, attacchi di panico, distacco emotivo, rabbia intensa, fino alla depressione o all'abuso di sostanze

• **Sintomi relazionali:** tendenza all'isolamento, difficoltà relazionali, peggioramento delle relazioni familiari e amicali.

Ci sono delle persone che più di altre possono sviluppare burnout, ad esempio quelle che tendono ad impegnarsi in modo esagerato nel lavoro, che pretendono molto da se stesse, sono dei perfezionisti e degli idealisti, hanno aspettative eccessive o dubbi sul proprio operato, ma anche difficoltà a dire "no". Altri fattori facilitanti possono essere il sovraccarico di lavoro, non veder riconosciuti i propri meriti e il mobbing.

La risoluzione del burnout prevede un approccio sia a livello organizzativo, che a livello individuale. Innanzitutto, l'intervento deve favorire una maggiore consapevolezza del problema nella propria vita professionale, quindi il soggetto che ne soffre deve riconoscere i fattori re-

sponsabili dello sviluppo e del mantenimento dell'esaurimento psicofisico. Inoltre, è necessario comprendere le relazioni esistenti tra il comportamento personale, il proprio vissuto ed il contesto di vita e lavorativo.

Successivamente, le strategie per affrontare il burnout prevedono la modifica del comportamento e degli atteggiamenti. In aggiunta a tale cambiamento, può essere necessario un periodo di psicoterapia.

Se si interviene tempestivamente con un'adeguata assistenza psicologica, si evita che si innescino meccanismi più complessi e difficili da gestire. Sul luogo di lavoro, il burnout può essere affrontato chiedendo sostegno al proprio superiore, al reparto risorse umane oppure all'ufficio competente dell'azienda. Al contempo, è possibile accrescere il supporto sociale, non solo di colleghi e amici, ma anche dei familiari, cercando di bilanciare al meglio il rapporto lavoro-vita privata.

Dott.ssa Susie Baldi
Psicologa/Psicoterapeuta



novità

**SERVIZIO GOMME
PREZZI VANTAGGIOSI
SU TUTTE LE MARCHE**

OFFICINA ELETTRAUTO

tesini service

di Davide Tesini

Via Santa Chiara, 8 - CEREIA (VR)
Tel. 0442 80298 - d@tesini.eu

**Assetto e bilanciatura elettronica | Elettrauto |
Ricarica e manutenzione clima | Ripristino trasparenza fari |
Diagnosi elettronica centraline | Tagliandi in garanzia
secondo la direttiva europea Monti e certificato di conformità**

SINECOL RELAX

INTEGRATORE ALIMENTARE

per il benessere del colon
e dell'intestino irritabile

La colite, oggi definita più precisamente **Sindrome dell'intestino irritabile o IBS** (dall'inglese Irritable Bowel Syndrome), è un disturbo cronico che interessa non solo il colon ma anche altri tratti dell'intestino.

Dolore, gonfiore addominale e irregolarità intestinale come stipsi, diarrea o alternanza di entrambe, associati o meno a variazioni dell'aspetto delle feci, sono i sintomi tipici dell'IBS, una problematica assai diffusa nella popolazione italiana e nel mondo industrializzato, che interessa soprattutto le donne nelle fasce di età centrali, quelle cioè caratterizzate da un più intenso impegno lavorativo e familiare. Le cause di questa condizione possono essere molteplici: fattori genetici, ambientali e di stress; anche l'abuso di farmaci, l'alterazione della flora batterica intestinale e le infezioni gastrointestinali possono influire sul benessere dell'intestino.

Dalla Ricerca dei Laboratori Larix nasce un approccio terapeutico innovativo per la sindrome dell'intestino irritabile, in grado di proteggere la mucosa dall'azione aggressiva degli agenti esterni dannosi, favorendo il graduale recupero della funzione di barriera della mucosa intestinale.

SINECOL RELAX contiene:

- palmitoiletanolamide (PEA), molecola dalle note proprietà antinfiammatorie, analgesiche e immunomodulatorie;
- probiotici (tra cui il *Bacillus coagulans* in grado di ridurre flatulenza, dolore addominale e diarrea) e prebiotici;
- malva, melissa, aloe vera e vitamine del gruppo B.



■ Intervista a Roberto Venturi, amministratore unico dell'Ente fieristico di Isola della Scala

Fiera proiettata nel futuro

di Elisabetta Gallina

Da più di mezzo secolo è un evento di riferimento per tutto il territorio veronese. Negli anni i numeri sono moltiplicati in forma esponenziale tanto da posizionare la Fiera del Riso di Isola della Scala come il secondo evento gastronomico per monoprodotto più importante in Europa subito dopo l'Okttoberfest. Tante le novità e le riconferme, come ci racconta l'amministratore unico di Ente Fiera di Isola della Scala, **Roberto Venturi**.

Quali saranno le novità più importanti dell'edizione 2023?

«Ripartiamo alla grande, con un'edizione veramente innovativa e tante novità sia dal punto di vista strutturale e tecnologico, come per esempio l'aumento delle casse al fine di evitare le code ma anche casse automatiche e infine la possibilità di prenotare il proprio posto nelle serate a tema con mastri risottari, chef italiani e menù gourmet internazionali. La crescita di qualità passa anche attraverso contatti sempre più stretti con i Consorzi di tutela dei vini veronesi e veneti che in ogni serata accompagneranno le portate. Eventi che spazieranno ed explore-



Roberto Venturi, amministratore unico di Ente Fiera di Isola della Scala

ranno il "mondo riso" in lungo e in largo, dove il chicco veronese sarà protagonista di abbinamenti classici o insoliti, come quello con una bevanda tipica del Giappone».

Una Fiera sempre più internazionale, quindi.

«Dal 28 settembre fino a fine manifestazione, avrà luogo la seconda edizione di Taste of Earth, lo spazio dedicato all'internazionalizzazione con espositori provenienti da tutto il mondo che presenteranno prodotti, culture e sapori tipici del loro territorio. New entry di quest'anno: l'India. In più, un programma di iniziative, convegni, seminari, eventi gastronomici, culturali ed economici affronteranno diversi temi con un focus speciale sulla sostenibilità, intesa come attenzione all'impatto ambientale e incentivo ad un'alimentazione sana, ecosostenibile e di qualità».

