

ESSERE GENITORI UN "MESTIERE" NON FACILE



I 1° giugno si festeggia una ricorrenza di cui si sente poco parlare, si tratta della "Giornata mondiale dei genitori", istituita recentemente (2012)dall'Assemblea delle Nazioni Unite. L'Onu, certificando questa data, ha voluto sottolineare quale sia la grande responsabilità da parte dei genitori

nella protezione e cura dei propri figli, oltre allo sviluppo della loro personalità, ricordando come la famiglia debba essere l'ambiente dove un bambino

di comprensione. amore e felicità. questo a Tutto parole sembra facile o naturale, ma non è sempre così, fare i genitori, ma soprattutto esserlo. è un compito che richiede grande impegno e dedizione, oltre anche a della formazione, che in alcuni casi sarebbe necessaria per affrontare i periodi più delicati della crescita dei propri figli.

un'atmosfera

Dal momento in cui viene alla luce il primo figlio/a, si inizia un percorso che

termina mai, infatti un figlio può avere bisogno dei consigli di una madre o di un padre, anche in età avanzata, è bene ricordare quindi l'importanza la responsabilità della scelta che si prende quando si accetta di intraprendere questa strada.

Cari figli, se volete un consiglio per il 1° giugno, oltre a fare un bel regalo ai vostri genitori, regalate loro anche comprensione e amore, ne hanno bisogno!

Costantino Meo

PER LA PUBBLICITÀ SU QUESTO GIORNALE:

+39 333.4450204 giornalelarana@yahoo.it

Prossima uscita 28 giugno 2021

ed in edicola al

"PASSATEMPO" a **Bovolone:** "LA BOTTEGA" a Villafontana: **EDICOLA E GENERI ALIMENTARI** a Salizzole

...passaparola!

www.larananews.it

INFANZIA

È l'ora della merenda! Pag. 4

ARTIGIANATO

La storia della Scuola di Ebanisteria: ricordi di un passato che non c'è più Pag. 5

SPORT

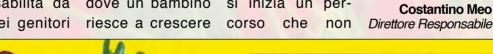
Vincenzo Camarda è il nuovo presidente dell'asd "Nuovo Tennis Bovolone" Pag. 8

RICORRENZE

12 Maggio giornata mondiale della fibromialgia Pag. 9

CLUB

Vivan riconfermato fino al 2024 presidente del Veteran Car Club Legnago Pag. 12





AZ. AGRICOLA STELI

VIA S. FRANCESCO, 49 - VILLAFONTANA - BOVOLONE

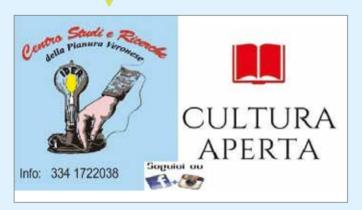
ENDITA DIRE

VERDURA FRESCA DI STAGIONE



CONSEGNA ANCHE A DOMICILIO Cell. 348 695 0313

BOVOLONE RISORGE



è una statua silenziosa in città, ormai verde per il passare degli anni e l'incuria. Ogni giorno guarda migliaia di persone passarle davanti, anche se nessuna sembra accorgersi di lei, di ciò che rappresenta e dell'importanza che ha; qualcuno vorrebbe anche toglierla, abbatterla, ignorandone la storia e il valore. È il busto di Giuseppe Garibaldi, protagonista anche di una parte del nostro Risorgimento italiano.

Eretta nel 1883, Bovolone fu probabilmente il primo comune nel Veneto a dedicare una statua all'eroe dei due mondi, morto appena un anno prima, dato il legame che il paese aveva con lui soprat-

tutto per le lotte contro l'Impero austro-ungarico. Verso la metà dell'800, il paese, sotto il dominio straniero dal 1815, contava circa 3000 abitanti, faceva parte del Regno Lombardo-Veneto ed era circondato da risaie e qualche allevamento di bachi da seta. Il Consiglio comunale, i cui membri erano nominati dagli austriaci, manteneva l'ordine e provvedeva a migliorare la vita delle persone con l'installazione di un impianto di illuminazione, il rifacimento dei marciapiedi in centro e le fucilazioni pubbliche di chi protestava contro l'Impero. Fu in quel periodo che Garibaldi quidò la Spedizione dei Mille, alla quale partecipò il bovolonese Antonio Bellini, dalla

Sicilia e per tutto il sud Italia, fino alla consegna dei territori conquistati al Re Vittorio Emanuele II.

Nel 1861 venne proclamata l'unità nazionale ma il Veneto era ancora da annettere, cosa che avvenne nel 1866 con la Terza Guerra d'Indipendenza. rante il conflitto l'esercito italiano fu spesso sconfitto sia per terra, come a Custoza, che per mare, come a Lissa; vedendo ciò, Garibaldi intervenne con i suoi volontari e nella sua avanzata passò anche per Bovolone, dove reclutò alcuni giovani e si fermò in una semplice abitazione del centro, come il medaglione che lo raffigura, e la storia tramandata nel tempo, ci ricorda.

Terminata la guerra il Regno d'Italia propose ai territori del Veneto un referendum popolare sull'annessione al nuovo stato: a Bovolone, il 21 e 22 Ottobre del 1866, votarono 947 persone, con 1 NO e 946 SI; di lì a poco, il 2 gennaio 1867, sarebbe stato eletto anche il primo sindaco di Bovolone, Luigi Pomini, il quale riorganizzò l'amministrazione, le scuole e l'economia del paese e cercò di accorpare al comune sia tutta Villafontana che Mazzagatta (oggi Mazzantica). Oltre le opinioni personali, le preferenze o meno, per alcuni personaggi ed eventi storici, rimane il fatto che la Storia, e ciò che la

rappresenta, non può essere abbattuta, né rivista, ma studiata e approfondita, anche per non ripeterne le parti più brutte; inoltre, diventa importante preservare le tradizioni, le storie e i racconti e non dimenticare ciò che siamo stati per, proprio come era scritto sul referendum del 1866, "unirci come fratelli...ed essere padroni di noi stessi".

Emanuele De Santis Centro Studi e Ricerche





Via Crosare, 125 - Bovolone (VR) - Tel. 045 6902748 HOLTER CARDIACO 24 h
 HOLTER PRESSORIO

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





Servizio WhatsApp per Consigli e Prenotazione farmaci 392 2651290

P COMODO PARCHEGGIO GRATUITO ORARIO CONTINUATO LUNEDÌ - VENERDÌ 8.45 - 19.45 // SABATO 9.00 - 19.00

SCOPRIRLO DAL 7 AL 12 GIUGNO TUTTI I GIORNI DALLE 9 ALLE 11.30 **ESAME GRATUITO DELLA GLICEMIA** SU APPUNTAMENTO 045 6902748 WHATSAPP 392 2651290 - A DIGIUNO info@farmaciacrosare.it *Chiedere in farmacia per le modalità del servizio

SEI UN TIPO DOLCE? VIENI A



Intermediazioni Immobiliari srl

Via Umberto I n. 15 37051 BOVOLONE - VR Tel. 045.6902698 info@casabovolone.it

trovate anche su facebook - CASA BOVOLONE

BOVOLONE EURO 235.000.00







Villa a schiera del 2006 di ampia metratura con cucina abitabile, ampio soggiorno, bagno e garage doppio al piano terra; tre camere, terrazza di oltre 30 mg e ampio bagno al piano primo. Completano l'immobile una comoda mansarda ideale come studio/ripostiglio e taverna di 53 mg con camino e bagno/lavanderia nell'interrato. Soluzione con accesso indipendente, giardino in ingresso e secondo cortile sul retro. Ottime finiture tra cui riscaldamento a pavimento, tapparelle motorizzate e basculante sezionale elettrico!

