X mode
Abbigliamento - Arredo casa -
Tendaggi - Tappeti - Materassi -
Poltrone relax
CA DEGLI OPPI (VR)
Tel. 045 7130096
www.xmode.it

la Rana
IL MENSILE DI BOVOLONE, CEREA E OPPEANO
ATTUALITÀ, CULTURA ED INFORMAZIONE
ANNO 13 - NUMERO 11 / NOVEMBRE 2023

X mode
Abbigliamento - Arredo casa -
Tendaggi - Tappeti - Materassi -
Poltrone relax
CA DEGLI OPPI (VR)
Tel. 045 7130096
www.xmode.it

Gli eventi del mese di novembre

Un mese di novembre pieno di eventi ci accompagnerà fino alle porte di dicembre e del tanto atteso periodo delle festività natalizie.
Oltre agli appuntamenti specifici organizzati a Bovolone, Cerea e Oppeano, troverete all'interno del nostro giornale anche vari speciali a livello provinciale.
Dal 9 al 12 novembre andrà in scena la 125esima edizione della Fieracavalli, nell'area fieristica di Verona, appuntamento storico del settore, evento tanto amato anche dai bambini e dalle loro famiglie.
Il 9 novembre inizierà anche la Fiera del Bollito con la Pearà, ad Isola della Scala, l'evento culinario che si protrarrà fino al 26 novembre, ci farà assaporare i gusti e i profumi di un piatto tipicamente invernale.
Ma oltre ai tanti appuntamenti a cui partecipare, troverete anche uno "Speciale Scuola" dedicato ai ragazzi e alle famiglie che devono scegliere gli Istituti Secondari dove iscrivere i loro figli, all'interno quindi una panoramica di tutta l'offerta formativa presente in zona.

Costantino Meo
Direttore Responsabile

MONTAGNA
SINCE 1947
DENTISTI DEL VERONESE
Il dentista vicino al tuo sorriso
BOVOLONE
Tel +39 045 7102578
M bovolone@montagnastudidentistici.it
www.montagnastudidentistici.it
Sede di BOVOLONE
Dir. San. Dott.ssa Livia Montagna - Odontoiatra | Iscr. Albo Odontoiatri n. 01198 VR | Aut. San. n. 2045/2020 del 27/12/2019
Ci trovi anche a
SOMMACAMPAGNA
Via Leonardo Da Vinci, 1
Tel +39 045 515868
Sede di SOMMACAMPAGNA - Dir. San. Dott.ssa Elisa Giacomazzi - Odontoiatra 13/01/2009 – Albo Provinciale degli Odontoiatri di VERONA (Ordine della Provincia di VERONA) n. 0000001195. | Aut. San. Prot. N. 183717 del 20/11/2020 Comune di Sommacampagna
VILLAFRANCA
P.zzale Madonna del Popolo, 3
Tel +39 045 6302199
Sede di VILLAFRANCA - Dir. San. Dott. Claudio Crosara - Medico Chirurgo | 20/02/1979 – Albo Provinciale dei Medici Chirurghi di VERONA (Ordine della Provincia di VERONA) n. 0000003402 16/02/1994 – Albo Provinciale degli Odontoiatri di VERONA (Ordine della Provincia di VERONA) n. 0000000637 | Aut. San. n. 930 del 08/08/2022
VERONA
Viale delle Nazioni, 2
Tel +39 045 500108
Sede di VERONA - Direttore sanitario: Dott. Montagna Zeno - Odontoiatra 26/06/2014 – Albo Odontoiatri di Verona n. 01320 | Autorizzazione Sanitaria N. 2022/06.03/03299 - Comune di Verona

L'Agenzia Immobiliare dal 1994
Casa Cerea
WWW.CASACEREA.IT
VENDI CASA
CON NOI
APE
GRATIS
Via XXV Aprile, 21/a CEREA Tel. 0442.31573

Nuovi spazi per lo sport

Il 7 e 8 Ottobre sono stati due giorni importanti per lo Sport nella nostra città.
Sabato 7 il Sindaco Orfeo Pozzani e il referente territoriale di Sport e Salute Veneto Stefano Camporese, insieme all'Amministrazione, ai volontari di GEA Onlus e ad alcune associazioni sportive di Bovolone, ha inaugurato la nuova Area Attrezzata di Sport e Salute presso il laghetto del Parco Valle del Menago.
Il progetto, cofinanziato dal Comune con il coordinamento dell'ANCI e il cui fine è la promozione del benessere nei giardini pubblici, nei parchi e nelle aree urbane, vede l'Area Attrezzata digitalizzata, cioè in rete con tutte le altre già installate in Italia, e offre la possibilità di praticare attività fisica, da soli o in gruppo, con i tutorial realizzati da Salute Jury Chechi e Anzhelika Savrayuk grazie al QR Code applicati su ogni singolo attrezzo.
Lo scorso 8 Ottobre il Sindaco Orfeo Pozzani, insieme al Gruppo Arcieri di Bovolone, all'Amministrazione e diverse associazioni sportive del territorio, ha inaugurato la struttura coperta per l'attività sportiva indoor del campo di tiro con l'arco nel Parco Valle del Menago. La struttura, la quale rappresenta un'integrazione della precedente, permetterà agli atleti di allenarsi anche nei periodi freddi o nelle giornate di cattivo tempo. Siamo grati al Gruppo Arcieri per l'impegno che mostra da anni nel coinvolgere le scuole, i giovani e i ragazzi da tutto il territorio e per gli straordinari risultati che i loro atleti raggiungono ovunque gareggino.

Non cadiamo nella tela del ragno

La Commissione Pari Opportunità di Bovolone propone, In occasione della giornata mondiale contro la violenza alle donne, un incontro pubblico con la nota criminologa e psicologa clinico-forense Dott.ssa Roberta Bruzzone.
Ancora oggi nel 2023 e i dati ci dicono che ogni 2 giorni viene uccisa una donna; serve, quindi, riflettere sul come difendersi e riconoscere i primi segnali di violenza al fine di Reagire e intervenire tempestivamente.
L'evento sarà Domenica 26 Novembre alle ore 17:30 presso il Palazzetto "Le Muse"; l'entrata è gratuita ma è necessario prenotarsi su www.eventbrite.it.
Non chiudiamo gli occhi e non giustifichiamo mai la violenza in qualsiasi delle sue forme.

Calendario degli eventi

NOVEMBRE

4 - Il mio primo videogioco, Biblioteca ore 10:00
5 - Magia d'autunno: Lumere e fuochi preistorici nel Parco Valle del Menago
11 - Il mio primo videogioco, Biblioteca ore 10:00
18 - Il mio primo videogioco, Biblioteca ore 10:00
18 - Cinema Africano con Supa Modo, Auditorium Comunale ore 20:45
22 - Intrecci di Lettura, Biblioteca M.Donadoni, ore 20:45
25 - Il mio primo videogioco, Biblioteca ore 10:00
26 - Nella tela del ragno, scusare il male significa giustificarlo, evento promosso dalla Commissione Pari Opportunità di Bovolone, ospite la Dott.ssa **Roberta Bruzzone, Domenica 26 Novembre,** Palazzetto Le Muse, ore 17:30

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 84.000,00

In zona centrale, recente appartamento bilocale al piano terra con piccolo cortile di proprietà composto da cucina-soggiorno, una camera da letto matrimoniale e bagno. Soluzione arredata di cucina e bagno, dotata di allarme, completa di garage e cantina nell'interrato. Occasione ideale ad uso investimento o come alternativa all'affitto; contesto servito di ascensore e dotato di cappotto termico; libero e subito disponibile!

BOVOLONE - EURO 130.000,00

In zona ospedale a due passi dal centro casa bifamiliare composta da soggiorno in ingresso, cucina con sala da pranzo e bagno/lavanderia al piano terra; tre stanze al piano primo e bagno. Immobile di circa 95 mq con ingresso autonomo e indipendente e ampio giardino esclusivo.
Tetto e impianti rivisti, libero e subito disponibile!

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 al piano rialzato; tre camere da letto di cui due stanze matrimoniali ed camera singola oltre al bagno della zona notte. Completa l'abitazione una comoda lavanderia e un ampio garage al piano seminterrato. Occasione con finiture ricercate, clima nella zona notte, allarme, impianto di irrigazione e caldaia a condensazione recente!

2 Novembre... giorno dei morti!

Nei primi tre anni di vita i bambini negano ogni forma di interruzione di vita, ovvero negano la scomparsa definitiva. Ma quando ci si trova a dover rispondere alle prime domande scottanti sul tema, come fare? Può arrivare un momento, nell'infanzia di molti bambini, in cui una domanda simile viene posta ai genitori, in occasione di un lutto di una persona cara, ma talvolta anche senza pretesto, così per caso. E rispondere in modo appropriato diventa un'impresa assai ardua; Fulvio Scaparro, psicoterapeuta infantile nonché psicologo dell'età evolutiva, ci dice che nella nostra cultura, mediterranea e italiana in particolare, la morte è troppo spesso esorcizzata, se ne parla poco o niente, e siamo noi adulti per primi a bandirla dai discorsi, soprattutto in presenza dei bambini, perché si pensa che il tema strida con la spensieratezza tipica dell'infanzia. E anche tra adulti stessi, non si tende molto a parlarne se non per lo più facendo scongiuri. Così facendo non si prepara un bambino a questo evento di passaggio inevitabile. Il funerale viene vissuto in maniera cupa e talvolta addirittura teatrale. Ma ciò non è d'aiuto ai bambini, che hanno bisogno di capire fin da subito che la vita continua (nelle culture in cui si mangia e si beve dopo i funerali si assolve meglio a questo compito, in un certo senso). Il giorno dei morti si celebra il 2 novembre e in quasi tutto il mondo è un'occasione per dare maggior valore a questa ricorrenza e per far comprendere ai bambini che la morte è una fase naturale della vita. In questa giornata è consuetudine visitare i cimiteri e portare in dono fiori sulle tombe dei propri cari. Portare i bambini con la famiglia al cimitero da la possibilità di spiegare loro dove riposa adesso il proprio caro, anche solo dicendo: "In questo momento dorme qui, ma continua a vivere con noi e attraverso di noi, che ne manteniamo vivo il pensiero anche andando a trovarlo". Per insegnare ai bambini come affrontare una separazione *"per sempre"* occorre farli prendere coscienza che esiste un ciclo della vita nell'arco del quale si nasce, si cresce, si invecchia e si muore. Questa consapevolezza prepara i bambini ad accettare i distacchi e la fine terrena delle persone. Secondo gli specialisti, la capacità dei bambini di affrontare la morte dipende molto dagli adulti che gli sono vicini. L'atteggiamento più saggio da assumere da parte degli adulti è presentare ai bambini la morte come un evento naturale, utilizzando ovviamente termini comprensibili a seconda l'età del bambino. Per i bambini è importante anche partecipare ai funerali e frequentare il cimitero; il celebrare insieme agli altri (religiosamente o laicamente) la morte di una persona cara rappresenta un rito sociale e culturale importante per avviare il processo di elaborazione del lutto. Gli adulti devono esprimere le loro emozioni e il loro dolore davanti ai bambini e non viceversa negando l'evento non parlandone più oppure trasformando la perdita in un segreto da tenere nascosto...

Mary Merenda
Insegnante di scuola dell'infanzia

Lo sapevate che...

Il 2 novembre di ogni anno In Italia, è consuetudine nel giorno dedicato al ricordo dei defunti visitare i cimiteri locali e portare in dono fiori sulle tombe dei propri cari. I riti di commemorazione hanno assunto in tutta Italia significati e finalità simili: accogliere, confortare, placare le anime dei defunti. In alcune zone della **Lombardia**, la notte tra l'1 e il 2 novembre si suole ancora mettere in cucina un vaso di acqua fresca perché i morti possano dissetarsi. In **Friuli** si lascia un lume acceso, un secchio d'acqua e un po' di pane. Nel **Veneto**, per scongiurare la tristezza, nel giorno dei morti gli amanti offrono alle promesse spose un sacchetto con dentro fave in pasta frolla colorata, i cosiddetti "Ossi da Morti". In **Trentino** le campane suonano per molte ore a chiamare le anime che si dice si radunino intorno alle case a spiare alle finestre. Per questo, anche qui, la tavola si lascia apparecchiata e il focolare resta acceso durante la notte. Anche in Piemonte e in **Val D'Aosta** le famiglie lasciano la tavola imbandita e si recano a far visita al cimitero. Nelle campagne cremonesi ci si alza presto la mattina e si rassettano subito i letti affinché le anime dei cari possano trovarvi riposo. Si va poi per le case a raccogliere pane e farina con cui si confezionano i tipici dolci detti "ossa dei morti". In **Liguria** la tradizione vuole che il giorno dei morti si preparino i "bacilli" (fave secche) e i "balletti" (castagne bollite). In **Umbria** si producono tipici dolcetti devozionali a forma di fave, detti "Stinchetti dei Morti". Sempre in Umbria si svolge ancora oggi la Fiera dei Morti, una sorta di rituale che simboleggia i cicli della vita. In **Abruzzo**, oltre all'usanza di lasciare il tavolo da pranzo apparecchiato, si lasciano dei lumini accesi alla finestra, tanti quante sono le anime care, e i bimbi si mandano a dormire con un cartoccio di fave dolci e confetti come simbolo di legame tra le generazioni passate e quelle presenti. A **Roma** la tradizione voleva che, il giorno dei morti, si consumasse il pasto accanto alla tomba di un parente per tenergli compagnia. In **Sicilia** il 2 novembre è una festa particolarmente gioiosa per i bambini. Infatti vien fatto loro credere che, se sono stati buoni e hanno pregato per le anime care, i morti torneranno a portar loro dei doni. Quando i fanciulli sono a dormire, i genitori preparano i tradizionali "pupi di zuccaro" (bambole di zucchero), con castagne, cioccolatini e monetine e li nascondono. Al mattino i bimbi iniziano la ricerca, convinti che durante la notte i morti siano usciti dalle tombe per portare i regali. In **Sardegna** la mattina del 2 novembre i ragazzi si recano per le piazze e di porta in porta per chiedere delle offerte e ricevono in dono pane fatto in casa, fichi secchi, fave, melagrane, mandorle, uva passa e dolci. La sera della vigilia anche qui si accendono i lumini e si lasciano la tavola apparecchiata e le credenze aperte.

Lupatotina: sconti per chi va nel mercato libero

1 euro al mese per il pagamento in banca + 1 euro al mese per il recapito a mezzo e-mail per chi ha sia gas che energia il totale dello sconto è di 24 euro all'anno

Pagare un bollettino in posta costa oggi 2 euro e, solo per chi ha superato i 70 anni, il costo si riduce a 1 euro. Per poi aggiungere il disagio per i tempi di attesa agli sportelli postali per le consuete lunghe code. Se poi il pagamento viene eseguito presso le tabaccherie aderenti al circuito "sisal", il costo delle commissioni aumenta fino a 2 euro e talvolta a 2,5 euro per bollettino. Molti sono gli utenti che, soprattutto in questo periodo di difficoltà economiche legate anche all'aumento generalizzato dei prezzi, pongono molta attenzione a questi come ad altri costi che quotidianamente si devono sostenere.
Un cliente "tipo" di Lupatotina Gas e Luce riceve ogni anno 9 bollette di gas e 12 bollette di energia elettrica, il che vuol dire che si deve recare presso l'ufficio postale ben 21 volte in un anno spendendo 42 euro, che si riducono della metà solo se il cliente è ultrasettantenne.
Lupatotina Gas e Luce Srl, da sempre attenta alle necessità della propria clientela, ponendo un occhio di riguardo per le fasce della popolazione più deboli, ha studiato da tempo un'offerta che prevede degli sconti che consentono di annullare "l'effetto commissioni postali".
La nostra società, infatti, offre a tutti i propri clienti domestici del mercato libero una scontistica di 12 euro all'anno scegliendo di domiciliare il pagamento in banca e 12 euro all'anno scegliendo di farsi recapitare le bollette a mezzo e-mail.
Risultato?
Si risparmiano tempo e commissioni postali (42 euro), in più si ottiene uno sconto di 24 euro: **un RISPARMIO TOTALE di ben 66 euro all'anno** che, seppur pochi, possono comunque tornare utili soprattutto per gli utenti appartenenti alle fasce più deboli.
Come fare per domiciliare le bollette e attivare il recapito elettronico?
È molto semplice. Basta inserire il proprio codice iban nell'area clienti dedicata nel sito www.lupatotinagaseluce.it e spuntare la modalità di recapito a mezzo e-mail nella stessa area clienti indicando un indirizzo di posta elettronica valido. Le stesse operazioni sono anche fattibili dalla "APP" denominata LUPATOTINAGASELUCE, facilmente scaricabile su ogni smartphone. La APP è uno strumento molto utile anche per tenere sotto controllo i propri consumi, le proprie bollette e le relative scadenze, le cui notifiche appaiono sul proprio cellulare se viene attivata la funzione.
Ricordiamo, infine, che presso tutti gli sportelli della Lupatotina Gas e Luce, durante l'orario di apertura, è possibile pagare le bollette con il POS senza nessun addebito di commissioni, sia con carta bancomat che con carta di credito.
Tutti i nostri sportelli sono a disposizione nei consueti orari di apertura.

Lupatotina Gas e Luce Srl

ANNIVERSARIO 20°

Lupatotina Gas e Luce

da vent'anni al servizio del cliente

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

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

Servizio WhatsApp 3714635111
info@lupatotinagas.it

nr. verde 800 833 315

Cosa c'è in bolletta?

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

Trasparenti, come la nostra acqua.

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

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

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

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

Acque Veronesi
CUSTODI DELL'ACQUA

acqueveronesi.it

Servizio Clienti 800-735300

Pronto Intervento 800-734300

INFRASTRUTTURE. Sitta Srl di San Martino si aggiudica il completamento della tangenziale di Villafranca

Lavori appaltati per la Grezzanella

«Con l'aggiudicazione dei lavori di completamento della Tangenziale Sud di Villafranca, nel tratto compreso tra via Sant'Eurosia e la SR 62 "Grezzanella", diamo concretamente avvio alla realizzazione di un collegamento strategico per il territorio. Un'altra promessa che siamo riusciti a mantenere per risolvere criticità che si protraevano da troppi anni e migliorare la fruizione di uno dei principali nodi viabilistici dell'ovest veronese, riducendo i tempi di percorrenza e convogliando il traffico pesante su un'arteria dedicata». Lo ha detto la Vicepresidente della Regione del Veneto e Assessore alle Infrastrutture e trasporti, **Elisa De Berti**, con riferimento al provvedimento con il quale Veneto Strade, stazione appaltante per conto della Regione, ha aggiudicato i lavori di completamento della Tangenziale Sud di Villafranca al Raggruppamento Temporaneo di Imprese Sitta Srl con sede a San Martino Buon Albergo, in provincia di Verona.

«Grazie all'intervento, che vede un investimento complessivo di 35.100.000 euro, andiamo ad aumentare la sicurezza e il livello di fluidità della viabilità della zona – precisa Elisa De Berti – alleggerendo il traffico stradale nei Comuni di Villafranca di Verona, Povegliano Veronese, Sommacampagna e Mozzecane, sui quali gravitano importanti direttrici stradali quali la SS 62 "della Cisa", la SP 24 "del Serraglio", la SP 26 "Morenica", la SP 52 "del Molinetto" e la SP 53 "delle Salette". La soluzione progettuale individuata per l'intervento prevede la realizzazione della variante attraverso un sotto attraversamento della linea ferroviaria Verona-Mantova, in collegamento con la rotatoria della SR 62».

"L'intervento è finanziato dalla Regione del Veneto e rappresenta uno dei progetti bandiera – ha concluso De Berti –. Il cantiere prenderà il via ad inizio 2024 e si protrarrà per 980 giorni».

La Vicepresidente della Regione del Veneto e Assessore alle Infrastrutture e trasporti, Elisa De Berti

Dalla Regione 4 milioni per le opere nei Comuni

La Regione ha destinato 4 milioni di euro ad un centinaio di Comuni del Veneto per finanziare la realizzazione di interventi sul territorio, come la manutenzione e la messa in sicurezza di strade, la riqualificazione di spazi pubblici urbani, la sistemazione di percorsi ciclopedonali e marciapiedi, l'efficientamento energetico dell'illuminazione pubblica. Per i comuni veronesi sono stati stanziati complessivamente circa 770mila euro.

«Entro la scadenza del bando, prevista per il 4 settembre scorso, ha presentato regolarmente domanda ben il 74,4 per cento dei Comuni del Veneto (419 amministrazioni locali su 563) ovvero tre enti su quattro – ha precisato la Vicepresidente della Regione del Veneto e Assessore alle Infrastrutture e trasporti, Elisa De Berti –. Il finanziamento di questi progetti rappresenta una boccata d'ossigeno per le amministrazioni locali, che potranno mettere in campo interventi tempestivi sul territorio a beneficio dei cittadini, ed un incentivo all'economia veneta, di fronte alla crisi congiunturale degli ultimi decenni».

Nella tabella alcuni dei Comuni scaligeri destinatari di contributo.

