

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

Prossima uscita
7 dicembre 2022

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

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

la Rana



ANNO 12 - NUMERO 10 / NOVEMBRE 2022

Prossima uscita
7 dicembre 2022

ed in edicola
"MENEGATTI"
supermercato a Oppeano;
"LA BOUTIQUE
DEL GIORNALE"
a Vallese;
"EDICOLA 2001"
a Bovolone

Fiducia al Governo

Il Governo guidato da Giorgia Meloni ha ottenuto la fiducia delle due Camere ed ora è ufficialmente insediato. La squadra dei ministri ha iniziato a lavorare, pronta ad affrontare questo difficile inverno, dal punto di vista economico ed energetico. Vi è stato anche il passaggio di consegne tra il presidente uscente Mario Draghi e Giorgia Meloni, in un clima cordiale e positivo per il bene dell'Italia. Prima dell'insediamento del Governo, le Camere hanno scelto e votato il loro presidente, per quanto riguarda il Senato è stato eletto Ignazio Russa di Fratelli d'Italia, mentre la Camera per la prima volta nella storia sarà guidata da un veronese, ovvero Lorenzo Fontana, personaggio di spicco della Lega. Ora inizia la parte più difficile,

La Regione per Verona



Elisa De Berti e la squadra veronese a Venezia dettano priorità è obiettivi **Servizi alle pagine 6 e 7**

che è proprio quella di governare, in un periodo obiettivamente difficile a livello internazionale. Il centrodestra unito dopo 11 anni si ritrova nella plancia di comando, con una maggio-

ranza solida, tale da consentire l'approvazione di varie leggi e riforme di stampo liberale, ma tra il dire e il fare...c'è di mezzo la diversità di vedute su alcune tematiche tra i vari partiti di

centrodestra. Giorgia Meloni e i suoi alleati hanno una fiche importante, non devono sprecarla.

Costantino Meo
Direttore Responsabile

CERA

Fondi PNRR:
In arrivo oltre
300mila euro
per la digitalizzazione

Auditorium,
terminati i lavori
di riqualificazione

PAGINA 13

OPPEANO

Più soldi per parchi
e verde:
investimenti in paese
per i giochi e anche
per l'arredo urbano.

PAGINA 16

BOVOLONE

A Bovolone la 27^a
rassegna
dei presepi

PAGINA 26

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



Un 2 Ottobre ricco di eventi Buon cibo, libri, Arte e Natura



Il 2 Ottobre è stata una Domenica ricca di eventi e incontri. In mattinata il Sindaco Orfeo Pozzani ha visitato

la Casa di Riposo San Biagio per portare gli auguri per la Festa dei Nonni a tutti gli ospiti del centro. In sala consiliare abbiamo ascoltato la Storia di Bovolone grazie a Giorgio Galetto e al suo libro "Bovolone" e incontrato Giorgia Soleri che ha raccontato la propria storia attraverso le poesie del suo libro "La Signorina Nes-

suno". A Villafontana per tutta la giornata si è svolta la prima Festa di fine estate con giochi e musica per famiglie e bambini e in serata abbiamo parlato del Tumore al seno con la Commissione Pari Opportunità, concludendo la giornata con l'accensione delle luci davanti a Corte Salvi. Infine, per tutta la giornata abbiamo vissuto insieme la prima Magnalonga di Bovolone attraverso piatti tipici del territorio e tre mostre artistiche.



Il 10 Ottobre è stata una Domenica di ottima cucina, Libri, Ecologia e Arte per la nostra Bovolone grazie a Bovolone Street Food,

Jhonny Puttini e il suo libro "Il ritorno a casa", Una Domenica con le Api e la mostra di LiberArt "Luci e Ombre del Mondo". Grazie a tutti coloro che si sono adoperati per la buona riuscita degli eventi, ed in particolare ad Alfredo Orofino e ai suoi collaboratori per l'evento dello Street Food, e grazie a tutti voi per aver partecipato alle iniziative proposte: è condividendo questi momenti che aiutiamo a la nostra comunità a crescere

Pronti per la Fiera di San Biagio del 2023



Show del gusto, tanti animali, attrazioni per tutte le età senza

dimenticare le tradizioni del mondo agricolo: la Fiera Agricola di San Biagio 2023 sarà l'edizione delle emozioni, con un programma spettacolare che vi emozionerà e vi stupirà! Il piazzale Aldo Moro e tutto il paese diventeranno un teatro a cielo aperto coloratissimo e divertente, da vivere fra gli stand e nelle imponenti tensostrutture che ospiteranno la prima, importante rassegna agricola (e non solo) del territorio. Vi aspettiamo!

International World Beer Festival e 69^ tappa della VI Edizione dell'International Street Food 2022



Dalle 18:00 di Venerdì 18 alle 12:00 di Domenica 20 Novembre vivremo l'International World Beer Festival e la 69^ tappa della VI Edizione dell'International Street Food 2022 presso Piazzale Aldo Moro. Si tratta dei più grandi eventi itineranti di alta cucina, con birre e cibi dal mon-

do, che portano con sé tutti i profumi e i sapori dei piatti più famosi della tradizione regionale e internazionale. Un appuntamento culinario di grande originalità per le cucine internazionali presenti, senza dimenticare le realtà gastronomiche regionali provenienti da tutta Italia.

Inaugurazione alla base militare



In questi tempi difficili è un piacere e un orgoglio inaugurare un'opera pubblica con la quale ridare vita ad una comunità: nel pomeriggio di Domenica 23 Ottobre abbiamo inaugurato la nuova palazzina di guardia grazie alla mostra di immagini storiche offerta dal Circolo del 72° Gruppo IT Bovolone

e alla presenza delle società di ciclismo GS LUC, del CSI e degli Apicoltori le quali hanno raccontato le proprie attività nel territorio. Grazie a tutta la cittadinanza per la numerosa partecipazione e alle autorità civili e religiose, le associazioni e ai volontari che hanno organizzato l'evento.

Calendario degli eventi

NOVEMBRE

- 4: Celebrazione del Giorno dell'Unità Nazionale e Giornata delle Forze Armate, Piazza Scipioni** ore 12:00
- 6: Echi di Poesia** – Cantine del Vescovo ore 18:30
- 9: L'Amministrazione incontra la Cittadinanza** – Centro Contradale Casella, ore 20:45
- 10: Francesco Modena, lo scultore del Perseo** – Auditorium ore 20:45
- 13: Portfolio del gruppo ArtVisive** – Cantine del Vescovo
- 16: Gruppo di Lettura "Intrecci di Lettura"** – Biblioteca ore 20:45
- 19: Perseo 100, Celebrazione per i 100 anni del Monumento ai caduti** Auditorium Comunale ore 10:00
- Dal 18 al 20: Festa della Birra, Piazzale Aldo Moro**
- Dal 19 al 21: Mostra "Perseo 100"** presso le Cantine del Vescovo
- 26: Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne** Teatro Bresci La Bisbetica Domata, Teatro Parrocchiale Astra ore 20:45
- 30: L'Amministrazione incontra la Cittadinanza** – Palazzetto Le Muse, ore 20:45

DICEMBRE

- 4: Un Passo contro la Violenza**
- Dal 10 al 18: Mostra del Libro, Cantine del Vescovo** dalle 9:00 alle 12:00 e dalle 15:00 alle 18:00

CASA BOVOLONE



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

Ci trovate anche su facebook - CASA BOVOLONE

BOVOLONE EURO 480.000,00



In pieno centro bellissima ed ampia villa singola con vista su Piazzale Scipioni e parco piantumato sul retro di 1000 mq. Immobile di lusso anni '70 composto da abitazione su tre livelli e studio/ufficio con impianti ed accesso autonomo di circa 80 mq. L'abitazione di circa 320 mq si compone di ingresso, ampio salone dotato di caminetto e vetrate sul porticato vista giardino, cucina abitabile, studio/cameretta, bagno e garage doppio in lunghezza al piano terra; al piano primo appartamento di 200 mq con luminoso salotto con sala da pranzo, cucina abitabile, zona notte con quattro stanze matrimoniali di cui la padronale dotata di bagno privato, secondo bagno finestrato e terrazzo di 40 mq. Immobile mantenuto in buono stato con impianto di riscaldamento dell'abitazione rifatto nel 2019 e climatizzatori con pompa di calore recenti.

BOVOLONE EURO 150.000,00



In pieno centro appartamento di circa 150 mq senza spese condominiali al piano primo in piccolo e curato contesto di sole 3 unità. Soluzione con ingresso su ampio salone, cucina abitabile, tre camere da letto di cui due matrimoniali, una singola e doppi servizi; completo di balconi e cantina l'immobile è da subito disponibile ed abitabile, bellissima posizione!

BOVOLONE EURO 119.000,00



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

BOVOLONE EURO 159.000,00



Comoda al centro, casa singola totalmente indipendente al piano terra!! Immobile composto da ingresso, cucina abitabile, soggiorno, due camere da letto matrimoniali e bagno. Immobile completo di garage singolo e cantina al piano terra.
Soluzione dotata di cappotto da 3 cm e serramenti con vetrocamera, libera su quattro lati e con comodo giardino privato. Occasione per chi cerca una casa singola, vicina al centro!

VILLAFONTANA EURO 380.000,00



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

CA' DEGLI OPPI EURO 165.000,00



Recente quadrilocale al primo ed ultimo piano in contesto del 2000 di sole 4 unità senza spese condominiali e dotato di cappotto termico! Soluzione composta da cucina-soggiorno open space con caminetto e balcone, due camere da letto matrimoniali, studio/terza camera, due bagni.
Immobile completo di garage doppio in lunghezza con annessa cantina, da vedere!

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



Ti aspettiamo!

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

LUCE GAS

LUNEDÌ 8.30 - 12.00 15.30 - 18.30

MARTEDÌ 8.30 - 12.00

MERCOLEDÌ 8.30 - 12.00 15.30 - 18.30

GIOVEDÌ 8.30 - 12.00

VENERDÌ 15.30 - 18.30

SABATO 9.00 - 12.00

Educare alla... non violenza!



già appresi da qualche parte, magari con i propri genitori. Ed ecco che la catena si ripete! Quello che si fa è tramandare un comportamento ed uno stile educativo orientato, molto spesso, alla violenza... Rompere la catena è possibile e per farlo potreste iniziare da questi 5 piccoli passi:

1. No alle punizioni corporali: "Uno sculaccione non ha mai fatto male a nessuno", "Una sberla ogni tanto ci vuole": quante volte abbiamo sentito queste frasi? La sculacciata è solo una delle molteplici forme di punizioni corporali. Ogni volta che un genitore picchia un bambino, lo fa pensando di fare bene. L'usanza di picchiare i bambini è molto antica, proverbi sumeri ed egizi consigliano già di picchiare i bambini. Ma mai e per nessun motivo bisognerebbe picchiare un bambino!

In quanto adulti abbiamo una grande responsabilità rispetto all'educazione dei più piccoli. Educare in modo sano i più piccoli comporta per forza di cose la necessità di partire da

noi stessi e dai nostri comportamenti. Crescere figli educandoli alla non violenza non è un compito semplice! A volte molti genitori ripropongono con i loro figli schemi

2. Dare dei limiti senza umiliare: Un bambino abituato a urlare e frasi umilianti da parte del genitore, diventerà a sua volta un adulto portato a urlare e umiliare il prossimo. Far notare ad un bambino che ha sbagliato è corretto ma è il modo che fa la differenza!

3. Limitare l'uso di dispositivi digitali: I bambini assorbono tantissimo i modelli che vedono sullo schermo. Inoltre, non solo il contenuto è spesso violento, ma anche dove non c'è violenza esplicita i cartoni di oggi sono caratterizzati da immagini molto cariche, troppo veloci: eccitano e spaventano i piccoli con risultati iper stimolanti. Ecco perché vanno limitati il più possibile!

4. Aiutare i bambini a riconoscere le emozioni: i bambini provano tante emozioni e a volte queste possono essere negative, come ad esempio la paura, la rabbia o la vergogna. Noi adulti abbiamo il compito di aiutare i bambini a conoscere queste emozioni e ad accettarle così da evitare

che da grandi diventino incapaci di gestirle ricorrendo dunque alla violenza. Uno strumento utile per parlare ai bambini di emozioni sono le favole oppure i racconti!

5. Fai attenzione a cosa insegni: la maggior parte di quello che comunichiamo lo facciamo attraverso il linguaggio non verbale. Ecco perché non conta solo quello che diciamo ai bambini ma anche e soprattutto quello che facciamo! Non basta raccontarla la non violenza, bisogna anche agirlo! Come? Evitando di mettere i bambini nella condizione di essere spettatori di scene violente come ad esempio liti coniugali, umiliazione di uno dei due genitori ecc.

Educare alla non violenza è possibile...imbastendo fin da piccolissimi una relazione educativa positiva basata su regole... ascolto... comunicazione e rispetto!

Mary Merenda
Insegnante di
scuola dell'infanzia

Scuola dell'Infanzia e Sezione Primavera "Don Carlo Forante" - Villafontana

Outdoor education

Uscite didattiche

Disabilità innovativa

Inclusione

Biblioteca interna

Pré e doposcuola

OPEN DAY
A.S. 2023/2024

SABATO 3 DICEMBRE
DALLE 9.30
ALLE 12.30

PRENOTA LA TUA VISITA E VIENI A SCOPRIRE TUTTI I NOSTRI SERVIZI!
Contatti: 3453583140 - info@scuolainfanziaivillafontana.it

Lo sapevate che...

Lo sapevate che una modalità educativa orientata alla violenza genera degli effetti profondi sui bambini...!?! Sotto l'effetto dello stress prodotto dalle botte o dalla minaccia delle botte, gli ormoni dello stress che non possono svolgere la loro normale funzione (fuggire o difendersi) in un bambino picchiato dai genitori, diventano tossici e attaccano il sistema digestivo e alcune parti del cervello.

Anche il sistema immunitario ne viene disturbato, sempre a causa dello stress. Quindi le difese dell'organismo si abbassano e aprono la porta a una gran quantità di malattie. Anche gli effetti sulla salute mentale sono importanti: umiliazione, mancanza di fiducia in sé stessi, perdita della stima di sé, rischio di depressione, propensione all'alcolismo e alla tossicodipendenza, tendenze suicide... ma soprattutto...rischi di riprodurre la violenza per lo meno sui propri figli, vio-

lenza coniugale, sottomissione alla violenza, violenza contro gli altri in generale.

Si avvicina la giornata Mondiale contro la violenza sulle donne, occasione per parlare di un tema così importante anche con i più piccoli. Perché anche loro vanno messi in guardia contro la violenza sulle donne, che non va tollerata a nessuna età. Argomento tosto da affrontare con un bambino: difficile centrare il punto e riuscire a farlo senza spaventare. Ma tutto può essere detto con la giusta dose di sensibilità. Un libro può funzionare meglio di mille spiegazioni. Vi lascio alcuni titoli... perché in fondo contiamo su di loro perché diventino adulti migliori di quanto non lo siamo noi...