BOVOLONE EURO 120.000,00





In zona comoda al centro appartamento ristrutturato al piano terra con ingresso indipendente. Soluzione con cucina abitabile, soggiorno, camera matrimoniale, bagno e seconda camera con bagno privato. Immobile dotato di terrazza pavimentata accessibile dalla cucina e completa di comodo garage con cantina sempre al piano terra, nessuna spesa condominiale e riscaldamento a pavimento! Libero e abitabile da subito.

BOVOLONE EURO 130.000.00





Ampio appartamento del 2005 in zona San Pierino posto al primo piano in contesto residenziale recente con ascensore; immobile di circa 90 mg con luminosa cucina-soggiorno open space e accesso diretto al terrazzo esclusivo di c.ca 40 mg. due camere matrimoniali con parguet, bagno e ripostiglio lavanderia. Soluzione completa di garage e ottime finiture, da vedere!

BOVOLONE EURO 62.000,00



In posizione centrale, appartamento al piano primo ed ultimo composto da cucina abitabile, soggiorno, una camera matrimoniale e bagno. Posto auto coperto assegnato, cantina e balconi; immobile locato fino al 2023 con regolare contratto e ottima rendita mensile, completo di arredamento e con spese condominiali minime, ideale come investimento! CLASSE ENERGETICA G.

BOVOLONE EURO 62.000,00



Appartamento trilocale al piano secondo in contesto con ascensore composto da ingresso, cucina abitabile, soggiorno, due camere matrimoniali e bagno. Balconi e garage singolo completano l'immobile; soluzione da rimodernare con ottimi spazi interni in complesso ben tenuto con spese condominiali contenute.

BOVOLONE EURO 249.000.00





In recente e ricercata zona residenziale, bellissima villetta con giardino esclusivo composta da ingresso con zona giorno open space, bagno e garage doppio al piano terra; tre camere da letto e bagno al piano primo; comoda taverna di circa 40 mq con camino e bagno lavanderia nell'interrato. Soluzione in perfetto stato dotata di riscaldamento a pavimento, cappotto esterno, climatizzazione, basculante sezionale elettrico e accesso

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



LUNEDÌ 8.30 - 12.00 15.30 - 18.30

MARTEDÌ 8.30 - 12.00

MERCOLEDÌ 8.30 - 12.00 15.30 - 18.30

GIOVEDÌ 8.30 - 12.00

VENERDÌ 15.30 - 18.30

BOVOLONE - via Umberto I, 15 presso l'agenzia CASA BOVOLONE LUCE GAS

SABATO 9.00 - 12.00

È L'ORA DELLA MERENDA!



na corretta alimentazione è molto importante per il corpo di un bambino poiché è ancora in crescita e quindi in fase di sviluppo. Oltre a fornire dei pasti salutari ed equilibrati, perciò, i genitori dovrebbero pianificare anche degli spuntini sani nel corso della giornata del proprio figlio. Al posto di snack ipercalorici, pieni di zuccheri, coloranti e conservanti è preferibile preparare a casa una merenda sana che sia sfiziosa e, allo stesso tempo, nutriente e che possa invogliare i bambini, magari allestendo con il cibo delle composizioni fantasiose. Spesso i bambini non sono in grado di ottenere la giusta quantità di carboidrati, proteine e grassi attraverso il consumo dei tre pasti principali, ovvero colazione, pranzo e cena. La maggior parte, infatti, ha bisogno di due o tre spuntini al giorno. Fare degli spuntini salutari perciò significa anche permettergli di acquisire vitamine essenziali e sostanze nutritive in più che possono aiutarli a crescere. In ogni caso, questo non significa escludere totalmente i dolci. Un dolce preparato in casa

senza conservanti e con ingredienti genuini sarà sicuramente preferibile alle merendine confezionate. Ma questo non è tutto. Fornire al vostro bambino una merenda sana sarà anche il modo per dargli un buon esempio e indirizzarlo verso un regime alimentare corretto ed equilibrato per il futuro. La merenda pomeridiana deve essere un momento piacevole e nutriente ma non troppo impegnativo per la digestione: deve calmare il senso di fame senza appesantire. La frutta fresca di stagione, o ancora meglio, una macedonia può essere la scelta giusta. Questa è una delle merende più salutari e nutrienti che si possano scegliere. La frutta, oltre a essere dolce e a dare un senso di freschezza, contiene vitamine, sali minerali e fibre. Una delle merende più tradizionali è il pane e marmellata. Scegliete marmellate di stagione e senza zuccheri aggiunti da spalmare su fette di pane integrale o ai cereali, ricchi di fibre, oppure poco salato, in modo da esaltare il gusto della marmellata. Potete anche preparare dei biscotti o dei muffin. Sarete voi a scegliere gli ingredienti e perciò saranno sicuramente più genuine e nutrienti delle

merendine confezionate del supermercato. Per le calde giornate d'estate uno yogurt magro, da poter arricchire con pezzi di frutta, o un ghiacciolo alla frutta sono l'ideale. Per una merenda sana per i bambini non bisogna dimenticarsi anche delle bevande da associare ai loro spuntini. La scelta più salutare è senza dubbio l'acqua, semplice ma ricca di sali minerali. Da evitare i succhi di frutta confezionati che contengono poca frutta ma tanti zuccheri. Potete preparare un buon frullato di frutta. dei centrifugati, usando anche delle verdure, o delle spremute. Avete l'imbarazzo della scelta tra frutta e ortaggi di molteplice varietà e colori diversi per ogni stagione. In alternativa potete comprare dei succhi 100% frutta o delle spremute già pronte, senza aggiunta di zuccheri, che si trovano nei banchi frigo all'interno dei supermercati.

> Mary Merenda Insegnante di scuola dell'infanzia

LO SAPEVATE CHE...

Forse non tutti sanno che il termine merenda deriva dal latino e significa "cose da meritarsi".

In effetti spesso ancora oggi i genitori usano dire ai bambini che se non fanno i bravi saltano la merenda, oppure negano le cose più gustose per proporre una merenda meno gradita al figlio, proprio per punizione... Ma quali merende si consumano nel mondo? In Cile la merenda consiste in un mini pasto a base di prodotti locali. È ideale non solo come merenda pomeridiana ma anche come vera e propria cena serale dopo un pranzo un po' più ricco. È un momento informale in cui in Cile si riunisce la famiglia attorno al tavolo per mangiare insieme alimenti salati, panini, tramezzini, avocado fresco o spalmato su una fetta di pane. A conclusione della merenda si gusta dulce de leche e biscotti.

In India la merenda tradizionale indiana si chiama "sweet lassi" ed è una bevanda dissetante a base di yogurt, acqua e frutta. Il lassi si beve anche durante i pasti ma in versione salata.

Negli Stati Uniti d'America la merenda tradizionale americana è a base di marmellata e burro d'arachidi con cui vengono farciti i tramezzini.

In Australia all'ora della merenda si usa bere "high tea" come accompagnamento ad uno spuntino a base di tramezzini di pollo e roastbeef, meringhe dolci, marmellate soprattutto di pesche, frutti di bosco e cocco.

In Giappone "Oyatsu" sono le merendine e gli snaks consumati in genere verso le tre del pomeriggio. Fra gli alimenti che vengono abitualmente mangiati dai bambini all'uscita scuola ci sono: un dolce a base di castagne d'acqua, un altro dolce tipo waffel accompagnato da marmellata, per passare poi ai classici nigiri giapponesi e a piatti anche salati come i ramen al granchio.

