

PER LA PUBBLICITÀ
SU QUESTO GIORNALE:
+39 347.6861335
giornalelarana@yahoo.it

Prossima uscita
10 novembre 2022

ed in edicola
"IL QUADRIFOGLIO"
a Cà degli Oppi;
"LA BOTTEGA" a Villafontana;
EDICOLA E GENERI
ALIMENTARI a Salizzole

IL MENSILE DI BOVOLONE, CERA E OPPEANO
ATTUALITÀ, CULTURA ED INFORMAZIONE

la Rana



ANNO 12 - NUMERO 09 / OTTOBRE 2022

FERRAMENTA DA MOMI

- IDRAULICA
- COLORI
- VITI
- PELLET

CA DEGLI OPPI di Oppeano (Vr)
Via Croce, 19 -
Tel e Fax 045 7130570
E-mail: angela.taravelia@yahoo.it

Ultima porta, in fondo a destra

Domenica 25 settembre si sono tenute le elezioni politiche, il risultato è stato netto. Fratelli d'Italia, il partito guidato da Giorgia Meloni è stato il vero vincitore di questa tornata elettorale, la coalizione di centrodestra con anche Lega e Forza Italia, potrà così governare l'Italia, con un'ampia maggioranza. È dal lontano 2011 che l'Italia non ha più avuto un Governo targato centrodestra, quando Europa (Germania e Francia) e Stati Uniti, fecero pressioni tali da far dimettere l'allora presidente Berlusconi e far arrivare il "salvatore della patria" Mario Monti, che poi salvatore tanto non fu. Per la prima volta l'Italia vira così tanto a destra, sarà una sorta di Governo di destra-centro, ma non c'è da scandalizzarsi,

è la democrazia, i cittadini hanno deciso così e va rispettata la sovranità di ogni Stato, cosa che spesso viene ignorata da coloro si ritengono i "Capi del Mondo".

La futura Presidente del Consiglio Giorgia Meloni (prima donna nella storia italiana), avrà un'occasione forse unica, attuare il suo programma insieme agli alleati, traghettando l'Italia fuori da questa crisi. Non sarà facile, ma se ci riuscirà, tra cinque anni, alle prossime elezioni, avrà un biglietto sicuro per sedere ancora a Palazzo Chigi.

Venendo agli sconfitti, il consiglio è che facciano una buona opposizione, senza gridare allo scandalo democratico, c'è stato un forte astensionismo, quello sì, ma non è certo il motivo per sostenere che



il centrodestra non sia legittimato a governare. I voti sono fluidi, le idee si cambiano in fretta, la politica è ciclica e intrisa di novità, perciò questa è l'occasione di Giorgia Meloni, come l'hanno

avuta tanti altri in passato e come l'avranno altri Presidenti in futuro. Buon lavoro al nuovo Governo!

Costantino Meo
Direttore Responsabile

CERA

Risparmio energetico, nuove lampade a led in tutta la città

Federico Carbonini e la sua passione per la ex Treviso-Ostiglia

PAGINA 13

OPPEANO

Aperta al traffico la nuova bretella di immissione alla SS434, all'altezza di Calzedonia

La storia del Piccolo Teatro di Oppeano

PAGINA 16

BOVOLONE

Resoconto e nuove iniziative della FIDAS Bovolone

PAGINA 22

Orologi Gioielli Top Class

La collezione Piccole Gioie

nasce per un bisogno:
creare un nuovo concetto di gioiello.
Capace di emozionare anche un pubblico giovane,
curioso e vitale.
In grado di trasmettere il valore della bellezza,
dell'artigianalità e
del "fatto a mano".
Marco Gerbella Orafi,
è la storia di un orafo
e del suo laboratorio di Ravenna. Piccole Gioie,
il suo atto di Amore.

P.zza Vittorio Emanuele II, Bovolone.
Tel. 045 4626776





20 del Gemellaggio tra Bovolone e Stadelken-Elshheim

Dal 1° al 4 Settembre l'Assessore Paolino Turrini è stato a Stadelken-Elshheim insieme al gruppo di nostri concittadini del Gemellaggio di Bovolone.

Quest'anno è stato un viaggio speciale dato che si sono celebrati i 20 anni del Gemellaggio con i nostri amici tedeschi.

Inizio dei lavori per i Dossi dissuasori

Sono iniziati i lavori per la realizzazione degli attraversamenti pedonali/dissuasori della velocità che a breve saranno realizzati in:

- Via Madonna, in prossimità dell'Ufficio Postale.
- Via Baldoni all'incrocio con Via Don Calabria, così da garantire una maggiore sicurezza dei ragazzi in uscita dalle Scuole Medie.
- Via San Pierino all'incrocio con Via Carlo Gerani.
- Via Crosare all'incrocio con Via Prato Pelagal.
- Via Garibaldi in zona Corte Salvi, dove modificheremo i marciapiedi e sistemeremo l'area sosta degli autobus per agevolare i cittadini disabili alla salita e discesa dei mezzi pubblici.

Tali lavori serviranno sia per mettere in sicurezza i pedoni seguendo il PEBA sia a limitare la velocità degli autoveicoli.

A ciò si aggiungono le asfaltature di Via Garibaldi, Via Fondo e Via del Ciclamino..



Servizi ai cittadini

SPID
Ricerca dei Medici di Base
Family Search
Fattore Famiglia
Buono Libri

Biblioteca M. Donadoni

Sala Michela Ferrari

Martedì 09:00 - 12:00

Giovedì 15:00 - 18:00



Ecografo e targa del Dott. Scarparo

Il 22 Settembre è stata una giornata davvero emozionante per Bovolone. Nel pomeriggio il Sindaco Orfeo Pozzani, accompagnato dall'Amministrazione, ha partecipato all'inaugurazione del nuovo Ecografo donato dal Comune all'ospedale San Biagio; in serata, poi, è stata inaugurata la targa d'intitolazione del centro di Salute Mentale in Via Roma dedicata al Dott. Antonio Scarparo.

Questi due semplici gesti sono stati possibili grazie alla collaborazione dei cittadini di Bovolone, del Direttore Generale dell'ULSS Dott. Pietro Girardi, del Sindaco di Nogara e Presidente del Distretto 3 ULSS 9 Flavio Pasini e del personale medico con la Dott.ssa Pietropoli, il Dott. Scarpa, la Dott.ssa Chignola, il Dott. Coppo, il Dott. Grottola, il Dott. Roccato primario di psichiatria, il Direttore sanitario Marco Luciano e alle figlie del Dott. Scarparo.

70 del Gemellaggio tra la Provincia di Verona e il Land-Kreis di Mainz-Bingen

Dal 16 al 18 Settembre il nostro sindaco Orfeo Pozzani, accompagnato dalla Consigliera Michela Spezzoni, ha partecipato ai festeggiamenti per i 70 anni del Gemellaggio tra la Provincia di Verona e Land-Kreis di Mainz-Bingen, il Gemellaggio più antico d'Europa.

Insieme a molti sindaci e al Presidente Manuel Scalzotto della Provincia di Verona, il Sindaco ha omaggiato la presidente del Land Dorothea Schäfer.



Saluto al Vescovo Zenti

Lo scorso 10 Settembre è stata una giornata speciale per la nostra comunità cristiana: il Vescovo Zenti ha celebrato la sua ultima messa da episcopo con tutti i sindaci della Provincia di Verona al Santuario della Madonna della Corona. Lo ringraziamo a nome dell'Amministrazione comunale e di tutta la nostra comunità per il servizio di pastore che ha svolto per molti anni in tutta la nostra provincia.



CALENDARIO DEGLI EVENTI

OTTOBRE

- 12 Cosa devo fare per rimanere in salute. Auditorium ore 21:00
- 12 L'Amministrazione incontra la cittadinanza al centro Contradale San Pierino ore 20:45
- 13 Abc Genitori - Centro Contradale Crosare ore 20:30
- 15-16 Mostra LiberArt "Luci e Ombre del Mondo" Cantine del Vescovo
- 19 Cosa devo fare per rimanere in salute Auditorium ore 21:00
- 19 Abc Genitori - Centro Contradale San Pierino ore 20:45
- 22-23 Mostra LiberArt "Luci e Ombre del Mondo" Cantine del Vescovo
- 26 Donadoni legge Dante Auditorium ore 20:45
- 27 Il Busto del Garibaldi di Bovolone Auditorium ore 20:45
- 28 100 anni dalla Marcia su Roma - Auditorium ore 20:45
- 30 Gruppo Culturale l'Airone - Ricordo della Poetessa Zanini - Auditorium ore 16:00

NOVEMBRE

- 4 Celebrazione del Giorno dell'Unità Nazionale e Giornata delle Forze Armate, Piazza Scipioni ore 10:00
- 4 Echi di Poesia - Cantine del Vescovo ore 18:30
- 16 Francesco Modena, lo scultore del Perseo Auditorium ore 20:45
- 17 Portfolio del gruppo ArtVisive - Cantine del Vescovo
- 18 Gruppo di Lettura "Intrecci di Lettura" Biblioteca ore 20:45
- 19 Perseo 100, Celebrazione per i 100 anni del Monumento ai caduti - Auditorium Comunale ore 10:00
- 25 Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne - Teatro Bresci La Bisbetica Domata, Teatro Parrocchiale Astra ore 20:45

CASA BOVOLONE



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

Ci trovate anche su facebook - CASA BOVOLONE

BOVOLONE EURO 193.000,00



In zona comoda all'ospedale, centro e a tutti i servizi, villetta bifamiliare completamente autonoma dotata di corte esclusiva pavimentata con possibilità di parcheggiare due o più auto. Immobile di circa 170 mq composto da soggiorno, cucina abitabile e bagno di servizio al p. terra; tre camere e bagno al p. primo. Soluzione completa di cantina, studio, ripostiglio e locale caldaia/lavanderia nel seminterrato. Occasione con finiture di qualità, libera da subito!

BOVOLONE EURO 580.000,00



In via Madonna, compendio immobiliare composto da abitazione su due livelli con annesso piccolo magazzino, negozio di circa 130 mq con vetrine fronte strada e laboratorio su due livelli all'interno di un'ampia corte comune. immobili da ristrutturare ideali per artigiani/professionisti oppure per impresari edili che possono sfruttare l'ampia cubatura per creare più unità abitative, maggiori informazioni in agenzia!

VILLAFONTANA EURO 380.000,00



A Villafontana di Bovolone soluzione unica composta da abitazione indipendente parzialmente ristrutturata internamente, dotata di garage e circondata da un parco di 15.000 mq a destinazione agricola e magazzini su due livelli. Occasione per chi cerca completa indipendenza, vendita in blocco per un totale di 200 mq di abitazione e circa 2000 mq di depositi!

BOVOLONE EURO 90.000,00



Bilocale del 2005 al piano terra composto da cucina-soggiorno, una camera matrimoniale con cabina armadio, bagno e ripostiglio/lavanderia ricavato nel corridoio. Soluzione completa di garage doppio e piccolo spazio di proprietà pavimentato. Occasione già arredata, mantenuta in ottimo stato in contesto residenziale recente dotato di ascensore!

BOVOLONE EURO 60.000,00



In pieno centro con vista sulla Chiesa, ufficio di circa 85 mq al piano primo servito di ascensore e composto da tre locali e bagno. Immobile in buono stato, centralissimo, ideale per professionisti/piccoli studi, ottima alternativa all'affitto, da vedere!

BOVOLONE EURO 119.000,00



In zona Caltrane appartamento al piano primo in complesso di sole due unità abitative indipendenti; immobile con giardino esclusivo, terrazzo, cantina, cucina con sala da pranzo, soggiorno, due camere matrimoniali e bagno. Soluzione abitabile da subito, senza spese condominiali!

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



Ti aspettiamo!

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

LUCE GAS

LUNEDÌ 8.30 - 12.00 15.30 - 18.30

MARTEDÌ 8.30 - 12.00

MERCOLEDÌ 8.30 - 12.00 15.30 - 18.30

GIOVEDÌ 8.30 - 12.00

VENERDÌ 15.30 - 18.30

SABATO 9.00 - 12.00

Le tradizioni da "coltivare"



Parlando con un'amica, che stava facendo un trasloco epocale, mi è capitata in mano la prima pubblicazione del "CONCORSO MARIO DONADONI" e "TROFEO RANA D'ARGENTO".

Sfogliandolo, mi sono fermato ad un racconto pieno di ricordi e di rimpianti:

«Tante olte la nostalgia la me porta a quele stradine bianche, a le rive dei fossi pieni de aqua e de pesse. "Buteleti, né a ciapar le rane parché stasera no gh'è niente da meter su la tola". Me ven in mente le parole de me mama che la disea spesso verso sera, quando l'era ora de sena.» (Graziella Fossà)

Mi sono sentito trasportato col pensiero in un mondo diverso, lontano ormai, quello della mia infanzia, quando da ragazzini si andava a rane; si sapeva "curarle", friggerle in un pentolino portato da casa e mangiarle in compagnia, accompagnate da peperoncini sott'aceto (presi in prestito dalla dispensa della nonna), in riva ai fossi, con gli amici, prima di fare il bagno nel Menago alla cascata.

C'erano famiglie che nel dopoguerra pativano davvero la fame e le rane diventavano, con la polenta, la sopravvivenza. Allora, però, non c'era l'astio che c'è oggi verso i poveri: la

dignità della persona onesta era riconosciuta e rispettata.

«Poareti in cana / Un portego par casa / No i gavea proprio gnente / Ma quando i andava a rane / Par cavarse la fame / I semenava l'alegria longo el canal / E dato che i era insieme / I gavea el mondo in man.» (Lina Bianchini)

Mi ricordo ancora i sacchi di rane degli operai, che lavoravano nei campi con le mèdilighe, raccoglievano nei fossi delle risaie e li portavano nella casa grande per la spartizione con le famiglie della contrada.

Il fogazin che si faceva alla fine della lissia (bucato annuale, che veniva fatto in primavera, con un cerimoniale vero e proprio), invece, veniva cotto e mangiato da tutti in contrada, lì insieme, e chi si trovava a passare era automaticamente invitato, con un buon gotto di vin casalin. «Adesso che guardo i pochi fossi che è restà e scolto el canto dele rane, le poche che gh'è, me guardo atomo e vedo

gente che core, che osa, gente che no ride, che no parla, che no scolta. Vedo tanto benesere ma anca tanta solitudine e egoismo. Allora me ven in mente quanto i era bone le rane su le tole pitoche, piene de boche picenine.» (Graziella Fossà)
Le rane, i bogoni, i bruscardoli,

ecc. sono ancora oggi cibi apprezzati della nostra tradizione. Manteniamo vivo il ricordo delle loro origini mangerecce e ringraziamo per tutto quello che oggi abbiamo.

