

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

la **Rana**
IL MENSILE DI BOVOLONE, CERA E OPPEANO
ATTUALITÀ, CULTURA ED INFORMAZIONE
ANNO 13 - NUMERO 10 / OTTOBRE 2023

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

Un autunno ricco di eventi



Concluso il mese di settembre, ci si proietta verso il periodo autunnale, un periodo caratterizzato da molti eventi che si svolgeranno sia all'aperto, sia al chiuso, in base alle condizioni del tempo, che per ora ci sta garantendo una vera e propria "ottobratura".

Elencando gli appuntamenti dei prossimi mesi nelle nostre zone, l'8 ottobre terminerà la Fiera del Riso a Isola della Scala, mentre dal 12 dello stesso mese fino al 5 novembre, sarà la volta della Fiera della Polenta a Vigasio, per poi proiettarsi dal 9 al 26 novembre, di nuovo a Isola

della Scala, con la Fiera del Bollito con la Pearà.

Dopo tutti questi appuntamenti culinari, vogliamo ricordare anche un evento legato al mondo del vino, si tratta di "Hostaria", che si terrà dal 13 al 15 ottobre nelle piazze di Verona.

All'interno del nostro giornale troverete vari speciali che tratteranno questi appuntamenti.

Dando invece un'occhiata ancora più in là nel calendario, a Bovolone si sta lavorando per l'organizzazione di molti eventi invernali: spettacoli teatrali, musical, presentazioni di libri e tanto altro ancora. Vi terremo aggiornati nei prossimi numeri de La Rana.

Costantino Meo
Direttore Responsabile

MONTAGNA
DENTISTI DEL VERONESE
SINCE 1947

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. Alba Odontoiatri n. 01198 VR | Aut. San. n. 2045/2020 del 27/12/2019

CASA
BOVOLONE

AFFITTI E VENDITE
Intermediazioni Immobiliari srl

DE MARCHI FRANCESCA
Tel: 045 690 2698
Via umberto I n°15, Bovolone
www.casabovolone.it

BOVOLONE - EURO 228.000,00

Bellissima ed elegante villetta bifamiliare in zona Aie di Bovolone.
Soluzione dotata di bellissimo giardino piantumato di oltre 200 mq che circonda tre lati dell'abitazione, soggiorno, cucina abitabile e bagno di servizio al piano rialzato; tre camere da letto di cui due stanze matrimoniali ed una singola oltre al bagno della zona notte.
Completa l'abitazione una comoda lavanderia e un ampio garage singolo al piano seminterrato.
Occasione con finiture ricercate, clima nella zona notte, allarme, impianto di irrigazione e caldaia a condensazione recente!

BOVOLONE - EURO 160.000,00

Centralissimo appartamento completamente ristrutturato internamente nel 2019 composto da ingresso, ampio soggiorno con balcone e cucina abitabile con terrazzino, due camere da letto di cui una stanza matrimoniale ed una singola, bagno e ripostiglio/lavanderia.
Immobile completo di garage singolo al piano terra e cantina nel seminterrato; impianti, serramenti, caldaia e pavimenti nuovissimi, piccolo contesto di sole 4 unità abitative senza spese condominiali!
Classe energetica D!

BOVOLONE
EURO 190.000,00

In posizione centralissima, complesso di due appartamenti autonomi posti al primo ed ultimo piano con autorimessa di oltre 150 mq ad uso esclusivo alle due unità. Soluzione composta da appartamento quadrilocale di 70 mq con cucina abitabile, soggiorno, due camere da letto e bagno; secondo immobile di pari metratura, attualmente ad uso ufficio, con possibilità di cambio destinazione d'uso a residenziale.
Occasione con spese di gestione comune irrilevanti in piccolo contesto di sole 3 unità! Ideale anche come investimento da mettere a reddito!

Visita a Sant'Agata sul Santerno



Lo scorso 6 Settembre il Consiglio Comunale, insieme a molte associazioni del territorio, ha fatto visita a Sant'Agata Sul Santerno in provincia di Ravenna, luogo pesantemente colpito

lo scorso Maggio dalle alluvioni che hanno interessato buona parte dell'Emilia Romagna. Durante la visita, accolta dal Sindaco Enea Emiliani e dalla comunità del paese, abbiamo visitato i luoghi del territorio e donato vicinanza, supporto e la somma di € 20.722,40 destinata alla sistemazione degli edifici scolastici; oltre a ciò sono stati regalati alcune scatole di libri da parte

della Biblioteca e del Comitato Genitori e di biscotti di un'azienda del territorio. Grazie a tutti coloro che hanno partecipato, diffuso e supportato l'iniziativa della raccolta fondi: è stato sorprendente vedere come durante gli eventi estivi, nelle attività commerciali o con semplici e spontanei versamenti il grande cuore dei bovolonesi abbia fatto la sua parte per supportare Sant'Agata sul Santerno nella ricostruzione e ripartenza dei servizi ai cittadini, della Cultura e dell'intero territorio.

Una nuova scuola per Villafontana



Sabato 9 Settembre per le comunità di Bovolone, Oppeano e Isola della Scala è stato un giorno di festa: abbiamo vissuto 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 per il primo giorno del nuovo Anno Scolastico. 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 al suo interno ospita 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, a tutti coloro che hanno partecipato all'evento e alla Parrocchia di Villafontana per aver ospitato i bambini e ragazzi durante il periodo dei lavori.

Un grande raduno di Vespa



Lo scorso 17 Settembre, dopo aver trascorso il sabato pomeriggio alla scoperta della nostra città, abbiamo accolto presso il Parco Vescovile Staden Elsheim il Raduno Nazionale del Drago Vespa Club nel-

la sua 25a edizione, con oltre 300 Vespa partecipanti da tutta Italia; il raduno, poi, si è spostato alla Pieve di San Giovanni in Campagna per la visita ad uno dei luoghi più belli della provincia di Verona. Grazie all'Associazione Drago Vespa Club di Bovolone per aver proposto e organizzato questo grande evento nella nostra Bovolone: in tali occasioni la nostra città diventa più bella, viva e accogliente.

Una bella città da scoprire



Nasce il sito de La Bella Bovolone, uno spazio virtuale dove pubblicheremo e raccoglieremo tutto il materiale di promozione turistica sul nostro territorio. Al suo interno troverete i video del progetto, le guide turisti-

che, i contatti a tutte le pagine del Comune e il calendario degli eventi aggiornato mensilmente; altri contenuti arriveranno a breve. Questo è un nuovo servizio per il turismo a Bovolone: la nostra città, insieme alle sue meraviglie e bellezze, merita di essere promossa ovunque possibile. Il sito è disponibile all'indirizzo <https://sites.google.com/view/labellabovolone/home>

Calendario degli eventi

OTTOBRE

7 – Inaugurazione Area Sport e Fitness, Parco Valle del Menago, 11:30

Dal 7 al 23 – Vi racconto la mia storia, mostra d'arte lignea di Paolino Gaburro, oratorio San Biagio

7 – Spettacolo teatrale al Centro Contradale Casella

8 – Inaugurazione della struttura coperta per l'attività sportiva indoor del campo attrezzato del campo di tiro con l'arco, Parco Valle del Menago, 11:00

12 – Inizio Anno Accademico dell'Università del Tempo Libero, Auditorium Comunale, 15:00

13 – Evento Pari Opportunità sui disturbi mentali “La serenità a portata di mano”

Dal 14 al 22 – Missili in giardino, mostra sulla Guerra Fredda nel Veneto e sulla Base Militare di Bovolone, Cantine del Vescovo

15 – Villa Bodoloni, alla scoperta delle bellezze nascoste di Bovolone,

Parco Boschetti, 15:00 (evento su prenotazione)

15 – Una domenica con le api, Parco Valle del Menago, 15:30 (evento su prenotazione)

21 – Spettacolo teatrale al Centro Contradale Casella

21 – Evento per bambini e ragazzi della CodeWeek, Biblioteca, 10:00

21 – Open Day 6 nel posto giusto, Palazzetto Le Muse

21 e 22 – Mattoncini LEGO alle Crosare

20 – Evento Pari Opportunità per il Coming Out Day “Ho dovuto sedermi”

26 – Università del Tempo Libero, incontro sul Codice della Strada: diritti e doveri, Auditorium Comunale, 18:30

27 – Buon compleanno Biblioteca M. Donadoni, evento per i 30 anni della Biblioteca, Auditorium Comunale, 20:30

Lo chiameremo...???



Quando si è in dolce attesa scegliere il nome per il bambino diventa uno dei riti di passaggio del diventare genitori... La scelta del nome è un regalo speciale; un compito di grande responsabilità perché accompagnerà vostro figlio/a per tutta la vita e in qualche modo potrebbe anche influenzarne il futuro. Molti genitori si rifanno ai nomi di persone di famiglia molto amate, ai nomi dei personaggi preferiti di libri e film, o si basano su altri ricordi che hanno reso per loro quel nome unico e memorabile. Altri genitori desiderano che il nome del loro bambino richiami il patrimonio etnico della loro famiglia, o che esprima sentimenti di forza e generosità o ancora che rifletta aspetti della persona che desiderano insegnare al loro figlio o alla loro figlia. Per fare la scelta giusta non basta pensare a quale nome ci piace di più, a qual è il suo significato e se possa essere gradito anche dai nonni; il nome va scelto anche in base al cognome, al nome dei fratelli e delle sorelle, e tenendo conto dell'impatto "sociale" che potrebbe avere una volta che il bimbo è cresciuto e inizia ad inserirsi in società. Senza contare poi che esistono anche alcune regole che influiscono sulla scelta dei nomi; regole che si è obbligati a rispettare: i nomi devono essere adeguati al sesso, i nomi non possono essere

ridicoli, etc... Per questo è bene fare una scelta oculata e molto ragionata. Qualche consiglio?

- Iniziare col fare una lista: una la mamma ed una il papà, nella quale ognuno dei due elenca dei nomi preferiti. Dal confronto tra i due elenchi è possibile che esca già un nome che piace ad entrambi...
- Decidere che tipo di nome dare se uno più tradizionale oppure uno originale o straniero...Magari scegliere il nome di un artista che piace tanto?
- Se c'è la ferma volontà di uno dei due genitori di dare il nome della nonna o del nonno cominciate sin da subito a sondare questa possibilità e capire se questa scelta possa soddisfare entrambi.
- Cercate in rete o su un libro il significato e l'etimologia dei nomi preferiti: spesso sapere che un nome che piace ha un significato poco brillante potrebbe farvi cambiare idea, o, al contrario, un significato davvero importante per voi potrebbe farvi propendere improvvisamente per un nome in particolare...

Inoltre non c'è dubbio che tra i primi e più importanti elementi da valutare quando si deve conferire il nome ad un bambino c'è quello del cognome. Il nome e il cognome vanno legati in un suono armonico, in una sorta di combinazione perfetta. Possiamo delineare queste regole generali per abbinare il nome al cognome:

- con un cognome molto lungo ci stanno bene i nomi corti, al contrario un cognome corto si associa bene ad un nome lungo...
- Il risultato finale non deve essere ridicolo: se si ha un cognome che è anche un sostantivo per definire un oggetto oppure è un aggettivo attenzione massima alla scelta del nome. Un esempio? Che senso avrebbe chiamare Rosa, una bambina che di cognome fa Chiaro? L'obiettivo principale, insomma, è quello di ottenere un abbinamento che non suoni mai troppo pesante o, peggio, ridicolo!
- Se si ha un cognome lungo e magari importante, sarebbe meglio evitare i doppi nomi: il risultato sarebbe davvero troppo pesante. In commercio, nelle librerie tradizionali e in quelle online, troviamo una vasta scelta di libri dei nomi che contengono non solo l'elenco dei nomi italiani e stranieri, ma anche tante curiosità e ovviamente il significato; oppure fate una ricerca sul web potrebbe aiutarvi; esistono siti, test, e anche app che potrebbero darvi una mano nella scelta....buona ricerca!

Mary Merenda
Insegnante di
scuola dell'infanzia

Lo sapevate che...

Sono Leonardo e Sofia i nomi più frequenti dei bimbi nati nel 2020 (ultimo censimento ISTAT). Per il terzo anno con-

secutivo i genitori hanno scelto così per i propri piccoli. Per chi non lo sapesse ancora, l'Istat pubblica ogni anno – dal 1999 – i nomi dei nuovi nati. Sono consultabili attraverso un semplice calcolatore che consente sia di scoprire l'andamento nel tempo di un nome specifico sia di ottenere, anno per anno, la graduatoria dei dieci nomi più diffusi. Si fanno scoperte interessanti: che Sofia è il nome più frequentemente scelto per le bambine dal 2010, nei sette anni precedenti ha "regnato" Giulia, mentre fra il '99 e il 2002 si sono alternati Martina, Sara e Alessia.

Per i maschietti la storia è un'altra: dal 2001 al 2017 il nome incontrastato è Francesco. La redazione di dati alla mano però ha voluto giocare con la letteratura: che fortuna hanno, ai nostri tempi, nomi resi celebri dai classici? Il petrarchiano Laura nel 2020 vede chiamarsi così 424 neonate. Nel 1999 ce n'erano più di 2800 e la frequenza del nome è andata costante-

mente decrescendo. Francesca, nome celebrato da Dante, ha più fortuna con 1470 bimbe, ma nel 1999 superava le 7mila. L'epico Angelica – e qui si parla dell'Orlando Furioso – nel 2020 è a quota 573 ma superava i 2mila casi nel 2006. E la letteratura straniera? Emma –abbiamo in mente la Austen ma anche Flaubert – ha più fortuna, nel 2020 è il nome di 3069 neonate. Superava di poco le 800 nel 2000 e nel 2012 ha sfiorato le 5mila. Ma la letteratura ha, o ha ancora, influenza sulla scelta dei nomi? Crediamo di sì perché Lila – nome sicuramente originale e reso famoso dalla quadrilogia di Elena Ferrante – ha ispirato i genitori di sei neonate nel 2019 e cinque nel 2020.

**OTTOBRE
MESE DELLA
VISTA**

**EFFETTUA IL
TEST DELLO
STRESS VISIVO**

NUOVO SERVIZIO

**APP
PAGO**

**DA OGGI PUOI PAGARE
I TUOI OCCHIALI A RATE**

VisionOttica Salan

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

La lettera pastorale che il Vescovo Pompili invia alla Chiesa di Verona

Nel silenzio per riscoprire Dio

di Marco Danieli

La prima cosa che attira l'attenzione è la copertina del libretto, attinente al titolo: 'Sul Silenzio'. Forse è uno scorcio del nostro Lago. O anche no. Ma non importa. Quello che conta è che esprime, con l'immediatezza e la potenza che ha l'immagine più della parola, il contenuto della 'Lettera alla chiesa di Verona' di **Domenico Pompili**, Vescovo della nostra Diocesi da poco più di un anno.

Attrae anche l'oggetto del piccolo saggio: il silenzio. Che non è propriamente un argomento consueto in questi tempi rumorosi. E tantomeno facile da trattare.

Non è da tutti scrivere del silenzio. Farlo è già un atto di rottura con il rumore di sottofondo di una società che tende a uniformare tutto, coscienze comprese.

Piace subito

il libro. Sfolgiandolo, se ne trova la conferma. E viene da pensare che a Verona è arrivato un Vescovo che sa comunicare in modo semplice e al tempo stesso profondo. E va subito a segno, soprattutto nella prima parte, perché nella seconda, che riguarda le 'indicazioni pastorali', più specificatamente rivolte a coloro che la chiesa la vivono e la frequentano, è scritta con quel codice ecclesiastico che

stenta a raggiungere chi non è un cattolico impegnato.