In Africa Occidentale la merenda è a base di prodotti soprattutto fritti che vengono venduti a qualsiasi ora del giorno per le strade. Si possono trovare banane in pastella vanigliata, i puff puff simili alle nostre frittelle di carnevale o altre tipiche ciambelle fritte.

In Italia fino a qualche decennio fa la risposta poteva anche essere semplice, pane burro e zucchero al Nord e pane condito con olio di oliva al Sud. Questa era la merenda che usavano consumare i nostri nonni, economica, energetica e salutare. Oggi è un po' più difficile identificare la merenda tipica italiana. Si può variare da frutta fresca e yogurt, biscotti, dolci di ogni tipo, merendine varie e il classico pane e Nutella.



La storia della Scuola di Ebanisteria: Ricordi di un passato che non c'è più



li ultimi macchinari sono stati venduti all'asta dal Comune solo pochi mesi fa, la Scuola di Ebanisteria ha chiuso i battenti ormai da un decennio, nel 2011, il pilastro formativo di generazioni di artigiani falegnami non c'è più. Rimangono solo tanti ricordi annebbiati dal tempo, raccontati da chi quella scuola l'ha frequentata, da chi ha fatto l'insegnante e da chi c'ha lavorato.

Foto e libri impolverati, accatastati nella soffitta di Villa Panteo Zampieri, testimoniano una storia ricca di emozioni e di bei tempi passati.

Inaugurata nel 1966, inizialmente, la Scuola di Ebanisteria offriva solamente corsi serali, frequentati spesso da quei ragazzi che di giorno lavorano in "bottega", era il periodo del boom economico, la richiesta di mobili classici era tanta, l'attività principale non era solamente l'agricoltura e quindi la manodopera

si spostava progressivamente dalla campagna ai laboratori.

Con il tempo (nel 1979) la scuola è diventata un corso triennale diurno, con la quale si otteneva un diploma di intagliatore o ebanista. Gli insegnanti, erano grandi maestri del legno, i migliori della zona, venivano insegnati gli stili del mobile, la decorazione, la laccatura, la doratura ed il restauro. si imparavano a riconoscere i tipi di legno, per spiegarla con un detto: "si imparava l'arte e la si metteva da parte". I mobili realizzati dagli alunni di quel tempo, arredano ora sedi prestigiose: i municipi di Bovolone e Cerea, varie biblioteche provinciali, Palazzo Balbi sede della Regione Veneto, i rifugi Revolto e Bertagnoli. Dopo il boom economico però poi è arrivata la crisi del mobile classico, un arredo che non veniva più ricercato come un tempo, questo ha portato alla diminuzione della richiesta di queste professionalità e quindi ad un calo progressivo degli iscritti alla scuola. Negli anni 2000 si è provato a rilanciare l'Istituto, promuovendolo con i gemellaggi ed in altre zone del Nord Italia, ma la politica non ha potuto e non è riuscita a fermare la chiusura definitiva, sancita nel 2011. Il sindaco Emilietto Mirandola e il consigliere comunale Adriano Bissoli ricordano quegli anni: "la chiusura della scuola di Ebanisteria è avvenuta non per scelta politica, ma per la carenza di iscritti. Dopo più di un decennio dalla perdita di questa importante realtà formativa, il dispiacere è ancora grande e si nota ora, ancor di più, la carenza di professionalità giovani che possano dare un ricambio generazionale nelle aziende locali e

mento, le cito in ordine alfabetico: Claudio Bertolini, Adriano Bissoli, Luciano Bissoli, Pierlugi Bissoli, Giorgio Martini, Franco Merlo, Emilietto Mirandola.

Elenco qui di seguito invece i nomi degli insegnanti e delle varie personalità che si sono impegnate nel tempo per la Scuola di Ebanisteria, nominativi che sono emersi dalle varie interviste (in ordine sparso): Sante Rossi, Sergio Menegazzi, Gino Sargenti, Gino Bigardi, Gianfranco Marsotto, Elio



non solo. Una cosa è certa però: il mobile classico, non commerciale è ancora molto ricercato, soprattutto all'estero, trattandosi di mobili di nicchia e di pregio, non tutto quindi è ancora perduto".

Per la realizzazione di questo articolo hanno contribuito varie persone, a cui va il mio ringraziaRoveda, Bruno Grella. Lidio Soffiati, Sergio Bellani, Sergio Pelucco, Luigino Massagrandi, Gianni Massagrande, Luigi Carugati, Bruno Lorenzetti, Fausto Merlin, Emanuela Ziviani, Anna Maria Camarda.

Costantino Meo









LINFAVEN

SYSTEM

Drenaggio dei liquidi corporei. Funzionalità della circolazione venosa

> (Betulla, Vite rossa, Centella, ippocastano)

Ingredienti: Linfa di betulla (Betula pendula Roth.), Prugna succo, Aroma pesca, Mirtillo (Vaccinium myrtillus L.) bacche succo, Vite rossa (Vitis vinifera L.) foglie es. glicerico, Centella (Centella asiatica L.) erba es. glicerico, Amamelide (Hamamelis virginiana L.) foglie es. glicerico, Rusco (Ruscus aculeatus L.) radice es. secco (5% ruscogenine), Pilosella (Hieracium pilosella I.) erba es. secco 1% vitexina, Mais (Zea mays L.) stigmi es. secco, Solidago (Solidago virga-aurea I.) sommità fiorite es. secco, Ciliegio (Prunus cerasus L.) peduncoli es. secco, Ippocastano (Aesculus hippocastanum L.) corteccia es. secco (15% escina), Vite rossa (Vitis vinifera L.) foglie es. secco (5% polifenoli), Mirtillo (Vaccinium myrtillus L.) frutti es. secco (1% antocianine), Conservanti: Potassio sorbato.

LINFASKIN

SYSTEM

Drenaggio dei liquidi corporei, mantenimento di una pelle o di tonica, protezione delle cellule dallo stress ossidativo. Con acido ialuronico

e collagene marino

(Betulla, Vite rossa, Vitamine B e C)

Ingredienti: Linfa di betulla (Betula pendula Roth.), Prugna succo, Collagene marino idrolizzato, Aroma pesca, Mirtillo (Vaccinium myrtillus L.) bacche succo, Vite rossa (Vitis vinifera L.) foglie es. glicerico, Centella (Centella asiatica L.) erba es. glicerico, Vitamina C, Pilosella (Hieracium pilosella L.) erba es. secco 1% vitexina, Mais (Zea mays L.) stigmi es. secco, Solidagine (Solidago virga-aurea L.) sommità fiorite es. secco, Ciliegio (Prunus cerasus L.) peduncoli es. secco, Vite rossa (Vitis vinifera L.) foglie es. secco (5% polifenoli), Sodio Jaluronato, Vit. B2 (Riboflavina-5' -fosfato di sodio). Conservanti: Potassio sorbato, Sodio benzoato.



PARTECIPA. PROPONI. CONDIVIDI.





LA LEGA DI BOVOLONE PUNTA A COINVOLGERE I CITTADINI

"Partecipa. Proponi. Condividi" è il nome dell'iniziativa lanciata nei giorni scorsi dalla Lega di Bovolone, con l'obiettivo di coinvolgere i cittadini nella stesura del programma elettorale, in vista delle elezioni amministrative che si svolgeranno in autunno. Un sondaggio tematico che tocca tutti i principali argomenti che interessano da vicino i bovolonesi e che viene diffuso attraverso il web e durante i gazebo promossi nei prossimi giorni sul territorio.