Comune	Oggetto Intervento	VALORE TOTALE INTERVENTO	CONTRIBUTO REGIONALE
Garda	Miglioramento della sicurezza stradale di via Turisendo dei Turisendi	€ 48.477,92	€ 23.601,17
Mozzecane	Manutenzione straordinaria di Via Rocchetta con rifacimento manto stradale	€ 47.127,15	€ 32.127,15
Castel d Azzano	Riqualificazione marciapiedi in via I° Maggio	€ 46.188,89	€ 32.101,28
Oppeano	Efficientamento della pubblica illuminazione e adeguamento a quanto previsto dalla L.R.V. n. 17/2009 su alcune strade comunali	€ 48.113,57	€ 33.113,57
Pescantina	Miglioramento della sicurezza stradale in Via Risorgimento	€ 123.373,18	€ 60.430,69
San Giovanni Lupatoto	Sistemazione di Via Carlo Alberto e messa in sicurezza di due attraversamenti comunali	€ 99.000,00	€ 48.510,00

GRANDI EVENTI, MUSICA, SPETTACOLI E LO SHOW È SERVITO.
21a
Fiera del Bollito con la Pearà
e sapori d'autunno
BOLLITO E PEARÀ
UNA COPPIA
SPETTACOLARE
9 - 26 NOVEMBRE 2023
ISOLA DELLA SCALA, VERONA
FIERADELBOLLITO.IT
Organizzato da:
Ente Fiera Isola della Scala
In collaborazione con:
Con il patrocinio di:
provincia di verona
Main Sponsor:
d'OPERA AGRICOLA GAZZOLA
Gi.Bi GRAFICHE
nico abbigliamento calzature
Partner ufficiali:
Acqua Minerale Alcalina MANIVA
wolnet internet per tutti, ovunque
Fungamico
GARDEN FLORIDEA fiori, piante e fantasia

Speciale

Don Allegri: 40 anni in una grande famiglia

di Matteo Zanon

La scuola media cattolica paritaria Don P. Allegri con l'inizio del nuovo anno scolastico ha festeggiato 40 anni di attività. Era il lontano 1983 quando un gruppo di genitori, animati dall'allora parroco mons. **Ireneo Aldegheri**, matura l'idea di istituire una scuola media cattolica in grado di educare cristianamente i propri figli. Sull'esempio di altre realtà esistenti nel veronese, la Don Allegri diviene scuola media cattolica diocesana, gestita in prima persona dal Vescovo.
Nel 1995 il prelato veronese decide di rinunciare alla titolarità e alla gestione delle varie scuole diocesane e un gruppo di insegnanti, con l'aiuto di alcuni genitori dà vita alla cooperativa sociale "Cultura e Valori", che permetterà alla scuola Don Allegri di continuare la sua funzione didattico-educativa cattolica. Tra le pietre miliari della scuola le due segretarie **Renata Biasi** e **Rita Stegagnolo** che, prima come mamme e poi come segretarie, hanno dato il loro contributo per la crescita della scuola. «Al tempo c'era la scuola cattolica del Valier ad Arbizzano e il parroco di allora, Ireneo Aldegheri, si era messo in contatto con i responsabili per fare un incontro a Villafranca. Eravamo un decina di famiglie che cercavano una scuola dove ci fosse una crescita e una formazione anche per i genitori. Dopo un paio di incontri abbiamo deciso di partire. Eravamo in 16 famiglie ma poi a inizio anno scolastico c'erano 29 iscritti». Il parroco - che decise di intitolare la scuola a don Pietro Allegri che cento anni prima consacrò il Duomo di Villafranca - ha messo a disposizione le aule parrocchiali che sono diventate, fino al 2012, la sede della scuola. «Ricordo che questa scuola non era ben vista - precisa Biasi - e veniva considerata la scuola per ragazzi con problemi. Li chiamavano gli asini d'oro ma sia noi genitori che i ragazzi andavamo oltre queste dicerie».
Il ruolo fattivo dei genitori si rivelò fondamentale nell'avviamento e nella crescita della scuola, con vari lavori di manutenzione e con l'aiuto in alcuni servizi, come quello della segreteria: «Io e la mia amica **Barbara Forigo** abbiamo deciso di unire le forze e di metterci a disposizione per fare le segretarie. Ogni anno subentravano nuovi genitori che si mettevano a disposizione ma, a parte qualche anno, sono sempre rimasta in segreteria come volontaria» conclude Biasi.
Ha sposato il progetto Don Allegri anche Rita Stegagnolo che, insegnante e mamma di quattro figli, ha deciso di mandarli in questa scuola: «Ero rimasta affascinata dalla cura che c'era per i ragazzi. Come famiglia avevamo bisogno di una scuola che parlasse il nostro stesso linguaggio e, vivendola con i miei figli, ho trovato quello che mi aveva affascinata anni prima». Il progetto educativo, nonostante il trascorrere degli anni era rimasto il valore aggiunto: «Nel piano educativo ho sempre trovato la risposta alle nostre esigenze. Gli insegnanti cambiavano ma gli ideali rimanevano gli stessi».
Il coinvolgimento degli alunni, dei genitori e degli insegnanti ha reso questa realtà una grande famiglia che, di anno in anno si è rinnovata mantenendo però le proprie radici.

Le tappe della scuola cattolica

Il preside **Paolo Chiavico**, dal 2006 alla guida della Don Allegri, racconta questi anni di vita della scuola che vuole diventare una realtà sempre più presente nel panorama delle scuole cattoliche veronesi. «La nostra realtà è una proposta educativa inserita nel solco delle scuole cattoliche veronesi che ha mantenuto la sua fisionomia e la sua ricchezza. L'augurio è che questa ricchezza venga sempre più valorizzata nel territorio». Chiavico non nasconde le fatiche, ma allo stesso tempo ci tiene a sottolineare le soddisfazioni che arrivano dagli studenti: «Fare scuola è sempre più difficile e nel nostro caso le istituzioni non ci aiutano e siamo costretti a chiedere una retta. Allo stesso tempo però i feedback che ci arrivano dagli studenti che escono dalla nostra scuola sono incoraggianti e ci spingono a proseguire su questa strada».
La Don Allegri, vide le prime luci con una

Nella foto, da sinistra, il preside della Don Allegri Paolo Chiavico, Anna Perna, Renata Biasi, Barbara Caucchioli, Carola Serpelloni, Rita Stegagnolo e Damiano Ceschi direttore della Cooperativa Cultura e Valori, nonché preside della scuola Perucci

Scuola

classe sotto le direttive del preside **Giovanni Salaorni**. Nell''85 cominciò a strutturarsi con la formazione del ciclo completo: una classe prima, una seconda e una terza. Nel 1986 raggiunse il riconoscimento ministeriale e l'anno successivo, con il nuovo dirigente **Toni Ferretti**, partì con la seconda sezione. «La scuola è cresciuta molto - precisa Chiavico -. Da tre classi siamo arrivati a sette - l'apice negli a.s. 2019/20 e 2020/21 con otto classi - e questo significa che le risposte rispetto alle aspettative delle famiglie sono positive, credono nel nostro progetto educativo».

Nel 1990 condusse la scuola **Glauco Pretto** che, dopo gli anni del boom, dovette convivere con i problemi economici paventavano una possibile chiusura delle Don Allegri.

Una ventata di aria fresca arrivò nel 1995 - dirigente **Pierluigi Rossato** ('94-2006) - con la nascita della cooperativa sociale "Cultura e Valori" che con uno spirito innovativo rimise in moto il progetto educativo. Dall'a.s. 2012/13 la scuola trasloca nell'ex seminario dei frati Cappuccini di Villafranca (via A. Rizzini 4) con cui si instaura una relazione: «La condivisione degli spazi è molto bella e significativa. Il carisma dei Cappuccini ci coinvolge, ci appartiene e ci affascina».

Il dirigente, diventato da qualche anno presidente della Cooperativa e al suo 42° anno di insegnamento di educazione fisica, conclude: «La mia vita da quando sono arrivato a Villafranca è cambiata. Sono stati anni impegnativi che mi hanno coinvolto molto, ma sono contento dei riconoscimenti che ho raggiunto e di come è cresciuta la scuola».

Don Calabria: progetto "CottimaCrui"

COTTImaCRUI? Con questo gioco di parole la scuola di formazione Don Calabria ha scelto di presentare un progetto per la realizzazione di un prodotto da forno commercializzabile, in collaborazione con professionisti del territorio. Lo scopo è quello di aumentare le competenze dei giovani allievi che favoriscano le probabilità di impiego e forniscano strategie efficaci di inserimento nel mercato del lavoro.

Il nome del progetto unisce il termine **COTTI** come i prodotti che andremo a realizzare e **CRUI**, termine preso in prestito dal dialetto veronese, che indica in modo ironico e scherzoso gli studenti delle scuole professionali che per pregiudizio comune vengono visti come svogliati e poco interessati allo studio. L'idea nasce dalla volontà di creare sinergie tra la nostra scuola e importanti realtà produttive locali, che rappresentino il territorio di appartenenza per valorizzare le eccellenze e farle conoscere agli allievi come esempi significativi di imprenditorialità. La scuola di ristorazione **SFP Don Calabria di Bovolone** è una scuola di formazione professionale che da 40 anni opera sul territorio veronese ed ha quindi trovato la partnership ideale nella **pasticceria Perbellini di Bovolone**, nella figura del titolare Pierluigi, storica e tipica realtà del territorio. Da sei generazioni la famiglia Perbellini è un punto di riferimento importante nella pasticceria veronese: la stretta collaborazione consisterà in lezioni dedicate, workshop e supervisione al progetto. Si andrà realizzando un prodotto da forno preparato con ingredienti stagionali e tipici del territorio; lo studio verrà fatto dai ragazzi del corso di cucina insieme agli insegnanti di laboratorio.

Gli allievi del corso di sala dovranno ideare il packaging, delle proposte di presentazione ed eventuali bevande di accompagnamento oltre la promozione pubblicitaria.

Nei prossimi mesi quindi, se vedrete uscire arcobaleni dai comignoli della scuola, passeggiando per piazza Donatori di sangue 1, non spaventatevi, sarà per qualche sperimentazione alchemica con ingredienti insoliti: biscotti mele e asparagi accompagnati dal "vin de pomi", brioches al radicchio farcite con confettura di pere al valpolicella, grissini salati alle fragole accompagnati da salsa alla zucca.

COESIONE ITALIA 21-27 VENETO
Cofinanziato dall'Unione europea
REGIONE DEL VENETO

SCUOLA DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE
DON CALABRIA
Organismo di Formazione accreditato dalla Regione del Veneto

"Scuola Aperta"

17 novembre 2023 dalle 16,00 alle 21,00

1 dicembre 2023 dalle 20,30 alle 22,00
Serata di Orientamento per Famiglie

16 dicembre 2023 dalle 10,00 alle 13,00

I docenti e gli allievi della nostra scuola di Bovolone apriranno i laboratori della scuola per farvi vivere un'esperienza immersiva.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE:
- Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Piazza Donatori di Sangue, 1 - Bovolone (Vr)
045 81.84.474
areaformativa@centrodoncalabria.it
www.sfpdoncalabria.it

Orientamento: Liceo Medi si fa in due!

È ora di scegliere la scuola superiore e per presentare la propria offerta il Liceo Medi sarà presente sia nella giornata di sabato 28 ottobre, presso il Salone dell'Orientamento di Villafranca in via Rizzini, sia presso il Salone dell'Orientamento di Verona, previsto quest'anno dal 9 all'11 novembre presso il palazzo della Gran Guardia.

Il Liceo Statale Enrico Medi di Villafranca, attivo dal 1975, nasce come Liceo Scientifico, ma negli anni ha ampliato la propria offerta formativa e ad oggi conta più di 1200 studenti, che hanno scelto questo istituto sia per la solida formazione culturale che garantisce, in grado di consentire loro il proseguimento degli studi con successo, sia una dimensione educativa che promuove la centralità della persona.

Il Liceo Medi da sempre guida e sostiene i suoi studenti nel percorso di crescita umana avendo cura dell'individualità dell'allievo per valorizzarne capacità e stili di apprendimento e per fare in modo che nella scuola egli si formi nella sua interezza e

complessità. Numerose sono le iniziative progettuali volte a sottolineare l'importanza del benessere psicofisico della persona.

A questo scopo viene proposto ogni anno un Progetto Accoglienza per le classi prime, caratterizzato da una settimana di iniziative interamente dedicate ai nuovi iscritti, affinché si riconoscano come gruppo classe nel rispetto delle reciproche differenze.

L'offerta formativa del Liceo Medi propone sette indirizzi di studio:

✔ **Liceo Scientifico Tradizionale**

✔ **Liceo Scientifico potenziato Cambridge**, cioè con un focus sull'apprendimento dell'inglese anche mediante l'insegnamento di discipline in lingua.

✔ **Liceo Scientifico delle Scienze Applicate**, che sviluppa competenze anche in ambito informatico.

✔ **Liceo Classico**, con potenziamento di lingua inglese e conversatore di madrelingua nel primo e nel secondo biennio.

✔ **Liceo delle Scienze Umane**, che fornisce i fondamenti della psicologia e della pedagogia

✔ **Liceo Linguistico**, con tre lingue straniere fin dal primo anno e attività di conversazione settimanale con docenti madrelingua.

✔ **Liceo Economico Sociale**, che integra il curricolo delle scienze umane con lo studio del diritto e dell'economia politica e di una seconda lingua straniera.

L'orario settimanale prevede la frequenza dal lunedì al venerdì.

Punto di forza della scuola è da sempre quello di garantire una vasta progettazione, fatta di esperienze formative dirette in laboratorio, di stage all'estero, di scambi linguistici e di iniziative artistico culturali (gruppi di lettura, laboratori artistici e teatrali).

Al Liceo Medi è inoltre possibile conseguire certificazioni linguistiche e partecipare a concorsi e iniziative nazionali, come il Pi Greco Day, le Olimpiadi della matematica e i Certamina letterari.

Le uscite didattiche e i viaggi di istruzione che vengono proposti sono inerenti agli aspetti caratterizzanti ciascun indirizzo, allo scopo di valorizzare ogni percorso di studio.

Nove posti in più nei nidi a San Giovanni

Sono nove i posti in più nelle strutture locali dedicati ai bimbi della prima infanzia, messi a disposizione dall'Amministrazione con il Fondo di Solidarietà comunale per il potenziamento del servizio asilo nido per l'anno 2023 con uno stanziamento di 69.012,35 euro.

«L'Amministrazione, al fine di contenere le rette a carico delle famiglie, corrisponde già un contributo di 1.300 euro per bambino residente e frequentante per ogni scuola dell'infanzia paritaria locale – sottolinea l'assessore all'Istruzione Debora Lerin. Questa nuova convenzione sostiene l'aumento dei numeri di accoglienza per i più piccoli con la classe primavera alla Maria Immacolata di Pozzo e alla Ciccarelli e al nido integrato Gesù Bambino di Raldon. Da indicazione Ministeriale, il Comune deve garantire il rispetto della copertura del servizio, dedicato alla prima infanzia, fino al raggiungimento del 33% del numero delle nascite».

Al nido comunale A. Sabin sono disponibili 46 posti, ai quali si aggiungono 20 posti per entrambe le classi primavera esistenti e altri 22 posti al nido integrato. «Colgo l'occasione della firma di questa importante convenzione e della fattiva collaborazione con le scuole paritarie - conclude l'assessore Lerin - per esprimere soddisfazione per il recupero, da parte della Mons. G. Ciccarelli, della struttura dedicata alla prima infanzia "La Tartaruga", dismessa a luglio scorso».

LICEO
E. MEDI
LICEO A VILLAFRANCA DAL 1973

LICEO M ENRICO MEDI VILLAFRANCA

Ti aspettiamo!

SCUOLA APERTA
- Venerdì **3 Novembre** ore 17:30
- Sabato **25 Novembre** ore 10:00
- Giovedì **14 Dicembre** ore 17:30

"UNA GIORNATA AL MEDI"
- **Scientifico Cambridge** Martedì 21 Novembre
- **Scienze Umane** Giovedì 23 Novembre
- **Scienze Applicate** Lunedì 27 Novembre
- **Scientifico** Mercoledì 29 Novembre
- **Economico Sociale** Venerdì 1 Dicembre
- **Classico** Martedì 5 Dicembre
- **Linguistico** Giovedì 7 Dicembre

7 INDIRIZZI DI STUDIO

7 STRADE DA PERCORRERE INSIEME

CONTATTI
0457902067
www.liceomedivr.edu.it
orientamento@liceomedivr.edu.it

GIORNATA AL MEDI ISCRIVITI QUI

Il Comune ricorre al Tar per bloccare l'impianto di Ferrazze

No alla centrale idroelettrica

È stato depositato presso il Tribunale superiore delle acque pubbliche di Roma il ricorso del Comune di San Martino Buon Albergo per chiedere l'annullamento del decreto con il quale la Direzione difesa del suolo della Regione Veneto ha di fatto autorizzato la costruzione e l'esercizio di una centralina idroelettrica sul fiume Fibbio nella frazione di Ferrazze.

Risale al 2009 il primo progetto per la realizzazione della centrale presentato alla Regione Veneto. Un anno dopo, la Regione ha sospeso l'efficacia dell'autorizzazione accordata in attesa delle determinazioni della Soprintendenza rispetto all'accertato vincolo monumentale. Da qui il primo ricorso dei privati che ha visto la costituzione in giudizio anche da parte del Comune.

Nel 2021 il Tribunale superiore delle acque pubbliche ha rigettato il ricorso, confermando la legittimità della posizione assunta dalla Soprintendenza rispetto all'esistenza del

Giulio Furlani, sindaco di San Martino Buon Albergo

vincolo storico-artistico. Nel luglio di quest'anno, alla luce del nulla osta della Soprintendenza, la Regione ha sostanzialmente concesso una proroga rispetto ai termini originali dell'autorizzazione, stabilendo in un anno dall'entrata in vigore del proprio decreto il termine di inizio lavori per consentire lo svolgimento delle procedure di esproprio.

«Dopo il provvedimento della Regione - spiega il sindaco di San Martino **Giulio Furlani** - avevamo promesso che avremmo percorso ogni strada per opporci. Da anni ci battiamo contro questo progetto per salvaguardare l'ambiente e il valore naturale di quella zona e continueremo a stare al fianco dei cittadini determinati a cercare una soluzione per far prevalere l'interesse pubblico della nostra comunità». Secondo il Comune di San Martino e i comitati di zona, fermamente contrari al progetto, la centralina avrebbe conseguenze impattanti sulla zona senza apportare alcun beneficio alla produzione di energia elettrica. A sostegno di questa tesi si evidenzia come i calcoli che riguardano la portata del Fibbio utilizzati a corredo del progetto, siano riferibili ad un periodo antecedente al 2003, mentre oggi la portata del fiume si è sensibilmente ridotta.

«Ci sono soluzioni alternative - prosegue il sindaco - che permetterebbero di produrre energia da fonti rinnovabili evitando l'impatto negativo sull'ambiente. Per esempio, consentendo l'installazione di pannelli fotovoltaici sulle abitazioni della zona, si potrebbe raggiungere una potenza simile a quella prevista dalla centralina senza arrecare danno al territorio».

Il nuovo ricorso riporta il tema della centralina al Tribunale superiore delle acque, richiamando l'attenzione anche sulla reale portata d'acqua del Fibbio e sull'accresciuto pericolo idraulico della zona, peraltro già oggetto di fenomeni esondativi nel 2013.

Appuntamenti e spettacoli

L'OLIVO E I SUOI TESORI. L'associazione culturale Base Terra, in occasione della festa dell'olio di Mezzane di Sotto, organizza "L'olivo e i suoi tesori", d**omenica 19 novembre** al giardino degli ulivi. Dalle 9.30 si susseguiranno diverse attività per grandi e piccini, dalla spiegazione sui segreti e i tesori della pianta dell'olivo, alla raccolta delle olive, fino alla degustazione del vino nuovo. Dalle 13 Base Terra offre su prenotazione e al costo di 15 euro, un aperi-pranzo con degustazione di vini locali. Il costo dell'attività ammonta a 10 euro per gli adulti e 5 euro per i bambini fino a 8 anni, a cui eventualmente sommare 5 euro di quota associativa. Per prenotazioni e ulteriori informazioni è possibile inviare un'e-mail all'indirizzo baseterra@blu.it, oppure telefonare al 347 8837469.

LA NUOVA STAGIONE DEL TEATRO PERONI. Al via la nuova stagione teatrale "Evoluzioni" al teatro Peroni con lo spettacolo "Romeo e Giulietta, l'amore fa schifo ma la morte di più", **sabato 18 novembre** alle 21. Le rappresentazioni dirette da Barbara Baldo di Ippogrifo Produzioni continueranno fino a marzo 2024. Le ulteriori date attualmente previste, sempre di sabato sera, saranno il **2 dicembre** "Snowflake", **il 13 e il 17 gennaio** con "Il primo miracolo di Gesù bambino" e "124 secondi", **il 10 e il 24 febbraio** "Rosa" e "Impresa bellissima e pericolosa" e infine il 9 marzo con lo spettacolo dal titolo "Banana Split". L'inizio di tutti gli spettacoli è previsto per le 21, l'accesso in sala sarà consentito a partire dalle 20.15. La biglietteria del teatro Peroni, Piazza del Popolo, 24, San Martino Buon Albergo, sarà aperta dalle 19 tutti i giorni di spettacolo.

È possibile acquistare in prevendita biglietti e carnet alla Biblioteca Don Lorenzo Milani oppure, online sul sito **www.boxofficelive.it**. Per ulteriori informazioni è possibile iscriversi alla newsletter mandando un'email all'indirizzo segreteriaippogrifo@gmail.com. **(M.Scr.)**

Inaugurato a San Giovanni il percorso dedicato al maestro contadino

Un museo per Coltro

di Jacopo Burati
jacopo.burati
@incassetta.it

È stato inaugurato a San Giovanni Lupatoto il Museo dedicato alla vita e alle opere dello scrittore e poeta locale Dino Coltro. La struttura, che potrà essere visitata dalle scuole e dalla cittadinanza, è ospitata nell'ex Casa del Custode delle scuole "Cangrande" (in via Cà dei Sordi), dove Coltro ha lavorato per molti anni in qualità di direttore didattico.

L'inaugurazione, in occasione della Giornata Internazionale del Turismo, si colloca nella più ampia iniziativa "A due passi da Giulietta" promossa dall'amministrazione comunale lupatotina per la promozione turistica. il museo propone un percorso tra foto, video e materiale storico per far rivivere la cultura contadina promossa in prima persona da Dino Coltro attraverso le sue opere e il certosino di ricerca e di interviste in prima persona ai contadini della pianura veronese. «Grazie a questo museo Dino Coltro torna a essere maestro per gli adulti e per i ragazzi – ha spiegato il sindaco lupatotino **Attilio Gastaldello** durante la cerimonia di inaugurazione –. La nostra società ha attraversato diversi momenti di transizione e per San Giovanni questi momenti sono stati particolarmente veloci. Proprio per questo c'è la necessità di non dimenticare e soprattutto far rivivere quei valori che hanno caratterizzato il nostro passato

contadino. Se non si fa un lavoro di revisione, subiamo un danno enorme perché perdiamo parte della nostra identità culturale».

La Casa Museo si colloca all'interno di "Aquae Planae – Ecomuseo della Pianura Veronese", un progetto unitario di ampio respiro che si propone di mettere in relazione città e cultura contadina. L'iniziativa è promossa e coordinata dall'associazione "Humanitas ACT – APS" con la collaborazione di undici Comuni dell'asta destra dell'Adige.. «Abbiamo individuato nel tema dell'acqua ciò che caratterizza l'intera pianura – ha spiegato la presidentessa di "Humanitas Act" **Isabella Bertolaso** –. Sin dal passato c'è stata sempre la necessità di gestire l'acqua, sia come risorsa sia anche come minaccia per le colture. Il progetto "Acquae Planae" vuol essere un ponte tra scuola e territorio, oltre che valorizzazione di spazi preziosi che altrimenti sarebbero inutilizzati».

Il sindaco Gastaldello e l'assessore al Turismo Lerin al taglio del nastro

Penne nere ai fornelli a Zevio

Quattro cene solidali per mettere "il NOI prima dell'IO". Anche quest'anno i gruppi alpini attivi sul territorio zeviano si mettono ai fornelli per sostenere l'operato dell'associazione Caritas di Zevio e frazioni, impegnata quotidianamente per garantire con costanza e a tutti un aiuto concreto e significativo. Il primo appuntamento è previsto per **sabato 11 novembre** alla baita di Zevio (prenotazioni entro l'8 novembre in baita o al numero 348 4249314); il secondo si terrà **sabato 18 novembre** alla baita di Perzacco (prenotazioni entro il 15 novembre in baita o chiamando il numero 340 6780296); la terza cena sarà ospitata dal circolo Noi di Volon **domenica 26 novembre** (prenotazioni entro il 22 novembre ai numeri 347 1602885 o 045 6070287); l'ultimo incontro sarà **sabato 9 dicembre** alla baita di Santa Maria (prenotazioni entro il 6 dicembre in baita o al numero 348 0484398). Il costo per la cena è di 20 euro e gli utili saranno devoluti alla Caritas per far fronte alle esigenze delle famiglie e dei compaesani che versano in condizioni di difficoltà. L'anno scorso avevano partecipato più di duecento persone e il ricavato donato in beneficienza aveva raggiunto i 2500 euro ***(nella foto la consegna dell'assegno del ricavato dello scorso anno)***. **(A.Cro.)**

Castel d'Azzano

Corsi per over 65: canto e lettura espressiva

Il Comune di Castel d'Azzano promuove attività e corsi dedicati alla fascia d'età over 65 per la promozione dell'invecchiamento attivo.