Centro Studi e Ricerche della Pianura Veronese



NUOVA OPEL ASTRA PLUG-IN HYBRID



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

OPEL

Auto Vighini

VENERA DI SANGUINETTO (VR) - Tel. 0442.338114

LEGNAGO Z.A.I. - Tel. 0442.629232

www.autovighini.it

2022

24^a FIERA DELLA POLENTA

dal

6

al

23

OTTOBRE



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

SCARICA L'APP
per il tuo ordine



**MAIN
SPONSOR**



**SPONSOR
UFFICIALI**





Per restare aggiornati in tempo reale basta collegarsi al canale Telegram o al sito dell'azienda di trasporti che, nel frattempo, investe altri 23 milioni€ in nuovi autobus più ecologici

È in funzione il servizio invernale di ATV: sono oltre 4mila le corse giornaliere per coprire i 3mila700 chilometri della rete extraurbana e i 273 chilometri di rete urbana di Verona, servite da 4mila800 fermate. Considerato il ritorno degli istituti scolastici agli orari consueti senza più scaglionamento di ingressi e uscite – la struttura del servizio invernale quest'anno sarà quella tradizionale.

È una macchina complessa che viene monitorata ed aggiornata praticamente in tempo reale per ridurre al minimo eventuali ritardi o disagi per gli utenti. Per fare in modo di poter usufruire nel modo migliore delle corse è dunque consigliabile restare costantemente aggiornati consultando il canale Telegram e il sito dell'Azienda, www.atv.verona.it costantemente aggiornati.

Undici nuovi bus già in servizio e ulteriori 70 in arrivo per un investimento totale di 23,2 milioni. Per il servizio urbano di Verona: 6 in arrivo nel 2022 + 11 nel 2023. Per il servizio extraurbano: 11 già in servizio + 25 nel 2022 + 26 nel 2023 e per il servizio urbano di Legnago: 2 in arrivo nel 2023.

Per la programmazione dei servizi scolastici, i tecnici ATV hanno preso come riferimento gli orari storici di ingresso e uscita degli istituti. Si prevede che nelle prime settimane si possa verificare qualche disagio per gli studenti a causa degli orari di lezione non sincronizzati rispetto ai servizi di trasporto. Per gli eventuali interventi di assestamento delle corse scolastiche, dove possibili, occorrerà dunque attendere gli orari di lezione definitivi e la stabilizzazione dei flussi di utenza studentesca.

Un'importante novità che l'Orario invernale porta con sé riguarda il fronte delle attività anti-evasione. Saranno operative sulla rete, sia in città che in provincia, alcune squadre di agenti controllori in borghese. **Questi verificatori non indosseranno la consueta divisa, ma si renderanno identificabili solo al momento del controllo, quando presenteranno il distintivo aziendale.** Questa nuova iniziativa vuole scoraggiare alcuni fenomeni di evasione, legati soprattutto alla diffusione delle nuove tecnologie, come l'app Ticket Bus Verona. Sempre più utenti infatti

scelgono di comprare il biglietto dall'app, apprezzandone comodità e semplicità di utilizzo, ma qualche "furbetto" cerca di validare il biglietto – inquadrando il QR code sul bus – solo alla vista dei controllori e, in caso contrario, preferendo viaggiare da abusivo.

La presenza del personale di controllo in borghese punta ad arginare questa "cattiva abitudine", così come servirà a rendere la vita difficile ai membri dei gruppi Telegram nati di recente per condividere informazioni sulla presenza degli agenti accertatori alle varie fermate della rete e sui controlli da parte delle forze dell'ordine.

Il dato sugli abbonamenti annuali registra un +47% di abbonamenti extraurbani ed un +32% di abbonamenti urbani rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. I bonus trasporti riscossi fino a ieri sono stati 2287 per un ammontare di 131.129 euro.

Per quanto riguarda linee ed orari, ecco in sintesi le principali novità del servizio già in vigore:

Linea 74, una nuova linea che migliora il servizio rivolto alla Valpantena e le sue frazioni, collegando direttamente con 8 coppie di corse al giorno zona Biondella, San Felice, Novaglie, S.Maria in Stelle e Quinto, alla stazione di Porta Vescovo con accesso all'intera rete delle coincidenze. Di conseguenza il percorso della linea 72 viene limitato tra i capolinea di Policlinico e Borgo Santa Croce.

Linea 70 e linea H – su richiesta dell'Azienda ospedaliera, nessuna delle corse di linea 70 e della navetta per il personale ospedaliero (linea H) arriverà più al Polo Confortini all'interno dell'ospedale Maggiore, ma effettueranno capolinea nell'apposito stallo individuato su piazzale Stefani.

Linea 13, collegamento con Casa circondariale di Montorio – Il collegamento tra la stazione di Porta Vescovo e la casa circondariale di Montorio non viene più effettuato dalla linea 15 ma da 7 corse giornaliere della linea 13.

Linea 41, collegamento con la Sorte – Il collegamento a fasce orarie con la zona della Sorte sarà effettuato dalla linea 41 anziché dalla linea 11. In questo modo su tutte le corse della linea 11 potranno essere

utilizzati bus da 18 metri, potenziando sensibilmente l'offerta di trasporto su questa direttrice nevralgica est-ovest.

In ambito extraurbano viene riconfermato nel suo complesso il servizio dell'anno scorso, compresa la rete degli speciali scuola rivolti agli istituti e comprensori scolastici della provincia. Analogamente per la rete urbana di Legnago sono confermate le 3 linee sui percorsi Porto-Auto-stazione, Terranegra-Stazione FS-Ospedale-Porto scuole, Terranegra – Stazione FS – Ospedale – Vangadizza.

A seguito dei nuovi orari su 5 giorni del polo scolastico di San Pietro in Cariano/San Floriano, vengono istituiti nuovi servizi di trasporto pomeridiano il giovedì pomeriggio in corrispondenza delle uscite degli studenti. Analogamente vengono attivati nuovi collegamenti il martedì pomeriggio per l'Istituto Carnacina di Bardolino.

Linea 162 – la corsa delle 6.43 per Garda partirà da Ca' Filippi (Cristo Risorto) anziché dall'autostazione di Bussolengo.

Linea 483 – In considerazione della presenza di turisti ancora notevole sul Garda, che va a sommarsi al flusso degli utenti locali, il servizio della linea Peschiera-Malcesine viene prorogato fino al 16 ottobre, in modo da supportare la linea 484 che rimane attiva durante l'intera stagione invernale.

Linea 101 – viene istituita una nuova corsa con partenza da Balconi alle 7.15 e capolinea piazza Isolo per incrementare il servizio a favore degli istituti della zona, come il liceo Fracastoro.

Linea 146 – viene attivata una nuova corsa di rinforzo, con partenza da Nogara alle ore 6.45 fino a Buttapietra e Magnano, a servizio delle scuole di Isola della Scala e dell'istituto agrario del Bovolino.

Linea Express X03 – Per agevolare la clientela di studenti, la corsa in partenza da Verona alle 18.00 viene spostata alle ore 13.00. Per gli utenti del tardo pomeriggio viene istituita una nuova corsa della linea

Linea 144 con partenza alle 18.15 da Verona e coincidenze a Legnago per Minerbe Bonavigo alle 19.20.

Linea 236 – Viene istituita una nuova corsa con partenza da San Bonifacio alle 16.20 per Lonigo-Cologna

Linea 354 Legnago-Castenuovo Bariano – viene istituita una corsa integrativa con partenza da Castenuovo Bariano alle 6.50 e ritorno alle 13 da Legnago fino a San Pietro Polesine.

Istituto Pasoli – per servire gli studenti dell'istituto, in corrispondenza delle nuove uscite alle ore 12 viene attivata una nuova corsa della linea 110 fino a Cerro e una corsa della linea 123 per Mezzane, con partenza dalla stazione Porta Nuova alle ore 12.00.

APPUNTAMENTO CON LO STUDIO?
In biblioteca ti porta ATV.

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

www.atv.verona.it

Atv Azienda Trasporti Verona S.p.A.

Dolcetto o scherzetto...?



Zucche dal sorriso inquietante, costumi da streghe e maschere da fantasmi... Halloween è ormai una festa entrata di fatto nel calendario degli appuntamenti di grandi e bambini. La festa di Halloween, con i suoi mostri e zombie, "fa bene ai bambini, perché aiuta ad esorcizzare le paure". A sottolinearlo, è stata Paola Vinciguerra, psicoterapeuta e presidente dell'Associazione Europea Disturbi da Attacchi di Panico. "Dolcetto o scherzetto?", spiegava l'esperta, "non solo è una filastrocca per bambini, ma un vero e proprio mantra per esorcizzare la paura dei mostri, della morte e del buio". Se fino a qualche anno fa l'unica occasione che avevano i piccoli per mascherarsi era il carnevale, ora è durante la festa di Hal-

loween che si dà libero sfogo alla più macabra fantasia. La notte del 31 ottobre spettri spaventosi, streghe cattive, vampiri affamati, ritornano in vita e così la paura lascia spazio al gioco e al divertimento. L'emozione della paura, è fondamentale nell'essere umano, poiché ci protegge da pericoli che possono nuocere alla nostra vita o quella degli altri. Ciò che ci è estraneo può coglierci alla sprovvista facendoci sentire indifesi. I bambini questo lo sanno benissimo. Di solito quando si è piccoli si tende a sentirsi minacciati da elementi animati e inanimati come buio, mostri, vuoto, ombre. Ma nella notte di Halloween è diverso... Tutte le paure possono essere normalizzate e per una notte diventano oggetto di

scherno e ironia da parte di tutti. Questo avviene perché i bambini travestendosi da mostri mettono in atto una forma di esorcizzazione di ciò che solitamente indurrebbe loro terrore. Nel gioco della finzione, infatti, il bambino scopre come anche questi personaggi non sono poi così pericolosi e può percepire il fatto che fanno parte di un mondo immaginario. Scherzare su questi personaggi legati alla morte può essere cioè un modo per sottrarsi all'angoscia della fine e della perdita della vita. Ecco quindi cinque motivi per cui festeggiare:

- Perché dà spazio ad altre culture

È sempre positivo aprire la mente e conoscere altre culture, soprattutto fin da piccoli. Questa abitudine a vedere oltre, aiuta tantissimo anche l'inclusione e integrazione all'interno del contesto scolastico e in quello non scolastico.

- Perché si regala lo spazio al pensiero magico infantile con il gioco dei travestimenti

Questo gioco porta con sé innumerevoli valori. Giocare a travestirsi consente al bambino di costruire la propria identità passando proprio dall'interpretazione di altre identità, tramite la finzione. Infatti, il bambino, grazie a questa dinamica, ha la possibilità di mettere in gioco parti di sé stesso tramite l'altro.

- Per il coraggio di avere paura

La festa di Halloween, servendosi di simboli magici che affascinano, evoca e libera dalla paura, Halloween ha una funzione liberatoria, proprio grazie ai "rituali" della serata più paurosa dell'anno!

- Perché valorizza la condizione e la socializzazione "Dolcetto o scherzetto?" Il ritornello che accompagna la notte di Halloween sembra essere diventato un appuntamento imperdibile per i più piccoli anche nel nostro Paese. Per i bambini sarà un appuntamento importante, ricco di divertimento. È un'occasione ludica che permette di conoscere nuovi bambini e vicini del quartiere. Inoltre, è un'opportunità

per fare festa tutti insieme in famiglia.

- Perché stimola la creatività Lo sviluppo del pensiero creativo è di fondamentale importanza per il benessere dell'uomo e dev'essere coltivato sin dalla più tenera età. Senza creatività non ci sarebbero l'arte e le scienze, e non si riuscirebbe neanche a risolvere i problemi della vita quotidiana. Allora, non ci resta che dare sfogo alla creazione di abiti, zucche, lanterne, filtri magici e... molto altro..!

Mary Merenda
Insegnante di scuola dell'infanzia

Lo sapevate che...

Tutti credono che Halloween sia una festa nata in America. In realtà le sue origini sono irlandesi, all'epoca dei celti. Il nome Halloween è una forma contratta della dizione All Hallows' Eve. Cosa significa? Hallow in inglese arcaico vuol dire Santo, da qui il nome Vigilia di Tutti i Santi. Il giorno di Halloween corrispondeva al capodanno celtico, chiamato Samhain, in pratica per questo popolo di pastori il nuovo anno iniziava proprio il 1 di novembre, quando arrivava il freddo e le greggi venivano riportati a valle. Lo Samhain, quindi, non era solo una festa con la quale si celebrava l'inizio di un nuovo anno, ma anche una festa di fine estate e la

morte era il tema principale di questo evento. Una scelta legata al fatto che finiva la bella stagione, i frutti cessavano di esserci e sottoterra comunque rinasceva qualcosa. Secondo le credenze celtiche proprio in quell'occasione Samahin chiamava a sé gli spiriti dei morti e permetteva loro di vagare sulla terra, mescolando il mondo dei vivi con quello dei defunti in un'atmosfera a metà strada tra paura e allegria, festeggiamento e terrore. Nella notte del 31 ottobre, i Celti accendevano fuochi nei boschi, indossavano maschere e compivano sacrifici animali e poi vagavano per tre giorni, alla luce delle lanterne, indossando le pelli degli animali morti al fine di spaventare i morti e costringerli a ritornare sottoterra!

Il tuo biglietto sullo smartphone

APP Ticket BUS verona

atv Azienda Trasporti Verona Srl

mycicero

ATV Bus Verona
atvbusverona
ATV Bus Verona
www.atv.verona.it

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

■ Lupatotina Gas e Luce. Il caro energia costringe l'azienda a indebitarsi per rateizzare le bollette

Le famiglie prima di tutto

«Ce la stiamo mettendo tutta per andare incontro alle famiglie con rateizzazioni e dilazioni di pagamento delle bollette, ma la situazione sta diventando difficile anche per le aziende dell'energia» spiega l'amministratore unico di Lupatotina Gas e Luce Lorian Tomelleri.

Lupatotina conta oggi 28 mila utenze, quasi esclusivamente domestiche, ripartite quasi equamente tra energia elettrica e fornitura di metano, ed ha quindi il polso della situazione per quanto riguarda le famiglie: «Siamo un'azienda territoriale – sottolinea Tomelleri – e la nostra mission è quella di essere vicini alle famiglie, aiutati in questo dai Servizi sociali dei Comuni in cui siamo presenti come San Giovanni, Buttapietra che ci segnalano le situazioni di reale difficoltà. Però, va detto che questi rincari non ci volevano, famiglie non si erano ancora risollevate dalla mazzata dei due anni di



L'amministratore unico di Lupatotina Gas e Luce, Lorian Tomelleri

Covid. Credo che l'impatto sarà molto duro soprattutto per le partite IVA e i lavoratori autonomi che non hanno ancora ricevuto aiuti, nemmeno il bonus di 200 €». Lupatotina è un'azienda di vendita, non ha impianti di produzione di energia idroelettrica o fotovoltaica: «La nostra forza sta in una struttura snella, appena 12 dipendenti, in grado di fornire un servizio puntuale al cliente, e in una commercializzazione che riduce al minimo i margini

sulla vendita. Siamo passati in un anno da un fatturato di 15 milioni di euro a 50, ma i ricavi sono diminuiti. E per giunta siamo costretti ad aumentare la nostra esposizione bancaria per pagare l'energia che viene consumata quotidianamente e consentire ai nostri clienti di rateizzare il pagamento delle bollette».

