



San Biagio, San Valentino e Sanremo



La Fiera Agricola di Bovolone sta terminando nel suo formato allargato e va quasi ad accavallarsi con la ricorrenza di San Valentino, che molte coppie di inna-

morati festeggiano. Una festa che ha origini lontane, come spieghiamo in un articolo di approfondimento all'interno del giornale.

In questo numero di febbraio dopo tantissimi anni, ritornano le vignette satiriche, per dare un tocco di freschezza e di ironia alla prima pagina della rivista. Ce le fornirà la matita di Fabrizio Pozzani, edicolante di professione, vignettista per passione. Siamo convinti apprezzerete questa nostra scelta.

In questi giorni c'è anche un altro avvenimento, che ogni anno, a livello nazionale, fa sempre parlare di sé, si tratta appunto del Festival di Sanremo. Tutti dichiarano di non guardarlo, ma alla fine l'audience è sempre altissima. Nell'edizione di quest'anno si è parlato molto della presenza con un

video messaggio del presidente Ucraino Zelensky, dato però ancora in forse mentre sto scrivendo questo editoriale.

Dal mio punto di vista la politica dovrebbe starsene fuori da un evento come il Festival di Sanremo, evitando così strumentalizzazioni e prese di posizione. Sanremo dovrebbe occuparsi esclusivamente di spettacolo e di musica, offrendo agli italiani momenti di svago e distrazione dai problemi di tutti i giorni, invece spesso tende ad essere usato come vetrina per altri scopi.

Costantino Meo
Direttore Responsabile

VIENI A TROVARCI!

Il dentista vicino al tuo sorriso



BOVOLONE

Tel +39 045 7102578

M bovolone@montagnastudentistici.it

www.montagnastudentistici.it

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

APPROFONDIMENTI

Da Bullismo a Bellismo...!

PAGINA 4

BOVOLONE

L'antica tradizione carnevalesca

PAGINA 12

San Valentino: storia o leggenda

Donare il sangue, salva la vita

PAGINA 15

Jhonny Puttini presenta il libro IL RITORNO A CASA

PAGINA 20

Home & Office
Fornasari
Renato
Arredamenti S.R.L.

Arredo casa e ufficio
- CENTRO CUCINE -

Oltre 50 anni di esperienza
al vostro servizio
garanzia di
qualità e professionalità

Richiedi appuntamento
e visita il nostro
ampio show room

VILLAFONTANA DI BOVOLONE (VR)

Via Villafontana, 20

tel 045.6989006 - 045.6989048

045.6989006

fornasari.renato@tiscali.it

www.fornasariarredamenti.it



Una Fiera da record



Dal 3 al 12 Febbraio abbiamo vissuto tutti insieme la 744a edizione della Fiera di San Biagio, evento principale della vita di Bovolone. In collaborazione con la ProLoco, abbiamo messo tutto il nostro impegno per donarvi e realizzare una Fiera che sapesse essere innovativa, rinnovata e coinvolgente attraverso eventi e manifestazioni: al termine di questa edizione possiamo dire che il risultato è andato al di là delle nostre aspettative. Un grazie sincero alla ProLoco per la collaborazione e a tutti gli sponsor, gli espositori, le associazioni e ai volontari che hanno creduto nella nostra Fiera. Adesso qualche giorno di pausa, poi partiremo in una nuova avventura verso al 745a Fiera del 2024.

Investire nel futuro di Bovolone



Il 19 Gennaio il Sindaco Orfeo Pozzani e l'Amministrazione hanno partecipato alla posa della prima pietra della nuova strut-

tura dell'azienda Eurocoil, dal molti anni presente nel nostro territorio e tra le imprese leader nel suo settore. Il nuovo ampliamento operativo porterà importanti investimenti e nuovi posti di lavoro in tutto il territorio. Un grazie a chi per molto tempo ha investito e creduto nella nostra città e a chi da oggi continuerà a scommettere sulla nostra Bovolone, a cui auguriamo il meglio per il futuro.

Idee ed energie positive dai giovani di Bovolone e Salizzole



Giovani di comunità diverse che uniscono idee ed energie, consigli e progetti, desideri e sogni per

Bovolone e Salizzole: il 25 Gennaio, alla presenza dei sindaci Orfeo Pozzani e Angelo Campi, insieme ai delegati alle politiche giovanili Emanuele De Santis e Maria Elena Morandi e alla delegata alle consulte Erika Panziera, sono partiti i lavori della Consulta Giovani Bovolone-Salizzole. Alla Consulta, ed in particolare alla Presidente Katrin e alla Vicepresidente Giulia, auguriamo il meglio per il futuro nella speranza di vedere presto i frutti delle già numerose iniziative proposte al primo incontro.

Le nostre Tradizioni



Tommaso Perazzani è un ragazzo di Bovolone che ha scelto di concludere gli anni della Scuola Secondaria di Primo grado presentando una ricerca sul Carnevale ed è stato recentemente premiato da parte del presidente del Bacanal del Gnocco e dal Papà dello Gnocco. Il 26 Gennaio Tommaso e la sua famiglia

sono stati ospiti della Giunta Comunale: il Sindaco Orfeo Pozzani e gli Assessori, oltre a complimentarsi con lui, gli hanno donato due libri, uno sulla storia di Bovolone e uno sul carnevale, insieme ad una pergamena di ringraziamento per aver raccontato con creatività e talento la bellezza delle nostre tradizioni culturali.

Calendario degli eventi

FEBBRAIO

- 10: Santa Lucia a Bovolone, Piazzale davanti alla Chiesa ore 14:30
- 15 – Intrecci di Lettura – Biblioteca, 20:45
- 16 – Saporinsieme con Le Nostre Eccellenze – Auditorium, 20:30
- 17 – Percorsi di Filosofia – Auditorium, 20:45
- 24 – Percorsi di Filosofia – Auditorium, 20:45
- 25 – Tinkering, laboratorio di riciclo per bambini e ragazzi – Biblioteca, 10:00

MARZO

- 3 – Percorsi di Filosofia – Auditorium, 20:45
- 4 – Spettacolo teatrale della compagnia Arte in Parte – teatro Astra parrocchiale, 20:45
- 7 – Tutta Colpa di Freud, I Trentenni con Millennials – Auditorium, 20:45
- 8 – Cena organizzata dall'istituto Don Calabria e dalle Pari Opportunità
- 10 – Percorsi di Filosofia – Auditorium, 20:45

L'Agenzia Immobiliare dal 1994



VENDI CASA CON NOI



Via XXV Aprile, 21/a CEREAA Tel. 0442.31573



IN ZONA VILLAGGIO TRIESTE A CEREAA

zona residenziale vicina al centro e comodissima ai servizi, proponiamo bifamiliari di nuova costruzione di:
Ampia zona giorno, 3 camere da letto, 2 bagni, garage e giardino.

In queste villette di ultima generazione i consumi energetici sono ridotti al minimo grazie al riscaldamento con pompa di calore che funziona con l'impianto fotovoltaico, e all'isolamento con cappotto di 14 cm e gli infissi in PVC di alta qualità.

Classe energetica A4.

Ogni abitazione ha diritto al bonus edilizio con recupero in detrazione fiscale di euro 81.600,00.

Passa a trovarci o chiamaci per avere maggiori informazioni su progetto e capitolato.



www.casacerea.it



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

Da Bullismo a Bellismo...!



Sentiamo spesso parlare di bullismo che è, senza dubbio, uno dei fenomeni più allarmanti e studiati della nostra società, ma come si manifesta il bullismo e quando goliardici scherzi si trasformano in veri e propri atti di bullismo? Gli esperti spiegano che molti bambini o adolescenti inclini al bullismo mostrano una caratteristica mancanza di empatia, che non consente loro di sviluppare una normale vita di relazioni. Per godere appieno della vicinanza degli altri è infatti necessario tenere conto dei loro sentimenti e del modo in cui i nostri sentimenti interagiscono con i loro. Un soggetto che compie un atto di bullismo non è invece in grado di avvertire lo stesso senso di rimorso che la maggior parte di noi avvertirebbe dopo aver ferito un'altra persona. D'altra parte, crescendo, un soggetto che si comporta da bullo incontra sempre maggiori difficoltà a sviluppare vere amicizie. Quali le cause? **Atteggiamenti aggressivi difusi in famiglia:** figli di genitori che ricorrono spesso alla violenza hanno una maggiore

probabilità di assorbire modelli di comportamento da bulli. Va inoltre ricordato che famiglie nelle quali sono diffusi comportamenti al limite della legalità, o chiaramente delinquenti, sono ovviamente ambienti a elevato rischio. Ciò che i grandi fanno in famiglia, soprattutto i piccoli li riproducono in aula.

Scarsa attenzione verso ciò che accade quotidianamente al bambino/ragazzo: una sorta di disinteresse o, se preferiamo, di disimpegno educativo, per cui i genitori non si pongono il problema di conoscere le abitudini, le passioni, gli interessi del figlio.

Poca coerenza nelle risposte alle azioni del bambino/ragazzo: un ambiente familiare nel quale si alternano indifferenza e reazioni «esagerate», «minacce di sanzioni» cui non fa seguito un reale provvedimento, regole «date», ma non fatte rispettare, è un fattore di elevato rischio.

Come favorire allora atti di gentilezza? I genitori che desiderino attivarsi per sostenere lo sviluppo di una competenza etica nel proprio figlio

non dovrebbero temere di proporre al presunto bullo di aderire a qualche esperienza socialmente indirizzata: associazioni di volontariato, aiuti programmati in occasione di particolari iniziative o anche solo sporadiche esperienze finalizzate a fare qualcosa per gli altri. Anche le più piccole esperienze possono far riflettere il ragazzo sulla natura delle relazioni e sui principi etici che la regolano.

Riflettere sui valori presenti nella realtà. Anche se attualmente l'immagine del bullo inizia ad essere messa in discussione anche dai media, tuttavia è bene ricordare che il prepotente, è sempre stato considerato un modello positivo. Ovviamente tutti i genitori sanno che gli atteggiamenti aggressivi vanno condannati, che non è bene proporre ai bambini esempi di comportamenti violenti e arroganti; eppure il cinema, i programmi televisivi e perfino i cartoni animati hanno sempre giocato sull'ambiguità di personaggi «combattivi» e incontenibili. È necessario aiutare i presunti bulli a leggere e interpretare correttamente ciò che quotidianamente viene loro proposto dal piccolo schermo. D'altronde sono parecchi gli spettacoli, o i programmi fatti di sfide, nei quali il più forte, inteso come il più oppressivo, il più bullo, assume un ruolo importante, di tutto rispetto, magari non risultando vincitore formalmente ma riscuotendo le discutibili simpatie del pubblico. L'unica strategia che i genitori del bullo posso-

no, quindi, adottare per aiutare il figlio a leggere, riconoscere e riflettere sui valori presenti nella realtà vissuta è quella di essere il più possibile presenti nel momento in cui i media propongono alcuni valori. Quindi perché non provare ad insegnare atti di "bellismo" come:

1. Condivisione e fiducia nell'altro.
2. Aiutare e favorire inclusione.
3. Chiedere scusa e perdonare chi lo chiede.
4. Abituare all'ordine e rispetto spazi altrui
5. Ascolto empatico.

Ricordiamo i valori ai nostri ragazzi, perché se un bambino impara a mettersi nei panni di chi soffre, eviterà più facilmente comportamenti da bullo e agirà per fermare la violenza.

Mary Merenda
Insegnante di
scuola dell'infanzia

Lo sapevate che...

Una ricerca dell'Osservatorio (in difesa) realizzata tramite un questionario sottoposto a 6.000 adolescenti, dai 13 ai 23 anni, provenienti da tutta Italia, rivela che il **68%** di loro dichiara di aver assistito ad episodi di bullismo, o cyberbullismo, mentre ne è **vittima il 61%**. Ragazzi e ragazze esprimono sofferenza per episodi di violenza psicologica subita da parte di coetanei (42,23%) e in particolare il 44,57% delle ragazze segnala il forte disagio provato dal ricevere commenti

non graditi di carattere sessuale online.

Il 7 febbraio è la **Giornata nazionale contro il bullismo e il cyberbullismo**. Istituita su iniziativa del Ministero dell'Istruzione, questa giornata è un'occasione per riflettere su un fenomeno ancora troppo diffuso e soprattutto su quali possano essere gli strumenti per impedire che fenomeni di prevaricazione continuino ad accadere.

La "Prima Giornata nazionale contro il bullismo a scuola", si è svolta il 7 febbraio 2017, in coincidenza con la Giornata Europea della Sicurezza in Rete indetta dalla Commissione Europea (Safer Internet Day), dove sono state presentate le migliori proposte didattiche elaborate dalle scuole ma, soprattutto, tutte le istituzioni scolastiche italiane sono state chiamate a dire "NO" al bullismo a scuola, dedicando la giornata ad azioni di sensibilizzazione rivolte non solo agli studenti ma a tutta la comunità. Le scuole sono state anche chiamate a contribuire alla realizzazione del **primo spot contro il bullismo e il cyber-bullismo**, progettato e realizzato interamente dagli studenti. La Campagna Nazionale utilizza come slogan **"Il Nodo Blu contro il Bullismo"** e tutti gli studenti e le scuole che hanno aderito alla campagna sono stati chiamati ad indossare, appendere o mostrare il simbolo della lotta nazionale delle scuole italiane contro il Bullismo, un braccialetto con un Nodo Blu.