- **"Fiabe in Rosso"** di Lorenzo Naia Ed. IBS

- **"La storia di Malala raccontata ai bambini"** di Viviana Mazza Ed. Mondadori

- **"Io sono Adila"** di Fulvia Degl'Innocenti e Anna Forlati Ed. Settenove

- **"Quante Tante donne"** di Anna Scarfatti Ed. Mondadori.

QUALUNQUE ENERGIA TI MUOVA, NOI TI DIAMO LA CARICA



CON NOI LA TUA ENERGIA NON HA LIMITI

A VERONA E VICENZA CRESCONO GLI HUB E LE SOLUZIONI DI RICARICA.
CRESCe LA VOGLIA DI ELETTRICO. SCOPRI LE SOLUZIONI PER PRIVATI, AZIENDE E CLIENTI BUSINESS

agsmainsmartsolutions.it

agsm aim

■ Parla Elisa De Berti. Variante alla Statale 12 tra le opere pronte entro il 2025

«Così manterrò la mia promessa»

di Fabio Lonardi
direttore@incassetta.it

Interviste ai consiglieri regionali a cura di Beppe Giuliano e Costantino Meo

Tre anni per tagliare il nastro della Variante alla Statale 12. Elisa De Berti, vice del governatore Zaia e assessore a Trasporti e Infrastrutture del Veneto, ha fatto partire il conto alla rovescia inserendo l'opera tra quelle da realizzare per le prossime Olimpiadi Invernali Milano-Cortina.

Qual è il giudizio complessivo sulla Regione in questi primi due anni di governo?

«In questi due anni di emergenza Covid in prima linea si sono ritrovati il presidente Zaia e l'assessore alla Sanità Lanzarin. Il Covid però ha colpito un po' tutti i settori dell'amministrazione regionale: basti pensare alle difficoltà che ha dovuto affrontare e che ancora sta affrontando il trasporto pubblico che ancora non ha recuperato gli utenti pre-emergenza. La Regione però è stata presente e ha saputo dare risposte. Le risorse non sono mancate e abbiamo saputo fare squadra con sindacati e aziende di trasporto per far fronte alle criticità»
E adesso qual è la situazione?

«Ora, tra rincari e ripercussioni della guerra in Ucraina, siamo di fronte ad una situazione se possibile ancor più grave: le aziende di trasporto che ancora non sono tornate ai livelli di utenza del 2019 sono alle prese con gli aumenti del carburante e il settore delle Infrastrutture deve fare i conti con il caro energia e l'aumento dei costi dei materiali. Confido che il governo intervenga con ristori per i maggiori costi».

Facciamo il punto sulle opere: cosa sta facendo la Regione per Verona?

«Le infrastrutture riguardano soprattutto la pianura veronese, dalla grande partita della Variante alla Statale 12 fino alla linea ferroviaria Rovigo-Verona, passando per la Variante alla Regionale 10 dalla Bassa padovana fino a Legnago».

Parliamo della Variante che interessa diversi comuni: Vigasio, Castel d'Azzano, Buttapietra, ma anche Verona Sud e Cadidavid. A che punto siamo?

«Per la Statale 12 è arrivato un finanziamento di 61 milioni di euro, su 145 milioni di costo complessivo dell'opera, per migliorare l'accessibilità



Una delle tante manifestazioni per la realizzazione della Variante alla Statale 12.

alle sedi olimpiche: Verona è stata scelta per ospitare la cerimonia di chiusura delle Olimpiadi invernali del 2026 e quella di apertura dei giochi paralimpici».

È una questione di soldi?

«Certo i costi vanno rivisti alla luce dei rincari, ma la partita più importante è quella dell'esecuzione dei lavori in tempi certi. Mi sono battuta e

mi sto battendo per far rientrare in tutto e per tutto l'opera tra quelle da realizzare per le Olimpiadi, vale a dire nei prossimi tre anni. La Variante era già la priorità Anas da finanziare e realizzare per il Veneto, ma ora abbiamo un obiettivo temporale: realizzarla entro il 2025. È una promessa che ho fatto e che intendo mantenere nel mio manda-

to».

E per le altre opere a che punto siamo?

«La Regionale 10 per la parte veronese siamo ancora in fase di progettazione anche se i comuni hanno messo un contributo per accelerare l'iter e arrivare quanto prima al progetto definitivo che prevede di bypassare il centro di Cerea e realizzare una bretella per

Transpolesana che risolverà i problemi viabilistici della zona».

E a livello ferroviario, alta velocità a parte, cosa sta facendo la Regione?

«Nel Veronese abbiamo il problema della Verona-Rovigo, una delle linee peggiori a livello nazionale con più passaggi a livello che km di rotaie, sono ben 80 e allungano i tempi di percorrenza. Come Regione dal 2018 abbiamo ricevuto 30 milioni di euro da Rete ferroviaria italiana per intervenire dove è possibile chiudendo un passaggio a livello e creando un collegamento stradale per quello successivo. Abbiamo individuato ben 19 passaggi da eliminare e stiamo intervenendo in attesa che RFI trovi le risorse per realizzare i sottopassi stradali per gli altri. Inoltre, sulla Legnago-Verona abbiamo inserito come accordo di programma l'elettrificazione del tratto Cerea-Isola della Scala che consentirà di potenziare la linea».

A livello politico la Lega ha vinto le elezioni col centro-destra, ma ha preso poco più dell'8% in Italia, quando due anni fa in Veneto Zaia ha trionfato con quasi l'80% dei voti. Non c'è qualcosa che stride in questi risultati?

«Nella storia della Lega si alternano grandi exploit e cadute di consensi, ma sicuramente la strada da seguire è quella di dare risposte alle persone come governo. Quello che nascerà sarà un governo politico, forte e in sintonia quindi abbiamo le carte in regola per fare un buon lavoro e dobbiamo farlo. Non avremo scuse».

E per il dopo Zaia?

«Non penso a questo, mancano tre anni alle elezioni regionali. Sono concentrata sul mio lavoro e sulle necessità del territorio. Devo risolvere le criticità che ho sulla scrivania e sono tante: ogni volta che portiamo a termine un intervento e lo pubblico sui social vado a leggere i commenti e non mi soffermo su quelli che mi fanno i complimenti ma su quelli dei cittadini ai quali ancora non abbiamo dato una risposta».

Elisa De Berti, vicepresidente della Regione con delega a Trasporti e Infrastrutture



Ristorante
Il Ventaglio

Via Cavour 1
Buttapietra (VR)
Tel. 045 6661372

Seguici su  

Menù di Natale al ristorante

<p style="text-align: center; color: red;">Antipasto</p> <p>Tortino di patate e porcini in fonduta di pecorino di Moliterno al tartufo</p>	<p style="text-align: center; color: red;">Secondi piatti</p> <p>Petto di tacchinella al forno agli agrumi e pepe di Sichuan con patate arrosto</p>
<p style="text-align: center; color: red;">Primi piatti</p> <p>Risotto con zucca e Amarone con castagne flambate al Brandy</p>	<p style="text-align: center;">Tagliata di scottona alla griglia su radicchio di Verona i.g.p.</p>
<p style="color: red;">*</p> <p>Dessert e Caffè</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">€ 58 a persona</p> <p style="color: green;">acqua e vini selezionati dalla nostra cantina inclusi</p>	
<p style="color: red;">*</p> <p>Sorbetto al cucchiaino</p>	



CENE AZIENDALI E DI GRUPPO CON MENÙ PERSONALIZZATI



Rigo: «Superare le divisioni per rilanciare l'economia»

Alla prima legislatura a Palazzo Ferro Fini, **Filippo Rigo** – già presidente di Agsm Lighting e ristoratore di professione – ha dedicato la parte iniziale del suo mandato a conoscere i meccanismi complessi della macchina regionale ancora rallentata dal post-pandemia.

«L'inizio non è stato in effetti dei più semplici – ammette Rigo, eletto nella Lista Zaia – per molte sessioni il Consiglio si è svolto da remoto, rendendo un po' difficile stabilire quelle relazioni personali che sono alla base del lavoro di un Consigliere».

Rigo fa parte della Terza Commissione (attività produttive, agricoltura e caccia) e della Quinta (sanità e sociale). «Ho dato priorità a facilitare le realtà economiche sia come categorie professionali, con la formazione avanzata nel distretto del mobile, l'albo per gli agromeccanici, l'inserimento (ancora da completare: ho appena presentato una mozione alla Giunta su questo) degli specializzandi nelle case di riposo, sia come settori economici. Ad esempio, il settore della coltivazione della pesca che era uno dei simboli dell'agroalimentare veronese e che oggi è in attesa di rilancio. Ci sono state troppe divisioni nel passato fra gli agricoltori e le diverse zone di produzione. Questo non ha favorito il rapporto con la grande distribuzione che ha bisogno di certezze e di logistica. Dobbiamo recuperare il terreno perduto: riproporre l'IGP e valorizzare il nostro prodotto locale sfruttando le potenzialità dell'horca».

«Ma la sfida dei prossimi mesi sarà sull'energia e sulla nostra capacità di produrle senza intaccare paesaggio e produzioni agricole di qualità. La legge regionale approvata al riguardo, con le limitazioni imposte, ma anche con i fondi destinati alle comunità energetiche è l'unica regge regionale che ha retto all'esame della Presidenza del Consiglio e oggi è un modello per altre Regioni». Infine, un impegno extra per quella che sta diventando una vera emergenza, l'autismo nei giovani: «Le statistiche indicano un caso ogni 77 bambini, bisogna intervenire con un'azione corale per aiutare questi ragazzi, le loro famiglie, e permettere un loro inserimento. Possiamo e dobbiamo fare di più».



Bozza: «Autonomia prima di tutto»

Alberto Bozza è alla prima legislatura in Regione dove è, fra l'altro membro della Consulta per lo sport. Un passato da amministratore locale, nella seconda Giunta Tosi a Verona, Bozza mette nel mirino «la priorità, la madre di tutte le battaglie: raggiungere da qui al 2025 l'autonomia del Veneto». **Sanità, impresa, agricoltura, volontariato sono i pilastri del sistema Veneto.**

«Per quanto riguarda la sanità – sottolinea Bozza – occorre innanzitutto varare la riforma delle Ipa e, più complessivamente, utilizzare quei pezzi di autonomia che già abbiamo per riorganizzare in primis il sistema socio-sanitario dentro un quadro di sinergia pubblico-privato. La pandemia ci ha insegnato che ormai è superato il metodo della razionalizzazione delle strutture sanitarie adottato in passato e che, anzi, va sposato il modello di incremento dei servizi socio-sanitari, con la medicina ospedaliera affiancata e supportata dalla



medicina territoriale, dai poliambulatori di quartiere, dal terzo settore socio-sanitario e dai servizi ausiliari e distribuitivi delle farmacie. Il settore privato convenzionato ospedaliero e delle case di riposo va considerato e messo a sistema perché la sua presenza e la sua funzione sgrava anche la sanità pubblica».

Un'emergenza del momento è la situazione economica.

«Il mondo dell'impresa è un vanto del Veneto. Penso all'artigianato e al commercio, penso a comparti trainanti come agro-alimentare, edilizia e infrastrutture. Ci sono i

bandi, ma è prioritario lavorare anche su quello che io definirei uno schema a costo zero: quello della semplificazione normativa. Ecco, occorre sburocratizzare: aiuterebbe a incrementare la produttività delle attività economiche, ma amplierebbe i margini di operatività dello stesso mondo no profit».

Bozza, sport e associazionismo sono un'altra colonna portante del Veneto, con un ruolo che va oltre ai campi da gioco.

«Nello specifico del volontariato uno dei miei impegni è rafforzare l'attuale legge regionale 8 del 2015 sulla promozione dell'attività motoria e sportiva. In concreto occorre destinare più fondi ai bandi che riguardano associazioni e società sportive dilettantistiche e va migliorata, riqualificata e ampliata l'impiantistica sportiva».

Sulla Sanità c'è molto da fare

La Regione Veneto, da sempre ritenuta un'eccellenza in materia sanitaria, manifesta ora della carenze dovute ad una non corretta programmazione soprattutto degli ultimi 10 anni. Se l'eccellenza viene tutt'oggi mantenuta a livello di interventi di alta specialità, la stessa cosa non si può affermare per la medicina territoriale, specie per la rete ospedaliera provinciale e le carenze nel numero di medici. In Veneto sono attivi circa 2900

medici di medicina generale, ma ne servirebbero 3600: in particolare a Verona sono circa 164 le zone carenti. Questo significa che molti cittadini si devono rivolgere, per le prime cure, al pronto soccorso degli ospedali territoriali. Altra grave carenza sono i medici ospedalieri, soprattutto nel reparto di emergenza ed urgenza. Infatti, in Veneto, sono oltre 1200 i medici ospedalieri mancanti. In questi due anni la Regione, anche e soprattutto a seguito delle nostre segnalazioni, ha cercato di sopperire alla carenze con vari interventi, purtroppo non risolutivi se pensiamo che molti medici, soprattutto di medicina generale, sono in età quasi pensionabile. Altro enorme problema, sono le lunghe liste

d'attesa per le visite e gli interventi chirurgici di bassa intensità, ma importanti per la qualità di vita delle persone. Per una cataratta si attendono circa 2 anni. Da una ricognizione effettuata dalla Regione nei primi mesi di quest'anno, sono 400.000 in Veneto le attese, di cui oltre la metà nella nostra Ulss, dove il privato convenzionato copre circa il 50% dei posti letto.

Altra grande battaglia condotta è sulla salute mentale. In Veneto si investe meno che nella media italiana. A Verona mancano 20 psichiatri, psico-

logi, e tecnici della riabilitazione. Il rischio enorme è la istituzionalizzazione della malattia, che viene trattata con assistenza ma senza, appunto, riabilitazione. Ultimo corso fatto è per 6 psichiatri nella nostra ulss9, ma per noi non è sufficiente e continueremo con le nostre istanze. Dopo due anni, comunque, la Regione ha fatto una delibera per la riorganizzazione in Veneto dei servizi sulla salute mentale.



Anna Maria Bigon, consigliera regionale del Partito Democratico

Corsi: «Museo del Vino, turismo e agroalimentare: le mie priorità»

Enrico Corsi, consigliere regionale della Lega, ci spiega cos'è stato fatto finora e le prospettive future.

Quali progetti sono stati portati avanti finora nella legislatura?