«L'Unione Europea ad oggi non ha previsto un tetto al prezzo del gas, non capisco – si chiede l'amministratore di

Lupatotina – perché non sia stato fatto.

Inoltre, i rincari in un Paese come l'Italia che produce il 40% dell'elettricità da fonti rinnovabili sono, a mio avviso, più frutto di speculazione che di necessità. Credo che il nuovo governo dovrà mettere mano subito a questa situazione».

A fine anno cesserà il mercato tutelato nel settore del gas, dodici mesi dopo toccherà all'energia elettrica, un cambiamento che non piace a Lorian Tomelleri: «Credo che sia un errore rinunciare alla "maggiore tutela" per passare completamente al mercato libero. In questi anni, insieme ad Adiconsum, siamo andati sul territorio per spiegare i cambiamenti che ciò comporterà e abbiamo illustrato alle persone, soprattutto agli anziani, come si legge una bolletta per evitare di aderire a offerte solo apparentemente più convenienti».

«Con il passaggio al mercato



libero, tanto nel gas quanto per l'energia elettrica, assisteremo a quanto avvenuto per la telefonia: in una prima fase ci sarà una grande mobilità delle utenze da un gestore all'altro, poi la situazione si normalizzerà. Lupatotina non teme questo fenomeno

perché la nostra forza sta nella vicinanza agli utenti e nei bassi margini: non abbiamo bisogno di usare specchietti per allodole per fare un nuovo contratto oggi e perderlo all'arrivo della prima bolletta» conclude Tomelleri.

Bonus Idrico

Un aiuto concreto per le persone in difficoltà economica. Entro novembre 22.600 famiglie di città e provincia riceveranno a casa da Acque Veronesi l'assegno relativo al bonus sociale idrico 2021 (valore complessivo 1,6 milioni di euro). Si tratta di un'agevolazione gestita dall'Autorità nazionale (Arera) per l'accesso all'acqua in favore delle persone che ne hanno diritto.

Il bonus viene erogato attraverso una procedura che, a partire dal 2021, permette il riconoscimento diretto a chi, presentando la Dichiarazione Sostitutiva Unica all'Inps, è in



L'acqua del rubinetto: qualità e sostenibilità

Controllata costantemente, **impatta fino a 3.500 volte in meno** sull'ambiente dell'acqua imbottigliata.

Acque  Veronesi
Custodi dell'Acqua

acqueveronesi.it



Servizio Clienti
800-735300

Pronto Intervento
800-734300

■ Rossetto: «Ci aspetta un inverno difficile per famiglie e imprese»

La crisi risparmierebbe il carrello

DI FABIO LONARDI
direttore@incassetta.it

«Inflazione e caro energia si faranno sentire: sarà un autunno difficile per le famiglie» è la convinzione di **Lorenzo Rossetto**, amministratore delegato di Rossetto Group, che dal suo osservatorio segue l'andamento dei prezzi e soprattutto gli aumenti di elettricità, gas e materie prime. «In un anno il costo dell'energia - spiega - è più che quintuplicato: siamo passati da una media di 0,07 € a kilowattora dello scorso anno a 0,4 € degli ultimi due mesi. E sto parlando di cifre al netto delle imposte. Per fortuna, in alcuni punti vendita



Lorenzo Rossetto, amministratore delegato del Gruppo Rossetto

abbiamo gli impianti fotovoltaici, soprattutto quello installato sul magazzino di Mantova, sette in tutto, che durante il giorno soddisfano parte del fabbisogno energetico, ma i consumi sono ingenti anche di notte, con freezer e banchi frigo che funzionano a pieno regime».

L'inflazione si fa sentire soprattutto sui prodotti freschi dove il passaggio dei costi al consumatore è quasi immediato: a livello nazionale il carrello della spesa registra nei primi otto mesi un aumento medio del 10 per cento rispetto ad un anno fa. «Per noi l'aumento è intorno ai 5 punti - spiega Lorenzo Rossetto - perché abbiamo acquistato e stoccato nel magazzino grossi quan-



tativi di prodotti a lunga conservazione e questo ci consente di diluire maggiormente nel tempo i rincari, a vantaggio del nostro cliente».

Un dato confermato, come ogni anno, anche dalla recente indagine della rivista Altro Consumo che vede Rossetto tra i punti vendita più risparmiatori del Paese: «Lo scorso anno abbiamo ricevuto il riconoscimento di supermercato più conveniente d'Italia: quest'anno siamo al quarto posto su oltre 1150 punti vendita rilevati il 67 città, ma nelle province dove siamo stati rilevati: Verona, Modena, Brescia e Cremona siamo risultati i primi per risparmio. Un risultato che ci fa piacere e che è in linea con la nostra filosofia che da sempre garantisce qualità e risparmio sul totale della spesa».

Al momento non si registrano scostamenti nei volumi e negli importi della spesa nel carrello, ma secondo Rossetto ci attende un inverno difficile per famiglie e imprese.

Nell'ultimo anno il numero dei punti vendita non è cresciuto: «Siamo fermi a quota 25: il Covid prima e l'aumento dei costi dei materiali, oltre alla lentezza della burocrazia, scoraggiano la costruzione di nuovi supermercati. Abbiamo investito molto per la realizzazione del nuovo magazzino che si è rivelato lungimirante: è pensato per lo sviluppo del Gruppo a supporto dell'apertura di nuovi punti vendita, ma in questo momento, visto i continui aumenti dei prezzi dei prodotti, lo stiamo utilizzando al massimo della capienza per immagazzinare merce. Abbiamo comunque in previsione, a partire dal 2023, nuove aperture in Lombardia» conclude Rossetto.

posso dei requisiti richiesti. Acque Veronesi è tra i primi gestori ad avere completato tutti gli adempimenti necessari per il riconoscimento del bonus.

Per il presidente di Acque Veronesi, **Roberto Mantovanelli** «è una grande soddisfazione poter intervenire in favore di chi attraversa un momento di difficoltà economica, soprattutto in un periodo non semplice come quello che stiamo vivendo. Finalmente l'Autorità ha sbloccato la procedura e quindi, grazie al lavoro svolto in tempi ristretti, Acque Veronesi è già pronta a riconoscere il bonus. Questo nuovo sistema è stato pensato per ridurre i

procedimenti burocratici che il cittadino deve affrontare ed ha il valore aggiunto di riconoscere il bonus anche a chi, in situazione di difficoltà, non fosse a conoscenza di questa agevolazione».

Il bonus sociale idrico viene calcolato sulla base del nucleo familiare: in media per una famiglia di tre persone, la quota si aggira sui 70 euro. Per il 2022 e solo per i mesi compresi tra gennaio e luglio sono già pervenute ad Acque Veronesi quasi trentamila segnalazioni di nuclei familiari con difficoltà economiche, che ora entreranno a sistema per la valutazione dei requisiti previsti per l'accesso all'agevolazione.

ENERGIA ELETTRICA E BOLLETTE SALATE

Possibilità di ricevere una fatturazione mensile e non più ogni due mesi per i clienti di Lupatotina Gas e Luce

Nei prossimi giorni i clienti di Lupatotina Gas e Luce riceveranno la fattura relativa ai consumi di energia elettrica del mese di luglio e agosto 2022. Quasi certamente l'importo da pagare della bolletta risulterà elevato, questo a causa dell'aumento imprevedibile della borsa elettrica.

Ricordiamo che la borsa elettrica, dove si forma il "PUN" (prezzo unico nazionale) che viene usato per valorizzare i consumi, è quel luogo dove, mese per mese, Lupatotina Gas e Luce e i maggiori fornitori italiani di energia elettrica acquistano la materia prima. Tutti i mezzi di comunicazione stanno mettendo in risalto questi aumenti spropositati dovuti a un mercato energetico impazzito che non dipende, quindi, da nostre scelte. Le bollette salate sono poi dovute anche al forte consumo di energia elettrica di questa estate a causa delle elevate temperature ed al conseguente utilizzo di condizionatori.

Gli utenti hanno peraltro la possibilità di verificare il valore del PUN in qualsiasi momento ed in tempo reale consultando il sito del Gestore Mercati Energetici (mercatoelettrico.org).

«Ciononostante, molti venditori ne approfittano per contattare, spesso telefonicamente o via e-mail e in modo aggressivo, la clientela con proposte commerciali che prevedono offerte o sconti che purtroppo non sono veri» spiegano da Lupatotina Gas e Luce.

Da segnalare, riguardo proprio le offerte, che il periodo Il Salvagente, attivo da quasi 30 anni con l'obiettivo di tutelare i consumatori e renderli consapevoli sulle

LA CRESCITA DEL COSTO DELL'ENERGIA ELETTRICA NEL 2022

MESE	F1 (€/kWh)	variazione % su mese precedente	F2 (€/kWh)	variazione % su mese precedente	F3 (€/kWh)	variazione % su mese precedente
lug-22	0,49524	66,65	0,47326	61,35	0,38607	60,18
giu-22	0,29717	25,28	0,29331	15,70	0,24103	13,52
mag-22	0,23721	-7,42	0,25352	-4,90	0,21233	-7,22
apr-22	0,25623	-19,95	0,26658	-19,00	0,22886	-20,03
mar-22	0,32008	42,33	0,32912	45,83	0,28619	47,79
feb-22	0,22488	-12,56	0,22568	-6,88	0,19365	-1,40
gen-22	0,25719		0,24235		0,19639	

proprie scelte, ha pubblicato sul numero di settembre un quadro comparativo relativamente al consumo di energia elettrica in un nucleo familiare composto da

due e da quattro persone. In entrambi i casi Lupatotina Gas e Luce è risultata tra le prime società a livello nazionale per convenienza.

«Per aiutare a capire gli aumenti dei costi della materia energia, abbiamo inviato una lettera ai nostri clienti contenente una tabella che mette in evidenza le variazioni del prezzo dell'energia elettrica nelle tre fasce di consumo (F1, F2 e F3) dall'inizio del corrente anno 2022. Aumenti così importanti - sottolinea l'azienda - possono creare problemi e difficoltà alla nostra clientela. Per cercare di agevolarli abbiamo quindi deciso di applicare per chi lo desidera una fatturazione mensile, e non più ogni due mesi, in maniera da spalmare il pagamento nell'arco dei dodici mesi».

Gli utenti che intendono usufruire di questa possibilità possono inviare una mail a info@lupatotinagas.it oppure recarsi presso gli uffici.

Lupatotina Gas e Luce Srl



Lupatotina Gas e Luce

Nel mercato libero fidati di noi
Scegli la nostra squadra
Serietà, bollette chiare, prezzi convenienti

I nostri sportelli a Verona

- San Giovanni Lupatota, Via San Sebastiano, 6 (dal Lunedì al Sabato dalle 9 alle 12 e il Martedì dalle 9 alle 16)
- Battapietra, Via Cavour, 9 (il Lunedì e il Venerdì dalle 9 alle 13)
- Raldon, Via Croce, 2 (il Mercoledì dalle 9 alle 12)
- Roverso All'Adige, Piazza Garibaldi, 22 (il Giovedì dalle 9 alle 13)
- Bussolengo, P.zza XXVI Aprile, 12 (il Lunedì, Martedì, Venerdì dalle 9 alle 13 - il Mercoledì dalle 9 alle 13 e dalle 14:30 alle 17 - il Giovedì dalle 8:30 alle 13:30 - il Sabato dalle 9 alle 12:30)



Tel. 0458753215
www.lupatotinagas.it

nr. verde 800 833 315

Servizio WhatsApp
3714635111
info@lupatotinagas.it



FOTOVOLTAICO

**SCONTO IN
FATTURA 50%**

**POSSIBILITA' DI
FINANZIAMENTO**

**SOLUZIONI SU MISURA
CHIAVI IN MANO
3KW - 4,5KW - 6KW
CON BATTERIA DI ACCUMULO**

"LE 4 MURA" AGENZIA IMMOBILIARE



**TERRENO EDIFICABILE A
VILLAFONTANA**

BOVOLONE: in un contesto condominiale di sole quattro unità abitative, appartamento al piano primo composto da ingresso su soggiorno e cucina in open space, due camere da letto, servizio e due balconi. Completa l'unità immobiliare garage posto al piano terra.

85 Mq - 4 Vani

€ 110.000



1



2

Per maggiori informazioni e/o visite contattare Federica Novarini ai seguenti recapiti: Tel.: 3487005035 (unico canale WhatsApp) Mail: sgle4mura@gmail.com BOVOLONE. Nella frazione di Villafontana, terreno edificabile di 776 mq già urbanizzato. Indice di edificabilità 1,5 Copertura 30%

776 Mq

€ 80.000



**APPARTAMENTO IN VENDITA A
BOVOLONE**

348 7005035

392 2972553

VIA C. BATTISTI 7/A BOVOLONE

VIA C. BATTISTI 7/A BOVOLONE

SGLE4MURA@GMAIL.COM

SGENERGIA.BOVOLONE@GMAIL.COM

Le persecuzioni

A Milano agiva il Comitato dell'Olonia formato da artigiani e operai, a cui apparteneva Amatore Sciesa, di mestiere tappezziere. La notte del 31 luglio 1851 venne sorpreso con indosso sedici manifestini e mezza michetta di pane in tasca (lo usava come colla bagnandolo con la saliva).

Fu arrestato e il 2 agosto condannato alla fucilazione nel cortile del Castello Sforzesco. Mentre veniva condotto sul luogo dell'esecuzione, fu fatto passare sotto le finestre della sua casa perché vedendo la moglie e i figli, rivelasse i nomi dei complici, ricevendo in cambio la grazia.

L'eroico operaio rispose: -Tirrem innanz! (tiriamo avanti). Angelo Scarsellini da Legnago, venne arrestato la sera del 27 giugno 1852 mentre stava seduto tranquillo al Caffé Chioldi di Mantova, con alcuni amici. Venne condotto nelle carceri di San Severo dove già stavano Canal, Zambelli, Poma e altri. Interrogato e minacciato di tortura, non parlò, né fece nomi, non perdettero mai la serenità e spesso cantava l'aria del Marin Faliero.

I comitati di Verona e Mantova erano uniti da strettissimi vincoli di solidarietà. La principale

figura veronese fu il conte Carlo Montanari, molto amico di Giovanni Scopoli, medico trentino, colto ed umanista. Ebbe importanti incarichi nel periodo napoleonico: dal 1809 al 1814 fu Direttore Generale della Pubblica Istruzione. Dopo la restaurazione austriaca, si ritirò a Verona dove sposò una figlia di Elisa Mosconi, abitando in una sua villa di Avesa dove si dedicò agli studi. Fu proprio l'amico Scopoli che lo reintrodusse in politica, nel Comitato segreto di Azione, con a capo Don Enrico Tazzoli, suo amico fin dalla prima giovinezza. Fu inoltre socio della Società Letteraria di Verona dove si incontrava con: Angelo Messedaglia, Cesare Betteloni, Giulio Camuzzoni, Pietro Maggi, Antonio Pompei, Abramo Massalongo, A. Aleardi. Secondo Giulio Segala, altri soci della Letteraria facevano parte del Comitato: i conti Agostino Guerrieri, Alessandro Murari della Corte Bra, Giovanni Gazola e il fratello del Montanari Giovan Battista, i dottori Giuseppe Maggi, Giulio Faccioli, Scipione Zorzi e molti altri. Giovan Battista, in possesso di stampe rivoluzionarie fu arrestato e trattenuto a Venezia dal luglio al novembre 1851.