La Regione Veneto ha riconosciuto il valore delle idee messe in campo sul territorio cofinanziando il progetto insieme al Comune. Due i corsi che partiranno a novembre con il duplice obiettivo di favorire le relazioni interpersonali e mantenere una buona salute fisica. Il corso di lettura espressiva ad alta voce inizierà in municipio **giovedì 16 novembre** per un totale di cinque incontri a cura dell'insegnante **Giovanna Scardoni**. Dedicato a chi vuole immergersi nell'espressione teatrale e d'intrattenimento, potrà aprire le porte alla collaborazione con la biblioteca per le letture animate dedicate ai bambini.

Novità assoluta il corso di canto corale, in collaborazione con "Music's Cool" e coordinato dall'insegnante **Elena Guidi**. L'appuntamento per gli appassionati è ogni **lunedì dal 6 novembre** nella sede dell'associazione locale in via Scuderlando. Il corso è dedicato in particolare ai principianti e le iscrizioni sono sempre aperte. Il progetto per l'invecchiamento attivo a Castel d'Azzano è ad ampio raggio.

Attualmente vengono proposti laboratori di musicoterapia, a cura della Fevoss, all'interno delle parrocchie di Beccacivetta e Azzano.

Altre iniziative sono programmate nei primi mesi del prossimo anno: i corsi di ballo, con l'obiettivo di unire divertimento e benefici per la salute; il "Nordic walking", una speciale camminata con i bastoncini molto utile per mantenere equilibrio e forma fisica; "Allena..mente", una serie laboratori mirati che forniscono tecniche di memoria e concentrazione per tenere attivo il cervello. «L'intento dell'intero progetto – commenta il sindaco di Castel d'Azzano **Elena Guadagnini** – è combattere la sedentarietà e favorire nuove relazioni. In questo mondo le persone coinvolte si mantengono attive e aiutano altre persone meno autonome. La rete di conoscenza andrà così ad alimentare il mutuo aiuto». **(J.Bur.)**

Scuole Dante Alighieri

Mancato utlizzo PNRR

Rete Civica Castel d'Azzano denuncia a gran voce il mancato utilizzo dei fondi PNRR per la realizzazione del polo scolastico. Ci chiediamo se la maggioranza abbia preferito rinunciare all'utilizzo dei fondi o se si sia trattato di mancanza di coraggio o capacità. È certo che per la nostra città si è trattato di un brutto colpo.
Il Polo Scolastico è stato il cavallo di battaglia dell'attuale Giunta durante la campagna elettorale per le recenti amministrative di maggio. La realizzazione dello stesso si rese necessaria in quanto trattasi di strutture molto datate ed i progetti finanziati dal PNRR avrebbero riguardato la costruzione di un nuovo edificio che avrebbe accolto le scuole elementari Salgari e Collodi, potenziato il servizio di mensa, e fatto nascere una nuova palestra ospitante lezioni di educazione fisica e disponibile a cittadini ed associazioni. Progetti inseriti in delibera di Giunta nel mese di febbraio, proprio a ridosso della campagna elettorale.
L'attuale Giunta ha mancato la scadenza del 15 settembre per l'assegnazione dei lavori accorgendosi soltanto allora della necessità di copertura dell'intera opera, quindi del dover attingere alla disponibilità di cassa del Comune. Altri comuni, come per esempio Caprino Veronese piuttosto che Albaredo d'Adige, hanno chiesto ed ottenuto fondi PNRR rispettivamente di 2 e 9 milioni di euro. Precisiamo che tutto si è svolto nel medesimo arco temporale. A questo punto è legittimo pensare che il grande progetto sbandierato non fosse altro che mera campagna elettorale e programmazione approssimativa, mostrando inoltre la prova che "pronti" non lo erano affatto! E ancora, ci chiediamo a cosa sia servito un assessore esterno incaricato al PNRR, pagato con soldi pubblici e fallimentare nell' incarico ricevuto. Crediamo che nel prossimo futuro non avremo più opportunità come questa ormai sfumata, il treno lo abbiamo perso.

Lorenzo Costantini, Rete Civica Castel d'Azzano

LAVORI DI RESTAURO DEL PONTE. Sono iniziati infatti i lavori di restauro del ponte storico tra il parco delle risorgive e il municipio che dureranno circa due mesi. Il restauro era stato già finanziato dalla Regione Veneto con un contributo di circa 70.000 euro riservati alla messa in sicurezza dei beni monumentali. L'intervento riporterà il ponte agli splendori del passato sostituendo l'attuale passerella in legno. L'ispirazione deriva da un reperto fotografico – risalente al 1917 – che ritraeva il manufatto originale. Dalla documentazione storica, si evince tuttavia che già nel 1568 esisteva un ponte collocato nella stessa posizione di quello attuale. Alcuni dei mattoni, considerata fattura dimensione e forma, risalgono verosimilmente al XIV e XV secolo e vennero riutilizzati nel corso dei secoli per ricostruire il nuovo ponte di collegamento. «I lavori – spiega l'assessore ai lavori pubblici **Claudio Pasquetto** – sono affidati alla ditta Lavelli, che sta seguendo anche il restauro del tetto di Villa Nogarola. Vista l'importanza del manufatto abbiamo chiesto l'autorizzazione della Soprintendenza di Verona». Per questioni di sicurezza il parco sarà accessibile solo da via IV Novembre (entrata dal "Martin Pescatore"), da via Don Leonardi e da via Marconi.

RAGAZZI AL CENTRO. Ha preso il via a Castel d'Azzano il C.A.R. (Centro di Aggregazione Ragazzi), dedicato agli studenti delle scuole secondarie di primo grado (dagli 11 ai 13 anni) e attivo tutti i giorni dalle 14 alle 17 alla scuola "Antonio Cesari" di via Marconi (ex appartamento del custode). L'iniziativa, gratuita, è coordinata dall'assessorato alla famiglia del comune di Castel d'Azzano con la collaborazione del centro sociale Cocia di via Don Milani. Il C.A.R. permette ai giovani di socializzare e condividere attività organizzate e laboratori creativi. A disposizione anche un' area relax con la possibilità di organizzare giochi di gruppo. È possibile accedere al C.A.R. anche dopo l'orario scolastico e consumare il pranzo portato da casa. Per informazioni è possibile chiamare i numeri 345 5596184 e 045 9215962. **(J. Bur.)**

Giro di vite del Comune per la musica dentro e fuori i locali

Guerra ai decibel in paese

di Jacopo Burati
jacopo.burati@incassetta.it

Il Comune di Castel d'Azzano ha deciso di intervenire in maniera decisa sulla gestione della musica nei locali pubblici in paese, sia all'esterno che all'interno. D'ora in poi, per proporre spettacoli musicali con l'utilizzo di amplificatori sonori, i titolari degli esercizi si dovranno munire di una certificazione d'impatto acustico a firma di un tecnico abilitato. A Castel d'Azzano sono 25 i locali che somministrano alimenti e bevande in generale, ubicati nelle varie zone del paese. «Negli ultimi tre mesi abbiamo ricevuto diverse proteste per karaoke e musica dal vivo all'esterno organizzati anche nei giorni feriali fino a tarda notte – spiega il sindaco **Elena Guadagnini** –. Di qui la necessità di mettere un po' di ordine a beneficio dei residenti che oltre alla musica subiscono spesso anche gli schiamazzi degli avventori dei locali che si fermano in strada anche oltre la chiusura».
Il limite orario per la diffusione sonora è ora fissato a mezzanotte, con una sensibile riduzione delle emissioni sonore sin dalle 23. All'esterno dei locali la diffusione sonora sarà sempre vietata, a meno di una specifica autorizzazione per eventi occasionali. L'interdizione non riguarda tuttavia gli esercizi che sono lontani dalle abitazioni residenziali e le cui emissioni acustiche non provocano disturbo della quiete pubblica. Negli esercizi pubblici di somministrazione di bevande nel territorio di Castel d'Azzano che non utilizzano dispositivi di amplificazione delle sorgenti sonore (come radio, televisori o videoproiettori) la certificazione d'impatto acustico firmata dal tecnico non sarà necessaria.
«I nostri bar e locali sono quasi tutti ubicati in zona residenziale e prossima alle abitazioni – aggiunge il vicesindaco Antonello Panuccio –. L'intervento sulla musica nei giorni infrasettimanali e sino a notte fonda vuole difendere il diritto al riposo delle persone che ogni mattina si alzano per andare al lavoro, pur rispettando il diritto allo svago nella giusta modalità».

WHERE IDEAS MEET ENTERPRISES

veronafiere
Trade shows & events since 1898

VERONAFIERE.IT

Speciale

Fieracavalli

a Verona dal 1898

■ Dal 9 al 12 novembre a Verona la più importante rassegna di settore

Passione per il mondo equestre

Fieracavalli festeggia 125 anni e rende protagonisti della nuova edizione, a Veronafiere **dal 9 al 12 novembre**, 2.500 cavalli di 60 razze e la loro relazione con l'uomo. Quattro giorni dove sportivi, operatori del settore e appassionati potranno scoprire tutte le sfaccettature del mondo equestre grazie a **12 padiglioni e 6 aree esterne** per oltre 128mila metri quadrati, con 35 associazioni allevatoriali, 700 aziende espositrici da 25 Paesi oltre **200 eventi in programma**, tra competizioni, spettacoli e convegni.

A dare il via all'edizione dell'anniversario la nuova campagna stampa, firmata da Toni Thorimbert, che rappresenta storie differenti, ma capaci di raccontare un'unica e incredibile passione, quella per il cavallo.

Nove scatti di uomini e donne autentici, che fanno del loro amore per questo animale non solo un lavoro, ma un vero e proprio stile di vita: un buttero, un maniscalco, una groom, un allevatore, due giovani amazzoni, una horse watcher, lo show director di Jumping Verona - unica tappa italiana della Longines FEI Jumping World CupTM – fino a Pietro, ragazzo affetto da sindrome dello spettro autistico e protagonista del progetto Riding The Blue.

L'attenzione per i cavalli, però, non si manifesta solo attraverso il lavoro e la passione, ma anche nel rispetto del loro benessere.

Partendo da questo principio, Fieracavalli, lancia **Horse Safety System**: un progetto di sicurezza – per animali e visitatori – basato sulla rimodulazione del layout del quartiere fieristico, dentro e fuori i padiglioni, sull'aggiornamento del codice etico e sull'istituzione di un Comitato di Indirizzo e di un Comitato Scientifico in grado di vigilare sul rispetto delle nuove regole.

«Fieracavalli è da sempre l'evento di punta del mondo equestre italiano e non solo – commenta **Federico Bricolo**, presidente di Veronafiere –, grazie a un dialogo continuo con tutte le istituzioni e il settore, dall'allevamento al comparto sportivo, e ai tanti altri partner. Ecco perché al nostro fianco anche in questa edizione dei 125 anni possiamo contare sul supporto di tanti e storici "amici" di Fieracavalli, come il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, il ministero degli Affari Esteri con ICE-Agenzia, la Regione del Veneto, il Comune e la Provincia di Verona, e poi FEI e FISE e tutte le oltre 35 associazioni allevatoriali e sportive sempre presenti».

«Fieracavalli ha sempre avuto un posto speciale tra i prodotti della Fiera di Verona – commenta **Maurizio Danese**, amministratore delegato di Veronafiere – perché la nostra attività di organizzatori di manifestazioni nasce ufficialmente nel 1898, proprio insieme alle fiere semestrali dell'agricoltura e dei cavalli. Oggi il salone rappresenta uno dei nostri brand storici, più conosciuti e amati. Perché è passione allo stato puro, ed è una passione che unisce, come recita il claim di questa edizione. Credo che sia questo il vero punto di forza di questo evento, che da 125 anni accompagna l'evoluzione del mondo equestre in tutte le sue declinazioni, coniugando allevamento, sport, business, sostenibilità, spettacolo e solidarietà».

«La passione è una delle parole chiave di Fieracavalli ma parlare di mondo equestre significa anche riferirsi ad un comparto che genera affari – fa sapere **Raul Barbieri**, direttore commerciale di Veronafiere –. Dobbiamo sempre ricordare che il salone nasce proprio come un mercato dei cavalli di livello europeo. E oggi, con 700 espositori provenienti da 25 Paesi, il salone rappresenta una delle più grandi vetrine internazionali per il trade business del settore, con ampi spazi dedicati alle aree commerciali dove espongono i migliori brand nazionali e internazionali».

Le info per i biglietti

Orari: giovedì, venerdì e sabato: 9.00 – 23.00; domenica: 9.00 – 19.00

Si ricorda che i padiglioni commerciali chiudono alle ore 19.00. Nell'orario serale restano aperte le aree spettacoli, i ring di gara e gli stand gastronomici.

Chiusura Biglietterie alle ore 21.00 (domenica 12 alle ore 18.00)

Ultimo accesso consentito alle ore 22.15 (domenica 12 alle ore 18.15)

BIGLIETTI online: €24,00* intero – €17,00* ridotto; **in cassa:** €27,00 intero – €19,00 ridotto

* esclusi eventuali diritti di prevendita e commissioni di servizio

PROMO COMBO: La promozione comprende uno sconto sul biglietto Fieracavalli, da abbinare obbligatoriamente al biglietto di uno degli eventi collaterali: o Gala D'Oro o Jumping Verona.

***IMPORTANTE!** La data del biglietto Promo Combo deve essere la stessa del titolo di accesso all'evento collaterale (Gala d'Oro o Jumping Verona) selezionato.

Adolescenti e Ippoterapia a Santa Giuliana

Del mondo dell'adolescenza e di come rinsaldare le "fratture" dei ragazzi si è parlato all'ospedale di Santa Giuliana, struttura sulle Torricelle per la cura e la riabilitazione delle persone con disturbi psichici, al convegno "Iaa: le progettazioni psico-educative e riabilitative per le nuove adolescenze".

«Oggi l'Istituto Sorelle della Misericordia – ha spiegato il direttore generale **Tiziano Zenere** – dispone di 119 posti convenzionati con il sistema sanitario nazionale, ben 38 per gli adolescenti. Registriamo 700 ricoveri l'anno, tra cui 100 di adolescenti e siamo pronti ad aumentare gli interventi per queste fasce giovani».

Lo psicologo **Amedeo Bezzetto**, Responsabile dell'Area riabilitativa Adolescenti afferma: «Per essere persone sane occorre che gli adolescenti oggi spendano le proprie capacità, seguano un microprogramma di lavoro giornaliero, che facciano servizio agli altri: aiutare il compagno di banco, apparecchiare la tavola... Fare esercizio attivo per diventare il proprio personaggio. E se l'esercizio è positivo costruiscono un personaggio positivo. Se li lasciamo senza compiti, senza relazioni, non facciamo in modo che si costruiscano come personaggi».

La parte riabilitativa di cui si occupa l'ospedale prevede anche percorsi con diverse attività laboratoriali, musicali, scolastiche. In questo contesto si inseriscono anche gli interventi assistiti con i cavalli. Dei quali hanno parlato **Lino Cavedon**, psicologo-psicoterapeuta, che ha condiviso le evidenze cliniche dei fenomeni che si sviluppano durante le sessioni riabilitative con il cavallo; **Michele Marconi**, educatore professionale che ha presentato il lavoro al maneggio con i ragazzi di Santa Giuliana; **Silvia Gagliardoni**, psicologa-psicoterapeuta, che ha spiegato il modello di presa in carico di adolescenti e famiglie per strutturare percorsi individuali; **Linda Fabrello**, coadiutrice e curatrice dei cavalli, che ha illustrato i significati del maneggio e i luoghi in cui l'ospedale svolge questa attività. «Con il cavallo e sul cavallo i ragazzi conoscono se stessi – spiega Michele Marconi –. È un'attività nuova e sana che li porta fuori dalla struttura. Al maneggio si rapportano con i coetanei e hanno una percezione di autoefficacia: si sentono partecipi, attivi del proprio progetto di cura attraverso la relazione senza farmaci e camici bianchi. Questa attività agevola autonomia, responsabilità, gestione delle proprie azioni e capacità di entrare in relazione adeguata a un contesto».

Il giro del mondo nei padiglioni e nelle attrazioni presenti in fiera

Razze show e sport equestri

La straordinarietà di Fieracavalli è da sempre quella di saper ospitare, in un ambiente fieristico cavalli, addetti ai lavori, curiosi e appassionati, in grado di convivere nel rispetto reciproco e di creare quel melting-pot incredibile in grado di raccontare tutte le sfaccettature di un mondo affascinante quanto vasto, come quello equestre.

Si inizia con il giro del mondo delle razze dai padiglioni 2 e 10 dove il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste e AIA-Associazione Italiana Allevatori permettono di scoprire le più antiche razze italiane e il Cavallo da Sella italiano, proseguendo al **Padiglione 9** con il cavallo di Pura Razza Spagnola.

Agli esemplari tipici del mondo americano, invece, sono dedicati due **padiglioni (11 e 12)** con i migliori esemplari di Appaloosa, Paint e Quarter Horse. Tappa d'obbligo, infine, al **padiglione 3**, completamente riservato al principe delle razze equestri, il Purosangue Arabo.

L'offerta sportiva si conferma, ancora una volta, una delle attrattive principali della manifestazione che, per quattro giorni, si trasforma nella capitale dello sport nazionale e internazionale. La Federazione Italiana Sport Equestri – a cui è affidato il **Padiglione 5** (Arena FISE) – raccoglie i migliori talenti di domani in un programma serrato di gare, che comprende il Progetto Sport, il Master Sport, la 35a Coppa delle Regioni Pony, il Trofeo Pony, la Coppa Campioni Pony, la Coppa Gold Champions e l'attesissimo Gran Premio delle Regioni Under 21.

Il Padiglione 8, invece, è il teatro della 22ª edizione del Jumping Verona, unica tappa italiana della Longines FEI Jumping World CupTM, che richiamerà a Verona il Gotha del Salto Ostacoli Internazionale impegnato in tre giornate di competizioni che culminano nell'attesissimo Gran Premio CSI5*W in programma **domenica 12 novembre**.

I **Padiglioni 11 e 12**, infine, ospitano il Westernshow: lo spazio dedicato al meglio delle competizioni del mondo americano. Il **Padiglione 11**, nello specifico, vedrà 350 concorrenti – provenienti da tutta Europa – sfidarsi nel Campionato Europeo Open, Youth e Junior, Juvenile, Futury e Champion of Champions di Barrel Racing, oltre al Campionato Europeo Open, Youth e Junior, Futury e Champion of Champions di Pole Bending, tutte gare targate National Barrel Horse Association Italia (NBHA).

Il **Padiglione 12**, invece, ospiterà competizioni di Ranch Riding organizzate dall'Associazione Italiana Quarter Horse (AIQH) in collaborazione con l'American Quarter Horse Association (AQHA). Il palinsesto, infine, si completa con Gimkana Western e Gimkana English, con la segreteria organizzativa di SEF-ITALIA.

Quando si spengono le luci dei padiglioni, si accendono i riflettori su **ARTè, il Gala d'Oro di Fieracavalli**, che quest'anno rende omaggio al cavallo – da sempre fedele compagno dell'uomo – e alle sue rappresentazioni artistiche, fatte rivivere grazie a **12 emozionanti esibizioni** di artisti del calibro di Clemence Faivre, Carmine Pignataro, Giuseppe Cimarosa, Giulia Giona e dell'ospite d'onore, Santi Serra Camps.

Fieracavalli, inoltre, per legare le celebrazioni dei 125 anni al suo costante impegno verso i più fragili, dedica le tre serate del gala a tre differenti tematiche di sostenibilità sociale e inclusività. La serata di giovedì affronterà il tema della violenza sulle donne – più che mai attuale - mentre il venerdì e il sabato sera vedranno protagoniste, rispettivamente, AGBD Associazione Sindrome di Down ONLUS e l'iniziativa Ri.Abilitiamoci dell'Associazione Progetto Islander Onlus, che quest'anno sarà dedicata ai bambini oncologici dell'Ospedale Regina Margherita di Torino.

Appuntamento, infine, con Crazy Horse Night: una serata unica – in programma **sabato 11 novembre** a partire dalle 22.00 alle Gallerie Mercatali – con il Dj Set dell'artista internazionale Bob Sinclar.

Dall'Area family ai Sapori di Razza

Di giorno, al Padiglione 1, c'è l'**Area Family** che amplia l'area ludico-didattica con momenti di animazione, il tradizionale battesimo della sella e il battesimo del volteggio.

Nell'area A, all'interno del ring di movimentazione ad anello, prendono vita il **Bosco Didattico** e la **Fattoria Maggiorini**, in area D va in scena un susseguirsi di eventi spettacolari e adrenalinici, mentre nelle aree centrali esterne della fiera trova spazio l'area food regionale. Proprio questa sarà protagonista della seconda edizione di **"Sapori di razza"**: il contest che premia il meglio della cucina, influenzata dalla cultura equestre, tra i food truck all'interno della fiera. Lo chef **Alessandro Borghese** sarà ancora una volta l'ospite d'eccezione di questa sfida che consegnerà, domenica 12 novembre, il premio, di pubblico e giuria, per SAPORI DI RAZZA BEST STREET FOOD 2023 e per SAPORI DI RAZZA BEST LOOK 2023.

IL MURETTO. Immerso nel verde a due passi dal centro

Centro ippico da primato

di Jacopo Burati

Il centro ippico "Il Muretto" è un gioiellino situato a soltanto nove chilometri dall'Arena di Verona. Nasce nel 2014 con un'idea diversa di stabulazione del cavallo – paddock con capannine – e in meno di dieci anni si afferma sul territorio veronese come scuola di equitazione che attualmente ospita circa 85 cavalli. Gli ampi spazi a disposizione e il verde in cui è immerso "Il Muretto" regalano panorami affascinanti, serenità e benessere sia ai cavalli che alle persone.

Oggi la presenza di due campi coperti, un campo esterno, un tondino coperto, cinquanta box e una fornita "Club House" rendono il maneggio funzionale ai cavalieri e agli amatori. "Il Muretto" è un centro qualificato e riconosciuto dal CONI che ha come colonne portanti l'Istruttore Federale di II livello **Laura Perbellini** (che è anche proprietaria della struttura e veterinaria) e il Tecnico Federale di II livello **Marcello Merlin**. Il centro svolge attività di scuola per adulti e per bambini e prepara gli agonisti nelle discipline olimpiche del salto ad ostacoli e del dressage e in quelle americane del Reining e Cawhorse. Sacrificio, allenamento e passione: questi i punti cardine del lavoro di Laura che, con il prezioso aiuto dei suoi collaboratori, ogni giorno cerca di dare il meglio per i cavalli e per gli allievi. In una società come quella di oggi, incentrata sul "tutto e subito", il maneggio vuole essere un importante e sano punto di riferimento in cui i ragazzi possano crescere con buoni principi e soddisfazione.

Il Muretto si trova a Cadidavid, in via Belfiore 254. Pagina Facebook: centroippico.ilmuretto.