«Sono il primo firmatario ed ideatore della legge regionale sull'istituzione dei Musei del Vino. In particolare sto lavorando perché a Verona venga realizzato il primo Museo del Vino d'Italia, che avrà uno sbocco internazionale e che creerà un importante indotto per quanto riguarda il business e il turismo. Altra tematica su cui mi sono battuto è quella inerente la salvaguardia e valorizzazione del Lago di Garda, proprio per questo motivo ho portato avanti la legge regionale



che prevede la pulizia e la salvaguardia delle carene, per evitare che microorganismi esterni possano danneggiare l'equilibrio del nostro importante bacino idrico».

Sul settore agroalimentare invece cosa è stato fatto?

«La pianura veronese è un'importante fucina di prodotti agroalimentari, stiamo lavorando perché vengano trovati nuovi sbocchi sui mercati internazionali, ven-

gano calmierati i prezzi e venga garantita la qualità dei prodotti, arrivando a creare marchi in comune che rilancino anche il marketing territoriale».

Per i prossimi anni cos'ha invece in cantiere?

«Sto portando avanti il progetto perché il Monte Baldo diventi patrimonio Unesco, mi auguro questo avvenga il più presto possibile. Inoltre partirà a breve il progetto sperimentale per creare collegamenti guidati per i turisti del Lago di Garda, una sorte di rete tra Lago, Città, Lessinia e Pianura, ma per fare questo è necessaria una rete infrastrutturale all'avanguardia e stiamo lavorando anche in questa direzione».

Piccinini: «Aiuti per le famiglie»

Tomas Piccinini è entrato in Consiglio regionale in piena emergenza Covid. E come membro della commissione speciale della Regione sulla pandemia è stato praticamente sempre in prima linea. Un banco di prova non da poco: «L'esperienza di quei giorni drammatici ci ha però restituito una grande consapevolezza: il sistema sanitario veneto ha saputo reggere, i cittadini sono stati tutelati, ed abbiamo capito anche i punti di debolezza del sistema che prima, magari, erano nascosti. Alcuni sono oggi di evidenza comune e porteranno a dei cambiamenti profondi: penso al tema, ad esempio, del personale sanitario, medici in primis, che manca perché è stato imposto il numero chiuso a Medicina. Come Regione, ogni giorno lanciamo concorsi per posti vacanti che non trovano risposte perché manca personale qualificato. Queste sono decisioni che la Regione deve subire e che troveranno una soluzione solo tra quattro, cinque anni».

Dall'emergenza covid siamo passati all'emergenza economica...

«Sì, e si tratta della terza grave crisi dal 2009 ad oggi e tutto questo mette in serie difficoltà famiglie e imprese. Ho chiesto alla Regione, e mi batterò per questo, affinché vi siano interventi diretti per controllare l'andamento di alcuni prezzi: non è accettabile che si facciano passare per obbligati incrementi di prezzi che in realtà non sono collegati alle tensioni in atto. C'è una speculazione che sta facendo affari d'oro e che va ridimensionata per non veder precipitare nella povertà moltissime famiglie».

Il Veneto, da anni, non chiede un'addizionale Irpef ai propri cittadini. Si parla della possibilità però che venga ora chiesta, che ne pensa?

«Il Veneto ha preferito nel passato lasciare i soldi nelle tasche dei suoi cittadini. E non si tratta di brucolini: se applicassimo l'addizionale dell'Emilia Romagna, il nostro bilancio avrebbe 300 milioni in più da gestire. Non sono pochi. Mi rendo conto che non è mai bello imporre tasse e della particolare situazione economica. Ma vorrei dire ai miei concittadini che non sono pochi i Veneti in difficoltà: ci sono 500mila nostri concittadini che sono sulla soglia della povertà. Le RSA sono in gravi difficoltà. Rischiamo il collasso. Quindi, personalmente potrei accettare soltanto una eventuale "tassa di scopo" che serva a coprire esclusivamente emergenze ben specifiche, chiare, trasparenti per i contribuenti».



Don Allegri: educare cristianamente

di Marco Danieli

La Scuola Media Don Allegri di Villafranca è nata nel 1983 come istituto paritario cattolico. Un gruppo di genitori villafranchesi, animati dall'allora parroco monsignor **Ireneo Aldegheri**, aveva maturato l'idea di istituire in città una scuola media cattolica a che potesse meglio esprimere l'esigenza di educare cristianamente i propri figli. E l'hanno realizzata, aumentando l'offerta formativa che si presenta alle famiglie che vogliono dare ai figli delle basi culturali che permettano loro di affrontare gli studi successivi, ma anche validi fondamenti morali, etici e religiosi.

Da allora sono passati quasi quarant'anni e la scuola Don Allegri è diventata una realtà che si affianca ad altre scuole secondarie che fanno di Villafranca un importante punto di riferimento per l'istruzione anche per diversi comuni del circondario.

Abbiamo incontrato **Paolo Chiavico**, preside della Scuola, per fare il punto sulla situazione educativa all'inizio del nuovo anno scolastico.

Quest'anno scolastico 2022/23, professor Chiavico, insegnanti e studenti non sono più gravati dalle misure di distanziamento individuale, da mascherine e, soprattutto dalla Dad (didattica a distanza). Come vede questo ritorno alla normalità?

«La scuola è ripartita - risponde il preside - È una grande soddisfazione perché è stato un periodo di grande difficoltà. Siamo riusciti durante la pandemia e col distanziamento a lavorare abbastanza bene sulla piattaforma Microsoft per le lezioni a distanza, che tuttora usiamo per altre attività».



La pandemia ha lasciato degli strascichi nel comportamento dei ragazzi?

«È stato un periodo pesante di cui vediamo i segni ancora oggi, perché i bimbi che arrivano dalle elementari non hanno avuto la possibilità di seguire una didattica efficace per cui ci troviamo un'eredità pesante e complicata da gestire».

Certo, questo per quel che riguarda i riflessi psicologici dei ragazzi. Ma ha notato che adesso gli insegnanti devono affrontare anche dei deficit formativi conseguenti all'eccezionalità del periodo pandemico trascorso?

«Ci siamo accorti che c'è un certo ritardo nell'apprendimento. I ragazzi non sono svegliati, - precisa il Preside - ma c'è molta lentezza e disorganizzazione proprio a causa dell'attività a distanza, come già avevamo messo in conto. È stata un'esperienza senza precedenti e ha colto tutti impreparati, non solo gli studenti, ma anche gli

insegnanti e i genitori».

La mancanza della socializzazione scolastica, il venir meno del rapporto con gli altri ragazzi e soprattutto la vacanza della presenza interattiva dell'insegnante è stata sentita da tutti gli alunni allo stesso modo?

«No, c'è stato qualche alunno che anche durante il lockdown è riuscito a crearsi un'organizzazione personale e a trovarsi bene con la didattica a distanza, ma possiamo dire che la maggior parte degli studenti si è persa strada facendo».

E questo è un bel problema per la scuola che deve cercare di recuperare il tempo perduto?

«Sì, certamente. Anche se ci riteniamo comunque fortunati perché la maggior parte delle famiglie della nostra scuola è riuscita a far fronte alla pandemia, procurandosi gli strumenti necessari e adeguandosi alla situazione, in altri ambiti non è stato così. Noi siamo una scuola media, credo



che per le elementari, il mancato approccio iniziale abbia reso ancora più difficile la situazione».

La Scuola Media Don Allegri oltre alla normale offerta educativa, e ai laboratori che forniscono un servizio di doposcuola gratuito con i docenti del mattino, delle attività pomeridiane di recupero e potenziamento e di ampliamento dell'offerta formativa, ha delle attività supplementari, finalizzate a fornire agli alunni molteplici possibilità di esprimere i propri talenti.

Con l'inizio dell'anno scolastico corrente hanno ripreso a svolgersi regolarmente tutte le attività, comprese quelle complementari?

«Noi siamo ripartiti con tutte le nostre attività che erano già in calendario prima della pandemia, comprese le Scienze motorie. Già quest'estate abbiamo fatto la vacanza studio in Gran Bretagna. Da questo punto di vista siamo ripartiti alla grande con tutti i laboratori e le attività scolastiche. C'è stata anche una bella risposta da parte delle famiglie e dagli studenti alle attività pomeridiane e questo fa intendere che ci sia voglia di fare, di socialità nella maggior parte dei ragazzi e di questo siamo molto soddisfatti».

Indirizzi alle Superiori: proposto il "nautico" sul lago

Mercoledì 19 ottobre nella sala Rossa del Palazzo Scaligero, si sono riunite le commissioni d'ambito per le proposte di nuovi indirizzi scolastici negli istituti secondari di secondo grado veronesi. Sono intervenuti

il vicepresidente della Provincia con delega all'edilizia scolastica, **David Di Michele**, il Provveditore **Sebastian Amelio**, delegato oggi a rappresentare l'Ufficio Scolastico Regionale, diversi sindaci e dirigenti scolastici. Le proposte avanzate dai territori e dalle scuole, verranno inserite in una successiva delibera provinciale. Spetterà poi alla Regione valutare quali nuovi indirizzi andranno avviati dal prossimo anno scolastico 2023/24, tenendo

conto di quanto emerso nelle commissioni.

Per l'Ambito Lago, l'istituto "Luigi Carnacina" ha proposto l'attivazione, a Bardolino, di un indirizzo professionale non ancora presente nell'intero sistema del Garda ma particolarmente legato alle necessità del territorio: servizi in ambito commerciale/turistico con competenze nel settore nautico. Tra gli obiettivi, formare professionisti in grado, ad esempio, di operare nei porti e nei centri nautici sia su aspetti pratici che amministrativi. Una proposta che ha trovato corrispondenza rispetto alle linee guida regionali per il dimensionamento delle istituzioni scolastiche e dell'offerta formativa per il 2023/2024. È stato quindi espresso parere favorevole dal vicepresidente Di Michele, dal Provveditore Amelio e dai rappresentanti dei Comuni presenti. Per l'individuazione degli spazi e dei laboratori per l'eventuale nuovo indirizzo, il vicepresidente ha poi annunciato che verrà completata un'ala oggi non utilizzata dell'istituto scolastico di Bardolino.

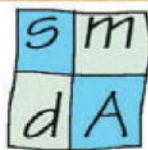
Parere unanime favorevole anche per la seconda **proposta del Carnacina, per la sede di Valeggio**: l'attivazione di un nuovo indirizzo per il settore industria e artigianato con declinazione abbigliamento e moda.

Una richiesta avanzata considerando la presenza dell'accademia Mario Foroni e di numerose aziende tessili a cavallo tra il territorio scaligero e quello lombardo.

L'istituto "Stefani-Bentegodi" ha chiesto di attivare, a San Pietro in Cariano, un nuovo indirizzo di istituto professionale socio-sanitario nell'Ambito scolastico della Valpolicella. Diversi sindaci, anche per la presenza sul territorio di un importante polo ospedaliero, hanno comunicato alla Provincia, nel corso della commissione, la piena disponibilità a individuare spazi adeguati ad accogliere nei prossimi anni il nuovo indirizzo. Rassicurazioni che hanno portato il Palazzo Scaligero, competente per il tema degli spazi scolastici, ad esprimere parere favorevole.

Infine, per l'Ambito di Verona, è stata approvata la proposta del "Ferraris-Fermi" per un nuovo corso serale di indirizzo professionale "Servizi socio-sanitari: odontotecnico".

Non era, invece, soggetta a parere una seconda proposta avanzata dall'istituto "Fortunata Gresner" per un corso IeFP, sempre in città, per la qualifica di "Operatore delle produzioni alimentari - Indirizzo lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali".



Scuola Media
"Don Allegri"

Porte aperte alla scuola media paritaria Don Allegri di Villafranca

Venerdì 25 novembre dalle 17 alle 18 e sabato 3 dicembre dalle 10 alle 12

Il percorso di studi si arricchirà anche del potenziamento musicale con diverse ore pomeridiane di strumento e musica d'insieme. Gli strumenti saranno 6. Da aprile le selezioni per l'accesso.

- Orario scolastico su cinque giorni (senza rientri pomeridiani)
- Una sola lingua straniera (5 ore di inglese potenziato) e lezioni in compresenza con docente madrelingua inglese al mattino (un'ora alla settimana)
- Studio assistito pomeridiano gratuito (doposcuola) con insegnanti di cattedra

- Servizio mensa con fornitura da parte di una ditta esterna certificata
- Laboratori pomeridiani di ampliamento dell'offerta formativa
- Stage all'estero di una settimana con soggiorno in famiglia
- Insegnanti tutor per ogni alunno per seguire con più assiduità gli apprendimenti

- Progetto "Sport per tutti": ampliamento delle attività sportive con l'utilizzo degli spazi messi a disposizione presso gli impianti di Villafranca
- Progetto "Carry each other": consulenza a famiglie ed alunni per prevenire il disagio scolastico e di promozione del benessere psicologico e sociale



Via Rizzini 4, Villafranca di Verona - Tel. 045 6302774 - www.donallegri.it



L'offerta formativa di Appio Spagnolo

Per chi non la conoscesse **Appio Spagnolo** è stata una scuola di formazione professionale nata nel lontano 1910 e poi trasformata nel 1997 in associazione.

L'offerta formativa di quest'anno si arricchisce di importanti nuovi corsi, come ad esempio quello sull'uso della stampante 3D e il corso Autocad, oltre ai consueti percorsi formativi di: disegno e intaglio, decorazione, doratura, informatica, pittura, fumetto, inglese, taglia e cuci e i vari corsi musicali.

Ma oltre a questo Appio Spagnolo fa molto altro, sta infatti realizzando il progetto della prima Biblioteca del Mobile Classico e del Design, che sarà aperta a tutti (professionisti, designer, aziende, studenti e curiosi), conterrà circa 1000 volumi e verrà ampliata nel tempo.

“Un viaggio nel passato per comprendere il presente è questo lo slogan e la filosofia che sto portando avanti”, esordisce il presidente Giampietro Meggiorini, “mi auspico di poter inaugurare



la biblioteca prima delle festività natalizie”. “Cerchiamo di mantenere le origini della scuola facendo conoscere ai ragazzi il territorio”, continua Meggiorini, “organizzeremo dei laboratori della lavorazione del legno per i bambini la domenica mattina, programmeremo anche delle serate/evento, siamo consapevoli che le nuove genera-

zioni non debbano dimenticare le nostre origini”. «Lo scorso anno formativo i numeri sono stati molto positivi, il risultato di 120 iscritti in un periodo ancora funestato dal Covid ci ha sorpreso», conclude il presidente, “quest'anno puntiamo a crescere ancora e l'obiettivo è raggiungere i 150 soci, obiettivo che perseguirò insieme al vicepre-

sidente Gianfranco Guarise e ai consiglieri Anita Masiero, Serena Mantovani e Claudio Galbier.

L'associazione si trova a Cerea in piazza Fratelli Sommariva, per informazioni e iscrizioni è possibile contattare i seguenti recapiti: tel. 0442-82288, cell. 339-1400778, mail: info@appiospagnolo.it.