Quanti visitatori vi aspettate e qual è la soglia che vi renderà soddisfatti?

«Nel 2022, l'anno della ripartenza post pandemia, complice anche una settimana in meno di manifestazione, non abbiamo raggiunto il traguardo che avevamo registrato nel 2019 di 500.000 visitatori e altrettanti piatti somministrati. Quest'anno ritorniamo a ventisei giorni di festa e di eventi. I servizi saranno all'altezza per garantire ai nostri visitatori un'esperienza soddisfacente, i presupposti per un'edizione memorabile ci sono tutti».



La delegazione di Isola della Scala è stata ricevuta a fine agosto da Papa Francesco, nella Città del Vaticano. L'Amministratore Unico di Ente Fiera di Isola della Scala, Roberto Venturi, con il sindaco isolano Luigi Mirandola e il Presidente del Consorzio di Tutela Riso Nano Vialone Nano Veronese IGP, Renato Leoni, l'artista Guido Rainaldi con don Mauro Viviani, sono stati accolti da Sua Santità per una benedizione speciale. L'opera dell'architetto intitolata "La Misericordia" e dedicata a Papa Giovanni Paolo II di fronte al Cristo in croce, è arrivata a Roma: partita da Isola della Scala il 1 ottobre 2018, è stata esposta a San Fermo a Verona, poi a Cortina. A causa del Covid-19 non è potuta arrivare in tutte le tappe che erano state programmate.

Durante l'udienza privata, il Presidente del Consorzio Leoni, in rappresentanza di tutti gli associati, ha consegnato al Pontefice un bancale di riso Nano Vialone Veronese IGP: «Il nostro cereale, frutto del lavoro e della passione dell'uomo, verrà donato alle persone in difficoltà - ha concluso -. Terminata l'udienza, abbiamo portato sulla tavola della mensa il nostro piatto principe, il risotto all'isolana, perché la tradizione e la nostra cultura non conosce barriere, è anzi veicolo di solidarietà e condivisione, come ha ricordato Papa Francesco».

GIR.C.A. S.r.l.

automatic systems

Porta d'ingresso
senza elemento laterale

da **899 €**
iva esclusa

Portone da garage
incl. motorizzazione

da **1629 €**
iva esclusa

HÖRMANN



Crea il tuo stile di luce
**Progettiamo con te
l'illuminazione per la tua casa**

DETRAZIONE FISCALE 50%
Preventivi Gratuiti
iva + installazione esclusi

VIA GARDESANA, 143
BUSSOLENGO (VR)
T. 045 676 6186

WHATSAPP 045 554 7272
INFO@GIRCAITALIA.COM

WWW.GIRCAITALIA.COM



ENTE RISI. Dagli Stati Generali una ricerca sulle tendenze dei consumi nel nostro paese

di Bernardo Pasquali

Il Riso sarà il cibo del futuro

Il 30 agosto si sono tenuti gli Stati Generali del consumo di riso italiano. Una ricerca voluta e sostenuta da Ente Risi Nazionale in collaborazione con l'Ente Fiera di Isola della Scala. I risultati emersi sono molto confortanti e segnalano un evidente cambiamento degli stili di vita, soprattutto da parte delle nuove generazioni che sta influenzando in maniera positiva sui consumi, diversificando notevolmente le modalità di consumo delle diverse varietà di riso.

La ricerca elaborata da Astra Ricerche ha coinvolto 1000 persone intervistate tra i 18 e i 65 anni. Innanzitutto i valori della campagna 2023 che tornerà ad essere di buona prospettiva sia per quel che riguarda la quantità di riso prodotta, sia per quanto riguarda il raffreddamento dei prezzi del riso italiano. Purtroppo, la produzione del 2022 ha risentito notevolmente dell'effetto siccità, con una diminuzione produttiva del 27% che ha causato un aumento, secondo l'ISTAT, del 35% del prezzo medio e quindi anche un calo delle importazioni del 17%.

«Il riso italiano, si produce su una superficie di 230.000 ettari

ma si può ancora crescere – afferma il vicepresidente dell'Ente Risi **Roberto Magnaghi** – tutto dipenderà dalla capacità di intercettare il mondo nuovo che si sta affacciando alla globalità dei consumi. Parliamo sempre di nuove generazioni ma siamo pronti a capire che fenomeni come sushi o poké, in grande crescita tra le generazioni X e Z, necessitano di nuove

tipologie di riso? Dobbiamo svecchiare le mentalità ancora troppo legate alle tradizioni locali e interpretare il futuro. Soprattutto abbiamo necessità di fare cultura del riso, soprattutto tra queste generazioni». Secondo l'indagine Astra Ricerche, il 41% degli italiani controlla spesso l'etichetta di una confezione di riso. Solo il 15,6% sa riconoscere il marchio

del riso italiano. Più del 70% però, dichiara che lo vorrebbe vedere evidente in etichetta. Purtroppo, aggiungiamo noi, le aziende che non hanno aderito al marchio dei tre chicchi con i colori della bandiera sono ancora molte.

Sta crescendo sempre più la necessità di una *Climate Label* e di una tabella nutrizionale di semplice lettura. Si sta facendo

avanti tra i quindicenni la nuova app Luka che legge il codice a barre del prodotto e ne definisce la bontà da un punto di vista salutistico, di impatto ambientale, di Carbon foot print, ecc...».

Il riso italiano è consumato prevalentemente al nord sotto forma di risotto. Eppure, il cambiamento culturale e l'aumento sempre maggiore di immigrati di prima e di seconda genera-

zione, legati alla tradizione asiatica e mediorientale, ma non solo, portano all'aumento del consumo per l'uso alla cantonese, sushi e poké, arancini, supplì, questi ultimi soprattutto nella fascia 18-24 anni.

C'è una ricerca, non solo nelle nuove generazioni di ricettari differenti; innovazione nel suo uso in cucina. Ricettari che si aprono a ingredienti, i più diversificati, sostenibili, proteici, superfood, ideali a preservare la tonicità del corpo e donargli longevità.

Vialone Nano: produzione OK

La semina di riso per l'annata 2023 è stata una scommessa che gli agricoltori stanno per vincere.