Laura Perbellini insieme ad una delle allieve del Centro Ippico Il Muretto dopo una gara

FIERA DEL BOLLITO. Isola della Scala dal 9 al 23 novembre

Largo ai Sapori d'Autunno

È stata presentata la XXI Fiera del bollito con la Pearà, una coppia spettacolare. Sabato 23 settembre, all'interno del ristorante Taste of Earth dell'Ente Fiera di Isola della Scala si è tenuta la cena che anticipa la prossima fiera. Il piatto principe veronese ci porta con la mente già ad autunno inoltrato, all'inizio della seconda manifestazione **in calendario dal 9 al 26 novembre 2023**.

Protagoniste saranno le tre macellerie: il Macellologo, Amato e Miglioranza che porteranno in tavola la qualità e l'eccellenza. Verrà allestito uno spazio dedicato agli espositori e punti vendita diretti di carne e riso.

Insieme al bollito con la pearà e ai tanti i piatti caldi in menù, tornano gli spettacoli musicali e comici. Ricco è il calendario degli artisti che si esibiranno nello spazio dedicato all'intrattenimento. Arriveranno a Isola della Scala **Federico Buffa** con RivaDeAndrè, **Leonardo Manera** con Homo Modernus, **Marco e Pippo** con Simpi the best, **Ruggero dei Timidi**.

I biglietti sono già acquistabili su vivaticket.it

«Ente Fiera conferma il proprio impegno per continuare ad essere motore del territorio, protagonista nella realizzazione di progetti fieristici capaci di attrarre il grande pubblico – ha affermato Roberto Venturi, amministratore Unico di Ente Fiera di Isola della Scala. – Come avevamo anticipato lo scorso anno, in questa edizione abbiamo portato musica e divertimento, per coinvolgere il pubblico di tutte le età. Non mancheranno le iniziative dedicate ai più piccoli e alle famiglie».

Roberto Venturi, amministratore unico di Ente Fiera

La speciale collaborazione tra Ente Fiera di Isola della Scala e il Consorzio di Tutela dell'IGP Riso Nano Vialone Veronese continua: «Come Consorzio siamo impegnati a valorizzare l'oro bianco e portare il brand Fiera del Riso in tutta Europa - ha concluso il Presidente **Renato Leoni** –. Durante la manifestazione troverete anche il piatto principe, il risotto all'isola-

Sabato 18 e domenica 19 novembre

Torna Riserie Aperte

Sabato 18 e domenica 19 novembre all'interno dell'Azienda Agricola Melotti, in via Tondello 59, a Isola della Scala torna l'appuntamento "Riseria aperta" un evento che si ripete da vent'anni, sempre atteso dalle famiglie. «È un porte aperte per raccontarvi il nostro lavoro e la nostra passione per la lavorazione del bianco cereale – spiega **Gianmaria Melotti** -. Due giornate dedicate ad adulti e bambini che vogliono conoscere tutta la filiera del riso . Si potranno visitare l'impianto di essiccazione, il silos per lo stoccaggio, la riseria dove avvengono lavorazione e confezionamento del riso e vedere l'esposizione di macchinari agricoli e trattori d'epoca». Si tratta di un percorso didattico in cui, attraverso cartelli esplicativi e audiovisivi, si scoprirà tutto il lavoro che c'è per giungere alla confezione di riso. Un' esposizione a cielo aperto in cui è possibile riscoprire il fascino e l'incanto del mondo della natura e la passione e l'impegno della famiglia Melotti. «Sarà possibile visitare la Bottega Melotti per acquistare il nostro riso, – aggiunge – prodotti a base di riso in confezione regalo, anche natalizia, pasticceria senza glutine, farine, birre e prodotti per viso e corp».

La famiglia Melotti accoglierà i visitatori dalle 9 alle 12 e dalle 14,30 alle 18. Ingresso libero, senza prenotazione. L'evento si terrà anche in caso di pioggia. **Per informazioni www.melotti.it, @risomelotti sui social. Tel .045 7300444. (A.Rez.)**

COOP SCALIGERA. Allevamenti e benessere animale

Sostenibilità delle carni

Cooperativa Zootecnica Scaligera è stata riconfermata in queste settimane nell'accreditamento al disciplinare di produzione certificato "vitellone e scottona ai cereali": si tratta di una verifica estremamente importante all'interno del programma "Consorzio Sigillo Italiano" che vuole da un lato, spingere fortemente sul benessere animale e sulla sostenibilità ambientale; dall'altro garantire al consumatore carni di eccezionale qualità perché derivanti da una tracciabilità di filiera che parte della coltivazione dei cereali per l'alimentazione animale per arrivare sino al banco di vendita.

Il programma è stato avviato già nel 2020 e viene riconfermato in anno in anno dopo aver superato i rigidi controlli che il disciplinare propone. Il marchio "Sigillo Italiano" garantisce la qualità dei foraggi e degli alimenti utilizzati negli allevamenti che, nel caso di Cooperativa Zootecnica Scaligera, trovano origine diretta nei 3mila ettari di superficie coltivata dai propri soci in un territorio che comprende sette province della Pianura Padana e del Veneto.

Agli animali in allevamento vengono garantite cinque libertà fondamentali: libertà dalla cattiva nutrizione; libertà dal disagio ambientale grazie alla cura posta nelle strutture di allevamento; libertà dalle malattie e dal dolore; libertà di movimento; libertà dalla paura e dal disagio. Ogni passaggio viene controllato dagli Enti preposti ma anche da un sistema di autocontrollo proprietario che prevede ogni anno ben 400 interventi di verifica.

Inoltre, nel caso del "vitellone e della scottona ai cereali", gli animali non vengono sottoposti a lunghi spostamenti: l'intero processo avviene – obbligatoriamente – nel raggio di pochi chilometri garantendo così all'animale il massimo del benessere ed al consumatore un prodotto di altissima qualità col minor impatto ambientale possibile.

«Per Cooperativa Zootecnica Scaligera – spiega **Marco Fortuna**, presidente di Coopscaligera (*nella foto*) – è la conferma di un impegno che

viene da lontano e che vuole contribuire ad una filiera che sia etica, sostenibile, garantendo i produttori ed i consumatori. Questo grazie a programmi come "Sigillo Italiano", ma anche a tutta l'attività che viene ogni giorno posta in essere nei nostri 40 allevamenti, grazie al lavoro dei nostri 50 soci. Così siamo diventati i primi produttori in Italia di razza Limousine e così tuteliamo i 40mila capi che ogni anno produciamo.

Il nostro impegno per la sostenibilità ambientale ci vede in prima fila anche per la produzione di energia da fonti rinnovabili (oggi ben il 70% dei consumi energetici sono garantiti dai nostri impianti), nella riduzione del consumo di acqua potabile e nell'autoproduzione di concimi naturali.

Il "Consorzio Sigillo Italiano" è stato riconosciuto con Decreto n. 828 del 28 febbraio 2018 dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo (MIPAAFT) e opera per promuovere le produzioni di qualità e per rappresentare i produttori che aderiscono al Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZOO). E sono otto le realtà di tutt'Italia – associazioni e organizzazioni di produttori – che vi aderiscono.

Cresce per qualità e numeri il metodo classico della montagna

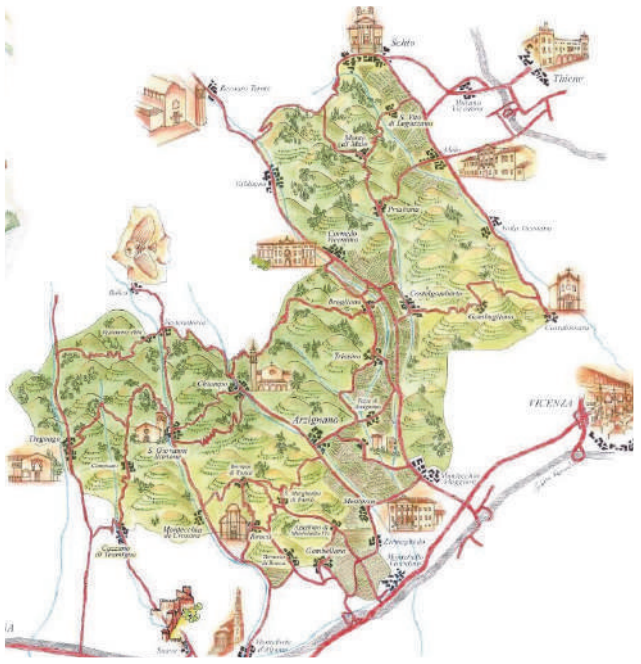
I top del Monti Lessini Durello

di Carlo Rossi

Lessini Durello: nel 2021 secondo i dati forniti dal Consorzio sono state prodotte 885.172,00 bottiglie di Lessini Durello mentre per il 2022 le bottiglie sono 1.053.378,33, in crescita del 19%. Uno spumante che gode di buona salute dunque. La DOC Monti Lessini Durello è del 1987, si estende sui pendii e sui pianori delle valli che solcano l'omonima catena montuosa. Val d'Illasi, val Tramigna, val d'Alpone nel veronese, Val di Chiampo, valle dell'Agno, val Leogra in provincia di Vicenza.

Il successo degli ultimi anni nasce dall'intuizione di usare l'uva Durella per la spumantizzazione. L'acidità e mineralità della Durella consentono lunghissimi affinamenti sui lieviti: per 48, 60 e anche 120 mesi. La viticoltura in questo areale è la dimostrazione che il risultato enologico è strettamente dipendente dalla perfetta sintonia tra vitigno e ambiente. Ecco la degustazione: una sorta di derby tra tre vicentini e tre veronesi.

Sacramundi Merum Monti Lessini Riserva 60 mesi pas dosé 2013: la durella si esprime vigorosa allevata su impianti a pergola sino ai 350 mt e a spalliera sino a 450 mt. Esposizione sudest. Un'azienda innovativa come dimostra anche il blend Pergola-spalliera, capace sempre di sorprendere con vini eleganti, sapidi, da tutto pasto e



versatili. Bolle in quantità finissime e persistenti .

Cantina Tonello "Io Aura" Monti Lessini Riserva 60 mesi: allevato a pergola sin dal 1989. Azienda attenta alla sostenibilità ed appassionata delle potenzialità espressive dei vini da suoli vulcanici. Vino brillante dal colore dorato. Al palato fiori di tarassaco e fieno. Retrogusto agrumale che caratterizza una bella spalla acida che conferisce freschezza nonostante sia un 60 mesi. Collinare di origine vulcanica con tufo e basalto.

Casa Cecchin Monti Lessini Riserva 60 Mesi: è il vino bandiera di questa iconica azienda. Il vigneto certifica il suo anno d'impianto nel 1975 e si è sviluppato per propagazione per talea di una vecchia varietà trovata ad Agugliana in Montebello Vicentino, una delle 14 sottozone. Al naso grande complessità e ricchezza minerale. In bocca il sorso è pieno e grintoso con un richiamo continuo al bicchiere grazie all'apporto della componente salina.

Gianni Tessari Monti Lessini 60 mesi extra brut Riserva: da vigneti a guyot e spalliera di 7000 viti/ha estrae 80 q.li per ettaro. Si trova a Roncà, val d'Alpone. Finale lungo e pulente, coinvolgente ed affascinante sentori di fichi d'india maturi, talco e pietra focaia. Ottimo con tutto.

Fongaro Monti Lessini 60 mesi pas dosè Riserva: azienda radicata sin dal secolo scorso. Viene dalle colline di Roncà . Dal sistema tendone veronese corto escono spumanti dal perlage vivace e persistente, colore dorato. naso elegante e complesso dove le note di fiori bianchi, arancia, vaniglia e frutta candita sfilano delicatamente verso le note di miele di acacia e di brioche. La freschezza e la mineralità si contrappongono alle note dolci in un quadro di grande equilibrio gusto-olfatto.

Corte Moschina Monti Lessini Riserva 60 mesi: viene dal monte Calvarina sui pendii di questo antico vulcano spento. Da un terreno assai ricco di scheletro e basaltico. Il profumo è intenso, con spiccate note legate al suolo vulcanico e anche sentori di frutta matura. In bocca la bollicina risulta molto fine e persistente. Spicca l'acidità fresca e il sapore minerale, cremoso, avvolgente, con una chiusura molto elegante e sapida. Delicato e dai profumi intensi. Nerbo deciso.

Castagne e marroni in festa a San Zeno

51a edizione della Festa delle Castagne e 20a Festa del Marrone di San Zeno Dop, in piazza Schena, a San Zeno di Montagna: **il primo novembre e il quattro e cinque novembre** sarà possibile acquistare, direttamente dai produttori, il Marrone di San Zeno a Denominazione d'Origine Protetta. Verranno poi serviti piatti tipici della tradizione veronese e ricette a base di castagne, come il minestrone di castagne, il risotto con le castagne e la polenta di castagne. Non mancheranno i dolci, i vini del territorio e il vin brûlé, serviti presso gli stand delle associazioni locali. Ad arricchire l'evento, i mercatini degli hobbisti e dell'antiquariato e la pesca di beneficenza nella sala parrocchiale e appuntamenti musicali.

Infine, l'associazione Ristoranti di San Zeno di Montagna proporrà fino al 12 novembre menu-degustazione con protagonista il marrone locale (per info: **www.ristosanzeno.it**). Alla presentazione in Provincia hanno partecipato (nella foto): il Presidente della Provincia, Flavio Pasini; per il Comune di San Zeno di Montagna, il Sindaco Maurizio Castellani e l'Assessore al Turismo e allo Sport, Carlo Gambino; Simone Campagnari, Presidente del Consorzio di Tutela del Marrone di San Zeno Dop; Marco Perotti, rappresentante dell'associazione Ristosanzeno e il Direttore generale di Confesercenti Verona, Alessandro Torluccio.

Cucina e tradizione alla Pila dell'Abate

Ottima cucina in un ambiente ricco di storia e tradizioni, è il ristorante Pila dell'Abate a Isola della Scala gestito da più di vent'anni da **Renato Leoni** assieme alla moglie **Elisabetta** e al figlio **Leopoldo**. Un locale suggestivo, nato su un'antica Pila del 1600 di cui conserva tuttora gli antichi macchinari di lavorazione del riso visibili nelle quattro sale interne. La stanza principale è la "Sala Ruota" dove si può ammirare la ruota dello storico mulino risalente al 1642 quando era di proprietà dell'abbazia del luogo, da qui il nome "dell'Abate"; il mulino viene ancor oggi messo in funzione ogni domenica per gli ospiti del ristorante. Ai 120 coperti delle 4 sale interne si aggiungono i 100 dell'ampio giardino esterno aperto nel periodo estivo e durante la Fiera del Riso.

«La nostra cucina segue una filosofia qualitativa legata alla valorizzazione degli ingredienti del territorio – spiegano i titolari - infatti, la nostra specialità sono i risotti e più in generale il riso in ogni sua sfaccettatura. Pensiamo che la cucina tradizionale sia il modo migliore per arrivare al cuore dei nostri ospiti, ed è quello che cerchiamo di fare, ovvero trasmettere con ogni pietanza sensazioni diverse. A pranzo durante la settimana proponiamo un menù alla carta a base di risotti, ma non solo. Mentre nei fine settimana si cucinano prettamente degustazioni di risotti, esperienze gastronomiche incentrate sul riso e sui sapori che la stagione ci dona e che grazie alla cucina di Renato ed Elisabetta vengono riportati all'interno di ogni pietanza. La nostra cucina non si ferma però solo ai risotti, su prenotazione prepariamo anche una vasta gamma di secondi piatti ed inoltre diamo la possibilità di personalizzare il menù per ogni ricorrenza si voglia festeggiare, come cerimonie o cene aziendali. Per tutto il periodo autunnale nel nostro menù proponiamo inoltre il tradizionale bollito con la pearà».

Il ristorante Pila dell'Abate in Prà Piganzo vi aspetta con i piatti tipici della tradizione isolana in un'atmosfera unica nel suo genere tutti i giorni a pranzo, ad eccezione del venerdì, e nelle sere di giovedì, venerdì e sabato. Per prenotazioni tel. 045 7301006.

Ristorante Pila dell'Abate

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

Nel mese di novembre inoltre proponiamo il nostro rinomato menù bolliti, preparati secondo la tradizione e serviti con l'immancabile pearà. Il nostro locale è adatto a cerimonie di ogni tipo disponendo numerose sale di diverse dimensioni, inoltre ogni menù cerimonia è personalizzato e curato nei particolari, dalla cucina alla location, dagli addobbi alla mise in place. Qui da noi ti sentirai sempre a casa ma con sensazioni d'altri tempi.

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

Sport

CALCIO. Un altro talento nogarese in nazionale

Destiny azzurro

Destiny Udogie, classe 2002, cresciuto nel Nogara ha fatto il suo esordio nella nazionale di Spalletti

di Jacopo Burati

Un calciatore cresciuto a Nogara per la prima volta ha debuttato nella nazionale maggiore di calcio. Si tratta di **Destiny Udogie**, classe 2002 (compirà 21 anni il 28 novembre), in grande crescita e uno dei maggiori prospetti nel ruolo di terzino sinistro non solo nella Nazionale ma in tutta Europa. Udogie è entrato al 79' contro Malta ed è partito titolare (e migliore in campo secondo molti giornali specializzati) contro l'Inghilterra a Wembley, entrambi incontri validi per le qualificazioni ai prossimi Europei.

Destiny è cresciuto come uomo e calciatore a Nogara, dove ha frequentato le scuole elementari e medie. Ha tirato i primi calci a un pallone al Circolo Noi locale, poi è stato individuato dall'Hellas Verona, passando poi dalla Primavera alla prima squadra gialloblu, in seguito all'Udinese e poi al Tottenham in Inghilterra.

Da un anno la famiglia si è trasferita a Castelnuovo del Garda. Il talento di Udogie ha spazzato via anche i commenti beceri, circoscritti a pochi elementi oltretutto provenienti da fuori Nogara, riguardo al colore della pelle del calciatore, apparsi sotto un post di apprezzamento su Facebook dell'amministrazione comunale di Nogara. La maggior parte dei messaggi è stata di incoraggiamento e di plauso per il calciatore. In attesa anche di un altro nogarese, **Federico Baschirotto**, chiamato da Roberto Mancini ma ora fuori dal giro della Nazionale con il nuovo c.t. Spalletti. L'idea futura di avere due nogaresi in Nazionale sarebbe qualcosa di unico.

Baseball: i Villafranca Wizards sono campioni

Grande soddisfazione per gli amatori dell'Azzurra Baseball Villafranca Wizards. La squadra guidata dal responsabile manager **Federico Tumicelli**, infatti, il 1° ottobre si è aggiudicata la finale del campionato Ebl-Lab (Lega Amatoriale Baseball) contro Rovigo. Un gruppo nato dalla passione per il "batti e corri" che unendo le forze ha raccolto i suoi frutti: «Ci siamo rimessi assieme tra giocatori che hanno giocato una vita insieme e abbiamo deciso di partecipare a questo torneo. Lo facciamo per divertirci e senza grandi obiettivi» precisa Tumicelli.

Sei anni fa, all'esordio nel torneo hanno conquistato la prima Coppa ed esattamente lo stesso giorno di sei anni dopo, hanno conquistato, contro la stessa squadra, il campionato. «Abbiamo età che spaziano dai venti ai cinquant'anni e il nostro spirito amatoriale è quello di far giocare tutti con lo scopo di divertirsi» conclude il manager.

Dopo aver chiuso il girone al secondo posto, in semifinale hanno sconfitto la formazione degli Sharks Conegliano per 7-1 e in finale hanno avuto la meglio sui rivali dell'Elite Rovigo per 7-2. **(M.Zan.)**

San Giovanni Lupatoto

Kickboxing in crescita

Kickboxing in crescita a San Giovanni Lupatoto. Grandi soddisfazioni per la società "Area Sport 2.0", affiliata alla "Federkombat", riconosciuta dal Coni e, da quest'anno, dal CIO diventando così sport olimpico. Dal 2011 la squadra, composta da venti elementi, ai allena alla palestra delle "Pindemonte" di via Ugo Foscolo gareggiando in tutta Italia nelle specialità "Point Fighting", "Light Contact" e "Full Contact".

Due gli atleti di punta. **Pablo Manuel Denis**, 30 anni di San Giovanni Lupatoto, esperienza decennale nelle specialità "Point Fighting" e "Light Contact". Dopo tanto sacrificio è arrivato a combattere quest'anno nella finale dei campionati italiani assoluti di Jesolo giocandosi la convocazione in nazionale italiana. Ora inizia un nuovo percorso, iniziando a combattere nel "Full Contact".

Letizia Sandrini, 21 anni di Raldon, è reduce dal terzo posto ai campionati italiani ed è atleta d'interesse nazionale nella specialità "Light Contact". In parallelo segue i bambini e ragazzi dai 6 ai 13 anni: un gruppo di 8 elementi che approcciano in maniera propedeutica il kickboxing e che formano il primo settore giovanile della società. Il maestro è **Luigi Lestingi**, lupatotino, classe 1972. Esperienza immensa, si è speso negli anni tra atletica leggera, pugilato e l'amore definitivo per il kickboxing, disciplina che fonde lo stile pugilistico e le arti marziali. Il 13 ottobre 2011 ha intrapreso l'avventura dell'insegnamento a San Giovanni Lupatoto con il brevetto d'istruttore. «Valutiamo poco i podi e i risultati ma ci concentriamo sul processo di crescita e sulla qualità della prestazione individuale – spiega Lestingi –. Grazie alla parte ludica e tecnica del nostro sport insegniamo il necessario rispetto per l'avversario. Credo che il settore giovanile potrà dare ai ragazzi disciplina e senso di appartenenza».

La prossima gara sarà **sabato 25 novembre** al PalaLupatotina, con il debutto per Pablo Manuel Denis nel "Full Contact" con l'evento "Start to Fly". **(J.Bur.)**

INFRASTRUTTURE. Sitta Srl di San Martino si aggiudica il completamento della tangenziale di Villafranca

Lavori appaltati per la Grezzanella

«Con l'aggiudicazione dei lavori di completamento della Tangenziale Sud di Villafranca, nel tratto compreso tra via Sant'Eurosia e la SR 62 "Grezzanella", diamo concretamente avvio alla realizzazione di un collegamento strategico per il territorio. Un'altra promessa che siamo riusciti a mantenere per risolvere criticità che si protraevano da troppi anni e migliorare la fruizione di uno dei principali nodi viabilistici dell'ovest veronese, riducendo i tempi di percorrenza e convogliando il traffico pesante su un'arteria dedicata». Lo ha detto la Vicepresidente della Regione del Veneto e Assessore alle Infrastrutture e trasporti, **Elisa De Berti**, con riferimento al provvedimento con il quale Veneto Strade, stazione appaltante per conto della Regione, ha aggiudicato i lavori di completamento della Tangenziale Sud di Villafranca al Raggruppamento Temporaneo di Imprese Sitta Srl con sede a San Martino Buon Albergo, in provincia di Verona.

«Grazie all'intervento, che vede un investimento complessivo di 35.100.000 euro, andiamo ad aumentare la sicurezza e il livello di fluidità della viabilità della zona – precisa Elisa De Berti – alleggerendo il traffico stradale nei Comuni di Villafranca di Verona, Povegliano Veronese, Sommacampagna e Mozzecane, sui quali gravitano importanti direttrici stradali quali la SS 62 "della Cisa", la SP 24 "del Serraglio", la SP 26 "Morenica", la SP 52 "del Molinetto" e la SP 53 "delle Salette". La soluzione progettuale individuata per l'intervento prevede la realizzazione della variante attraverso un sotto attraversamento della linea ferroviaria Verona-Mantova, in collegamento con la rotatoria della SR 62».