"L'iniziativa di ascolto è il nostro modo di presentarci ai bovolonesi per dire che questa è la Lega, una nuova Lega rispetto al passato. Desideriamo dimostrarlo fin da ora, puntando sul dialogo e ascoltando l'opinione dei nostri concittadini, per realizzare un progetto amministrativo veramente condiviso - spiega la responsabile del programma elettorale della Lega di Bovolone

Silvia Fiorini -. Abbiamo chiare quali sono le priorità per rendere Bovolone un Comune ancora più vivibile, ma in questa fase per noi è fondamentale un confronto proficuo con la gente.
Per questo invitiamo tutti a partecipare".

Per accedere al sondaggio inquadra il qr code a lato.

PER LA LEGA L'AGRICOLTURA È UN SETTORE TRAINANTE

"L'Italiapuòripartiredall'agricoltura, cherappresentail 25% del Pilnazionalee, nonostante le difficoltà dovute alla pandemia, con 46,1 miliardidies portazionine l 2020, èstato uno dei settoritrainanti del Paese, un patrimonio che cirende orgogliosi di essere italiani", lo dichiara Cristiano Zuliani, senatore e membro della 9^ commissione Agricoltura e produzione agroalimentare, insieme ad altri esponenti leghisti, tra cui Matteo Salvini. "Le nostre proposte vogliono valorizzare i giovani e le donne, incentivando l'ingresso dei giovani imprenditori attraverso un mutuo agevolato a tasso zero della durata massima di 15 anni e un contributo a fondo perduto che può coprire fino al 35% del costo di finanziamento, che arriva fino a 1,5 milioni di euro; vogliamo inoltre favorire l'imprenditoria femminile, estendendo le stesse misure previste per il comparto giovani", conclude Zuliani.



SUCCEDE ALLO STORICO PRESIDENTE ADRIANO BISSOLI



ell'assemblea del 24 aprile 2021 i soci hanno votato i componenti del nuovo direttivo per il prossimo triennio nelle persone di Camarda Vincenza. Rossi Loris, De Siati Paola, Gusella Giordano. Bissoli Adriano e Sasso Mirko. I componenti del Direttivo successivamente, nella seduta del 29 aprile 2021 hanno eletto all'unanimità Vincenzo Camarda nuovo presidente dell'asd "Nuovo Tennis Bovolone" e vice presidente Bissoli Adriano che per cinque anni ha guidato da presidente il circolo tennistico. Siciliano di origine ma bovolonese di adozione, 64 anni, dirigente di banca in pensione, da sempre uomo di sport, ha giocato a calcio (tifa Juventus), e discreto tennista,

Vincenzo viene eletto presidente del circolo Nuovo tennis Bovolone dopo il lungo mandato di Adriano Bissoli. Egli viene chiamato a guidare il tennis di Bovolone in una delicata fase di transizione da stagioni sicure a stagioni incerte per lo svolgimento dell'attività sportiva, causa Covid-19 ma sicuramente ricche di entusiasmo orga-

Camarda nizzativo e tanta voglia di giocare. Oggi il circolo "Nuovo tennis Bovolone" dopo alcuni momenti di incerta gestione, ha ritrovato un buon affiatamento fra i soci e una solida organizzazione stionale, presupposti fondamentali per una ripresa sportiva che parte dalla scuola Sat, al settore giovanile agonistico e all'attività ludica dei soci. Con il suo carat-

tere aperto e gioviale ma al tempo stesso deciso e sicuro delle proprie idee, buon conoscitore dell'ambiente pubblico e finanziario, egli è persona apprezzata da tutti e non solo dai soci che lo hanno eletto con il maggior numero di voti riponendo in lui tutta la loro stima e fiducia. Certo ci saranno da affrontare importanti sfide sia sportive che organizzative e gestionali, ma il suo entusiasmo saprà coinvolgere direttivo e soci per il raggiungimento degli obiettivi che il circolo si è prefisso di raggiungere. Come ogni sfida occorre anche una buona dose di fortuna. Auguri di buon lavoro al nuovo Direttivo con il suo nuovo Presidente.

Asd "Nuovo Tennis Bovolone"

Ritorna il Baby Grest alla Casella

Dopo un anno di pausa causato dalla pandemia, ritorna il Baby-Grest "Parco delle Fiabe", ambientato nello splendido e verdeggiante parco del centro sociale sportivo Casella. Per questa sesta edizione è importante sottolineare che verranno seguite tutte le norme di sicurezza per il contenimento del Covid-19, in particolare i bambini verranno divisi in bolle, ovvero in gruppi che svolgeranno tutte le attività sempre tra di loro. Ogni settimana la storia di un libro ispirerà i giochi e le attività. Le proposte saranno a misura di bambino, tarate per la fascia d'età dai 3 agli 8 anni. L'accoglienza dei bambini sarà dalle 7.45 alle 9.00 e si potrà scegliere tra l'uscita dopo pranzo (12.30-13) o quella pomeridiana (15.30-16).

ISCRIZIONI PRESSO IL G. S. S. CASELLA: SABATO 12 GIUGNO, ore 10/12 e GIOVEDÌ 24 GIUGNO, ore 17/19. Per info: gsscasella82@gmail.com - Elisa 349-2622279





12 Maggio giornata mondiale della fibromialgia



I 12 maggio è stata la Giornata Mondiale della Fibromialgia, una sindrome dolorosa complessa che riguarda almeno 3 milioni di persone in Italia, prevalentemente di genere femminile, considerati "malati invisibili o immaginari" perché è una patologia ancora molto poco conosciuta e non adeguatamente riconosciuta dal sistema sanitario nazionale. Per

non essere più invisibili, in occasione di questa Giornata Mondiale, l'Al-SF - Associazione Italiana Sindrome Fibromialgica ODV ha promosso su tutto il territorio nazionale l'iniziativa "Illuminiamo la Fibromialgia". L'evento, che consisteva nell'illuminare di viola piazze, edifici e monumenti in tutta Italia, si poneva l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica sulle condizioni del paziente fibromialgico, sofferente

di una patologia non riconosciuta e spesso trascurata, che la pandemia ha contribuito ad aggravare ulteriormente. E anche Bovolone non ha voluto mancare a questa iniziativa illuminando di colore viola Palazzo Corte Salvi alla presenza del sindaco Emilieto Mirandola, l'assessore Giuliana Cavallaro, il presidente della Proloco Vladimiro Taietta con tutto il direttivo, Enzo Burato e le rappresentanti di AISF di Bovolone Maria Rosa Bazzani e Maria Teresa Coppetta. "Tantissimi enti locali hanno aderito all'iniziativa" spiega l'AISF ODV in un comunicato "segno che la nostra voce inizia ad essere ascoltata dalle istituzioni. Un sentito ringraziamento a tutte le amministrazioni locali che hanno illuminato di viola un importante edifi-

cio/monumento della loro città e a tutti i volontari che con forza e passione si sono adoperati per far conoscere e divulgare l'iniziativa. La rete di richieste presentate e positivamente accolte riteniamo che abbiano generato un forte impatto visivo ed emotivo, tanto nelle comunità locali coinvolte quanto nella popolazione italiana nel suo complesso. Le contemporanee immagini di tante piazze e monumenti colorati di viola, accompagnate da adeguati messaggi di sensibilizzazione e informazione, sono stati un veicolo eccezionale di promozione dei diritti dei pazienti. Un sentito ringraziamento va anche a tutti, pazienti, familiari, amici, personale sanitario, ecc.. che indossando un fiocco viola il 12 maggio, hanno voluto

dare un segnale forte che pazienti fibromialgici esistono. Con questo ci avete aiutato a diffondere il messaggio, dandogli forma e sostanza, e quel fiocco che ognuno ha portato è stato ed è il simbolo di una categoria di ammalati che non hanno una dignità e invece meritano di averla. È arrivato il momento di fare luce e non essere più invisibili. Grazie a tutti coloro che hanno sostenuto l'iniziativa". Per donazioni con il 5x1000 C.F. 97422670154 www. sindromefibromialgica.it.