«All'inizio della stagione eravamo in dubbio se seminare per via della siccità – affermarlo **Renato Leoni** (nella foto), presidente del Consorzio di tutela della Igp del riso Nano Vialone Veronese – nel rischio abbiamo scelto di seminare. L'annata è proceduta molto bene perché ha piovuto nel momento giusto e siamo riusciti a portarla alla fine. Il riso è molto bello, si profila un'annata buona per la qualità e, ad eccezione di qualche grandinata, anche per la quantità».

Il Consorzio di Tutela della Igp riso Nano Vialone Veronese, fondato nel 1996, si compone di 25 soci fra produttori agricoli, trasformatori e confezionatori facenti parte di 24 comuni del territorio. Si occupa di vigilare sulla purezza della varietà, sui metodi di coltivazione, di lavorazione e di presentazione al consumo del riso vialone nano. «Sono 1420 gli ettari coltivati

con una produzione di 7150 tonnellate di vialone nano, di queste 3500 sono certificate Igp disciplinare, – spiega – il marchio dà più sicurezza ai consumatori perché è controllato da enti legislatori del Consorzio. Il valore è lievemente superiore di un normale riso».

La siccità dell'estate 2022, che ha visto meno ettari seminati e quindi una minor produzione, ha causato un'impennata dei prezzi del 40%. Il raccolto di questi giorni dovrebbe essere indice di un'inversione di rotta. La metà del riso Vialone Nano prodotto annualmente arriva dai 24 comuni del Consorzio, la maggior parte viene commercializzata nel nord Italia, il 10% in Unione Europea, un 2-3 % fuori dall'Unione Europea in Australia, Canada, Regno Unito. «In quanto prodotto nicchia di grande qualità, la concorrenza c'è in Italia, ma non all'estero. E' comunque molto relativa perché in altre zone, come Piemonte e Lombardia, hanno altre varietà, meno delicate e più redditizie. Aspetto di vedere il raccolto – conclude Leoni – ma speriamo in una buonissima annata. La paura è passata, hanno rischiato molto gli addetti ai lavori, ma sono stati audaci e meriterebbero un gran raccolto».



Ristorante Pila dell'Abate



Il Ristorante Pila dell'Abate è situato in un'antica pila del 1600 a due passi dal centro storico di Isola della Scala. Il locale è stato restaurato in ogni minimo dettaglio dallo chef **Renato Leoni**. Da noi potrete assaggiare tantissimi risotti e pietanze della tradizione. Da più di 20 anni selezioniamo con grande cura le materie prime da proporvi all'interno dei nostri percorsi di degustazione per garantirvi un'esperienza sempre nuova ed eccezionale.

Il nostro locale è adatto a cerimonie di

ogni tipo disponendo numerose sale di diverse dimensioni, inoltre ogni menù cerimonia è personalizzato e curato nei particolari, dalla cucina alla location, dagli addobbi alla mise in place. Qui da noi ti sentirai sempre a casa ma con sensazioni d'altri tempi.



Via Rimembranza, 4
Isola della Scala (VR)
TEL. 045 7301006

RISO
Nuvola
— ECCELLENZA ITALIANA —



Riso Nuvola s.n.c.
Via C. Battisti, 318 - Cadé di Roncoferraro (MN)
www.risonuvola.it



■ Gianni, Omar e Michele: così l'arte di cucinare si tramanda di padre in figlio a Isola della Scala

Una dinastia di Risottari

di Alessia Rezzidori

«1967 è la prima edizione della Fiera del Riso, il fuochista accende il forno a legna e tiene alimentato il fuoco, un risottaro prepara il brodo nel paiolo di rame, mentre un altro prepara il tastasal» sono questi i primi ricordi raccontati dai risottari Omar, Michele e dal padre Gianni Mantovani, vincitori dell'ultima edizione e precedentemente di quelle del 2014, 2018, 2019 per il miglior risotto cucinato in Fiera.

Sono molti i ricordi che riaffiorano dalla prima edizione a oggi.

«La Fiera è nata nel '67 per volontà dell'avvocato Aldo Filippi. Era un periodo di crisi per il settore agricolo così fu incaricato il più famoso risottaro dell'epoca, il cavaliere Pietro Secchiati, di preparare un risotto differente dal risotto col tastasal, la "risotto all'isolana", la



Gianni, Omar e Michele Mantovani vincitori del titolo di "miglior risotto all'isolana 2022"

cui ricetta fu depositata in Comune con uno storico documento del 1985: «la Carta d'Identità del Risotto all'Isolana». La prima edizione si tenne al Prato della Fiera, oggi denominato Parco Budenheim, visto il successo è stata riproposta anno dopo anno».

Da dove nasce la tradizione di cucinare il riso alle feste

paesane?

«Il primo è stato il "risotto del Piloto", così era chiamato colui che pilava il riso, veniva preparato per i braccianti in occasione della "gazega" del primo raccolto. All'epoca, quando si uccideva il maiale, al padrone andava la parte migliore, al contadino la seconda scelta, i primi risotti erano

quindi principalmente cucinati con lardo e verdure di stagione; con quello avanzato facevano delle mattonelle che scaldavano sulla graticola nei giorni successivi. C'è poi una foto storica del 1933 in cui, in occasione del pranzo dei Reduci e Combattenti, si cucinò in piazza in grandi paioli in rame. Il paiolo, antiaderente, rendeva più facile la lavorazione per la conduzione termica elevata e la maggior resa. Successivamente è arrivato il risotto al tastasal con spezie sulla carne macinata, utilizzata perché più economica. Il nome deriva dal fatto che l'assaggiavano per sentire se c'era abbastanza sale: "tasta il sale"».

La differenza tra il risotto al tastasal e all'isolana?

«Rispetto al risotto al tastasal che ha solo la lombata di maiale, quello all'isolana aggiunge anche il vitello magro. Inizialmente erano



La prima compagnia di risottari nell'edizione del 1967 della Fiera del Riso di Isola della Scala

200 gr. di lombata e 200 gr. di vitello, dagli anni '50 la ricetta è stata modificata e hanno raddoppiato la quantità. Il metodo di cottura è stato importato dall'Oriente grazie alle Repubbliche Marinare che lo hanno diffuso nella zona Verona - Mantova con la nascita delle prime colture di riso».

Qual è il ruolo del risottaro oggi?