Domenico Pompili, per come si sta muovendo, è un vescovo nuovo, con una marcia in più.

È un atto anticon-

formista quando scrive "riposizionare il silenzio al centro della propria esistenza significa ascoltare la parte più vera di sé". Ed è forse anticonformista lui stesso, dal momento in cui coglie un aspetto della nostra esistenza sistematicamente ignorato o non adeguatamente valutato.

Tratta del silenzio dei vecchi, "che ha qualcosa di solenne, di essenziale"; del silenzio degli adolescenti che li descrive "rinchiusi nei loculi social"; o quello dei migranti, che si vedono in coda davanti alla Questura in attesa di essere "riconosciuti", ma anche di quello omertoso di chi è complice della loro condi-

zione disumana. E tra le righe si legge la condanna dell'indifferenza al problema epocale dell'immigrazione e soprattutto quella dei mercanti di uomini. Parla anche del silenzio delle donne, contrapposto alle urla degli uomini e al rumore della guerra; e del silenzio dei carcerati. "Quando

si passa davanti al carcere di Montorio sembra che regni il silenzio. In realtà, quelle mura imprigionano voci e canti, e anche molte lacrime". Sottinteso che il pensiero corre alle condizioni delle carceri, troppo spesso indegne di un paese civile. E ai troppi innocenti finiti dietro le sbarre per gli errori giudiziari. Dio non parla, constata. E aggiunge che è "il silenzio il linguaggio di Dio". "Perché Dio tace?" chiede. "Perché l'uomo, nella sua arroganza, lo ha messo a tacere".

È quindi il silenzio, spiega il Vescovo, lo strumento più semplice, non solo per conoscere Dio, ma anche per conoscere sé stessi. Un invito, quello di Domenico Pompili, a saper cogliere, astraendo dal rumore in cui viviamo e utilizzando il silenzio come strumento e condizione necessaria, il vero senso della nostra esistenza.



Il Vescovo di Verona
Domenico Pompili

Pioggia di centenari a San Giovanni

Cinque nuovi centenari per San Giovanni Lupatoto nel 2023: «Un vero record in un solo anno! È la prova che nella nostra città si vive bene» commenta l'assessore al Cerimoniale **Luisa Meroni**. Secondo l'Istat ad inizio anno i residenti lupatotini over 100 erano sei: un risultato che pone San Giovanni, escludendo la città, al sesto posto nella top ten dei comuni veronesi, dopo Cerea e Legnago con 11, San Bonifacio e Villafranca con 8, Ronco all'Adige con 7 ultracentenari.

«**Lara Cecchet** – continua l'assessore Meroni – ha festeggiato lo scorso 15 settembre il traguardo delle 100 candeline. Lara è la vedova di Anselmo Fasoli, storico allenatore dei ragazzini della squadra di San Giovanni Lupatoto. Una signora simpaticissima e di assoluta fede Bianco-rossa». A precederla sono stati **Gina Migliorini**, vedova di Venturini Salvatore, detto "el tore", storica figura di dipendente comunale; **Valdemar Malesani** ex direttore del Museo di Scienze naturali e ora ospite della Pia Opera Ciccarelli; **Amabile Bressan** che è ancora attiva ed attrice della compagnia teatrale università della terza età; infine **Livia Dusi**, vedova di Tolmino Baroni, reduce lupatotino della ritirata di Russia.

Nella foto, l'assessore Meroni alla festa dei 100 anni di Clara Fasoli Cecchet



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

organizzazione a cura di

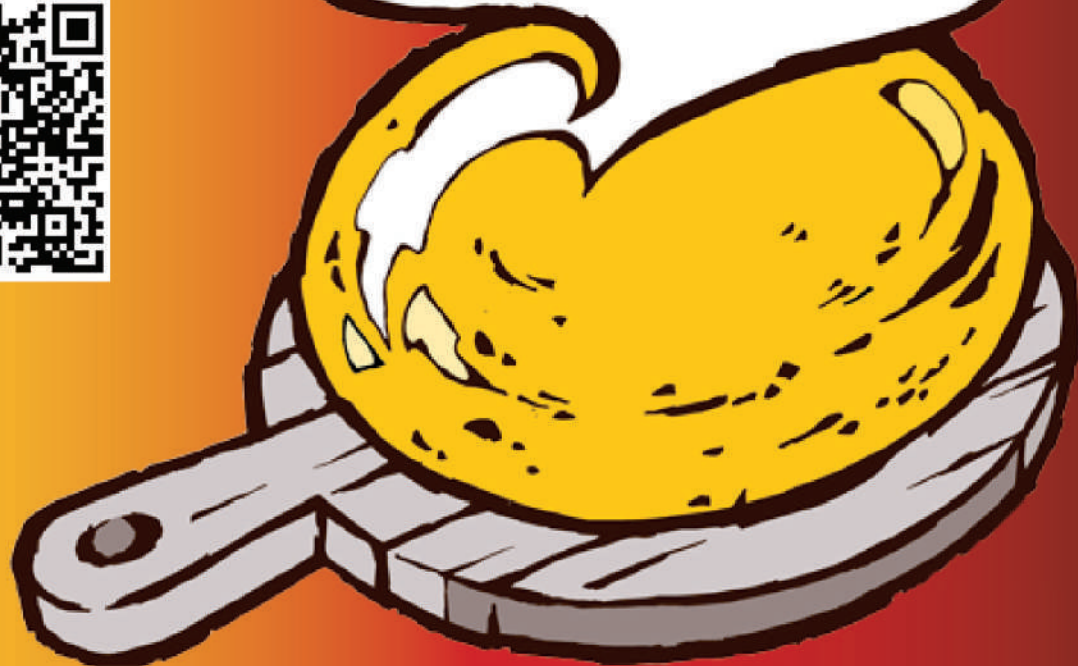


25[°]

Scarica la APP



**FIERA
DELLA
POLENTA**



**La fiera gastronomica
più grande d'Italia**

dal **12** **ottobre**

al **5** **novembre**



www.fieradellapolenta.it

**V
I
G
A
S
I
O
2023**

GRANDE DISTRIBUZIONE. Verona si conferma tra le città più convenienti secondo l'indagine di AltroConsumo

Rossetto al top del risparmio

di Fabio Lonardi

Quasi mille euro di risparmio nel carrello all'anno rispetto alla media nazionale facendo la spesa nel supermercato più conveniente di Verona: è il risultato dell'indagine condotta nei punti vendita di tutta Italia dalla rivista AltroConsumo.

E ancora una volta i supermercati più convenienti della nostra città sono due punti vendita di Rossetto, seguiti da quelli di Martinelli. Verona si conferma una piazza difficile per le insegne nazionali e una delle città più convenienti d'Italia, grazie alla presenza di realtà locali della grande distribuzione che spingono la concorrenza a tutto vantaggio dei consumatori.

«Il nostro punto di forza, da sempre la nostra filosofia aziendale, tutto a basso prezzo - spiega l'amministratore delegato del Gruppo **Lorenzo Rossetto** -. Da quando AltroConsumo conduce queste rilevazioni nei nostri super-



mercati, siamo sempre risultati ai primissimi posti: è la prova che la nostra identità commerciale basata sul risparmio non è uno slogan, ma la realtà».

2300 collaboratori, 27 punti vendita in tre regioni, due centri logistici, 30 trattori e una movimentazione di 70 semi-rimorchi: sono i numeri del Gruppo Rossetto che, partendo da un piccolo negozio di alimentari negli anni Sessanta, ha saputo costruire una rete di punti vendita diffusa

su 11 province della pianura Padana da Rovigo a Cremona, passando per Brescia, Modena e Reggio Emilia.

«Non siamo i primi solo a Verona: AltroConsumo ha condotto l'indagine in 67 città - sottolinea Rossetto -. Dove i nostri punti vendita sono stati rilevati siamo risultati al primo posto: anche a Cremona, Mantova, Modena, Padova, Reggio Emilia, Rovigo, Venezia e Vicenza. Un risultato che testimonia il buon lavoro che facciamo in azien-



Lorenzo Rossetto, amministratore delegato del Gruppo Rossetto

da per mantenere bassi i prezzi ai nostri clienti».

«Da sempre evitiamo le politiche dei sottocosto, del prendi 3 paghi 2, dello sconto del 50%; ma tutti i giorni garantiamo ai nostri clienti il risparmio su il totale della spesa. Anche per quanto riguarda l'inflazione dei prezzi la nostra azienda la sta contenendo al 50% rispetto la media nazionale».

I prodotti rilevati da AltroConsumo sono stati ben 167, dal fresco a quelli a lunga

LA RILEVAZIONE DI ALTROCONSUMO PREMIA ROSSETTO

INSEGNE E INDIRIZZI	INDICE
VERONA ► Risparmio massimo in città 903 €	
SUPER ROSSETTO VIA MONTI LESSINI 76, LOC. MATTARANA	102
SUPER ROSSETTO VIA SPAZIANI 12	102
SUPER ROSSETTO STRADA PER ARBIZZANO 10, LOC. PARONA	103
SUPERMERCATI MARTINELLI VIA DEL BRENNERO 93, SAN PIETRO IN CARIANO	105
SUPERMERCATI MARTINELLI VIA DON FUMANO 3	106
PAM VIA DEI MUTILATI 3	107
PAM VIA IV NOVEMBRE 6/A	108
EUROSPAR VIA DANIELE MANIN 7	110
FAMILA VIA COLONNELLO GIOVANNI FINCATO 83	110
EUROSPAR VIALE DELLE NAZIONI 1	111
ESSELUNGA VIALE DEL LAVORO 15	113
CONAD VICOLO FOSSETTO 2	115
ESSELUNGA CORSO MILANO 100 A	116
ESSELUNGA VIA COLONNELLO GIOVANNI FINCATO 296	116
CONAD VIA PISANO 63	117

conservazione, l'indagine ha inoltre confermato la tendenza dei consumatori a comprare meno, ma con più frequenza. «Le grandi spese mensili - spiega Rossetto - sono sempre meno: da una decina d'anni ormai i clienti mostrano una crescente attenzione alla riduzione degli sprechi e privilegiano, spese più frequenti».

Insomma, scontrini più corti rispetto al passato: «Nonostante questo e le varie difficoltà che tutti stanno incon-

trando - conclude Rossetto - la nostra azienda è in forte crescita: i volumi venduti nei nostri punti vendita storici, tralasciando le nuove aperture, registrano anche quest'anno un aumento medio dei volumi di vendita quasi del 6%, segno che sempre più clienti stanno scegliendo i nostri supermercati per la loro spesa. Un grazie grande va a tutti i nostri collaboratori e soprattutto ai nostri clienti che ci danno la loro fiducia tutti i giorni».

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**.

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

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

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

BANCHE. Terza filiale a Verona e su 48mila soci 3mila sono veneti

BCC Roma sbarca in città

di Giulio Bendfeldt

Verona di nuovo al centro dell'interesse del sistema bancario nazionale: dopo l'uscita di scena di CariVerona e Banca Popolare, il mercato scaligero è pronto a trovare una nuova dimensione. E a candidarsi al ruolo di banca locale per eccellenza è il sistema di credito cooperativo che registra lo sbarco della BCC Roma, istituto nato nel secondo dopoguerra nell'agro romano ma che dal 2015 parla sempre di più veneto.

BCC Roma, infatti, su "invito" di Bankitalia ha rilevato nel 2015 la BCC Alta Padovana finita in crisi e da lì è partita la sua crescita nella nostra regione: oggi, il Veneto è la seconda regione italiana per presenza della BCC capitolina con 36 sportelli sui 184 totali dell'istituto, ma – soprattutto – dei 14,4 miliardi di raccolta complessiva ben 2,69 sono stati intercettati nel Veneto e dei 10 miliardi di impieghi nell'economia ben 1,37 sono finiti fra Padova, Venezia, Treviso e Verona di cui ben il 58% alle famiglie. Nel Veronese la BCC Roma è



Il presidente della Camera Lorenzo Fontana intervista il presidente della BCC Roma, Gabriele Gravina, all'apertura dello sportello della Bcc di Roma

già presente con le filiali di San Bonifacio e di Albaredo d'Adige. Anche sul versante societario la BCC Roma ha trovato in Veneto grande attenzione: dei 48mila soci già 3mila sono veneti e dei 23 comitati locali già cinque sono nella nostra regione.

Davanti alle autorità cittadine (dal presidente della Camera, **Lorenzo Fontana**, al vescovo Pompili al sindaco Tommasi, a presidente e dg di ATV, a presidente e direttore del Consorzio della Valpolicella e a tantissimi

altri) e nazionali (fra cui il presidente della Federcalcio e vicepresidente della BCC Roma, **Gabriele Gravina**) il presidente della BCC romana, **Maurizio Longhi**, ha tracciato lo scenario competitivo del settore bancario.

«Non mi sottraggo al problema – risponde ai cronisti – il momento è complesso e la forbice dei tassi sta creandoci non pochi problemi. Come banchieri non ne siamo entusiasti: l'aumento dei tassi porterà con sé anche un aumento dei crediti

deteriorati; nel frattempo il valore del nostro portafoglio titolo svaluterà e avremo un incremento dei problemi relazionali coi nostri clienti. Tutto questo non ci aiuta ed a questo però intendiamo rispondere schierandoci dalla parte delle persone: valutiamo con attenzione ogni richiesta di allungamento dei mutui in essere; ogni richiesta di motivata sospensione e sul versante della raccolta faremo di tutto per dare la giusta remunerazione ai nostri correntisti».

Longhi si è soffermato su cosa la BCC Roma vuole fare nella nostra provincia: «Verona è una somma di eccellenze ed ha una grande vitalità economica. Siamo in questa regione dal 2015 e da allora ci siamo sempre considerati una banca di questo territorio: abbiamo salvato i risparmi dei vecchi correntisti, i posti di lavoro preesistenti e la risposta del mercato locale è stata superiore alle nostre stesse aspettative. Vogliamo fare lo stesso qui a Verona: col nostro spirito cooperativo, guardando ai bisogni ed ai progetti dei Veronesi.

Un'attività bancaria "sana" che garantisce risposte ed efficacia, che non dimentica il suo ruolo mutualistico, attenta alle famiglie ed alle PMI. Noi siamo andati e andremo dove il grande sistema bancario non va più, ma dove vive e opera il meglio dell'eccellenza italiana. Qui, nel Veneto, ci sono le origini del credito cooperativo (avviato a Loreggia, Padova, nel 1883 da Leone Wollemborg poi ministro delle Finanze del Regno d'Italia): un grande progetto per far crescere il Paese. Oggi come allora noi consideriamo il ruolo delle banche rispettoso delle persone perché le banche non possono essere fredde e regolate soltanto dai numeri».

APINDUSTRIA & COMUNI

Imprenditori si diventa



Imprenditori come "coach" per insegnare alle nuove generazioni (anche giocando) a rendere concrete e di successo le idee d'impresa. Questo l'obiettivo degli incontri "Imprenditori si diventa", organizzati da Apindustria Confimi Verona tra ottobre e novembre nell'ambito del progetto "Fare impresa: giovani, donne e territorio".

L'iniziativa, realizzata con il contributo della Camera di Commercio di Verona, è stata presentata nella sala consiliare del Comune di San Martino Buon Albergo alla presenza dei rappresentanti dei nove Comuni della provincia scaligera coinvolti e riuniti nel Comitato intercomunale delle politiche giovanili: a partire da San Giovanni Lupatoto, capofila del progetto, continuando con Albaredo, Buttapietra, Isola Rizza, Palù, Ronco, San Martino Buon Albergo, Zevio e Caldiero.