PRODOTTI DEL NOSTRO LABORATORIO

DEPURATI e STIMOLA il tuo METABOLISMO!

con gli IDROESTRATTI della LINEA DIETALAB e gli INTEGRATORI della LINEA SLIM

STIMOLA IL TUO METABOLISMO*
*grazie a Guaranà e Anzico amaro.

FAVORISCE LA DEPURAZIONE DEL FEGATO*
*grazie a Carciofo e Tarassaco

Thermo-Slim

DIETALAB DEPURATIVO

DIETALAB DRENANTE

Kilo-Slim

LIMITA L'ASSORBIMENTO DEI NUTRIENTI*
*grazie all'Inulina

PROMUOVE IL DRENAGGIO DEI LIQUIDI IN ECCESSO*
*grazie a Frosino, Girasole, Ananas e Spline.

www.farmaciacrosare.it
farmaciacrosare@gmail.com

*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 - 19.20 // SABATO 9.00 - 19.00

■ **PROVINCIA.** Il sindaco di Nogara è stato eletto grazie alla convergenza di tutte le forze politiche

Pasini è il nuovo presidente

Un pieno di voti e di responsabilità per il sindaco di Nogara, Flavio Pasini, che, domenica 29 gennaio, è stato eletto presidente della Provincia di Verona. A votare sono stati 675 amministratori, sindaci e consiglieri dei Comuni veronesi, sui 1.304 aventi diritto (51,76%).

«Un'affluenza raggiunta senza quorum e con un candidato unico, che rappresenta perciò un buon segnale di consapevolezza verso il ruolo della Provincia – afferma il neo presidente Pasini, tornato già questa mattina a Palazzo Capuleti per incontrare dirigenti e funzionari dell'Ente –. Mi sto confrontando con gli uffici per disporre di una prima panoramica generale sulla struttura. Incontrerò nei prossimi giorni anche i Consiglieri, per un aggiornamento sui temi che stanno trattando per le deleghe di loro competenza. Le priorità sono, in tempi brevi, comprendere e risolvere le urgenze, dare continuità ai progetti positivi già avviati dal Presidente Scalzotto e colmare le lacune, anche nel confronto con singoli territori, laddove ne emergano. Per la prima volta il veronese, come già accaduto per altre Province venete, ha espresso un unico candidato Presidente, frutto del dialogo tra tutte le forze politiche che ringrazio per la fiducia. Una garanzia, a mio avviso, di rappresentanza per i nostri 98 Comuni di cui la Provincia è casa e naturale luogo di confronto. Ci sono temi strategici che toccano tutti, dalla montagna alla pianura: strade, scuole, Pnrr, progetti di sviluppo in corso per la centralità del nostro territorio in cui la Provin-



Il nuovo presidente della Provincia, Flavio Pasini. A sinistra, insieme a diversi esponenti politici, tra i quali il sindaco di Verona Damiano Tommasi

cia, e le partecipate, avranno un ruolo chiave. Ruolo che intendo, con il Consiglio e l'Assemblea dei nostri Sindaci, ricoprire nel miglior modo possibile nell'interesse di tutti i cittadini e le famiglie veronesi».

Ai seggi anche diversi rappresentanti delle forze politiche scalgere e il sindaco del Capoluogo, **Damiano Tommasi**, che ha commentato: «Buon lavoro a Flavio Pasini, eletto con il sostegno di tutte le forze politiche. Per la prima volta, non è mai successo prima, si è lavorato in questi mesi per una candidatura unica. Un segnale importante, un modo nuovo di far funzionare un ente di secondo livello che deve saper dialogare con tutte le amministrazioni del territorio in un'ottica di sistema Verona. Questa unione di intenti rappresenta quindi un bel segnale che ora però è da concretizzare.

I fatti dimostreranno se si è capaci di realizzare quanto previsto nelle importanti sfide che ci aspettano, per il bene del nostro territorio».

Anche Traguardi si muove nella stessa direzione: «Buon lavoro a Flavio Pasini - scrive in un'annotazione - Le sfide che attendono il nuovo presidente avranno un peso rilevante nello sviluppo del territorio e della nostra città di Verona, su tutte l'urbanistica, il trasporto pubblico, l'edilizia scolastica e la gestione dei rifiuti in un'ottica di transizione verde. La Provincia è un ente di secondo livello in cui gli aspetti amministrativi superano quelli politici, per questo motivo, al termine di un confronto costruttivo con tutte le forze della maggioranza, abbiamo appoggiato con convinzione la scelta di sostenere un candidato unico, con l'obiettivo di oltrepassare le barriere politiche per guardare

al bene del territorio. In aderenza a questa logica, crediamo con questa elezione di aver creato le giuste condizioni per affrontare al meglio queste sfide».

Per il centrodestra, la prima dichiarazione spetta a **Paolo Borchia**, coordinatore veronese della Lega: «Congratulazioni e buon lavoro a Flavio Pasini, secondo presidente leghista consecutivo della Provincia. Un ringraziamento sincero per il lavoro svolto da Manuel Scalzotto. Inizia ora una fase nuova – aggiunge Borchia –, le forze politiche scelgono di affrontare il futuro dell'amministrazione provinciale attraverso la sintesi e la condivisione. La buona affluenza, nonostante l'esito scontato, dimostra comunque la motivazione da parte degli amministratori del Veronese di essere protagonisti di questo percorso».

Un successo la APP Lupatotina Gas e Luce

Tra i vantaggi dell'applicazione l'autolettura e la visualizzazione delle fatture

È attiva da appena un mese ma ha già ottenuto un riscontro positivo da parte di parecchi clienti la app per iOS e Android Lupatotina Gas e Luce.

L'accesso è semplice in quanto si utilizzano le stesse credenziali usate per l'Area Riservata via Web o, in caso di nuova registrazione, è richiesto il codice PIN presente su fatture e contratto di fornitura. Per scaricare l'APP ecco i link di seguito:

iOS: <https://apps.apple.com/it/app/lupatotina-gas-e-luce/id6444448245>

Android: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.lupatotina.user>

Ricordiamo che scaricando l'applicazione dal proprio store è possibile utilizzare il servizio di autolettura del contatore gas che si può comunicare dal giorno 25 di ogni mese fino al giorno 5 del mese successivo. Tra gli altri vantaggi quello di poter visualizzare i dati principali (data, importo, scadenza ecc.) delle fatture emesse negli ultimi due anni verificando così i dati principali del consumo grazie ad un grafico che ne indica l'andamento. Vi è inoltre la possibilità di gestire il metodo di invio della bolletta, variare l'indirizzo di recapito e modificare alcuni dati dell'anagrafica del cliente.

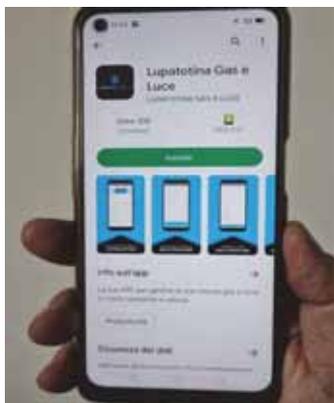
Da segnalare nel frattempo che molti clienti di Lupatotina Gas e Luce hanno sottoscritto nel corso degli ultimi mesi le nuove condizioni tariffarie del contratto di fornitura di gas. Una scelta che si è rivelata vantag-

giosa economicamente considerate le attuali condizioni di mercato. «L'offerta ancora attiva per i clienti che non hanno provveduto ad effettuare la variazione tariffaria, ancora in vigore effetto delle disposizioni del decreto aiuti bis di agosto 2022, infatti, prevede l'applicazione di un indice denominato PFOR il quale risulta più alto rispetto all'indice denominato PSV che stiamo invece applicando e offrendo alla nuova clientela - precisa **Loriano Tomelleri**, amministratore unico di Lupatotina Gas e Luce -. Teniamo a precisare che la nostra società, con l'attenzione che da sempre ha dimostrato di avere nei confronti di tutta la propria clientela, nei mesi da agosto a

novembre 2022 ha inviato alcune comunicazioni a tutta la propria clientela (sia a mezzo posta sia a mezzo e-mail), al fine di spiegare la situazione invitando ogni cliente a fare opportune valutazioni al fine di sottoscrivere le nuove condizioni, in quanto più vantaggiose».

Per sottoscrivere le nuove condizioni, ci si può rivolgere presso qualunque degli sportelli nei consueti orari di apertura. Oppure, in alternativa, inviare una e-mail richiedendo espressamente l'intenzione di sottoscrivere le nuove condizioni e allegando un documento di identità.

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



Tel. 0458753215
www.lupatotinagaseluce.it

Servizio WhatsApp
3714635111
info@lupatotinagas.it

■ Regione. Nostra intervista a Elena Donazzan, assessore al Lavoro del Veneto che parla a tutto campo

Investiamo nella formazione»

di Marco Danieli

Elena Donazzan è assessore regionale dal 2015. Oltre alle Politiche per il lavoro e alle pari opportunità, ha anche le deleghe all'istruzione, alla formazione professionale e ai rapporti con le università venete. Ciò la porta ad avere contatto quotidiano con i problemi dei giovani, soprattutto quando arrivano alla delicatissima fase della vita che è quella del passaggio dalla scuola al lavoro.

Quali sono le problematiche di carattere occupazionale della provincia di Verona che più l'hanno impegnata?

«La provincia di Verona è molto vivace economicamente, diversificata nelle produzioni e con realtà produttive di media e alta grandezza. Non ha mai sofferto la disoccupazione e la sua posizione strategica di incrocio delle grandi arterie di comunicazione la rendono interessante per gli investitori e i produttori. Tuttavia, proprio perché ci sono dimensioni maggiori che nel resto nel Veneto, quando un'azienda va in crisi, il numero delle persone a rischio aumenta sensibilmente. Inoltre la presenza di tradizionali settori aggregati come distretti porta con sé il problema della crisi settoriale e non solo aziendale. Due esempi per tutti di cui mi sono occupata e mi occupo tutt'ora qui nel veronese: mobile e

termo-meccanica».

In Veneto il lavoro e il turismo vanno a braccetto, quali sono i progetti della regione per rendere sempre più solido questo connubio?

«Formazione è la parola chiave a cui si deve fare riferimento. Un orientamento nei percorsi formativi più interessanti per il mercato del lavoro e del turismo, così parcellizzato e differenziato, che va dalla gestione di grandi eventi, alle strutture alberghiere o dei campeggi del lago, che passa dal piccolo ristorante alla grande struttura. Questa enorme differenziazione rende complicata la gestione anche dei percorsi formativi che però, come Regione, ho sempre immaginato il più possibile personalizzati e flessibili sulle esigenze del mercato del lavoro. Farle emergere, aggregarle per problematiche simili, far lavorare il territorio sui fabbisogni formativi mi è servito, come assessore all'istruzione, alla formazione e al lavoro, per costruire politiche rispondenti ed efficaci. Il turismo è la prima voce nell'economia del Veneto e questo è ancor più rilevante se teniamo conto che siamo una regione manifatturiera per definizione. Tuttavia da sempre diamo per scontato che le bellezze che abbiamo si vendano da sé, che non serva promuovere, valorizzare, organizzare iniziative ed eventi. Invece il turismo,

che ha la fortuna in Veneto di avere come capitale iniziale le bellezze naturali, artistiche, architettoniche, la storia e la cultura, deve continuare ad innovare e a investire».

In altri paesi europei le scuole professionali sono molto efficaci e riescono a inserire i propri studenti nelle aziende con più facilità rispetto all'Italia. Cosa sta facendo la regione del Veneto per agevolare le Scuole professionali?

«Da Verona città e dal territorio sono nate le idee dei percorsi ITS - Academy sul turismo, come alta specializzazione terziaria di professionalità emergenti e innovative. Abbiamo rafforzato la reputazione dei percorsi di istruzione professionale e tecnica e della formazione professionale nell'accoglienza e nella ristorazione, forti anche di una tradizione di ispirazione cristiana che a Verona porta la storia dei salesiani e delle congregazioni oggi diventate realtà formative eccellenti, i cui giovani sono impiegati immediatamente. Su queste scuole professionali, il Veneto investe moltissime risorse, anche per garantire la pari dignità e la gratuità ai ragazzi che si iscrivono e la qualità dei percorsi, che la Regione valuta e sui quali vigila, e che portano ad un inserimento nel mercato del lavoro di oltre il



Cosa c'è in bolletta?

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

Trasparenti, come la nostra acqua.

- La gestione dell'intero sistema idrico integrato, **oltre 9000 km** di rete, dal prelievo dell'acqua alla sua **reimmissione in natura**.
- Gli investimenti previsti per i **Piani di Sicurezza dell'Acqua** dal 2020 al 2023.
- I circa **5.900 controlli** l'anno con laboratorio interno e verifiche dell'ULSS con laboratori ARPAV.
- Il **potenziamento e l'ottimizzazione delle reti**, la gestione delle criticità e la risoluzione delle urgenze.