«Ogni riseria ha la sua squadra di risottari che cucina col metodo tradizionale di cottura, inalterato nel tempo

da 55 anni. Il riso deve essere rigorosamente vialone nano che dal 1996 ha il marchio IGP. La fama del risottaro isolano è quella di saper cucinare mille, due-mila risotti, tutti insieme, grazie al segreto della cottura. Oggi i risottari vengono chiamati ovunque: dai primi anni '70 c'è il gemellaggio con Bardolino, siamo stati all'Expo di Milano, dal Papa, al G20, a Berlino. È una tradizione che portiamo avanti da più di 50 anni con orgoglio e soddisfazione».

"UN SOGNO ALLA PORTATA DI TUTTI"
REALIZZIAMO PI/CINE,
E NON SOLO...

KAIROS POOL
outdoor lifetime space

OLTRE 2000 MQ DI AREA ESPOSITIVA

Scansiona il QR CODE e scopri la nostra APP

Visita il nostro **SHOW-ROOM** in Via F.lli Kennedy, 1 a Oppeano
tel 045 6971083 - 3755084015
ufficiotecnico@kairospool.it - www.kairospool.it

Dal 13 settembre all'8 ottobre ecco tutti gli appuntamenti da non perdere della rassegna

Il programma della Fiera

13 settembre ore 19:30

INAUGURAZIONE E APERTURA MOSTRA "RISO ITALIANO, UN ALIMENTO A CINQUE STELLE" a cura di Ente Nazionale Risi, Ente Fiera di Isola della Scala e Verona FabLab.

MOSTRA SUL RISO "FEMO GALZÈGA! DA UNA FESTA CONTADINA A UNA GRANDE FIERA" a cura di Ente Fiera di Isola della Scala, Ente Nazionale Risi e Consorzio di Tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese.

14 settembre alle ore 20:00

SERATA SLOW FOOD - LA PECORA BROGNA DELLA LESSINIA: BIODIVERSITÀ DI CASA NOSTRA

L'associazione per la promozione e la tutela della Pecora Brogna, presidio Slow Food della Lessinia, mette assieme tre chef per una serata di degustazione a base di tradizione e di formazione: **Mauro Buffo** (nella foto), chef stellato, del ristorante "Al Callianino" di Montecchia di Crosara



e Giovanni Caltagirone, chef del ristorante "13 Comuni" di Velo Veronese. La serata racconterà la tradizione e il futuro di un prodotto di nicchia dal piccolo consumo, ma dalla grande storia.

Ospite d'onore: Consorzio Tutela Vini Valpolicella.

Luogo: Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

Ingresso: 35 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

15 settembre alle ore 20:00

SERATA SLOW FOOD I PRESIDI DI VERONA

Un evento dove si porteranno sul tavolo la storia, le tradizioni e l'identità del territorio veronese con qualche digressione veneta e italiana. La serata prevede la degustazione di un menù completo a base di prodotti

dei presidi Slow Food di Verona, oltre a momenti di formazione con esponenti dei presidi direttamente dal palco del ristorante della Fiera del Riso.

Ospite d'onore: Consorzio Tutela del Soave.

Luogo: Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

Ingresso: 35 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

16 settembre alle ore 20:00

CONCORSO GASTRONOMICO LE PRO LOCO IN CUCINA

Le associazioni di promozione territoriale veronesi e venete si mettono ai fornelli e si sfidano per raggiungere l'ambito premio del "Risotto d'Oro", scelto da giuria tecnica e giuria popolare. Durante la serata si degusteranno 12 risotti in diverse ricette, alcuni cucinati con i prodotti tipici dei territori di provenienza delle associazioni di promozione e altri con accostamenti particolari e originali. Il menù della serata verrà svelato solo al momento del suo ini-



zio, per dare ancor maggior valore al concorso, che sarà quindi, anche per i giurati, alla cieca. Non mancherà il classico risotto all'isolana, un assaggio fuori concorso.

Ospite d'onore: Consorzio tutela Bardolino e Chiaretto.

Luogo: Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

Ingresso: Ingresso 25 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

18 settembre alle ore 20:00

53° CONCORSO GASTRONOMICO "SPIGA D'ORO" GIORGIO GIOCO

I ristoranti tradizionali di Isola della Scala gareggiano in cucina per aggiu-



Riso Melotti

In occasione della
55° FIERA DEL RISO
di Isola della scala,
dal 13 Settembre all'8 Ottobre

**la BOTTEGA MELOTTI sarà
APERTA ANCHE LA DOMENICA!**

Orari: 9.00/12.30 - 14.30/19.00

ISOLA DELLA SCALA - VR
Via Tondello, 59 - melotti@melotti.it - 045 7300444



WWW.MELOTTI.IT
Segui @risomelotti sui social

Il 18 settembre c'è il concorso "Spiga d'Oro - Giorgio Gioco" per il miglior risotto all'Isolana



padiglione Risitaly Fiera del Riso.

Ingresso: 35 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

20 settembre alle ore 20:00

LA NOTTE DEI MASTRI RISOTTARI

Cinque risotti serviti al tavolo e raccontati dai maestri della pietanza regina della Fiera del Riso. Si parte dalla tradizione del Risotto all'Isolana (lombata di maiale, vitello, rosmarino e cannella), in una verticale di degustazioni che attraverserà i confini regionali e toccherà abbinamenti arditi e inusuali, senza dimenticare i racconti della storia dei singoli piatti. Durante la serata si alterneranno sul palco chef e rappresentanti dei Consorzi di Tutela coinvolti per illustrare la storia e l'abbinamento dei piatti presentati.

Ospite d'onore della serata: Consorzio Tutela Chiaretto e Bardolino.

Luogo: Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

Ingresso: 35 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

21 settembre alle ore 20:00

IL RISOTTO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA

CENA CON DEGUSTAZIONE

Il re dei rossi di Verona incontra il Riso Nano Vialone Veronese IGP per dare vita ad una ricetta che parte dalla tradizione, ma abbraccia la modernità. L'evento porterà nella cucina di Taste of Earth gli chef dell'associazione Ristoranti Tipici di Verona che proporranno la ricetta disciplinata del Risotto all'Amarone e un menù che abbraccerà i sapori delle colline veronesi. Durante la serata si alterneranno sul palco chef e rappresentanti dei Consorzi di Tutela coinvolti per illustrare la storia e l'abbinamento dei piatti presentati.