«Confimi Apindustria Verona non è solo un'associazione di supporto alle piccole e medie imprese del territorio veronese, ma è anche impegnata nel promuovere l'imprenditoria giovanile - sottolinea Claudio Cioetto, presidente di Confimi Apindustria Verona -. Riteniamo che sia doveroso promuovere iniziative come questa, volte a favorire la nascita di nuove realtà imprenditoriali. Soprattutto in una regione come il Veneto, che porta a esempio numerosi imprenditori che hanno contribuito a far crescere l'economia».

Il primo appuntamento è in programma **mercoledì 4 ottobre** alle 18 a San Martino Buon Albergo, nella Sala Donini del centro socio-ricreativo Bertacco in via Roma 15. All'incontro interverranno **Carlo Grossule**, presidente del Gruppo Giovani di Confimi Apindustria Verona, i rappresentanti delle aziende OneAir, Corte San Benedetto e Forno Bonomi e la giovane influencer **Valentina Raso**.

Gli ospiti affiancheranno i giovani come veri e propri business coach nella realizzazione di un progetto imprenditoriale. Spiegheranno poi come hanno iniziato e come hanno "inventato" e reso la loro azienda una realtà concreta, per incoraggiare le nuove generazioni a credere in se stesse e nelle opportunità che possono cogliere. I giovani metteranno quindi in pratica in un business game le proprie intuizioni imprenditoriali. Una formula che si replicherà nell'incontro successivo, in calendario l'8 novembre a San Giovanni Lupatoto.

Nasce la BCC del Nordest

Via libera dalla BCE di Francoforte: Iccrea Banca, capogruppo del Gruppo BCC Iccrea, ha informato i CDA di BCC Verona e Vicenza e di Banca Patavina di aver ricevuto l'autorizzazione della Banca Centrale Europea sul percorso aggregativo tra le due BCC.

La Banca che nascerà, al termine dell'iter previsto dalla legge, sarà la terza BCC a livello italiano per sportelli, 92, la quarta per attivo, 6,49 miliardi, la sesta per soci, 29 mila, e tra le più grandi banche dell'intero Gruppo BCC Iccrea. Il territorio di riferimento della nuova BCC abbraccerà le province di Verona, Vicenza, Padova, Venezia, Treviso, Rovigo e le confinanti province di Trento e Mantova. La futura BCC potrà contare su oltre 700 collaboratori e un prodotto bancario lordo di oltre 9 miliardi di euro. La raccolta diretta arriva a 4,1 miliardi di euro, gli impieghi a clientela ammontano a 3 miliardi di euro, oltre ad un significativo profilo di solidità patrimoniale, con il CET1 al 21,91%.

A seguito dell'autorizzazione della BCE, si attendono le assemblee straordinarie di entrambe le BCC per l'ultimo passaggio finale prima della formalizzazione del percorso aggregativo.

«La BCE ha dato il via libera al progetto di fusione, validandolo senza alcuna osservazione e per tutti gli elementi contenuti nella proposta - ha commentato **Flavio Piva** (nella foto), Presidente di BCC Verona e Vicenza -. È la conferma del grande valore di questo percorso strategico che, con il benessere dei soci, darà vita alla più grande BCC in regione, organizzata per restare sempre vicina e al servizio di persone e imprese del territorio».



APPUNTAMENTO
CON UN NUOVO VIAGGIO?
Raggiungi l'aeroporto con ATV.
Acquista il tuo biglietto con l'app **Ticket BUS Verona!**
facile, veloce, sicura.

www.atv.verona.it

Atv Azienda Trasporti Verona Srl

ATER. Interventi a Verona e San Giovanni Lupatoto con fondi regionali

Riqualificati 115 alloggi



Sono terminati da pochi giorni i lavori di riqualificazione di due complessi residenziali, con fondi regionali Por-Fesr 2014-2020, uno in via Fedeli a Verona (63 alloggi) e uno in via Ugo Foscolo a San Giovanni Lupatoto (52 alloggi). Gli interventi hanno visto una

ristrutturazione globale dei fabbricati per favorire il risparmio e l'efficientamento energetico, con la realizzazione di cappotto esterno, la sostituzione dei serramenti e delle caldaie e l'installazione di macchine puntuali a parete per il ricambio dell'aria. Grazie a questi

interventi gli edifici sono passati dalla classe energetica F alla classe A3.

L'importo dei lavori nel complesso di via Fedeli a Verona è stato di quasi 5 milioni e 100 mila euro, finanziati per circa 1 milione e 800 mila euro dai fondi regionali Por-

Fesr 2014-2020, mentre per quanto riguarda San Giovanni Lupatoto il finanziamento è stato sempre di circa 1 milione e 800 mila euro, per un importo complessivo totale dei lavori di circa 4 milioni e 900 mila euro.

«Si tratta di due importanti inter-

venti che ATER Verona ha realizzato con l'obiettivo di raggiungere standard energetici elevati, ottenendo risparmi concreti per le moltissime famiglie che alloggiano in questi due complessi», ha spiegato il presidente **Matteo Mattuzzi**.

Energia: facciamo chiarezza sui prezzi

La materia prima è in calo, ma la reintroduzione degli oneri di sistema appesantisce la bolletta

Dopo la sfuriata dei prezzi dello scorso anno, con l'impennata estiva della materia prima elettrica e il prezzo del gas da record dal mese di ottobre in poi, da qualche mese i prezzi energetici sembrano essersi stabilizzati dopo un calo lento e costante dei primi mesi di quest'anno.

Proprio per agevolare l'utente, soprattutto quello appartenente alle fasce più deboli della popolazione, il governo aveva introdotto una serie di aiuti con i decreti denominati appunto "decreti aiuto" che ogni trimestre, a partire dal mese di ottobre 2022, avevano diminuito drasticamente e a volte azzerato gli oneri di sistema e le spese di trasporto. Non solo; erano stati aumentati i bonus sociali ampliando la platea dei possibili beneficiari con l'innalzamento della soglia del valore "Isee".

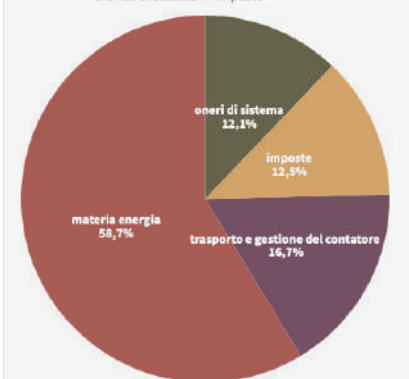
Dal secondo trimestre del corrente anno, tuttavia, proprio a seguito del calo del prezzo della materia prima, gli oneri di sistema e le spese di trasporto sono state progressivamente reintrodotti in bolletta. Risultato?

Il rapporto tra materia prima e altri oneri si è riequilibrato

Condizioni economiche di fornitura per una famiglia con 3 kW di potenza impegnata e 2.700 kWh di consumo annuo

com'è composta la spesa con consumo annuo di 2700 kWh

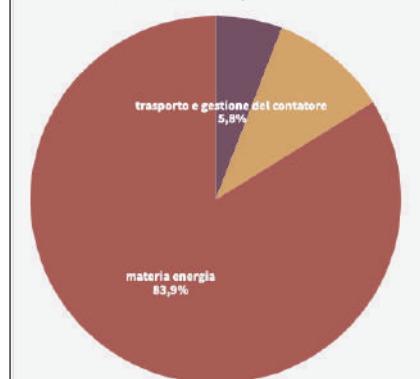
III trimestre 23
Spesa per: materia energia trasporto e gestione del contatore oneri di sistema imposte



Condizioni economiche di fornitura per una famiglia con 3 kW di potenza impegnata e 2.700 kWh di consumo annuo

com'è composta la spesa con consumo annuo di 2700 kWh

IV trimestre 2022
Spesa per: materia energia trasporto e gestione del contatore oneri di sistema imposte



brato attorno alla metà: sul totale della bolletta circa il 50% è dato dalla materia prima e circa il 50% dagli altri oneri e tasse, mentre lo scorso anno l'incidenza della materia prima copriva quasi l'intera bolletta.

Questa decisione del governo di reintrodurre tali oneri, pur in presenza di un prezzo della materia prima energetica più basso, ha determinato comunque un aumento dell'importo totale delle bollette, di quel valore, cioè, che viene percepito e pesa sulle tasche del contribuente.

I grafici (fonte Arera) evidenziano l'incidenza percentuale dei vari costi in bolletta.

Ribadiamo, come più volte espresso, di fare sempre molta attenzione a quei venditori che presentano le offerte facendo credere che il prezzo finale da pagare sia solo quello della materia prima, con il risultato che il cliente finale percepisce la sensazione di poter godere di prezzi vantaggiosi.

I nostri sportelli sono sempre a disposizione nei consueti orari.

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)

Tel. 0458753215
www.lupatotinagaseluce.it

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

Servizio WhatsApp
3714635111
info@lupatotinagas.it

nr. verde 800 833 315

CATULLO. L'assemblea dei soci vara l'aumento di capitale 30 milioni per il nuovo aeroporto

di Beppe Giuliano

Il Valerio Catullo guarda con più tranquillità al futuro: dopo l'assemblea dei soci che ha dato il via libera all'aumento di capitale per 30 milioni complessivi (28 in conto capitale, 2 di sovrapprezzo azioni) la società di gestione ha in cassa i mezzi per proseguire nel progetto Romeo con il completamento della nuova aerostazione (area partenze). Entro 45 giorni i soldi saranno nelle disponibilità dello scalo.

La richiesta di nuovi fondi avanzata dal board ai soci era motivata dall'aumento dei costi (materie prime e manodopera) ed è stata accolta dal 99,6% dell'azionariato che ora è impegnato a trovare i nuovi equilibri nella gestione a seguito della cessione delle quote da parte della Fondazione CariVerona (che ha il 3% circa del capitale) e della Provincia di Brescia (2,6%) in difficoltà nel reperire i 600mil€ necessari alla sua adesione e vedrà quindi spalmata la propria quota azionaria attorno all'1,7%.

Non è una questione di lana



Il presidente della Provincia
Flavio Pasini



Il sindaco di Villafranca
Roberto Dall'Oca

caprina: la maggioranza del capitale deve restare pubblica per rispettare la concessione. E non a caso **Flavio Pasini**, presidente della Provincia chiede espressamente ai soci pubblici di non interrompere il confronto: «I soci presenti in Assemblea, con una rappresentanza superiore al 99% delle quote, hanno votato all'unanimità l'aumento di capitale – sottolinea –. È un risultato in cui abbiamo creduto. Questa adesione non ha soltanto un valore economico, ma esprime con forza una visione per l'Aeroporto Catullo che ha e deve

mantenere tra i propri principi quello dell'interesse dei cittadini e delle imprese dei territori di riferimento dei soci».

Di rilievo la posizione del Comune di Villafranca che ha aderito all'aumento di capitale, ribaltando l'impostazione dell'amministrazione Faccioli, che dieci anni fa vendette a Save delle azioni, permettendo così l'ingresso nel capitale dell'attuale partner operativo privato (e primo azionista col 43,457% delle azioni): «Già nel 2021 – dichiara il sindaco **Roberto Dall'Oca** – quando si è scelto di dare supporto all'au-

mento di capitale da parte dei soci, lo si è fatto convinti che l'aeroporto fosse un'azienda importante del nostro territorio che crea attorno a sé un indotto sia da un punto di vista economico, ma soprattutto di promozione e conoscenza del territorio. Avevamo aderito con convinzione a quell'aumento di capitale. Dopo due anni stiamo discutendo un nuovo aumento di capitale che è stato presentato a tutti i soci e al quale il 99,6% dei soci ha dato il suo assenso».

«Lo si è dato – aggiunge **Dall'Oca** – per completare il progetto Romeo che a breve vedremo concluso. Il quale non rappresenta soltanto un aumento di metri degli spazi commerciali, ma è l'upgrade che ci darà la possibilità di una crescita importante, perché il numero degli spazi disponibili in un aeroporto è legato alla facoltà di ricevere un determinato numero di persone».

Per quanto riguarda Villafranca, per la quota 0,44, l'aumento di capitale costa 137.000 euro (l'investimento complessivo della città castellana supererà così il mezzo milione di euro).

Il collegamento di SkyAlps



In volo a Roma con 79 euro

Verona ritrova il collegamento quotidiano con Roma-Fiumicino grazie alla compagnia altoatesina SkyAlps che fa parte del gruppo Fri-EL, una holding attiva principalmente nel settore della produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili (decine di impianti in Italia, Romania e Bulgaria) con oltre mille MW prodotti e ricavi nel 2022 per 622 milioni€.

Fri-EL controlla anche lo scalo di Bolzano (sempre più terminale per il turismo luxury che affolla le Dolomiti) e la più grande società agricola in Romania con oltre 13mila ettari coltivati a cereali alla foce del Danubio. Un'anima verde che si ritrova anche nell'offerta di SkyAlps che utilizza carburante sostenibile per la sua flotta di aeromobili (saranno 8 in servizio a fine 2023 e 12 a fine 2024 tutti turboelica De Havilland Canada Dash 8 -DHC-8) col risultato di una quantità di emissioni di CO2 in atmosfera per passeggero inferiore, sulla tratta Verona-Roma, a quella prodotta con un'autovettura.

Il nuovo collegamento con la Capitale rappresenta una connessione vitale per il territorio veronese e offre particolari vantaggi per i viaggiatori. Con due voli diretti andata e ritorno dal lunedì al venerdì e un singolo collegamento il sabato e la domenica, SkyAlps offre un'alternativa più veloce e comoda rispetto ai trasporti su superficie. I biglietti sono in vendita a partire da 79€ per la sola andata e includono una serie di vantaggi, come l'accesso al fast track per accelerare i controlli di sicurezza e 24 ore di sosta gratuita presso i parcheggi dell'Aeroporto di Verona.



NUMERO VERDE
800-92.66.30
Servizio assistenza 24 ore su 24

**INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE DI SERVOSCALA E PIATTAFORME
PER IL SUPERAMENTO DI BARRIERE ARCHITETTONICHE**

BONUS 75%

CON DETRAZIONE FISCALE PER I SERVOSCALA (POLTRONCINE O PEDANE)



**SOPRALLUOGHI GRATUITI SENZA IMPEGNO PER LA MANUTENZIONE
DEI VOSTRI IMPIANTI: ASCENSORI, PIATTAFORME O SERVOSCALA**

BIME ELEVATORI S.R.L.
Via Cavour 14/C – Castel d'Azzano (VR)
info@bimeelevatori.com - www.bimeelevatori.com

Tel. 045 8521 597



**FEDERICA NOVARINI
STUDIO CONSULENZA**

EFFICIENTAMENTO ENERGETICO



**Soluzioni su misura per il
tuo Impianto Fotovoltaico:**

Domestico

- Detrazione Fiscale del 50%
- Possibilità di finanziamento con prima rata dal mese successivo all'installazione!

Aziende

- Con il NOLEGGIO OPERATIVO canoni deducibili al 100%



CONSULENZA IMMOBILIARE

PROPONE IN AFFITTO:

Negozi in posizione centrale, composto da un ampio e open space, anti bagno e bagno. Termoautonomo. Disponibilità immediata.



Bovolone (VR)



1 bagno



Superficie 45 mq



Canone 400,00 €/mese



PROPONE IN VENDITA:

Villetta indipendente su 3 livelli con ampio soggiorno con cucina abitabile, quattro camere da letto (due matrimoniali e due singole) e due bagni.

Completa la proprietà ampio garage, giardino antistante all'abitazione e plateatico.