San Giovanni: mense, aumenti e contributi

Da quest'anno la modalità di erogazione del pasto nelle scuole di San Giovanni è tornata alla normalità. Nelle scuole primarie Ceroni e nelle scuole dell'infanzia Giovanni XXIII e Garofoli è tornata a funzionare anche la cucina interna con la preparazione dei piatti serviti.

Per le scuole primarie Cangrande-Pindemonte si è ritornati ad usufruire dello spazio mensa e per motivi di gestione, mangiano in classe solo le tre classi prime che si trovano nello stesso piano.

L'unica scuola a mantenere il servizio in classe a causa dell'utilizzo dello spazio mensa destinato ancora ad aule, riguarda la primaria Cesari. Considerati i lavori in corso per la nuova struttura ed in accordo con la direzione scolastica, si è convenuto di lasciare le aule come già disposte e quindi servire i pasti in classe come negli anni precedenti. Il costo del pasto per questo servizio che rimane invariato non è soggetto alla riduzione come per le altre scuole, così l'Amministrazione è intervenuta per accollarsi l'intero importo dell'aumento, 0,60 centesimi per pasto. In questo modo tutti i genitori iscritti al servizio avranno lo stesso esborso per il pasto del figlio indipendentemente dalla scuola frequentata.

Stefani-Bentegodi

Ambiente, territorio e persone

L'Istituto di Istruzione Superiore “Stefani Bentegodi” con le sue cinque sedi di Isola della Scala (sede centrale), Buttapietra, Caldiero, San Pietro in Cariano e Villafranca è la scuola ad indirizzo agrario della provincia di Verona. I percorsi di studio, tutti della durata di cinque anni, sono: l'**Istituto Tecnico Agrario**, presente nelle sedi di Buttapietra, Caldiero, San Pietro in Cariano e di Villafranca; l'**Istituto Professionale “Agricoltura e sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane”**, presente a Isola della Scala, Villafranca, Caldiero e San Pietro in Cariano; l'**Istituto Professionale “Servizi per la sanità e l'assistenza sociale”** attivo nella sede di Isola della Scala (anche serale).

A Caldiero vi è anche il **corso serale Tecnico Agrario**; a San Pietro in Cariano vi è anche il **corso serale Professionale Agrario**.

Lo Stefani Bentegodi conta 1700 studentesse e studenti che studiano e apprendono, oltre che nelle aule, nei laboratori, nelle serre e nelle aziende agrarie di ciascuna sede.

Il **Tecnico Agrario** offre una preparazione approfondita nel settore scientifico e tecnologico applicato alla produzione e alla trasformazione dei prodotti agricoli, alla gestione dell'ambiente e del territorio e alla produzione vitivinicola. I diplomati al Tecnico Agrario hanno ottime possibilità di lavoro dopo il diploma. Possono sostenere l'esame per accedere all'Albo professionale dei periti agrari.

Il Professionale “**Agricoltura e sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane**” è orientato alle applicazioni pratiche



delle conoscenze del settore agrario. Al termine degli studi potranno inserirsi velocemente nel mondo del lavoro, oppure scegliere gli studi ITS o universitari. Potranno inoltre sostenere l'esame per accedere all'Albo professionale degli agrotecnici.

Il Professionale “**Servizi per la sanità e l'assistenza sociale**” prepara a diventare operatori qualificati nel settore della cura e del sostegno delle persone con particolari bisogni attraverso lo studio di materie di tipo psicologico, sociale e sanitario. Prepara a agire concretamente nel mondo dell'infanzia, in quello delle disabilità, delle fragilità legate all'emarginazione e degli anziani. Dopo il diploma, gli studenti potranno continuare gli studi all'università, frequentare i corsi regionali per la qualifica di Operatore Sociosanitario (frequenza che può iniziare anche prima del diploma), inserirsi nelle cooperative sociali e nel vasto mondo dell'assistenza alla persona.

Lo Stefani Bentegodi propone inoltre numerosi progetti che ampliano l'offerta formativa. Sono progetti sportivi, scambi linguistici, attività di accoglienza, inclusione e orientamento, visite guidate, viaggi di istruzione, attività teatrali, percorsi naturalistici.



www.stefanibentegodi.edu.it

ISOLA DELLA SCALA Viale Rimembranza, 53
Tel. 045 7300252/639
PROFESSIONALE AGRARIO E PROFESSIONALE SOCIO SANITARIO

sabato 5 novembre ore 15.30 - 17.30

sabato 19 novembre ore 15.30 - 17.30

BUTTAPIETRA Via dell'Agricoltura, 1
Tel. 045 6660235
TECNICO AGRARIO

sabato 12 novembre ore 14.00 - 16.30

CALDIERO Viale della Stazione, 1
Tel. 045 7650182
PROFESSIONALE AGRARIO E TECNICO AGRARIO

sabato 5 novembre ore 15.00 - 17.30

giovedì 10 novembre ore 09.00 - 12.00

sabato 26 novembre ore 15.00 - 17.30

SAN PIETRO IN CARIANO Via Speri, 6
Tel. 045 7701594
PROFESSIONALE AGRARIO E TECNICO AGRARIO

domenica 13 novembre ore 10.00 - 12.00

VILLAFRANCA Via Ospedale, 1
Tel. 045 6300393
PROFESSIONALE AGRARIO E TECNICO AGRARIO

sabato 5 novembre ore 14.00 - 17.00

domenica 20 novembre ore 14.00 - 17.00

OPEN DAY
NOVEMBRE 2022

www.stefanibentegodi.edu.it

TECNICO AGRARIO - PROFESSIONALE AGRARIO - PROFESSIONALE SOCIO-SANITARIO

Angelo Berti: Un futuro nell'enogastronomia e nell'accoglienza

L'Istituto professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "A. Berti" forma cittadini consapevoli e professionisti preparati a lavorare a livello nazionale, europeo ed internazionale. Le diverse figure professionali in uscita coprono le richieste territoriali relative ad una varietà di professionisti che vanno dal diploma di operatore della formazione professionale allo specializzato post - diploma dell'Istruzione Tecnica Superiore.

L'Istituto è presente ed attivo nel tessuto territoriale cittadino, regionale e nazionale attraverso la **partecipazione ad eventi e manifestazioni in collaborazione con enti pubblici**; a tal proposito si ricordano tra le manifestazioni più significative: l'evento di scambi di auguri natalizi del Prefetto al mondo dell'imprenditoria e alla cittadinanza veronese, l'inaugurazione della mostra permanente Dario Fo e Franca Rame presso l'Archivio di Stato, il convegno della Guardia di Finanza, la Festa della Polizia di Stato,



Alcuni allievi dell'Istituto Berti impegnati in eventi: sopra, AperinTorre e, a destra, una cena in Prefettura

la collaborazione con il Comitato del Bacanal del Gnoco ed il "Pranzo della legalità" organizzato dall'associazione Libera in collaborazione con la Rete Stei.

Nel mondo del lavoro L'I.P.S.E.O.A. "A. Berti" intrattiene ottimi rapporti con le aziende del territorio anche attraverso lo strumento del PCTO (ex Alternanza scuola-lavoro), promuovendo l'incontro diretto studente-aziende mediante



Job-Day; nel settore professionalizzante di riferimento promuove iniziative di formazione ed aggiornamento del personale e la partecipazione a concorsi e competizioni riportando risultati

lusinghieri (Miglior giovane chef d'Italia 2013, miglior Istituto Alberghiero d'Italia 2015, Cooking Quiz - ALMA 2018) anche grazie all'impegno profuso sia dai docenti che dagli alunni nel lungo percorso della preparazione alle competizioni. La scuola collabora con: FederAlberghi Verona per "la giornata dell'albergato-

re", con la Soprintendenza Archeologia di Verona, con lo IAT di Soave, con l'Italian Diplomatic Academy di Verona e con Confartigianato per lo stand all'interno del

Vinitaly.

Nel settore del sociale l'Istituto prosegue con il Corso serale, **promuovendo professionalizzazione per gli adulti occupati, inoccupati o disoccupati**, e la Scuola per detenuti presso la Casa Circondariale di Montorio, organizzando eventi e manifestazioni all'interno dell'Istituto di pena per sensibilizzare al futuro reinserimento sociale, lavorativo e professionale dei detenuti. Inoltre l'I.P.S.E.O.A. "A. Berti" organizza **corsi per persone in difficoltà** (Corso per diabetici, per non vedenti) in collaborazione con le rispettive Associazioni nella scia della consolidata tradizione di accoglienza ed inclusione degli studenti disabili nei corsi diurni. Nell'ottica del miglioramento continuo dell'offerta formativa l'Istituto organizza scambi con Istituti siti in Germania, Austria, Spagna e Francia ne partecipa ai PON sull'Alternanza Scuola Lavoro all'estero.

Il Piano dell'Offerta Formativa è fortemente orientato

verso gli obiettivi della promozione dell'autostima degli alunni, della salute e del benessere di tutte le persone che lavorano nella scuola, della collaborazione con le famiglie e con le strutture territoriali.

L'I.P.S.E.O.A. "A. BERTI" ATTIVA DUE PERCORSI FORMATIVI.

Percorso quinquennale di istruzione professionale che porta al Diploma di "Tecnico per i Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera" con le seguenti articolazioni professionali:

- ✓ Enogastronomia cucina
- ✓ Enogastronomia: opzione Arte Bianca e Pasticceria
- ✓ Sala e Vendita

Percorso triennale di formazione professionale regionale che porta al Diploma di Qualifica professionale con le seguenti articolazioni:

- ✓ Preparazione pasti
- ✓ Sala e bar.

Istituto Alberghiero Angelo Berti

www.berti.edu.it - orientamento@berti.edu.it - Via A. Berardi 51, Verona - Tel. 045 569443

con sedi a: SOAVE viale della Vittoria, 93 - CALDIERO via Stazione, 1



TRE ANNI
QUALIFICA REGIONALE
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
QUARTO ANNO
QUALIFICA REGIONALE
TECNICO DELLA RISTORAZIONE

SCUOLA APERTA

SEDE DI CHIEVO:

SABATO 3 DICEMBRE 2022

ore 9.30 - 12.30

SABATO 21 GENNAIO 2023

ore 9.30 - 12.30

SEDE DI SOAVE

SABATO 17 DICEMBRE 2022

ore 9.30 - 12.30

SABATO 14 GENNAIO 2023

ore 9.30 - 12.30

CINQUE ANNI

DIPLOMA

TECNICO DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

INDIRIZZI:

ENOGASTRONOMIA
SERVIZI DI SALA E VENDITA
ARTE BIANCA E PASTICCERIA
ACCOGLIENZA TURISTICA

È ATTIVO UN **CORSO SERALE**
PER IL DIPLOMA DI TECNICO
DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

TUTTI I PERCORSI
QUINQUENNALI CONSENTONO
L'ACCESSO ALLE FACOLTÀ
UNIVERSITARIE

POST-DIPLOMA ITS TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI, TRASFORMAZIONI E DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI AGRARI, AGROALIMENTARI E AGROINDUSTRIALI

X mode

abbigliamento - arredo casa - tendaggi
tappeti - materassi - poltrone relax



**ABBIGLIAMENTO
UOMO E DONNA**

Anche con Taglie forti



**NUOVO REPARTO
RELAX**

*Poltrone Relax
Materassi in pronta consegna.
Fuori misura 10 giorni
Reti elettriche*



**TENDAGGI
INTERNI**

*Con rilievo misure
Confezionamento e
Montaggio
Scelta di oltre 2.000
tessuti sempre aggiornati*



Fissa oggi il prezzo delle tue tende da interni o esterni l'installazione la faremo quando vuoi

CA' DEGLI OPPI (VR) - VIA CADALORA, 46 - Tel. 045 7130096

www.xmode.it

seguici su:



LE RICERCHE DEI LABORATORI LARIX

Integrazione naturale per favorire la memoria e le funzioni cognitive

L'invecchiamento è il risultato della continua interazione tra i meccanismi biologici e fattori esterni.

Sebbene invecchiamento non sia sinonimo necessariamente di malattia, con l'età aumentano sia il deterioramento delle funzioni cellulari sia il rischio di sviluppare patologie poiché le risposte delle cellule del corpo e del cervello diventano sempre meno efficienti. L'invecchiamento è infatti caratterizzato da un graduale e permanente accumulo di danni cellulari, cambiamenti strutturali dei neuroni che diminuiscono progressivamente di numero, riduzione funzionale degli organi e dei tessuti e neuro-infiammazione che tende a diventare cronica.

I progressi della medicina e della prevenzione degli ultimi 10 anni hanno portato a un notevole incremento dell'aspettativa di vita della popolazione, con conseguente aumento dell'incidenza di problematiche legate all'invecchiamento, tra le quali il declino cognitivo e tutte le varie tipologie di demenza a progressione più o meno veloce.

Esistono diverse forme di demenza:

- **Deficit cognitivo lieve:** le capacità cognitive sono al di sotto di quelle attese per età e scolarità, ma non tanto gravi da interferire con le attività quotidiane.
- **Demenza fronte temporale:** caratterizzata da atrofia dei lobi frontale e temporale, con i conseguenti disturbi del comportamento e del linguaggio. L'insorgenza è tra i 40 e i 65 anni di età.
- **Malattia di Alzheimer:** caratterizzata da atrofia cerebrale progressiva e irreversibile che si espande a tutto il cervello comportando perdita di memoria, declino cognitivo, disturbi comportamentali ed impossibilità ad effettuare le normali attività quotidiane.

COME FAVORIRE UN INVECCHIAMENTO SANO E FISIOLÓGICO

L'invecchiamento cellulare può essere attivamente rallentato adottando uno stile di vita sano, sia fisicamente sia mentalmente; in quest'ultimo caso, ad esempio, tenendo allenata la mente con giochi di memoria.

Anche una corretta alimentazione aiuta a prevenire la comparsa di danni cellulari. La relazione tra diabete, malattie cardiache, obesità, ipertensione e danno alle cellule cerebrali è ormai scientificamente avvalorata. Alcuni alimenti, soprattutto di origine industriale, addizionati con coloranti o conservanti, possono contenere sostanze con un potenziale tossico sui neuroni. Una dieta dovrebbe essere ricca in micronutrienti, vitamine e minerali e contenere equilibrate quantità di acidi grassi poli-insaturi: Omega-3, Omega-6.



Infine, ma non per questo meno importante, esistono notevoli evidenze scientifiche per cui una dieta appropriata associata ad una **INTEGRAZIONE MULTI-ELEMENTO** rappresenta una strategia efficace per combattere le neuro-infiammazioni.

Qui di seguito l'elenco di alcuni principi attivi per promuovere la salute dei nervi e del cervello.