Il 26 febbraio 1852 anche Car-

lo Montanari fu arrestato con la stessa imputazione e condannato ad 8 mesi di carcere. Rimesso in libertà ai primi di giugno per intercessione del Vescovo Mutti, ritornò in Verona, ma la sua famiglia gli era ostile e nel frattempo erano avvenuti alcuni fatti importanti: la Polizia di Mantova, durante una perquisizione in casa di Luigi Pesci a Castiglione delle Stiviere trovò una cartella del "prestito mazziniano". Arrestato, questi confessò di averla avuta da un professore del Seminario Don Ferdinando Bosio che a sua volta imprigionato, dopo una settimana di interrogatori, indicò come responsabile Don Enrico Tazzoli, suo maestro e benefattore. Nella casa del sacerdote fu trovato un registro cifrato con i nomi di tutti i contraenti del prestito. Il suo arresto avvenne il 26 gennaio 1852 e il cifrario fu mandato a Vienna per essere decrittato. Arrivò indietro l'11 giugno con "le sue paurose liste di nomi". Nel frattempo era stato arrestato Luigi Castellazzo, segretario del comitato mantovano.

L'8 luglio, mentre il Montanari usciva dalla Società Letteraria, fu esortato da un amico a fuggire perché già il Faccioli e lo Scarsellini erano nelle carceri

di Mantova. Egli rifiutò e l'arresto avvenne la sera stessa per ordine del giudice Krauss con l'accusa di essere il capo del Comitato veronese. Dalle confessioni estorte a Domenico Cesconi e Giulio Faccioli, emersero delle prove schiaccianti, ma il patriota negò per lungo tempo ogni addebito. Intanto il 7 dicembre 1852 furono eseguite a Belfiore le condanne a morte tramite impiccagione di: Don Enrico Tazzoli, Angelo Scarsellini (Legnago), Carlo Poma, Bernardo de Canal, Giovanni Zambelli. A tale notizia, il Montanari, affranto dalla morte dell'amico Tazzoli, ammise la propria colpevolezza, senza mai fare nomi né fornire alcun indizio. Fu impiccato il 3 marzo 1853, fuori Porta Pradella in Mantova con Tito Speri, l'eroe di Brescia e Bartolomeo Grazioli, arciprete di Revere. Il 19 marzo 1853 ebbe luogo l'esecuzione per impiccagione di Pier Domenico Frattini, nel giorno di San Giuseppe, onomastico dell'imperatore Francesco Giuseppe, che aveva concesso una grande amnistia. Per evitare che ne potesse usufruire, la sentenza fu eseguita un'ora prima del manifesto.

Da ricordare tra i martiri impiccato a Venezia l'11 ottobre

1851 Luigi Dottesio, il 5 novembre 1851 toccò a Don Giovanni Grioli, parroco di Ceresse che inaugurò tristemente la lunga lista di Belfiore. Il dottor Giuseppe Maggi morì in carcere. Antonio Pasetti, giovane laureato in legge, accusato di cospirazione, fu condannato al servizio militare obbligatorio; cagionevole di salute, fu aggregato ad una compagnia disciplinare ed avviato alla fortezza di Temesvar dove appena arrivato, consunto dalle fatiche morì.

Domenico Cesconi ebbe 12 anni di carcere, l'ingegnere Girolamo Caliarì 10 anni (veronesi).

I delatori furono Luigi Castellazzo, iscritto al comitato di Mantova e Giulio Faccioli appartenente a quello di Verona. Chiude il triste elenco dei "martiri di Belfiore" il capitano Pier Fortunato Calvi, eroe della difesa del Cadore nel 1848, rientrato dalla Svizzera per organizzare una rivolta. Tradito da una spia, rifiutò di firmare la domanda di grazia. Fu impiccato in località Lunetta a Mantova il 4 luglio 1855.

**Adattamento:
Floriana Mirandola**

All'Insolita, la nuova pizzeria da asporto di Cerea

Avete voglia di una pizza insolita? La troverete appunto nella nuova pizzeria "All'Insolita". Dal primo luglio infatti Nicola e Flavia hanno aperto il loro locale. Una vita sulle navi da crociera, lui di Villabartolomea e pizzaiolo da quando aveva 15 anni e lei di origini calabresi da sempre nel settore della ristorazione.

Durante il Covid quando l'attività delle crociere era sospesa, hanno deciso di intraprendere questa nuova avventura e ora offrono una pizza con prodotti di assoluta qualità.

Pizze tonde, al taglio, alla romana, impasti elaborati esclusivamente nel loro laboratorio, con l'uso di farine di qualità del "Molino Dalla Giovanna", e prodotti molto particolari, come la sardella calabrese, il formaggio la Raspadura "Bella lodi", il carpaccio di Black Angus o la pancetta al miele.


"Ci differenziamo dagli altri perché vogliamo far provare nuovi gusti ai clienti, una sorta di connubio tra sapori veneti e calabresi", spiegano Nicola e Flavia, "ogni mese proponiamo delle novità, con pizze che variano in base alla stagione e con prodotti sempre freschi e di qualità".

La pizzeria "All'Insolita", si trova in via Dante Alighieri 10 a Cerea, è aperta tutti i giorni dalle 18 alle 21.30, escluso il martedì, si può prenotare telefonicamente o anche via whatsapp al 379-1406432. Nicola e Flavia vi aspettano per farvi assaggiare delle pizze veramente insolite!



**PIZZA TONDA
AL TAGLIO E
PALA ALLA ROMANA**

379 140 6432 APERTI DALLE 18.00 ALLE 21.30

VIA DANTE ALIGHIERI 10, CEREÀ  **CHIUSO IL MARTEDÌ**

SALIA BORDO!

EVENTI
OTTOBRE
NOVEMBRE 2022



LA FABBRICA SRL
Via Oberdan, 10
37053 Cerea, Verona
0442 30 902
info@areaexp.it

 **Area Exp Cerea**

 **areaexp_cerea**

8-9 OTTOBRE
**15° MOSTRA
ORNITOLOGICA**

21 OTTOBRE
**LA FABBRICA
DEGLI ARTISTI**

29 OTTOBRE
**FESTA CENTRO
AIUTO VITA**

30 OTTOBRE
**IL MERCATINO
DELLA FABBRICA**
NOVITÀ LABORATORI CREATIVI

31 OTTOBRE
HALLOWEEN

05 NOVEMBRE
**EXPO
ORIENTAMENTO**

LE SCUOLE DEL BASSO VERONESE
SI PRESENTANO

Risparmio energetico, nuove lampade a led in tutta la città



Sono partiti il mese scorso i lavori nell'ambito del piano per la riqualificazione e il risparmio ener-

getico, con la sostituzione completa delle lampade della pubblica illuminazione con nuovi punti luce provvisti di tecnologia a led. Un intervento capillare che riguarderà tutte le zone del territorio, per un totale di 4413 corpi illuminanti.

È stato calcolato che, stando al prezzo dell'energia dell'ultimo trimestre, al termine dell'intervento il risparmio per le casse comunali sarà di circa 630mila euro all'anno.

L'intervento prevede: il completo rinnovo degli

impianti e la riduzione dei consumi, anche alla luce degli aumenti del costo dell'energia e del caro bollette, il consumo attuale è di circa 2 milioni e 500mila kWh all'anno, mentre a seguito dell'attuazione del piano è stato stimato che il consumo verrà abbattuto fino ad arrivare a circa 920mila kWh all'anno, con una riduzione di oltre il 60%. Verrà garantita inoltre la manutenzione h24 dei punti luce nell'ambito della gestione della pubblica illuminazione.

“Otterremo un effetto po-

sitivo sulla sicurezza stradale, grazie a una migliore qualità della luce, anche nell'ottica del paesaggio urbano e dell'ambiente cittadino che viviamo quotidianamente”, illustra l'assessore all'efficientamento energetico Stefano Brendaglia, “l'intervento è iniziato ad Aselogna e Asparetto, poi gli operai della ditta incaricata procederanno con le altre zone della città”.

“Si tratta di un piano molto atteso, che giunge in un momento particolare caratterizzato dal rial-

zo dei costi dell'energia e dal caro bollette. Un importante segnale di attenzione da parte della nostra amministrazione comunale, su un tema che in questo momento è centrale per le famiglie, le imprese, ma anche per gli enti locali. È un dovere delle istituzioni pubbliche garantire la sostenibilità sia ambientale che finanziaria, guardando al presente ma soprattutto al futuro della nostra città e delle prossime generazioni”, spiega il sindaco Marco Franzoni.

Federico Carbonini e la sua passione per la ex Treviso-Ostiglia



Domenica 11 settembre si è tenuta, presso Galleria Filipini il Mercato Coperto di Campagna Amica Verona, la premiazione del concorso letterario “OGGI È DOMANI, un nuovo inizio”, indetto da Artifices-Edizioni03, in collaborazione con Confartigianato Verona e con il patrocinio di Regione del Veneto, Coldiretti Verona, Camera di Commercio di Verona e Accademia Agricoltura Scienze e Lettere di Verona.

Federico Carbonini, per questo concorso letterario, ha proposto un nuovo saggio dedica-

to all'ex ferrovia Ostiglia-Treviso. Partendo dalla dettagliata spiegazione delle motivazioni che hanno portato alla chiusura della ferrovia, ha realizzato un'analisi critica di tutti i progetti e le idee di riutilizzo del

tracciato che si sono susseguiti nel corso degli anni mostrando sia i punti di forza, sia eventuali problemi riscontrati negli stessi con foto e documenti a corredo.

Il saggio termina con l'esposizione della sua esperienza personale cumulata negli anni per valorizzare questo percorso ritenuto strategico. Con questo manoscritto inedito Carbonini ha vinto i seguenti premi letterari: 1° classificato per la categoria Saggistica e 2° classificato per la categoria speciale dedicata a Verona e Veneto.

Club Le Fontanelle: sport e salute

L'idea di un grande centro dedicato al benessere e alla salute si concretizza quando due realtà distinte, Centro Estetico Linea In aperto nel 1992 e successivamente In Line Centro Fitness in attività dal 1997 si avvicinano scoprendo di poter offrire in un unico punto servizi dedicati alla persona in maniera concreta, professionale e nuova.

Nel 2003 nasce così CLUB LE FONTANELLE che diventa subito uno dei più importanti punti di riferimento nella ricerca di un corretto e sano stile di vita. Il centro sportivo e il centro estetico sono due realtà che pur abbracciando settori differenti convivono sotto lo stesso tetto e formano l'anima del Club Le Fontanelle cercando ogni giorno di offrire benessere attraverso le competenze specifiche e l'attenzione alle esigenze particolari di ogni persona.

IL CENTRO SPORTIVO. Professionalità, formazione ed innovazione sono le caratteristiche che contraddistinguono l'intero staff che offre nei vari momenti dell'anno attività coinvolgenti adatte ad un pubblico molto vasto che vede i suoi protagonisti più piccoli nei bimbi di 2/3 anni e quelli meno giovani in chiunque (a qualsiasi età) cerchi il modo di star bene prendendosi cura del proprio corpo.

Uno staff competente e preparato è in grado di creare piani di lavoro generali e personalizzati attraverso l'utilizzo delle numerose attrezzature presenti in sala attrezzi accessibile in qualsiasi momento della giornata, mentre nelle 5 sale corsi esperti istruttori di fitness musicale presentano lezioni efficaci e divertenti differenziando vari livelli di difficoltà per ogni esercizio rendendo i corsi adatti a tutti.

Ma il centro fitness abbraccia anche altri settori lega-



ti alla salute e ad un corretto stile di vita: **PILATES & POSTURALE** per tutti coloro che vogliono riequilibrare un'importante muscolatura profonda necessaria per il mantenimento di una postura funzionale; **DANZA ARTE SPORT** che consta più di 300 bambini e ragazzi dai 2 ai 19 anni che svolgono attività in maniera più o meno agonistica come danza moderna e classica, hip hop e break dance, ginnastica artistica e ritmica, arti circensi (pole dance, tessuti, cerchio acrobatico) e il judo. Il nostro **CENTRO PADEL** offre la possibilità di avvicinarsi a questo meraviglioso sport attraverso divertenti partite o lezioni tenute da maestri nazionali qualificati. E l'estate apre le porte ad altre coinvolgenti attività che si svolgono nell'area **OUT DOOR** come i favolosi centri sportivi, corsi di nuoto, acquagym, camminata metabolica e altre discipline.

IL CENTRO ESTETICO. La trentennale esperienza nel settore della cosmesi e l'alta qualità dei prodotti sono senza alcun dubbio i maggiori punti di forza del nostro centro estetico. Tutti i trattamenti vengono personalizzati in base alle esigenze delle persone mediante accurate consulenze utili a determinare veri e propri percorsi di bellezza.

Club Le Fontanelle
il benessere a portata di tutti!

Fitness 0442 333235
Estetica 0442 333236

www.clubfontanelle.com

Via Cavamento 27, Cerea (VR)

vesentini

CONTRACT

Una divisione di Vesentini srl

Vesentini s.r.l. da oltre vent'anni progetta soluzioni d'arredo per la casa, per negozi e per l'ufficio.



SCONTO
50%
su tutta l'esposizione



🔊 *Prendi il meglio che esiste e miglioralo, se non esiste, **crealo**.* 🔊

Chiedi un appuntamento con il nostro progettista

Sarai accompagnato nel nostro showroom e potrai toccare con mano la qualità dei nostri prodotti e vedere le molte soluzioni disponibili.

Attraverso la realizzazione di immagini tridimensionali foto-realistiche potrai inoltre vedere, già in fase di progetto, il risultato finale del tuo nuovo ambiente.