SOGGIORNI ESTIVI 2021

a cooperativa sociale Emmanuel in collaborazione con l'assessorato ai servizi sociali del Comune di Bovolone, organizza i soggiorni al mare ed in montagna per l'estate 2020. Le mete marittime sono: Cattolica (dal 12 al 26 giugno - Hotel Flaminio) e Bellaria Igea Marina (dal 4 giugno all'8 luglio - Hotel Arizona). Il soggiorno a Levico invece è previsto dal 27 giugno all'11 luglio presso l'Hotel Concordia. Inoltre è in programma anche un ciclo di cure termali a Sirmione dal 23 settembre al 6 ottobre.

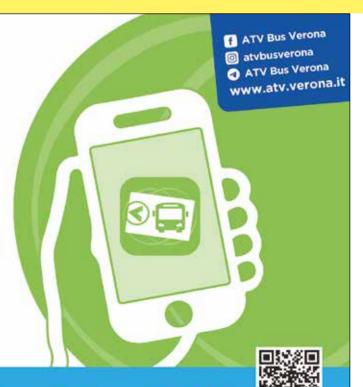
Le iscrizioni per i soggiorni estivi e per il ciclo di cure termali sono già aperte presso il Centro Diurno Anziani di Villa Panteo. Per informazioni è possibile rivolgersi all'ufficio Informaanziani in via Mazzini, 3 oppure telefonare al numero: 045.6901213. Sono riprese tutte le attività sociali presso Villa Panteo Zampieri.

Il tuo biglietto sullo smartphone

APP Ticket BUS verona







Acquistare il biglietto del bus oggi è facile, veloce e sicuro. Scarica subito l'APP!

SCUOLA DI TIRO CON L'ARCO, C.S.I. UNO SPORT PER LA VITA



ovolone è noto come una cittadina dove esistono molte Associa-Gruppi. Coopezioni. rative e altre forme che rendono il nostro paese vivo da punto di vista sociale e di aggregazione. Uno di questi è il "Gruppo E' Fraim C.S.I Sport e manualità". Il progetto E'Fraim C.S.I. è nato nel 2010, ed è dedicato in particolar modo ai ragazzi e ragazze che faticano a praticare sport di squadra o di confronto, fornendo loro supporti e attrezzature adeguate, e inserendoli con gli altri in un percorso personalizzato. Alle attività è sempre presente un volontario della C.R.I. per l'occasione abbiamo incontrato il signor Settin, uno degli istruttori di quegruppo ponendogli

alcune domande su una delle discipline che stanno svolgendo: la "scuola di tiro con l'arco".

A chi è dedicato il corso? Il corso è dedicato a ragazzi e ragazze ed è sempre seguito da un Istruttore Federale e si tiene presso la palestra del G.S.S. Caltrane Canton di Bovolone i mercoledì e i venerdì dalle 16.30 alle 18.30. questo per il periodo invernale, mentre in estate ci troviamo sul campo in via Jan Palach alle Crosare di Bovolone. La durata del corso? Il materiale per l'attività? Il corso ha una durata di un anno preceduto da un periodo di prova senza nessun impegno per dar modo di provare questa disciplina e prevede l'iscrizione al nostro gruppo e la relativa copertura assicurativa. Tutto il materiale necessario per svolgere

l'attività arcieristica e le altre attività sarà messo a disposizione dalla scuola. Alcune caratteristiche e specificità del tiro con l'arcoperquesti ragazzi? Il tiro con l'arco per le sue caratteristiche di individualità, di controllo fine del movimento dei seamenti e della muscolatura del nostro corpo, "allena" l'attenzione di essere sempre presente. Il risultato è tutto frutto del proprio impegno, questo genera autostima e fiducia in se stessi, anche perché i ragazzi prevalentemente sono in competizione solo con il loro risultato da superare. Tutto questo naturalmente, in un contesto di gioco, fornendo comunque un supporto adequato a coloro che vogliono impegnarsi per raggiungere risultati importanti. Come si svolge l'allena-

L'allenamento è composto sempre da due fasi: la prima, preceduta da 10/15 di esercizi di riscaldamento e all'apprendimento dalla tecnica e la pratica del tiro con l'arco.

mento?

La seconda parte?
Nella seconda parte si scoprono i giochi di strada di una volta come, corda, s-cianco, biglie, aquiloni

ecc... In palestra si fa laboratorio per apprendere la manualità nel costruire assieme le proprie attrezzature di tipo storico o altri giochi della tradizione, laboratorio dedicato soprattutto ai più piccoli e fa parte dell'allenamento stesso. Altre iniziative?

Sì, siamo sempre presenti in Fiera San Biagio con uno stand dedicato ai giochi di una volta molto visitato da scolari che vanno dalla scuola materna alle superiori. Verso la fine dell'anno scolastico siamo invitati nelle scuole elementari del nostro comune per giochi di una volta ed il tiro con l'arco. Al momento di cosa avete bisogno?

Per quanto riguarda i materiali ed attrezzature specifiche siamo a buon punto. Però per dare un servizio migliore al nostro gruppo abbiamo bisogno di un animatore/animatrice dotati di pazienza e passione con i bambini e ragazzi.

Per informazioni o per contattare il vostro gruppo?

Abbiamo una e-mail: gruppo.efraim.csi@gmail. com, un profilo Facebook, oppure telefonando al 349 3626777.



VIAGGIAMO INSIEME Tour di gruppo 2021

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

LAGO MAGGIORE TRENINO VERDE DELLE
ALPI - BERNA NAVIGAZIONE LAGO
DI THUN

4 - 5 SETTEMBRE TORINO VENARIA REALE E REGGE DI CASA SAVOIA 25 SETTEMBRE-2 OTTOBRE TOUR SICILIA CLASSICA VOLO DA VERONA

9 - 10 OTTOBRE ASSISI E CASCIA

Via Carlo Alberto 32 - BOVOLONE (VR) - Tel. 0456901545 email: calesseviaggi@gmail.com - www.calesseviaggi.it

IL TEST DI RORSCHACH



molti di voi questo nome non dirà molto. Se però invece di test di Rorschach dicessi "Test delle macchie" forse sarebbe più facile capire a cosa mi sto riferendo. Questo test è stato fatto conoscere e reso famoso in molti film quali:

- Prendi i soldi e scappa, film di Woody Allen, del 1976
- L'uomo senza volto, Mel Gibson del 1993
- Armageddon del 1995
- Batman Forever, di J. Schumacher del 1995 con Nicole Kidman nel ruolo della psicologa solo per citarne alcuni (se ne contano almeno una quindicina) fino ad arrivare a vederlo persino nel cartone animato The Simpson.

Avete capito adesso a quale test mi sto riferendo? A quello in cui vengono mostrare delle tavole con sopra delle macchie e si chiede alle persone che cosa vedono.

Questo test compie proprio nel 2021 cento anni essendo stato pubblicato nel 1921. L'autore di questo test fu proprio Hermann Rorschach (1884-1922). Va però precisato che l' utilizzo dell'interpretazione di "disegni ambigui" per valutare la personalità di un individuo è un'idea che risale a Leonardo da Vinci e Botticelli. L'interpretazione di macchie di inchiostro era parte integrante di un gioco del tardo diciannovesimo secolo. Quello di Rorschach fu, però, il primo approccio sistematico di questo genere.