- **HERICIUM ERINACEUS:** un recente studio giapponese ha dimostrato un effetto migliorativo sulle capacità cognitive di pazienti con demenza moderata di età compresa tra i 50 e gli 80 anni.
- **CURCUMINA:** antiossidante; riduce lo stress ossidativo cellulare.
- **METILCOBALAMINA:** diversi studi scientifici correlano il deficit di vit. B12 con una maggiore probabilità di sviluppare demenza, atrofia cerebrale e Alzheimer.
- **PALMITOIL - ETANOLAMIDE (PEA):** fosfolipide con funzioni neuroprotettive, antinfiammatorie e antidolorifiche.
- **QUERCETINA:** possiede marcate proprietà antiossidanti e neuroprotettive.
- **FOSFATIDIL SERINA:** antiossidante. Supporta le funzioni cognitive e motorie.
- **ACIDO LIPOICO:** effetto antinfiammatorio e neuroprotettivo.

Non dimentichiamo, infine, il ruolo chiave svolto dai **PROBIOTICI**. Esistono importanti evidenze sulla correlazione tra la salute del microbioma intestinale e lo sviluppo di malattie neurodegenerative.

Bibliografia

- Szczechowiak K, et al. Diet and Alzheimer's dementia - Nutritional approach to modulate inflammation. *Pharmacy Biochem Behavioral*. 2019 184:172743. doi:10.1016/j.pbb.2019.172743.
- Spence JD. Metabolic vitamin B12 deficiency: a missed opportunity to prevent dementia and stroke. *Nutritional Res*. 2016 36(2):109-16. doi:10.1016/j.nutres.2015.10.003.
- Zhu X, et al. the Relationship Between the Gut Microbiome and Neurodegenerative Diseases. *Neurosci Bull*. 202137(10):1510-1522. Doi:10.1007/s12264-021-00730-8.
- Li JC, et al. Neurohealth Properties of Hericium erinaceus Mycelia Enriched with Erinacines. *Behave Neuro*. 2018;
- Lewis JE, et al. The effects of twenty-one nutrients and phytonutrients on cognitive function: a narrative review. *J Chin Transl Res*. 2021 Aug 4.

In arrivo oltre 300mila euro del PNRR per la digitalizzazione

Cablaggi in tutto il paese

Il Comune di Cerea è riuscito ad accedere a contributi PNRR, fino a 337 mila euro, per digitalizzare i servizi dell'ente. Una novità di cui potranno trarre beneficio i cittadini, che potranno accedere ai servizi online, senza doversi recare agli sportelli comunali.

«Tra le varie iniziative che metteremo in campo ci sarà il restyling completo del sito comunale, per renderlo più accessibile e facile da utilizzare. Sarà inoltre l'occasione per integrarlo con le piattaforme di identità digitale: sarà infatti possibile accedere ai servizi disponibili tramite SPID, Carta d'identità elettronica (CIE) ed eIDAS per i cittadini degli altri stati membri UE», spiega il sindaco Marco Franzoni.

Sono 37 i servizi che verranno resi disponibili tramite l'app IO (gratuita e scaricabile dallo store Apple o da Google Play per Android). Cittadini, imprese e professionisti potranno così richie-



Marco Franzoni sindaco di Cerea

dere un appuntamento con gli uffici direttamente online, l'accesso agli atti, un permesso di occupazione del suolo pubblico, una pubblicazione di matrimonio, di partecipare a un concorso e molto altro ancora. Inoltre, a partire dal

quarto trimestre del prossimo anno, sarà possibile ricevere digitalmente l'avviso di pagamento dei tributi e delle multe per violazione del codice della strada, con un risparmio rispetto all'invio tradizionale.

Il finanziamento consentirà al Comune di formare il personale alla transizione digitale e di passare alla tecnologia Cloud per quanto riguarda i software gestionali utilizzati dell'ente, con l'obiettivo, aggiunge Franzoni, «di conseguire un risparmio economico in termini di licenze e

apparecchiature, ridurre l'impatto ambientale e avere un alto grado di sicurezza informatica nella protezione dei dati dei cittadini».

Il sindaco evidenzia: «Il fatto che a Cerea sia stata riconosciuta la massima contribuzione possibile è una grande soddisfazione. Dopo i 3,5 milioni di euro del PNRR ottenuti per sette progetti di rigenerazione urbana, abbiamo la possibilità di creare le condizioni per proiettare il nostro Comune nel futuro, all'insegna dell'innovazione».

Opere pubbliche

Auditorium, terminati i lavori di riqualificazione



Il sindaco Marco Franzoni, Martina Farronato, consigliere con delega alla Cultura, e l'assessore al Patrimonio Stefano Brendaglia in sopralluogo all'Auditorium

Si sono conclusi i lavori all'auditorium di Cerea, in via Battisti. L'edificio nei giorni scorsi ha riaperto i battenti, tornando ad accogliere le attività delle associazioni del territorio.

L'importante intervento di manutenzione, atteso da anni e realizzato dal Comune, ha riguardato la posa di un nuovo tendaggio oscurante, in tessuto ignifugo, e di pannelli fonoassorbenti. I lavori, del costo totale di oltre 40mila euro, sono stati l'occasione inoltre per adeguare la sala da un punto di vista normativo e per ricollocare le poltroncine, con l'allargamento dei gradini laterali. «È stato così riqualificato uno dei cuori culturali della nostra comunità, in cui vengono svolti numerosi eventi, in collaborazione con l'Università del tempo libero e altre realtà cereane, con convegni, dibattiti, presentazione di libri. Una struttura facilmente accessibile sia da un punto di vista economico che logistico, che ora torna finalmente a splendere», ha dichiarato il sindaco Marco Franzoni.

Festival della musica popolare a Bovolone in Villa Panteo

di Claudio Bertolini

Il canto popolare come le danze, sono espressione di cultura delle classi subalterne, di cui testimonia i sentimenti, le aspirazioni e le lotte, in Italia sono legate alle culture regionali e sotto regionali ed a quella civiltà prevalentemente agricola rintracciabile nel nostro paese prima che iniziasse il processo di industrializzazione.

La musica e le danze popolari sono vecchie quanto l'umanità. La musica e le danze popolari sono sempre state un oggetto d'uso, proprio come un rito battesimale, un'usanza nuziale, un costume tradizionale, la lingua regionale, le antiche leggende e l'architettura regionale. La musica e le danze popolari fanno parte dell'arte popolare. Non si trattava dell'espressione individuale di un singolo artista, ma di un'espressione collettiva di emozioni comunemente riconosciute.

Bovolone per quattro domeniche, il 20 e 27 novembre e il 4 e 11 dicembre ospiterà il "Festival della musica popolare" nel parco di Villa Panteo Zampieri organizzato dall'Associazione "La Quercia" e che vedrà la collaborazione del gruppo Folcloristico "El Païr" di Bovolone. «Questa iniziativa - sottolinea Adriano Bissoli Presidente della Quercia - vuole essere un momento culturale e di spettacolo all'insegna delle nostre tradizioni dove attraverso il Gruppo Folcloristico El Païr tutto questo sarà possibile».

«Un invito quindi - conclude Bissoli - lo rivolgo a tutta la cittadinanza e a tutte quelle persone che vogliono riscoprire tradizioni e folclore attraverso questo festival».

La manifestazione si terrà nei pomeriggi domenicali dalle ore 16 alle 18 ed è aperto a tutti. Coppie o singoli, amici e simpatizzanti che volessero passare un paio d'ore divertendosi ballando e cantando e in ottima compagnia assieme al gruppo folcloristico El Païr o altri che animeranno questo festival, non possono mancare a questo grande appuntamento.

Per informazioni: associazione LA QUERCIA Villa Panteo Zampieri Via Mazzini, 3 Bovolone (Vr) Tel. 340 6813144 - 347 4712979.



La bellezza abbraccia il benessere

IL Centro Estetico In Line Centro Fitness in attività dal 1992 rappresenta con il Centro sportivo l'anima del Club Le Fontanelle cercando ogni giorno di offrire benessere attraverso le competenze specifiche e l'attenzione alle esigenze particolari di ogni persona.

IL CENTRO ESTETICO. I punti di forza del nostro centro estetico sono l'esperienza la professionalità e la completa disposizione che mette nei confronti della clientela. Da sempre sceglie di utilizzare linee di alta cosmesi "Sothys, Guinot, Rhea" presenti negli istituti di bellezza e spa in tutto il mondo.

Numerosi sono i servizi di estetica avanzata nei trattamenti viso e corpo pensati sia per donne e uomini Dove possiamo anche avvalerci ove bisogno dell'aiuto di tecnologie innovative e performanti, pensate e cucite su misura dell'obiettivo finale del cliente: un obiettivo prefissato inizialmente mediante un



check-up gratuito che mettiamo a disposizione.

Da più di vent'anni lo slogan che ci rappresenta è "perdita 5 cm garantiti" una grande responsabilità che è diventata il punto di forza del nostro lavoro. Il nostro trattamento "Nuvola" è sempre gettonatissimo per i suoi benefici di relax e distensione.

Inoltre il nostro percorso d'acqua ha un'area spa con sauna, bagno turco, idromassaggio e zona relax è sempre un bel regalo che ci si può fare o regalare abbandonandosi come in un Oasi di

relax.

Numerose sono le proposte anche per la nostra estetica "classica": pedicure e manicure, smalto semi permanente, epilazione anche con luce pulsata, trucco, Colorazione ciglia, laminazione ciglia e quest'anno abbiamo inserito anche il trucco semipermanente e microblading.

Se chiedono qual è il segreto del nostro successo? Rispondiamo che il momento della vita dove i verbi "lavorare" ed "amare" si incontrano insieme danno tutto ciò che serve per il nostro lavoro.



Club Le Fontanelle
il benessere a portata di tutti!

Fitness 0442 333235
Estetica 0442 333236

www.clubfontanelle.com

Via Cavamento 27, Cerea (VR)

Come organizzare un buon matrimonio

Si è vero organizzare un matrimonio è una cosa davvero complessa. Non sapete come fare? Non preoccupatevi troppo, inizieremo a guidarvi passo dopo passo verso il giorno che probabilmente ricorderete per il resto della vostra vita. Organizzare un matrimonio non è come giocare a nascondino, per questo che qui potrete trovare tanti consigli utili per non scordare nulla. L'abito da sposa e lo smoking per l'uomo, le confezioni per le bomboniere (e ovviamente, le bomboniere!), le composizioni floreali e i vari addobbi, l'acconciatura della sposa, il luogo, il ricevimento,

sono solo alcuni esempi tra le altre cose di cui bisogna tener conto per organizzare un matrimonio. È risaputo che una tra le cose che più costa quando bisogna organizzare un matrimonio è l'abito da sposa. Gli abiti da sposa hanno una fascia di prezzo davvero molto ampia, dovuta al fatto che esistono migliaia di case di moda e altrettante collezioni, tutte firmate da svariati designer della moda. L'abito da sposa è una delle cose che conta di più per una ragazza che si appresta ad affrontare questo grande passo e rimarrà per sempre uno degli oggetti più significativi della sua vita. La bomboniera è un oggetto molto importante infatti, oltre agli album fotografici del matrimonio, sono uno dei pochi ricordi che rimarranno del giorno più importante della tua vita. Composizioni floreali. I fiori colorano, profumano e rendono più caldo, accogliente e familiare l'ambiente, ma costano molto! Allora perché non fare una bellissima figura con gli invitati puntando su composizioni non floreali? Piccole composizioni con particolari cura-



ti nei minimi dettagli che renderanno la location del tuo matrimonio originale e bellissima! La scelta del ristorante nel quale tenere il ricevimento nuziale è una delle questioni delle quali ci si deve occupare con maggiore anticipo: prima si affronta questo aspetto, infatti, e meglio è. Solitamente si consiglia di muoversi

con il dovuto preavviso, anche un anno prima, in modo tale da poter avere più scelta per quanto riguarda le date disponibili e soprattutto, per non doversi occupare della questione nei frenetici mesi precedenti il matrimonio. La torta nuziale è la regina di ogni ricevimento di matrimonio e insieme al buffet dei dolci e alla con-

CALESSE VIAGGI

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

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

Oggi

Sposi

BIGLIETTERIA AEREA, MARITTIMA E FERROVIARIA

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

Via Garibaldi, 5 - BOVOLONE (VR)
Tel. 045 6901747
email: calesseviaggi@gmail.com - www.calesseviaggi.it





**Pasticceria
DA GIULIANO**





RINFRESCHI per:

MATRIMONI BATTESIMI COMUNIONI CRESIME

e dolci per soddisfare ogni vostra esigenza

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



fettata, ha il compito di concludere la parte formale dei festeggiamenti. Proprio per questo, oltre che di ottima qualità, deve essere anche molto bella e scenograficamente d'effetto. Il taglio della torta nuziale è uno dei momenti più importanti del ricevimento e costituisce l'ultimo set fotografico ufficiale. Ad essa va dato grande risalto riservandole uno spazio dedicato e una decorazione d'effetto. Per creare un bellissimo effetto sorpresa, il taglio della torta sia allestito in un posto diverso da quello in cui

si è svolto il ricevimento. Le fedi nuziali d'oro: la scelta più classica ma mai démodé, anche perché è possibile scegliere tra varie colorazioni dell'oro. Oro giallo, bianco, rosa, combinazioni tra oro e altri metalli; per quanto l'oro sia l'emblema della tradizione, non si può negare la sua versatilità. Un buon orefice saprà consigliarvi. Il bouquet di fiori. Deve essere sempre in accordo con i colori scelti come tema, o con i colori di alcuni particolari dell'abito da sposa (ad esempio le scarpe, un laccetto...) il

bouquet di fiori è comunque un ornamento molto personalizzabile dai gusti della sposa. Per il bouquet di fiori ci si può muovere anche solo un mese prima, in quanto non è composto (salvo eccezioni dovute ai gusti) da fiori particolarmente difficili da reperire. Affidandovi al vostro fioraio di fiducia avrete un bellissimo bouquet da sposa! Probabilmente in questo articolo nel qual piano piano state capendo come organizzare un matrimonio, avrete già letto svariate volte quanto siano importanti gli album fotografici per un matrimonio. Infatti l'album del matrimonio è quella cosa che nel corso della tua vita sfoglierete in svariate occasioni, ricordando insieme agli amici di sempre e ai vostri parenti di quanto sia stato bello il giorno del vostro matrimonio! E il video? Negli ultimi anni, sta andando molto di moda il film del matrimonio: in questo cortometraggio sono presenti le scene salienti della giornata, dal trucco della sposa alle in-

terviste ai parenti, dalle panoramiche suggestive della città dove si terrà la cerimonia fino al fatidico sì. Far girare al team del vostro fotografo un film della giornata, può costare un pò di più sul preventivo, ma ne varrà sicuramente la pena. Pensate quanta emozione susciterà riguardarlo insieme ai vostri figli e nipoti tra qualche anno! Ora che sapete come organizzare un matrimonio, è arrivato il momento di organizzare un'ultima cosa, che molto probabilmente è la più bella e divertente: il viaggio di nozze! I periodi più gettonati per partire, si

sa, sono i periodi estivi (da Giugno a Settembre solitamente) e il periodo natalizio: partire in questi periodi potrebbe pesare molto alle vostre tasche, in quanto sono periodi "caldi". Partendo ad esempio all'inizio del mese di Giugno e dopo la metà di Settembre risparmierete molto. Rivolgersi ad un'agenzia di viaggio vi farà risparmiare molto tempo sulle prenotazioni varie (hotel, aereo, documenti...). Questi sono solo alcuni consigli utili per il giorno più bello, a questo punto non ci resta che augurare buon matrimonio a tutti!