"L'intervento è finanziato dalla Regione del Veneto e rappresenta uno dei progetti bandiera – ha concluso De Berti –. Il cantiere prenderà il via ad inizio 2024 e si protrarrà per 980 giorni».

La Vicepresidente della Regione del Veneto e Assessore alle Infrastrutture e trasporti, Elisa De Berti

Dalla Regione 4 milioni per le opere nei Comuni

La Regione ha destinato 4 milioni di euro ad un centinaio di Comuni del Veneto per finanziare la realizzazione di interventi sul territorio, come la manutenzione e la messa in sicurezza di strade, la riqualificazione di spazi pubblici urbani, la sistemazione di percorsi ciclopedonali e marciapiedi, l'efficientamento energetico dell'illuminazione pubblica. Per i comuni veronesi sono stati stanziati complessivamente circa 770mila euro.

«Entro la scadenza del bando, prevista per il 4 settembre scorso, ha presentato regolarmente domanda ben il 74,4 per cento dei Comuni del Veneto (419 amministrazioni locali su 563) ovvero tre enti su quattro – ha precisato la Vicepresidente della Regione del Veneto e Assessore alle Infrastrutture e trasporti, Elisa De Berti –. Il finanziamento di questi progetti rappresenta una boccata d'ossigeno per le amministrazioni locali, che potranno mettere in campo interventi tempestivi sul territorio a beneficio dei cittadini, ed un incentivo all'economia veneta, di fronte alla crisi congiunturale degli ultimi decenni».

Nella tabella alcuni dei Comuni scaligeri destinatari di contributo.

Comune	Oggetto Intervento	VALORE TOTALE INTERVENTO	CONTRIBUTO REGIONALE
Garda	Miglioramento della sicurezza stradale di via Turisendo dei Turisendi	€ 48.477,92	€ 23.601,17
Mozzecane	Manutenzione straordinaria di Via Rocchetta con rifacimento manto stradale	€ 47.127,15	€ 32.127,15
Castel d Azzano	Riqualificazione marciapiedi in via I° Maggio	€ 46.188,89	€ 32.101,28
Oppeano	Efficientamento della pubblica illuminazione e adeguamento a quanto previsto dalla L.R.V. n. 17/2009 su alcune strade comunali	€ 48.113,57	€ 33.113,57
Pescantina	Miglioramento della sicurezza stradale in Via Risorgimento	€ 123.373,18	€ 60.430,69
San Giovanni Lupatoto	Sistemazione di Via Carlo Alberto e messa in sicurezza di due attraversamenti comunali	€ 99.000,00	€ 48.510,00

GRANDI EVENTI, MUSICA, SPETTACOLI E LO SHOW È SERVITO.
21a
Fiera del Bollito con la Pearà
e sapori d'autunno
BOLLITO E PEARÀ UNA COPPIA SPETTACOLARE
9 - 26 NOVEMBRE 2023
ISOLA DELLA SCALA, VERONA
FIERADELBOLLITO.IT
Organizzato da:
Ente Fiera Isola della Scala
In collaborazione con:
Con il patrocinio di:
provincia di verona
Main Sponsor:
OPERA AGRICOLA GAZZOLA
Gi.Bi GRAFICHE
nico abbigliamento calzature
Partner ufficiali:
MANIVA
wolnet
Fungamico
GARDEN FLORIDEA

Speciale

Don Allegri: 40 anni in una grande famiglia

di Matteo Zanon

La scuola media cattolica paritaria Don P. Allegri con l'inizio del nuovo anno scolastico ha festeggiato 40 anni di attività. Era il lontano 1983 quando un gruppo di genitori, animati dall'allora parroco mons. **Ireneo Aldegheri**, matura l'idea di istituire una scuola media cattolica in grado di educare cristianamente i propri figli. Sull'esempio di altre realtà esistenti nel veronese, la Don Allegri diviene scuola media cattolica diocesana, gestita in prima persona dal Vescovo.
Nel 1995 il prelato veronese decide di rinunciare alla titolarità e alla gestione delle varie scuole diocesane e un gruppo di insegnanti, con l'aiuto di alcuni genitori dà vita alla cooperativa sociale "Cultura e Valori", che permetterà alla scuola Don Allegri di continuare la sua funzione didattico-educativa cattolica. Tra le pietre miliari della scuola le due segretarie **Renata Biasi** e **Rita Stegagnolo** che, prima come mamme e poi come segretarie, hanno dato il loro contributo per la crescita della scuola. «Al tempo c'era la scuola cattolica del Valier ad Arbizzano e il parroco di allora, Ireneo Aldegheri, si era messo in contatto con i responsabili per fare un incontro a Villafranca. Eravamo un decina di famiglie che cercavano una scuola dove ci fosse una crescita e una formazione anche per i genitori. Dopo un paio di incontri abbiamo deciso di partire. Eravamo in 16 famiglie ma poi a inizio anno scolastico c'erano 29 iscritti». Il parroco - che decise di intitolare la scuola a don Pietro Allegri che cento anni prima consacrò il Duomo di Villafranca - ha messo a disposizione le aule parrocchiali che sono diventate, fino al 2012, la sede della scuola. «Ricordo che questa scuola non era ben vista - precisa Biasi - e veniva considerata la scuola per ragazzi con problemi. Li chiamavano gli asini d'oro ma sia noi genitori che i ragazzi andavamo oltre queste dicerie».
Il ruolo fattivo dei genitori si rivelò fondamentale nell'avviamento e nella crescita della scuola, con vari lavori di manutenzione e con l'aiuto in alcuni servizi, come quello della segreteria: «Io e la mia amica **Barbara Forigo** abbiamo deciso di unire le forze e di metterci a disposizione per fare le segretarie. Ogni anno subentravano nuovi genitori che si mettevano a disposizione ma, a parte qualche anno, sono sempre rimasta in segreteria come volontaria» conclude Biasi.
Ha sposato il progetto Don Allegri anche Rita Stegagnolo che, insegnante e mamma di quattro figli, ha deciso di mandarli in questa scuola: «Ero rimasta affascinata dalla cura che c'era per i ragazzi. Come famiglia avevamo bisogno di una scuola che parlasse il nostro stesso linguaggio e, vivendola con i miei figli, ho trovato quello che mi aveva affascinata anni prima». Il progetto educativo, nonostante il trascorrere degli anni era rimasto il valore aggiunto: «Nel piano educativo ho sempre trovato la risposta alle nostre esigenze. Gli insegnanti cambiavano ma gli ideali rimanevano gli stessi».
Il coinvolgimento degli alunni, dei genitori e degli insegnanti ha reso questa realtà una grande famiglia che, di anno in anno si è rinnovata mantenendo però le proprie radici.

Le tappe della scuola cattolica

Il preside **Paolo Chiavico**, dal 2006 alla guida della Don Allegri, racconta questi anni di vita della scuola che vuole diventare una realtà sempre più presente nel panorama delle scuole cattoliche veronesi. «La nostra realtà è una proposta educativa inserita nel solco delle scuole cattoliche veronesi che ha mantenuto la sua fisionomia e la sua ricchezza. L'augurio è che questa ricchezza venga sempre più valorizzata nel territorio». Chiavico non nasconde le fatiche, ma allo stesso tempo ci tiene a sottolineare le soddisfazioni che arrivano dagli studenti: «Fare scuola è sempre più difficile e nel nostro caso le istituzioni non ci aiutano e siamo costretti a chiedere una retta. Allo stesso tempo però i feedback che ci arrivano dagli studenti che escono dalla nostra scuola sono incoraggianti e ci spingono a proseguire su questa strada».
La Don Allegri, vide le prime luci con una

Nella foto, da sinistra, il preside della Don Allegri Paolo Chiavico, Anna Perna, Renata Biasi, Barbara Caucchioli, Carola Serpelloni, Rita Stegagnolo e Damiano Ceschi direttore della Cooperativa Cultura e Valori, nonché preside della scuola Perucci

Scuola

classe sotto le direttive del preside **Giovanni Salaorni**. Nell''85 cominciò a strutturarsi con la formazione del ciclo completo: una classe prima, una seconda e una terza. Nel 1986 raggiunse il riconoscimento ministeriale e l'anno successivo, con il nuovo dirigente **Toni Ferretti**, partì con la seconda sezione. «La scuola è cresciuta molto - precisa Chiavico -. Da tre classi siamo arrivati a sette - l'apice negli a.s. 2019/20 e 2020/21 con otto classi - e questo significa che le risposte rispetto alle aspettative delle famiglie sono positive, credono nel nostro progetto educativo».

Nel 1990 condusse la scuola **Glauco Pretto** che, dopo gli anni del boom, dovette convivere con i problemi economici paventavano una possibile chiusura delle Don Allegri.

Una ventata di aria fresca arrivò nel 1995 - dirigente **Pierluigi Rossato** ('94-2006) - con la nascita della cooperativa sociale "Cultura e Valori" che con uno spirito innovativo rimise in moto il progetto educativo. Dall'a.s. 2012/13 la scuola trasloca nell'ex seminario dei frati Cappuccini di Villafranca (via A. Rizzini 4) con cui si instaura una relazione: «La condivisione degli spazi è molto bella e significativa. Il carisma dei Cappuccini ci coinvolge, ci appartiene e ci affascina».

Il dirigente, diventato da qualche anno presidente della Cooperativa e al suo 42° anno di insegnamento di educazione fisica, conclude: «La mia vita da quando sono arrivato a Villafranca è cambiata. Sono stati anni impegnativi che mi hanno coinvolto molto, ma sono contento dei riconoscimenti che ho raggiunto e di come è cresciuta la scuola».

Don Calabria: progetto "CottimaCrui"

COTTImaCRUI? Con questo gioco di parole la scuola di formazione Don Calabria ha scelto di presentare un progetto per la realizzazione di un prodotto da forno commercializzabile, in collaborazione con professionisti del territorio. Lo scopo è quello di aumentare le competenze dei giovani allievi che favoriscano le probabilità di impiego e forniscano strategie efficaci di inserimento nel mercato del lavoro.

Il nome del progetto unisce il termine **COTTI** come i prodotti che andremo a realizzare e **CRUI**, termine preso in prestito dal dialetto veronese, che indica in modo ironico e scherzoso gli studenti delle scuole professionali che per pregiudizio comune vengono visti come svogliati e poco interessati allo studio. L'idea nasce dalla volontà di creare sinergie tra la nostra scuola e importanti realtà produttive locali, che rappresentino il territorio di appartenenza per valorizzare le eccellenze e farle conoscere agli allievi come esempi significativi di imprenditorialità. La scuola di ristorazione **SFP Don Calabria di Bovolone** è una scuola di formazione professionale che da 40 anni opera sul territorio veronese ed ha quindi trovato la partnership ideale nella **pasticceria Perbellini di Bovolone**, nella figura del titolare Pierluigi, storica e tipica realtà del territorio. Da sei generazioni la famiglia Perbellini è un punto di riferimento importante nella pasticceria veronese: la stretta collaborazione consisterà in lezioni dedicate, workshop e supervisione al progetto. Si andrà realizzando un prodotto da forno preparato con ingredienti stagionali e tipici del territorio; lo studio verrà fatto dai ragazzi del corso di cucina insieme agli insegnanti di laboratorio.

Gli allievi del corso di sala dovranno ideare il packaging, delle proposte di presentazione ed eventuali bevande di accompagnamento oltre la promozione pubblicitaria.

Nei prossimi mesi quindi, se vedrete uscire arcobaleni dai comignoli della scuola, passeggiando per piazza Donatori di sangue 1, non spaventatevi, sarà per qualche sperimentazione alchemica con ingredienti insoliti: biscotti mele e asparagi accompagnati dal "vin de pomi", brioches al radicchio farcite con confettura di pere al valpolicella, grissini salati alle fragole accompagnati da salsa alla zucca.

COESIONE ITALIA 21-27 VENETO
Cofinanziato dall'Unione europea
REGIONE DEL VENETO

SCUOLA DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE
DON CALABRIA
Organismo di Formazione accreditato dalla Regione del Veneto

"Scuola Aperta"

17 novembre 2023 dalle 16,00 alle 21,00

1 dicembre 2023 dalle 20,30 alle 22,00
Serata di Orientamento per Famiglie

16 dicembre 2023 dalle 10,00 alle 13,00

I docenti e gli allievi della nostra scuola di Bovolone apriranno i laboratori della scuola per farvi vivere un'esperienza immersiva.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE:
- Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Piazza Donatori di Sangue, 1 - Bovolone (Vr)
045 81.84.474
areaformativa@centrodoncalabria.it
www.sfpdoncalabria.it

Orientamento: Liceo Medi si fa in due!

È ora di scegliere la scuola superiore e per presentare la propria offerta il Liceo Medi sarà presente sia nella giornata di sabato 28 ottobre, presso il Salone dell'Orientamento di Villafranca in via Rizzini, sia presso il Salone dell'Orientamento di Verona, previsto quest'anno dal 9 all'11 novembre presso il palazzo della Gran Guardia.

Il Liceo Statale Enrico Medi di Villafranca, attivo dal 1975, nasce come Liceo Scientifico, ma negli anni ha ampliato la propria offerta formativa e ad oggi conta più di 1200 studenti, che hanno scelto questo istituto sia per la solida formazione culturale che garantisce, in grado di consentire loro il proseguimento degli studi con successo, sia una dimensione educativa che promuove la centralità della persona.

Il Liceo Medi da sempre guida e sostiene i suoi studenti nel percorso di crescita umana avendo cura dell'individualità dell'allievo per valorizzarne capacità e stili di apprendimento e per fare in modo che nella scuola egli si formi nella sua interezza e

complessità. Numerose sono le iniziative progettuali volte a sottolineare l'importanza del benessere psicofisico della persona.

A questo scopo viene proposto ogni anno un Progetto Accoglienza per le classi prime, caratterizzato da una settimana di iniziative interamente dedicate ai nuovi iscritti, affinché si riconoscano come gruppo classe nel rispetto delle reciproche differenze.

L'offerta formativa del Liceo Medi propone sette indirizzi di studio:

✔ **Liceo Scientifico Tradizionale**

✔ **Liceo Scientifico potenziato Cambridge**, cioè con un focus sull'apprendimento dell'inglese anche mediante l'insegnamento di discipline in lingua.

✔ **Liceo Scientifico delle Scienze Applicate**, che sviluppa competenze anche in ambito informatico.

✔ **Liceo Classico**, con potenziamento di lingua inglese e conversatore di madrelingua nel primo e nel secondo biennio.

✔ **Liceo delle Scienze Umane**, che fornisce i fondamenti della psicologia e della pedagogia

✔ **Liceo Linguistico**, con tre lingue straniere fin dal primo anno e attività di conversazione settimanale con docenti madrelingua.

✔ **Liceo Economico Sociale**, che integra il curricolo delle scienze umane con lo studio del diritto e dell'economia politica e di una seconda lingua straniera.

L'orario settimanale prevede la frequenza dal lunedì al venerdì.

Punto di forza della scuola è da sempre quello di garantire una vasta progettazione, fatta di esperienze formative dirette in laboratorio, di stage all'estero, di scambi linguistici e di iniziative artistico culturali (gruppi di lettura, laboratori artistici e teatrali).

Al Liceo Medi è inoltre possibile conseguire certificazioni linguistiche e partecipare a concorsi e iniziative nazionali, come il Pi Greco Day, le Olimpiadi della matematica e i Certamina letterari.

Le uscite didattiche e i viaggi di istruzione che vengono proposti sono inerenti agli aspetti caratterizzanti ciascun indirizzo, allo scopo di valorizzare ogni percorso di studio.

Nove posti in più nei nidi a San Giovanni

Sono nove i posti in più nelle strutture locali dedicati ai bimbi della prima infanzia, messi a disposizione dall'Amministrazione con il Fondo di Solidarietà comunale per il potenziamento del servizio asilo nido per l'anno 2023 con uno stanziamento di 69.012,35 euro.

«L'Amministrazione, al fine di contenere le rette a carico delle famiglie, corrisponde già un contributo di 1.300 euro per bambino residente e frequentante per ogni scuola dell'infanzia paritaria locale – sottolinea l'assessore all'Istruzione Debora Lerin. Questa nuova convenzione sostiene l'aumento dei numeri di accoglienza per i più piccoli con la classe primavera alla Maria Immacolata di Pozzo e alla Ciccarelli e al nido integrato Gesù Bambino di Raldon. Da indicazione Ministeriale, il Comune deve garantire il rispetto della copertura del servizio, dedicato alla prima infanzia, fino al raggiungimento del 33% del numero delle nascite».

Al nido comunale A. Sabin sono disponibili 46 posti, ai quali si aggiungono 20 posti per entrambe le classi primavera esistenti e altri 22 posti al nido integrato. «Colgo l'occasione della firma di questa importante convenzione e della fattiva collaborazione con le scuole paritarie - conclude l'assessore Lerin - per esprimere soddisfazione per il recupero, da parte della Mons. G. Ciccarelli, della struttura dedicata alla prima infanzia "La Tartaruga", dismessa a luglio scorso».

LICEO
E. MEDI
LICEO A VILLAFRANCA DAL 1973

LICEO M ENRICO MEDI VILLAFRANCA

Ti aspettiamo!

SCUOLA APERTA
- Venerdì **3 Novembre** ore 17:30
- Sabato **25 Novembre** ore 10:00
- Giovedì **14 Dicembre** ore 17:30

"UNA GIORNATA AL MEDI"
- **Scientifico Cambridge** Martedì 21 Novembre
- **Scienze Umane** Giovedì 23 Novembre
- **Scienze Applicate** Lunedì 27 Novembre
- **Scientifico** Mercoledì 29 Novembre
- **Economico Sociale** Venerdì 1 Dicembre
- **Classico** Martedì 5 Dicembre
- **Linguistico** Giovedì 7 Dicembre

7 INDIRIZZI DI STUDIO

7 STRADE DA PERCORRERE INSIEME

CONTATTI
0457902067
www.liceomedivr.edu.it
orientamento@liceomedivr.edu.it

GIORNATA AL MEDI ISCRIVITI QUI

VENDITA PELLET

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

info: 347 5573651

Via Cavazza, 49 - Bovolone (VR)
(davanti Bar Edicola)

Esiste un luogo dove la ***dolcezza*** è di casa.

Punto Dolce

Piazza Umberto I, 84
37057 San Giovanni Lupatoto
(Verona)

Via Bellevere, 7
37051 Bovolone
(Verona)

Dal martedì al sabato
8:30-12:30, 15:30-19
Chiuso lunedì e domenica

Vieni a scoprire
l'ampio assortimento di cesti Natalizi
e scegli il più adatto da condividere
con chi ami

Con gli Auguri di Matilde Vicenzi.

Matilde VICENZI 1905

www.MatildeVicenzi.it

Grande festa per i 50 anni dalla nascita del Gruppo Podistico Gli Sbandati di Bovolone

Se fosse un matrimonio si direbbe che il Gruppo Podistico gli Sbandati ha festeggiato sabato 7 ottobre le "nozze d'oro", ma in questo caso non si tratta di nozze, e allora? Beh possiamo dire che quest'anno hanno semplicemente festeggiato "50 anni d'oro". Infatti cinquant'anni sono passati da quel 1974 quando una piccola compagnia di amici decise di mettere assieme un gruppo di marciatori dandogli un nome un po' strano, ma bello, "riconoscibile da lontano" si direbbe: "Gli Sbandati". La festa è iniziata con la partecipazione da parte del gruppo alla messa di ringraziamento nel duomo di Bovolone per poi recarsi presso il ristorante "Da Gianni" dove un ricco buffet, accompagnato dall'aperitivo, ha preceduto la cena. Il convivio è iniziato con "l'Inno degli Sbandati" eseguito dal complesso Ricki e le Perle. Il Presidente Alberto Pasetto, dopo un breve discorso di ringraziamento a tutti i partecipanti lasciava la parola al Sindaco Orfeo Pozzani che si è congratulato, tra le altre cose, per l'importante traguardo raggiunto. Pasetto ha ceduto quindi il microfono ai Presidenti di associazioni veronesi che hanno portato il loro saluto. Tra una portata e l'altra il Direttivo degli Sbandati, ha premiato diverse persone che si sono distinte in tutti questi anni collaborando e partecipando attivamente con gli stessi e, in modo particolare, sono stati premiati gli ex Presidenti che si sono alternati in 50 anni di storia del gruppo. Un premio speciale, anzi due, sono stati consegnati all'attuale Presidente Pasetto, il tutto accompagnato musicalmente (a sorpresa) da una sua incisione (su nastro magnetico) di qualche anno fa. Sul finire della cena è arrivata la torta accompagnata sempre dall'inno degli Sbandati cantato un po' da tutti ed eseguita sempre da Ricki e le Perle che dopo l'inno hanno iniziato la loro serata con canzoni anni 60/70 italiane, serata che si è protratta fino a quasi mezzanotte. Una trentina di persone rimaste, si sono scatenate in balli e "trenini" sul "gran finale" del complesso. In ricordo di questa festa a tutti è stato consegnato un bellissimo calendario illustrato a colori dei 50 anni di storia degli Sbandati che ritrae in copertina, l'attuale Presidente Pasetto con il fondatore storico del gruppo Giancarlo Massagrande scomparso una decina d'anni fa.

Claudio Bertolini

Grande successo al teatro Alida Ferrarini per lo spettacolo "Grazie Alfio"

Davanti ad un teatro gremito di persone il 29 settembre si è tenuto lo spettacolo "Grazie Alfio" al teatro Alida Ferrarini di Villafranca per ricordare Alfio Cantarella, batterista e cofondatore dell'Equipe 84 all'inizio degli anni 60. La data scelta dal promotore della serata Loris Zanon, fraterno amico e collaboratore per oltre 25 anni di Alfio, non è stata scelta a caso ma anche per ricordare uno dei più famosi 45 giri scritto da Mogol e Battisti e inciso dall'Equipe 84 nel 1967 che vendette quasi 2.000.000 di copie ottenendo per questo anche il riconoscimento del "Disco d'oro". La serata, presentata da un strepitoso Franco Oppini ex "I Gatti di Vicolo Miracoli" è iniziata con un ricordo di Alfio da parte di Zanon il quale subito dopo ha ricevuto dalla Corrente Letteraria "Gli insonni" il premio "Gioiello Donna Verde" riservato a tutti gli organizzatori di spettacoli musicali e culturali con questa motivazione: "A Loris Zanon, organizzatore di spettacoli. Portatore da molti anni di sincera e vera vocazione per tutto ciò che è musica, cultura, musica sempre viva nelle nostre più belle emozioni presenti e vissute. Da più di 25 anni fedele e braccio destro di Alfio Cantarella". La serata è stata aperta da Ricki e le Perle che hanno eseguito 3 canzoni dell'Equipe 84, la classica "29 settembre", "Un angelo blu" e la famosissima "Io ho in mente te". Si sono susseguiti sul palco tutti gli artisti degli anni 60/70 amici di Alfio, Mal dei Primitives, Paki dei Nuovi Angeli, Livio e Valerio Camaleonti, Gian Pieretti, Donatello, il cantante veronese Dino, Bobby Posner dei Rokes che hanno interpretato le loro canzoni più famose che all'epoca vendettero milioni di dischi come: "Pensiero d'amore", "Applausi", "Io mi fermo qui", "Donna felicità" "Pietre", "Il sole è di tutti", "E la pioggia che va" e tante altre presentate sempre da uno spumeggiante Oppini che con le sue battute ha saputo coinvolgere con maestria il pubblico. Il gran finale ha visto protagonisti tutti gli artisti che accompagnati dal vivo da Ricki e le Perle hanno ricantato "29 settembre" e "Io ho in mente te" dove su quest'ultima il pubblico si è scatenato in balli e canti con gli stessi protagonisti. Il ricavato della manifestazione è stato devoluto all'Associazione Alzheimer di Verona.