Ospite d'onore della serata: Consorzio Tutela Vini Valpolicella.

Luogo: Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

Ingresso: 50 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

22 settembre alle ore 20:00

IL PALIO DELLE CONTRADE LA SFIDA DEL RISOTTO

I risottari delle cinque contrade storiche di Isola della Scala si mettono ai fornelli per sfidarsi nella gara che assegna il Palio di Isola della Scala, destinato al miglior risotto cucinato. Ogni contrada cucinerà tre risotti diversi per un totale di 15 risotti. Le

ricette dei risotti saranno mantenute segrete fino alla sera stessa. Durante la serata si alterneranno sul palco chef e rappresentanti dei Consorzi di Tutela coinvolti per illustrare la storia e l'abbinamento dei piatti presentati.

Ospite d'onore della serata: Consorzio tutela vino Custoza

Luogo: Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

Ingresso: 35 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

27 settembre alle ore 20:00

RISO IN ROSA - DONNE CHEF ALLE PRESE CON GRANDI RISI DELLA PIANURA PADANA

Le donne chef si mettono alla prova con i risi delle strade del riso della pianura Padana (Strada del Riso di Mortara, strada del riso di Vercelli, strada del riso di Mantova, strada del riso di Isola della Scala). Una serata a cura di **Natalia Bobba** (nella foto), presidente associazione Donne&Riso. Durante la sera-



ta si alterneranno sul palco chef e rappresentanti dei Consorzi di Tutela coinvolti per illustrare la storia e l'abbinamento dei piatti presentati.

Ospite d'onore della serata: Consorzio tutela Bardolino e Chiaretto.

Luogo: Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

Ingresso: 40 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

28 settembre alle ore 20:00

CHICCHI A CONFRONTO LA SFIDA DELLE STRADE DEL RISO

Sfida tra le strade del riso della pianura Padana per il miglior risotto cucinato. Durante l'evento la giuria popolare sarà chiamata a decretare il vincitore a seguito della degustazione di vini veronesi e mantovani. Durante la serata si alterneranno sul palco i rappresentanti dei Consorzi di Tutela coinvolti per illustrare la storia e l'abbinamento dei piatti presentati.

Luogo: Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

Ingresso: 35 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

dicarsi l'ambito premio "Spiga d'Oro". L'evento prevede la degustazione di sette Risotti all'Isolana (lombata di maiale, vitello, rosmarino e cannella) cucinati secondo le regole della tradizione, ma personalizzati nei dettagli da ogni singolo ristorante. Durante la serata si alterneranno sul palco chef e rappresentanti dei Consorzi di Tutela coinvolti per illustrare la storia e l'abbinamento dei piatti presentati.

Ospite d'onore della serata: Consorzio Tutela Custoza.

Luogo: Ristorante Taste Of Earth c/o

FAMILY STORE MULTIBRAND

MR. ANT

UOMO - DONNA
BAMBINI 0-16

SAREMO PRESENTI ANCHE IN FIERA DAL AL NELLA HALL STAND N 135 CON PROMOZIONE DEL 50% SU TUTTI I NOSTRI BRAND

VI ASPETTIAMO TUTTI I GIORNI NEI NOSTRI STORE CON LA NUOVA COLLEZIONE FW24

@mrant_uomo@mrant_donna@mrant_kids mrantuomo/mrantdonna/mrantkids

Isola della Scala, Via Cavour 15/30/32 - Tel. 340 1594817

Ristorante Il Ventaglio

Via Cavour 1
Buttapietra (VR)
Tel. 045 6661372
Seguici su

Dal 13 SETTEMBRE all'8 OTTOBRE

MENÙ DEGUSTAZIONE RISOTTI
è gradita la prenotazione

ANTIPASTO
Tortino di patate con salsa di burrata e pomodorini confit

TRIS DI RISOTTI
Risotto con radicchio e Monte Veronese d.o.p.
Risotto con zucca e bacon croccante
Risotto all'isolana

DESSERT
Cialda di riso soffiato al cioccolato fondente con crema chantilly alla vaniglia, caramello salato e mandorle caramellate

27 € a persona
coperto e bevande escluse

■ Scendono in campo gli chef stellati e Isola della Scala diventa crocevia dei sapori del mondo

29 settembre alle ore 20:00

IL GRANDE RISO ITALIANO CON LO CHEF ANDREA CARLIN

Una serata alla scoperta dei grandi risi italiani cucinati dallo chef **Andrea Carlin** (nella foto) e presentati da **Massimo Biloni**, presidente della Strada del Riso Vercellese di qualità. Durante la serata si alterneranno sul



palco i rappresentanti dei Consorzi di Tutela coinvolti per illustrare la storia e l'abbinamento dei piatti presentati.

Ospite d'onore della serata: Consorzio tutela vini Custoza.

Luogo: Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

Ingresso: 40 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

2 ottobre alle ore 20:00

XXIX CHICCO D'ORO - SERATA DI PREMIAZIONE CON DEGUSTAZIONE
Gli chef dell'Associazione Cuochi Scaligeri di Verona si mettono ai fornelli

per allestire la serata di premiazione della XXIX edizione del Chicco d'Oro. La serata prevede la degustazione di un menù particolare, oltre alla sfilata e cerimonia sul palco per l'assegnazione del premio.

Ospite d'onore della serata: Consorzio Tutela Vini Valpolicella.

Luogo: Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

Ingresso: 35 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

4 ottobre alle ore 20:00

LE NUOVE TENDENZE DEL RISO CON LO CHEF DAVIDE BOTTA

L'evento sarà una serata di degustazione di piatti a base di riso che sposano la modernità nell'utilizzo dei risi delle Strade del Riso della Piana Padana, con un menù creato appositamente dallo chef stellato **Davide Botta** (nella foto).



Ospite d'onore della serata: Consorzio Tutela vini Valpolicella.