Tosi Gioielli



Bovolone (Vr) Via Garibaldi, 31 - Tel. 045 7100490

**Fedi nuziali... testimoni di un amore eterno.
Un gioiello prezioso che indosserete tutta
la vita, simboleggerà la vostra decisione,
la vostra fedeltà e l'amore che vi unisce.**



Da 50 anni al servizio dei nostri clienti

e mail: tosigioielli@libero.it



Tosi Gioielli

Investimenti in paese per i giochi e anche per l'arredo urbano

Più soldi per parchi e verde

Il Comune di Oppeano investe su più fronti per migliorare l'arredo urbano in centro e nelle frazioni, con un occhio di riguardo verso i bambini. Lo stanziamento maggiore, di oltre 23mila euro, ha riguardato infatti l'acquisto di sette nuove giostrine per i parchi della città. Per rendere più accoglienti le aree verdi e dare un forte messaggio sociale, l'amministrazione comunale ha inoltre stabilito di posizionare cinque panchine rosse, divenute simbolo della violenza contro le donne.

«Uno dei nostri principali obiettivi, da sempre, è quello di garantire attenzione verso il decoro urbano a Oppeano. Per questo investiamo costantemente risorse per rendere sempre più accoglienti e accessibili le aree pubbliche del nostro territorio, per le famiglie, per gli anziani e per i più piccoli», afferma il sindaco Pierluigi Giaretta, che sottolinea: «Le panchine rosse sono un segno tangibile del nostro impegno contro la vio-



lenza sulle donne, una piaga sociale che viene ricordata ogni anno in occasione della Giornata internazionale che ricorre ogni 25 novembre. Le panchine rappresentano un monito tutto l'anno. Nel 2021, in collaborazione con il Centro antiviolenza Legnago Donna e l'associazione Cuore di Donna di Legnago, abbiamo inaugurato la prima in piazza Giovanni Falcone, a Vallese. Prossimamente installeremo le altre cinque

nei parchi comunali di Oppeano, Vallese, Ca' degli Oppi, Villafontana e Mazzantica». «Per quanto riguarda invece le giostrine - aggiunge il consigliere con delega al verde pubblico Andrea Trazzi - abbiamo previsto di sostituire alcune strutture rovinate e di installarne altre ex novo. Sappiamo che sono interventi molto richiesti dalle famiglie, per questo monitoriamo con regolarità la situazione nei parchi e, compatibilmente con

le risorse economiche, interviene inserendo nuovi giochi. Le giostrine sono sicure e a norma, il decoro delle aree verdi passa anche da questo tipo di attenzioni». Verranno collocate un'altalena con due seggiolini e una torretta con scivolo nell'area verde di via Silvio Pellico, un'altalena nel parco di via Mascagni e un'altra nel giardino di via Carlo Alberto Dalla Chiesa, dove verrà installata anche una giostrina tonda che potrà accogliere fino ad otto bambini. Un'altalena verrà inserita anche nell'area verde di via Pontida, mentre nel parco di via Primo Maggio troverà spazio una nuova torretta con scivolo. Nell'ambito dell'intervento inoltre verranno posati in totale circa 80 metri quadrati di tappeti antitrauma, per mettere in sicurezza le aree gioco.

L'amministrazione comunale ha infine previsto l'acquisto di nuovi cestini che sostituiranno quelli danneggiati lungo le strade e nei parchi del territorio di Oppeano.

Barriere architettoniche

Bonus del 75% anche per servoscala e pedane

Nel 2022 i contribuenti che sosterranno spese relative a interventi finalizzati al superamento e all'eliminazione delle barriere architettoniche potranno accedere a detrazioni fiscali con possibilità di cessione del credito o di sconto in fattura della misura del 75%.

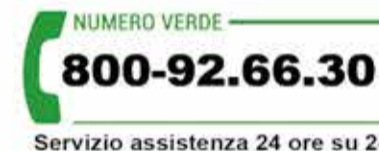
Gli interventi agevolabili sono tutti quelli, realizzati su edifici già esistenti, direttamente finalizzati al superamento e all'eliminazione delle barriere architettoniche, purché rispondenti ai requisiti di cui al DM 236/89. «In questa categoria rientrano anche i servoscala, siano essi poltroncine o pedane, e le piattaforme levatrici - afferma

Emiliano Baldi, titolare di BIME Elevatori di Castel d'Azzano -. La nostra azienda è sicuramente disponibile ad applicare lo sconto in fattura o la cessione del credito per questa tipologia di interventi». 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. Il contribuente/committente può optare in qualsiasi caso, in alternativa alla detrazione quinquennale dal reddito, per lo sconto in fattura o per la cessione diretta del credito.



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

Non aver paura di uscire dalla tua gabbia dorata



Un tempo si diceva ai ragazzi “Te si comodo” e non era un complimento. Negli ultimi anni si parla di comfort-zone per giustificare l’incapacità a prendere delle decisioni e a fare dei cambiamenti. La Psicologia Comportamentale definisce la comfort-zone come: “La condizione mentale in cui la persona agisce in uno stato di assenza di ansietà, con un livello di prestazioni costante e senza percepire un senso di rischio”. Cosa significa nella realtà dei fatti questa definizione? La comfort-zone identifica uno stato psicologico in cui tutto può sembrare familiare, una zona nella quale

nimo e i contesti in cui possiamo agire sono già conosciuti e prevedibili. Credo che detto così tutti vorremmo poter stare in una situazione che non ci crea nessuna difficoltà. Il vero problema infatti, non è tanto restare nella propria zona di comfort, ma cadere nell’abitudine di fare sempre le medesime scelte, di adottare sempre le strategie più familiari anche se non sono le più utili, limitando le proprie opportunità verso cambiamenti che potrebbero rendere la nostra vita più soddisfacente e felice. Uscire dalla zona di comfort diventa quindi un passaggio obbligato se la nostra vita non ci soddisfa, non ci rende felici, non stiamo raggiungendo gli obiettivi che abbiamo a cuore. Rimanere ancorati nella nostra comfort zone per molto tempo ci ingabbia in una vita prevedibile, gestibile, controllabile, conoscibile rendendo la nostra vita piatta e senza stimoli. A volte la nostra comfort-zone può diventare la nostra prigione perché non si cresce, non si evolve, non si cambia.

Cosa possiamo quindi fare per poter uscire, a poco a poco, da

questa modalità?

– Concentrati su un contesto e un’azione specifica che vorresti fare: parlare con qualcuno con il quale non senti di avere il coraggio di fare la prima mossa, oppure sederti a leggere qualcosa di più complicato del solito. Può sembrare fastidioso o addirittura spaventoso, ma cerca di prestare attenzione al fatto che in realtà stai compiendo un gesto di affetto verso te stesso concedendoti un’occasione per stare meglio nel futuro;

– Sicuramente ti verranno in mente dei motivi per i quali non vale la pena compiere quel gesto, ma è il momento di essere onesti: è proprio la verità? Se fosse un’altra persona a giustificarsi in questo modo, le crederesti? Puoi accorgerti se ci sono degli argomenti ricorrenti che ti impediscono di fare ciò che desideri;

– Prima di metterti alla prova pensa alle strategie che ti potrebbero facilitare: per esempio, potresti riuscire ad affrontare quella lettura difficile se avessi una poltrona comoda, il cellulare lontano ed un sottofondo musicale adatto;

– Affronta la tua preoccupazione con l’immaginazione: se ti spaventano le conseguenze, usa un momento in cui ti senti calmo per prendere in considerazione lo scenario peggiore che potrebbe capitare ed immagina cosa potresti fare in quel caso. Scoprire che avresti comunque delle risorse che ti renderebbero capace di affrontare la situazione, potrebbe rivelarsi di grande efficacia per abbassare

il livello di ansia;

– Infine: buttati! E’ sempre necessario un atto di coraggio prima di fare qualcosa di nuovo ed è proprio questo che rende quel gesto così speciale: tentare ti darà la soddisfazione di sapere di stare giocando la tua vita con tutte le tue carte.

Imparare ad uscire dalla nostra comfort-zone ci dà l’opportunità di crescere e imparare perché ci permette di:

- sperimentare noi stessi in altri luoghi o situazioni.
- conoscere meglio noi stessi, le nostre reazioni e le nostre emozioni
- scoprire nuove parti di sé

- scoprire nuove possibilità di Essere
- scoprire nuove possibilità di agire
- individuare le nostre risorse
- apprendere il nuove modalità di affrontare la vita
- cambiare ed evolvere
- credere di più in se stessi e nelle proprie capacità
- accrescere l’ autostima

Questo processo non è sempre facile e immediato poiché richiede rischio e coraggio. Osare ci espone alle cadute, alle sconfitte... ma ne vale sempre la pena!

Dott.ssa Susie Baldi
Psicologa/Psicoterapeuta

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



FOTONOTIZIA

CLASSE 1938

Ci siamo ritrovati come tutti gli anni noi amici del 1938. Con la Santa Messa abbiamo ringraziato il Signore per il nostro cammino senza dimenticarci degli amici che ci hanno lasciato. Da ben 50 anni rinnoviamo la nostra gioia di stare insieme, un nostro caro amico, il Parroco Don Sisto Valle che per primo ci ha incoraggiato a vivere questa bella esperienza con le parole di Dante: “Nel cammin di nostra vita...” per continuare a camminare nel sentiero della vita e andare avanti sempre nonostante gli anni che passano. Un grazie a tutti e un forte abbraccio.
IL DIRETTIVO

La NUOVA linea di fragranze per uomo e donna, creata e prodotta esclusivamente per le FARMACIE LABORATORIO.

CI TY COLLECTION

- EAU DE PARFUM
- OLIO CORPO
- CREMA CORPO
- GEL DOCCIA

Acquistando un Eau de Parfum avrete un bagno doccia in REGALO!

www.farmaciacrosare.it
info@farmaciacrosare.it

*Chiedere in farmacia per le modalità del servizio

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

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

NOVITA' Servizio WhatsApp per Consigli e Prenotazione farmaci 392 2651290

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

UNICO NEGOZIO PER
BOVOLONE

100%
EC 



Via IV Novembre (vicino pasticceria Giuliano)
Tel 045 6901368 - Cell. 392 4525050



LUCE & GAS

DA SEMPRE CONNETTIAMO LA TUA VITA
DA OGGI LE DIAMO ANCHE ENERGIA

INTERNET A CASA  **INTERNET ILLIMITATO**



PER I CLIENTI WINDTRE

22,99€
al mese

IN PIÙ HAI PER 12 MESI
amazon prime

VIENI A TROVARCI IN NEGOZIO

Offerta disponibile nelle città in copertura FTTC e soggetta a limitazioni tecniche e geografiche.



Teatro Salieri di Legnago. Al via sabato 12 novembre la stagione

di Gianni Schicchi

La nuova stagione artistica 2022-2023 del Teatro Salieri di Legnago sarà inaugurata il prossimo 12 novembre con un grande concerto eseguito dalla celebre Venice Baroque Orchestra diretta dal maestro Andrea Marcon. Un concerto di musica barocca dedicato a: Salieri, Vivaldi, Veracini e Geminiani. Il programma della rassegna 2022-2023, ideato dal direttore Marco Vinco, chiuderà il 21 maggio 2023 con un concerto interamente dedicato a Bach interpretato dall'Orchestra Frau Musica, guidata dal maestro Andrea Buccarella. Nel mezzo della rassegna: una proposta di spettacoli all'insegna dell'allegria, dalla prosa classica a quella contemporanea, dalla musica barocca a quella sinfonica, dalla danza al teatro comico, al gospel, senza dimenticare gli spettacoli per i più piccoli e per le loro famiglie.

Per quanto concerne la prosa, il Teatro Salieri propone: "Gli innamorati" di Carlo Goldoni con la Compagnia Giovani del Teatro Stabile del Veneto e la regia di Andrea Chiodi. Seguirà "Il Malato immaginario" con Emilio Solfrizzi e la regia di Guglielmo Ferro e ancora "Azul" con Stefano Accorsi e la regia di Daniele Finzi Pasca. Molto spazio sarà dedicato anche al teatro brillante: da

Musica, spettacolo e allegria



La Venice Baroque Orchestra diretta dal maestro Andrea Marcon inaugurerà la nuova stagione del Salieri di Legnago

"Comincium" con Ale e Franz, a "Chiedimi se sono di turno" con Giacomo Poretti, fino a "Coppia Aperta quasi spalancata" di Dario Fo e Franca Rame con Chiara Francini e Alessandro Federico. La grande musica, oltre che con i due concerti barocchi già citati, sarà ancora presente con "Nell'Olimpo di Beethoven" interpretato da Alessandro Taverna al pianoforte e con l'Orchestra Filarmonia Veneta diretta dal maestro Alessandro Cappelletto. Il genere gospel è in programma il

30 dicembre con il Concerto di fine anno del gruppo americano "Nate Mitchell and the Inspirational Tampa Singers". Non mancheranno le atmosfere pop con il concerto di Dolcenera e uno spettacolo dal titolo "Ci vuole orecchio" in cui Elio canta e recita Enzo Jannacci. Un degno protagonista della rassegna sarà anche il grande musical italiano con lo spettacolo "Casanova" di Red Canzian, mentre la danza sarà presente con due compagnie d'eccezione: i Parsons Dance impe-

gnati nel nuovo tour italiano e Les Ballets Trockadero de Montecarlo con lo spettacolo "Troks are back!". Particolare attenzione sarà riservata alle proposte per i più piccoli con affascinanti spettacoli musicali e teatrali: "La Regina delle Nevi" della Compagnia Giallo Mare Minimal Teatro; "Favole al telefono" di Gianni Rodari con la Compagnia La Piccionaia; "Il Dolce Natale" con la Compagnia Teatro del Buratto; "La bella e le Bestia" con la Compagnia Il Baule Volante e "Cene-

rentola" di Opera Baby AsLi-Co, pensato per bambini da 0 a 36 mesi.