Bovolone (VR)



4 camere da letto



2 bagni



Prezzo 165.000,00 €



Appartamento semi ristrutturato composto da ingresso su ampio soggiorno, cucina abitabile, due camere da letto matrimoniali, due bagni, ripostiglio, due balconi e garage doppio.



Bovolone (VR)



2 camere da letto



2 bagni



Prezzo 132.000,00 €



CI TROVI IN VIA CESARE BATTISTI 7/A BOVOLONE (VR) TEL. 392 2972553

Meccanismi di difesa: cosa sono e come li utilizziamo



Durante il corso della nostra vita impariamo a reagire ad alcune esperienze attraverso **meccanismi di difesa**, che poco a poco entreranno a fare parte della nostra individualità. L'attuale definizione di meccanismi di difesa, comunemente condivisa, è che essi rappresentano "una risposta psicologica automatica a eventi stressanti interni

o esterni o a un conflitto emotivo".

Prima di entrare a parlare in modo più preciso di quelli che sono i meccanismi di difesa va fatta una breve introduzione che ci faciliterà nel capire questo complesso mondo. Uno dei primi psicanalisti che si occupò di meccanismi di difesa fu in ben conosciuto Sigmund Freud; visto che il

concetto di inconscio, da lui elaborato, si era fatto sempre più complesso e inefficace a spiegare tutti i conflitti psichici, egli ricorse al modello diverso che potesse descrivere gli elementi primari che costituiscono la mente. Per fare questo Freud inizia a introdurre i concetti di Es, Io, SuperIo. Proviamo quindi a capire cosa sono questi tre elementi:

- **Es** è un "calderone in ebollizione" di energie grezze, non strutturate, istintuali;

- **Io** comprende una serie di funzioni regolatrici che hanno il compito di tenere sotto controllo le pulsioni dell'Es; è in parte conscio ma per quanto attiene ai meccanismi di difesa è inconscio. Le difese inconscie dell'Io non guadagnano nulla nell'essere scoperte e rivelate; la loro presenza discreta, invisibile nella vita

psichica dell'individuo è perfettamente accettata;

- **SuperIo** è una serie di valori morali e atteggiamenti auto-critici che derivano dalle regole genitoriali che abbiamo fatte nostre durante lo sviluppo e la crescita.

I meccanismi di difesa sono direttamente collegati con l'Io di tutti noi e servono a proteggerci dalle richieste istintuali eccessive dell'ES o da un'esperienza troppo intensa percepita come pericolo. I meccanismi di difesa si formano nel corso dell'infanzia quando si presenta una minaccia proveniente dal mondo interno e più raramente dalla realtà esterna. Al fine di tenere lontano dalla consapevolezza impulsi sessuali e aggressivi il soggetto utilizza strategie funzionali per evitare di provare ansia, o angoscia, in quanto questi impulsi risultano essere incompatibili con la realtà.

Tali meccanismi costituiscono delle operazioni di protezione messe in gioco dall'Io per garantirsi la propria sicurezza. Avendo un'importante funzione di adattamento, entrano in gioco anche in condizioni normali, andando così ad influenzare in modo determinante il carattere e, di conseguenza, il comportamento di ciascun individuo.

I meccanismi di difesa possiedono alcune caratteristiche comuni, tra cui:

• non sono irreversibili, pos-

sono cambiare con il tempo, anche in base alle esperienze che facciamo

• Sono metodi per gestire le situazioni negative, in particolare modo che scaturiscono da un problema relazionale.

• Sono automatici e inconsci

• Possono sia esserci utili per adattarci a delle situazioni, ma quando li si utilizza in modo rigido possono anche diventare il sintomo di una patologia. I meccanismi di difesa vengono solitamente classificati in modo gerarchico. Esiste infatti un certo grado di accordo, tra i teorici psicoanalitici, sull'idea che alcune difese psicologiche siano meno mature e quindi meno adattive di altre. In base a ciò, le difese potrebbero essere classificate lungo un continuum, che ci consente di individuare quelle più adattive ed evolute da quelle più primitive. Chiaro che quanto ho scritto non ha la pretesa di spiegare in modo esaustivo questo argomento. Detto ciò a partire dalla prossima uscita inizieremo ad entrare in questo complesso quanto affascinante mondo andando ad elencare e descrivere i vari meccanismi di difesa, sperando che questo ci dia una mano a conoscere sempre meglio come funzioniamo da un punto di vista psichico.

Dott.ssa Susie Baldi
Psicologa/Psicoterapeuta

SOLUZIONI TAMASSIA
PRATICHE SICUREZZA FORMAZIONE

CONVEGNO GRATUITO
CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI ISOLA RIZZA (VR)
29 Novembre 2023
DALLE 17:00 ALLE 19:30
CON APERITIVO DI BENVENUTO ALLE 16.15

RELATORI

Dott.ssa Michela Tamassia
+ 20 anni di esperienza nel Settore Sicurezza
Struttura Formativa Associata,
RSPP Esterno, Auditor Interno Sicurezza

Avv. Lorenzo Fantini
Esperto in sicurezza sul lavoro e già
Dirigente del Ministero del Lavoro

RESPONSABILITA' CIVILE E PENALE DEL DATORE DI LAVORO IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO. COME TUTELARSI. R.S.P.P. INTERNO O ESTERNO.

LUOGO: AUDITORIUM COMUNE DI ISOLA RIZZA (VR)
Apertura dei lavori con il saluto del Sindaco del Comune di Isola Rizza (VR)

A CHI E' RIVOLTO:
Datori di lavoro, Rappresentanti legali di società, Referenti aziendali interni sicurezza, R.S.P.P., Commercialisti e Consulenti del lavoro.

PERCHE' PARTECIPARE:
Per ricevere una consulenza di alto livello di un Avvocato esperto in Sicurezza sul lavoro, informazioni utili per la tua tutela e per quella della tua azienda e i vantaggi di un R.S.P.P. interno o esterno.

ISCRIZIONE OBBLIGATORIA FINO AD ESAURIMENTO POSTI ENTRO IL 07.11.23
Per maggiori informazioni
+39 3457662700
michela@soluzionitamassia.com



Avendo avuto solo ora le foto della nostra festa dopo la pausa ferie estive, desidero ringraziare tutti i partecipanti anche quelli che per vari motivi non hanno potuto partecipare. un ringraziamento particolare a Luigino Girardi per la bellissima poesia dedicata al nostro 40° anniversario di matrimonio. Un distinto encomio a Don Luca Pedretti per le toccanti parole a noi rivolte durante la Messa. Ringrazio gli amici e amiche della classe 1945 che ci hanno onorati con la loro affettuosa presenza e ancora un grazie di cuore a tutti. La presente foto rimarrà a perenne ricordo del nostro attaccamento alla vera amicizia che non muore mai.

Con affetto e simpatia Bissoli Claudio e Guazzoni Albarosa

PAOLA

linea intima



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

CALESSE VIAGGI



Partite con un bagaglio vuoto e non tornate finché non sarà pieno di felicità e di nuove esperienze...

**SAPREMO
CONSIGLIARVI
SULLE MIGLIORI
PROMOZIONI SPECIALI
DEDICATE AGLI SPOSI
PROGRAMMI SU
MISURA IN
COLLABORAZIONE
CON I MIGLIOR
TOUR
OPERATOR**



BIGLIETTERIA AEREA, MARITTIMA E FERROVIARIA
VI ASPETTIAMO PER PROPORVI TOUR, VIAGGI, SOGGIORNI,
CROCIERE DI GRUPPO E INDIVIDUALI E VIAGGI DI NOZZE.
PREVENTIVI PER GITE E SOGGIORNI SCOLASTICI.

NOVITÀ Ci siamo trasferiti in
PIAZZA VITTORIO EMANUELE, 2
BOVOLONE - TEL. 045 690 1545
email: calesseviaggi@gmail.com - www.calesseviaggi.it

Il matrimonio alcuni consigli



La prima cosa che una coppia di sposi si chiede, quando la decisione di sposarsi è stata presa, è: "Da dove inizio?". Anche se può sembrare tutto molto disordinato e confuso, ci sono degli elementi del matrimonio che vanno decisi e confermati prima di altri. E quali sono? A) Chiesa o comune, per verificare la loro disponibilità per la cerimonia nella data da voi scelta. B) Location del matrimonio (villa, ristorante o eventuale catering).

C) Fotografo e/o video per il matrimonio. D) Vestito da sposa e da sposo. E) Inviti e partecipazioni. F) Viaggio di nozze. G) Bomboniere per il matrimonio. H) Addobbi e fiori per cerimonia civile o religiosa e per il ricevimento. I) Eventuale mezzo di trasporto (auto o carrozza). L) Eventuale torta nuziale (se la villa, catering o ristorante non lo comprende già). Ma la cosa più importante da decidere, per quanto riguarda le nozze, è la data in cui si svolgerà l'evento. Il consiglio è di optare per una data che sia almeno 1 anno/1 anno e mezzo dopo. Questo perché, soprattutto se vi volete sposare in un periodo di alta stagione (da aprile ad ottobre), potreste trovare la chiesa, il comune, la Villa o il ristorante dei vostri sogni già occupati. Se questo non fosse possibile (per impegni di lavoro o avvenimenti inaspettati), il consiglio è comunque di scegliere una data che vi lasci almeno 6 mesi di tempo per organizzare tutto. Per quanto riguarda gli altri fornitori necessari per la cerimonia o il ricevimento del vostro matrimonio, i più importanti da contattare sono i fotografi per le foto e l'eventuale video, ed i musicisti per la cerimonia ed il ricevimento. Queste sono alcune delle priorità in quanto non sempre possono fare più di un matrimonio lo stesso giorno e potreste trovarli già impegnati. Nonostante molte guide online consiglino di prenotare i musicisti due o tre mesi prima dell'evento, non è raro che gli sposi si ritrovino alla disperata ricerca di un bravo DJ o Duo Musicale troppo tardi, quando i più competenti sono stati già confermati. Tenere a mente che, a differenza di altre tipologie di fornitore, essi non possono svolgere più di un matrimonio al giorno. Per organizzare per bene un matrimonio importante è saper affrontare una cosa per volta. Si può pensare che le cose vadano prenotate un po' a caso o che prenotare l'abito da sposa sia importante quanto occuparsi del fotografo o della location. Questo è un modo di pensare errato, in quanto ci sono delle tempistiche per ogni aspetto delle nozze e ci sono fornitori che vanno "fissati" prima di tutto perché in un secondo tempo potreste trovarli impegnati. Le FEDI NUZIALI sono il simbolo del matrimonio vero e proprio. Simboleggiano l'unione degli sposi e rimarranno un ricordo del giorno del vostro "sì", per tutta la vita. Le più usate sono certamente le fedi in oro giallo o bianco con l'aggiunta di un piccolo diamante incastonato. Un altro metodo per personalizzare la fede, è quello di far incidere il nome del coniuge con la data delle nozze all'interno. LA TORTA NUZIALE può essere inclusa o meno nel menù di nozze, preparata quindi dallo staff della location. In caso il ristoratore non sia in grado di occuparsi di questo aspetto, si consiglia di rivolgersi a una pasticceria di fiducia. Il VIAGGIO DI NOZZE perché vi renda la "luna di miele" la più "dolce", affascinante e indimenticabile, è rivolgersi sempre a un'agenzia viaggi che sappia come soddisfare il sogno del viaggio di nozze esso che sia con una crociera o altro.



BOVOLONE Piazza Vittorio Emanuele, 1
Tel. 045 710 3354



La magia del vostro giorno più bello,
nasce con la scelta delle fedi, testimoni
senza tempo di una promessa lunga
una vita



di come organizzarlo

I periodi più gettonati per partire, si sa, sono i periodi estivi (da Giugno a Settembre solitamente) e il periodo natalizio: partire in questi periodi potrebbe pesare molto alle vostre tasche, in quanto sono periodi "caldi". Partendo ad esempio all'inizio del mese di Giugno e dopo la metà di Settembre risparmierete molto. Rivolgersi ad un'agenzia di viaggio vi farà risparmiare molto tempo sulle prenotazioni varie (hotel, aereo, documenti...). Avrete già letto svariate volte quanto siano importanti gli album fotografici per un matrimonio. Infatti l'album del matrimonio è quella cosa che nel corso della tua vita sfoglierete in svariate occasioni, ricordando insieme agli amici di sempre e ai vostri parenti di quanto sia stato bello il giorno del vostro matrimonio!

Questi sono solo alcuni consigli utili per il giorno più bello, a questo punto non ci resta che augurare buon matrimonio a tutti!



OPPEANO

Oppeano, positivo il bilancio delle tante manifestazioni estive



Si sono concluse con successo le tante manifestazioni organizzate e in parte patrocinate da Comune, Proloco, Associazioni e Comitati di

Oppeano nel periodo estivo come "Parco in musica 2023" che ha toccato la città di Oppeano e le frazioni di Ca' degli Oppi, Vallese e

Mazzantica. Molto apprezzata dai cittadini oppeanesi è la centenaria "Sagra di San Serafino" con più giorni di musica e gastronomia, la manifestazione "Sport in piazza", la festa degli sportivi che ha coinvolto nel mese di settembre scuole e società sportive del Comune e tante altre iniziative che hanno richiamato tante persone dell'hinterland limitrofo. Oltre ogni più rosea aspettativa, visto il poco spazio a disposizione per banchetti, luna park ecc, è stata la 506ª "Sagra di San Girolamo" di

Ca' degli Oppi organizzata da un comitato di giovani nato appositamente per questa e altre feste. "La gente sia del paese che fuori ha risposto in maniera molto positiva", ha sottolineato uno degli organizzatori, "il tempo è stato abbastanza buono seppur i primi due giorni sono stati un po' perturbati, ma siamo riusciti comunque ad aprire la cucina, annullando solo l'evento musicale del sabato sera "Movida", speriamo di poterlo riproporre quanto prima, in questa o altre feste paesane. Vorremmo inoltre

ringraziare tutte le persone e gruppi che hanno partecipato alla riuscita della sagra compresi gli adolescenti, il gruppo pesca di beneficenza e gli sponsor. Ora la speranza è di rivederci nel 2024 con tante nuove sorprese", conclude il portavoce del comitato organizzatore. Ed ora il grande pubblico si aspetta da parte del Comune, Associazioni e Comitati una programmazione autunno/inverno, altrettanto ricca di appuntamenti.

Claudio Bertolini

CEREA

Controlli serali della Polizia Locale



Continueranno anche nei prossimi mesi gli accertamenti serali che la polizia locale di Cerea, sta svolgendo dal periodo estivo.

"Il decoro e la sicurezza sono tra le principali priorità della nostra amministrazione. Stiamo facendo tutto il possibile

per garantire, con gli strumenti a nostra disposizione, il controllo del territorio", illustrano il sindaco Marco Franzoni e l'assessore Stefano Brendaglia. "Il potenziamento dell'attività degli agenti avviene nella fascia oraria tra le 19 e l'1 di notte, in particolare in occasio-

ne di eventi e iniziative che si tengono nella nostra città. Un ringraziamento va al comandante della polizia locale Fabio Perella e ai suoi uomini per la disponibilità e per il grande lavoro che svolgono in sinergia con le altre forze dell'ordine", concludono gli amministratori.



**Pasticceria
DA GIULIANO**

RINFRESCHI per:
MATRIMONI BATTESIMI COMUNIONI CRESIME
e dolci per soddisfare ogni vostra esigenza

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

La ripresa dei lavori di costruzione del Duomo di Bovolone



Ci volle più di un secolo per vedere il compimento dell'edificazione del Duomo di Bovolone e, se l'arciprete don Timoteo Lugoboni e il suo curato don Quintiliano Bortoli non fossero stati animati da ferrea volontà di ripresa, probabilmente l'opera non avrebbe visto il suo compimento e sarebbero rimasti solo dei ruderi a fianco della chiesa parrocchiale di San Biagio.