Acque Veronesi
CUSTODI DELL'ACQUA

acqueveronesi.it

Servizio Clienti
800-735300

Pronto intervento
800-734300

e senza peli sulla lingua: «Il reddito di cittadinanza? Un fallimento»

70%. La sfida in questi anni è stata quella di promuovere la scelta degli studenti a preferire i percorsi tecnici e professionali. Sfida vinta: in Veneto sono più i giovani iscritti in questi percorsi che nei licei. Inoltre abbiamo creduto nella 'verticalizzazione', ovvero nella maggiore formazione con la possibilità di acquisire titoli spendibili a livello comunitario e certificati. Un tempo era sufficiente il terzo anno della formazione professionale ed una qualifica, oggi il mercato del lavoro chiede anche un diploma con il quarto anno ed oggi le aziende più evolute guardano molto ai percorsi di Istruzione Tecnica

Elena Donazzan, assessore regionale al Lavoro

Superiore-Academy, da cui escono giovani molto preparati, che hanno fatto oltre il 50% di percorso in azienda e che hanno avuto come formatori il 60% proveniente dal mondo del lavoro di quel settore».

Che cosa sta facendo la Regione Veneto per coloro che si ritrovano senza lavoro dopo i 50 anni?

«Ho organizzato le politiche del lavoro in Veneto perché possibilmente nessuno fosse lasciato solo. In questi tanti anni da assessore ho sempre guardato prima alle persone più fragili. Oggi un cinquantenne rischia di essere escluso da competenze digitali, da modelli organizzativi particolarmente flessibili, difficili per chi ha famiglia e perde il lavoro. Per queste persone ho organizzato misure di presa in carico e di accompagnamento dedicate, premialità per le assunzioni e strumenti maggiori per venire incontro all'incrocio tra domanda e offerta di lavoro. Il sistema pubblico dei Centri per l'Impiego, che in questi anni ho ammodernato e rilanciato e il settore privato accreditato, a cui ho chiesto standard precisi, sono la risposta di rete su tutta la regione che prende in carico chi cerca lavoro e li accompagna».

Quanti sono i veneti percettori del reddito? Da qui a 6 mesi dovrebbe essere tolto, come sarà influenzato il mondo del lavoro da questa manovra?

«In verità non sono mai stati tanti rispetto ad altre regioni. Sono circa 50 mila. Quelli che potrebbero o, meglio, dovrebbero provare a lavorare sono circa 20 mila, sui quali, quando ci è stato permesso, abbiamo fatto i controlli con i Centri per l'Impiego e la collaborazione dell'Inps: moltissimi non avevano proprio diritto di percepire il Reddito di Cittadinanza, che è stato un fallimento. A questi, dopo le verifiche, abbiamo tolto il sussidio. Ma nonostante le segnalazioni in Procura, non restituiranno i soldi né saranno puniti come meriterebbero, avendo abusato di uno strumento che magari per qualcuno, veramente in difficoltà, sarebbe servito».

■ C'è tempo fino al 31 marzo

Agricoltura: chi ha diritto alla disoccupazione

Fino al 31 marzo 2023 è possibile presentare la domanda per ottenere l'indennità di disoccupazione agricola, per chi ha perso il lavoro nel corso del 2022.

L'indennità di disoccupazione agricola è una prestazione erogata dall'INPS ai lavoratori agricoli che hanno perso involontariamente il lavoro o a cui non è stato rinnovato il contratto.

La disoccupazione agricola spetta a: operai agricoli a tempo determinato; operai agricoli a tempo indeterminato, che vengono assunti o licenziati nel corso dell'anno, dando così luogo a periodi di mancata occupazione al di fuori del contratto di lavoro; piccoli coloni; compartecipanti familiari; piccoli coltivatori diretti, che integrano fino a 51 le giornate di iscrizione negli elenchi nominativi mediante versamenti volontari.

I requisiti richiesti sono: l'iscrizione negli elenchi nominativi dei lavoratori agricoli dipendenti; almeno due anni di anzianità nell'assicurazione contro la disoccupazione involontaria; almeno 102 contributi giornalieri nel biennio costituito dall'anno cui si riferisce l'indennità e dall'anno precedente. Per le domande da presentare entro il 31 marzo si considera il biennio 2021/2022.

Quest'ultimo requisito può essere raggiunto, sia mediante il cumulo con la contribuzione relativa ad attività dipendente non agricola, purché l'attività agricola sia prevalente nell'anno o nel biennio di riferimento, sia utilizzando i contributi figurativi relativi a periodi di maternità obbligatoria e congedo parentale, compresi nel biennio utile.

La FLAI-CGIL fornisce informazioni e consulenza per verificare i requisiti, compilare ed inviare la domanda.

Nei nostri uffici, inoltre, verifichiamo le condizioni per ricevere da Agri.Bi. le integrazioni economiche in caso di malattia o infortunio, i contributi scolastici e il rimborso di spese sanitarie e aiutiamo a compilare le domande per ottenere le prestazioni spettanti.

Siamo presenti in tutta la provincia di Verona <https://www.cgilverona.it/categorie-sindacali/flai>.




Indennità di DISOCCUPAZIONE AGRICOLA 2023



I TUOI DIRITTI IN BUONE MANI

SEI UN LAVORATORE AGRICOLO?
Se hai avuto, nel corso del 2022, un rapporto di lavoro agricolo, potresti aver diritto alla **DISOCCUPAZIONE AGRICOLA!**

Rivolgiti alla **FLAI**, all'**INCA** o alla **CGIL** **entro il 31 MARZO 2023**
Già possibile da **NOVEMBRE 2022**

CHI HA DIRITTO

- < Dipendenti a tempo determinato-avventizi occupati in agricoltura
- < Dipendenti a tempo indeterminato che hanno lavorato per parte dell'anno

PUOI ANCHE AVER DIRITTO A:

- < ASSEgni FAMILIARI
- < INTEGRAZIONE MATERNITÀ
- < RIMBORSO SPESE MEDICHE E DENTISTA
- < INDENNITÀ INFORTUNIO O MALATTIA

COSA SERVE PER PRESENTARE LA DOMANDA

- < Fotocopia carta d'identità e Codice Fiscale (per extracomunitari: passaporto o permesso di soggiorno)
- < Buste paga 2022 (per controllare in seguito la correttezza della liquidazione INPS)
- < Redditi 2020 e 2021 per richiesta Assegni nucleo Familiare

Ci trovi su: www.cgilverona.it/categorie-sindacali/flai

 351 9038372



CI TROVI A:

VERONA Via Settembrini, 6 Tel. 045 8674611 alla risposta digitare 1 poi 10	Tutti i giorni	9.00 – 12.00 14.30-17.30
BOVOLONE Galleria Spazio 3 Tel. 045 7101020	Mercoledì	15.00 – 17.30
BUSSOLENGO via Dante Alighieri, 3 Tel. 045 7151407	Mercoledì	9.00 – 12.00
CAPRINO VERONESE via Sandri, 36 Tel. 045 7242247	Lunedì	15.30 – 17.30
CEREA via Paride da Cerea, 36 Tel. 0442320438	Giovedì	15.00 – 17.30
DOLCE'-VOLARGNE via Passo di Napoleone, 1092 Tel. 045-6888500	Giovedì	15.00-17.30
ISOLA DELLA SCALA P.zza N. Sauro, 20 Tel. 045 7302055	Martedì	15.00 – 18.00
LEGNAGO via Pasubio, 2. Tel. 0442 601655	Mercoledì	9.00 – 12.00 14.30 – 17.30
RONCO ALL'ADIGE via XX Settembre, 58 Tel. 045 6615404	Martedì	15.00 – 18.00
S. BONIFACIO Corso Venezia, 108 Tel. 045 7612555	Lunedì Venerdì	9.00-12.00/14.30-17.30 9.00 - 12.00
S. GIOVANNI LUPATOTO via A. Volta, 39 Tel. 045 8778677	Martedì Giovedì	9.00 – 12.00 15.00 – 18.00
S. MARTINO BUON ALBERGO Via Venezia, 2 Tel. 045 994293	Lunedì	9.00 – 12.00
S. PIETRO IN CARIANO via Roma, 33 Tel. 045 6838218	Giovedì	15.00 – 18.00
VILLAFRANCA P.zza Villafranchetta, 17 Tel. 045 6300962	Lunedì	9.00 – 12.00 14.00 – 17.00



■ SERVIZI. Poste Italiane lancia il progetto Polis, il digitale per i piccoli Comuni italiani

C'è tanta Verona nel progetto Polis, l'innovativo piano di investimenti – un miliardo di euro complessivo – presentato oggi da Poste Italiane davanti al Capo dello Stato ed al Presidente del Consiglio. E con loro una folta rappresentanza di Sindaci della nostra provincia, li vedete nella foto, interessati a veder cambiare pelle agli uffici postali dei propri Comuni per diventare un tassello della digitalizzazione indispensabile per mantenere la popolazione evitando lo spopolamento e il divario digitale dell'Italia erroneamente definita "minore". Uno di questi sportelli, quello di Brenzone, è già sulla rampa di lancio della prossima inaugurazione.

Grazie a Polis, approvato con il DL 59/2021, e finanziato con 800 milioni di euro di fondi nell'ambito del Piano nazionale per gli investimenti complementari al PNRR, Poste Italiane dà un nuovo volto ai 7.000 Uffici Postali dei piccoli centri per renderli più accoglienti e trasformarli in Sportello Unico digitale di prossimità attivo 24 ore su 24. I cittadini potranno richiedere certificati anagrafici e di stato civile, la carta d'identità elettronica, il passaporto, il codice fiscale per i neonati, cer-



Erano presenti a Roma il sindaco di Dolcè, Massimiliano Adamoli; di Brenzone sul Garda, Davide Benedetti; di Zimella, Sonia Biasin; di Angiari, Fabrizio Bissoli; San Mauro di Saline, Italo Bonomi; di Villa Bartolomea, Mirella Borin; di Isola Rizza, Vittoria Calò; di Erbezzo, Lucio Campedelli; di Salizzole, Angelo Campi; di Selva di Progno, Marco Antonio Cappelletti; di Cerro Veronese, Giannino Castagna; di Castelnuovo del Garda, Giovanni Dal Cero; di Roveredo di Guà, Renato Del Cavaliere; di Lazise, Maria Vittoria Gatto; di Oppeano, Pietro Luigi Giarretta; di Bevilacqua, Valentino Girlanda; di Bonavigo, Ermanno Gobbi; di Sant'Amrogio di Valpolicella,

Andrea Grasso; di Cazzano di Tramigna, Maria Luisa Guadin; di Roverchiara, di Loreta Isolani; di Caldiero, Marcello Lovato; di Mozzecane, Mauro Martelli; di Erbe, Nicola Martini; di Bosco Chiesanuova, Claudio Melotti; di Buttapietra, Sara Moretto; di Sorgà, Christian Nuvoletti; di Lavagno, Marco Padovani; di Castel d'Azzano, Antonello Panuccio; di Colognola ai Colli, Giovanna Piubello; di Vestenanova, Stefano Presa; di Affi, Marco Giacomo Segà; di Illasi, Michele Taioli; di Vigasio, Eddi Tosi; di Cavaion Veronese, Sabrina Tramonte; di Fumane, Daniele Zivelonghi; di Rivoli Veronese, Giuliana Zocca e di Concemarise, Cristiano Zuliani.

tificati previdenziali e giudiziari, e numerosi altri servizi che si aggiungono a quelli postali, finanziari, logistici, assicurativi e di telecomunicazione. I lavori di ristrutturazione e di adeguamento tecnologico degli

Uffici Postali sono partiti subito dopo il via libera della Commissione Europea, arrivato a fine ottobre 2022, e completati in pochi mesi: ad oggi sono già pronti 40 Uffici Postali e 230 i cantieri aperti. Entro l'anno

saranno avviati i lavori di ristrutturazione in 1.500 nuovi uffici Polis.

«Con Polis vogliamo continuare ad offrire sostegno all'Italia accompagnandone la trasformazione – ha detto la Presiden-

te di Poste Italiane, Maria Bianca Farina –. Poste Italiane contribuirà a colmare il forte gap infrastrutturale tra città e piccoli centri offrendo servizi essenziali con l'obiettivo di migliorare la qualità della vita dei cit-

adini».

«Il progetto Polis – ha spiegato l'Amministratore delegato di Poste Italiane, **Matteo Del Fante** – nasce per garantire a 16 milioni di italiani che vivono nei Comuni con meno di 15.000 abitanti pari opportunità di accesso ai molteplici servizi della Pubblica amministrazione, avvicinandoli concretamente allo Stato. Polis ha l'ambizione di semplificare la vita di quei cittadini, riducendone al minimo i disagi grazie alle soluzioni digitali di Poste Italiane disponibili negli uffici postali».

Con Polis i cittadini potranno richiedere i certificati allo sportello, utilizzare i totem e gli ATM operativi 7 giorni su 7, 24 ore su 24. Polis contribuirà anche ad una maggiore efficienza energetica e darà slancio alla mobilità verde attraverso l'installazione di 5 mila colonnine di ricarica per i mezzi elettrici e di 1.000 impianti fotovoltaici. Poste Italiane darà vita anche al progetto "Spazi per l'Italia", la più grande rete di co-working del Paese con la creazione di 250 siti smart, interconnessi, ricavati dalla valorizzazione di immobili di proprietà aziendale.

serit
SERVIZI PER LA CITTÀ E IL TERRITORIO

**TI ASPETTIAMO
SUL NOSTRO
NUOVO SITO!**

www.serit.info

Scannerizza

La ventenne di Bovolone e la sua esperienza negli Usa

L'avventura di Chiara

Chiara Maldotti, ha 20 anni ed è di Bovolone. Giovanissima sta affrontando un'esperienza davvero unica. Dopo aver terminato il percorso di studi delle superiori, ha intrapreso una nuova ed avvincente strada, ovvero ha deciso di frequentare un corso Micap (Master internazionale in coaching ad alte prestazioni). Ma di cosa si tratta?