Proviamo quindi a capire come Rorschach è riusci-

to ad arrivare a strutturare un test di personalità che ancora oggi non solo viene utilizzato in tutto il mondo, ma viene ancora studiato per poter scoprire quali altre potenzialità ci riserva.

Nei primi anni del novecento le persone aristocratiche passavano molte ore nei salotti bene: durante questi incontri spesso c'erano a disposizione carta e inchiostro e fu proprio così, quasi per gioco che Rorschach e i suoi amici iniziarono a mettere dell'inchiostro al centro del foglio, chiuderlo in due e una volta aperto passarlo di mano in mano ed ognuno doveva dire che cosa vedeva in questa macchia.

Durante questi pomeriggi di "gioco" Rorschach si rese conto che ognuno dei presenti vedeva in queste macchie cose diverse. Iniziò a chiedersi quindi perché succedeva questa cosa e ben presto si rese conto che le risposte variavano in quanto ciascuno di noi ha una vita e delle esperienze che rendendoci tutti diversi fa sì che anche ciò che le macchie ci evocano siano cose diverse.

Rorschach è stato un artista per tutta la vita. A scuola era nota la sua abilità nel disegno. Il suo soprannome era Klecks, ossia "macchia" in tedesco. Ma soprattutto era una persona visiva.

Secondo Rorschach, le persone vedono il mondo in maniera diversa e ciò ci dà la possibilità di conoscere come funziona la mente umana. Decise quindi di verificare se le sue intuizioni fossero vere e proprio per questo lo psichiatra svizzero avviò le sue ricerche a partire dal 1911, somministrando le macchie a pazienti psichiatrici internati (soprattutto schizofrenici) e constatando come essi fornissero interpretazioni molto diverse rispetto ai cosiddetti "soggetti normali". Grazie al considerevole corpus di risposte così raccolto, egli riuscì sistematizzare uno specifico protocollo diagnostico costituito da 10 'Tavole" (selezionate fra innumerevoli macchie sperimentali secondo i criteri della semplicità e della sufficiente ambiguità), delineando altresì le linee guida per una sua corretta somministrazione. La valutazione dell'intera prova, si basava sia sul numero delle risposte fornite dal soggetto che sull'interpretazione di un insieme di codici convenzionali ad esse assegnate dal somministratore ("siglatura"). Purtroppo, Rorschach morì prematuramente a circa un anno di distanza dall'uscita della sua monografia per una peritonite mal diagnosticata,

incompleto. I suoi allievi e altri psichiatri e psicologi nel mondo hanno però portato a compimento questo studio.

Ad oggi però questo test viene largamente usato sia negli studi di psicoterapia, ma anche ad esempio nei tribunali (affidi, separazioni, nullità matrimoniali, delitti ecc.) e la sua efficacia permane nel tempo.

Grazie alla somministrazione di questo test lo psicologo riesce ad ottenere un profilo di personalità del paziente in maniera molto puntuale e precisa soprattutto nel caso di soggetti che presentano una storia clinica spesso confusa e composta di molteplici pareri diagnostici. Attraverso questo test viene consentita l'espressione di aspetti profondi inconsapevoli e viene permessa una rapida conferma o disconferma di quanto osservato nei colloqui clinici. Ne beneficia sicuramente anche la relazione con il terapeuta che sente di aver avuto accesso al mondo interno dell'esaminato potendolo capire meglio ed avviando con lui un processo di condivisione emotiva e cognitiva con ricadute positive sulle sensazioni di accoglimento provate dal paziente.

Dott.ssa Susie Baldi Psicologa/Psicoterapeuta



- Soccorso stradale 24 h su 24
 - Radrizzatura grandine senza verniciatura

lasciando il suo lavoro

- Servizio Gomme
 - Autonoleggio
 - Auto sostitutiva

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

Vivan riconfermato fino al 2024 PRESIDENTE DEL VETERAN CAR CLUB LEGNAGO



ra il 1989 quando un gruppo di giovani appassionati di auto d'epoca decisero di fondare un club dando il nome di "Veteran Car Club Legnago" iscrivendo appassionati come loro di auto d'epoca. Ora questo club conta più di 500 soci e da quando fu fondato il club organizza manifestazioni e raduni, in modo particolare il "Defilé Città di Legnago", manifestazione questa che si tiene ogni due anni e che gli valse nel 2019 il premio nazionale "Manovella d'Oro Asi". Domenica 18 aprile i soci del "Veteran Car Club Legnago" si sono riuniti per eleggere il presidente e il nuovo consiglio direttivo. Riconfermato per il secondo mandato consecutivo Roberto Vivan che rimarrà in carica fino al 2024 assieme al vicepresidente, riconfermato anche lui, Gino Pesarin, e a tutto il direttivo così composto: segretario, commissario tecnico e tesoriere Samuel Ghirello e i consiglieri Lorenzo Pazzoni, Marco Nigrisoli, Enrico Mario Dell'Omarino e Luca Garonzi.

Mentre responsabile pubbliche relazioni, segreteria e marketing rimane Franca Mingardi. Oltre alle nuove cariche, per l'occasione è stato approvato il rendiconto 2020 e il rendiconto preventivo 2021. «Se le misure

sanitarie legate all'emergenza Covid ce lo permetteranno". sottolinea il neo eletto presidente Vivan. "è nostra intenzione organizzare per sabato 17 e domenica 18 luglio, due giornate dedicate al raduno di macchine d'epoca, in modo particolare la massima attenzione sarà quella per sabato 17 luglio con la ormai classica 12a edizione del "Defilé Città

di Legnago" davanti al Torrione, per concludere il tutto il giorno successivo con un'escursione al castello di Bevilacqua. Oltre a questo, sempre se le condizioni sanitarie lo permetteranno, ab-

biamo in programma di allestire, dopo l'estate, anche una manifestazione di auto storiche presso l'aeroporto di Legnago", conclude Vivan.

Claudio Bertolini



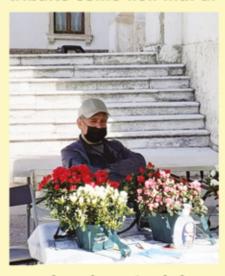
Un'Azalea per sconfiggere il cancro



Dal 1985, anno della pri- sensibilizzarli sull'utilità ma edizione, L'Azalea del- e necessità del loro conla Ricerca è un momento tributo per il finanziamendi grande partecipazione to della Ricerca oncologicollettiva e il suo succes- ca. Come da tradizione. so è dovuto alla generosi- anche quest'anno e nel pietà dei cittadini italiani e no rispetto delle normatialla disponibilità degli ol- ve anti Covid19, in occatre 20.000 volontari che sione della Festa della permettono una distribu- Mamma nel piazzale delzione capillare delle pian- la chiesa di Bovolone si te su tutto il territorio na- è tenuta la raccolta fondi zionale. I Comitati regio- per l'AIRC (Associazione nali sono la vera e propria Italiana Ricerca Cancro) anima di AIRC e hanno lo attraverso la vendita di scopo di diffonderne l'im- Azalee e l'iniziativa ha magine sul territorio, di visto una grossa risposta appoggiarne le iniziative da parte dei bovolonesi. e di promuovere l'acquisi- Si è dovuto richiedere zione di nuovi sostenitori, a Verona due intere ricari-

che di piante, le quali sono state "bruciate" in meno di un paio di ore.

Una menzione speciale è stata riconosciuta a Barbara Franzini, neoresponsabile della piazza di Bovolone che da poco ha raccolto il testimone dei coniugi Soardo, la quale assieme a Silvia Gianello e Walter Totolo, vogliono ringraziare i cittadini di Bovolone che hanno contribuito come non mai al



raggiungimento del record assoluto di vendita in Veneto e Trentino Alto Adige per numero di abitanti.