Il 19 dicembre 1912 i sacerdoti convocarono i capi famiglia del paese e li spronarono alla ripresa dei lavori, supportando al contempo una cooperativa edile che offriva lavoro ai tanti disoccupati. La proposta fu accolta con rinnovato entusiasmo e il 13 aprile 1913, in occasione del Patrocinio di San Giuseppe, al quale per volontà del parroco iniziatore dell'opera, don Filippo Accordi, la chiesa doveva essere intitolata, don Lugoboni benedisse il materiale e i fedeli radunati sul posto.

In un paio d'anni furono elevati i muri perimetrali, gettate le basi delle navate interne e costruite le tre absidi fino al cornicione. Erano arrivate perfino le dodici colonne in broccatello rosso da Sant'Ambrogio di Val-

policella, ma ormai eravamo in guerra e i lavori dovettero essere sospesi.

La Prima Guerra Mondiale segnò a lutto quasi ogni famiglia della comunità parrocchiale che dovette affrontare enormi sacrifici per la ripresa. Ciò nonostante, le dodici colonne furono innalzate nel 1923, mentre nel 1927 il Duomo fu interamente coperto e la statua del Redentore fu collocata al culmine della facciata il 22 ottobre 1927.

Il nuovo parroco, don Bartolomeo Pezzo, si trovò ad affrontare una grave situazione debitoria a fronte di congiunture economiche della nazione non favorevoli, oltre che a rapporti non sempre distesi, a volte addirittura antagonisti, con il regime fascista e i suoi amministratori locali. La caparbia del prete montanaro Pezzo lo portò a riprendere i lavori per poter alme-

no celebrare nella chiesa nuova le sacre funzioni.

Il 5 ottobre 1935 il vescovo di Verona, Mons. Girolamo Cardinale, dedicò al culto la chiesa nuova, ma questa non era per niente terminata. Scrive Lino Turrini in "San Biagio di Bovolone": *"l'altar maggiore era il vecchio piccolo altare settecentesco dell'antico Oratorio della Disciplina, i muri senza grezza e pieni di fori delle impalcature, il soffitto mostrava le travi, il pavimento era una semplice gettata di cemento, le porte provvisorie e grezze, le balaustrate erano di legno, mancavano lampadari, microfoni, organo e ogni altra cosa che poteva abbellirla un po'."* Nel 1936 anime pie donarono i tre altari, ma la consacrazione vera e propria del vescovo Cardinale avvenne solo al termine della Seconda Guerra Mondiale, il 6 ottobre 1945,

dopo 101 anni dalla posa della prima pietra. Nel 1952 fu posizionata la scalinata esterna e nel 1970 Marcello Vianello pitturò il catino dell'abside.

Non si sottolineerà mai abbastanza il fatto che quest'opera è stata realizzata e finanziata interamente dai bovolonesi tutti, anche dalle famiglie più povere, che si sono adoperati con tutti i mezzi a loro disposizione, anche attraverso la questua dei bozzoli del baco da seta, delle uova e dei polli.

Grazie a loro oggi noi abbiamo il Duomo, la nostra Chiesa: che il fervore che ha fatto pulsare il cuore di intere generazioni per oltre 100 anni possa trasmettersi a tutti i bovolonesi che credono in Cristo.

Ulisse Scavazzini
Centro Studi e Ricerche
della Pianura Veronese

Personaggi e vicende del risorgimento a Verona e provincia



L'ECCIDIO DI CASTELNUOVO

La notte tra il 9 e il 10 aprile 1848, circa 450 volontari italiani al comando di Luciano Manara, approdarono a Cisa di Bardolino da dove decisero di assalire una polveriera tra Peschiera e Castelnuovo. Venuti a sapere che proprio in quest'ultimo bivaccavano circa 100 soldati austriaci, piombarono sul paese e li disarmarono. Poi decisero di passarvi la notte, ben accolti

dagli abitanti.

Saputo il fatto la mattina dell'11 Radetzky inviò sul posto truppe da Custozza e Verona con l'ordine preciso di distruggere Castelnuovo perché fosse di esempio agli altri villaggi.

Il generale Thurn und Taxis con 4.000 uomini lo circondò. I volontari tentarono di resistere, ma la marea austriaca avanzava bruciando ogni casa e trucidando chiunque trovasse. Tutto finì verso sera...

Presso la chiesa parrocchiale, profanata e saccheggiata, furono fatti prigionieri 14 volontari e 15 popolani, tra cui il vecchio e malato parroco, l'insegnante elementare, sua moglie e Marianna Cavalli proprietaria di un caffè. Alle donne furono strappati gli orecchini e poi con gli altri

fatti salire sul colle Croce Pale ad assistere al massacro. Lorenzo Rossi ricevette una fucilata a bruciapelo e poi un altro colpo in testa da renderlo irriconoscibile.

4 donne e una ragazzetta Marietta Canestrini cercarono di nascondersi, i soldati ferirono una di loro Anna al petto e Maria Ragnolini Tacconi alla schiena. Nel rustico di Angela Santi si nascondevano 10 volontari, tutti fucilati con il marito della donna e altri due parenti. I coniugi Sembenini vennero torturati, uccisi, inchiodati al loro letto e bruciati. Michelangelo Mischi ebbe la testa spaccata da una sciabolata, aveva 10 anni. Il farmacista Cavattoni aveva nascosto alcune persone, tra le quali il nobile Filippo Gianfilippi. Il capitano

Mauiller, fingendo cortesia li fece uscire, poi sul colle della Torre trapassò il cuore del Gianfilippi e fece fucilare gli altri. Violentò Maria Rossi che si era salvata sotto i morti e stessa sorte subirono dai soldati Maria Teresa Titani ed Elisabetta Mondini.

Vennero uccisi anche il figlio 15enne del Cavattoni e Alodato Sembenini di 3 anni. La soldataglia entrò in chiesa uccidendo chi vi si era rifugiato e rubando qualsiasi cosa, comprese le ostie consacrate. Tutti i volontari feriti furono mutilati, bruciati o smembrati. La notte dell'undici aprile Castelnuovo era divenuto un deserto di morte, dove le fiamme divamparono per una settimana. Furono trucidati 150 patrioti e una quarantina di civili. La mattina del 12 aprile,

le truppe rientrarono a Verona con 27 prigionieri tra cui due ragazze che impazzirono. Spinto dai calci dei fucili, c'era anche il vecchio sacerdote Don Antonio Oliosio. Furono incarcerati nella torre di Castelvecchio senza cibo né acqua. Il povero parroco dovette sopportare angherie di ogni genere.

Nemmeno il Vescovo di Verona Aurelio Mutti, austriacante, intercesse per lui. Morì di stenti a 7 chilometri dalle carceri di Salisburgo, dove era stato destinato dopo la sua condanna l'8 giugno 1848.

Non si seppe dove fu sepolto e nessuna notizia fu mandata ai parenti.

Lo vide morire un giovane di San Giorgio in Salici, Giorgio Gaburro.

Nemmeno Castelnuovo lo ricorda, ma il martirio dei suoi abitanti scosse l'Italia.

Nessuna Diocesi di Verona si offerse di alleviare le sofferenze dei superstiti rimasti senza nulla: su centosettantadue case, 126 erano state distrutte. Solo le truppe Piemontesi fecero un'offerta spontanea di L. 60 e alcuni ufficiali di L. 70, per soccorrerli nelle necessità primarie (15 maggio 1848). Da una lettera che fu in possesso di Luigi Mesedaglia donata poi al Solinas.

Adattamento
Mirandola Floriana

CENTRO REVISIONI
AUTOFFICINA
IMPIANTI GPL e METANO

Sganzerla Maurizio
GOMMISTA

Via Isolana, 664 - SALIZZOLE (VR) - Tel. 045 6954002



LA PAPPA REALE:

UN ELISIR NATURALE CONTRO LA STANCHEZZA DEL CAMBIO STAGIONE



L'arrivo dell'autunno porta con sé conseguenze che coinvolgono direttamente il nostro fisico, generando un malessere comunemente chiamato "astenia". Un fenomeno che si manifesta attraverso spossatezza, mancanza di energia e sonnolenza: in altri termini, una sensazione di stanchezza generalizzata che non garantisce una performance ottimale.

La pappa reale è caratterizzata da sorprendenti proprietà benefiche per la salute dell'intero organismo.

Questo alimento viene utilizzato come tonico e ricostituente, molto consigliato in periodi di particolare stress psico-fisico, in quanto incrementa il rendimento fisico e mentale, facilitando la memorizzazione e contrastando l'affaticamento. Può essere assunta per contrastare anemie e per stimolare l'appetito. Ha una considerevole azione antiossidante e contrasta il processo di invecchiamento della pelle, che viene resa più morbida ed elastica. Il suo utilizzo è consigliato anche a chi svolge un'intensa attività sportiva.

Pappa Reale 1200mg dei Laboratori Larix è un vero e proprio concentrato di benessere in grado di contrastare tutti i malesseri legati al cambio di stagione. Inoltre, grazie alla sua straordinaria concentrazione di principi attivi, il nostro integratore svolge un'azione immunomodulatoria, favorendo quindi una migliore risposta del nostro organismo alle aggressioni esterne.

Contiene:

- Pappa reale fresca 1200mg
- Miele d'acacia.





Dal 12 ottobre al 5 novembre. Gli eventi in programma alla Fiera di Vigasio

GIOVEDÌ 12 OTTOBRE
INAUGURAZIONE COMPLESSO BANDISTICO VINCENZO MELA, MAJORETTES DI POVEGLIANO

VENERDÌ 13 OTTOBRE
GDV DANCE STUDIOS SHOW
PRESENTA SPETTACOLO DI DANZA CON BALLERINI DI VARIE ETA' E LIVELLI

SABATO 14 OTTOBRE
2° FESTIVAL NAZIONALE COUNTRY
✓ DRIFTING SHOW PATTUGLIA ACROBATICA A.S.D. 75 CON TAXI DRIFT

DOMENICA 15 OTTOBRE
2° FESTIVAL NAZIONALE COUNTRY
✓ DRIFTING SHOW PATTUGLIA ACROBATICA A.S.D. 75 CON TAXI DRIFT

LUNEDÌ 16 OTTOBRE
PRESSO "IL RISTORANTE"
SERATA DEGUSTAZIONE
"AL BERSAGLIERE"

MARTEDÌ 17 OTTOBRE
PRESSO "IL RISTORANTE"
SERATA DEGUSTAZIONE
ASSOCIAZIONE MACELLAI
✓ CONSEGNA BORSE DI STUDIO PER STUDENTI MERITEVOLI

MERCOLEDÌ 25 OTTOBRE
PRESSO "IL RISTORANTE"
SERATA DEGUSTAZIONE VINO E FORMAGGI VERONESI CON LA STRADA DEL VINO DI SOAVE

GIOVEDÌ 26 OTTOBRE
COMPAGNIA TEATRALE
"LA MOSCHETA" PRESENTA BEN HUR

VENERDÌ 27 OTTOBRE
✓ ORCHESTRA di LISCIO
"MAURO TAGLIANI"

Ordina con l'app "salta code"

La Fiera della Polenta si tiene Presso gli impianti sportivi di Via Alzeri a Vigasio dal 12 ottobre al 5 novembre.

Nel menù ci sono oltre 100 piatti a base di mais o accompagnati da polenta, c'è anche la pizza fatta con farine a base di polenta. Per fare l'ordinazione si può scaricare un'app che consente di navigare nel menù, scegliere i piatti e poi pagare elettronicamente ai totem presenti in fiera oppure alle casse.

Gli orari di apertura per la fiera e gli stand:

dal Lunedì al Venerdì 18:30 – 23:30

Sabato 12:00 -15:30 e 18:30 – 00:00

Domenica e festivi 12:00 – 23:30

A disposizione per i visitatori saranno allestiti due parcheggi:
in Via Alzeri e in Via Zambonina a Vigasio

Scarica la APP

Fiera della polenta



Seleziona tutti i piatti che preferisci sul tuo smartphone e genera il codice QR per il tuo ordine

GIOVEDÌ 2 NOVEMBRE
LA COMPAGNIA TEATRALE CASTELROTTO PRESENTA
"SIOR TITA PARON" DI GINO ROCCA

VENERDÌ 3 NOVEMBRE
ORCHESTRA LISCIO
"ROBERTA BAND" 40 ANNI
DI MUSICA PERCORSI CON OSPITI

SABATO 4 NOVEMBRE
SERATA DJ CON RADIO VIVA FM

DOMENICA 5 NOVEMBRE
NOVEMBER BEER FEST
CON DJ BALDELLI

Rinnovato il Capitan Bovo

La sala della comunità "Cinema teatro Capitan Bovo" rinnovata è pronta ad accogliere spettatori che vogliano condividere l'emozione del cinema con visione sul grande schermo tramite le moderne tecnologie di proiezione digitale. Finalmente, dopo importanti lavori di efficientamento energetico eseguiti con il prezioso contributo ottenuto dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali con un bando PNRR, riapre la sala "Capitan Bovo". I primi ad usufruire della sala rinnovata saranno i fedeli abbonati del Cineforum, infatti già dal 9 ottobre inizia la stagione cineforum 2023/24: prevede ben 24 film, per ciascuno 4 proiezioni, il lunedì alle 21:00, il martedì alle 15:30 e alle 21:00, il mercoledì alle ore 21:00. È possibile acquistare un convenientissimo abbonamento per la visione dei 24 film in programma, inoltre, alla proiezione del mercoledì alle ore 21:00, è possibile la visione anche con biglietto.

L'abbonamento per la stagione è in promozione fino all'8 ottobre 2023 a soli 75 euro. Un'ulteriore agevolazione è riservata ai minori di 25 anni con un abbonamento a 50 euro.

La biglietteria del teatro sarà aperta la domenica mattina dalle 10 alle 12:30 e il venerdì sera dalle 20:30 alle 22:30. Si potrà sottoscrivere la tessera anche nei seguenti esercizi di Isola della Scala: "Punto Contabile", in via Monte dei Pegni, "Cartolibreria Ciemme Office", in via Rimembranza 8, "Abbigliamento LMODA", in via Cavour 42, in orario di negozio. La programmazione del fine settimana inizierà **sabato 14 e domenica 15 ottobre** con l'attesissimo film di Christopher Nolan – **OPPENHEIMER** (biglietti acquistabili presso la biglietteria del cinema o con il servizio on-line). Inoltre, **sabato 14 ottobre alle 18:30**, si terrà una presentazione dei lavori svolti, l'invito è rivolto a tutti. **Per approfondimenti e notizie seguitemi sui social sul nostro sito www.capitanbovo.it.**



PROMOZIONE

fino all'8 Ottobre 2023

TESSERA COMPLETA

a soli € **75,00** anziché € 90,00

UNDER 25

a soli € **50,00**

Il **MERCOLEDÌ** possibilità di **INGRESSO** a biglietto



Sabato 14 ottobre riprende la programmazione film del fine settimana con

OPPENHEIMER

sabato 14

domenica 15 ottobre
ore 20.30



ISOLA DELLA SCALA (VR)
Via Rimembranza 2\B
Tel. 045.7302667
Cell. 393.9677897
www.capitanbovo.it



POLI SANDRO

cell. 348 7568680

Riparazioni TV, video, impianti antenna singoli e centralizzati, terrestri e satellitari

Via Lago di Garda, 2 - BUTTAPIETRA

e-mail: poli.sandro@yahoo.it



FEDERICO BENEDETTI
TINTEGGIATURE

ISOLAMENTI TERMICI E ACUSTICI
PARETI IN CARTONGESSO

cell. +39 338 8797244

email: federico.benedini@libero.it

La Fiera raggiunge il quarto di secolo: una festa cresciuta nel tempo senza rinnegare le proprie radici

di Rocco Fattori Giuliano

La prestigiosa Sala Rossa della Provincia è stata l'ambiente scelto per la presentazione ufficiale della 25^a edizione della "Fiera della Polenta," che avrà luogo a Vigasio da giovedì 12 ottobre a domenica 5 novembre. Questo evento, che si svolgerà ogni sera, oltre che nei giorni di sabato, domenica e festivi per l'intera giornata, promette un ricco programma di spettacoli, teatro, musica, eventi ed intrattenimento, sempre a ingresso gratuito.