Puoi visitare il nostro showroom in:
Via Sangallo, 2 - 37053 - Cerea (VR)
Tel: 0442 332099
E-Mail: contract@vesentini.it

Demenza di Alzheimer e terapie non farmacologiche



Anche quest'anno il 21 settembre si è celebrata in tutto il mondo la Giornata mondiale dell'Alzheimer, istituita nel 1994 dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e dall'Alzheimer's disease international (Adi) per diffondere iniziative dedicate alla conoscenza e alla diffusione delle informazioni sulla malattia. La malattia di Alzheimer è la più comune forma di demenza. Insorge più frequentemente dopo i 65 anni di età e colpisce più spesso le donne. Come tutte le forme di demenza comporta un progressivo decadimento delle funzioni cognitive, a cominciare dalla memoria, ma non solo visto che va a colpire anche il pensiero,

l'attenzione e molto altro. Nel mondo, secondo i dati dell'OMS, oltre 55 milioni di persone convivono con la demenza, una delle principali cause di disabilità e non autosufficienza tra le persone anziane. Un dato importante, ancora più eclatante in quanto cresce su base giornaliera, con previsioni che raggiungono i 78 milioni entro il 2030. L'OMS stima che la Malattia di Alzheimer e le altre demenze rappresentino la settima causa di morte nel mondo. In Italia secondo stime dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS) circa 1.100.000 persone soffrono di demenza (di cui il 50-60% sono malati di Alzheimer, circa 600mila persone).

vivere una vita, che seppur complicata, diventi almeno dignitosa. Se noi andiamo a vedere gli studi internazionali balza subito all'occhio, come nelle demenze, soprattutto nell'Alzheimer, l'uso dei farmaci per poter contenere quelli che vengono chiamati disturbi comportamentali. Cosa intendiamo per disturbi comportamentali? Con questo termine si intendono tutto ciò che l'anziano mette in atto, ma che risulta molto disturbante per lui e per chi lo circonda. Esempi di disturbi comportamentali possono quindi essere il girovagare in casa senza una finalità, il manipolare cose senza uno scopo,

inversione giorno/notte e molti altri. Ecco, quindi, che diventare estremamente utile individuare delle modalità alternative che possono essere non solo di aiuto a chi assiste una persona ammalata di demenza, ma soprattutto a chi ne soffre. Le terapie non farmacologiche risultano, ad oggi, essere ciò che ci può dare una mano a fare questo. Esempi di terapie non farmacologiche sono ad esempio i giocattoli emozionali (emotional toys). Fanno parte di questa categoria ad esempio le bambole empatiche, vere e proprie bambole, fatte di materiale molto caldo e morbido, che sono state studiate perché la persona affetta da demenza le veda come se fossero dei veri e propri bambini, tanto da suscitare in loro la voglia di prendersene cura. Oppure abbiamo i cani e i gatti robotici che simulano degli animali veri sia per quanto riguarda l'aspetto, ma anche i movimenti e i suoni che emettono. L'anziano con demenza avrà voglia di entrare in contatto con questi robot e trattarli come se fossero veri. Grazie all'interazione con questi "animali" la persona con demenza potrà indirizzare la sua

attenzione e il suo tempo ad occuparsi di loro, curarli ed entrare in relazione. Bambole empatiche ed animali robotici sono delle vere e proprie terapie al pari di quelle farmacologiche, per questo va sempre fatta una valutazione accurata sul fornirle o no ai nostri anziani e anche quando si decide di attivarle i metodi per farlo sono ben precisi e seguono tempi e modalità specifiche ecco, perciò, che deve essere un professionista a proporle e a formare il personale che le attuerà (spesso uno psicologo). Altra attività molto utile nella gestione della demenza è quella occupazionale: l'anziano, seppur con un decadimento cognitivo sente ancora molto forte il bisogno di poter essere utile. Ecco, quindi, che tenerlo occupato in attività che lui ama fare o che era abituato a fare, come ad esempio quelle tipiche della sua attività lavorativa, diventa fondamentale. Questi sono dei semplici esempi di terapie non farmacologiche, molte altre se ne conoscono, magari di qualcuna di queste ne parleremo in una delle prossime uscite.

Dott.ssa Susie Baldi
Psicologa/Psicoterapeuta

Farmacia Crosare
Prevent
20 COMPRESSE
INFLUENZA

Farmacia Crosare
Prevent Junior
10 COMPRESSE
INFLUENZA

L'autunno porta i primi malanni di stagione come tosse, mal di gola, raffreddore. Favoriamo le naturali difese del nostro organismo grazie a Prevent e Prevent Junior un aiuto naturale per adulti e bambini

www.farmaciacrosare.it
info@farmaciacrosare.it
*Chiedere in farmacia per le modalità del servizio

FARMACIA CROSARE

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

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

NOVITA' Servizio WhatsApp per Consigli e Prenotazione farmaci 392 2651290

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

Aperta al traffico la nuova bretella di immissione alla SS434, all'altezza di Calzedonia



Viabilità in completa sicurezza nel raccordo della tangenziale

aperto lo svincolo di ingresso alla Transpolesana.

434, a Vallese. Il Comune aveva già ultimato la nuova rotonda nei pressi dello stabilimento di Calzedonia e, a seguito del recente via libera disposto da Anas SpA, il 27 settembre, è stato

“L'uscita dalla 434 era già stata aperta alla circolazione nei mesi scorsi. Con questo provvedimento viene finalmente consentito il passaggio dei mezzi anche in ingresso. Un intervento particolarmente atteso dai cittadini, su cui come amministrazione comunale ci siamo spesi molto per raggiungere questo traguardo. Grazie all'intervento mettiamo in completa sicurezza un'area in cui la

viabilità era pericolosa”, afferma il sindaco Pierluigi Giarretta.

Con l'apertura della nuova rotonda, provvista dei raccordi con gli svincoli di immissione e decelerazione alla Transpolesana, verrà chiusa l'attuale bretella nei pressi del sottopasso. L'opera, del costo di circa 430.000 euro è stata finanziata con 215.000 con fondi del Comune e per l'altra metà grazie allo stanziamento da parte

della Provincia. Il vicesindaco e assessore ai Lavori pubblici Valerio Peruzzi aggiunge: “L'accordo con la Provincia prevede che ci verrà ceduta la strada dalla Corte Rossa fino allo stabilimento di Calzedonia dandoci la possibilità di riqualificare l'arredo urbano nella rotonda e nelle zone circostanti. Oltre alla sicurezza saremo così in grado di migliorare il decoro dell'intera area”.

La storia del Piccolo Teatro di Oppeano

Il Piccolo Teatro nasce nell'anno 1957 per opera dei fratelli Giovanni e Luigi Modena con Graziano Peretti e un gruppo di amici, presso la Parrocchia di Oppeano. Da allora ha una sua particolare storia di filodrammatico e di teatro vero e proprio. Il gruppo, diretto da Giovanni Modena, recita su testi originali dei fratelli Modena, prima per carnevale come occasione di satira divertente e positiva ispirata ai personaggi e alla vita di paese, poi, date le richieste, su testi di autori moderni anche fuori paese.

Accanto a questa attività ha sempre proposto attività culturali e di recupero di ritualità della cultura contadina e religiosa: le Sacre Rappresentazioni, Le Cante di Natale, Il Falò di Santa Lucia, presentazione di libri, incontri con autori e con personaggi pubblici. Nel 1973 all'interno del Piccolo Teatro viene istituito il CIRCOLO CULTURALE PICCOLO TE-

ATRO che già da subito conta 140 iscritti. Le attività proposte sono molteplici, tali da interessare un pubblico vario e attento. Numerosi i concerti, le recite di compagnie venete o straniere, le gite culturali. Il gruppo contemporaneamente prosegue con successo nelle sue rappresentazioni in paese e fuori accompagnato spesso dall'Orchestra Bertolini. La particolarità consiste nel mettere sul palco, questa l'intenzione di Giovanni Modena, i protagonisti della civiltà contadina che “recitano sé stessi”.

Sono persone di tutte le età: dai bambini ai giovani che studiano in città, agli anziani che hanno fatto i contadini una vita. Fra loro tre donne dalla voce meravigliosa: la China, la Afra e la Maria.

In quegli anni Giovanni Modena incontrava gli anziani nelle loro case e registrava le loro storie di

vita e le loro “cante”. Nel 1970 ha creato, all'interno del P.T.O. il GRUPPO ARCHEOLOGICO e ha organizzato Convegni sui ritrovamenti durante gli scavi fatti con la Sovrintendenza di Verona. Nel giugno del 1976 Giovanni rispose ad un Questionario inviato dalla RAI TV sull'attività in regione dei Gruppi che valorizzavano e recuperavano la cultura contadina.

Dal 1976, il Piccolo Teatro acquista una sua inconfondibile fisionomia, presentando “La lucerna del Filò” di Dino Coltro. Il pubblico e la critica riconoscono in questa proposta teatrale una novità assoluta anche per la capacità del Gruppo e dei singoli “attori” nel presentare le testimonianze orali del mondo contadino.

Nel 1981, anche “Omeni Done-Santi Madone-Diaolo Insieme” di Dino Coltro (il testo ha ricevuto il premio “Città di Este”) entra



nel repertorio del Piccolo Teatro. L'azione scenica di questo nuova proposta si svolge in “quadri” e il discorso segue il ritmo delle stagioni. Di entrambi i lavori di Coltro, oltre ai testi scritti e il disco delle Cante, esiste una produzione in videocassetta realizzata dalla RAI - Radio Televisione Italiana, regia televisiva di Angelo Baiocchi, più volte trasmessa.

“Per chi non c'era - Oppeano 26 aprile 1945” di Giovanni Modena e la consulenza storica di Coltro, tratto da testimo-

nianze orali e da “Donne e lavoro in un paese Veneto tra le due guerre” di Nella Dall'Agnello, è del 1996. Ricrea momenti di vita e dei periodi dell'anteguerra e della guerra con testimonianze dirette e piccole cronache quotidiane, elementi essenziali per la ricostruzione di un quadro, un'epoca, un costume.

Il Piccolo Teatro continua ad essere presente sulle piazze, nei luoghi pubblici, nei teatri grandi e piccoli del Veneto, di altre regioni e all'estero. Ha portato il suo “teatro di stalla” anche a Roma: anno Santo 1986, “Giornata del Lavoratore”, Sala Nervi, davanti al Papa Giovanni Paolo II e a 6000 spettatori; anno 1995, “50 anni di storia delle A.C.L.I.”, Salone Congressi Palaeur.

Nell'anno 2009 è mancato il suo regista e “padre” Giovanni Modena. Attualmente il Piccolo Teatro-Teatroria è diretto da Nella Dall'Agnello. La vicepresidente è Silvia Modena.



bierreutensili
di Berardo Riccardo



LIGNUM
il mobile di Verona

LAVORAZIONE LEGNO - LAVORAZIONI METALLICHE
ASSISTENZA - AFFILATURA - VENDITA

Via Raffaello Sanzio, 3 - CEREAL (VR) - Tel./Fax 0442.331141 - Cell. 328.2138084
bierreutensili@gmail.com - www.bierreutensili.com

Domenica 30 ottobre, la classe 1953 di Bovolone, Salizzole e Isola Rizza si ritroverà al G.S.R Crosare

Dopo una pausa forzata dovuta al Covid ritorna la cena della classe 1953. Quest'anno sono 69! Bel numero, da qualsiasi parte lo giri il risultato è sempre 69, ma l'importante è non sentirli e noi del 53 dentro siamo ancora "dei buteleti" con tanta voglia di vivere, divertirci e ritrovarci per quattro

chiacchiere magari dietro a buoni piatti prelibati di cibo e ottime bevande. Quest'anno, visto le tante richieste pervenute, si è pensato di proporre questo nostro incontro di domenica e non con la tradizionale cena come tutti gli anni, ma con un bel pranzo, quindi l'appuntamento è per DOMENI-

CA 30 OTTOBRE ALLE ORE 12.30. Sempre su richiesta ritorneremo a degustare gli ottimi piatti che ci preparerà la cucina del **CENTRO CONTRADALE CROSARE**. Ci ritroveremo anche quest'anno con gli amici di Salizzole e Isola Rizza, anche per rafforzare il nostro moto diventato ormai

storico "Più siamo e più ci divertiremo" e anche con loro sarà un'occasione per re-incontrare vecchi (di amicizia) e nuovi amici della nostra classe, il tutto come è di nostro costume, mangiando, chiacchierando, cantando, ballando ma soprattutto divertendoci come gli anni scorsi o meglio, più degli anni scorsi. Io penso che la nostra voglia di fare festa, divertirci e lasciarsi andare (in modo positivo s'intende) sia pari, pari alla nostra vitalità che abbiamo dentro, perché per noi del 53 lo spirito è ancora quello di un/una trentenne... O NO! E quindi carissimi amici, bando alle "ciance" e, anche se il tempo è poco, organizziamoci invitando tutti

quelli che conosciamo. La musica non mancherà, anzi probabilmente ci sarà una bella novità per allietare la nostra festa con la musica, ci stiamo lavorando. Quest'anno abbiamo voluto fare le cose alla "grande". Bene, che dire ancora, se non che vi aspettiamo naturalmente numerosissimi come sempre. Saremo un bel gruppo di amici che si ritroveranno per passare una giornata in gradevole compagnia. Come sempre a questa nostra festa sono graditi anche le nostre mogli o mariti. Appuntamento quindi a **DOMENICA 30 OTTOBRE ALLE ORE 12.30 presso il CENTRO CONTRADALE CROSARE** per festeggiare la nostra classe in allegria. Per prenotazioni ritagliare, compilare e consegnare il modulo ai negozi sopra descritti **entro il 27 ottobre**, oppure telefonare ai numeri che si trovano sullo stesso.

Claudio Bertolini

GRUPPO SOCIALE SPORTIVO CASELLA ORGANIZZA




CASTAGNATA SOCIALE

29 OTTOBRE ORE 20.00

PRESSO IL CENTRO CASELLA

VIA CASELLA 71/B BOVOLONE

Menu

- ☞ Antipasto di benvenuto
- ☞ Risotto con ripasso
- ☞ Castagne
- ☞ Galetine
- ☞ Dolce
- ☞ Acqua (vino a parte)

12 €

Intrattenimento musicale con "MACI" musica anni 70/80



LOTTERIA CON RICCHI PREMI

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:
 ADRIANO 3395702414
 ELISA 3492622279

CENA DELLA CLASSE 1953

Modulo di adesione

n. persone _____ nome _____

_____ cognome _____

_____ nome coniuge _____

Aperitivo di benvenuto
 Primo: risotto all'isolana - Maccheroncini al ragù di coniglio
 Secondo: Carne Argentina alla piastra
 Contorni: patatine fritte - Verdura di stagione
 Dolce, della casa

Vino, acqua, caffè, correzioni. € 27,00 a persona

Il seguente tagliando va compilato e consegnato (accompagnato da € 10,00 a persona come acconto) in uno dei seguenti punti:

GIOIELLERIA TOSI via Garibaldi
LA MERCERIA Galleria Spazio 3
PEREZZANI PATRIZIO via crosare
CLAUDIO BERTOLINI via M. Goretti 9/A
LINEA PIÙ ANNAMARIA Galleria Spazio 3

Per info e prenotazioni: 335 5955293 Enrico
 377 9917368 Graziano - 337464175 Perezzi P.
 333 4450204 Claudio - 338 6940952 Patrizio B.
 328 8834480 Faustino - 348 6913212 Filippo

Dalla natura...la forza per i capelli BENVENUTO AUTUNNO! è tempo di:

ANNUR TRICOX FORTE

COMPLESSO FLUIDO
CONCENTRATO



Con l'arrivo della stagione autunnale le temperature si abbassano e le ore di luce diminuiscono, inducendo variazioni ormonali che inevitabilmente incidono sul nostro organismo, in primis sui capelli che accelerano il loro naturale processo di ricambio fisiologico.