Luogo: Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

Ingresso: 55 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 12 anni. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

5 ottobre alle ore 20:00

JRE INTERNATIONAL SAPORI DI SPAGNA INCONTRO

CON LA CHEF TERESA GUTIERREZ
Preparati a farti travolgere dalle emozioni di una serata spagnola indimenticabile: una serata dedicata ai sapori, ritmi, colori e suoni della Spagna che ti trasporteranno magicamente in questa bellissima terra. Ci accompagnerà in questo viaggio la chef **Teresa Gutierrez** (nella foto), stella nascente della gastronomia spagnola, ambasciatrice della D.O.P. Azafrán de la Mancha e talento di JRE -Jeunes Restaurateurs, l'associazione internazionale che raccoglie i più giovani e rappresentativi chef dell'alta gastronomia europea. Durante questa straordinaria serata, la degustazione di piatti e sapori in-



editi sarà intervallata da emozionanti esibizioni di flamenco.

Ospite d'onore della serata: Consorzio Tutela Soave e Durello.

Luogo: Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

Ingresso: 60 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

6 ottobre alle ore 20:00

JRE INTERNATIONAL - SAPORI DI CROAZIA CON CHEF VJEKO BAŠIĆ

Un territorio incantevole tutto da esplorare, dove natura e Storia, terra e mare dialogano da sempre. In una serata che si preannuncia indimenticabile, chef **Vjeko Bašić** (nella foto) ci accompagnerà in un viaggio emozionante alla scoperta dei sapori autentici dell'affascinante territorio dell'isola di Murter e delle isole Korinati. Durante la serata, l'arte culinaria si unirà alla magia della musica dal vivo ispirata al fascino dell'ambiente marino: note avvolgenti per creare un'atmosfera unica e coinvolgente.



Luogo: Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

Ingresso: 60 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

7 ottobre alle ore 20:00

TASTE OF EARTH IL GIAPPONE INCONTRA IL RISO DI ISOLA DELLA SCALA

Evento con degustazione per celebrare il riso, il suo utilizzo in cucina sia come ingrediente principale delle portate sia delle bevande da accompagnare ai piatti. Verranno presentati e degustati tre sake tradizionali giapponesi, unici nel loro genere e scelti per l'occasione. Con la partecipazione dell'associazione culturale Hashi di Verona, si presenterà la cultura del riso in Giappone, dalla coltivazione all'uso per realizzare il sake tradizionale giapponese. Durante la serata si alterneranno sul palco i rappresentanti dei Consorzi di Tutela e delle associazioni coinvolte per illustrare la storia e l'abbinamento dei piatti presentati.

Luogo: Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

Ingresso: 50 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di 2€.

VIENI A SCOPRIRE QUANTO COSTA!!!

SUPER NEWS!

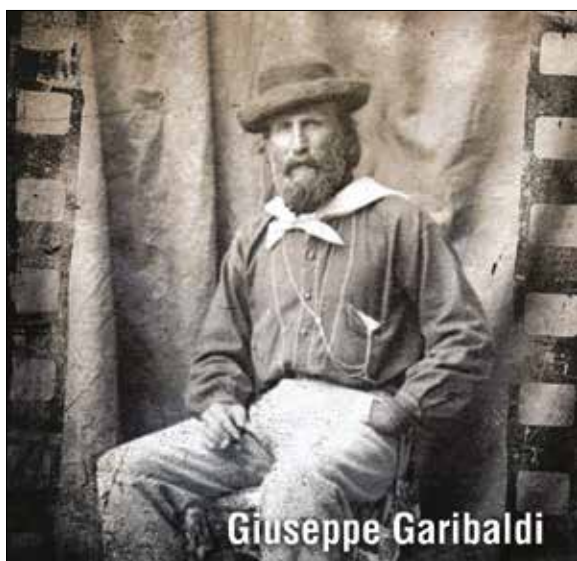
La nuova pergola antigrandine con 10 ANNI GARANZIA SUL TEL.

COMPRI TENDA
GESTIONE FAMIGLIARE

Tel. 045 8302367
info@compritenda.it
www.compritenda.it

SHOWROOM
Via Nuova 22/a
Quinzano (VR)

Personaggi e vicende del risorgimento a Verona e provincia



Giuseppe Garibaldi

L'EROE A VERONA

Il Generale giunse nella città scagliera il 7 marzo 1867. Da Verona era partita una commissione del Circolo Democratico per incontrarlo. Già alle tre del pomeriggio

finestrino, si levò dalla folla un immenso boato. Dalla stazione all'albergo Due Torri a Sant'Anastasia fu un tripudio di popolo, le carrozze procedevano a stento

una gran folla si era assiepata alla stazione di Porta Nuova, dopo l'annuncio che sarebbe arrivato alle quattro. Invece il treno entrò in stazione alle cinque e mezza. All'apparire di Garibaldi che si sporgeva da un

e alle finestre si accesero migliaia di lumi. Giunto all'albergo si affacciò alla finestra per salutare la folla a cui rivolse queste parole: «Dio benedica questo popolo. Commovente è lo spettacolo che mi offre la nobile città di Montanari... Io esulto nel vedere uniti fra voi tanti prodi dell'esercito e tanti volontari. L'Italia è unita e se vedremo rotte le fazioni che in parte la dividono ancora, essa sarà veramente unita».

L'effetto di queste parole fu immenso, molti piangevano.

Alla sera egli intervenne al gran veglione del Filarmonico, mettendosi in un palco di secondo ordine. Il giorno dopo visitò le fortificazioni esterne della città accolto dal popolo di Avesa e da un suo vecchio amico: Carlo Se-

ga, soggiornando nella sua villa e ricevendo parecchie persone.

A colazione invitò un garibaldino amputato di una gamba, piantò quindi con le mani, due palme nel giardino della villa che da allora fu chiamata «Villa Caprera».

Tornato a Verona pronunciò dal balcone di casa Canestrari, in piazza Brà le fatidiche parole «Roma o morte» e partì per Mantova fermandosi nei vari paesi lungo il percorso.

Legnago lo accolse con indescrivibile gioia e ivi soggiornò nell'albergo Paglia il 10 marzo 1867. (I mobili di quella stanza furono donati al Museo Fioroni dalla famiglia di Italo Frattini).

A Sanguinetto soggiornò in casa Betti con Acerbi, miss White, Alberto Mario, Pantaleo e altri. Par-

lando alla finestra sulle prossime votazioni, concluse dicendo: «Siate forti ed uniti per non essere ancora venduti».