«La Fiera della Polenta si è affermata come una delle principali manifestazioni enogastronomiche della provincia di Verona» ha sottolineato il Presidente della Provincia, Flavio Pasini. Ha enfatizzato come questa manifestazione, insieme ad altre simili, abbia dimostrato negli anni una vitalità significativa, soprattutto negli ultimi tempi. Questa vitalità è radicata nell'abilità di partire dall'identità e dai prodotti della tradizione per promuovere il territorio e la cucina di alta qualità che questa regione sa offrire. Lo testimoniano le migliaia e migliaia di visitatori, provenienti anche da altre regioni, che ogni anno affollano la Fiera della Polenta e le altre iniziative culinarie scaligere. Il sindaco di Vigasio, Eddi Tosi, ha ripercorso l'inizio di questa avventura 25 anni fa: «Tutto ha avuto inizio come una modesta festa nel piazzale della chiesa, organizzata



Il cibo povero che fa 100mila visitatori

da un gruppo di volontari quasi per gioco, con l'intento di valorizzare il nostro mais. Gradualmente, è cresciuta fino a diventare una vera e propria Fiera. La sede si è

spostata nei primi anni presso gli impianti sportivi comunali, che offrivano spazi più accoglienti e adeguati a ospitare un evento che oggi attira circa 100.000

visitatori».

Per Umberto Panarotto, presidente di Vigasio Eventi, organizzatrice della manifestazione, «è un motivo di grande orgoglio personale

festeggiare questo anniversario, ringraziando tutti coloro, dall'Amministrazione comunale di Vigasio alle associazioni, ai collaboratori e ai gruppi, che hanno contribuito alla sua crescita. Quella che è giustamente definita la 'Fiera gastronomica più grande d'Italia' è pronta ad accogliere ogni sera 3.000 persone all'interno di cinque tensostrutture, con 12 cucine impegnate a preparare oltre cento deliziose portate, tutte accompagnate dalla nostra polenta. Senza dimenticare i nostri tipici dolci, come la classica sbrisolona, gli Zaletti e l'Amor di polenta».

«È importante sottolineare che quando parliamo dei grani antichi di mais, polenta autoctona, ci riferiamo a un prodotto di altissima qualità che non richiede riproduzione come le sementi ibride e non subisce alcun trattamento genetico» ha precisato Silvano Disconzi, agronomo e vice presidente

di Vigasio Eventi.

Per celebrare la polenta e le sue accattivanti combinazioni, sono previste per questa edizione cene a tema presso il ristorante interno.

SEI SERATE, SU PRENOTAZIONE (entro le ore 12 del giorno precedente al numero 349 5286457), in collaborazione con la Trattoria "Al Bersagliere" (**lunedì 16 ottobre**), il Ristorante "Al Calmiere" (**lunedì 23 ottobre**), l'Osteria Verona Antica (**martedì 24 ottobre**), una serata enogastronomica con l'Associazione Macellai Veronesi (**martedì 17 ottobre**) e due serate a cura dell'Associazione Strada del Vino Soave (**mercoledì 25 e lunedì 30 ottobre**). Da segnalare infine una novità dell'edizione 2023, ovvero due totem cassa automatica per interagire con l'app, consentendo agli ospiti di ordinare e pagare senza dover fare code alle casse.




LaVeronese®

bontà senza glutine

Molino e Riseria Martini s.a.s.
Via Molino, 37 - 37068 Vigasio - VR - Italy
Tel. +39 045 7363063
laveronese.com

WAVELIA

#internet e #fibra per le tue #passioni



RIGO

DISTRIBUZIONE BIRRA - VINI
SPECIALITÀ ALIMENTARI - LIQUORI



Bontà della Tradizione Veneta

ENOGASTRONOMIA. Fino al 3 dicembre nei locali di Castelnuovo

Si rinnova la sfida del Moro

Ogni anno torna l'evento enogastronomico che ha per protagonista il vino "el Moro" prodotto dalla Cantina di Castelnuovo del Garda. La rassegna enogastronomica, promossa dall'Amministrazione comunale e dall'associazione Commercio&Turismo, dà la possibilità di gustare le ricette realizzate con "el Moro", un Garda Rosso Doc proveniente dalle colline moreniche dal sottosuolo argilloso calcareo. Il vino si abbina perfettamente a tutti i tipi di carne, formaggi medio stagionati e pasta al forno. Si consiglia una temperatura di servizio di 16 gradi.

A Castelnuovo del Garda e nei locali delle frazioni si possono degustare piatti preparati con il vino rosso del territorio.

Sono raddoppiate, rispetto alla precedente edizione, le attività che hanno aderito con ricette e abbinamenti particolari e originali con il vino dal caratteristico colore rosso rubino intenso.

Aziende, ristoranti, pizzerie, fornerie, pasticcerie e bar hanno inserito nei loro menù alcune proposte enogastronomiche con protagonista "el Moro" che potranno essere gustate nel periodo che va dal 23 settembre al 3 dicembre. Dagli aperitivi ai dolci, una carrellata di specialità che ampliano le possibilità di conoscere il vino come ingrediente per esaltarne tutte le particolarità.

Con "el Moro nel piatto" prosegue un progetto che coinvolge più operatori, con lo scopo di evidenziare quante e quali siano le realtà enogastronomiche, attive sul territorio, che hanno dimostrato interesse e capacità creativa nell'aderire alla proposta. Ogni partecipante ha ricevuto delle bottiglie di "el Moro" necessarie per la preparazione delle ricette e materiale promozionale.

«Nel nostro Comune ci sono grandi cantine - sottolinea **Rossella Vanna Ardielli**, assessore alla Cultura di Castelnuovo del Garda - che offrono prodotti di elevata qualità, ricevendo ambiti riconoscimenti nel panorama vitivinicolo, e sono sempre disponibili a sostenere le manifestazioni e gli eventi proposti dall'Amministrazione comunale. L'enogastronomia ha un valore culturale per il nostro territorio, lo caratterizza e arricchisce i percorsi turistici che sempre più si inseriscono in reti collaborative anche con i



Comuni limitrofi».

Tutto il periodo autunnale è ricco di eventi culturali sostenuti dalle aziende castelnevaresi, che si sono rese disponibili offrendo i loro prodotti soprattutto per alcuni appuntamenti

con finalità benefiche.

In particolare ricordiamo la serata con **Sammy Basso**, il 14 ottobre, e con **Debora Villa**, il 2 dicembre, due spettacoli che si terranno al teatro comunale per far conoscere



Rossella Vanna Ardielli,
assessore alla Cultura

alcune tra le malattie genetiche per le quali la ricerca sta impegnando importanti progetti per nuove possibilità di cura.

Festa della Mela a Zevio

Ottobre significa solo Festa della mela nel comune dell'est veronese. La settantunesima edizione si apre **venerdì 6 ottobre**, con l'esposizione inaugurale del raccolto delle aziende agricole del territorio al centro civico in piazza Santa Toscana, e prosegue fino a domenica 8, occupando la piazza e le due vie principali del paese, via Altichiero e Corso Cavour. Molte le attività proposte per riempire le tre giornate di festa: gli appuntamenti salienti di quest'anno saranno il convegno promosso da Coldiretti Zevio "2023: Mela tra mercati & opportunità" e la silent disco (venerdì), la gara di pesca nel fossato del "Castello" e la serata Radio Disco inferno (sabato), la corsa podistica "Melacorro", il mercatino dei bambini, l'area giochi con la pista per go-kart e la visita guidata al Castello di Zevio e alla Biblioteca jebethana (domenica). Dulcis in fundo, in occasione del centenario dalla nascita di Maria Callas, cittadina di Zevio dal 1949 al 1959, verrà esposta all'ingresso del centro civico la mostra fotografica "Cento volte Callas", organizzata da Fondazione Arena, studio fotografico Tommasoli e Comune di Verona, che ripercorre la permanenza veronese della "Divina", compreso il suo soggiorno nello zeviano. (A.Cro.)



Scopri le nuove ricette con el Moro a Castelnuovo del Garda.

PIZZERIA D'ASPORTO SOS PIZZA
Via Umberto I, 4A - Castelnuovo del Garda
Tel. 348 2991752

PASTICCERIA OPERA
Via San Zeno, 37 - Cavalcaselle
Tel. 045 9585515-346 0902621

PIZZERIA TAVOLA CALDA TIZIANO
Via G. D'Annunzio, 29 - Castelnuovo del Garda
Tel. 045 7570899

TRATTORIA AL MORAR
Via Derna - Castelnuovo del Garda
Tel. 347 4634514

THE BENCH PUB
Via XX Settembre, 5 - Cavalcaselle
Tel. 347 4482822

RISTORANTE ORIGANO GASPARINA
Via Gasparina, 7/A - Castelnuovo del Garda
Tel. 045 6401294

PIZZERIA ANTICHE MACINE
Via San Zeno, 9 - Cavalcaselle
Tel. 327 8222433

FORNO PIZZIGHIELLA
Via Monte Baldo, 20 - Sandra
Tel. 045 7596117

PIZZA&RISTO CAMPANELLO
Via Campanello, 7 - Castelnuovo del Garda
Tel. 392 1516722

RISTORANTE MERIDIANA
Via Generale Zamboni, 9 - Sandra
Tel. 347 2570910

IL FORNO DI NEREO
Via XX Settembre, 42 - Cavalcaselle
Tel. 045 7550259

LA TORRE FOOD & SPORT
Via Oregolo - Castelnuovo del Garda
Tel. 045 5701409

ARTECHOCOLAT CIOCCOLATERIA PASTICCERIA CAFFETTERIA
Piazza Angelini, 8 - Castelnuovo del Garda
Tel. 327 6757906

PIZZERIA RISTORANTE LO SCOGLIO
Via Venezia, 16 - Cavalcaselle
Tel. 045 7570338

PIZZERIA RISTORANTE IL GRILLO
Via Venezia, 40 - Cavalcaselle
Tel. 045 7570087

RISTORANTE PINA
Via Stazione, 85 - Castelnuovo del Garda
Tel. 045 7570275

TUTANKHAMON RESTAURANT
Via Palù - Castelnuovo del Garda
Tel. 045 6404478

TRATTORIA AL DOSSO
Via S. Antonio, 60 - Sandra
Tel. 045 7595154

RISTORANTE AL SOLE
Via Generale Zamboni, 43 - Sandra
Tel. 347 8360009

PASTICCERIA MARTINI
Via Umberto I, 32 - Castelnuovo del Garda
Tel. 340 0928375

BAR OSTERIA DA BETTY - LA BANDIERA
Via Custoza, 37 - Olivi
Tel. 334 8955515

RISTORANTE IL PIRLAR
Via Coppo, 2/B - Cavalcaselle
Tel. 045 6405810

FORNERIA LECCE
Via M. G. Agnesi, 21 - Castelnuovo del Garda
Tel. 371 4470022

FOOD&PIZZA PITSTOP 2.0
Via Manzoni, 23 - Castelnuovo del Garda
Tel. 045 9585704-375 6520234

OSTERIA L'INCONTRO
Loc. Camalavicina - Cavalcaselle
Tel. 045 6401941

PASTICCERIA GELATERIA EOLIANA
Via XI Aprile 1848, 29 - Castelnuovo del Garda
Tel. 045 6450955

PASTICCERIA GELATERIA TITATA
Via Stazione, 64 - Castelnuovo del Garda
Tel. 340 6875350

RISTORANTE PIZZERIA GUNÈ
Via XXV Aprile, 80 - Cavalcaselle
Tel. 045 6402529

AREA GOURMET RE DI SAPORI
Via Gardesana, 1 - Castelnuovo del Garda
Tel. 045 9665938

AGRICOLA CASEARIA SAGLIOCCO
Via Milano, 21 - Castelnuovo del Garda
Tel. 045 4381090

BAR PENULTIMO DRINK
Via Marconi, 27 - Castelnuovo del Garda
Tel. 347 2566294

BAR DIM
Via S. Martino, 4 - Sandra
Tel. 347 7829679

CAFFÈ LUXOR
Via XI Aprile 1848, 41 - Castelnuovo del Garda
Tel. 338 1112100

BAR CAFFÈ XKÉNO
Via Generale Zamboni, 63 - Sandra
Tel. 340 8689303

BAR CORTE MALASPINA
Via Pastrengo, 115 - Sandra
Tel. 342 8049272

BAR SPLATTER
Via Pastrengo, 83 - Sandra
Tel. 347 1413166



Comune di
Castelnuovo del Garda

dal 23.09 23
al 03.12 23

“Torna l'evento enogastronomico d'autunno dove el Moro sposa piatti e sapori.”



il vino

CANTINA DI CASTELNUOVO D/G.
Via Palazzina, 2
Castelnuovo del Garda
Tel. 045 9816200

la grappa

DISTILLERIA SCARAMELLINI
Via Garibaldi, 48 - Sandra
Tel. 045 7595006



il formaggio

SAPORI TIPICI GIUBELLI

Via Puccini, 19
Loc. Ronchi
Castelnuovo del Garda
Tel. 045 7550543

Le Cantine di Castelnuovo del Garda sostengono gli eventi a scopo benefico organizzati dall'Amministrazione Comunale.

CANTINA POGGIO DELLE GRAZIE
Via Milano, 199 - Castelnuovo del Garda
Tel. 351 3381848

AZ. AGR. SEMBENINI
Via Paolonga, 10 - Sandra
Tel. 340 7761308

AZ. AGR. LE VIGNE DEL MORETTO
Via Moretto, 19 - Castelnuovo del Garda
Tel. 348 2443322

AZ. AGR. CORTE SANT'ARCADIO
Via Ca' Brusà, 12 - Castelnuovo del Garda
Tel. 045 7575331

AZ. AGR. LA PALAZZINA
Via Palazzina, 14 - Castelnuovo del Garda
Tel. 340 3660513

AZ. AGR. CA' DELL'EDERA
Via Bubian, 14 - Sandra
Tel. 340 3690170

MARCELLA ALBERTINI. Gestisce un asilo di campagna a Pescantina

Fiera del Riso

Agrimaestra premiata a Roma



L'agrimaestra veronese **Marcella Alberini** titolare con il marito **Giovanni Zampini** dell'asilo di campagna a Pescantina è stata premiata a Roma per la prima edizione del concorso di Coldiretti Donne Impresa 'Amiche della terra'. La cerimonia si è tenuta a Palazzo Rospigliosi, in occasione del 70° anniversario della nascita del movimento di Donne Coldiretti assieme al presidente della Coldiretti **Ettore Prandini**, al ministro alle Riforme istituzionali **Elisabetta Alberti Casellati** e al ministro delle imprese e del Made in Italy **Adolfo Urso**.