Claudio Bertolini

EL PAIARFOLK
Associazione Culturale Tradizioni Popolari
ORGANIZZA
un corso di danze popolari italiane e dal mondo presso il
CENTRO S.S. CASELLA
BOVOLONE (VR)
tutti i sabato dalle 9:30 alle 11:00
a partire dall'11 novembre.
Info: 340 6813144

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%

SG ENERGIA

SPORTELLO LUCE E GAS

Con SG ENERGIA puoi accedere a 4 linee dedicate alla salute e al benessere con Mynet.blue e scoprire i nostri servizi:

Fatture Gas su consumi effettivi
Se si sceglie di fornire l'autolettura del contatore.
È possibile farlo via web o telefono.

Attivazione nuove utenze

Posa contatori

Volture

LE 4 MURA quattro
SOLUZIONI IMMOBILIARI

CONSULENZA IMMOBILIARE

PROPONE IN AFFITTO:

Negozio 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 €

Attico con vista sul centro del paese. L'appartamento è da ristrutturare ed è composto da soggiorno, cucina abitabile, tre camere da letto, due bagni e ampia terrazza panoramica.
Completano l'immobile tre garage singoli, cantina, soffitta.

Bovolone (VR)

3 camere da letto

2 bagni

Prezzo 140.000,00 €

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

I meccanismi di difesa più comuni (Prima parte)

Come anticipato nella scorsa uscita, continuiamo a parlare dei meccanismi di difesa. Non riusciremo a trattarne tutti in questo articolo, ma ne tratteremo alcuni e i prossimi li lasciamo per l'uscita di dicembre. Esistono diversi tipi di meccanismi di difesa che vengono definiti immaturi e maturi a seconda del periodo di crescita in cui vengono sviluppati: i meccanismi difesa primari o immaturi, sono quelli sviluppati durante l'infanzia e tendono ad essere totalitari e difficili da gestire, mentre i maturi o secondari vengono sviluppati in seguito. I principali meccanismi di difesa sono:

- **Negazione**: La negazione è uno dei meccanismi di difesa più comuni e coinvolge, appunto, la sfera della negazione della realtà. Esistono casi di semplice negazione dove ciò che viene negato sono solo gli affetti (per esempio nel caso di una fine di una relazione, si può negare l'amore che si provava verso l'altra persona), mentre nel caso del diniego in psicologia è la realtà stessa che viene negata, portando così a una psicosi. Il diniego è primario e primitivo, che può arrivare al delirio. L'atteggiamento in questo tipo disadattivo potrebbe essere riassunto con il motto "se non lo riconosco e non l'accetto non è mai successo".
- **Repressione**: La repressione è un meccanismo di difesa che si definisce con il reprimere i sentimenti che ci potrebbero far soffrire o spaventare. Brutti pensieri, ricordi dolorosi o traumatici vengono nascosti all'interno di noi stessi con la speranza che non saltino mai più fuori. In realtà questi sentimenti non scompaiono davvero. Queste sensazioni, pensieri, sentimenti che abbiamo represso influenzeranno il nostro comportamento e potranno influire nelle relazioni. Il pericolo peggiore della repressione consiste nel fatto di non sapere mai quando questa rappresentazione interna dell'angoscia che abbiamo nascosto salterà fuori e con che potenza e distruzione.
- **Proiezione**: La proiezione in psicologia consiste nell'attribuire ad un'altra persona, alcune proprie caratteristiche o impulsi che non ci riconosciamo. L'altro verrà pertanto percepito come ostile e pericoloso. Un paranoico delirante potrebbe proiettare aspetti di sé che non riconosce su altri e creando così dei deliri paranoici.
- **Identificazione proiettiva**: l'identificazione proiettiva che si caratterizza anche in questo caso da una scissione delle qualità buone e cattive, proiettando quelle cattive sull'altro. In questo caso inoltre viene aggiunta anche una sorta di tentativo di controllo: proiettando le proprie qualità sull'oggetto relazionale, la persona si sente in grado di poter identificarle e controllarle dall'esterno, in maniera normalmente aggressiva.
- **Spostamento**: Lo spostamento, riguarda il porre la minaccia o l'impulso incontrollabile al di fuori del corpo, riversandolo su un oggetto. In questo modo la minaccia, invece di essere rimossa, viene spostata all'esterno e quindi avvertita come qualcosa al di fuori del sé e non più qualcosa di interno e inaccettabile. Un esempio pratico di meccanismo di difesa riguardante lo spostamento, potrebbero essere le fobie.
- **Regressione**: La regressione, si presenta quando il dolore o il trauma subìto è così forte che non si riesce ad affrontare e si ritorna a uno stadio precedente di comportamento rappresentato dall'infanzia. Il ritorno a questo periodo permette all'individuo di eliminare le ostilità attuali fingendo che ancora non siano avvenute. La regressione si può manifestare nei bambini, per esempio, in circostanze che gli apportano ansia: non essendo in grado di rispondere coi canoni comportamentali dei bambini della sua età inizia a rispondere a questo problema con comportamenti di quando era più piccolo che lo compiacevano. Per esempio, come fare i capricci o fare la pipì a letto: tutte situazioni che coinvolgono il genitore e che ne accentuano la sua dipendenza. Esiste anche una forma di regressione psicologica legata sempre all'aspetto infantile ma più adattiva, che viene denominata Regressione al servizio dell'Io (termine coniato da Kris nel 1952) per spiegare l'uso della regressione come mezzo per la creatività. Questo meccanismo di difesa può apparire anche negli adulti, in momenti di particolare stress o dolore. Alcuni sintomi o esempio del meccanismo di difesa regressione potrebbero riguardare il masticare penne o matite, dormire con un peluche caro o cercare di evitare le attività quotidiane.

Bene questi sono alcuni dei meccanismi di difesa che utilizziamo tutti i giorni, provate a capire se qualcuno di essi li usate anche voi…

Dott.ssa Susie Baldi
Psicologa/Psicoterapeuta

elevatori bime s.r.l.
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

L'albero della Pace

Il kaki o caco è uno dei frutti della stagione autunnale e lo vediamo "aranceggiare" progressivamente sulle numerose piante presenti nei nostri orti e giardini.
La pianta del caco non è autoctona, è originaria dell'estremo Oriente; la sua comparsa e diffusione sui nostri terreni è relativamente recente (1916 in Campania, per poi risalire fino alle regioni del Nord-Italia). Viene soprannominata "albero delle sette virtù", che, secondo la leggenda, sono la longevità, l'ombra, la mancanza di nidi, l'assenza di tarli, il verde delle foglie, la resistenza al freddo, la creazione del concime con i frutti caduti. Altro soprannome è quello di "albero della pace" perché a Nagasaki alcuni alberi sono sopravvissuti al bombardamento atomico.
La coltivazione del caco è abbastanza semplice e non ha bisogno di trattamenti specifici, se ci si accontenta di un frutto magari con qualche imperfezione, però genuino e naturale. La pianta è generosa e dona frutti in gran quantità. In moltissimi orti di Bovolone si erge una pianta di caco; i maestri di Villafontana hanno voluto piantarne un paio anche nel cortile della Scuola Elementare, in modo da poter godere di una bella ombra durante la ricreazione e di succulenti cachi alla ripresa autunnale delle lezioni.
Nella Pianura Veronese non siamo in presenza di estesi frutteti di caco per la commercializzazione e la vendita (per quello bisogna spostarsi in Emilia Romagna); da noi il caco veniva piantato per poi consumare i suoi frutti in famiglia.
I cachi danno energia e aiutano a combattere la stanchezza. Sono antiossidanti, diuretici e antinfiammatori naturali, ideali per risollevare le difese immunitarie nella stagione di passaggio.
I nostri nonni nel Dopoguerra non conoscevano di certo queste proprietà del caco, ma quando ne avevano la possibilità mangiavano avidamente questo frutto, senza star lì a calcolarne le calorie. Ecco allora perché non erano mai stanchi e anche dopo 10 o 12 ore di faticoso lavoro trovavano la volontà e l'energia di ballare lungamente sull'aia o in balere improvvisate valzer e mazurke, il liscio e la musica da ballo: erano i cachi!
Oggi pochi giovani mangiano i cachi, è un frutto passato di moda. È triste vederli raggrinzire e marcire sulla pianta, che ha già perso tutte le foglie, fino a staccarsi ai primi rigori invernali. Un tempo i contadini lasciavano volontariamente sulle piante un unico frutto per donarlo alla Madre Terra. Oggi viviamo nello spreco e nell'abbondanza, ma non abbiamo ancora trovato un sistema valido per salvare il nostro pianeta.

Ulisse Scavazzini
Centro Studi e Ricerche della Pianura Veronese

Il Corpo Bandistico di Bovolone ha attivato i suoi corsia

Sono aperte le iscrizioni per ai corsi di orientamento musicale, tenuti dallo storico Corpo Bandistico di Bovolone, inoltre è possibile aderire anche ai corsi per majorettes e sbandieratori.
Per quanto riguarda gli strumenti musicali, le lezioni si tengono il giovedì pomeriggio presso la sede, in via Franco Cappa 41, mentre i rimanenti corsi si svolgono il giovedì sera al Centro Contradale Casella.
Il Corpo Bandistico di Bovolone è da tempo un punto fermo per l'educazione musicale dei ragazzi, infatti in collaborazione con le scuole, organizza il progetto "La Banda nella Scuola - La Scuola nella Banda", che ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti a questo mondo, realizzando con gli insegnanti dell'Istituto uno spettacolo musicale di Natale.
Il presidente Giuseppe Perazzani, il vicepresidente Pierluigi Bissoli e il maestro Gianfranco Zanchettin ci tengono a sottolineare come sia importante coltivare la passione per uno strumento musicale e far parte di un gruppo di musicisti, ma soprattutto di amici.
Per informazioni ed iscrizioni (senza nessun limite d'età), è possibile contattare i seguenti recapiti: 328-3840021, 348-6528211, 348-4921781.

OPPEANO

Posata la prima pietra della scuola materna di Ca' degli Oppi

Posata la prima pietra per costruire la nuova scuola dell'infanzia di Ca' Degli Oppi. Scuola che sarà disposta su un solo piano per un'ampiezza di mille metri quadrati.
Il nuovo edificio, che ospiterà la materna San Girolamo, garantirà ai genitori anche un nuovo servizio: la sezione Primavera. L'opera costerà 2,2 milioni, somma coperta per 2 milioni e 50 mila euro da fondi PNRR, mentre i rimanenti 150 mila saranno investimenti comunali. Il nuovo asilo sorgerà a ridosso della nuova piazza, ma con accesso da via Gianfilippi.
Alla cerimonia della posa della prima pietra erano presenti una quindicina di piccoli della materna con le loro insegnanti. Il parroco, don Filippo Manara, ha benedetto il cantiere e ha letto la pergamena in latino con i nomi degli amministratori e del sacerdote, posta nelle fondamenta della scuola, assieme ad alcune monete coniate quest'anno. «Ringraziamo il comitato di gestione della materna della frazione», hanno dichiarato il sindaco Pierlugi Giaretta e il consigliere comunale Alessandro Montagnoli, «che ha sempre garantito ai genitori un servizio in un edificio parrocchiale vecchio che ora sarà sostituito. L'opera è segno della passione e della vivacità della nostra gente. Le scuole in paese sono state realizzate dopo profonde crisi della comunità quali le due guerre mondiali. In questo caso, abbiamo deciso con l'Assessore Luca Faustini ed il comitato dell'asilo, di chiedere i fondi del PNRR durante il lockdown».

CEREA

Natale a Cerea, luminarie installate già a ottobre per risparmiare sui costi

L'amministrazione comunale ha scelto quest'anno di installare le luminarie, con l'obiettivo di accendere il clima natalizio nella città di Cerea. Da un lato si punta quindi a decorare il territorio, dall'altro gli addobbi verranno collocati con un occhio rivolto al risparmio. L'installazione delle luci di Natale si è svolta già nel mese di ottobre, ma l'accensione delle luminarie avverrà dal 7 dicembre fino al 7 gennaio. Una differenza sostanziale, che permetterà al Comune di risparmiare un 30% rispetto ai costi di mercato. È questa la ragione che ha spinto l'amministrazione ad anticipare l'installazione.
Non deve stupire quindi se si vedono installate le luminarie in anticipo, l'accensione però avverrà solo in un secondo momento, per dare il là alle festività e allo spirito del Natale.

Gestire i conflitti con gli adolescenti nel periodo post-Covid

A preso via il 12 ottobre all'Area Exp, il progetto "Scuola genitori", con l'obiettivo di avviare un confronto sul tema dell'educazione dei propri figli patrocinato dal Comune di Cerea.
Il secondo incontro si terrà venerdì 10 novembre presso l'Area Exp, nella Sala Convegni, alle ore 20.45 e sarà tenuto da Massimo Lussignoli, pedagogista e formatore CPP che parlerà di come "Gestire i conflitti con gli adolescenti nel periodo post-Covid".
Gestire la naturale predisposizione ai conflitti degli adolescenti è sempre molto faticoso, in questa fase evolutiva, un ruolo debole dei genitori, in particolare del padre, rischia di influenzare la loro crescita e di ampliarne le difficoltà. Nel periodo post-Covid i ragazzi hanno manifestato segnali di disagio di fronte ai quali i genitori si trovano impreparati. Ai figli servono argini, direzione, limiti e dal punto di vista dell'adulto serve un interesse di servizio (mettersi al servizio della loro formazione). Non è il trascorrere tanto tempo con loro la garanzia e il sinonimo di una buona educazione e neanche parlagli a non finire. Meglio organizzare bene, nel gioco di squadra tra genitori, le regole delle nuove autonomie, valorizzando il ruolo di padre. Di questo e di tanto altro ancora si parlerà in questo incontro. Per informazioni dell'incontro rivolgersi alla Biblioteca Comunale, tel. 0442-320494.
Ingresso libero.

INTEGRATORI Larix LABORATORI ALIMENTARI

Prevenire Naturalmente...

LA STAGIONE AUTUNNALE È ARRIVATA!

Con l'arrivo del freddo o anche per semplice effetto dello stress il nostro organismo è esposto a vari pericoli che rischiano di intaccarne la salute. Il sistema immunitario è costretto a lavorare con grande intensità per proteggere l'organismo dagli agenti patogeni e quindi allontanare raffreddori e malattie influenzali protratte. Prendersi cura delle proprie difese immunitarie, sempre più spesso indebolite da stress, stanchezza, alimentazione non corretta, è fondamentale per affrontare al meglio i malanni tipici di questa stagione. Alcune piante hanno un utilizzo noto e provato da innumerevoli studi scientifici per le naturali difese dell'organismo, tra queste l'**Echinacea.**

ECHINACEA

L'Echinacea (Echinacea purpurea, Echinacea angustifolia ed Echinacea pallida) è sicuramente una delle più conosciute e studiate piante officinali poiché in grado di favorire le naturali difese dell'organismo e curare i sintomi di malattie da raffreddamento.
L'Echinacea, infatti, lavora sul nostro sistema immunitario rendendolo capace di agire più velocemente agli stimoli esterni (c.d. funzione immunostimolante). La sua assunzione consente di attivare l'azione fagocitaria dei macrofagi (cellule della linea di difesa primaria dell'organismo), di stimolare i linfociti e aumentare la produzione di citochine, rinforzando così il sistema immunitario, di adulti e bambini.
Conosciamo le proprietà dell'Echinacea:

antivirale, e **immunostimolante**, con forte azione stimolante del sistema immunitario, aiuta a trattare e a prevenire le infezioni di ogni tipo. Viene largamente impiegata nella profilassi e trattamento delle malattie di tipo influenzale, bronchite cronica, stati infettivi generali acuti e cronici con interessamento delle vie respiratorie. Può ridurre sia la durata dei sintomi oggettivi (ingrossamento dei linfonodi, lingua impaniata ...) sia quelli soggettivi (cefalea, rinorrea, lacrimazione) con conseguente miglioramento del quadro clinico.
antinfiammatoria.

ECHINATRE dei Laboratori Larix unisce in un unico prodotto la forza delle **3 Echinacee (Pallida-Angustifoglia-Purpurea)** rafforzando le naturali difese dell'organismo e la funzionalità delle prime vie respiratorie.
Il nostro integratore è disponibile in gocce, flaconcini da 15 ml e nel classico formato da 60 opercoli di gelatina vegetale.

Bibliografia:

Cvetnić Z, et al. "Antimicrobial activity of grapefruit seed and pulp ethanolic extract". Acta Pharm 2004; 54:243-250
Harich J. "Antimicrobial Grapefruit Extract". Biotechnol Adv 1996; 4:372-373
Heggers JP, et al. "The effectiveness of processed grapefruit-seed extract as an antibacterial agent: II. Mechanism of action and in vitro toxicity". J Altern Complement Med 2002; 8:333-340
Firenzuoli, F. 2009. Fitoterapia. Guida all'uso clinico delle piante medicinali. Elsevier (Ed.). 571 pp.
Campanini, E. 2005. Dizionario di fitoterapia e piante medicinale. II edizione. Tecniche Nuove (Ed.). 635 pp.
Capasso, F. Girandolini, G. Izzo, A.A. 1999. Fitoterapia. Impiego razionale delle droghe vegetali. Springer (Ed.). 1031 pp.

LARIX LABORATORI - Isola Rizza (VR) Italia
Tel. 045.7125664 - Fax 045.7129084 - www.larixlaboratori.com
Larix LABORATORI

WHERE IDEAS MEET ENTERPRISES

veronafiere
Trade shows & events since 1898

VERONAFIERE.IT

Speciale

Fieracavalli

a Verona dal 1898

■ Dal 9 al 12 novembre a Verona la più importante rassegna di settore

Passione per il mondo equestre

Fieracavalli festeggia 125 anni e rende protagonisti della nuova edizione, a Veronafiere **dal 9 al 12 novembre**, 2.500 cavalli di 60 razze e la loro relazione con l'uomo. Quattro giorni dove sportivi, operatori del settore e appassionati potranno scoprire tutte le sfaccettature del mondo equestre grazie a **12 padiglioni e 6 aree esterne** per oltre 128mila metri quadrati, con 35 associazioni allevatoriali, 700 aziende espositrici da 25 Paesi oltre **200 eventi in programma**, tra competizioni, spettacoli e convegni.

A dare il via all'edizione dell'anniversario la nuova campagna stampa, firmata da Toni Thorimbert, che rappresenta storie differenti, ma capaci di raccontare un'unica e incredibile passione, quella per il cavallo.

Nove scatti di uomini e donne autentici, che fanno del loro amore per questo animale non solo un lavoro, ma un vero e proprio stile di vita: un buttero, un maniscalco, una groom, un allevatore, due giovani amazzoni, una horse watcher, lo show director di Jumping Verona - unica tappa italiana della Longines FEI Jumping World CupTM – fino a Pietro, ragazzo affetto da sindrome dello spettro autistico e protagonista del progetto Riding The Blue.

L'attenzione per i cavalli, però, non si manifesta solo attraverso il lavoro e la passione, ma anche nel rispetto del loro benessere.

Partendo da questo principio, Fieracavalli, lancia **Horse Safety System**: un progetto di sicurezza – per animali e visitatori – basato sulla rimodulazione del layout del quartiere fieristico, dentro e fuori i padiglioni, sull'aggiornamento del codice etico e sull'istituzione di un Comitato di Indirizzo e di un Comitato Scientifico in grado di vigilare sul rispetto delle nuove regole.

«Fieracavalli è da sempre l'evento di punta del mondo equestre italiano e non solo – commenta **Federico Bricolo**, presidente di Veronafiere –, grazie a un dialogo continuo con tutte le istituzioni e il settore, dall'allevamento al comparto sportivo, e ai tanti altri partner. Ecco perché al nostro fianco anche in questa edizione dei 125 anni possiamo contare sul supporto di tanti e storici "amici" di Fieracavalli, come il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, il ministero degli Affari Esteri con ICE-Agenzia, la Regione del Veneto, il Comune e la Provincia di Verona, e poi FEI e FISE e tutte le oltre 35 associazioni allevatoriali e sportive sempre presenti».

«Fieracavalli ha sempre avuto un posto speciale tra i prodotti della Fiera di Verona – commenta **Maurizio Danese**, amministratore delegato di Veronafiere – perché la nostra attività di organizzatori di manifestazioni nasce ufficialmente nel 1898, proprio insieme alle fiere semestrali dell'agricoltura e dei cavalli. Oggi il salone rappresenta uno dei nostri brand storici, più conosciuti e amati. Perché è passione allo stato puro, ed è una passione che unisce, come recita il claim di questa edizione. Credo che sia questo il vero punto di forza di questo evento, che da 125 anni accompagna l'evoluzione del mondo equestre in tutte le sue declinazioni, coniugando allevamento, sport, business, sostenibilità, spettacolo e solidarietà».

«La passione è una delle parole chiave di Fieracavalli ma parlare di mondo equestre significa anche riferirsi ad un comparto che genera affari – fa sapere **Raul Barbieri**, direttore commerciale di Veronafiere –. Dobbiamo sempre ricordare che il salone nasce proprio come un mercato dei cavalli di livello europeo. E oggi, con 700 espositori provenienti da 25 Paesi, il salone rappresenta una delle più grandi vetrine internazionali per il trade business del settore, con ampi spazi dedicati alle aree commerciali dove espongono i migliori brand nazionali e internazionali».

Le info per i biglietti

Orari: giovedì, venerdì e sabato: 9.00 – 23.00; domenica: 9.00 – 19.00

Si ricorda che i padiglioni commerciali chiudono alle ore 19.00. Nell'orario serale restano aperte le aree spettacoli, i ring di gara e gli stand gastronomici.

Chiusura Biglietterie alle ore 21.00 (domenica 12 alle ore 18.00)

Ultimo accesso consentito alle ore 22.15 (domenica 12 alle ore 18.15)

BIGLIETTI online: €24,00* intero – €17,00* ridotto; **in cassa:** €27,00 intero – €19,00 ridotto

* esclusi eventuali diritti di prevendita e commissioni di servizio

PROMO COMBO: La promozione comprende uno sconto sul biglietto Fieracavalli, da abbinare obbligatoriamente al biglietto di uno degli eventi collaterali: o Gala D'Oro o Jumping Verona.

***IMPORTANTE!** La data del biglietto Promo Combo deve essere la stessa del titolo di accesso all'evento collaterale (Gala d'Oro o Jumping Verona) selezionato.

Adolescenti e Ippoterapia a Santa Giuliana

Del mondo dell'adolescenza e di come rinsaldare le "fratture" dei ragazzi si è parlato all'ospedale di Santa Giuliana, struttura sulle Torricelle per la cura e la riabilitazione delle persone con disturbi psichici, al convegno "Iaa: le progettazioni psico-educative e riabilitative per le nuove adolescenze".