Passando per Cerea, ritornò a Verona il giorno 11 marzo. Si fermò nella sala del caffè Stazione, a Porta Nuova per far colazione, quando gli presentarono un popolano con l'ultimo figlio di nove mesi che voleva fosse battezzato dal Generale col «battesimo della democrazia». Egli accettò volentieri, baciò il bambino e gli impose il nome di Chiassi. Poi ripartì accompagnato da una folla immensa che gli chiedeva di ritornare.

Adattamento:
Floriana Mirandola

Convegno Gratuito Sicurezza sul lavoro a Isola Rizza: iscrizioni aperte

Sono aperte le iscrizioni per il Convegno che si terrà il 29 novembre, alle 16.15, nell'Auditorium del Comune di Isola Rizza, che patrocina l'evento. Dal 2013 ad oggi l'Amministrazione del Comune di Isola Rizza è sempre stata sensibile e disponibile nell'ospitare eventi riguardanti la Sicurezza sul lavoro.

Il tema trattato sarà la responsabilità civile e penale del datore di lavoro in materia di sicurezza sul lavoro e il come tutelarsi.

Perché partecipare? Per cono-

scere come tutelarsi e perché verranno offerti spunti pratici da parte di uno dei giuristi più esperti in Italia sulla Sicurezza sul lavoro, l'avvocato Lorenzo Fantini, già Dirigente del Ministero del lavoro.

Il convegno è rivolto principalmente a: datori di lavoro, rappresentanti legali di società, commercialisti e consulenti del lavoro, R.S.P.P. interni ed esterni,

Per informazioni ed iscrizioni: 345-7662700, michela@soluzionitamassia.com. Iscrizioni entro il 7 novembre.



28ª RASSEGNA INTERREGIONALE DEI PRESEPI

Il gruppo Amici del Presepio e la Proloco di Bovolone organizza la Rassegna Interregionale dei Presepi, presso l'Oratorio dell'antica chiesa dedicata a San Biagio e SS. Fermo e Rustico, dall'8 dicembre 2023 al 14 gennaio 2024. Gli organizzatori comunicano, che per chi volesse partecipare con le proprie creazioni / collezioni inedite o mai presentate alla rassegna, le adesioni si riceveranno entro il 31 ottobre.

La consegna delle opere dovrà essere effettuata da domenica 19 a domenica 26 novembre 2023 dalle ore 9.00 alle 11.30 presso l'oratorio S. Biagio. Un eventuale cambio di orario rispetto quanto sopra, dovrà essere concordato telefonicamente.

Per informazioni, adesioni o per qualsiasi altra comunicazione telefonare al numero 3248634381 o all'indirizzo mail: prolocobovolone.amicipresepio@gmail.com

Melotto si riconferma

Eccezionali risultati per Thomas Melotto, classe 2007, che ha conquistato il podio nella specialità «Velocità a squadre» ai Campionati Italiani Giovanili di ciclismo su pista 2023 che si sono svolti in agosto al velodromo Servadei di Forlì. L'atleta di Bovolone, studente allo Stefani-Bentegodi di Buttapietra, ha gareggiato assieme alla rappresentativa del Veneto con Tommaso Marchi, Christian Quaglia e Riccardo Benozzato. Una strada tutta in salita quella del giovane ciclista della LUC Bovolone: nel 2022 aveva conquistato il titolo di Campione Provinciale in velocità e a giugno 2023 quello di Campione Regionale nella Madison. Nella nuova stagione vestirà la maglia della Riboli Team.



Le ricette



ANTIPASTO

BRUSCHETTA CON STRACCIATELLA E FICCHI FRESCHI E PISTACCHIO

INGREDIENTI PER 4 PERS.:

- 8 bruschette
- 300gr di stracciatella (formaggio)
- 8 ficchi neri
- 100gr di pistacchi

PROCEDIMENTO:

Con una piastra abbrustolite il pane bruschetta. Quando sono fredde spalmate il formaggio stracciatella, quindi prendete i ficchi e metteteli sulla bruschet-

ta tagliati a fettine, tritate per bene i pistacchi, metteteli sopra e servite.

PRIMO

ORECCHIETTE AL BROCCOLO ROMANO

INGREDIENTI PER 4 PERS.:

- 1 broccolo romano
- 2 scalogni
- Olio, sale e pepe
- Grana
- Mezzo bicchiere di vino bianco

PROCEDIMENTO:

In una padella mettete dentro il trito di scalogno, il broccolo romano CRUDO lavato bene e tagliato a pezzi aggiungete un filo d'olio, il sale, il pepe, il vino e fate cuocere per circa 30 minuti. Quanto avete tutto pronto, scolate le orecchiette cotte in precedenza e aggiungetele al sugo. Spadellate con una bella manciata di grana e poi servite nei piatti.

SECONDO POLENTA E "PESCHIN" O

INGREDIENTI PER 4 PERS.:

- 600 grammi di "pescin" o "ao-le" (dei nostri fossati) o acquadelle di mare
- 2 litri di olio da friggere
- 8 fettine di polenta
- Sale e farina

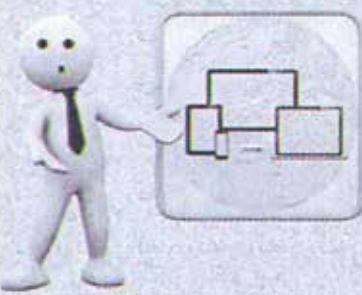
PROCEDIMENTO:

Dal pescivendolo acquistate il "pescin" o in alternativa le acquarelle di mare, lavatele per bene e quindi preparatele per la frittura passandole nella farina e successivamente settacciandole con un scolapasta. Prendete una padella, metteteci dentro l'olio e portatelo a 170/180 gradi quindi iniziate a friggere il pesce. Se lo volete bene croccante lasciatelo cuocere fino a quando l'olio non frigge quasi più. Scolatelo bene ed adagiatelo su carta paglia per fritti. Quando è tiepido mettetelo in un vassoio fornito sotto con carta scottex, aggiungete un pizzico di sale e servite con polenta abbrustolita. Questo secondo si accompagna bene con verdura fresca di stagione. Se ne avanzate, il giorno dopo potete preparare un buon risotto con il pesciolino.

In una padella mettete una noce di burro, sbriciolate con le dita il pesciolino e aggiungete il riso scolato quando è cotto, spadellate e servitelo (a vostro

piacere) con una spolverata di prezzemolo fresco e...

...BUON APPETITO DAL VOSTRO GIÒ SCALOGNO.