È un percorso che dura più anni, devono essere superate svariate prove teoriche e pratiche e si studia la PNL, ovvero la programmazione neuro-linguistica.

Tra le varie prove: affrontare un campo di sopravvivenza, fare la maratona di New York, e scrivere un libro, oltre a sette esami da superare.

Il campo di sopravvivenza per Chiara è stata un'esperienza molto provante e accrescitiva e dopo essere tornata si è sentita una persona totalmente diversa. A novembre affron-



Chiara Maldotti, prima a sinistra nella foto a lato, durante il campo di sopravvivenza negli Stati Uniti

terà la maratona di New York e l'anno prossimo scriverà il suo primo libro che avrà come tema la comunicazione tra genitori e figli durante l'ado-

lescenza.

Tra i suoi obiettivi futuri, creare un protocollo per i giovani su come scegliere l'università o su cosa scegliere nella loro vita e aprire un'attività di coaching. Una storia diversa quella di Chiara rispetto a tanti giovani, a cui va il nostro in bocca al lupo!

Barriere architettoniche

Bonus per servoscala e pedane prorogato al 2025

Prorogata fino al 2025 le detrazioni fiscali del 75% per interventi finalizzati al superamento e all'eliminazione delle barriere architettoniche.

«Ovviamente - spiega **Emiliano Baldi**, titolare di BIME Elevatori di Castel d'Azzano - il bonus non è disponibile per ogni intervento: ci sono dei vincoli, per questo noi effettuiamo un sopralluogo sia per poter valutare la soluzione tecnica da adottare e formulare il preventivo, ma anche per accertare che ci siano i requisiti per applicare il bonus. Ad esempio, la cabina dell'ascensore deve avere determinate misure, oppure per superare i gradini di un androne va messo un servoscala con pedana, in modo che possa essere utilizzato anche da una persona in carrozzina. Nei casi in cui non si applica il 75% è comunque ammessa una detrazione del 50%».

I beneficiari dell'agevolazione sono i contribuenti che sostengono le spese e che possono detrarre dalla dichiarazione dei redditi, nella misura del 75% in cinque quote annuali. La detra-



Emiliano Baldi di BIME Elevatori

zione non spetta solo per i redditi delle persone fisiche ma anche per le altre tipologie di reddito. Possono essere agevolati gli interventi di abbattimento delle barriere architettoniche su tutte le tipologie di edifici, a prescindere dalla loro destinazione d'uso, e non soltanto per quelli a destinazione abitativa.

«Per quanto riguarda il bonus, la nostra azienda - afferma **Baldi** - è sicuramente disponibile ad applicare lo sconto in fattura o la cessione del credito per questa tipologia di interventi».



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

BONUS 75%

CON DETRAZIONE FISCALE O SCONTO IN FATTURA PER I SERVOSCALA (POLTRONCINE O PEDANE)



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

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

Tel. 045 8521 597

Personaggi e vicende del risorgimento a Verona e provincia



La spedizione di Sapri

Imbarcatisi a Genova con alcuni compagni su un piroscafo diretto in Tunisia, quando furono in alto mare, imposero al capitano di dirottare verso l'isola di Ponza, dove liberarono i detenuti politici e con essi sbarcarono a Sapri nel golfo di Policastro (28 giugno 1857) tentando di far insorgere la popolazione nel nome dell'ideale repubblicano. Ma la gendarmeria borbonica, a cui si erano aggiunti parecchi contadini che scambiarono i patrioti per briganti, poterono facilmente sopraffarli (1 luglio 1857). Dei trecento giovani, 111 furono uccisi e 57 presi prigionieri, Carlo Pisacane morì suicida per non essere catturato, Giovanni Nicotera gravemente ferito, fu arrestato con gli altri e incarcerato. Solo nel 1860 riebbero la libertà.

Quest'ultimo triste episodio fu la causa della rottura tra Mazzini e Garibaldi, che nonostante non mise mai in dubbio la sua fede repubblicana, aveva compreso che l'unità d'Italia si sarebbe potuta

compiere solo sotto l'egida di Casa Savoia.

L'attentato

Mentre Cavour tessava le basi per un'alleanza franco-piemontese, il romagnolo Felice Orsini fece un attentato contro Napoleone III. Acceso mazziniano, fu uno dei difensori di Roma nel 1849. Da anni aspirava a vendicarsi del sovrano francese, da lui odiato come il responsabile della rovina della Repubblica Romana. In quel periodo si trovava a Parigi, la sera del 14 gennaio 1858, mentre passavano le carrozze imperiali, assieme ad altri tre congiurati, lanciò alcune bombe contro quella dove stavano i reali, i quali però rimasero illesi. La deflagrazione però seminò strage intorno a loro. Poco dopo i quattro bombaroli vennero arrestati. Dal carcere l'Orsini, ormai condannato a morte, fu indotto a scrivere una nobile lettera a Napoleone III, nella quale egli lo supplicava di aiutare l'Italia. La missiva, diffusa in migliaia di copie come testamento del morituro, colpì l'animo romantico dell'imperatore. Cavour additò nel doloroso evento la prova dell'esasperazione degli italiani, oppressi da tante sventure.

Il Convegno di Plombières

Nel luglio 1858 Napoleone III invitò segretamente il Cavour in questa

località termale per concretare l'alleanza tra la Francia e il Piemonte contro l'Austria. In cambio ne avrebbe ricevuto il Nizzardo e la Savoia, lasciando inalterata il resto della penisola con i propri sovrani. In realtà egli mirava a sostituirsi all'Austria.

Agli inizi di gennaio del 1859, inaugurando a Torino la nuova Camera, il Re Vittorio Emanuele II pronunciò una frase rimasta famosa: "Mentre rispettiamo i trattati, non siamo insensibili al grido di dolore che da tante parti d'Italia si leva verso di noi!". Aveva ufficialmente deciso di legare le proprie sorti all'Italia.

A Verona e nel Veneto

1857 Daniele Manin muore esule Parigi e la sua salma sarà trasportata a Venezia 10 anni dopo.

Raffaele Fasanari afferma che per ricostruire l'ultimo periodo del Risorgimento veronese erano le "Memorie" del Cavazzocca, ma purtroppo sembra che siano andate irrimediabilmente perdute durante l'ultima guerra.

1856: muore una delle più grandi figure patriottiche femminili: Caterina Bon Brenzoni.

1857: nel Lombardo-Veneto cessano i poteri di Radetzky e viene nominato governatore l'arciduca Massimiliano d'Asburgo, fratello dell'imperatore.

TEATRO DI ASPARETTO 2022/23

InSOSTENIBILITÀ FUTURE

VENERDÌ 24 FEBBRAIO 2023 ore 20,45
ENZO BIANCHI Monaco, teologo, saggista
Ama la terra come te stesso "Siamo coinquilini di un'unica terra".

VENERDÌ 3 MARZO 2023 ore 20,45
Prof.ssa MICHELA MATTEOLI
 Direttrice Istituto di neuroscienze del CNR, Professoressa all'Humanitas University.
"Il talento del cervello". Il cervello sa ripararsi da solo. Strategie per aiutarlo.

VENERDÌ 10 MARZO 2023 ore 20,45
Prof. ANDREA SEGRE'
 Professore Ordinario di Economia Circolare e Politiche per lo Sviluppo Sostenibile.
Dallo spreco alimentare al diritto al cibo: sfide del presente future.

VENERDÌ 17 MARZO 2023 ore 20,45
NORBERT LANTSCHNER
 Fondatore e Presidente della Fondazione Climabita
Vivere meglio con meno. Per un futuro vivibile la strada deve passare verso sufficienza, efficienza, e consistenza.

Iter Pub

Via Sturzo 7
VERONA (Zona stadio)

Venerdì 17 febbraio ore 21.30

Cesare

Elena

Serata dedicata al CARNEVALE e alla BEAT GENERATION con musica LIVE anni 60/70

Claudio

Rino

Alex

Vasta scelta di EURRE e classici PIATTI DA PUE, stuzzicherie e... tanto altro ancora

Ricki e le Perle
Solo musica italiana 60/70

Per info e prenotazioni
349 7763962

Ricki e le Perle, il ritorno

Finalmente dopo uno stop forzato di oltre 4 mesi ritorniamo a fare musica. L'ultima nostra esibizione era stata il primo di ottobre 2022 nel parco della villa museo della musica a Villafontana.

Dopo d'allora siamo stati costretti a fermarsi per il ritiro di colui che è stato uno dei fondatori nei primi anni 60 di questo complesso: Riccardo Bertolini, per tutti il "Maestro Ricki" e quindi abbiamo dovuto sostituire una figura importante del gruppo, il tastierista. Non è stato facile trovarlo ma fortunatamente ci siamo riusciti grazie anche all'aiuto di un amico e quindi finalmente si riprenderà il 17 febbraio con alle tastiere Rino Zago, noto musicista per aver suonato con diverse orchestre e band. L'appuntamento quindi è per il 17 febbraio all' Iter Pub di Verona alle ore 21.30. Vi aspettiamo!

Claudio Bertolini



Masterbox si allarga e cambia sede
 Domenica 15 gennaio è stata inaugurata la nuova sede di Masterbox Crossfit, la realtà nata nel settembre del 2019 dalla passione di Giulia Maria Ferro, Emanuele Verona e Giovanni Moriggi. Un nuovo "box" quindi, così in gergo viene chiamato, più grande, più attrezzato e ancora più accogliente, attenderà tutti coloro che vorranno avvicinarsi al crossfit, in zona San Pierino (dietro all'ex Maracaibo. Per informazioni: www.masterboxcrossfit.com - futurabovolone@gmail.com - 320/8081118 - Pagine Facebook e Instagram "Masterbox".

L'antica tradizione carnevalesca

La nostra cultura popolare dalla notte dei tempi



Con la festa dell'Epifania sono finite le feste natalizie. E' cessata l'atmosfera che caratterizza tali eventi. Si sono spente le luci di un così grande avvenimento che si ripete da oltre duemila anni. Ed ora dal 7 gennaio e fino al martedì grasso il 21 febbraio è in programma il periodo del Carnevale. Ma che significa carnevale? Carne... vale, due parole in una che si traducono con "carnem levare" (eliminare la carne) ed indica il banchetto che si teneva, negli antichi bacchanali, l'ultimo giorno di carnevale

(martedì grasso) subito prima del periodo di astinenza e digiuno della Quaresima, che inizia con il mercoledì delle ceneri. Il periodo festoso dedicato al bisogno di un temporaneo scioglimento dagli obblighi quotidiani e dalle gerarchie per lasciar posto al rovesciamento dell'ordine, allo scherzo ed a volte anche alla dissolutezza. Infatti si dice "a carnevale ogni scherzo vale" e "una volta all'anno è lecito impazzire". Non tutto è lecito naturalmente. Il carnevale rappresenta un periodo di festa ma soprattutto

di rinnovamento.

Nel mondo antico le feste in onore della Dea Egizia Iside comportavano la presenza di gruppi mascherati. Presso i Romani la fine dell'anno era rappresentata da un uomo coperto da pelli di capra, portato in processione, colpito con bacchette. Anche in Babilonia si festeggiava..

Nel veronese possiamo con tutta probabilità pensare che furono i Can della Scala che valorizzarono il carnevale con sfilate mascherate. Tutti questi avvenimenti venivano annunciati al mattino dal festoso suono delle campane celebrati con il Sindaco vestito secondo le disposizioni impartite per l'occasione, le autorità civili e militari e tutta la popolazione, con giochi, spettacoli e luminarie notturne sulla piazza centrale, a base di stupini e lumini ad olio. In tutte queste occasioni, come nel carnevale di ogni anno era permesso il gioco pubblico della tombola e soprattutto veniva organizzata la caccia pubblica al bue. Da questa

data descritta nelle cronache possiamo localizzare l'inizio ufficiale festoso del Carnevale Bovolonese 1800. Da quella data ne è passata dell'acqua sotto i ponti ma il fascino resta sempre lo stesso. La trasgressione riguarda anche la culinaria i dolci in particolare. Tramandate da madre a figlia le ricette prelibate sono arrivate ai tempi nostri ed ancora sulle tavole delle nostre famiglie vengono sfornate in questo periodo "le fritole", "le latughe" le faete", tutte fritte in olio (una volta strutto).. I

supermercati ormai sostituiscono le massaie e tutto si trova pronto anziché cucinare in casa. Presso la Villa Gagliardi si trova collocato su una montagna il carro carnevalesco di famiglia risalente al 1874. Il carro è ancora un luogo di gioco per i bambini.

Evviva quindi il Carnevale che ci fa divertire ed unire in amicizia ed allegria. Il carnevale bovolonese si svolgerà il PRIMO APRILE IN NOTTURNA, ma ne parleremo nel prossimo numero.



Un po' di proverbi dialettali veneti e un po' di curiosità dal mondo

Co el cavejo tira al bianchin lassa la dona e tiente el bon vin.

Quando i capelli cominciano a imbiancare, lascia la donna e datti al vino.

Val depí an ora de alegrí que zhento de malinconía. Vale più un'ora di allegria che cento di malinconia.