È piuttosto frequente in questo periodo trovarsi a fare i conti con una caduta più consistente. Inoltre, a causa delle aggressioni estive dovute al sole, salsedine e vento, i nostri capelli appaiono secchi, fragili e più che mai intrattabili.

La Natura ci offre un grande aiuto per contrastare il fenomeno della caduta e della fragilità dei capelli.

ANNUR TRICOX FORTE COMPLESSO FLUIDO è la proposta autunnale dei **Laboratori Larix**.

In versione concentrata, al gusto delicato di limone e lampone, il nostro integratore è formulato in estratto puro di Mela Annurca (abbondante in procianidina B2 in grado di stimolare la ricrescita e il trofismo dei capelli, incrementando il loro spessore e la quantità di cheratina all'interno del fusto dopo almeno 60 gg di trattamento) in combinazione con Biotina, Zinco, Selenio ed estratto di Miglio frutti (che contribuiscono al benessere dei capelli).

Il nostro integratore da bere è disponibile nel formato in PET bianco da 500ml.

In farmacia, parafarmacia ed erboristeria.

*Gli integratori non vanno intesi come sostituti di una dieta variata, equilibrata e di uno stile di vita sano.
Non superare la dose giornaliera consigliata. Tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei tre anni.
SENZA GLUTINE-LATTOSIO.*

Grande festa di compleanno per Francesco Bertolini alias " Bertocesco "



Sabato 10 settembre a Villa Panteo Zampieri si è tenuta una grande festa per gli 80 anni di Francesco Bertolini in arte "Bertocesco", una grande festa all'insegna di canti, brindisi e balli. Per

parlare di lui e di tutto quello che ha fatto e che sta facendo tutt'ora bisognerebbe avere a disposizione decine e decine di pagine, ma cercheremo di farlo riassumendo con questo "striminzito" articolo. Bertocesco fin dall'età di nove anni ha iniziato a lavorare in fabbrica ma da subito ha capito che quella non era la sua strada e quindi è ritornato a lavorare il ferro e questo negli anni lo porterà a diventare un famoso fabbro scultore. Ma la sua grande passione fin da giovane è stata anche la musica impara a suonare strumenti come la tromba, violino, flauto e il basso (ora anche di cornamusa) e agli inizi degli anni 60 è cofondatore

del "Complesso Bertolini" e in tempi più recenti fonda il Gruppo Folkloristico "El Paiar". Ma l'arte scultorea Bertocesco ce l'ha nel sangue e quindi negli anni molte sono le opere da lui fatte lavorando diversi tipi di materiale, marmo, legno, ferro, bronzo, plexiglas, alluminio, perfino il cemento ma anche tantissimi materiali di recupero, creando autentiche opere d'arte conosciute non solo in Italia ma anche all'estero come a Innsbruck dove è molto famoso per le innumerevoli mostre fatte. La sua è un'arte delle origini, del lavoro contadino, la sua ispirazione la trova nella terra e dai viaggi. Sempre alla ricerca di qualcosa di diverso, qualcosa di nuovo. Bertocesco è un bel perso-

naggio molto conosciuto anche nel suo paese natale Bovolone e proprio per riconoscenza o per amore del suo paese molte sono le cose che negli anni assieme ad altri amici/collaboratori, ha realizzato come il Centro Sociale Casella e il Museo del lavoro povero dove trovano memoria oggetti della civiltà contadina della pianura veronese. L'attività creativa, per certi aspetti geniale e spesso imprevedibile, si è espressa anche nell'organizzazione della "Balalònga", una maratona di danza per la quale arrivavano musicisti e danzatori da tutto il mondo. Amante del folk e in modo particolare di danze popolari a un certo punto venne in contatto con un grup-

po trentino, che lo nominò "padre del folk italiano" e col quale attuò viaggi, veri scambi culturali che lo portarono in America, Asia (Indonesia, Caucaso), Russia e tante altre nazioni. Francesco Bertolini, oltre alle qualifiche che definiscono la sua multiforme personalità, fabbro, scultore, musicista e ambasciatore del folk italiano nel mondo, potrà ora esibire quella di "Cavaliere dell'Ordine al merito della Repubblica Italiana". La proposta di conferire a Bertocesco l'onorificenza, che si può definire la più semplice della nostra repubblica, è stata presentata al Presidente della Repubblica nel 2018 e il 6 maggio 2021 fu notificata al Prefetto di Verona.

Festa del volontariato dell'associazione La Quercia



Con una commovente festa a sorpresa l'Associazione LA

QUERCIA A.P.S. Consiglio Direttivo. Il Presidente Cav. Adriano Bissoli nel suo intervento ha descritto la sig. Lidia come cuoca che per tanti anni con amore, passione, pazienza e dedizione rende le feste speciali. Amica dell'animo gentile e sempre pronta con il suo "sì". Ha ricordato inoltre, il marito Artemide Franzini che per tanti anni ha prestato servizio presso il bar con tanta dedizione. Lidia è un fortissimo esempio dello spirito con cui

è nata l'Associazione soprattutto in questo momento critico dove si sente maggiormente il bisogno di essere uniti e promuovere migliori servizi per anziani. Una crescita operativa nell'ambito del volontariato attivo, creando così opportunità per vincere la solitudine, oggi così incombente. Il Centro ospita tutti i giorni 40/50 persone su 200 tesserati per fare attività sociali come: Ginnastica dolce, Corsi di

pittura, Corsi di computer, Laboratori allenamento della memoria, Corsi di Yoga per adulti, Danza classica, Pilates per adulti, Anonimi alcolisti, Mano nella mano, Mani Amiche, Università del tempo libero. Durante la cena si sono moltiplicati i ricordi per 25 anni che hanno visto Lidia volontaria assidua e generosa. Una bella serata permeata di ricordi, di fatti e di buoni propositi.

è nata l'Associazione soprattutto in questo momento critico dove si sente maggiormente il bisogno di essere uniti e promuovere migliori servizi per anziani. Una crescita operativa nell'ambito del volontariato attivo, creando così opportunità per vincere la solitudine, oggi così incombente. Il Centro ospita tutti i giorni 40/50 persone su 200 tesserati per fare attività sociali come: Ginnastica dolce, Corsi di

dal 1966

Vetreteria Bissoli

di Bissoli Elena e C. snc

"Per preventivi, siamo disponibili per consulenza e rilievo misure"

Via A. Volta, 3 - BOVOLONE (VR) - Tel. 045 7100537

www.vetrieriabissoli.it - info@vetrieriabissoli.it



DIVISORIO UFFICIO



FIELD DUCHIA



PORTA SCORREVOLE



RETTA PER SCALE



PARETE LIONS



Dal 6 al 23 ottobre. Gli eventi in programma alla Fiera di Vigasio

VENERDÌ 7 OTTOBRE 1° FESTIVAL NAZIONALE DEL COUNTRY

- DJ set provenienti da tutta Italia ci accompagneranno facendoci ballare fino a tarda sera.

Work shop di un famoso coreografo.

SABATO 8 OTTOBRE 1° FESTIVAL NAZIONALE DEL COUNTRY

- DJ set provenienti da tutta Italia ci accompagneranno facendoci ballare fino a tarda sera.

Work shop di un famoso coreografo.

**DOMENICA 9 OTTOBRE
BALLO LATINO AMERICANO** con l'animazione di Denise Torres, la partecipazione di Marco Maria Caribbean Dancing in doppia consolle con Chris y Temba Djs

LUNEDÌ 10 OTTOBRE CUCINA IN FIERA RISTORANTE IL BERSAGLIERE

**MARTEDÌ 11 OTTOBRE
LA COMPAGNIA TEATRALE MICRO-MEGA PRESENTA "IL MATRIMONIO... ERA IERI!"**. Divertente commedia teatrale di Giuseppe Della Misericordia con la regia di Enrico Matrella (sala 4).

**MERCOLEDÌ 12 OTTOBRE
LISCIO ORCHESTRA TAGLIANI**. Direttamente da Canale Italia Roberto Tagliani e la sua orchestra.

**GIOVEDÌ 13 OTTOBRE
GARDADANZE VIGASIO** presenta

"SEASON SCENTS" spettacolo di danza con ballerini di varie età e livelli che fa vivere allo spettatore i colori le emozioni e le sensazioni delle 4 stagioni.

VENERDÌ 14 OTTOBRE



Direttamente da "Tù Si Que Vales" LUCA GUARALDI "ROCK AND ROLL TOUR22" serata di musica, spettacolo e divertimento con il performer Luca Guaraldi all'insegna dei più grandi successi di Sir Elton John.

**SABATO 15 OTTOBRE
V Edizione VIGASIO DRIFT SHOW PATTUGLIA ACROBATICA 75 A.S.D.** presso il piazzale Augusto Daolio (zona artigianale industriale).
Ore 9.00 Arrivo partecipanti e posizionamento nei paddock
ore 10.00 Inizio verifiche sportive
ore 11.00 Inizio verifiche sportive
ore 12.00 Briefing
ore 14.00 Inizio prove libere
ore 16.00 TAXI DRIFT - L'incasso verrà devoluto all'Associazione

Mastini Cangrandi ASD e al Comitato Genitori di Vigasio
ore 18.00 Dimostrazione drift auto campionato italiano.

"DISCODRIFT" - Il drift a tempo di rock con DJ Salvo.

AMICI MIEI... Ore 16 - CORO ALPINI III CORO A.N.A. SAN MAURIZIO DI VIGASIO diretto da Claudio Bernardi ed il CORO CIMA BIANCA DI VIPITENO diretto da Roberto Baviera presentano una serata di canti, amicizia e solidarietà ricordando gli amici andati avanti.

**DOMENICA 16 OTTOBRE
MOTOCROSS - DUE ORE A COPPIE - MOTOCLUB DIRT STYLE VERONA** organizza la manifestazione non competitiva di motocross. L'evento si terrà presso il sito di via Zambonina - Vigasio, a partire dalle 7.30 con iscrizione ed operazioni preliminari prove libere per memorizzare e prendere confidenza con il tracciato manifestazione.

V Edizione VIGASIO DRIFT SHOW PATTUGLIA ACROBATICA 75 A.S.D.



presso il piazzale Augusto Daolio (zona artigianale industriale).

ore 9.00 Prove Libere
ore 10.00 Inizio qualifiche
ore 11.00 TAXI DRIFT - Ogni giro di "taxi drift" avrà un costo che noi consigliamo di 10€.

L'incasso verrà devoluto all'Associazione Mastini Cangrandi ASD e al Comitato Genitori di Vigasio

ore 14.00 Gara
ore 16.00 TAXI DRIFT - Ogni giro di "taxi drift" avrà un costo che noi consigliamo di 10€. L'incasso verrà devoluto all'Associazione Mastini Cangrandi ASD e al Comitato Genitori di Vigasio.

ore 17.00 Premiazioni
ore 18.00 Conclusione manifestazione.

FAB LAB - REC LAB, laboratori ipet, educazione alla sostenibilità ambientale seguendo l'Agenda 2030. In collaborazione con l'Assessorato alle Politiche Sociali del Comune di Vigasio.

Ore 21 **ORCHESTRA ROBERTA BAND**

LUNEDÌ 17 OTTOBRE CUCINA IN FIERA - ANTICA OSTERIA

MARTEDÌ 18 OTTOBRE CUCINA IN FIERA ASSOCIAZIONE MACELLAI VERONESI

**MERCOLEDÌ 19 OTTOBRE
LA COMPAGNIA TEATRALE CASTELROTTO PRESENTA "IL SENATORE DE COR"** - Commedia dialettale tratta da "Il Senatore Fox" di Luigi Lunari. Adattamento teatrale di Alex Michelletto e Luca Faustin

GIOVEDÌ 20 OTTOBRE
Serata di intrattenimento con "DRAG QUEEN SHOW" Dolores Famale, Virginia Zip, Helena Sederova, Cristina ColBottin e Chico DJ.



**VENERDÌ 21 OTTOBRE
BALLO LATINO AMERICANO** Con l'animazione di Manuel De Cuba, Ale Timbalere, Temba DJ.

**DOMENICA 23 OTTOBRE
AUTO MOTO STORICHE** Ore 9.00 RITROVO convalida iscrizione e caffè di benvenuto. Ore 10.30 PARTENZA per il giro turistico.

4° MOTOPOLENTA (raduno motociclistico) Organizzato **Good Fellows**. ore 9.30 RITROVO presso i padiglioni della Fiera per iscrizione, colazione con caffè e brioches, con consegna di un simpatico gadget; a seguire PARTENZA con sosta aperitivo; RIENTRO con possibilità di pranzare con i piatti della Fiera della Polenta (consumazione non compresa).

Ore 21.30 **GARDADANZE VIGASIO** propone animazione danzante per i bambini, in compagnia degli insegnanti e degli allievi della scuola.

goitese costruzioni

Via Vasto, 18 - 46044 Goito (MN)
Tel./Fax +39 0376 688304
info@goitesecostruzioni.it - www.goitesecostruzioni.it

L'ERBA DEL VICINO
di **Alberto Marcazzan**

Giardinaggio, manutenzione e progettazione aree verdi con irrigazione

349 6961078

AVAVELIA
#internet e #fibra per le tue #passioni



**DOLCE
GELATO**



Parla il presidente di Vigasio Eventi Panarotto



Umberto Panarotto,
presidente
di Vigasio Eventi

«Più forti della pandemia»

DI JACOPO BURATI
jacopo.burati@incassetta.it

Dopo un'attesa lunga tre anni, la Fiera della Polenta di Vigasio riapre i battenti. La manifestazione culinaria, organizzata dall'associazione "Vigasio Eventi", è giunta alla ventiquattresima edizione e si svolgerà dal 6 al 23 ottobre agli impianti di via Alzeri. L'inaugurazione di giovedì 6, a partire dalle 19, prevede il taglio del nastro e l'apertura al pubblico. Saranno dodici le cucine che si metteranno al lavoro per fornire piatti di qualità legati alla tradizione, in cui l'ingrediente dominante sarà ovviamente la polenta cucinata con il mais antico autoctono e abbinata a cibi locali e nazionali. Il menù prevede un totale di 130 portate, dedicate a una platea di visitatori che in passato ha sfondato le 100.000 unità, in un padiglione da 4000 posti a sedere. L'"oro giallo" di Vigasio tornerà quindi a essere protagonista attraverso 18 serate di svago, proposte culinarie di alto livello e spettacoli di contorno completamente gratuiti. Si tratta di una riduzione rispetto alle solite 24 serate che avevano caratterizzato le passate edizioni, ma la scelta è stata ponderata. «Il caro bollette e l'aumento



dei costi delle materie prime ci hanno indotto a ridurre i giorni di fiera - spiega il presidente di "Vigasio Eventi" Umberto Panarotto -. Non nascondiamo qualche timore, ma siamo ottimisti e fiduciosi osservando il successo che altre manifestazioni culinarie hanno avuto in questo periodo. Abbiamo sentito attorno a noi un grande interesse da parte degli appassionati e un entusiasmo contagioso che vogliamo tradurre in qualità e coinvolgimento». Un'attenzione particolare sarà riservata al rispetto per l'ambiente. «Quest'anno saranno utilizzate sia le solite stoviglie monouso sia quelle riutilizzabili - puntualizza Panarotto -. Crediamo fortemente nell'iniziativa

che prevede il ritiro delle stoviglie usate, l'igienizzazione e il successivo riutilizzo. L'obiettivo è quello di rendere la Fiera della Polenta eco-sostenibile al 100%». **SPETTACOLI.** Le serate della Fiera prevedono intrattenimenti di vario genere. **Venerdì 7 (dalle 18) e sabato 8 ottobre (dalle 10)** si svolgerà la prima edizione del "Festival Nazionale del Country": musica, danza, spettacoli e stage dimostrativi di un genere che sicuramente attirerà l'attenzione dei presenti. **Domenica 9 e venerdì 21 ottobre** le serate saranno allietate dai balli latino-americani, giovedì 20 dall'esibizione delle "Drag Queen". Due gli appuntamenti dedicati al teatro: martedì 11 la compagnia

teatrale "Micromega" propone la divertente commedia "Il matrimonio...era ieri!", **mercoledì 19 ottobre** sarà la volta della commedia spettacolo "Senator de Cor" della compagnia "Castelrotto". Non mancheranno il ballo liscio con **Roberto Tagliani** (mercoledì 12), lo spettacolo di "Gardadanze" (giovedì 13 e domenica 23), il rock and roll con **Luca Guardaldi** (venerdì 14) e il coro dell'associazione nazionale alpini (sabato 15). Spazio anche alle serate dedicate ai ristoranti alla carta, su prenotazione e in collaborazione con l'associazione macellai veronesi. Per ogni informazione e prenotazione, è possibile collegarsi al sito www.fieradellapolenta.it.