La storia di Fattoria Casa Mia affonda le sue radici all'inizio degli anni '70 quando Gaetano Zampini, il nonno, inizia la conduzione di questa azienda agricola di circa 3 ettari coltivandola a pesche, kiwi e uva da vino secondo la tradizione locale. L'azienda persegue un'agricoltura sostenibile e possiede due certificazioni: Agricoltura Biologica e Biodiversity Friend.

La prima esclude dal ciclo produttivo l'uso di fitofarmaci di sintesi, mentre la seconda attesta la responsabilità ambientale del processo produttivo, a tutela della biodiversità e della qualità di aria, acqua e suolo. L'azienda utilizza, inoltre, energia proveniente da fonti rinnovabili, in parte autoprodotta, garantendo un impatto ambientale minimo.

Con il matrimonio e la nascita dei suoi due figli Lorenzo e Letizia Maria, è nato l'incontro di due passioni: quella per la terra e quella per i bambini con l'idea di accogliere oltre ai loro bambini anche altri bambini. Creare un servizio per la prima infanzia (0-3 anni) all'interno di un'azienda agricola permette di offrire un'ambiente ispirato e legato ai ritmi della natura e ai valori che ci circondano, a favore dei bisogni del bambino. La struttura interna dell'agrinido, è progettato e organizzato seguendo i principi cardine della pedagogia Montessoriana. Gli arredi sono a misura di bambino e sono pensati per essere essi stessi strumenti per il movi-

mento autonomo e per le attività finalizzate e costruttive del bambino.

Gli spazi esterni appartenenti all'azienda agricola (orto didattico, frutteto, conigliera, pollaio, paddock con i minipony) sono progettati per le attività educative, esplorative, conoscitive legati alla natura e agli animali ed i progetti didattici. Lo spazio esterno garantisce un frequente passaggio tra il dentro ed il fuori, in ogni periodo dell'anno, favorendo l'incontro con la natura, la scoperta ed il rispetto di essa.

Il 12 Apostoli di Perbellini

Si riapre l'antica porta in vetri colorati del 12 Apostoli a Verona ed è un'emozione unica rientrarvi. **Giancarlo Perbellini** ha riaperto il luogo di culto della cucina veronese. Da quel volto sono entrati tutti i più grandi interpreti della veronesità popolare e intellettuale. Uno di loro era il nostro poeta Berto Barbarani, al quale Giancarlo ha dedicato un piatto sopraffino: il Risotto alla Berto Barbarani.

Bisogna dare atto allo chef bisellato veronese di essere riuscito a contemplare la storia con le esigenze di una cucina contemporanea de garde. Una cucina a vista straordinaria con una soluzione piramidale che aumenta gli spazi e rende il tutto più arioso e luminoso. Ecco, la luce! Un elemento che negli ultimi anni rendeva il 12 Apostoli un po' cupo, è stato valorizzato sapientemente da Giancarlo Perbellini con soluzioni poco invasive ma efficaci.

Rimangono gli affreschi e le bellissime scale che rappresentano l'antico splendore scaligero. Quell'atmosfera che aveva creato **Giorgio Gioco** si sente ancora, anche se in versione post-analogica. L'affascinante cantina, dove le pietre romane riempiono di emozione i visitatori, è rimasta un'icona inalterata dello splendore e unicità di questo luogo gourmet secolare. **(B.Pas.)**



Melotti si aggiudica la Spiga d'Oro

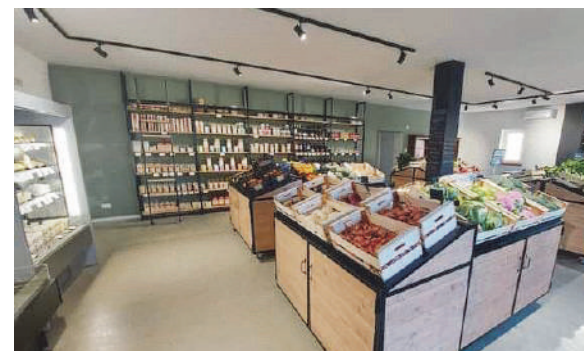
È quello di Melotti il miglior risotto all'isolana della Fiera del Riso del 2023. Il più antico concorso gastronomico della rassegna risicola si è svolto lo scorso 18 settembre e ha visto in gara sette cuochi di altrettanti ristoranti di Isola della Scala, ciascuno con il proprio risotto tipico isolano. La grande esperienza di Luca Melotti e dello chef Giacomo Rinco ha permesso al piatto della risotteria di essere premiato dalla giuria del concorso "Spiga d'Oro - Giorgio Gioco". È la quarta volta che la nostra risotteria si aggiudica questo sentito premio tra i ristoratori locali, un riconoscimento dal grande valore visto che riguarda il nostro piatto tradizionale. «Dopo 3 vittorie consecutive, negli anni 2016, 2017 e 2018, siamo davvero contenti di essere tornati sul gradino più alto del podio! Una grande soddisfazione per tutto il nostro staff! Bravi!» dichiara l'azienda Melotti.



"MiEli": garanzia di qualità

L'entusiasmo e il dinamismo giovanile uniti all'esperienza della tradizione. È un mix pregevole quello dell'azienda agricola della famiglia Terziotti, fondata nel 1994 e insediata nel 2020 nel punto vendita "MiEli" di via Scopella 34, all'intersezione con via Cesari a Castel d'Azzano.

La denominazione "MiEli" è l'unione del nome dei due giovani coniugi Elisa e Mihai che, con l'aiuto dei genitori fondatori Giovanni e Maria Grazia e del fratello Dennis, hanno dato vita all'attuale spaccio aziendale. L'azienda agricola si occupa della coltivazione e della vendita diretta non solo di verdura fresca e ortaggi di stagione, ma anche di uova e carne rossa di scottona del piccolo allevamento aziendale. Nel laboratorio aziendale inoltre vengono prodotti e confezionati piatti di gastronomia pronta veloci da preparare ma gustosi e soprattutto sani in quanto tutto viene preparato con ingredienti di prima qualità e senza alcun utilizzo di coloranti o conservanti artificiali. Le preparazioni più apprezzate sono i burger vegetali, i ragù pronti ma anche polpette di carne e verdure, verdure cotte e grigliate e preparati per minestroni. L'offerta è ampliata con la vendita di prodotti di altre aziende agricole principalmente del territorio (miele, pasta, riso, birra, vino, formaggi e salumi di alta qualità). «La nostra è un'agricoltura integrata, molto vicina al biologico e particolarmente sana – spiegano i poco più che trentenni titolari Elisa e Dennis –. Ci teniamo a mantenere la stagionalità di ciò che coltiviamo, utilizzando nei nostri campi concimi organici e sfruttando la fertilità naturale del terreno. Col tempo la nostra intenzione è rinnovarci e reinventarci sempre di più, mantenendo il nostro standard di prodotti sani e di qualità».



VENDITA DIRETTA PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ DI PRODUZIONE PROPRIA E DI ALTRE AZIENDE AGRICOLE SELEZIONATE



VIA SCOPELLA, 34, 37135 VERONA
TEL. 348 8761070

Sport

PATTINAGGIO. I successi di Giorgia e Michela

Sorelle su rotelle

di Jacopo Burati

Le sorelle Pavanello colpiscono ancora. È continua la crescita di Giorgia (22 anni, categoria senior) e Michela (18, junior), originarie di Castel d'Azzano. In particolare Giorgia, da anni ormai stella del pattinaggio "Inline Freestyle", ha conquistato la medaglia d'oro nel roller cross agli scorsi campionati italiani nel circuito outdoor della pista "Road Race" di Riccione.

All'appuntamento tricolore erano 58 società presenti con un totale di 110 atleti dai 15 ai 72 anni d'età. Entrambe le sorelle gareggiano per l'Astro Roller Skating di Monza, guidata dal commissario tecnico della Nazionale Andrea Ronco, società che si è laureata campione d'Italia per l'ottava volta consecutiva. Tuttavia gran parte dei loro allenamenti si svolge alla tensostruttura di Castel

d'Azzano: ritmi impegnativi che non impediscono a entrambe di esprimere il proprio talento.

GIORGIA. L'oro di Giorgia nel roller cross ha radici profonde. Un percorso di 300 metri, ricco di salti, rampe, gimcane e sottopassi. Dapprima contro il tempo nelle qualifiche individuali per accedere alla finalissima. Poi una lotta contro le avversarie quando le "favolose quattro" si sono cimentate nell'atto conclusivo. La vittoria rappresenta la chiusura del cerchio dopo un periodo difficile, con il recupero da un infortunio al ginocchio. «Non mi aspettavo di ottenere questi risultati – rivela Giorgia –. Ho affrontato la gara per l'oro con serenità e senza troppe aspettative, dando il massimo e tenendo sotto controllo l'ansia. Era qualche anno che arrivavo in finale ma non riuscivo a primeggiare. Questi risultati mi hanno fatto riflettere: la chiave, oltre

all'allenamento, è controllare le proprie emozioni durante le competizioni. Se non ci sei con la testa, hai perso ancor prima di iniziare».

MICHELA. Per Michela, l'argento nell'high jump e il bronzo nel roller cross certificano un miglioramento costante che si prolunga da quando, a soli 4 anni, ha calzato per la prima volta i pattini. Proprio nell'high jump, la diciottenne detiene il record di categoria (allieve) con 2 metri e 20 centimetri raggiunti nel 2019 a Pordenone, la più giovane atleta italiana ad averlo centrato. «Sono molto soddisfatta dei risultati ottenuti – spiega Michela –. L'argento in high jump mi fa capire che sono ancora ad alto livello. La medaglia di bronzo in roller cross mi rende particolarmente fiduciosa: è la prima volta che vado a medaglia in questa specialità e per me è un punto di partenza importante in vista del futuro».



Giorgia Pavanello, in primo piano, impegnata in gara

Rugby in carrozzina

Macaccaro e Testa protagonisti della vittoria agli europei



Dal 21 al 23 settembre a Lignano Sabbiadoro si sono svolti i Campionati Europei WWR di rugby in carrozzina (Divisione C). Tra le varie nazionali presenti (Irlanda, Svezia e Austria) ha partecipato anche una rappresentativa dell'Italia. Tra questi erano presenti due giocatori della squadra dei Mastini Cangrandi di Verona, **Paolo Macaccaro** (nella foto) e Giuseppe Testa, oltre al tecnico Mauro Olivieri, vice tecnico per l'occasione e il meccanico Davide Consolini. La compagine azzurra ha ben figurato perdendo una sola partita (50-52) contro l'Austria, battuta poi in finale 52-40.

Paolo Macaccaro, classe '86 di Dossobuono, racconta questa ennesima esperienza con la maglia azzurra: «È stata una bella emozione partecipare a questo europeo che con la vittoria ci ha consentito di ritornare nella divisione B. Ho fatto delle buone prestazioni e sono riuscito a dare il mio contributo per la vittoria finale». Continua: «Le partite sono state molto combattute ma sentivamo di essere in condizione visto che ci siamo preparati bene per questo appuntamento e quindi sapevamo di poter portare a casa un bel risultato». Macaccaro ha giocato il suo primo europeo a Praga nel 2015 e quest'anno, per la prima volta, si è aggiudicato il titolo assieme ai suoi compagni.

Macaccaro e il compagno Testa sono pronti per rituffarsi nel campionato nazionale che stanno svolgendo con i Mastini. Il 20 e 21 ottobre affronteranno, in quel di Milano, l'ultima tappa della stagione. (M.Zan.)

Torna la 10 km di Bardolino

Asd Atletica Insieme in collaborazione con il Comune di Bardolino organizza **domenica 15 ottobre** la X edizione di "La 10 di Bardolino" manifestazione di corsa su strada (competitiva e non competitiva) inserita in Calendario Nazionale Fidal. Un percorso di 10 km affascinante e tecnicamente rodato che si sviluppa tra i centri di Bardolino e Cisano e nell'immediato entroterra dello specchio lacustre più grande d'Italia.

Le iscrizioni sono aperte fino al 12 ottobre al costo di 22 euro per la corsa competitiva. Per chi si iscriverà il giorno prima della gara il prezzo sarà di 25 euro. Per la non competitiva invece, dall'1 al 12 ottobre il costo è 20 euro mentre il 14 il costo sale a 23 euro. È possibile iscriversi sul portale Endu.net oppure presso Verona Marathon Hub (Circonvallazione P. Maroncelli 7/3, Verona). La partenza della gara competitiva è prevista alle ore 9.30 mentre la non competitiva partirà cinque minuti più tardi. Il ritiro dei pettorali è previsto sabato 14 dalle 15.30 alle 19 e il giorno della gara dalle 7.15. Le premiazioni si svolgeranno alle ore 11.30. La corsa competitiva del 2022, che ha visto ai nastri di partenza 800 atleti, è stata vinta in campo maschile per il secondo anno consecutivo da Ishmael Chelanga Kalale in 30'10" mentre in campo femminile ha tagliato il traguardo davanti a tutte Sonia Conceicao Lopes con il tempo di 37'24". (M.Zan.)



Derapate e solidarietà

Sabato 16 e domenica 17 settembre nella zona industriale di Povegliano si è svolta la giornata benefica a suon di curve e derapate mozzafiato. La pattuglia acrobatica 75 drift, infatti, ha organizzato una due giorni benefica di "drifting" ed esibizioni di macchine sportive con il patrocinio del comune di Povegliano e in collaborazione con la Pro Loco e i Mastini Cangrandi Verona. Il ricavato dell'evento - 1700 euro - è stato devoluto interamente proprio a quest'ultima, associazione sportiva dilettantistica nata nel 2016 che promuove il rugby in carrozzina. (M.Zan.)

CORSI PILATES ATTIVI

TSI
2013

Piscine Isola
Via Tiro a Segno 14
Isola della Scala
T.045.7302626
info@piscineisoladellascala.it

Piscine Belvedere
Via Monte lungo 5 Verona
T.045.4641357
info@piscinebelvedere.it

SCALIGERA WOMAN. Per l'under 15 successo al memorial Almiotto

Le ragazze terribili di Isola

di Jacopo Burati

jacopo.burati@incassetta.it

Continua l'avventura del settore femminile della Scaligera Calcio Isola della Scala, che esordirà col campionato di under 15 regionale **domenica 8 ottobre** (calendario ancora da definire). La squadra, totalmente femminile, partecipa al campionato di calcio a 9 organizzato dalla FIGC (Federazione Italiana Giuoco Calcio).

«Il campionato regionale è un'occasione importante di crescita – spiega l'allenatore **Marco Quattrina** –. Ci saranno trasferte impegnative che potranno spingerci a Treviso,



Venezia e Pordenone. Saranno esperienze affascinanti». Intanto, durante la preparazione, l'under 15 della Scaligera ha colto il primo trofeo della propria storia iniziata nel 2021: la vittoria del prestigioso

Memorial «Antonella Almiotto», organizzato a Sanguinetto dal Venera Calcio e riservato alle ragazze classe 2008, 2009, 2010 e 2011. La competizione comprendeva le ospitanti Venera Calcio, Chievo Verona

Women, Lady Maerne (Venezia) e Baldo Junior (Cavaion). Il settore femminile della Scaligera comprende in totale 25 ragazze di età diverse, a partire dalla classe 2013. «L'idea è creare anche una squadra under 12 che possa disputare un campionato dedicato – continua il mister Quattrina –. Per questo siamo alla ricerca di talenti, specialmente della classe 2012 e 2013, in modo da allargare la nostra base».

Una base che ha ricevuto attenzione dall'«Hellas Verona Women», a cui la Scaligera è affiliata: già due ragazze sono state selezionate per far parte quest'anno della squadra under 15 della città.