La nuova rassegna legnaghese sarà contraddistinta dal titolo "Una stagione per RallegrArti": un appellativo che descrive in maniera chiara e sintetica la proposta di questo cartellone. «Di fronte alla crisi economica - ha dichiarato il direttore del Teatro Salieri, Marco Vinco - alla guerra, alla pandemia, vogliamo dare un segnale di speranza, invitando ciascuno a riscoprire la propria intima vitalità e la propria forza positiva. Non si tratta di dimenticare i drammi della nostra contemporaneità o di viverli in maniera superficiale ma, al contrario, di attraversarli assieme, con una nuova allegria, con quel saggio sorriso che solo il teatro ci consente di recuperare».

Il Consiglio di Indirizzo della Fondazione Salieri ha condiviso in pieno il progetto del direttore. «Il cartellone della nuova

stagione si conferma ancora una volta ricco di appuntamenti artistici di assoluta eccellenza - ha affermato il presidente della Fondazione Antonio Salieri, Stefano Gomiero - Quest'anno è stata scelta la linea della leggerezza che non significa frivolezza ma, come raccontava Italo Calvino, significa planare sulle cose dall'alto, non avere macigni sul cuore».

Anche il sindaco di Legnago, Graziano Lorenzetti, ha manifestato grande soddisfazione: «Il 2022 è stato un anno senza soluzione di continuità per il Teatro Salieri ed ora siamo felici di presentare la nuova stagione che si preannuncia scoppietante. Voglio ringraziare il direttore Marco Vinco per il titolo scelto, "Una stagione per RallegrArti", in un periodo difficile come quello che stiamo attraversando. Il teatro, la musica e la danza rappresentano certamente un grande sollievo per tutti».

I biglietti saranno in vendita a partire da 9 euro. Per informazioni e prenotazioni contattare la biglietteria del Teatro Salieri tel 0442.25477 secondo i seguenti orari: dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 12,30 e dalle 15 alle 18; il sabato dalle 10,30 alle 12,30; oppure consultare il sito www.teatrosalieri.it. Il Teatro Salieri è attivo anche sui canali social Facebook e Instagram.



TEATRO SALIERI
LEGNAGO

una stagione per

Rallegrarti

con **musica teatro danza**

PROGRAMMA STAGIONE 2022-2023

NOVEMBRE 2022

- Sabato 12** **CLASSICA**
GRANDE FESTA BAROCCA
Musiche di A.Salieri, F.Veracini, F.Geminiani, A.Corelli
Venice Baroque Orchestra
Direttore Andrea Marcon
- Domenica 13** **FAMIGLIE**
LA REGINA DELLE NEVI - BATTAGLIA FINALE
Compagnia Giallo Mare Minimal Teatro
di Renzo Boldrini e Michelangelo Campanale
con Alice Bachi
- Sabato 26** **MUSICAL**
CASANOVA OPERA POP
Musiche di Red Canzian
Story di Matteo Strukul

DICEMBRE 2022

- Domenica 4** **FAMIGLIE OPERA BABY**
CENERENTOLA
Tratto da La Cenerentola di G.Rossini
Progetto AS.LI.CO Opera baby
- Giovedì 15** **DANZA**
PARSONS DANCE
Parsons Dance Company
- Sabato 17** **PROSA**
IL MALATO IMMAGINARIO
di Molière
con Emilio Solfrizzi
adattamento e regia di Guglielmo Ferro
- Domenica 18** **FAMIGLIE**
IL DOLCE NATALE
di Anna Maini
Compagnia Teatro del Buratto
a cura di Anna Maini
con Paola Palmieri e Ilenia Veronica Raimo
- Venerdì 20** **CLASSICA**
NELL'OLIMPO DI BEETHOVEN II
Musiche di A.Salieri, L.v.Beethoven, F.Schubert
Orchestra Regionale Filarmonia Veneta
Direttore Alessandro Cappelletto
Pianoforte Alessandro Taverna
- Venerdì 30** **GOSPEL**
CONCERTO DI FINE ANNO
Nate Mitchell and the Inspirational Tampa Singers
con Nate Mitchell

GENNAIO 2023

- Giovedì 19** **BRILLANTE**
COMINCIUM
con Ale e Franz
regia di Alberto Ferrari
- Venerdì 27** **MUSICA TEATRO**
CI VUOLE ORECCHIO
ELIO CANTA E RECITA ENZO JANNACCI
con Elio
arrangiamenti di Paolo Silvestri
regia e drammaturgia di Giorgio Gallione

FEBBRAIO 2023

- Giovedì 9** **BRILLANTE**
CHIEDIMI SE SONO DI TURNO
di e con Giacomo Poretti
regia di Andrea Chiodi
- Domenica 12** **FAMIGLIE**
FAVOLE AL TELEFONO
di Gianni Rodari
Compagnia La Piccionaia
con Aurora Candelli e Julio Escamilla
regia di Carlo Presotto
- Venerdì 24** **PROSA**
GLI INNAMORATI
di Carlo Goldoni
Compagnia Giovani del Teatro Stabile del Veneto
adattamento di Angela Dematte
regia di Andrea Chiodi

MARZO 2023

- Giovedì 9** **PROSA**
AZUL
di Daniele Finzi Pasca
con Stefano Accorsi
regia di Daniele Finzi Pasca
- Domenica 12** **FAMIGLIE**
LA BELLA E LA BESTIA
di Roberto Anglisani e Liliana Letterese
Compagnia il Baule Volante
con Liliana Letterese e Andrea Lugli
regia di Roberto Anglisani
- Venerdì 29** **BRILLANTE**
COPPIA APERTA QUASI SPALANCATA
di Dario Fo e Franca Rame
con Chiara Francini e Alessandro Federico
regia di Alessandro Tedeschi
- Venerdì 31** **POP**
DOLCENERA
Una canzone, una storia:
psicografia di un'artista femminile
Dolcenera in concerto con band

APRILE 2023

- Sabato 22** **DANZA**
TROKS ARE BACK!
con Les Ballets Trockadero de Montecarlo

MAGGIO 2023

- Domenica 21** **CLASSICA**
CONCERTI PER CEMBALI E ORCHESTRA
Musiche di J.S.Bach
Orchestra Frau Musica
Direttore Andrea Buccarella

ACQUISTA I BIGLIETTI SUL NOSTRO SITO!



■ Annata Risicola. Gianmaria Melotti: «Il futuro non è scontato»

Vialone Nano col sorRiso

di Fabio Lonardi
direttore@incassetta.it

Ventottomila ettari di produzione persi e un calo di prodotto commercializzabile di quasi il 20%: è questo il prezzo della siccità che si sono abbattuta sul settore risicola italiano nel 2022.

A Verona, che conta 2mila dei 220mila ettari della produzione nazionale è andata un po' meglio, ma non c'è comunque da cullarsi sugli allori come spiega Gianmaria Melotti: «Qui grazie alle risorgive e al buon operato dei consorzi irrigui l'acqua non è mancata, ma abbiamo comunque avuto un calo del riso bianco, di solito per 100 kg di risone, il seme grezzo, la resa dopo la pulitura è di 55 kg di prodotto commercializzabile. Quest'anno lo stress dovuto alle alte temperature ha ridotto considerevolmente le quantità: mentre Piemonte e Lombardia su 100 kg di riso prodotto hanno avuto una resa commerciale tra i 40 e i 45 kg, nel veronese siamo sui 50 kg, vicini al 55% che è la percentuale normale».

Lo stress termico provoca una rottura del chicco che a quel punto non può più essere impaccettato e venduto come riso, ma viene destinato ad altri utilizzi ad esempio la produzione di farine, pasta, dolci. Riso Melotti coltiva direttamente 330 ettari per



Gianmaria Melotti

20mila quintali di risone prodotto annualmente, vale a dire un quarto dell'intera produzione veronese.

Il Vialone Nano, la varietà più coltivata in provincia di Verona ha un ulteriore vantaggio: un prezzo elevato, circa 120 € al quintale, oltre il 10% in più delle altre varietà. Ma si tratta di un'arma a doppio taglio: «La richiesta c'è - spiega Melotti - e questo giustifica il prezzo elevato, ma la nostra è una produzione di nicchia e c'è il

rischio che l'industria alimentare si sposti, come già sta facendo, su varietà più diffuse e convenienti».

Per questo la promozione del Vialone Nano rimane fondamentale: «La Fiera del Riso è andata bene - sottolinea Gianmaria - e la gente è tornata numerosa dopo due anni di stop, ma bisogna fare di più per valorizzare il riso e il nostro risotto: le cucine presenti hanno presentato 10 risotti alternativi contro 6 proposte di riso all'isolana: così rischiamo di perdere identità!».

Non è sotto accusa l'Ente Fiera, partito forzatamente in ritardo con l'organizzazione a causa delle incertezze dovute all'emergenza Covid, ma secondo Melotti la formula della kermesse risicola va ripensata riportando il riso all'isolana al centro e valorizzando di più l'attrattività della fiera: «I numeri dimostrano che la rassegna ha un forte richiamo. Allora perché non chiamare personaggi famosi a vestire i panni dello chef e a cimentarsi con la nostra ricetta tradizionale? O ancora perché non organizzare una sfida tra dilettanti in piazza a Isola della Scala una settimana prima dell'avvio della manifestazione? Le idee tra i produttori isolani non mancano e chiediamo ad Ente Fiera di coinvolgerci per tempo nell'organizzazione per poter dare il nostro contributo».

■ Castelnovo del Garda

Il Moro... è servito!

Torna la rassegna enogastronomica "El Moro nel piatto e i vini del territorio" promossa dall'Amministrazione comunale e dall'associazione Commercio&Turismo. Sino alla fine di novembre sarà possibile gustare le ricette realizzate con "El Moro", un Garda Rosso Doc proveniente dalle colline moreniche dal sottosuolo argilloso calcareo. Il vino si abbina perfettamente a tutti i tipi di carne, formaggi medio stagionati e pasta al forno. Si consiglia una temperatura di servizio di 16 gradi.

A Castelnovo del Garda e nei locali delle frazioni si possono degustare piatti preparati con il vino rosso del territorio: si va dai bigoli con ragù d'anatra sfumato al Moro agli gnocchi fatti a mano con radicchio rosso, scamorza e Moro; oppure guancetta brasata al Moro, ma anche muggine dell'Adriatico macchia dorata con cipollotto e uva scottati e salsa a datterino giallo al Moro. C'è anche la pizza bianca con ragù d'anatra al Moro, cipolle caramellate al Moro e scaglie di Monte Veronese o l'hamburger del Moro e per finire il piatto degustazione da asporto con salumi e formaggi del territorio, compreso il "formaggio al Moro". E poi prodotti da forno con El Moro vengono proposti da panifici e forni del paese.

Naturalmente i vini locali si possono degustare anche nei bar del paese. El Moro si può trovare alla Cantina di Castelnovo del Garda. Il Wine Shop è aperto dal lunedì al sabato dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 19. Tutti i vini del territorio si possono acquistare anche all'azienda agricola La Palazzina, all'azienda agricola Corte Sant'Arcadio, alla Cantina Poggio delle Grazie, all'azienda agricola Sembenini e all'azienda agricola Le Vigne del Moretto.



Propongono la loro RICETTA con el Moro

PIZZERIA D'ASPORTO SOS PIZZA
Via Umberto I. 4A
Castelnovo del Garda

Pizza bianca con ragù d'anatra al Moro, cipolle caramellate al Moro e scaglie di Monte Veronese

PIZZERIA TAVOLA CALDA TIZIANO
Via Gabriele D'Annunzio, 29
Castelnovo del Garda

Gnocchi fatti a mano con radicchio rosso, scamorza e Moro

PASTICCERIA OPERA
Via San Zeno, 37
Cavalcaselle

Una camicia di mousse alla ricotta e vaniglia, un cuore di gelée di Moro brulé e pere, e una base di croccante pasta frolla alle nocciole.

THE BENCH PUB
Via XX Settembre, 5
Cavalcaselle

Hamburger del Moro 200 grammi di macinato di sottoseda di scottona, formaggio ubriaco del Moro, pancetta arrotolata, cipolle caramellate al Moro, misticanza, maionese affumicata.

TRATTORIA AL MORAR
Via Dierna
Castelnovo del Garda

Filetto di manzo al Moro

PIZZERIA ANTICHE MACINE
Via San Zeno, 9
Cavalcaselle

Pere sfumate al Moro con formaggio al Moro e noci

RISTORANTE MERIDIANA
Via Generale Zamboni, 9
Sandra

Bigoli al Moro con ragù d'anatra

IL FORNO DI NERO
Via XX Settembre, 42
Cavalcaselle

Focaccia al Moro
Pan brioche al Moro

RISTORANTE PORTICCILO
Via Campanello, 28
Castelnovo del Garda

Polenta e cunel sfumato al Moro

LA TORRE FOOD & SPORT
Via Oregala
Castelnovo del Garda

Brasato al Moro

OSTERIA L'INCONTRO
Loc. Camalovicina
Cavalcaselle

Tagliata marinata al Moro

RISTORANTE PIZZERIA MILLENNIUM
Via XI Aprile 1848, 25
Castelnovo del Garda

Bigoli con ragù d'anatra sfumato al Moro
Filetto con sfumata al Moro

PANIFICIO ADAMI
Via Roma, 41
Castelnovo del Garda

Pane ubriaco al Moro

FORNO PIZZIGHELLA
Via Monte Baldo, 20
Sandra

Prodotti a base di Moro

PESCHERIA IL TRABUCCO
Via XX Settembre, 2
Cavalcaselle

Il muggine dell'Adriatico macchia dorata con cipollotto e uva scottati e salsa a datterino giallo al Moro

PIZZA&RISTO CAMPANELLO
Via Campanello, 7
Castelnovo del Garda

Guancetta brasata al Moro

ARTECHOCOLAT CIOCCOLATERIA PASTICCERIA CAFFETTERIA
Piazza Angelini, 8
Castelnovo del Garda

Ciocolatini ripieni al Moro

NAUTILUS SEI FONTANE
Via Sei Fontane
Castelnovo del Garda

IN ATTESA IN ATTESA
IN ATTESA IN ATTESA

RISTORANTE PINA
Via Stazione, 85
Castelnovo del Garda

Torta con glassa al Moro

RISTORANTE I CAPRICCIOSI
Via Dossa, 18
Sandra

Carpaccio di carne salata con riduzione di Moro, crostino di robiola e tartufo del Baldo.
Bavarese alla vaniglia con uva rossa e riduzione del Moro.

Abbinano i loro piatti ai VINI DEL TERRITORIO

PIZZERIA RISTORANTE IL GRILLO
Via Venezia, 40
Cavalcaselle

TRATTORIA IL NUOVO DOSSO
Via S. Antonio, 60
Castelnovo del Garda

PIZZERIA RISTORANTE LO SCOGGIO
Via Vinizia, 16
Cavalcaselle

PIZZERIA AL CASAL
Via Pala
Castelnovo del Garda

RISTORANTE AL SOLE
Via Generale Zamboni, 43
Sandra

AZIENDA AGRICOLA IL PESCATORE
Via Stazione
Castelnovo del Garda

TUTANKHAMON RESTAURANT
Via Pala
Castelnovo del Garda

LOCANDA BELLA ITALIA
Via Filiselle, 16
Castelnovo del Garda

TRATTORIA FERRATELLA
Via Ferratella, 15
Castelnovo del Garda

Acquista in *cantina* i vini del territorio!