Quando l'è finio el vin, va ben anca l'aqua.

Quando è finito il vino va bene anche l'acqua.

Val depí un a far que zhen-to a comandar.

Vale più uno che fa che cento che comandano.

Chi no se contenta de l'o-

nesto, perde 'l manego e anca 'l cesto.

Chi non si accontenta del giusto perde il manico e anche il cesto.

Pecato confessà, l'è mezzo perdonà.

Peccato confessato, mezzo perdonato.

Sasso trato e parola dita no torna più indriò.

Sasso lanciato e parola detta non tornano indietro.

Do done e un'oca fa un marcà.

Due donne e un'oca fanno un mercato.

I mona se conosse da due robe: dal parlare, quando

che i dovaria tasére e dal tesére quando che i dovaria parlare.

Lo stupido si riconosce da due cose: dal parlare, quando dovrebbe tacere e dal tacere quando dovrebbe parlare.

Ci nasse aseno non more mia caval.

Chi nasce asino non muore cavallo.

Co le ciàcole no se 'mpasta frìtole.

Con le chiacchiere non si impastano frittelle.

La più grande famiglia del mondo vive in India

Ecco una curiosità sull'India

di stampo familiare tutta particolare. 39 mogli, 94 figli e 33 nipoti (per non contare i parenti acquisiti) spaventerebbero chiunque, eppure Ziona, il capo della setta cristiana "Chana", che pratica (ampiamente) la poligamia, non sembra preoccupato per la sua vita.

Stati Uniti

Fino al 1870 circa il Natale è stato illegale negli Stati Uniti, perché considerato una festività pagana: la ricorrenza fu messa al bando nel 1660 e per quasi 200 anni festeggiare il Natale era un vero e proprio crimine.

La Danimarca è uno dei

paesi più felici del mondo

La Danimarca è stata nominata il paese più felice del mondo in numerose occasioni e continua ad essere in cima al "World Happiness Report" delle Nazioni Unite. I motivi sono vari.

Italia

La pizza è uno dei pilastri della gastronomia italiana. Era un piatto povero fino al 1889 quando la regina Margherita lo provò e ordinò di prepararne altri tipi. Tra questi uno con pomodoro, mozzarella e basilico (per i tre colori della bandiera italiana) che è stato chiamato in suo onore.

I VA IN MERICA... ma tornano

Da sempre i Veneti hanno avuto grandi migrazioni nei momenti cruciali, periodicamente, mentre le famiglie subivano carestie, guerre e malattie che le falciavano.

Col cuore in una morsa di dolore, per dover allontanarsi da affetti e luoghi cari, nell'incertezza del futuro, con in mano solo quel pezzo di carta che documentava che erano stati accettati per un posto di lavoro in un altro mondo... in una miniera, in Alaska, Canada, Germania, Francia... o in una fabbrica in Inghilterra, in Svizzera... o nella Pampa in Argentina o in Brasile (dove dovevano vivere nelle capanne lasciate vuote dagli schiavi liberati).

Noi Veneti non siamo emigrati per stare meglio, sapevamo di dover lavorare duramente per risparmiare un po' di soldi da mandare a casa, per sfamare la famiglia. Non eravamo quelli che rubavano la terra ai nativi, razziano e sterminando. Noi andavamo a "servire" gli altri.

Dovunque siamo emigrati, noi abbiamo fatto ricca la terra nuova, con nuovi padroni. Siamo stati bonificatori, perché abbiamo saputo bonificare le nostre paludi fin dal Medioevo, per fare produzioni di grandi quantità di riso, mais, vino; da millenni siamo allevatori di cavalli e bestiame, già dai tempi dell'Iliade (3000 anni fa)... e siamo ingegneri, costruttori di dighe in tutto il mondo e di canalizzazioni fluviali.

Sì, periodicamente andavamo, esuli, con una valigetta o un sacco di stoffa cerata a spalle per lavorare altrove e, se tutto andava bene, trasferivamo anche la famiglia.

Oggi ci sono associazioni che raccolgono i migranti Veneti. Si chiamano "Associazioni dei Veneti nel mondo". Siamo ormai più numerosi all'estero che non in Italia. Tantissimi emigrati continuano a parlare la lingua veneta e rispettano le tradizioni venete in famiglia tramandandole ai nipoti, mantenendo sal-

de le radici a cui appartengono. Tanti ritornano a visitare, con la famiglia, quel luogo natio, come in un pellegrinaggio che sana il rimpianto, la nostalgia dei luoghi lasciati, ma sempre amati.

Così oggi stiamo assistendo al **TURISMO DELLE RADICI**, che nella nostra Pianura Veronese ha cominciato a contare sempre più numerose presenze, per cui stiamo organizzando percorsi e visite diversi dal turismo tradizionale a cui siamo abituati. È un turismo che ci porta ad apprezzare i cimiteri dove troviamo i nostri avi, le chiese centenarie dove si partecipa ancora a riti antichi e a feste di paese come le fiere.

L'ASSOCIAZIONE "VERONESI NEL MONDO DELLA PIANURA VERONESE" da tempo, attraverso un giornale

mensile che raggiunge i veronesi di tutto il mondo, e attraverso i consolati, raccoglie, appoggiando, assistendo, e consigliando ovunque i nostri emigrati. E così ci siamo accorti di essere cittadini del mondo, pur rimanendo un popolo unito.

Una grande passione e attenzione, come quelle del nostro **PRESIDENTE CLAUDIO VALENTE**, continuano a spronarci e coinvolgerci instancabilmente per tracciare la via della **COLLABORAZIONE E DELLA PACE**; quelle virtù che hanno ispirato la nostra pianura nella vita, negli insegnamenti e nelle opere di **DON WALTER SOAVE** (che è stato cappellano degli emigranti in diversi stati) a cui è stata dedicata la sezione di questa associazione e che ha una piazzetta a lui dedicata a

Legnago e un museo che raccoglie cimeli e lettere della sua vita a Roverchiara.

Centro Studi e Ricerche della Pianura Veronese



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

Artista Pittore
PRO LOCO BOVOLONE
 Gli Insonni
 LA ZARGNAPOLA TEATRO
 info@zargnapolatatro.it
 Corrente Letteraria
PARCO VALLE DEL MENAGO

M.R.G. di Luca Maragna



I PANNELLI FOTOVOLTAICI SPORCHI RENDONO IL 30% IN MENO, TIENILI PULITI! CHIAMACI SUBITO PER UN PREVENTIVO GRATUITO!

**PULIZIA PANNELLI FOTOVOLTAICI
 TRATTAMENTO E MANUTENZIONE PISCINE DENTRO E FUORI TERRA**



Tel. 347.1695457 . e-mail: lcomaragna@gmail.com . CONCAMARISE (VR)

Gruppo
Unitalsi
Bovolone



Con il Patrocinio della
Città di Bovolone

SPETTACOLO DI
AUTOFINANZIAMENTO
U.N.I.T.A.L.S.I.

4-5 Marzo
Bovolone teatro Astra



Prevendita al
3386279735

PRESENTA

Paolino Turrini

AMICI... I M'HA FREGÀ LA BICI!

COMEDIA IN DUE ATTI

BIGLIETTO
UNICO 7 €

REGIA E TESTI DI FABIO MILANI

NUOVO SPETTACOLO
2023



San Valentino festa degli innamorati, tra storia e leggenda



Il 14 febbraio San Valentino. Come ogni anno, si festeggia la festa degli innamorati, questa festa ha origini molto lontane. Nella Roma imperiale il 15 febbraio si festeggiavano i Lupercalia in onore del dio Luperco protettore delle messi e del bestiame. Alla vigilia di questa festa, era abitudine che le ragazze da marito mettessero in una giara un bigliettino con scritto il loro nome che poi veniva estratto

da giovani ragazzi. Avrebbero fatto coppia durante tutto il tempo dei Lupercalia, ballando e cantando. Con l'avvento dell'età cristiana, però, la Chiesa iniziò a non vedere di buon occhio questa festa pagana, fu così che nel V secolo d.C. Papa Gelasio I decise di trasformare i cosiddetti Lupercalia in una festa cristiana. Nel 496 d.C. papa Gelasio annullò questa festa pagana sostituendola con quella

di San Valentino Vescovo, martirizzato dall'imperatore Claudio II in quanto univa in matrimonio giovani coppie alle quali l'Imperatore aveva negato il consenso. San Valentino, nato a Interamna Nahars, l'attuale Terni, nel 176 d.C. e morto a Roma il 14 febbraio 273, era un vescovo romano che era stato martirizzato. Valentino dedicò la vita alla comunità cristiana e alla città di Terni dove infuriavano le persecuzioni contro i seguaci di Gesù. Fu consacrato vescovo della città nel 197 dal Papa San Feliciano, poi divenne il protettore dell'amore in tutto il mondo. Una delle tante leggende racconta di "un giovane centurione romano di nome Sabino che, passeggiando per una piazza di Terni, vide una bella ragazza di nome Serapia e se ne innamorò follemente. Sabino chiese ai genitori di

Serapia di poterla sposare ma ricevette un secco rifiuto: Sabino era pagano mentre la famiglia di Serapia era di religione cristiana. Per superare questo ostacolo, la bella Serapia suggerì al suo amato di andare dal loro Vescovo Valentino per avvicinarsi alla religione della sua famiglia e ricevere il battesimo, cosa che lui fece in nome del suo amore. Purtroppo, proprio mentre si preparavano i festeggiamenti per il battesimo di Sabino (e per le prossime nozze), Serapia si ammalò di tisi. Valentino fu chiamato al capezzale della ragazza oramai moribonda. Sabino supplicò Valentino affinché non fosse separato dalla sua amata: la vita senza di lei sarebbe stata solo una lunga sofferenza. Valentino battezzò il giovane, ed unì i due in matrimonio e mentre levò le mani in alto per la benedizione, un sonno beatifi-

cante avvolse quei due cuori per l'eternità". Storia? Leggenda? Difficile sapere. Comunque sia questa festa nel mondo come da noi, è molto sentita e festeggiata. Negli Stati Uniti e in Canada si festeggia anche attraverso lo scambio di bigliettini, chiamati "valentini", che contengono messaggi d'amore. In Gran Bretagna i ragazzi cantano canzoni tradizionali e si scambiano denaro e dolcetti. La sua associazione al santo Valentino, giustiziato nel 273, sarebbe invece postuma. L'esatta evoluzione storica dell'associazione della giornata degli innamorati a San Valentino rimane ancora oggi incerta, ma secondo alcuni studi storici il 14 febbraio sarebbe dedicato agli innamorati già a partire all'inizio del secondo millennio. Buon San Valentino a tutti!

Diventare donatore di sangue vuol dire salvare vite

Carissimi amici de LARANA, questo mese vorrei raccontarvi un fatto accaduto un po' di mesi fa in un ospedale del veronese. Un signore è stato portato al pronto soccorso in codice rosso, i medici, vista la gravità del caso hanno fatto subito richiesta all'emoteca locale sacche di sangue. Dalla emoteca comunicano l'assenza del gruppo

richiesto, si fa richiesta ad altri centri trasfusionali nel frattempo il figlio del malcapitato si arrabbia e va al trasfusionale per verificare e con un certo nervosismo, e non convinto del caso se la prende col medico di turno. Nell'attesa che arrivino le sacche richieste il medico le chiede se fosse donatore di sangue, in effetti non aveva mai donato.

A questo punto il medico disse che mancava proprio il sangue che dovevano trasfondere a suo padre. Questo ragazzo si sentì umiliato e il giorno seguente fece la visita ed è diventato donatore. Perché ho voluto raccontarvi questo fatto (realmente accaduto). Purtroppo molte persone, giovani soprattutto, si affacciano al mondo della

donazione e del volontariato dopo che qualche evento tocca un familiare. Allora cari giovani non aspettiamo che qualche evento ci tocchi da vicino, e non diciamo a me non succede, vi assicuro che la vita è bella va goduta e apprezzata, ma a volte ci riserva qualche sorpresa poco simpatica. Come si dice in gergo "meglio prevenire

che curare", e vista la necessità di sangue dei nostri ospedali, vi aspettiamo al centro trasfusionale di Bovolone per effettuare gli esami (gratuiti) per diventare donatori di sangue. Nel frattempo di incontrarci FIDAS VERONA sez. di Bovolone vi augura tanta salute.

Carlo Alberto Venturi

**CENTRO REVISIONI
AUTOFFICINA
IMPIANTI GPL e METANO**

Sganzerla Maurizio

G O M M I S T A

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



Desideri...stimoli o mancanze?



Sapete che i desideri hanno a che fare con le stelle, si proprio con le stelle. Infatti se noi andiamo a vedere l'etimologia di questa parola possiamo vedere come il termine latino desiderio significhi letteralmente "mancanza di stelle", ovvero "avvertire la mancanza delle stelle", la distanza, la lontananza di qualcosa a cui aspirare. È esattamente ciò che accade con il desiderio. Fin dall'antichità dunque, questa parola sembra avere a che fare con qualcosa che non c'è e che vorremmo raggiungere o possedere. In questo senso il desiderio è ambivalente: è una forza potente che regala alla nostra vita un formidabile stimolo, ma al contempo "dona" anche la frustrazione per tutto quel che non riusciamo a ottenere. Anche se tutti ne hanno, pochi però poi ne parlano. Chissà perché, pare che esprimere un desiderio ad alta voce sia qualcosa di cui vergognarsi. Chiudiamo gli occhi,

lo formuliamo nella mente e poi spegniamo le candeline, soffiando via il ciglio dal dito, annodiamo il braccialetto. Lo custodiamo nel segreto e lo guardiamo da lontano. Solo una sbirciatina ogni tanto, per vedere che sia ancora lì.