«Oggi l'Istituto Sorelle della Misericordia – ha spiegato il direttore generale **Tiziano Zenere** – dispone di 119 posti convenzionati con il sistema sanitario nazionale, ben 38 per gli adolescenti. Registriamo 700 ricoveri l'anno, tra cui 100 di adolescenti e siamo pronti ad aumentare gli interventi per queste fasce giovani».

Lo psicologo **Amedeo Bezzetto**, Responsabile dell'Area riabilitativa Adolescenti afferma: «Per essere persone sane occorre che gli adolescenti oggi spendano le proprie capacità, seguano un microprogramma di lavoro giornaliero, che facciano servizio agli altri: aiutare il compagno di banco, apparecchiare la tavola... Fare esercizio attivo per diventare il proprio personaggio. E se l'esercizio è positivo costruiscono un personaggio positivo. Se li lasciamo senza compiti, senza relazioni, non facciamo in modo che si costruiscano come personaggi».

La parte riabilitativa di cui si occupa l'ospedale prevede anche percorsi con diverse attività laboratoriali, musicali, scolastiche. In questo contesto si inseriscono anche gli interventi assistiti con i cavalli. Dei quali hanno parlato **Lino Cavedon**, psicologo-psicoterapeuta, che ha condiviso le evidenze cliniche dei fenomeni che si sviluppano durante le sessioni riabilitative con il cavallo; **Michele Marconi**, educatore professionale che ha presentato il lavoro al maneggio con i ragazzi di Santa Giuliana; **Silvia Gagliardoni**, psicologa-psicoterapeuta, che ha spiegato il modello di presa in carico di adolescenti e famiglie per strutturare percorsi individuali; **Linda Fabrello**, coadiutrice e curatrice dei cavalli, che ha illustrato i significati del maneggio e i luoghi in cui l'ospedale svolge questa attività. «Con il cavallo e sul cavallo i ragazzi conoscono se stessi – spiega Michele Marconi –. È un'attività nuova e sana che li porta fuori dalla struttura. Al maneggio si rapportano con i coetanei e hanno una percezione di autoefficacia: si sentono partecipi, attivi del proprio progetto di cura attraverso la relazione senza farmaci e camici bianchi. Questa attività agevola autonomia, responsabilità, gestione delle proprie azioni e capacità di entrare in relazione adeguata a un contesto».

Il giro del mondo nei padiglioni e nelle attrazioni presenti in fiera

Razze show e sport equestri

La straordinarietà di Fieracavalli è da sempre quella di saper ospitare, in un ambiente fieristico cavalli, addetti ai lavori, curiosi e appassionati, in grado di convivere nel rispetto reciproco e di creare quel melting-pot incredibile in grado di raccontare tutte le sfaccettature di un mondo affascinante quanto vasto, come quello equestre.

Si inizia con il giro del mondo delle razze dai padiglioni 2 e 10 dove il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste e AIA-Associazione Italiana Allevatori permettono di scoprire le più antiche razze italiane e il Cavallo da Sella italiano, proseguendo al **Padiglione 9** con il cavallo di Pura Razza Spagnola.

Agli esemplari tipici del mondo americano, invece, sono dedicati due **padiglioni (11 e 12)** con i migliori esemplari di Appaloosa, Paint e Quarter Horse. Tappa d'obbligo, infine, al **padiglione 3**, completamente riservato al principe delle razze equestri, il Purosangue Arabo.

L'offerta sportiva si conferma, ancora una volta, una delle attrattive principali della manifestazione che, per quattro giorni, si trasforma nella capitale dello sport nazionale e internazionale. La Federazione Italiana Sport Equestri – a cui è affidato il **Padiglione 5** (Arena FISE) – raccoglie i migliori talenti di domani in un programma serrato di gare, che comprende il Progetto Sport, il Master Sport, la 35a Coppa delle Regioni Pony, il Trofeo Pony, la Coppa Campioni Pony, la Coppa Gold Champions e l'attesissimo Gran Premio delle Regioni Under 21.

Il Padiglione 8, invece, è il teatro della 22ª edizione del Jumping Verona, unica tappa italiana della Longines FEI Jumping World CupTM, che richiamerà a Verona il Gotha del Salto Ostacoli Internazionale impegnato in tre giornate di competizioni che culminano nell'attesissimo Gran Premio CSI5*W in programma **domenica 12 novembre**.

I **Padiglioni 11 e 12**, infine, ospitano il Westernshow: lo spazio dedicato al meglio delle competizioni del mondo americano. Il **Padiglione 11**, nello specifico, vedrà 350 concorrenti – provenienti da tutta Europa – sfidarsi nel Campionato Europeo Open, Youth e Junior, Juvenile, Futury e Champion of Champions di Barrel Racing, oltre al Campionato Europeo Open, Youth e Junior, Futury e Champion of Champions di Pole Bending, tutte gare targate National Barrel Horse Association Italia (NBHA).

Il **Padiglione 12**, invece, ospiterà competizioni di Ranch Riding organizzate dall'Associazione Italiana Quarter Horse (AIQH) in collaborazione con l'American Quarter Horse Association (AQHA). Il palinsesto, infine, si completa con Gimkana Western e Gimkana English, con la segreteria organizzativa di SEF-ITALIA.

Quando si spengono le luci dei padiglioni, si accendono i riflettori su **ARTè, il Gala d'Oro di Fieracavalli**, che quest'anno rende omaggio al cavallo – da sempre fedele compagno dell'uomo – e alle sue rappresentazioni artistiche, fatte rivivere grazie a **12 emozionanti esibizioni** di artisti del calibro di Clemence Faivre, Carmine Pignataro, Giuseppe Cimarosa, Giulia Giona e dell'ospite d'onore, Santi Serra Camps.

Fieracavalli, inoltre, per legare le celebrazioni dei 125 anni al suo costante impegno verso i più fragili, dedica le tre serate del gala a tre differenti tematiche di sostenibilità sociale e inclusività. La serata di giovedì affronterà il tema della violenza sulle donne – più che mai attuale - mentre il venerdì e il sabato sera vedranno protagoniste, rispettivamente, AGBD Associazione Sindrome di Down ONLUS e l'iniziativa Ri.Abilitiamoci dell'Associazione Progetto Islander Onlus, che quest'anno sarà dedicata ai bambini oncologici dell'Ospedale Regina Margherita di Torino.

Appuntamento, infine, con Crazy Horse Night: una serata unica – in programma **sabato 11 novembre** a partire dalle 22.00 alle Gallerie Mercatali – con il Dj Set dell'artista internazionale Bob Sinclar.

Dall'Area family ai Sapori di Razza

Di giorno, al Padiglione 1, c'è l'**Area Family** che amplia l'area ludico-didattica con momenti di animazione, il tradizionale battesimo della sella e il battesimo del volteggio.

Nell'area A, all'interno del ring di movimentazione ad anello, prendono vita il **Bosco Didattico** e la **Fattoria Maggiorini**, in area D va in scena un susseguirsi di eventi spettacolari e adrenalinici, mentre nelle aree centrali esterne della fiera trova spazio l'area food regionale. Proprio questa sarà protagonista della seconda edizione di **"Sapori di razza"**: il contest che premia il meglio della cucina, influenzata dalla cultura equestre, tra i food truck all'interno della fiera. Lo chef **Alessandro Borghese** sarà ancora una volta l'ospite d'eccezione di questa sfida che consegnerà, domenica 12 novembre, il premio, di pubblico e giuria, per SAPORI DI RAZZA BEST STREET FOOD 2023 e per SAPORI DI RAZZA BEST LOOK 2023.

IL MURETTO. Immerso nel verde a due passi dal centro

Centro ippico da primato

di Jacopo Burati

Il centro ippico "Il Muretto" è un gioiellino situato a soltanto nove chilometri dall'Arena di Verona. Nasce nel 2014 con un'idea diversa di stabulazione del cavallo – paddock con capannine – e in meno di dieci anni si afferma sul territorio veronese come scuola di equitazione che attualmente ospita circa 85 cavalli. Gli ampi spazi a disposizione e il verde in cui è immerso "Il Muretto" regalano panorami affascinanti, serenità e benessere sia ai cavalli che alle persone.

Oggi la presenza di due campi coperti, un campo esterno, un tondino coperto, cinquanta box e una fornita "Club House" rendono il maneggio funzionale ai cavalieri e agli amatori. "Il Muretto" è un centro qualificato e riconosciuto dal CONI che ha come colonne portanti l'Istruttore Federale di II livello **Laura Perbellini** (che è anche proprietaria della struttura e veterinaria) e il Tecnico Federale di II livello **Marcello Merlin**. Il centro svolge attività di scuola per adulti e per bambini e prepara gli agonisti nelle discipline olimpiche del salto ad ostacoli e del dressage e in quelle americane del Reining e Cawhorse. Sacrificio, allenamento e passione: questi i punti cardine del lavoro di Laura che, con il prezioso aiuto dei suoi collaboratori, ogni giorno cerca di dare il meglio per i cavalli e per gli allievi. In una società come quella di oggi, incentrata sul "tutto e subito", il maneggio vuole essere un importante e sano punto di riferimento in cui i ragazzi possano crescere con buoni principi e soddisfazione.

Il Muretto si trova a Cadidavid, in via Belfiore 254. Pagina Facebook: centroippico.ilmuretto.

Laura Perbellini insieme ad una delle allieve del Centro Ippico Il Muretto dopo una gara

FIERA DEL BOLLITO. Isola della Scala dal 9 al 23 novembre

Largo ai Sapori d'Autunno

È stata presentata la XXI Fiera del bollito con la Pearà, una coppia spettacolare. Sabato 23 settembre, all'interno del ristorante Taste of Earth dell'Ente Fiera di Isola della Scala si è tenuta la cena che anticipa la prossima fiera. Il piatto principe veronese ci porta con la mente già ad autunno inoltrato, all'inizio della seconda manifestazione **in calendario dal 9 al 26 novembre 2023**.

Protagoniste saranno le tre macellerie: il Macellologo, Amato e Miglioranza che porteranno in tavola la qualità e l'eccellenza. Verrà allestito uno spazio dedicato agli espositori e punti vendita diretti di carne e riso.

Insieme al bollito con la pearà e ai tanti i piatti caldi in menù, tornano gli spettacoli musicali e comici. Ricco è il calendario degli artisti che si esibiranno nello spazio dedicato all'intrattenimento. Arriveranno a Isola della Scala **Federico Buffa** con RivaDeAndrè, **Leonardo Manera** con Homo Modernus, **Marco e Pippo** con Simpi the best, **Ruggero dei Timidi**.

I biglietti sono già acquistabili su vivaticket.it

«Ente Fiera conferma il proprio impegno per continuare ad essere motore del territorio, protagonista nella realizzazione di progetti fieristici capaci di attrarre il grande pubblico – ha affermato Roberto Venturi, amministratore Unico di Ente Fiera di Isola della Scala. – Come avevamo anticipato lo scorso anno, in questa edizione abbiamo portato musica e divertimento, per coinvolgere il pubblico di tutte le età. Non mancheranno le iniziative dedicate ai più piccoli e alle famiglie».

Roberto Venturi, amministratore unico di Ente Fiera

La speciale collaborazione tra Ente Fiera di Isola della Scala e il Consorzio di Tutela dell'IGP Riso Nano Vialone Veronese continua: «Come Consorzio siamo impegnati a valorizzare l'oro bianco e portare il brand Fiera del Riso in tutta Europa - ha concluso il Presidente **Renato Leoni** –. Durante la manifestazione troverete anche il piatto principe, il risotto all'isola-

Sabato 18 e domenica 19 novembre

Torna Riserie Aperte

Sabato 18 e domenica 19 novembre all'interno dell'Azienda Agricola Melotti, in via Tondello 59, a Isola della Scala torna l'appuntamento "Riseria aperta" un evento che si ripete da vent'anni, sempre atteso dalle famiglie. «È un porte aperte per raccontarvi il nostro lavoro e la nostra passione per la lavorazione del bianco cereale – spiega **Gianmaria Melotti** -. Due giornate dedicate ad adulti e bambini che vogliono conoscere tutta la filiera del riso . Si potranno visitare l'impianto di essiccazione, il silos per lo stoccaggio, la riseria dove avvengono lavorazione e confezionamento del riso e vedere l'esposizione di macchinari agricoli e trattori d'epoca». Si tratta di un percorso didattico in cui, attraverso cartelli esplicativi e audiovisivi, si scoprirà tutto il lavoro che c'è per giungere alla confezione di riso. Un' esposizione a cielo aperto in cui è possibile riscoprire il fascino e l'incanto del mondo della natura e la passione e l'impegno della famiglia Melotti. «Sarà possibile visitare la Bottega Melotti per acquistare il nostro riso, – aggiunge – prodotti a base di riso in confezione regalo, anche natalizia, pasticceria senza glutine, farine, birre e prodotti per viso e corp».

La famiglia Melotti accoglierà i visitatori dalle 9 alle 12 e dalle 14,30 alle 18. Ingresso libero, senza prenotazione. L'evento si terrà anche in caso di pioggia. **Per informazioni www.melotti.it, @risomelotti sui social. Tel .045 7300444. (A.Rez.)**

COOP SCALIGERA. Allevamenti e benessere animale

Sostenibilità delle carni

Cooperativa Zootecnica Scaligera è stata riconfermata in queste settimane nell'accreditamento al disciplinare di produzione certificato "vitellone e scottona ai cereali": si tratta di una verifica estremamente importante all'interno del programma "Consorzio Sigillo Italiano" che vuole da un lato, spingere fortemente sul benessere animale e sulla sostenibilità ambientale; dall'altro garantire al consumatore carni di eccezionale qualità perché derivanti da una tracciabilità di filiera che parte della coltivazione dei cereali per l'alimentazione animale per arrivare sino al banco di vendita.

Il programma è stato avviato già nel 2020 e viene riconfermato in anno in anno dopo aver superato i rigidi controlli che il disciplinare propone. Il marchio "Sigillo Italiano" garantisce la qualità dei foraggi e degli alimenti utilizzati negli allevamenti che, nel caso di Cooperativa Zootecnica Scaligera, trovano origine diretta nei 3mila ettari di superficie coltivata dai propri soci in un territorio che comprende sette province della Pianura Padana e del Veneto.

Agli animali in allevamento vengono garantite cinque libertà fondamentali: libertà dalla cattiva nutrizione; libertà dal disagio ambientale grazie alla cura posta nelle strutture di allevamento; libertà dalle malattie e dal dolore; libertà di movimento; libertà dalla paura e dal disagio. Ogni passaggio viene controllato dagli Enti preposti ma anche da un sistema di autocontrollo proprietario che prevede ogni anno ben 400 interventi di verifica.

Inoltre, nel caso del "vitellone e della scottona ai cereali", gli animali non vengono sottoposti a lunghi spostamenti: l'intero processo avviene – obbligatoriamente – nel raggio di pochi chilometri garantendo così all'animale il massimo del benessere ed al consumatore un prodotto di altissima qualità col minor impatto ambientale possibile.

«Per Cooperativa Zootecnica Scaligera – spiega **Marco Fortuna**, presidente di Coopscaligera (*nella foto*) – è la conferma di un impegno che

viene da lontano e che vuole contribuire ad una filiera che sia etica, sostenibile, garantendo i produttori ed i consumatori. Questo grazie a programmi come "Sigillo Italiano", ma anche a tutta l'attività che viene ogni giorno posta in essere nei nostri 40 allevamenti, grazie al lavoro dei nostri 50 soci. Così siamo diventati i primi produttori in Italia di razza Limousine e così tuteliamo i 40mila capi che ogni anno produciamo.

Il nostro impegno per la sostenibilità ambientale ci vede in prima fila anche per la produzione di energia da fonti rinnovabili (oggi ben il 70% dei consumi energetici sono garantiti dai nostri impianti), nella riduzione del consumo di acqua potabile e nell'autoproduzione di concimi naturali.

Il "Consorzio Sigillo Italiano" è stato riconosciuto con Decreto n. 828 del 28 febbraio 2018 dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo (MIPAAFT) e opera per promuovere le produzioni di qualità e per rappresentare i produttori che aderiscono al Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZOO). E sono otto le realtà di tutt'Italia – associazioni e organizzazioni di produttori – che vi aderiscono.

Cresce per qualità e numeri il metodo classico della montagna

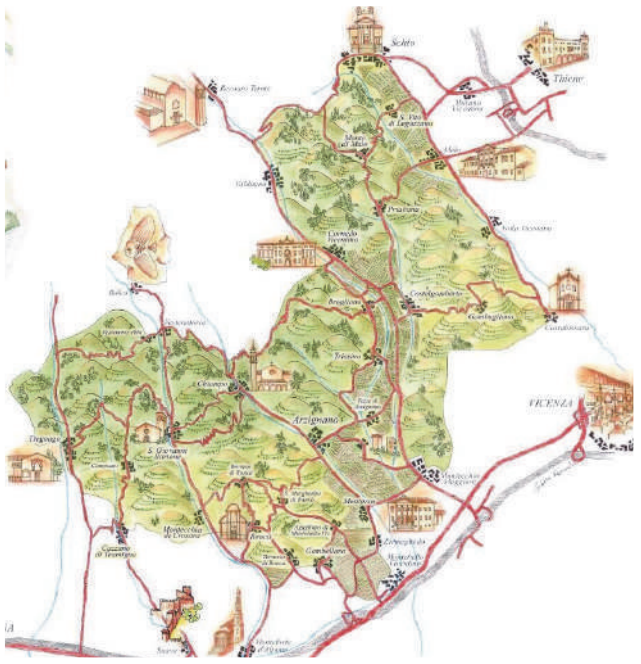
I top del Monti Lessini Durello

di Carlo Rossi

Lessini Durello: nel 2021 secondo i dati forniti dal Consorzio sono state prodotte 885.172,00 bottiglie di Lessini Durello mentre per il 2022 le bottiglie sono 1.053.378,33, in crescita del 19%. Uno spumante che gode di buona salute dunque. La DOC Monti Lessini Durello è del 1987, si estende sui pendii e sui pianori delle valli che solcano l'omonima catena montuosa. Val d'Illasi, val Tramigna, val d'Alpone nel veronese, Val di Chiampo, valle dell'Agno, val Leogra in provincia di Vicenza.

Il successo degli ultimi anni nasce dall'intuizione di usare l'uva Durella per la spumantizzazione. L'acidità e mineralità della Durella consentono lunghissimi affinamenti sui lieviti: per 48, 60 e anche 120 mesi. La viticoltura in questo areale è la dimostrazione che il risultato enologico è strettamente dipendente dalla perfetta sintonia tra vitigno e ambiente. Ecco la degustazione: una sorta di derby tra tre vicentini e tre veronesi.

Sacramundi Merum Monti Lessini Riserva 60 mesi pas dosé 2013: la durella si esprime vigorosa allevata su impianti a pergola sino ai 350 mt e a spalliera sino a 450 mt. Esposizione sudest. Un'azienda innovativa come dimostra anche il blend Pergola-spalliera, capace sempre di sorprendere con vini eleganti, sapidi, da tutto pasto e



versatili. Bolle in quantità finissime e persistenti .

Cantina Tonello "Io Aura" Monti Lessini Riserva 60 mesi: allevato a pergola sin dal 1989. Azienda attenta alla sostenibilità ed appassionata delle potenzialità espressive dei vini da suoli vulcanici. Vino brillante dal colore dorato. Al palato fiori di tarassaco e fieno. Retrogusto agrumale che caratterizza una bella spalla acida che conferisce freschezza nonostante sia un 60 mesi. Collinare di origine vulcanica con tufo e basalto.

Casa Cecchin Monti Lessini Riserva 60 Mesi: è il vino bandiera di questa iconica azienda. Il vigneto certifica il suo anno d'impianto nel 1975 e si è sviluppato per propagazione per talea di una vecchia varietà trovata ad Agugliana in Montebello Vicentino, una delle 14 sottozone. Al naso grande complessità e ricchezza minerale. In bocca il sorso è pieno e grintoso con un richiamo continuo al bicchiere grazie all'apporto della componente salina.

Gianni Tessari Monti Lessini 60 mesi extra brut Riserva: da vigneti a guyot e spalliera di 7000 viti/ha estrae 80 q.li per ettaro. Si trova a Roncà, val d'Alpone. Finale lungo e pulente, coinvolgente ed affascinante sentori di fichi d'india maturi, talco e pietra focaia. Ottimo con tutto.

Fongaro Monti Lessini 60 mesi pas dosè Riserva: azienda radicata sin dal secolo scorso. Viene dalle colline di Roncà . Dal sistema tendone veronese corto escono spumanti dal perlage vivace e persistente, colore dorato. naso elegante e complesso dove le note di fiori bianchi, arancia, vaniglia e frutta candita sfilano delicatamente verso le note di miele di acacia e di brioche. La freschezza e la mineralità si contrappongono alle note dolci in un quadro di grande equilibrio gusto-olfatto.

Corte Moschina Monti Lessini Riserva 60 mesi: viene dal monte Calvarina sui pendii di questo antico vulcano spento. Da un terreno assai ricco di scheletro e basaltico. Il profumo è intenso, con spiccate note legate al suolo vulcanico e anche sentori di frutta matura. In bocca la bollicina risulta molto fine e persistente. Spicca l'acidità fresca e il sapore minerale, cremoso, avvolgente, con una chiusura molto elegante e sapida. Delicato e dai profumi intensi. Nerbo deciso.

Castagne e marroni in festa a San Zeno

51a edizione della Festa delle Castagne e 20a Festa del Marrone di San Zeno Dop, in piazza Schena, a San Zeno di Montagna: **il primo novembre e il quattro e cinque novembre** sarà possibile acquistare, direttamente dai produttori, il Marrone di San Zeno a Denominazione d'Origine Protetta. Verranno poi serviti piatti tipici della tradizione veronese e ricette a base di castagne, come il minestrone di castagne, il risotto con le castagne e la polenta di castagne. Non mancheranno i dolci, i vini del territorio e il vin brûlé, serviti presso gli stand delle associazioni locali. Ad arricchire l'evento, i mercatini degli hobbisti e dell'antiquariato e la pesca di beneficenza nella sala parrocchiale e appuntamenti musicali.

Infine, l'associazione Ristoranti di San Zeno di Montagna proporrà fino al 12 novembre menu-degustazione con protagonista il marrone locale (per info: **www.ristosanzeno.it**). Alla presentazione in Provincia hanno partecipato (nella foto): il Presidente della Provincia, Flavio Pasini; per il Comune di San Zeno di Montagna, il Sindaco Maurizio Castellani e l'Assessore al Turismo e allo Sport, Carlo Gambino; Simone Campagnari, Presidente del Consorzio di Tutela del Marrone di San Zeno Dop; Marco Perotti, rappresentante dell'associazione Ristosanzeno e il Direttore generale di Confesercenti Verona, Alessandro Torluccio.

Cucina e tradizione alla Pila dell'Abate

Ottima cucina in un ambiente ricco di storia e tradizioni, è il ristorante Pila dell'Abate a Isola della Scala gestito da più di vent'anni da **Renato Leoni** assieme alla moglie **Elisabetta** e al figlio **Leopoldo**. Un locale suggestivo, nato su un'antica Pila del 1600 di cui conserva tuttora gli antichi macchinari di lavorazione del riso visibili nelle quattro sale interne. La stanza principale è la "Sala Ruota" dove si può ammirare la ruota dello storico mulino risalente al 1642 quando era di proprietà dell'abbazia del luogo, da qui il nome "dell'Abate"; il mulino viene ancor oggi messo in funzione ogni domenica per gli ospiti del ristorante. Ai 120 coperti delle 4 sale interne si aggiungono i 100 dell'ampio giardino esterno aperto nel periodo estivo e durante la Fiera del Riso.