Autoriparazioni Castagna
angel o & nicola

Insignita del riconoscimento
di Maestro Artigiano della Regione Veneto
i nostri servizi

- ↗ manutenzione ordinaria e straordinaria
- ↗ manutenzione cambi automatici
- ↗ installazione impianti gpl
- ↗ installazione ganci traino
- ↗ aria condizionata
- ↗ qualifica pav pes
- ↗ servizio gomme

Via Schiaparelli 1, Verona (VR)
Contatti

Tel: 045 500170

Mail: info@autoriparazionicastagna.it
www.autoriparazionicastagna.it

ISOLA DELLA SCALA (VR)

LIBERA IL TUO SOGNO

Viaggio di Nozze,
Anniversari, Festività,
Vacanze o semplici City
Breaks.....

Ti accompagneremo dalla
creazione al rientro

VIENI A TROVARCI

via Camillo Benso Conte di Cavour 15 -
Isola della Scala (VR)
Tel. 045 7300815 - Cell. e Whatsapp 346 8473240
e-mail: giramondoisolads@gmail.com
Facebook: GIRAMONDO VIAGGI ISOLA DELLA SCALA

RIGO

DISTRIBUZIONE BIRRA - VINI
SPECIALITÀ ALIMENTARI - LIQUORI

Le Ricete de MeNona

Bontà della Tradizione Veneta

Resoconto e nuove iniziative della FIDAS Bovolone



Carissimi amici donatori e non, l'estate ormai è giunta al termine e noi donatori di sangue FIDAS sez. di Bovolone vorremmo portare nelle vostre case il resoconto di

quello che i nostri giovani assieme a tutto il direttivo sezionale hanno fatto per promuovere il dono del sangue. Come avevamo annunciato nel precedente numero,

la presenza in piazza durante le attività estive, le quali hanno dato esito positivo. Siamo ancora lontani dalle mille donazioni effettuate qualche anno fa, ma fiduciosi diciamo che siamo sulla strada giusta. Il nostro gruppo giovani, molto esperto e tecnologico inserisce ogni attività promossa dal direttivo sui social affinché chi fosse interessato a partecipare e/o essere a conoscenza può essere informato, basta entrare nella app di FIDAS VERONA sez. BOVOLONE. Una bella notizia e non possiamo trascurarla, è la donazione

da parte di una signora di un frigorifero al centro trasfusionale di Bovolone. Il vecchio frigorifero collocato al ristoro donatori si è rotto irrimediabilmente, oggi, grazie alla sensibilità di questa persona abbiamo un nuovo frigorifero. Per tutto questo vorremmo ringraziare tutte le persone che hanno lavorato nel portare nelle vostre case il messaggio del dono del sangue e del volontariato in genere. In anteprima comuniciamo che il prossimo 5 novembre faremo la tradizionale castagnata con la S. Messa alle 18,30 poi alla

contrada Casella per il momento conviviale. Nell'attesa di incontrarci raccomandando di andare a donare periodicamente per i donatori e l'invito per chi è in buona salute e ha più di 18 anni e meno di 60 a recarsi presso l'ospedale per fare il test di idoneità al dono. Questi i numeri da chiamare per la prenotazione: 800310611 solo da fisso, oppure 0442 622867 - 339 3607451. Si può prenotare anche via mail al seguente indirizzo: prenota.trasfusionale@aulslegnano.it

Carlo Alberto Venturi

Ricetta



- 8 fettine di polenta
- 2 salsicce medie
- 200 gr di formaggio stracchino

PROCEDIMENTO:

Prendete la bandina del forno, mettetela sul fondo la carta da forno e quindi adagiate le fettine di polenta. Prendete lo stacchino e mettetelo a fiocchi sopra le fettine. Dopo aver tolto il "budello" alle salsicce sbriciolatele sempre sopra la polenta, mettetevi in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti fino a quando non si formi una crosticina sulla salsiccia. Sfornate e servitele ben calde.

PRIMO:

Zuppa di zucca e porcini

INGREDIENTI PER 4 PERS.:

- Mezza zucca (baruchela)
- 400 gr di porcini freschi
- 1 porro
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- 2 scalogni
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo
- Sale, pepe, olio, burro
- Dado e grana

PROCEDIMENTO:

Lavate e pulite bene la zucca, tagliatela a dadoni e mettetela dentro una pentola, aggiungete il porro tritato finemente, mezzo litro di acqua, il dado, sale, olio, una noce di burro e poi cuocete il tutto. A cottura ultimata prendete il mini pimer e frullate il tutto fino ad ottenere una crema. In una padella metteteci dentro, dopo

averli puliti e lavati bene, i porcini tagliati a pezzettini, aggiungete il trito di scalogno, l'aglio, il prezzemolo, un filo d'olio, mezzo bicchiere di vino bianco, sale, una noce di burro e fate cuocere il tutto per circa 30 minuti. Quando tutto è pronto prendete i piatti metteteci dentro la zuppa ben calda e sopra metteteci un bel cucchiaino di funghi porcini, grana grattugiato e a piacere un po' di pepe macinato.

SECONDO:

Faraona arrosto al vin Bonarda

INGREDIENTI PER 4 PERS.:

- 1 faraona da kg 1,3 circa
- 1 bicchiere di vino Bonarda
- 2 scalogni
- Origano

- 1 spicchio d'aglio
- Farina, sale e pepe
- Olio, mezzo dado
- Mezzo bicchiere d'acqua

PROCEDIMENTO:

In una ciotola lasciate macerare i medaglioni di manzo con olio, sale, pepe e rosmarino massaggiandoli di tanto in tanto da una parte e dall'altra, quindi copriteli e metteteli in frigo per circa 2 ore. Mettete sul fuoco una piastra antiaderente e quando è ben calda metteteci dentro i medaglioni cuocendoli 10 minuti da una parte e 10 dall'altra. Quando sono pronti, posizionateli al centro del piatto e fate una grattugiata di tartufo o in alternativa un filo d'olio tartufato o il burro tartufato sciolto in precedenza in un pentolino. Servite con dei crostini di pane abbrustolito e come contorno finocchio crudo ben condito e...

...BUON APPETITO DAL VOSTRO CHEF GIÒ SCALOGNO

ANTIPASTO:

Crostini di polenta con salsiccia e stracchino

INGREDIENTI PER 4 PERS.:

novità

SERVIZIO GOMME
PREZZI VANTAGGIOSI
SU TUTTE LE MARCHE

OFFICINA ELETTROAUTO

tesini service

di Davide Tesini

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

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

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:
via Puccini, 7
37060 Buttapietra
e-mail: giornalelarana@yahoo.it

Stampa:
FDA EUROSITAMP s.r.l.
Via Molino Vecchio, 185
Borgosatollo (BS)
Impaginazione grafica:
Michela Bertolini
Concessionaria per la pubblicità:
Karattere srl
Collaboratori:
Mary Merenda
Dott. ssa Susie Baldi
Claudio Bertolini
Il giornale è stato chiuso il 30 settembre 2022.

Verona terra di Cerere

Sono una quarantina i birrifici artigianali nella nostra provincia, un movimento che ha superato anche lo choc della pandemia

lare e birraio. Oggi se ne contano una quarantina, anche se è difficile ottenere i dati ufficiali. Ad oggi il birrificio in attività da più tempo in provincia è anche il più conosciuto a livello nazionale: Mastino. Nato come Birrificio Scaligero, ha in seguito cambiato nome e sede. Oggi lo trovate, in tutto il suo splendore, a Bussolengo, a due passi dal lago di Garda. Lago che sembra attirare i birrifici di qualità, perché ad Affi troviamo anche Be-

naco 70, altra realtà ben conosciuta anche fuori dai confini provinciali, mentre nella non lontanissima Villafranca non possiamo non citare Brew Gruff.

Anche la Lessinia, terra di cimbri e di verdi pascoli, ma poca acqua, ospita diversi birrifici, dall'ormai decennale Lester a Grezzana, fino al recentissimo Laorno di Bosco Chiesanuova, perso nell'incanto di un paesaggio dove il mondo sembra finire, e che coltiva i suoi

cereali in pianura.

Grande fermento pure in Valdalpone, dove nel giro di un paio d'anni sono nati il Luppoleto della Valdalpone a Vestenanova, agribirrificio che si dedica alla coltivazione del luppolo, Ilarione Rustic Beer a San Giovanni Ilarione e la beer firm (termine che indica quei birrifici che non hanno un impianto ma si fanno produrre le birre da altri) Bagolo, con un bel progetto sociale alle spalle.



■ Davide Cocco

La provincia di Verona - è cosa nota a tutti - è sicuramente una delle più importanti in Italia per la produzione di vino. Soave e Valpolicella sono due denominazioni che hanno fatto la storia dell'enologia e che sono

conosciute in tutto il mondo. Eppure in terra scaligera esiste anche una diffusa e ottima produzione del concorrente più diretto del vino: la birra.

Non si tratta però di un caso isolato. Uno dei birrifici capostipiti del movimento artigianale italiano, Baladin, ha infatti

sede a Piozzo, nel cuore delle Langhe, dove Barolo e Barbaresco sono più che un'istituzione, sono quasi una religione. Eppure, da una terra di vino, Teo Musso (il patron del birrificio) è riuscito a far passare l'idea di una nuova produzione di birra nel nostro paese, insieme a un manipolo di precursori. Una birra artigianale, non pastorizzata, non filtrata, capace di esprimere profumi e gusti molto lontani da quello che gli italiani erano abituati a bere fino a quel momento e che si è pure meritata una legge per definirla, caso unico in Europa.

Nessun birrificio veronese, a onor di cronaca, faceva parte di quel movimento di avanguardia, ma nel tempo la nostra provincia è riuscita a ritagliarsi un ruolo importante nella scena italiana, con un discreto fermento anche in tempi difficili come quelli che stiamo vivendo.

In principio fu Il Vichingo, aperto nel 2000 a San Giovanni Ilarione, purtroppo chiuso per la prematura morte del tito-



Ecco i birrifici veronesi che vincono più premi

Da Slow Food al Concorso Birra dell'anno: tutti i riconoscimenti

■ Davide Cocco

Anche il mondo della birra italiana non si sottrae al circuito di guide, premi e concorsi. L'unica guida in Italia a elargire premi è la biennale Guida alle Birre d'Italia edita da Slow Food e recentemente uscita con l'edizione 2023. Tre i birrifici veronesi presenti: Mastino, Benaco70 e Brew Gruff.

Mastino, dall'ultima edizione, si è aggiudicato la Chiocciola, massimo riconoscimento che la guida elargisce. È uno dei tre birrifici veneti a potersene fregiare (gli altri due sono i vicentini Ofelia e Siemàn) e uno dei 38 in tutta Italia. Inoltre quattro delle birre prodotte a Bussolengo sono state ritenute meritevoli del premio Birra Imperdibile: 1291, Monaco, Teodorico e Bern.

Nella stessa guida sono state giudicate imperdibili anche la Coloniale e la Honey Ale di Benaco70 e la Bock di Brew Gruff. Quest'ultimo, con la sua Blanche, si è an-

che aggiudicato la medaglia di bronzo nella categoria 26 (Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, con uso di frumento non maltato, di ispirazione belga), all'ultimo concorso Birra dell'Anno organizzato nell'ambito della fiera Cibus da Unionbirrai, l'associazione dei piccoli birrifici indipendenti italiani.

Sempre Unionbirrai promuove da qualche anno l'utilizzo del Marchio "Indipendente Artigianale, Una garanzia UnionBirrai" che identifica i birrifici artigianali indipendenti riconosciuti dall'Associazione di categoria Unionbirrai. Il logo, visibile sulle etichette e nella comunicazione dei birrifici che l'hanno ottenuto, consente di tutelare il consumatore con una corretta informazione e, al contempo, offre al birrificio stesso uno strumento per qualificarsi in un mercato sempre più agguerrito. In provincia di Verona lo potete trovare nelle etichette di Mastino, Monte Baldo, Lester, Brew Gruff, Campostela e Benaco 70. A voi la scelta.

Fogliarubia
BIRRIFICIO AGRICOLO
VIA BELLEVERE LOC. MORE NUOVE
37051 - BOVOLONE (VR)

f @
www.fogliarubia.it

Brew Gruff di Villafranca diventa "agricolo" e scommette sull'autoproduzione della materia prima



Luca Cordioli: «Obiettivo garantire tracciabilità e originalità delle nostre birre»

Il primo cambiamento è in etichetta. E non è soltanto nella grafica rinnovata ed efficace, un lettering modernista in una label dal taglio molto anglosassone, ma nella indicazione "birrifico agricolo" che compare sopra il tradizionale "baffone" con la spiga d'orzo in bocca. Agricolo e non più soltanto artigianale perché Luca e Roberta Cordioli hanno deciso di dare un'impronta ancora più "autentica" alla loro produzione di birra optando per il

massimo controllo delle materie prime. A Rosegaferro, infatti, sono i campi di famiglia a produrre l'orzo necessario alla creazione del malto, primo passo per arrivare alla cotta e quindi alla birra. Ad oggi, la produzione copre all'incirca il 90% delle necessità «ma l'obiettivo è di arrivare al 100% ed è per questo che abbiamo iniziato a sperimentare anche la coltivazione del luppolo, scegliendo varietà americane più adatte ai nostri suoli ed alla nostra latitudine» spiega Luca. Un impegno che sta coinvolgendo sempre più i birrifici italiani storicamente dipendenti da orzo distico importato e da luppolo internazionale date le ridotte estensioni di questa coltivazione nel nostro Paese. Una dipendenza che ha portato nel passato a birre sostanzialmente omogenee in quanto legate da una materia prima praticamente identica. A livello nazionale, infatti, la percentuale di autoapprovvigionamento dell'orzo distico per la produzione di malto supera di poco il 60%, e nel 2021 abbiamo importato malto per 148 mila tonnellate. Un deficit che il sistema-Italia vuole ridurre velocemente

grazie anche al sostegno del governo alla settore della birra artigianale.