Il rilancio dell'Arilica

L'Arilica Basket di Peschiera cambia volto e con l'adesione al progetto veronese di Basket Team Verona rivoluziona l'approccio allo sport della pallacanestro. Da quest'anno la squadra del basso lago modernizza la gestione e l'allenamento dei giovani atleti dalle zone di Peschiera, Sirmione, Pozzolengo e Bardolino. «Abbiamo oltre 250 iscritti, abbiamo cambiato approccio: non siamo più una palestra per sfogarsi, ma una scuola per formare giovani talenti – spiega **Roberto Piferi**, coach da 12 anni dell'Arilica – per questo Arilica ha aderito al progetto Basket Team Verona che vede grandi campioni del basket gialloblu come Roberto Dalla Vecchia e Gianpaolo Zamberlan impegnati nel settore giovanile».

«Basket Team Verona ha il compito di elevare il livello di insegnamento della pallacanestro nel veronese proponendo agli atleti servizi «a valore» negli allenamenti, nei materiali tecnici, con preparatori atletici, camp estivi e invernali e tornei dove mettere in mostra i nuovi talenti – chiarisce coach Piferi –. Ci sarà poi una Serie C composta dagli atleti più meritevoli delle società aderenti al progetto; i giocatori avranno accesso ad uno staff tecnico professionale, staff sanitario e responsabili social e comunicazione». Basket Team Verona permette di dare più opportunità ad atleti di tutti i livelli convogliando i migliori prospetti delle giovanili nella prima squadra della Cestistica partecipando sia all'U19 sia alla serie C mentre per gli altri «Ci sarà sempre la possibilità di mettersi in gioco – sottolinea il coach della squadra di Peschiera – nella prima squadra della Arilica in quella che adesso è una Prima Divisione, ma che nei prossimi anni può crescere in una giovane serie D. Tra le novità introdotte, la possibilità per gli atleti di iscriversi a sessioni di allenamenti individuali, oltre a quelli di squadra, per migliorare i fondamentali di palleggio, passaggio e tiro». (R.F.G.)

INCLUSIONE. Porte aperte a tutti a San Giovanni Lupatoto



Il Baskin è di nuovo in campo

L'Anchio Baskin Asd riparte alla grande per la nuova stagione sportiva. Dalla fondazione della società lupatotina, nel 2017, il campionato di Baskin (basket integrato) è sempre più strutturato, diventando un polo attrattivo a livello regionale. Le porte sono costantemente aperte a tutti coloro che vogliono avvicinarsi allo sport inclusivo, dedicato a ragazzi a partire dai 14 anni d'età sia con disabilità psichica e fisica sia normodotati, maschi e femmine, di qualsiasi talento e anche ai primissimi approcci con lo sport. La condivisione del campo di gioco crea una chimica speciale, in cui ognuno può esaltare il proprio talento in base a ciò

che può dare alla squadra. Un'attività preziosa in chiave inclusiva e importante dal punto di vista sociale, coordinata da coach **Leonardo Croce**. «Siamo alla ricerca più che mai di giocatori o ex giocatori di basket – sottolinea Croce –. Abbiamo una carenza importante e ne abbiamo bisogno per allenarci come si deve e per far funzionare la squadra in vista del campionato. Il Baskin è simile alla tradizionale pallacanestro, si gioca, si suda, ma soprattutto si sviluppano solidi rapporti personali e si va via dalla palestra con la sensazione di avere fatto, almeno per quel giorno, una bella cosa». Quest'anno il torneo sarà composto da 18

squadre, raggruppate in due gironi (est e ovest). A San Giovanni Lupatoto gli allenamenti si svolgeranno ogni lunedì a partire dalle 18:45 al PalaLupatotina Gas e Luce di via Monte Ortigara. Le partite casalinghe saranno la domenica, poi si andrà in viaggio visitando le altre formazioni del girone tra le quali i campioni d'Italia ed Europa di Schio. Continua inoltre il progetto di allargare la squadra di Baskin giovanile, formata da bambini e ragazzi dai 7 ai 13 anni, convocati in palestra sempre al lunedì a partire dalle 17:30. **Per informazioni:** anchiobasket@gmail.com e numero di telefono 348 0308308.

ENTUSIASMO A NOGARA PER LE GIOVANILI.

Il pregevole contesto di "Palazzo Maggi" ha ospitato la presentazione dei ragazzi del settore giovanile e dell'attività di base del Nogara Calcio. A dominare è stato l'entusiasmo davanti ai saluti del presidente **Gianni Frignani** alla presenza dell'amministrazione comunale con cui c'è costante collabo-

razione. Il messaggio veicolato durante la serata di festa è il connubio tra lo svolgimento del proprio sport preferito e degli impegni scolastici, il tutto fortificato dai valori come la lealtà e la correttezza. «Divertimento e impegno – ha annunciato Frignani – siano alla base per raggiungere le soddisfazioni ed i risultati che sognate».

Il responsabile del settore giovanile **Davide Meneghello** ha presentato uno a uno le squadre coinvolte nella stagione 2023/24: esordienti, pulcini, primi calci, piccoli amici, giovanissimi, allievi e juniores. «La soddisfazione è notevole per il considerevole aumento delle iscrizioni – ha aggiunto Meneghello –. Come sempre ci teniamo a ringraziare tutti i volontari che gravitano attorno alla società e a tutte le persone che operano in silenzio, gratuitamente, per la buona riuscita delle manifestazioni sportive». (J.Bur.)



notizie e appuntamenti

RIPARTE "QUATTRO PASSI PAR AZZAN". Torna dopo 6 anni, **domenica 29 ottobre**, la corsa locale "Quattro passi par Assan", giunta quest'anno alla trentunesima edizione. L'evento, organizzato dal Gruppo Podistico Castel d'Azzano, è omologato dall'UMV ("Unione Marciatori Veronesi"). A partire dalle 8, un doppio tragitto da 7 e 15 chilometri si snoderà attraverso il territorio con partenza e arrivo al parco "Le sorgenti del Castello". Il percorso più lungo passerà di fronte alla sede comunale, raggiungerà la baita degli alpini e poi la frazione di Rizza, quindi Isolalta con ritorno al parco comunale. Il percorso più breve invece toccherà la strada della "Vasca" fino a Rizza, poi via Cavour e ritorno al parco. «Torniamo a riempire di allegria le strade di Castel d'Azzano – commenta il presidente del Gp Azzano **Mauro Saccomani**, affiancato dalla vicepresidente **Wilma Franchini** –. L'obiettivo è unire sport e socializzazione all'aria aperta». (J.Bur.)

POVEGLIANO IN SPORT 2023. Domenica 24 settembre nel parco di villa Balladoro si è svolta la seconda edizione della festa dello sport. Durante il pomeriggio sportivo hanno partecipato undici società e associazioni sportive del paese con l'intento di avvicinare i giovani allo sport. L'evento coordinato dall'associazione "neditamente" ha visto la partecipazione speciale del Comitato Regionale Veneto del Coni e ha avuto il patrocinio dei Centri Giovanili don Mazzi, due realtà che hanno a cuore la crescita sportiva ed educativa dei giovani. (M.Zan.)



Le ricette



ANTIPASTO

POLENTA E TASTASAL

INGREDIENTI PER 4 PERS.:

- 500 gr di polenta
- 400 gr di tastasal
- 1 scalogno
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- Mezzo bicchiere di passata di pomodoro
- Origano e olio

PROCEDIMENTO:

In una pentola mettete dentro il vino, la passata, un filo d'olio, il tastasal sbriciolato con le mani, lo scalogno tritato finemente, l'origano e fate cuocere il tutto

per circa 30 minuti. Nel frattempo preparate la polenta. Quando tutto è pronto, prendete i 4 piatti, mettete dentro con un mestolino la polenta e poi con un cucchiaino bagnato nell'acqua al centro della polenta fate una specie di conca, mettete dentro nell'incavo il sugo e servite.

PRIMO

PENNE AI FRIGGITELLI

INGREDIENTI PER 4 PERS.:

- 350 gr di penne
- 400 gr di friggittelli (peperoni)
- 3 scalogni
- Grana
- Un po' di vino bianco
- Burro, olio
- Sale e pepe

PROCEDIMENTO:

In una padella mettete dentro il trito di scalogni, un po' di vino bianco, i friggittelli lavati e puliti e tagliati a piccoli pezzi, un pizzico di sale, pepe, un filo d'olio, una noce di burro e fate cuocere per circa 20/25 minuti. Quando il sugo è pronto aggiungete le penne cotte e spadellate il tutto

con una bella spolverata di grana e poi servite nei piatti. **VARIAZIONE:** a vostro piacere potete mantecare questo primo aggiungendo il gorgonzola con il mascarpone, otterrete così un piatto gustoso e cremoso.

SECONDO CEFALI AL FORNO

INGREDIENTI PER 4 PERS.:

- 4 cefali da 500 gr
- 20 pomodorini datterino
- 3 patate
- 8 foglie di basilico
- Origano, olio e sale

PROCEDIMENTO:

Dal pescivendolo acquistate e fatevi pulire per bene i cefali compreso le squame (pelle), quindi prima di cucinarli lavateli per bene e metteteli poi in una bandina da forno con l'apposita carta sotto. Ad ogni cefalo mettete attorno i pomodorini lavati e tagliati a pezzetti, le patate sbucciate e tagliate con la mandorlina, aggiungete il basilico, l'origano, un

filo d'olio, sale, pepe e fate cuocere in forno 30/35 minuti a forno PRECEDENTEMENTE RISCALDATO a 200 gradi. Quando i cefali sono pronti serviteli nei piatti con il loro contorno di pomodorini e patate, un filo d'olio e serviteli. Il piatto si accompagna bene con della polenta abbrustolita 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

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 29 settembre 2023.

Domenica 29 ottobre la classe 1953 di Bovolone, Salizzole e Isola Rizza si ritroverà per festeggiare con una grande festa

È si butei, quest'anno per tutti noi della classe del 53 (compreso quello che sta scrivendo), suoneranno, o sono già suonati, i settanta (lo scrivo in lettere così è meno visibile), l'importante è non sentirli e andare avanti sempre alla grande come sappiamo fare noi. Domenica 29 ottobre faremo una grande festa con gli amici di Bovolone, Salizzole, Isola Rizza, e visto (ringraziando il buon Dio) il raggiungimento della nostra "tenera età", occasione unica, abbiamo pensato di non organizzare il solito pranzo o cena come abbiamo fatto gli altri anni, ma di regalarci una giornata super con tanto di pranzo, con un ricordo per tutti i settantenni presenti e allietare la festa con un vero complesso molto conosciuto, Ricki e le Perle, che con le canzoni presentate ci farà rivivere momenti della nostra gioventù. Come sempre ci sarà spazio per barzellette o per chi vorrà provare "l'ebbrezza della diretta", cantare canzoni della nostra epoca accompagnati da un vero gruppo. Il tutto inizierà con il ritrovo al "RISTORANTE DA GIANNI" in via S. Pierino a Bovolone alle ore 12 per l'aperitivo. Alle ore 12.30 il pranzo e a seguire la grande musica degli anni 60/70 italiana eseguita dal vivo. Quest'anno abbiamo cercato di organizzare qualcosa di grande e al meglio, come merita il nostro traguardo raggiunto, cercando di contenere anche i costi anche se come tutti noi sappiamo, da più di un anno i costi sono lievitati vertiginosamente in modo esagerato. Oltre al gruppo dal vivo per l'occasione abbiamo voluto aggiungere un piccolo ricordo della festa che sarà consegnato a tutti/e i/le settantenni presenti. Penso che la nostra voglia di fare festa sia ancora tanta, come quella di ritrovarsi ancora una volta insieme per chiacchierare, ricordare bei momenti e per divertirci dimenticando per almeno una giornata, i problemi quotidiani che puntualmente ognuno di noi ha. Appuntamento quindi per **DOMENICA 29 OTTOBRE ALLE ORE 12** presso il ristorante **DA GIANNI** in via S. Pierino a Bovolone per festeggiare i nostri meravigliosi anni in compagnia, in allegria degustando ottimi piatti e ascoltare tanta buona musica dal vivo.

Per prenotazioni e informazioni, telefonate ai numeri che vedete pubblicati qui nella locandina con il menù, **ENTRO GIOVEDÌ 26 OTTOBRE**. Come sempre è gradita la presenza del coniuge.

Claudio Bertolini

Domenica
29 ottobre ore 12.30
Grande Festa della Classe 53
70 anni vissuti alla grande

Hotel Ristorante
Da Gianni
Via san Pierino
Bovolone Vr

Ritrovo ore 12 per aperitivo
Ore 12.30 pranzo
seguirà intrattenimento musicale

Menù
APERITIVO
DI BENVENUTO
PRIMI
RISOTTO DELLA CASA
FETTUCCINE ALL'ANATRA
SECONDO
FILETTO DI MAIALE AL MARSALA
CONTORNI
MISTI DI STAGIONE
DESSERT
TORTA FESTOSA SETTANTINA
ACQUA - VINO MISTO - CAFFÈ e
CORREZIONI
€ 30,00

Ricki e le Perle
Solo musica italiana
60/70 e oltre

**PICCOLO OMAGGIO
A TUTTI I PRESENTI
DELLA CLASSE 53
COME RICORDO
DELLA FESTA**

Per info e prenotazioni
338 6940952 Patrizio B.
335 5955293 Enrico
377 9917368 Graziano
333 4450204 Claudio
337 464175 Patrizio P.
347 8951624 Renzo
328 8834480 Faustino
348 6913212 Filippo



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



Casa Cerea
WWW.CASACEREA.IT

Via XXV Aprile 21/a CEREIA (VR)
Contatto Whatsapp 3271109508
Tel 0442 31573
info@casacerea.it



CEREIA – Comodo 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.

POSSIBILITA' DI ACQUISTO CON LA FORMULA AFFITTO CON RISCATTO, CHIAMACI PER AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI.

1

euro 127,000,00 Soluzione unica

www.casacerea.it



CEREIA – A due passi dal centro

In zona residenziale, casa singola con ampio giardino di proprietà e garage. Al piano terra cucina, soggiorno e sala da pranzo; al piano primo 3 camere da letto e bagno. Al piano seminterrato cantina dove poter ricavare una graziosa taverna, lavanderia e centrale termica.

2

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.

3

euro 89,000,00

www.casacerea.it



CEREIA – OTTIMA POSIZIONE!

Casa di campagna d'angolo abitabile e disponibile da subito, su lotto di 2000 mq. Ideale per chi cerca la tranquillità della campagna, ma non vuole rinunciare alla comodità

4

euro 88,000,00

www.casacerea.it



CASALEONE CENTRO – Zona residenziale lontana dal traffico

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.

5

euro 98,000,00

www.casacerea.it



SAN PIETRO DI MORUBIO – Ottimo investimento

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



Legnago – Tranquilla zona residenziale

Villetta singola composta da: ingresso, cucina, soggiorno, 2 camere da letto e bagno con vasca al piano primo. Graziosa taverna con dispensa e salotto, bagno/lavanderia con doccia e cantina al piano terra. All'esterno tettoia per due posti auto e giardino. Tenuta molto bene, abitabile da subito.

7

euro 185,000,00

www.casacerea.it

ANGIARI
All'inizio
della nuova
lottizzazione
residenziale
denominata
"Corte Paina"

**PROSSIMA REALIZZAZIONE
DI BIFAMILIARI SU UNICO LIVELLO**

Possibilità di personalizzazione con scelta delle finiture



Ampia zona giorno
3 camere da letto
2 bagni
Ampi giardini di proprietà



Classe Energetica A4



Per essere sempre aggiornati sulle nostre offerte scarica la nostra App "Casacerea"
Seguici su Facebook "CasaCerea Agenzia Immobiliare"