Talvolta non siamo nemmeno certi di quali siano i nostri desideri. Li cerchiamo, da qualche parte, dentro di noi. Nei sogni. O fuori, in ciò che ci dà piacere, in ciò verso cui ci sentiamo attratti. Il desiderio è dunque un fatto naturale, non una condanna: è capace di smuovere, mobilita le nostre risorse, implica il cambiamento, l'evoluzione, uno spostamento atto ad abbandonare uno stato insoddisfacente per raggiungerne uno diverso e, si presume, più appagante. Per questo il desiderio è importante in sé, e come tale, come energia va guardato, percepito e non giudicato. Si può affermare dunque che il desiderio sorga per portarci

via da dove siamo, indicando un altrove dove potremmo essere più compiutamente noi stessi. Si tratta di una possibilità, non di una certezza ma che esprime una precisa legge psicologica: la stasi possiede in sé la possibilità del movimento che prima o poi, volenti o nolenti, agisce. Il disagio è stare fermi nel punto dolente: bisogna spostarsi per sentire meno male. Soprattutto, il desiderio aiuta a cambiare punto di vista: facendolo, a volte si scopre per paradosso che quel che desideriamo lo avevamo già, era lì e non lo vedevamo, cercavamo qualcosa come a tastonare nel buio ed è bastato spostare lo sguardo per trovarlo. Infine il desiderio, come l'innamoramento, non consente di tornare a essere come eravamo prima di provarlo; ci cambia "dentro", a volte senza che ce ne rendiamo conto, ci prepara ad affrontare le domande universali che sorgono ad ogni stagione della vita e ci insegna che vivere non è un mezzo ma è il fine. Che cosa desideriamo, quando desideriamo? Il campo è vastissimo: in noi convivono il desiderio concreto di una persona particolare, un certo oggetto, una precisa opportunità con il desiderio universale di tranquillità, benessere, salute, ma anche, più banalmente, di una tazzina di caffè, di una pausa rigenerante o persino di assistere alla brutta figura di un collega. Anche quest'ultimo

è un desiderio: nel desiderare non ci sono paletti etici. Sono gli uomini a deciderne culturalmente l'ammissibilità morale, che dunque cambia secondo la situazione o il periodo storico, ma il fatto che un desiderio sia disdicevole non impedisce certo di averlo!

Oltre all'etimologia c'è un altro legame tra le stelle e i desideri: entrambi indicano una direzione. Quando è che si manifesta una sofferenza psichica? Quando una persona si rende conto di essersi allontanata dai suoi desideri, di essere andato in una direzione diversa da quella che avrebbe voluto. Questa nuova lettura dell'esperienza del desiderio, ci fa uscire dall'impotenza di fissare le stelle lontane e di rimanere agganciati alla malinconia di ciò che manca. Ci restituisce una responsabilità. Essere responsabile significa "essere capace di risposta". Essere responsabili del proprio desiderio, del proprio talento, significa rispondere alla sua chiamata, vivere seguendo la sua direzione, trovare il nostro personale percorso verso la felicità.

Un fatto è certo: più i desideri sono raggiungibili, per quanto audaci, più la nostra vita sarà in discesa. In caso contrario non faremo che rinfocolare rabbia, amarezza, nostalgia, tristezza. Di sicuro tutti noi desideriamo la felicità. Da questo punto di vista, siamo tutti dei piccoli cerca-

tori d'oro. Ci immergiamo nella corrente del fiume del consumismo e lo setacciamo alla ricerca di qualcosa di nuovo e di diverso in cui trovare la felicità. Eppure, quando lo possediamo, è già diventato vecchio, desueto, obsoleto. Il desiderio non è soddisfatto e andiamo alla ricerca di altre pepite.

A volte invece, succede di rimanere incastrati nella dicotomia tra "nuovo" e "stesso", cosa questa che ci costringe ad una scelta esclusiva, mentre, in realtà, la novità è qualcosa di iscritto all'interno dell'identità. Il sole sorge tutti i giorni, eppure chi non si ferma a farsi rapire dall'alba? Lasciarsi sorprendere dal solito è guardarlo con occhi rinnovati, scoprire un'altra volta un pezzetto dell'infinitudine intrinseca delle cose. Sant'Agostino in questo ci fa da maestro dicendoci che: «la beatitudine è desiderare ciò che si ha» che non significa accontentarsi, ma che: «La vera felicità è trovare il nuovo nello stesso». È amare ciò che si ha e ringraziare di avere sempre lo stesso, anzi, di più, desiderare sempre lo stesso. Vi auguro quindi di avere, nel nuovo anno, molti desideri, partendo dal cercare il nuovo e l'unicità nelle solite cose del quotidiano.

Dott.ssa Susie Baldi
Psicologa/Psicoterapeuta

CEREA
COMICS & GAMES

FUMETTI
GIOCHI
VIDEOGAMES
COSPLAY
OSPITI

11-12 MARZO AREA EXP | CEREA

FIERE DEL FUMETTO

Nuova illuminazione per il centro di Vallese di Oppeano



a Vallese.

L'intervento, dal costo complessivo di circa 113 mila euro, verrà in parte coperto con un contributo ministeriale di 90 mila euro.

“Il progetto di riqualificazione ed efficientamento energetico per via Spinetti rientra anche nel PICIL, il Piano per il contenimento dell'inquinamento luminoso, adottato dal Comune di Oppeano”, spiega il Sindaco Pierluigi Giaretta.

“La progettazione riguarda nel dettaglio il completamento di via Spinetti con interventi di adeguamento dell'impianto di illuminazione pubblica; nella strada sono infatti ancora presenti alcuni corpi illuminanti di tipo “globo”, obsoleti, non rispondenti alle attuali normative contro l'inquinamento luminoso e soprattutto energivori”, illustra l'assessore Luca Faustini. “Sarà quindi effettuata la rimozione di questi punti luce e la posa di nuovi lampioni

con tecnologia LED, con un consumo nettamente inferiore agli esistenti. Inoltre verranno sostituiti i pali, inserendo elementi decorativi con lo stemma comunale ad altezza variabile”.

“Dopo la posa dei nuovi pali si prevede di sostituire anche le lampade già esistenti sia in via Spinetti che in via Bassa, in modo da uniformare l'illuminazione del centro di Vallese, oltre che quelle esistenti in piazza Giovanni Falcone, anche nella logica del contenimento delle spese del consumo energetico”, aggiungono i consiglieri di Vallese Andrea Trazzi e Remo Molinari.

“L'Amministrazione sta investendo molte risorse, circa 400 mila euro, in campo energetico e altri lavori sono previsti in tutto il territorio comunale e negli edifici pubblici nell'ottica della riduzione dei consumi e del miglioramento ambientale”, conclude il consigliere Alessandro Montagnoli.



L'Amministrazione Comunale di Oppeano ha approvato il progetto per la riqualificazione e l'efficientamento energetico degli impianti di illuminazione pubblica di via Spinetti

Lavori alla caserma dei Carabinieri, più spazi per aumentare l'organico



consigliere comunale Sabatino Ramolo si sono recati in Piazza Fratelli Sommariva, dove sono in pieno svolgimento i lavori per creare ulteriori spazi in cui potranno essere ospitati nuovi militari.

“L'obiettivo della nostra amministrazione comunale è infatti quello di mettere nelle condizioni gli uomini dell'Arma di aumentare il loro organico a Cerea”, spiega il sindaco Franzoni, “la sicurezza è un ambito per noi prioritario e stiamo facendo tutto il possibile per garantire un costante e continuo presidio del territorio, con la preziosa collaborazione dei carabinieri e delle altre forze dell'ordine, a cui devono essere dati gli strumenti per svolgere al meglio il proprio lavoro”.

Sopralluogo dell'Amministrazione Comunale alla caserma dei carabinieri di Cerea, il sindaco Marco Franzoni, con gli assessori al Patrimonio Stefano Brendaglia e ai Lavori pubblici Bruno Fanton, insieme al

Ripartono i corsi di inglese negli asili nido Arcobaleno e Ponte



Hanno ripreso il via i corsi di inglese agli asili nido Arcobaleno e Ponte, in collaborazione con Pingus English e la teacher Gaia Tamassia.

Un progetto linguistico innovativo, che accompagna la crescita linguistica dei piccoli. L'apprendimento dell'inglese avviene in modo semplice ed efficace, grazie all'utilizzo del simpatico personaggio animato di Pingu. Molti studi hanno evidenziato infatti come sia

più facile e naturale apprendere una lingua straniera per i bambini rispetto agli adulti. Per questo l'iniziativa sta riscuotendo grande interesse. Buon lavoro all'insegnante Gaia Tamassia, che ha improntato le ore di inglese sul gioco e sul divertimento, attraverso specifici strumenti didattici, tra cui testi, immagini e video elaborati e realizzati con un approccio pedagogico mirato.

Chef veronesi trionfano in Francia

Vittoria tutta veronese all'International Catering Cup 2023 che si è svolta nei giorni scorsi in Francia, a Lione. La Nazionale italiana, guidata dallo chef **Andrea Mantovanelli**, veronese, 42 anni, che con il team italiano (composto interamente da veronesi) ha vinto il premio per il miglior piatto di pesce: una ballotine di salmone, merluzzo e tonno in gravlax all'anice stellato e agrumi con mousseline alle erbe, olio di dragoncello e cerfoglio e maionese alla catalana.

Il tema del team per il buffet è stato "il giardino d'inverno", con la presentazione di piatti dalle forme, architetture e colori tipici del giardino all'italiana: dall'albero deciduo degli antipasti al piatto di pesce con rappresentato l'albero della vita che si rinnova ciclicamente. La tipica fontana obelisco delle grandi ville italiane che diventa il supporto degli otto piatti della trilogia del maiale, fino alle scale delle ville del Palladio. Mosaici che ricordano le ville patrizie romane e le terme dedicate alla dea Giunone. Nei piatti serviti i richiami sono evidenti nei ravioli con decorazione greca a zig-zag o nella colonna della guancia in stile dorico e nel mosaico della ballotina che richiama le terme dedicate alla dea Giunone.

Gli chef erano appunto **Andrea Mantovanelli** e **Federico Corsi** di Dossobuono, giudice **Leandro Luppi**, del ristorante Vecchia Malcesine (stellato Michelin). Da citare anche **Remo Pasquini**, maestro artigiano di Bovolone che ha allestito la parte in legno di presentazione, l'albero intagliato a mano che ha fatto da vassoio. Mantovanelli, che ha partecipato e ottenuto prestigiosi riconoscimenti in altri tornei internazionali, aveva già vinto nello stesso concorso di Lione il miglior piatto di carne nel 2017, il miglior dessert nel 2019 e il miglior buffet nel 2022. Quest'anno miglior piatto di pesce.



Sessantasette i vini in assaggio: il verdetto sugli Amarone già più definiti

Opera prima: ecco l'annata 2018

di **Alessandra Piubello**

Il millesimo 2018 dal punto di vista atmosferico non è stato certo dei più radiosi. Un andamento instabile, con piovosità alta e giornate poco soleggiate. La messa a riposo delle uve è avvenuto in modo naturale, senza assistenza e senza problematiche fitosanitarie, con un decoro dell'appassimento piuttosto rapido. Sessantasette i vini in assaggio, di cui sedici campioni da botte. Grande la varietà nei bicchieri: alcuni vini si presentano con chiare note di fresca acidità, ma non sostenuta dalla materia, per cui restano un po' fragili, ma con una beva facile. Altri risultano fasciati da legni che non permettono una piena espressività alla trama del vino. Altri ancora con note vegetali, segnale di scarsa maturazione delle uve. La ricerca dell'equilibrio in quest'annata non facile è stata perseguita con determinazione ma, ad un primo approccio in questa fase temporale (potrebbe essere un'annata che riserverà delle sorprese nel futuro e che ci riserverà un'imprevista capacità di evoluzione), raggiunta da pochi. Escludendo i campioni da botte, ancora poco pronti per una valutazione oggettiva. ecco i vini che al momento ci sono sembrati più definiti (segnalati in ordine di servizio, anche se ovviamente abbiamo assaggiato alla cieca).

Accordini Stefano Amarone della Valpolicella Docg Classico Acinatico 2018. Naso complesso, tra note di ciliegia sotto spirito, viola macerata e spezie. Lo stile è riconoscibile: strutturato con tannini marcati ma fusi e con una spinta fresco-acida per un sorso teso.

Sin dai primi dei Novecento gli Accordini erano mezzadri, poi vignificatori in proprio. Al padre Stefano, subentrano nel 1983 i figli Tiziano e Daniele. La cantina trasferita dalla storica sede di Pedemonte all'alta collina, a Cavallo (600 metri di altitudine), è stata realizzata nel rispetto dell'ambiente. I ventisette ettari di vigneto sono impiantati sia attorno alla sede, sia nella zona est. I vini sono in biologico certificato.