Insomma, controllo della filiera e chilometro (praticamente) zero sono le nuove armi nelle mani del mastro birraio villafranchese per proseguire nella creazione di birre con un forte tratto distintivo, sapori e profumi unici, contraddistinte da una spiccata bevibilità.

A Brew Gruff non è però l'unica novità: rinnovata la sala cotta nei mesi scorsi –con una capacità raddoppiata da 5 a 10 ettolitri, per una produzione annua di 600 ettolitri, affiancata da una nuova linea di imbottigliamento capace di mille bottiglie l'ora -, oggi l'attenzione è nella produzione della prima birra "stagionale", una harvest ovvero prodotta col luppolo appena raccolto, una chiara che sarà contraddista da riflessi verdognoli nel bicchiere e preziose nuance di clorofilla al naso. La harvest andrà ad allargare la gamma Gruff che poggia su sei etichette classiche: Pilsner, Weizen (la tradizionale birra di frumento), Keller (gluten free), Blanche (contraddista dalla presenza di frumento e avena non malta-

ti con coriandolo di propria produzione e scorza di arancia amara), Pale Ale e Bock. Dal 2015, anno di avvio del birrifico, le tipologie di birra sono di fatto raddoppiate. Per le prossime Festività, arriverà anche la tradizionale "birra natalizia" chiamata ad allietare le tavolate del fine d'anno.

Brew Gruff poggia su una clientela dal mix ideale di beer-lover, horeca e birrerie e locali, con una puntata attenta anche alla grande distribuzione che oggi ha affiancato ad una sempre più vasta selezione di vini anche un altrettanto importante presenza di birre, internazionali, italiane, industriali e artigianali. «Abbiamo approcciato questo mercato con attenzione. – sottolinea Luca – È ovvia l'importanza della GDO nello sviluppo del settore, ma abbiamo sempre cercato di garantire al consumatore finale il prodotto migliore. E' il caso della nostra "Villafranchese" che abbiamo realizzato utilizzando un lievito che lavora però dai 30 gradi di temperatura e che quindi è indifferente alle temperature che si possono raggiungere sugli scaffali benché in locali climatizzati».

**HOSTARIA
IL FESTIVAL
DEL VINO
DI VERONA
14/15/16
OTTOBRE**

Amarlo
non è peccato.

biglietti disponibili su:
hostriaverona.com



HOSTARIA

IL FESTIVAL DEL VINO
E DELLA VENDEMMIA DI VERONA

organizzato da



HOSTARIA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

In collaborazione con



ATHESIS

co-organizzato da



Comune
di Verona



PATRIMONIO
REGIONE DEL VENETO



provincia
di Verona

SALUMI
COATI

GRUPPO FERRARI
a MOVE



MONTE
VERONESE
FRANCAVINO



WWW.MELOTTLI



CORRADO BENEDETTI
VINO E CANTINE



VIP ENERGY
IMPIANTI FOTVOLTAICI



biscopan®
il buon pane di casa



DURELLO



Lugana
D.O.C.G.



CUSTOZA



GARDA
D.O.C.G.



SOAVE
D.O.C.G.



REDORO



GRUPPO BCC ICCREA



*La Banca
del tuo Paese*

www.bancaveronese.it

Filiale di Bovolone
Via Roma, 2
Tel. 045.6992203-04-05

Filiale di Villafontana
Via Villafontana, 62/b
Tel. 045.7146155

Filiale di Cerea
Via Pascoli, 16
Tel. 0442.321179

Filiale Cà degli Oppi - Oppeano
Via Croce, 1
Tel. 045.7130605

VENDO

Causa trasloco, vendo tapis roulant mod.pro-form360p, in ottimo stato, poco usato con prezzo da concordare. Tel. 3384411371

Vendo tutine da neonato da 0 a 12 mesi colore neutro a € 5,00 come nuove. Vendo cappottino con cappuccio azzurro tg. 18 mesi € 10,00. Vendo ovetto bronzo/marrone a € 20,00. Cell. 349 5880591 Rita.

ACQUISTO

ACQUISTO PIAGGIO CIAO vecchio anche non funzionante da sistemare. Tel. 3470321530

ACQUISTO VESPA e LAMBRETTA vecchia da sistemare anche non funzionante. Tel. 3470321530

LAVORO

Lo studio Santinato di Bovolone ricerca personale addetto/a gestione cedolini paghe e relativi adempimenti. Telefono Studio 045 7100158.

Ragazza di 40 anni, cerca urgentemente lavoro come badante no convivente a Bovolone e zone limitrofe. Grazie. E MAIL samanta.pasquato@gmail.com

Laureata in economia e commercio e in legislazione d'impresa impartisce lezioni di matematica e di economia aziendale per scuole medie e

superiori. Esperienza, serietà e prezzi contenuti.

Tel. 380 2587131. Signora di Bovolone referenziata, cerca lavoro come pulizie domestiche, stiro, compagnia anziani, a Bovolone e paesi limitrofi. Cell. 345 3395416.

Signora italiana cerca lavoro party time come pulizia casa – uffici – scale in zona Bovolone e limitrofi. Cell. 328 2225077.

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

Parrucchiera cerca come aiuto in negozio/come commessa o pulizie casa, ufficio zona Bovolone e paesi limitrofi. Cell. 328 2225077.



Cagliari Andrea
Consulente informatico
Hardware e Software

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

 345 7242269
 info@hashtag-informatica.it

Curiosità dal mondo, vere o false?

Secondo uno studio svolto dall'Università dell'Illinois a Chicago sostiene che bere birra può rendere più intelligenti, inoltre dovrebbe anche aiutare a sviluppare capacità di problem solving.

Lo stato della California negli Stati Uniti, ha rilasciato 6 patenti di guida a persone che si chiamano Gesù Cristo. Un uomo in Gran Bretagna ha cambiato il suo nome in

“Tim Ppppppppprice” per renderlo più difficile da pronunciare dalle aziende di telemarketing.

La parola “gorilla” deriva da una parola greca che significa “una tribù di donne pelose”.

Nel 2016 un uomo di nome Lawrence John Ripple all'età di 70 anni ha rapinato una banca di Kansas City e poi si

è seduto nell'atrio. Successivamente ha dichiarato di averlo fatto perché avrebbe preferito vivere in prigione piuttosto che con sua moglie.

Timon e Pumbaa sono stati inseriti ne “Il re leone” perché Nathan Lane ed Ernie Sabella (i loro rispettivi doppiatori) fecero un'audizione per fare le iene ma insieme erano troppo divertenti quindi la Disney decise

di creare questi personaggi solo per inserirli nel film.

Il Museo di arte non visibile vende opere d'arte che non esistono. Gli acquirenti ricevono una carta che descrive un pezzo di arte immaginaria, come una scultura o un disegno. Un'opera è stata venduta per 10 mila dollari.

Due fratelli di Girona in Catalogna, hanno venduto un

falso dipinto di Francisco de Goya per un valore di 1,5 milioni di euro, solo per scoprire che sono stati truffati poiché sono stati pagati con banconote contraffatte.

Il calcio motociclistico è un vero gioco che coinvolge dieci motociclette, un pallone da calcio e due gol e si gioca in alcune parti d'Europa. Questo sport si chiama Motoball.

**CARI AMICI SIMPATIZZANTI
CLASSE 1938**

Per il tradizionale incontro annuale, dedicato anche alla commemorazione dei defunti della classe '38 rinnoviamo l'invito a partecipare alla festa indetta per la veneranda età... DEI PRIMI 84 ANNI

DOMENICA 23 NOVEMBRE 2022

Con il seguente programma:
Ore 11:30 S. Messa nella chiesa parrocchiale di Bovolone (con posti riservati)
Ore 13:00 pranzo presso il ristorante 2 VOLTI DI VILLAFONTANA si assicura un gran pranzo... e tanta allegria (quella la dovete portare voi)

IL MENÙ COMPRENDE dall'aperitivo di benvenuto al caffè corretto.

La quota di partecipazione è di € 33,00 A PERSONA

è gradita la prenotazione entro e **NON OLTRE il 16 ottobre** telefonando a:

RODEGHER LUIGI	339 3329052
MARCOLONGO LUIGI	3392025417
DAVÌ ARMANDO	045 7102500
RIGONI MARIO	3884244354
GUZZO LUIGI	045 7102207

Certi del vostro gradimento all'iniziativa e in attesa di positivo riscontro vi porgiamo i più cordiali saluti.

IL DIRETTIVO



Nozze d'oro

Spezzoni Bruno Rossetti Nicoletta

07 settembre 1972
07 settembre 2022

Gli Auguri più affettuosi per le vostre Nozze d'Oro:

L'amore che vi unisce è ben più prezioso del metallo che lo rappresenta.

Buon 50esimo Anniversario da
Fam. Spezzoni Mirko
Fam. Spezzoni Manuel





Con noi Attestato
di Prestazione
Energetica **gratis!**

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



MASSIMA VISIBILITÀ

Ottimo posizionamento su
internet e gestione delle
varie piattaforme digitali



CASACEREA.IT / +123-456-7890

Aperti da Oltre 20 Anni



CASACEREA.IT



CONTATTACI
0442-31573



SCRIVICI
info@casacerea.it





CEREA – Comoda al centro e alla Transpolesana

In zona tranquilla, recente porzione d'angolo di ampia metratura. Al piano terra: ingresso, soggiorno, cucina abitabile, disimpegno/lavanderia, bagno e porticato. Al piano primo 3 ampie camere da letto, bagno, terrazza e balcone. Garage ampio comunicante con l'abitazione e piccolo giardino di proprietà. Tenuta molto bene e pronta per essere abitata.

1 euro 248,000,00 www.casacerea.it



CASALEONE CENTRO – Nuda proprietà con possesso immediato

Su strada chiusa lontana dal traffico, comoda ai servizi, casa singola di ampia metratura. Composta da due appartamenti con impianti indipendenti, comodo garage con bagno/lavanderia e ampio giardino piantumato. Molto interessante, pronta per essere abitata.

2 euro 159,000,00 www.casacerea.it



PORTO DI LEGNAGO – Posizione centrale, comoda a tutti i servizi

Casa singola di ampia metratura. Al piano terra ingresso, soggiorno, cucina e bagno. Al piano primo 3 camere da letto e bagno. Cantina al piano seminterrato. Ampio giardino di proprietà di 300 mq. Abitabile da subito: tetto rifatto nel 2015, caldaia recente, zanzariere.

3 euro 93,000,00 www.casacerea.it



SAN VITO DI CEREA CENTRO

Ampio appartamento al piano primo, in piccolo contesto senza spese condominiali. Composto da: soggiorno, cucina, 2/3 camere da letto, bagno, ripostiglio e 2 balconi.

Ampio garage al piano terra. Con impianti autonomi. Disponibile da subito.

4 euro 53,000,00 www.casacerea.it



CEREA – Direzione San Vito

A pochi passi dal centro, all'interno di residence, appartamento bilocale al piano rialzato con ingresso indipendente dal giardino di proprietà. Completo di cantina, posto auto coperto e posto auto scoperto.

Climatizzato e parzialmente arredato. Già libero e disponibile da subito.

5 euro 75,000,00 www.casacerea.it



CHERUBINE CENTRO – Nuova

Bifamiliare su due livelli fuori terra. Al piano terra: ampia zona giorno, bagno e lavanderia; al piano primo tre camere da letto e bagno. Giardino di proprietà. Riscaldamento a pavimento con caldaia a condensazione, impianto fotovoltaico, infissi interni in PVC con anta a ribalta e tapparelle.

Possibilità di personalizzare le finiture.

6 euro 220,000,00 www.casacerea.it



SAN VITO DI LEGNAGO – Comoda alla Transpolesana

Casa in linea di ampia metratura. Al piano terra soggiorno, cucina e bagno. Al piano primo 3 camere matrimoniali e bagno. Taverna ampia con bagno e ulteriore stanza al piano primo dove poter ricavare un mini appartamento. Grande garage per 3-4 posti auto con ripostiglio. Annesso terreno di 850 mq attualmente adibito a frutteto. Abitabile e disponibile da subito.

7 euro 110,000,00 www.casacerea.it



CEREA CENTRO

Casa d'angolo di: ampia zona giorno con camino suddivisa in soggiorno, cucina e zona pranzo, ripostiglio, due camere matrimoniali, terrazza e bagno. Con comodo garage sul fronte con terrazza. Completamente ristrutturata nel 2016 e completamente arredata. Molto interessante e pronta per essere abitata. Ottima anche come investimento per una rendita immediata.

8 euro 98,000,00 www.casacerea.it



CEREA CENTRO STORICO

Situato al quinto ed ultimo piano con ascensore, appartamento trilocale di 110 mq: ingresso, cucina abitabile, bagno, 2 camere da letto, veranda, balcone, cantina e posto auto. Possibilità di ricavare una terza camera da letto. Ristrutturato circa 20 anni fa, con caldaia nuova.

9 euro 69,000,00 www.casacerea.it



CEREA – Tranquilla zona residenziale

Bellissima villa singola di ampia metratura. Al piano rialzato grande zona giorno open space di 40 mq, comoda lavanderia e bagno. Al piano primo due spaziose camere matrimoniali, cabina armadio e bagno. Al piano seminterrato taverna di 40 mq, garage doppio e centrale termica. Giardino piantumato e cortile per ulteriori posti auto. Realizzata direttamente dal proprietario con ottime finiture, completa di tutto e pronta per essere abitata.

10 euro 264.000,00 DA VEDERE www.casacerea.it



BOVOLONE ZONA RESIDENZIALE TRANQUILLA, COMODA AL CENTRO E AI SERVIZI

Casa singola di ampia metratura su lotto di circa 900 mq. Al piano rialzato grande e luminoso soggiorno con camino, cucina abitabile, 3 camere matrimoniali e bagno. Al piano seminterrato centrale termica, bagno, salone e taverna con camino e cucina.

Ampio giardino/cortile con doppio accesso carraio, garage e magazzino. Ristrutturata completamente nei primi anni 2000.

Caldaia a pellet di alta qualità ad alto rendimento. Con condizionatore Daikin dual split, mobili bagno, zanzariere e tende da sole.

11 euro 195.000,00 www.casacerea.it



Per essere sempre aggiornati sulle nostre offerte scarica la nostra App "Casacerea"

Seguici su Facebook "CasaCerea Agenzia Immobiliare"