LEGGERE CHE PASSIONE a cura di **Gianfranco Iovino**

Alessandra Tonel è la giovane scrittrice nata a Bovolone, che abbiamo incontrato per parlare del suo romanzo d'esordio "Il giardino dagli spigoli verdi".



mio romanzo racconta della difficoltà di una trentenne, Letizia, -inizia a raccontare l'autrice- nel trovare soddisfazione della propria vita, che comincia a sentire inappagante. Ad intensificare questa insofferenza c'è la consapevolezza che le persone più vicine a lei sono realizzate e felici del proprio lavoro e coltivano passioni che danno felicità. Tuttavia, si rivela

solo una bella apparenza e la storia di queste persone, che lottano come tutti con i propri demoni, si intreccia con le perplessità di Letizia. La protagonista, affronterà la propria inadeguaconfrontandosi con gli amici, la famiglia e, soprattutto, cercando le risposte dentro di sé.» La protagonista è Letizia Corradi, un personaggio inventato o chi lo ha ispirato?

«Credo sia difficile per uno scrittore esulare da se stesso nel momento in cui delinea il protagonista della storia, soprattutto nel caso in cui si narri in prima persona. In Letizia c'è molto di me e del mio mondo, e chi mi conosce lo capisce chiaramente, ma rimane comunque un personaggio che ho creato, ed è più una figlia che una copia di me stessa.»

Sembra che Letizia abbia un cambio di vista sulla vita, dopo una gita al Castello di San Pelagio.

«Il Castello di San Pelagio è una villa medievale che si carica di importanza storica soprattutto nel Novecento, quando durante la Grande Guerra divenne un punto strategico per l'aviazione italiana; è da lì, ad esempio, che d'Annunzio partì per effettuare il volo su Vienna. Il Castello prevede al suo interno tre labirinti, che sono il motivo per il quale questo luogo è presente nel mio romanzo; l'epifania iniziale del-

la protagonista avviene proprio di fronte ad uno di quei labirinti di San Pelagio, e nel corso del romanzo spesso rivede e rivive quest'immagine carica di simbolo. Il labirinto è un elemento del paesaggio esterno che si proietta nell'interiorità della protagonista, per analogia con le sensazioni che prova in quel momento della sua vita: smarrimento, disordine e confusione.»

Cosa le ha ispirato la storia narrata?

«Ricordo di aver iniziato a scrivere il romanzo dopo aver letto "Uno, nessuno e centomila" di Pirandello. Ho iniziato con i personaggi, volevo che all'apparenza rappresentassero l'incarnazione di stereotipi sociali, ma che sconfessassero poi questa approssimazione nel corso della vicenda, che dopo un po' di capitoli ha quasi cominciato a scriversi da sola, forse perché non volevo parlare di 222 - €. 14.90

eroi né di azioni gloriose ed epiche, ma delle problematiche della vita in precise coordinate geografiche e temporali, la civiltà occidentale del ventunesimo secolo.»

Le lascio lo spazio per consigliare il suo "Il giardino dagli spigoli verdi" ai nostri lettori.

«Nel mio libro c'è tanta

umanità; inventare personaggi diversi da me è stato un impegno di empatia, che credo si percepisca leggendomi. Ho cercato, oltre che comunicare la mia visione di una parte di mondo, anche di trasmettere la curiosità all'informazione, proponendo soluzioni a problemi che ognuno può affrontare nella propria vita, senza sentirsi solo nel combattere e fronteggiare le proprie inquietudini.»

IL GIARDINO DAGLI SPIGOLI VERDI di Alessandra Tonel -Albatros II Filo - Pag.

Radio Quantica Show" è con Leonardo Rebonato ogni martedì alle 15,30 su rete2000.it



Martedì 11 maggio è andata in onda su Rete2000.it la puntata zero di "Radio Quantica Show" il nuovo progetto comunicativo di Leonardo Rebonato che presenterà il suo programma visionario e poetico ogni martedì dalle 15,30 alle 17,00. "Radio Quantica Show" è il ritorno alla radio del "dj quantico", come lo ha definito il giornalista Giulio Brusati, dopo ben 27 anni di assenza e proprio in quella radio dove ha lavorato per 7 anni dal 1987 al 1994. "Il mio ritorno alla radio – spiega Rebonato – è avvenuto quasi per caso dopo un invito come ospite negli studi di quella radio storica nel quale ho passato tanti anni della mia vita professionale ed è stato un colpo al cuore: la passione per questo mezzo di comunicazione non si è mai assopita ed ho colto l'opportunità per lanciare un nuovo progetto di comunicazione, un talk show con al centro temi quantici, intervallati ovviamente da musica e canzoni "incrociate". Nella radio web sento la stessa energia libera e audace delle prime radio private – racconta Leonardo – quelle radio libere" che

ti piaccion ancor di più perché liberan la mente" come cantava Finardi all'esordio di quella storica apertura dell'etere avvenuta a metà degli anni' 70". " Da più di 10 anni ho iniziato ad usare nella mia comunicazione personale e professionale il termine" quantico" – continua ancora Rebonato – il mio intento è quello di rendere quotidiano e popolare questo termine che non si riferisce solo ad informazioni relative alla fisica quantistica ma si apre ad una consapevolezza più estesa che comprende dinamiche spirituali e di responsabilità esistenziale"" Nel programma che presenterò – anticipa Rebonato – ci sarà uno spazio speciale dedicato alla poesia e racconterò storie, personali e non, con un approccio artistico che ben si presta alla divulgazione di informazioni e sensazioni molto importanti per rendere la nostra vita più felice e consapevole."" È una bella sfida – conclude sorridendo - che affronterò con la solita attitudine impudente ma tranquilla che da sempre mi contraddistingue". "Radio Quantica Show" va in onda in diretta ogni martedì dalle 15,30 alle 17 sulla web radio Rete2000.it la cui sede è ospitata dentro il Museo della Radio che si trova allo Sporting Club di Verona. I podcast del programma saranno poi disponibili sul sito di Rete 2000 per un eventuale ascolto più comodo e concentrato.

ANNUNCI - giornalelarana@yahoo.it

VENDO

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

Vendo stampa a colori (cromoleografia) originale fine '800 con cornice dorata cm. 60x50 a euro 45,00. Tel. 045.7100992

Vendo arazzo stoffa (lunghezza 2 mt x 1 mt altezza completo di cornice – integro soggetto campestre a euro 85,00 Tel. 045.7100992

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

LAVORO

PROMOTER INTERNET
Cerchiamo persone per
lavoro da casa Il lavoro e
attraverso internet con l'uso di un sito personalizzato GRATUITO. Richiesta
conoscenza dell'uso del pc
e dei social. Disponibilità di
almeno 10 ore settimanali.
Si offre formazione costante e gratuita, Possibilità di
carriera. Per maggiori informazioni inviare candidatura a giannimorelato18@
gmail.com

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

Cell. 328 2225077

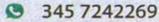
Cerco lavoro come babysitter, sono italiana, ho pluriennale esperienza con i bambini, soprattutto 0/3 anni, automunita e disponibile anche per aiuto-compiti. Zona Bovolone e paesi limitrofi. Cell. 3494171898.

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

Offro disponibilità come babysitter e aiuto compiti per bambini delle elementari e ripetizioni per ragazzi delle scuole medie. Sono una ragazza solare, molto socievole e disponibile. Per qualsiasi altra informazione contattatemi pure al numero: 351 9643005. Chiara.