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

Alessandro Bissoli, il mastro risottaro di Bovolone



Anche Bovolone ha il suo mastro risottaro, si tratta di Alessandro Bissoli, 46enne, che durante il lockdown cau-

sato dalla pandemia, ha iniziato a prodigarsi nel mondo della cucina.

Ha iniziato a cucinare varie

tipologie di risotto e visto il successo riscosso in famiglia e tra gli amici, su suggerimento del fratello ha deciso

di iscriversi al corso di mastro risottaro che si è tenuto al Palariso di Isola della Scala. Tenuto dal professore e chef Giulio Montresor, il percorso è terminato con l'esame teorico e pratico, davanti ad una commissione presieduta dallo chef appunto, da Gabriele Ferron presidente del Consorzio del riso Vialone Nano IGP, da Paolo Forgia vicepresidente dell'associazione dei cuochi scaligeri.

I due esami finali sono stati passati da tutti i partecipanti, che orgogliosamente hanno ottenuto questo importante attestato culinario.

Quindi se siete a Bovolone e avete bisogno di un mastro risottaro, sapete a chi rivolgervi.

LA RANA

Mensile di attualità, cultura ed informazione

STAMPATO IN 18.000 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:

e-mail: info@larananews.it

Stampa:

FDA EUROSTAMPA s.r.l.
Via Molino Vecchio, 185
Borgosatollo (BS)

Concessionaria per la pubblicità:

Fantasia Edutainment Srls

Collaboratori

Mary Merenda
Dott. ssa Susie Baldi
Claudio Bertolini
Il giornale è stato chiuso
il 02 settembre 2023.



CONTO GIOVANI PER INIZIARE, PASSA DA NOI!

Primo conto corrente? Se hai meno di 35 anni, con meno di 2 euro al mese hai tutto quello che serve per gestire i tuoi soldi.

Hai una carta di debito internazionale e paghi ovunque. E se vuoi una mano, siamo sempre in Filiale.

 **BCC BANCA VERONESE**

GRUPPO BCC ICCREA

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per maggiori informazioni sul conto corrente è necessario far riferimento ai documenti informativi, disponibili presso tutte le filiali e sul sito internet www.bancaveronese.it



TRA CEREIA E LEGNAGO – Comodo ai servizi

In contesto di sole 4 unità, appartamento al piano primo ed ultimo con ingresso indipendente. Soggiorno con angolo cottura con balcone, 2 camere da letto, bagno e ampio garage. Con cucina, camera matrimoniale completa, mobile bagno. Ottimo anche come investimento.

1

euro 79,000,00

www.casacerea.it



CEREIA – A due passi dal centro

Casa singola con ampio giardino di proprietà e garage. 3 stanze al piano terra, 3 camere da letto e bagno al piano primo. Cantina con lavanderia e centrale termica al piano seminterrato.

2

euro 118,000,00

www.casacerea.it



CEREIA – Comoda alla Transpolesana

Porzione di bifamiliare al piano primo composta da: ingresso, soggiorno, cucina abitabile, 3 camere da letto e bagno. Ampio giardino di proprietà, garage doppio, taverna con camino e posto auto. Abitabile da subito.

3

euro 118,000,00

www.casacerea.it



CEREIA – Affittato ad euro 500 mensili

In ottima posizione, comodissimo al centro e a tutti i servizi, appartamento all'ultimo piano con ascensore. Ingresso, zona giorno openspace con balcone, 2 camere da letto e bagno con balcone. Cantina e posto auto di proprietà. Completamente arredato con mobili moderni, condizionatore, lavatrice e caldaia nuova a condensazione. OTTIMO INVESTIMENTO

4

euro 89,000,00

www.casacerea.it



CEREIA – Comodo ai servizi e alla Transpolesana

In ottima posizione, rustico/casa di campagna d'angolo, abitabile e disponibile da subito. Al piano terra soggiorno, cucina, ripostiglio, bagno; al piano primo 3 camere da letto. Con terreno di proprietà di circa 2000 mq.

Annesso magazzino/ripostiglio comunicante con l'abitazione.

5

euro 88,000,00

www.casacerea.it



SAN PIETRO DI MORUBIO – Da riattare

Situato in piccolo contesto senza ascensore e con spese condominiali molto basse, appartamento al piano terra di: soggiorno con angolo cottura, 2 camere matrimoniali e bagno. Con due posti auto di proprietà e cortile esterno privato. L'appartamento viene venduto arredato con inferriate e videocitofono. Parzialmente da riattare.

6

euro 75,000,00

www.casacerea.it



CASALEONE CENTRO – Strada residenziale

Appartamento al piano primo ed ultimo in bifamiliare, completamente indipendente. Soggiorno, cucina, 2 camere matrimoniali e bagno. Giardino di proprietà con grazioso pergolato, garage ampio e locale lavanderia. Molto interessante e senza nessuna spesa condominiale. Disponibile e abitabile da subito.

7

euro 98,000,00

www.casacerea.it



CEREIA – Comoda al centro e alla Transpolesana

Villetta d'angolo di: ingresso, soggiorno, cucina abitabile, bagno, disimpegno/lavanderia e porticato al piano terra; 3 ampie camere da letto, bagno, terrazza e balcone. Garage ampio comunicante con l'abitazione e piccolo giardino di proprietà. Tenuta molto bene e pronta per essere abitata.

8

euro 227,000,00

www.casacerea.it



CEREIA – Comoda al centro

Appartamento al piano rialzato in contesto di 4 unità. Ampia zona giorno con balcone, 2 camere da letto di cui la principale con cabina armadio, 2 bagni e spazio esterno di proprietà sul retro. Garage ampio, posto auto di proprietà e spazio esterno dove poter realizzare giardino o per ulteriori due posti auto. Ottime finiture e personalizzato dal proprietario. Riscaldamento a pavimento, zanzariere, aria condizionata in ogni stanza, impianto di allarme, termostato in ogni stanza. Con cucina completa e mobili bagno. Soluzione unica.

9

euro 130,000,00

www.casacerea.it

I NOSTRI SERVIZI:

- Controllo gratuito della conformità urbanistica e catastale dell'immobile
- Valutazione gratuita
- Foto professionali e video di presentazione
- Massima visibilità per il tuo immobile