Bertani Amarone della Valpolicella Docg Valpantena 2018 Lo stilema Bertani è preciso, netto e classico. Sentori di erbe aromatiche e spezie; sulle papille è incisivo, con un sorso fresco e vibrante. La storia della Valpolicella deve molto a questa azienda, punto di riferimento per il territorio, che ha saputo mantenersi negli anni fedele alla sua impostazione classica e non prendendo mai derive che snaturassero la tradizione. Nel 1857 era Gaetano Bertani a valorizzare il profilo territoriale, oggi è Bertani Domains, nella figura di Andrea Lonardi, a proseguire in quel solco storico, ma guardando al futuro con una visione prospettica.

Ca' La Bionda Amarone della Valpolicella Docg Classico Ravazzol 2018. Percezioni olfattive di erbe aromatiche, viola appassita, spezie, con un frutto ben pennellato. Bocca avvolgente, sapida con un tannino che si distende nel finale persistente. Una trentina di ettari in corpo unico sulla collina tra la vallata di Marano e quella di Fumane, su terreni calcarei. I fratelli Alessandro e Nicola Castellani hanno rinunciato all'impostazione alcolica, sovrastrutturata e glicerica per tornare alla tradizione, valorizzando le caratteristiche fini e profonde che la valle di Marano sa dare. La scelta della certificazione biologica risale al 2013.

Camerani Marinella Amarone della Valpolicella Docg Adalia Ruvaln 2018. Al naso emergono profumi di amarena, note flo-

reali, spezie scure. Il gusto risulta subito austero e fasciante, per poi svilupparsi dinamicamente in piacevole freschezza fruttata. Da quando nel 1986 esce la prima etichetta da vigne di proprietà paterna, Marinella Camerani non ha mai smesso la sua ricerca. La sua progettualità e determinazione l'hanno portata dal nucleo iniziale, Corte Sant'Alda, ad un microcosmo, composto anche da Adalia e da Podere Castagné, per un totale di 19 ettari vitati condotti in regime biologico e biodinamico nella Val Mezzane, zona est.

Massimago Amarone della Valpolicella Docg Conte Gastone 2018. Profilo olfattivo dalle note di ciliegia e prugne su uno sfondo di spezie. Il tratto è fine, tra morbidezza e freschezza, pur non mancando di una trama abbastanza fitta.

Camilla Rossi Chauvenet dà nuova vita alla storica tenuta di famiglia nel 2003. Passo dopo passo, l'azienda della Val Mezzane è cresciuta. I tredici ettari vitati in corpo unico, tra boschi e ulivi, si estendono su terreni calcarei e argillosi, a diverse altitudini. L'azienda è certificata biologica.

Roccolo Grassi Amarone della Valpolicella Docg 2018. Il corredo olfattivo spazia dalla ciliegia alla viola, alle spezie con cenni balsamici. Palato voluminoso e morbido, supportato da una spalla acida che rende il finale scorrevole e lungo.

Marco Sartori, entrato nell'azienda familiare dopo gli studi in enologia nel 1996, decide di chiamarla Roccolo Grassi dal nome del vigneto nella Val di Mezzane considerato il cru aziendale. I 17 ettari vitati sono suddivisi tra Mezzane e San Briccio.



Santa Sofia Amarone della Valpolicella Docg Classico 2018. Bouquet variegato, con sentori di ciliegie mature, sensazioni di rabarbaro, carruba e cacao amaro. La trama è morbida e rotonda, gratificante nella sua piacevolezza, ma con un sorso che si allunga in un fresco finale.

Storica azienda fondata nel 1811 in una villa palladiana a Pedemonte, nella zona classica. E' con Giancarlo Begnoni, che negli anni Sessanta rileva l'azienda, che si avvia un ammodernamento tecnico e concettuale. La famiglia Begnoni si è mantenuta rispettosa delle tradizioni vitivinicole valpolicellesi.

Terre di Leone Amarone della Valpolicella Docg Classico Il Re Pazzo 2018. Olfatto puntuale e vivo, con richiami di ciliegia, mora, grafite, un tocco fumé. All'assaggio l'identità maranese è espressa con precisione, in una nitida fotografia. Il sorso è bilanciato e avvolgente, con un notevole allungo sapido.

Chiara Turati e Federico Pellizzari nel 1996 hanno cambiato vita e hanno raccolto l'eredità culturale di nonno Leone, al quale l'azienda è dedicata. I sette ettari vitati si trovano a Marano, a 450 metri di altitudine, su terreni tufaceo-basaltici.

Appassimento patrimonio culturale

Completato il dossier per la presentazione della candidatura della tecnica della messa a riposo delle uve della Valpolicella a patrimonio immateriale dell'Unesco: dieci le pagine redatte dal Comitato scientifico, che sintetizzano il lavoro di studio, analisi, raccolta di documenti e materiale video fotografico anche di archivio. Così come sono dieci gli anni di attesa di una comunità fortemente determinata a inscrivere il secolare appassimento come patrimonio immateriale dell'umanità. Un obiettivo che, se sarà centrato, riconoscerà alla Valpolicella anche il primato di iscrizione di una pratica di vinificazione negli elenchi tutelati dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura.

Fulcro del dossier i quattro capisaldi identitari che secondo il Comitato scientifico, composto da enologi, giuristi e antropologi, asseverano l'istanza della Valpolicella. In questo territorio, infatti, la secolare tecnica della messa a riposo delle uve della Valpolicella – pratica che decreta l'unicità dell'Amarone e del Recioto – garantisce, cita il dossier, una "funzione educativa, ambientale, di riscatto sociale e di inclusione" e ovviamente "una funzione enologica", perché "senza questa tecnica i vini del territorio non esisterebbero". Tra i punti di forza, individuati anche l'estensione territoriale dell'appassimento praticato da "8mila persone" nei 19 comuni della denominazione.

Per Pier Luigi Petrillo, coordinatore del Comitato scientifico, professore e direttore della cattedra Unesco sui Patrimoni culturali immateriali dell'Università Unitelma Sapienza di Roma: "Il dossier evidenzia che si tratta di una tecnica che rispecchia la storia sociale, politica, economica di questo territorio e ne manifesta la sua evoluzione. Il profondo radicamento culturale e identitario definisce la stessa architettura rurale della Valpolicella: un saper fare che da oltre 1500 anni identifica questa comunità".

Il documento verrà ora trasmesso al ministero della Cultura, a quello dell'Agricoltura e alla Commissione nazionale per l'Unesco, l'organismo interministeriale coordinato dal ministero degli Esteri cui spetta il compito di scegliere, entro il 30 marzo, l'unica candidatura italiana da inviare a Parigi per la valutazione.



Più valore e aumentano anche i vigneti a conduzione biologica

Amarone, la crescita non si arresta

di Elisabetta Tosi

Se ne vende meno, ma ad un prezzo più alto rispetto al passato, e piace più agli italiani che agli stranieri. Secondo i dati rilasciati da **Nomisma Wine Monitor** al Consorzio della Valpolicella e resi pubblici in occasione di "Amarone Opera Prima", la due-giorni tenutasi lo scorso week end e incentrata su questo grande rosso veronese, i produttori valpolicellesi dovrebbero essere soddisfatti, nonostante tutto. Il loro vino di punta continua a vantare performance di tutto rispetto: -7,2% in volume e +4% in valore, pari a circa 360 milioni di euro franco cantina.

Nei mercati di esportazione, i primi della classe sono gli USA, cresciuti del 24% e con un'incidenza delle vendite all'estero del 14%. A ruota seguono Canada (con un incremento delle vendite in valore del 16%) e Svizzera (+2%); cala di poco il Regno Unito (-2%). Non vanno bene invece Germania (-15%) e Danimarca (-7%), mentre la Svezia cresce ancora (+6%). Perfino la Cina ha dato segnali di risveglio dopo il letargo dei vari lockdown, segnando un +22%. Nel complesso, pur assorbendo circa il 60% delle vendite di Amarone, lo scorso anno l'estero ha segnato -13% in volume e +1,8% in valore.

«Se il 2021 è stato un anno eccezionale sul piano delle vendite, nel 2022 abbiamo con-

solidato la crescita, con risultati meno eclatanti ma comunque significativi - ha detto il presidente del Consorzio tutela vini Valpolicella, **Christian Marchesini** - Lo testimoniano anche gli imbottigliamenti, che registrano un incremento del 12% rispetto al periodo pre-Covid (2019), per un'annata commerciale che è stata comunque la seconda migliore del decennio, con oltre 17 milioni di bottiglie immesse sul mercato». A detta di Marchesini, questi risultati sono frutto anche di un equilibrio nella denominazione raggiunto anche grazie al blocco degli impianti nel 2019: «Ora siamo a 8600 ettari di superficie vitata, gli stessi del 2021 e 2022».

Un vigneto che, nel frattempo, è sempre più "verde": stando ai dati Avepa, il numero di imprese biologiche o certificate Sqnpi (il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata) è passato negli ultimi dieci anni dal 3% al 33%, con gli odierni 2873 ettari vitati certificati bio o Sqnpi (su un totale di 8586), contro gli appena 212 del 2012.

Quanto al mercato interno, sebbene incida solo per il 40% sulle vendite, è quello in cui l'Amarone riserva le soddisfazioni maggiori: lo scorso anno le vendite delle sue bottiglie sono cresciute sia in volume (+1,5%) sia soprattutto in valore (+7,4%). «La crescita dell'Amarone sul mercato nazionale è legata soprattutto al recupero

dei consumi fuori-casa, in particolare presso la ristorazione, che ha potuto beneficiare del ritorno dei turisti stranieri - ha osservato **Denis Pantini**, Responsabile Wine Monitor di Nomisma - Questi ultimi nei primi dieci mesi del 2022 sono aumentati di oltre il 90% rispetto allo stesso periodo dell'anno". È, infatti, soprattutto il canale Ho.Re.Ca a spingere le vendite: nei primi 9 mesi del 2022 la ristorazione ha registrato una crescita tendenziale del 47%, a tutto vantaggio degli ordini di vino. Secondo un'indagine sul posizionamento dei vini della Valpolicella presso il consumatore italiano, realizzata sempre da Wine Monitor su un campione di 1000 appassionati, negli ultimi 2-3 anni ben il 54% degli italiani ha consumato i prodotti della denominazione veronese, e il 43% lo ha fatto anche nei ristoranti. Tra questi, il 26% si è detto consumatore abituale (2-3 volte a settimana). È invece del 29% la quota di italiani - in prevalenza maschi, Millennial, dirigenti/imprenditori - che ha bevuto Amarone fuori casa, con una spesa media dichiarata di circa 40 euro; un prezzo che per 7 su 10 dei consumatori stessi è ritenuto corretto. Nel complesso, nel 76% delle risposte fornite i vini della Valpolicella riscuotono una valutazione a cavallo tra ottima e buona grazie anche alla versatilità dell'offerta in rapporto alla cucina e alle occasioni di consumo.

■ *Peschiera del Garda*

C'È IL RAFFILÙ IN PIAZZA. A Peschiera del Garda, in piazza Ferdinando di Savoia, dove un tempo sorgeva l'istituto scolastico secondario, con vista sul Ponte dei Voltoni e il Canale di Mezzo, ora troviamo il ristorante Raffilù. Inaugurato nel 2020 grazie a **Fabio Gambini**, famoso ristoratore di Peschiera del Garda e grande appassionato di cucina (nonché titolare del Vecchio Mulino Beach e di altre realtà legate alla ristorazione), sceglie di concentrare i suoi sforzi per una nuova idea di cucina di pesce. Grazie alla pausa forzata in epoca Covid, Gambini inizia un percorso di studi sulla frollatura del pesce e sulla lavorazione della materia prima. Grazie all'applicazione degli studi effettuati, test in laboratorio e analisi di biologi, il pesce all'interno del Ristorante Raffilù viene lavorato e utilizzato all'80% con uno scarto, appunto, del solo 20%. Una percentuale di utilizzo altissima che porta il cliente ad assaporare piatti che verticalizzano sull'utilizzo esclusivo di un solo pesce. Qui non troviamo, anche se parliamo di un ristorante di pesce, i grandi classici della cucina Italiana, ma una cucina ricercata, guidata dallo Chef **Mattia Filippini** il quale crea piatti che possano permettere di poter assaporare la materia prima in una forma più sviluppata ed elaborata. Non manca ovviamente il grande vassoio dei pesci frollati, dove il cliente può scegliere in base ai propri gusti. All'interno del Ristorante Raffilù, troviamo una sala che può accogliere tra le 40/50 persone e all'esterno invece due dehors: uno con vista sul canale e uno sulla piazza centrale di Peschiera del Garda.

Amarone Opera Prima

www.amaroneoperaprima.it



Sponsor

BANCO BPM

enartis
Inspiring innovation.

Ca' Ferro

grafichevalpolicella

CATTOLICA ASSICURAZIONI



Con il patrocinio di

Comune di Verona

Leggere che passione

a cura di Gianfranco Iovino



Jhonny Puttini è l'autore del libro **IL RITORNO A CASA** pubblicato dalla veronese Aletheia. Nato a Bovolone nel 1991, Jhonny ha una particolare passione per il wrestling, che dapprima lo ha visto impegnato nella fondazione di un Forum con il quale ha intervistato tanti lottatori di Wrestling europeo e, successivamente, nel 2007 lo ha spinto a trasformare la passione in approfondimento, iscrivendosi ad un'accademia specializzata e debuttando nel ruolo di arbitro di wrestling.