Eseguo controllo e assistenza su computer, notebook, smartphone e cellulari.
Configurazione posta elettronica e ADSL.
Salvataggio, recupero, trasferimento dati e rimozione virus. Formattazione, ripristino e aggiornamento dei dispositivi.
Siti web e corsi di informatica.



@ info@hashtag-informatica.it

... I NOSTRI CARI...



GIANLUIGI PATUZZO di anni 77 Bovolone 11/4/2021



FRANCESCA GOZZO ved. Brunelli di anni 85 Legnago 13/4/2021

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

Professionalità e competenza sono il nostro miglior biglietto da visita





Contattateci sapremo ascoltare con attenzione ogni vostra necessità

SERVIZIO DIURNO NOTTURNO E FESTIVO - LOCULI MONUMENTI ARTE FUNERARIA

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

RICETTA



ANTIPASTO

Cozze con polenta bianca

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg polpa di cozze congelate
- 400 gr di polenta bianca
- 400 gr di passata di pomodoro
- 1 scalogno
- Origano, prezzemolo
- Basilico, peperoncino
- Olio, sale

PROCEDIMENTO:

In una pentola mettete dentro la passata, peperoncino, basilico, scalogno tritato finemente, un cucchiaino di origano, un filo d'olio, la polpa di cozze congelate e cuocete il tutto per 25 minuti circa. Nel frattempo fate la polenta bianca. Quando il tutto è pronto prendete i 4 piatti e al centro di ogn'uno mettete un bel minestrino di polenta, fate quindi con un cucchiaio una "nicchia" e mettete dentro il sugo di cozze, fate una spolverata di prezzemolo fresco e servite.

PRIMO

Paccheri con seppia INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 gr di paccheri rigati
- 3 seppie medie
- 400 gr passata di pomodoro

- Mezzo bicchiere di vino bianco
- 2 scalogni
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo

PROCEDIMENTO:

Dal pescivendolo, dopo aver preso 3 seppie fresche, pulitele, lavatele bene e tagliatele a listarelle da mezzo centimetro circa. Quindi in una padella metteteci un filo d'olio, il trito di aglio e scalogno, appena questi iniziano a friggere mettete dentro la passata, il vino, le seppie a listarelle e cuocete il tutto per circa 40 minuti a fuoco medio. Nel frattempo cuocete i paccheri, quando sono cotti, uniteli al sugo preparato in precedenza e spadellate bene. Servite nei piatti con una spruzzata di prezzemolo fresco tritato.

SECONDO

Scampi e gamberi al forno

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 scampi
- 600 gr di gamberi grossi sgusciati
- 600 gr passata di pomodoro
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio d'aglio
- Pane grattugiato
- Prezzemolo fresco
- Olio, sale e pepe

PROCEDIMENTO:

In pescheria prendete i scampi e gamberi freschi, quindi pulite i gamberi che gli scampi, togliendo il filettino nero, lavateli bene e con una forbice tagliate le gambette e i "baffi" dei scampi. Dopo questa operazione, prendete una padella antiaderente e mettete dentro i scampi, i gamberi, senza

aggiungere altro e rosolateli per 3 minuti a fuoco vivo. Quando sono ben rosolati, aggiungete il vino e fatelo sfumare per 10 minuti. Nel frattempo prendete una pirofila da forno e mettete dentro gli scampi, i gamberi, la passata di pomodoro e sopra il tutto, una spolverata di pane grattugiato, aggiungete quindi un filo d'olio, sale, pepe, lo spicco d'aglio tritato finemente e infornate a 180 gradi a forno già caldo e cuocete per 20 minuti circa. Quando tutto è pronto, mettete al centro del tavolo la pirofila, aggiungete sopra il prezzemolo fresco tritato e servite con crostoni di pane abbrustolito e...

...BUON APPETITO

Il vostro cuoco Giorgio Maragnoli

MODI DI DIRE



iù di una qualche volta vi sarà capitato durante una discussione adoperare dei "modi di dire" per dare forza al proprio discorso, ma sappiamo veramente il significato oppure da dove sono nati questi modi di dire? Bene qui di seguito alcuni esempi...

ESSERE IN BOLLETTA

Scherzosamente, essere squattrinati, al verde. Era chiamata "bolletta" la polizza del Monte di Pietà, cioè la ricevuta dell'oggetto dato in pe-

gno contro il prestito di una piccola somma. E chi è costretto a impegnare oggetti al Monte di Pietà non naviga certo nell'oro.

ERRARE HUMANUM EST

...Perseverare autem diabolicum, latino: "sbagliare è umano, ma perseverare [nell'errore] è diabolico". Massima composita, la prima parte della quale risale a Seneca il Retore (padre del filosofo L. Anneo Seneca) mentre la seconda, che la emenda e completa, è attribuita a san Bernardo (Sermones 1, 11, 5).

IN ZONA CESARINI

All'ultimo momento. Si dice di vittoria, di rimedio trovati in extremis, alludendo a un famoso e decisivo goal segnato nel 1931, in una partita di calcio della nazionale italiana contro l'Ungheria, dal giocatore italo-argentino Renato Cesarini, militante nelle file della Juventus. L'espressione è usata negli sport. in particolare nel calcio e, spesso, anche nel discorso comune.

IN VINO VÈRITAS

Latino: nel vino sta la verità. Chi ha alzato il gomito si scrolla di dosso le normali inibizioni e dice, senza peli sulla lingua, quello che pensa, con effetti esilaranti e talvolta imbarazzanti. Il proverbio, antico quanto il vino, si trova nel poeta greco Alceo e in molti altri autori dopo di lui. Lo si cita nella forma latina.

METTERE IL CARRO INNANZI AI BUOI

Fare prima quello che andrebbe fatto dopo; e anche, di conseguenza, correre un po' troppo con la fantasia, dando per scon-

tati risultati ancora da acquisire.

MANGIARE LA FOGLIA

Capire il senso riposto di un discorso, avvedersi che le cose non stanno come sembrava. Probabilmente con riferimento al baco da seta, e alla foglia del gelso di cui lo stesso si nutre con voracità.

METTERE LE MANI AVANTI

Scusarsi prima ancora di essere accusati. magari perché si ha la coda di paglia; premunirsi contro sgradevoli sorprese esigendo opportune garanzie, chiarendo bene i termini di una trattativa. declinando eventuali responsabilità. Assai probabilmente, la locuzione trae origine dal gesto istintivo di chi sta per cadere, o si trova a dover procedere nell'oscurità in mezzo a ostacoli sconosciuti.

LA RANA

Mensile di attualità, cultura ed informazione

STAMPATO IN 6.000 COPIE

Disponibile anche la versione on-line: www.larananews.it

Direttore Responsabile:
Costantino Meo
Registrato presso il Tribunale
di Verona n. 1887 R.S. del 22/10/2010
Editore:
Costantino Meo
Redazione:
Via Maria Goretti, 9/A
37051 BOVOLONE (VR)
e-mail: giornalelarana@yahoo.it

Stampa: Tipografia Mediaprint srl Via Brenta, 7

Via Brenta, 7 SAN GIOVANNI LUPATOTO (VR) Impaginazione grafica:

Michela Bertolini

<u>Distribuzione:</u>

Cristofoli Luca - Cell. 338 9218357

Claudio Bertolini Costantino Meo

Concessionaria per la pubblicità: Diamente srl

Collaboratori Mary Merenda Dott. ssa Susie Baldi

Il giornale è stato chiuso il 17 maggio 2021.



MISTO
Carta da fonti gestite
in maniera responsabile
FSC® C105726



GRUPPO BANCARIO COOPERATIVO ICCREA



SOSTENIAMO

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

www.bancaveronese.it