«La nostra cucina segue una filosofia qualitativa legata alla valorizzazione degli ingredienti del territorio – spiegano i titolari - infatti, la nostra specialità sono i risotti e più in generale il riso in ogni sua sfaccettatura. Pensiamo che la cucina tradizionale sia il modo migliore per arrivare al cuore dei nostri ospiti, ed è quello che cerchiamo di fare, ovvero trasmettere con ogni pietanza sensazioni diverse. A pranzo durante la settimana proponiamo un menù alla carta a base di risotti, ma non solo. Mentre nei fine settimana si cucinano prettamente degustazioni di risotti, esperienze gastronomiche incentrate sul riso e sui sapori che la stagione ci dona e che grazie alla cucina di Renato ed Elisabetta vengono riportati all'interno di ogni pietanza. La nostra cucina non si ferma però solo ai risotti, su prenotazione prepariamo anche una vasta gamma di secondi piatti ed inoltre diamo la possibilità di personalizzare il menù per ogni ricorrenza si voglia festeggiare, come cerimonie o cene aziendali. Per tutto il periodo autunnale nel nostro menù proponiamo inoltre il tradizionale bollito con la pearà».

Il ristorante Pila dell'Abate in Prà Piganzo vi aspetta con i piatti tipici della tradizione isolana in un'atmosfera unica nel suo genere tutti i giorni a pranzo, ad eccezione del venerdì, e nelle sere di giovedì, venerdì e sabato. Per prenotazioni tel. 045 7301006.

Ristorante Pila dell'Abate

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

Nel mese di novembre inoltre proponiamo il nostro rinomato menù bolliti, preparati secondo la tradizione e serviti con l'immancabile pearà. Il nostro locale è adatto a cerimonie di ogni tipo disponendo numerose sale di diverse dimensioni, inoltre ogni menù cerimonia è personalizzato e curato nei particolari, dalla cucina alla location, dagli addobbi alla mise in place. Qui da noi ti sentirai sempre a casa ma con sensazioni d'altri tempi.

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

Sport

CALCIO. Un altro talento nogarese in nazionale

Destiny azzurro

Destiny Udogie, classe 2002, cresciuto nel Nogara ha fatto il suo esordio nella nazionale di Spalletti

di Jacopo Burati

Un calciatore cresciuto a Nogara per la prima volta ha debuttato nella nazionale maggiore di calcio. Si tratta di **Destiny Udogie**, classe 2002 (compirà 21 anni il 28 novembre), in grande crescita e uno dei maggiori prospetti nel ruolo di terzino sinistro non solo nella Nazionale ma in tutta Europa. Udogie è entrato al 79' contro Malta ed è partito titolare (e migliore in campo secondo molti giornali specializzati) contro l'Inghilterra a Wembley, entrambi incontri validi per le qualificazioni ai prossimi Europei.

Destiny è cresciuto come uomo e calciatore a Nogara, dove ha frequentato le scuole elementari e medie. Ha tirato i primi calci a un pallone al Circolo Noi locale, poi è stato individuato dall'Hellas Verona, passando poi dalla Primavera alla prima squadra gialloblu, in seguito all'Udinese e poi al Tottenham in Inghilterra.

Da un anno la famiglia si è trasferita a Castelnuovo del Garda. Il talento di Udogie ha spazzato via anche i commenti beceri, circoscritti a pochi elementi oltretutto provenienti da fuori Nogara, riguardo al colore della pelle del calciatore, apparsi sotto un post di apprezzamento su Facebook dell'amministrazione comunale di Nogara. La maggior parte dei messaggi è stata di incoraggiamento e di plauso per il calciatore. In attesa anche di un altro nogarese, **Federico Baschirotto**, chiamato da Roberto Mancini ma ora fuori dal giro della Nazionale con il nuovo c.t. Spalletti. L'idea futura di avere due nogaresi in Nazionale sarebbe qualcosa di unico.

Baseball: i Villafranca Wizards sono campioni

Grande soddisfazione per gli amatori dell'Azzurra Baseball Villafranca Wizards. La squadra guidata dal responsabile manager **Federico Tumicelli**, infatti, il 1° ottobre si è aggiudicata la finale del campionato Ebl-Lab (Lega Amatoriale Baseball) contro Rovigo. Un gruppo nato dalla passione per il "batti e corri" che unendo le forze ha raccolto i suoi frutti: «Ci siamo rimessi assieme tra giocatori che hanno giocato una vita insieme e abbiamo deciso di partecipare a questo torneo. Lo facciamo per divertirci e senza grandi obiettivi» precisa Tumicelli.

Sei anni fa, all'esordio nel torneo hanno conquistato la prima Coppa ed esattamente lo stesso giorno di sei anni dopo, hanno conquistato, contro la stessa squadra, il campionato. «Abbiamo età che spaziano dai venti ai cinquant'anni e il nostro spirito amatoriale è quello di far giocare tutti con lo scopo di divertirsi» conclude il manager.

Dopo aver chiuso il girone al secondo posto, in semifinale hanno sconfitto la formazione degli Sharks Conegliano per 7-1 e in finale hanno avuto la meglio sui rivali dell'Elite Rovigo per 7-2. **(M.Zan.)**

San Giovanni Lupatoto

Kickboxing in crescita

Kickboxing in crescita a San Giovanni Lupatoto. Grandi soddisfazioni per la società "Area Sport 2.0", affiliata alla "Federkombat", riconosciuta dal Coni e, da quest'anno, dal CIO diventando così sport olimpico. Dal 2011 la squadra, composta da venti elementi, ai allena alla palestra delle "Pindemonte" di via Ugo Foscolo gareggiando in tutta Italia nelle specialità "Point Fighting", "Light Contact" e "Full Contact".

Due gli atleti di punta. **Pablo Manuel Denis**, 30 anni di San Giovanni Lupatoto, esperienza decennale nelle specialità "Point Fighting" e "Light Contact". Dopo tanto sacrificio è arrivato a combattere quest'anno nella finale dei campionati italiani assoluti di Jesolo giocandosi la convocazione in nazionale italiana. Ora inizia un nuovo percorso, iniziando a combattere nel "Full Contact".

Letizia Sandrini, 21 anni di Raldon, è reduce dal terzo posto ai campionati italiani ed è atleta d'interesse nazionale nella specialità "Light Contact". In parallelo segue i bambini e ragazzi dai 6 ai 13 anni: un gruppo di 8 elementi che approcciano in maniera propedeutica il kickboxing e che formano il primo settore giovanile della società. Il maestro è **Luigi Lestingi**, lupatotino, classe 1972. Esperienza immensa, si è speso negli anni tra atletica leggera, pugilato e l'amore definitivo per il kickboxing, disciplina che fonde lo stile pugilistico e le arti marziali. Il 13 ottobre 2011 ha intrapreso l'avventura dell'insegnamento a San Giovanni Lupatoto con il brevetto d'istruttore. «Valutiamo poco i podi e i risultati ma ci concentriamo sul processo di crescita e sulla qualità della prestazione individuale – spiega Lestingi –. Grazie alla parte ludica e tecnica del nostro sport insegniamo il necessario rispetto per l'avversario. Credo che il settore giovanile potrà dare ai ragazzi disciplina e senso di appartenenza».

La prossima gara sarà **sabato 25 novembre** al PalaLupatotina, con il debutto per Pablo Manuel Denis nel "Full Contact" con l'evento "Start to Fly". **(J.Bur.)**

“L’Oro e il Tesoro”, l’ultima fatica letteraria di Piergiorgio De Guidi

Il volume sarà presentato venerdì 1° dicembre alle ore 20.30 presso l’Auditorium della Biblioteca

Dopo aver scritto quattro volumi, “Diario di un paese di campagna” e un romanzo “Gran fati”, relativi alla storia di Bovolone dal 1900 al 1970, Piergiorgio De Guidi ha pubblicato in questi giorni “L’Oro e il Tesoro”, un libro che tratta gli ultimi cinquant’anni del nostro paese. Il titolo di questo suo ultimo lavoro rompe la continuità con quello dei precedenti per una ragione ben precisa: da quasi trent’anni, ed esattamente dal 21 giugno 1994, Bovolone non è più paese: è città.
Città è una parola grossa. Città significa Civitas, i cui abitanti sono Cives che vivono con Civilitas, cioè con una gerarchia di valori, di appartenenza, di dinamiche lungimiranti, di perpetuazione di eventi degni di memoria. In altre parole, Civilitas è formazione, condivisione, progettazione, insomma, una questione non solo di storia ma anche di cultura. Allora sorge spontanea una domanda: ma Bovolone è davvero città? La risposta a questo e ad altri interessanti quesiti la troverete nel libro.
E allora cosa significa il titolo “L’Oro e il Tesoro”? È presto detto. Nei primi ventuno capitoli ci sono cinque personaggi allegorici che parlano degli avvenimenti e dei temi più importanti di questi ultimi cinquat’anni. Fra questi argomenti ce ne sono due che giustificano il titolo. Il primo, l’oro, tratta del boom del mobile in stile, che ha portato la ricchezza economica. Il secondo, il tesoro, parla di quelle centinaia e centinaia di giovani, di donne, di uomini, i quali, singolarmente, in gruppi o in associazioni si sono impegnati e che tutt’ora s’impegnano nel volontariato a tutti i livelli, dal sociale alla beneficenza, dalla cultura al tempo libero.
Dunque è un libro discorsivo, quasi un racconto. Alla fine però, nella seconda parte, c’è una cronologia essenziale, suddivisa in decenni, che riguarda ciò che è accaduto a Bovolone dal 1970 al 2020.
Il volume sarà presentato venerdì 1° dicembre, alle ore 20.30, presso l’Auditorium della Biblioteca, in occasione dell’apertura dell’annuale Mostra del Libro. L’evento è organizzato dall’Assessorato alla cultura del Comune di Bovolone.

LEGGERE CHE PASSIONE a cura di Gianfranco Iovino

Luisa Ferrari arricchisce la saga del commissario Baldanzi con “I delitti dei sette gusti”

Torna in libreria la veronese, trapiantata in Piemonte, Luisa Ferrari, medico anatomopatologo che da oltre vent’anni si interessa di museologia scientifica con particolare attenzione e studio verso i reperti dell’antico Museo di Anatomia Patologica di Torino. Per l’editore Fratelli Frilli ha già all’attivo diverse pubblicazioni, ma oggi la incontriamo per farci raccontare dei “I DELITTI DEI SETTE GUSTI” dove incontriamo ancora il commissario Aurelio Baldanzi impegnato nel nuovo imprevedibile delitto che scuote l’istituto di Anatomia Patologica di Torino.

Ci presenti I DELITTI DEI SETTE GUSTI.

«Un romanzo che sa di familiare per chi ha letto i precedenti, tra professori scomparsi e follia aleggiante, ma che propone anche altri panorami, in particolare quelli spettacolari dell’Abruzzo, terra che si presta alla fantasia, tanto è impregnata di bellezza quasi irreale. Un romanzo che propone storie e personaggi nuovi e vecchi, per accontentare sia chi segue fedelmente le avventure di Baldanzi che quanti lo conosceranno per la prima volta. Niente musei questa volta, ma museologi alle prese con un segreto che era meglio rimanesse tale, lassù tra le alte vette. E l’inquietante dubbio che la leggenda dei ritornanti, sostanzialmente i vampiri, possa avere un fondo di verità, lassù nella piccola chiesetta di Rocca D’Arazzo, borgo dell’astigiano che aveva visto le gesta del famigerato Barone in “La villa dei cadaveri”. Un Baldanzi malconcio e convalescente si troverà ad affrontare incubi ancora una volta più grandi di lui, ma sarà in buona compagnia, ovviamente femminile, mentre una specie di task force, anch’essa al femminile, cercherà di portarlo fuori da una situazione molto rischiosa. Il tutto condito da abbondanti citazioni e riferimenti, perché la storia scorre come fotogrammi di un film confuso, che alla fine appare forse fin troppo semplice nella sua banale drammaticità».

Ancora una volta la Rocca è testimone?

«Di Rocca in Rocca, dalla provincia astigiana a quella aquilana, da Rocca D’Arazzo a Rocca Calascio, il povero commissario ne avrebbe fatto volentieri a meno, ma il suo animo da cavaliere d’altri tempi non può sottrarsi a soccorrere povere fanciulle in difficoltà. I luoghi sono reali, posti splendidi che fortunatamente solo nella narrazione sono teatro di orrori assortiti».

Siamo al terzo episodio di questa entusiasmante avventura che vede il commissario Baldanzi alle prese con sconvolgenti omicidi.

«A essere sinceri l’avventura può essere entusiasmante per tutti tranne che per Baldanzi. La sua massima aspirazione è stare sul divano, perché ha più l’animo del pigro Paperino che dell’astuto Topolino, di cui è fanatico lettore. Ma pare che i misteri che scuotono l’Istituto di Anatomia Patologica di Torino non lo lascino in pace, e così: terzo episodio fu».

Come sta rispondendo il pubblico a questa SAGA che prosegue con costanza e grande qualità narrativa?

«Le simpatie e le antipatie sono tutte per il povero Baldanzi, ormai personaggio che mi sta sfuggendo di mano e vive sostanzialmente di vita autonoma. La sua misoginia e il suo essere terrorizzato, e allo stesso tempo, irrimediabilmente attratto dal gentil sesso non gli semplificano indagini che sono sempre nodi gordiani di cui però sa, non si capisce bene come, trovare un inesistente bandolo della matassa. La mia, alla fine, la etichetto come una saga che fa sorridere, ma anche piangere e parlo a titolo personale perché, lo ammetto, nel rileggere certi passi mi commuovo».

Carissimi amici, anche quest’anno siamo riusciti con la voglia di tutti a festeggiare i nostri primi 85 anni, abbiamo anche festeggiato anche i nostri primi 50 anni di ritrovarsi anno dopo anno per fare festa. Ci siamo ritrovati alle 11.30 in chiesa S. Giuseppe per ringraziare il Signore per il grande dono che ci ha fatto e per ricordare gli Amici che ci hanno lasciato. Ci siamo ritrovati poi al Ristorante “Da Gianni” a S. Pierino dove abbiamo concluso la nostra festa in allegria e con la promessa di ritrovarci l’anno prossimo.

Il direttivo ringrazia

Personaggi e vicende del risorgimento a Verona e provincia

DONNE VERONESI E VENETE NEL RISORGIMENTO

CATERINA BON BRENZONI

Nacque a Verona il 28 ottobre 1813 unica figlia del conte Alberto Bon e della marchesa Marianna Spolverini. Il padre morì che aveva appena tre anni. La madre, severa e rigida, a sette anni la mandò a studiare dalle suore della Sacra Famiglia dove rimase solo 20 mesi. Fin da giovane dimostrò grandi capacità letterarie per cui fu affidata alle cure del religioso Padre Angelo Bianchi. I suoi studi spaziarono dalla letteratura alla storia, dal disegno alla musica. Apprese molto bene la lingua francese, ma la sua principale passione fu la poesia che coltivò per quasi tutta la vita. Il Messedaglia disse di lei: "Alta di statura, di bell'aspetto e di voce soave, invidiata per il candore del viso e le chiome voluminose tra il biondo e il castano, semplice e schietta nel portamento…". A 18 anni sposò il conte Paolo Brenzoni (appassionato d'arte e di famiglia benestante) nella chiesa di S. Eufemia, andando a vivere in un palazzo del centro storico. Caterina e il marito fondarono un importante salotto letterario, frequentato da illustri personaggi veronesi del tempo, di orientamento liberale e patriottico.

Nella villa di Sant'Ambrogio, in Valpolicella (avevano proprietà anche a Mozzecane) trascorsero buona parte della loro vita intellettuale ed artistica, ospitando numerosi letterati e uomini di cultura quali: Giuseppe Zamboni, il conte Paolo Perez, Angelo Messedaglia, Cesare Betteloni, Maria Teresa Serego Alighieri, Benassù Montanari. Caterina, con arguzia, seppe mantenere un atteggiamento quasi distaccato dagli avvenimenti risorgimentali di quegli anni riuscendo ad evitare perquisizioni ed interrogatori. Infatti il Circolo fu sottoposto ad indagini della Polizia, la quale però non vi ravvisò fatti eversivi o intenzione di cospirazione contro il governo austriaco del Lombardo-Veneto.

Purtroppo la coppia visse avvenimenti dolorosi quali la morte prematura dei due figli. Caterina fu colpita da numerose malattie che ne minarono il fisico e l'animo.

Singolare fu l'amicizia fra due donne di carattere diametralmente opposto: Caterina (Cattina) e la già citata Maria Teresa Serego Alighieri (Nina): così si chiamavano l'una l'altra nelle lettere che si scrivevano tra loro. Dolce, sensibile, romantica la prima, irruente, passionale e ardente la seconda. In occasione del matrimonio dell'amica col conte Gozzanini, Caterina scrive un'affettuosa epistola in versi nella quale indica proprio nell'amore di Patria un elemento fondamentale della loro affinità.

Si conobbero giovanissime avendo in Sant'Ambrogio le due ville delle famiglie vicine.

Adattamento:
Mirandola Floriana

Le ricette

ANTIPASTO

BRUSCHETTA CON ZUCCA E GORGONZOLA

INGREDIENTI PER 4 PERS.:
- 8 bruschette
- Mezza zucca
- 250 gr di gorgonzola + mascarpone
- Sale e pepe

PROCEDIMENTO:
Lavate e pulite bene la zucca e poi fatela cuocere a vapore. Quando è cotta estraete la polpa e spalmatela sulle bruschette, mettete un pizzico di sale e pepe. Tagliate a pezzetti il gorgonzola e il mascarpone e guarnite le bruschette. Infornare il tutto per circa 10 minuti a forno preriscaldato a 180 gradi. Sfornate e servitele ben calde.

PRIMO

RISOTTO CON ZUCCA, AMARONE E MONTE VERONESE

INGREDIENTI PER 4 PERS.:
-350gr di riso Carnaroli
-1 bicchiere e mezzo di Amarone
-Mezzo bicchiere di acqua
-3 scalogni
-150 gr di monte veronese morbido
-Mezzo dado
-Sale grosso, pepe e burro
-Brodo vegetale

PROCEDIMENTO:
In una pentola mettete dentro gli scalogni tritati finemente, la zucca lavata e pulita e tagliata a pezzi, aggiungete il dado, un pizzico di sale, l'acqua, pepe e fate cuocere il tutto per circa 30 minuti, fino ad ottenere una crema. Versate quindi il riso e a poco a poco aggiungete anche il brodo vegetale e cominciate a cuocere il riso. A metà cottura un po' alla volta, aggiungete anche il vino. Un paio di minuti prima che la cottura sia ultimata spegnete il fuoco e mantecate per bene con il monte veronese tagliato in precedenza a dadini, quindi servite nei piatti. A piacere potete spolverare il risotto con una leggera spruzzata di prezzemolo fresco.

SECONDO
ARISTA DI MAIALE AL RADICCHIO ROSSO E SPECK

INGREDIENTI PER 4 PERS.:
- 700 gr di arista
- 2 cuori di radicchio rosso
- 2 fette di speck da mezzo centimetro
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di acqua
- 1 dado, sale, olio
- 2 spicchi d'aglio
- 2 rametti di rosmarino
- Mezzo bicchiere di latte

PROCEDIMENTO:
Dal vostro macellaio dopo aver acquistato l'arista, fatevi fare sulla stessa una tasca per guarnirla con gli ingredienti una volta a tornati casa. Prendete il radicchio e tagliatelo finemente a strisce, mettetelo nell'acqua con un pizzico di sale grosso per togliere l'amarognolo e lasciatelo in ammollo per circa 30 minuti. Nel frattempo prendete le fettine di speck e tagliatele a pezzetti piccoli. Quando il radicchio è pronto, toglietelo dall'acqua e centrifugatelo per bene e mettetelo in una ciotola e mescolatelo con lo speck. Quando tutto è pronto, guarnite l'arista riempendo la tasca con il composto appena fatto e mettetela in una padella, aggiungete il vino, l'acqua, il latte, un filo d'olio, sale, rosmarino, l'aglio tagliato a pezzettini e fate cuocere per circa 90 minuti. Una volta che l'arista è cotta tagliatela a fettine e disponetela su un vassoio da portata, sopra cospargete con il suo sugo e servite con fettine di polenta e…

...BUON APPETITO DAL VOSTRO GIÒ SCALOGNO.

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 27 ottobre 2023.

01.12.2023
ISOLA DELLA SCALA

CENTOVENTI ANNI, UNA COMUNITÀ.

CELEBRIAMO LA NOSTRA STORIA FATTA DI PERSONE UNITE E DI VALORI UNICI.

Stiamo celebrando un traguardo storico, e siamo orgogliosi che la nostra missione sia rimasta la stessa da quando i 20 fondatori hanno aperto le porte della Banca per la prima volta: impegnarsi costantemente per soddisfare i bisogni delle persone e delle comunità che serviamo. **Siamo stati al vostro fianco per centovent'anni e continueremo a esserlo nel futuro.**

Grazie ai tutti i nostri Soci, Clienti, Dipendenti.

BCC BANCA VERONESE
GRUPPO BCC ICCREA

120° ANNIVERSARIO

SINCE 1947

MONTAGNA
DENTISTI DEL VERONESE

Il dentista vicino al tuo sorriso

BOVOLONE

Tel +39 045 7102578

M bovolone@montagnastudidentistici.it

www.montagnastudidentistici.it

Sede di Bovolone
Dir. San. Dott.ssa Livia Montagna - Odontoiatra | Iscr. Albo Odontoiatri n. 01198 VR | Aut. San. n. 2045/2020 del 27/12/2019

Ci trovi anche a

SOMMACAMPAGNA
Via Leonardo Da Vinci, 1
Tel +39 045 515868

Sede di SOMMACAMPAGNA - Dir. San. Dott.ssa Elisa Giacomazzi - Odontoiatra 13/01/2009 – Albo Provinciale degli Odontoiatri di VERONA (Ordine della Provincia di VERONA) n. 0000001195. | Aut. San. Prot. N. 183717 del 20/11/2020 Comune di Sommacampagna

VILLAFRANCA
P.zzale Madonna del Popolo, 3
Tel +39 045 6302199

Sede di VILLAFRANCA - Dir. San. Dott. Claudio Crosara - Medico Chirurgo | 20/02/1979 – Albo Provinciale dei Medici Chirurghi di VERONA (Ordine della Provincia di VERONA) n. 0000003402 16/02/1994 – Albo Provinciale degli Odontoiatri di VERONA (Ordine della Provincia di VERONA) n. 0000000637 | Aut. San. n. 930 del 08/08/2022

VERONA
Viale delle Nazioni, 2
Tel +39 045 500108

Sede di VERONA - Direttore sanitario: Dott. Montagna Zeno - Odontoiatra 26/06/2014 – Albo Odontoiatri di Verona n. 01320 | Autorizzazione Sanitaria N. 2022/06.03/03299 - Comune di Verona