«"Il Ritorno a casa" parla di Augusto, - inizia a raccontare l'autore - un ragazzino di Bovolone, che dopo l'improvvisa morte dei genitori è costretto a trasferirsi in città dove per qualche anno vivrà con la severissima zia Ginevra. I rapporti tra i due non sono dei migliori e dopo un terribile litigio, una sfortunata coincidenza

porterà il giovane a vivere a Milano, senza un tetto, né una famiglia. A prendersi cura di lui ci penserà Giuseppe, senz'altro dall'animo nobile e premuroso che aiuterà il ragazzo a crescere in una società sempre più chiusa ed indifferente nei confronti di chi è stato meno fortunato.»

Quanto di lei c'è nel carattere del protagonista Augusto?

«Rileggendo il romanzo mi sono reso conto che involontariamente in Augusto ho inserito parte di me, incluso pregi e difetti. Augusto è un ragazzo sensibile, che a volte a causa dei suoi traumi è tentato ad arrendersi, anche se allo stesso tempo è un sognatore che vive con il timore di sbagliare ed essere giudicato.»

Come descriverebbe il suo romanzo e quale chiave vorrebbe trasmettere al lettore?

«Lo descriverei come una storia di rivalsa, e di questi tempi con tutte le difficoltà che ci troviamo ad affrontare ne abbiamo tutti un po' bisogno. E spero tanto che il lettore, pagina dopo pagina, possa trovare, oltre che un piacevole passatempo, l'ispirazione ad affrontare le proprie difficoltà con nuova forza per raggiungere i propri obiettivi. Mi piacerebbe che a fine lettura si potesse dire: "Se ce l'ha fatta Augusto posso provarci anche io".»

Lettura riflessiva sulla realtà dei senz'altro. Essendo ambientato largamente a Bovolone e i suoi territori circostanti, crede che sia molto presente questo fenomeno nelle sue zone?

«Il romanzo è ambientato negli anni '90 e vuole mostrare come a Milano, quindi nella grande città, fosse già all'epoca un fenomeno molto diffuso. Quando torna a Bovolone il protagonista vede che nei piccoli paesi di provincia questo fenomeno è quasi inesistente, e trova tante difficoltà per questo. La cosa che a volte tutti, io per primo, non consideriamo è che spesso questi senz'altro sono persone con alle spalle una storia triste, ed è anche per questo che vorrei poter sensibilizzare i lettori su questa tematica.»

Cosa si aspetta di ricevere da questa sua prima esperienza letteraria?

«Era un progetto fermo nel cassetto da molti anni, che

senza la compagnia di amici non sarei mai riuscito a realizzare. Il tutto è nato con la voglia di raggiungere un obiettivo personale; come già detto, sono anche io un sognatore che delle volte ha bisogno di lanciarsi nel provare cose nuove, e sono fiero di aver portato a termine questo progetto. Ho già ricevuto il consenso di tante persone e questo mi ha commosso. Ora che sono arrivato fino a qui, ed ho ottenuto quanto mi fossi prefissato non nego che sarebbe bello che tutti i fan di wrestling che mi seguono da 15 anni possano conoscere questo mio lato, a loro sconosciuto.»

Perché dovremmo leggere il suo romanzo?

«Il romanzo è una lettura leggera, che alla fine può portare un senso di benessere a chi lo legge. Alla tv, alla radio, o anche solo ascoltando i discorsi della gente in piazza, siamo sempre circondati da negatività e brutte notizie. Mel mio

libro, invece, c'è una storia di rivalsa che può aiutare chiunque a non mollare mai.»

Incuriosisca i nostri lettori a leggere il suo romanzo

«Tutti possono perdersi in queste pagine, non solo i Bovolonesi, perché racconta di un tempo e di emozioni note a tutti. Sicuramente per gli abitanti della zona il romanzo risulta come un viaggio nel tempo, dove può riscoprire quanto il paese fosse diverso negli anni '90. Vengono citati luoghi come il parco Valle del Menago, il perseo in piazza Scipioni (presente anche nella copertina del libro), ed altri luoghi facili da trovare, come per esempio la fabbrica dei biscotti. Insomma, diciamo che per un nostalgico di quegli anni, o per un semplice amante del territorio, questo libro è una bella passeggiata nel passato.»

IL RITORNO A CASA di Jonny Puttini - Aletheia Editore - Pagine 118 - € 19

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

la Rana

PER LA PUBBLICITÀ
Chiama il numero
347 6861335
oppure invia una mail a
pubblicita@larananews.it

Il mensile LA RANA lo trovi anche on line: www.larananews.it

ASSOCIAZIONE CULTURALE
**ICONOGRAFI
VERONESI**

**CORSO SERALE
DI ICONOGRAFIA E
DIPINTO SU TAVOLA
DA SETTEMBRE A GIUGNO**

15 serate presso l'aula di iconografia di Villafontana (VR).
Il corso è adatto anche a persone che non hanno mai dipinto,
ma che hanno "buona volontà".

14 Marzo 2023

Le lezioni si terranno
il martedì sera.
Si partirà dal disegno per
proseguire con l'incisione,
l'oro a guazzo e infine la
pittura con tuorlo e terre
da affresco.

Per informazioni:
Flavio 349 8204476
Rossella 348 4223684
Sergio 338 2540206

RIMEDI NATURALI PER PREVENIRE LE ALLERGIE DI PRIMAVERA



Dopo i mesi freddi dell'inverno, l'arrivo della primavera rappresenta un momento di rinascita della natura e temperature finalmente più miti. Sfortunatamente non è per tutti così. Infatti, tra riniti con starnuti, prurito al naso e irritazioni agli occhi, il passaggio dalla stagione fredda a quella calda per alcune persone è uno dei momenti peggiori dell'anno.

CHE COS'È L'ALLERGIA?

L'allergia è una eccessiva reazione del sistema immunitario ad una sostanza esterna che normalmente risulta essere innocua.

La sostanza alla quale un soggetto risulta allergico viene denominata allergene. I più comuni sono i **pollini**, gli **acari**, le **muffe**, gli **epiteli degli animali**, alcuni **alimenti** e il **veleno di alcuni insetti**, ecc. Le reazioni allergiche possono inoltre essere causate da una concentrazione eccessiva di **Istamina** causata dall'abuso di alcuni alimenti (es. cioccolato, acciughe, formaggi, funghi). Tali reazioni allergiche possono interessare le prime vie respiratorie, i bronchi e infine la pelle (dermatiti da contatto o allergiche).

Con l'arrivo della primavera è dunque opportuno rinforzare il sistema immunitario al fine di eliminare o ridurre drasticamente i sintomi di questi disturbi.

I CONSIGLI DEI LABORATORI LARIX

ALLERIS PLUS - NUOVA FORMULA POTENZIATA è formulato con ingredienti utili a contrastare e ridurre i sintomi da allergeni quali pollini o alimenti e da istamina.

A base di Capperò (proprietà antiallergiche, antistaminiche) - Ribes nero - Quercetina (proprietà antinfiammatoria) - Perilla (azione antiallergica) - Whitania (proprietà toniche e adattogene) - Olivo (proprietà antimicrobiche e antivirali) - Manganese.

Inoltre, per potenziare l'azione del nostro integratore ALLERIS PLUS consigliamo l'uso contestuale di **RIBES NERO** (nel formato in capsule vegetali o monofluido) per la sue note e potenti proprietà antinfiammatorie e antistaminiche, oltre che alla sua azione immunostimolante - che agisce sia a livello cutaneo sia a livello delle vie respiratorie.

Affidati alle soluzioni dei Laboratori Larix: la nostra azienda offre una vasta gamma di integratori alimentari naturali per ogni età ed esigenza!

Le ricette



- 1 vasetto piccolo di acciughe
- Olio
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo
- Pane grattugiato

PROCEDIMENTO:

Prendete una padella e metteteci dentro il trito di aglio e l'olio, quando inizia a soffriggere spegnete il fuoco. Aggiungete le acciughe spezzettate e il trito di capperi. Riaccendete il fuoco fino allo scioglimento delle acciughe e spegnete. Nel frattempo fate cuocere i bigoli, quando sono cotti metteteli nel sugo, accendete il fuoco a fiamma viva, aggiungete 2 cucchiaini di pane grattugiato, spadellate e impiattate con una spolverata di prezzemolo tritato fresco.

PRIMO:

Gnocchi con gorgonzola e speck

INGREDIENTI PER

4 PERS.:

- 600 gr di bigoli freschi
- 3 cucchiaini abbondanti di capperi
- 750 gr di gnocchi
- 150 gr di gorgonzola
- 2 fettine da 1 cm di speck

- morbido
- 125 gr di panna da cucina
- Mezzo bicchiere di latte

PROCEDIMENTO:

Prendete una padella e metteteci dentro il latte, la panna e il gorgonzola a dadini. Accendete a fuoco medio e lasciate sciogliere il tutto. Prendete quindi lo speck e tagliatelo a striscioline fini e aggiungetelo alla crema tagliato a pezzetti. Cuocete gli gnocchi nell'acqua bollente, quando vengono a galla con un mestolo a schiumarola, tirateli su e metteteli nel sugo. Accendete il fuoco a fiamma viva, spadellate il tutto e poi servite.

DOLCE:

Frittelle alla Giò Scalogno

INGREDIENTI PER

4 PERS.:

- 125 ml di latte
- Succo di 1 limone
- Mezza bustina di vanillina
- 1 cucchiaino di olio
- 1 uovo

- 220 gr di farina "00"
- 1 cucchiaino di fecola di patate
- 80 gr di zucchero
- 1 bustina di lievito

PROCEDIMENTO:

In una ciotola grande metteteci dentro il latte, succo di limone, vanillina, l'olio, l'uovo e con una frusta mescolate bene il tutto. In un'altra ciotola versate la farina, la fecola, lo zucchero, il lievito e mescolate bene il tutto, fatto questo aggiungete gradualmente le farine alla ciotola dei liquidi tenendo mescolato fino ad ottenere una pastella densa. Quando l'olio bolle, con l'uso di 2 cucchiaini, fate delle chicche e immergetele nell'olio. Quando sono ben dorate mettetele in un vassoio con sollo sfondo carta assorbente. Spolverate con zucchero a velo e ...

...BUON CARNEVALE DAL VOSTRO GIÒ SCALOGNO.

ANTIPASTO:

Bigoli con acciughe e capperi

INGREDIENTI PER

4 PERS.:

- 600 gr di bigoli freschi
- 3 cucchiaini abbondanti di capperi

Annunci

VENDO

Vendo portoncino da giardino zincato grigio, 24 paletti di cemento, 5 tubi in cemento. Prezzi da concordare, anche a pezzi singoli. Cel. 347-3514821.

Vendo Tavolo in noce massiccio intarsiato, lunghezza 231 cm, prof. 123 cm, altezza 78 cm. Prezzo € 700 trattabile - Credenza in noce massiccio con alzata, lunghezza: 236,50 cm, prof. 49 cm, altezza: 207 cm. Prezzo € 600 trattabile e Divano a 2 posti + 2 poltrone con struttura in legno e cuscini in tessuto. Lunghezza divano 135 cm, altezza 89,5, prof. 72 cm, altezza 89,5 cm. €350 trattabile. Cel. 348 2651333.

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

VESPA e LAMBRETTA vecchia da sistemare anche non funzionante e PIAGGIO CIAO vecchio anche non funzionante da sistemare. Cell. 3470321530

LAVORO

Lo studio di Bovolone ricerca personale addetto/a gestione cedolini paghe e relativi adempimenti.

Telefono Studio 045 7100158.

Studio Consulenza Lavoro in Bovolone ricerca personale

qualificato per elaborazione cedolini paga, unitamente a tutte le incombenze inerenti e conseguenti al rapporto di lavoro subordinato. Per contatti tel.045/7103020-690926.

Signora italiana cerca lavoro a Cerea come Assistenza anziani, pulizie case, scale e enti pubblici, baby sitter e supermercati. Tel 3484803341.

Ragazza di 40 anni, cerca urgentemente lavoro come badante no convivente a Bovolone e zone limitrofe, grazie. Tel. 3486003852

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.

Cagliari Andrea
Consulente informatico
Hardware e Software

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

☎ 345 7242269
@ info@hashtag-informatica.it

LA RANA

Mensile di attualità, cultura ed informazione
STAMPATO IN 18.000 COPIE

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

Direttore Responsabile:
Costantino Meo
Registrato presso il Tribunale di Verona n. 1887 R.S. del 22/10/2010

Editore:
Costantino Meo
Redazione:
via Puccini, 7
37060 Buttapietra
e-mail: giornalelarana@yahoo.it

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

Concessionaria per la pubblicità:
Dumas srls

Collaboratori
Mary Merenda
Dott. ssa Susie Baldi
Claudio Bertolini
Il giornale è stato chiuso il 6 febbraio 2023.

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.



BCC

BANCA VERONESE

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



MONTAGNA

DENTISTI DEL VERONESE

Il dentista vicino al tuo sorriso

Tra i nostri trattamenti trovi:

-  Chirurgia orale e implantologia
-  Estetica dentale
-  Igiene e prevenzione
-  Odontoiatria pediatrica
-  Ortodonzia generale
-  Parodontologia
-  Protesi dentaria

BOVOLONE

Tel +39 045 7102578

M bovolone@montagnastudentistici.it

www.montagnastudentistici.it

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



Scopri di più,
scansiona
il qr code!