- CANTINA POGGIO delle GRAZIE**
Via Milano, 199 - Castelnovo del Garda
- AZ. AGR. CORTE SANT'ARCADIO**
Via Ca' Brusà, 12 - Castelnovo del Garda
- AZ. AGR. SEMBENINI**
Via Paolanga, 20 - Sandra
- AZ. AGR. LA PALAZZINA**
Via Palazzina, 12 - Castelnovo del Garda
- AZ. AGR. LE VIGNE DEL MORETTO**
Via Moretto, 19 - Castelnovo del Garda



CANTINA DI CASTELNUOVO D/G.
Via Palazzina, 2
Castelnovo del Garda

el Moro

Garda Rosso DOC

CARATTERISTICHE:

90% corvina
10% Cabernet Sauvignon
Proveniente da colline moreniche dal sottosuolo argilloso calcareo

Alla vista: rosso rubino intenso, con riflessi violacei

All'olfatto: caratteristico con sentori di frutta rossa matura, prugna, note speziate (pepe, tabacco)

Al gusto: intenso ed equilibrato nell'acidità, si propone con soddisfacente ricchezza e concentrazione, tannino sottile e morbido con finale di buona persistenza

Servizio e abbinamenti: servire alla temperatura di 16° gradi.

Consigliato con tutti i tipi di carne, formaggi medio-stagionati, pasta al forno.



12% Vol.

la grappa

SAPORI TIPICI GIUBELLI
Via Puccini, 19
Loc. Ronchi
Castelnovo del Garda

Platto degustazione da asporto con salumi e formaggi del territorio, compreso il "Formaggio al Moro".

il formaggio

DISTILLERIA SCARAMELLINI
Via Garibaldi, 48
Sandra



Fiera del Bollito con la Pearà e sapori d'autunno

10 - 27 NOVEMBRE 2022
ISOLA DELLA SCALA | VERONA

WWW.FIERADELBOLLITO.IT



Main sponsor:



Partner ufficiali:



■ Venturi: «Dopo due anni di stop, Fiera del Riso meglio che nel 2019»

Voglio una fiera di qualità

Sorridente, rilassato e determinato così **Roberto Venturi**, amministratore dell'Ente Fiera di Isola della Scala, guarda al bilancio della Fiera del Riso 2022: «Abbiamo vinto la scommessa!» esulta.

«Siamo partiti con l'organizzazione della manifestazione a giugno, con molte incertezze legate alla pandemia e ai due anni di stop, e tutti ci guardavano per vedere cosa sarebbe successo. Possiamo dire che è stata una ripartenza riuscita. L'edizione 2022 ha superato brillantemente il risultato del 2019 nel medesimo arco temporale di 3 settimane, con quasi 320.000 piatti somministrati». «Si tratta di un risultato eccezionale considerata la difficoltà di rimettere in moto una macchina complessa, ferma da due anni, e la congiuntura economica attuale – sottolinea

Venturi – Un grande sforzo organizzativo, un'intera comunità che si è mossa, che ha recuperato fiducia ed entusiasmo per arrivare all'obiettivo: quello di rendere ancora più grande in Italia e al di fuori dei confini nazionali la nostra Fiera del Riso».

Ma non è tempo di cullarsi negli allori: l'Ente Fiera isolano è già alle prese con l'organizzazione della ventesima edizione della Fiera del bollito con la pearà e sapori d'autunno che si terrà **dal 10 al 27 novembre**: «Non ci saranno grosse novità – spiega Venturi – oltre ai bolliti, il protagonista sarà ancora il riso all'isolana per continuare a promuovere il nostro piatto forte e la nostra identità come ci viene chiesto dal Consorzio del Vialone Nano e dai risicoltori locali».

Dopo gli anni della pandemia, Ente Fiera torna a guardare con fiducia al futuro e agli investimenti: «Dobbiamo valorizzare il Palarisitaly: La parola d'ordine è qualità – sostiene l'avvocato alla



Roberto Venturi, amministratore unico di Ente Fiera Isola della Scala

guida della Fiera - Abbiamo già apportato dei miglioramenti nella hall, nell'illuminazione e col nuovo ristorante. Ora dobbiamo portare questo nuovo stile anche all'esterno e per farlo dobbiamo investire per migliorare i parcheggi e in generale l'accessibilità e il decoro dell'area fieristica».

Intanto, fino al 2035 pesa sui conti dell'Ente il mutuo per il Palarisitaly: «Il problema non è solo il mutuo, ma quello che ci costano le strutture esterne. Quest'anno per esempio abbiamo speso 200mila euro per affittare gli stessi allestimenti della Mostra del Cinema di Venezia. È una questione di qualità e prestigio, ma se potessimo risparmiare quei soldi potremmo investire nella realizzazione del parco del Riso con un miglior collegamento pedonale verso il centro del paese».

Ma alla fine Venturi torna alla concretezza e alle questioni più immediate: «Abbiamo rimesso in moto la macchina e ora dobbiamo farla marciare potenziando la struttura e individuando professionalità adeguate».

Tornando alla Fiera del Bollito, all'interno del nuovo ristorante "Taste of Earth" si terranno cene a tema: dal lunedì al giovedì sera si alterneranno dei dinner show accompagnati da attori, musica e spettacoli. Inoltre, per celebrare il ventesimo anno della manifestazione, sono stati realizzati due concorsi, il primo è il "bollito d'oro" aperto a ristoranti, trattorie e agriturismi veronesi in programma **lunedì 21 novembre**, il secondo è dedicato alle scuole alberghiere del triveneto e si terrà **giovedì 24 novembre**.

Il programma completo sarà consultabile nei prossimi giorni sul nuovo sito www.isolafiore.it e la nuova App Fiera di Isola disponibile per IOS e Android.

Appuntamento con Riseria Aperta



Sabato 19 e domenica 20 novembre all'interno dell'azienda agricola Melotti in via Tondello 59 a Isola della Scala torna l'appuntamento "Riseria aperta" un evento che si ripete da vent'anni, sempre atteso dalle famiglie. «Due giornate – spiega Gianmaria Melotti - dedicate a persone che vogliono conoscere la filiera del riso, nelle varie fasi di coltivazione e produzione. Si potranno visitare l'impianto di essiccazione, il silos per lo stoccaggio, la riseria dove avvengono lavorazione e confezionamento del riso e vedere l'esposizione di macchinari agricoli e trattori d'epoca».

Si tratta di un percorso didattico in cui, attraverso cartelli esplicativi e audio-visivi, si scoprirà tutto il lavoro che c'è per giungere alla confezione di riso. Un laboratorio a cielo aperto in cui è possibile riscoprire il fascino e l'incanto del mondo della natura e la passione e l'impegno che ci mette la famiglia Melotti. «Verrà allestito – aggiunge Melotti – anche l'angolo Natale con tutti i nostri prodotti a base di riso in confezione regalo, dalle varietà come il riso Mandello, il rosso Rosetta o il nero Beppino, farine, pasticceria, birre e prodotti per viso e corpo».

La famiglia Melotti accoglierà i visitatori dalle ore 9 alle 12, dalle 14,30 alle 18,30, l'ingresso è libero, non è necessaria la prenotazione. Per informazioni www.melotti.it. (A.Rez.)



Ci stiamo preparando rendere il tuo Natale Speciale! Sulla tua tavola potrai portare tanti prodotti di alta qualità di nostra produzione e di aziende agricole selezionate.



Confezioniamo con cura cesti personalizzati per stupire i tuoi cari con regali sicuramente apprezzati!



VIA SCOPELLA, 34, 37135 VERONA
TEL. 348 8761070

Segui @risomelotti sui social



VIENI A SCOPRIRE I SEGRETI DEL RISO A RISERIA APERTA
PERCORSO DIDATTICO PER FAMIGLIE E BAMBINI

19-20 Novembre 2022
9.00 - 12.30 / 14.30 - 18.30
Ingresso gratuito - senza prenotazione

WWW.MELOTTI.IT

AZIENDA AGRICOLA MELOTTI
Via Tondello, 59 - 37063 Isola della Scala - Verona
Tel. 045 7300444 - melotti@melotti.it



Mettiamo l'energia
nel presente
perché crediamo
nel futuro.

cubisrl.com



PREZZO DEL GAS IN SALITA

Possibile sconto annuale di 24 euro per chi ha sottoscritto le nuove condizioni.

«Lo scorso mese di giugno, cercando di tutelare la nostra clientela per il servizio di gas, abbiamo inviato a tutti i nostri clienti una proposta di modifica unilaterale delle condizioni contrattuali, offrendo per quanto possibile e come abbiamo sempre fatto in passato, buone condizioni di mercato - spiega **Loriano Tomelleri**, amministratore unico di Lupatotina Gas e Luce -. Purtroppo, il decreto governativo di agosto ha di fatto congelato gli effetti di quelle proposte fino alla primavera 2023».

Col risultato precisa Tomelleri «che dal mese di ottobre saremo costretti, nel rispetto della normativa governativa e dell'Autorità, a fatturare, alla stragrande maggioranza dei nostri clienti di gas, i consumi ad un prezzo calcolato in base all'indice "PFOR" (che per il trimestre ottobre/dicembre 2022 è stato determinato dall'Autorità di settore ad euro 2,52 al metro cubo) anziché all'indice "PSV" che avevamo proposto a giugno e che attualmente offriamo ai nuovi clienti. Solamente, quindi, quei nostri clienti che in queste ultime settimane hanno sottoscritto le nuove condizioni, eviteranno questi prezzi per il trimestre ottobre-dicembre 2022».

Non è possibile sapere, al momento, quali possano essere le previsioni per il primo trimestre 2023. L'invito di Tomelleri alla

clientela «che, ad oggi, per scelta o per altri motivi, non ha ancora aderito alle nuove condizioni sulla fornitura di gas, è quello di fare le opportune valutazioni. I nostri sportelli sono a completa disposizione».

Si ricorda che chi ha sottoscritto le nuove condizioni può usufruire di uno sconto annuale sulla fattura del gas di 12 euro per chi ha scelto la domiciliazione bancaria e ulteriori 12 euro per chi ha optato per il recapito della fattura via mail. Si rammenta inoltre che le fatture di Lupatotina Gas e Luce di gas sono mensili nel periodo invernale, da ottobre a marzo, periodo in cui si

concentra quasi tutto il consumo annuale. Questa impostazione, attiva da sempre e che prevede una fatturazione su letture reali, consente al cliente di suddividere i propri consumi mensilmente; misura, questa, che l'Autorità stessa di settore (Arera) ha adottato proprio in questi giorni come strumento di aiuto per le famiglie.

«Ci sentiamo di suggerire alla nostra clientela una maggiore attenzione ai propri consumi, cercando nel limite del possibile di contenerli e di monitorarli, ad esempio utilizzando il servizio dell'autolettura del contatore che si può comunicare dal giorno 25 di ogni mese fino al giorno 5 del

mese successivo, utilizzando i consueti canali (portale clienti del sito, numero verde e sportelli)» aggiunge Tomelleri..

Questo servizio è disponibile anche attraverso il canale Internet: è sufficiente registrarsi al portale clienti del sito **www.lupatotinagaseluce.it** avendo a portata di mano il codice pin presente su ogni bolletta in alto a destra della prima pagina.

Invitiamo, quindi tutta la clientela a registrarsi sul sito per poter monitorare, anche attraverso utili grafici, i propri consumi mensili.

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)
- **Bussolengo**, P.zza XXVI Aprile, 12 (il Lunedì, Martedì, Venerdì dalle 9 alle 13 - il Mercoledì dalle 9 alle 13 e dalle 14:30 alle 17 - il Giovedì dalle 8:30 alle 13:30 - il Sabato dalle 9 alle 12:30)

Tel. 0458753215
www.lupatotinagas.it

nr. verde 800 833 315

Servizio WhatsApp
3714635111
info@lupatotinagas.it



L'acqua del rubinetto: qualità e sostenibilità

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

Acque  Veronesi
Custodi dell'Acqua

acqueveronesi.it



Servizio Clienti
800-735300

Pronto Intervento
800-734300



FOTOVOLTAICO

**SCONTO IN
FATTURA 50%**

**POSSIBILITA' DI
FINANZIAMENTO**

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

"LE 4 MURA" AGENZIA IMMOBILIARE



APPARTAMENTO A BOVOLONE

BOVOLONE: in zona centralissima, trilocale in contesto di sole sei unità abitative. L'appartamento è composto da soggiorno e cucina in open space, due camere da letto, un bagno e due balconi. Completa l'unità immobiliare garage al piano seminterrato.

86 Mq - 4,5 Vani € 140.000



1



2



APPARTAMENTO IN VENDITA A
BOVOLONE

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

85 Mq - 4 Vani € 110.000



1



2

348 7005035

VIA C. BATTISTI 7/A BOVOLONE

SGLE4MURA@GMAIL.COM

392 2972553

VIA C. BATTISTI 7/A BOVOLONE

SGENERGIA.BOVOLONE@GMAIL.COM

A Bovolone la 27^a rassegna dei presepi



La 27^a rassegna che rientra nel calendario delle mostre della Regione Veneto, quest'anno avrà

luogo dall' 8 dicembre al 15 gennaio 2023. Questa importante rassegna si terrà nell' Oratorio della Chiesa di S. Biagio p.zza V. Emanuela, Bovolone. Nella rassegna troveranno posto opere tra presepi artigianali e artistici, pitture e sculture, e delle scuole degli alunni di Bovolone e Villafontana, ed associazioni.

La partecipazione trova l'adesione e patrocinio dell'Associazione italia-

na "Amici del Presepio", della "Strada dei Presepi" in ambito regionale, della Regione del Veneto del Comune di Bovolone, Bovolone Attiva".

Una gratificazione particolare sarà data alle scuole di Bovolone e Villafontana che presenteranno i presepi e che consiste in un buono per acquisto di materiale didattico. La rassegna sarà inaugurata **giovedì 8 Dicembre alle ore 15** il programma

prevede i saluti delle autorità e l'intrattenimento di un coro Gospel. La rassegna avrà questi orari prefestivi e festivi 9-12 e 15-19, feriali solo su appuntamento, compreso per gruppi scolastici per info: **cell. 324 8634381 o cell. 3496512334**. L'ingresso è gratuito. C'è la possibilità di concordare sempre tramite telefono, visite anche al "**Presepio Vissuto**" che si terrà nel periodo natalizio presso la Pieve di S.

Giovanni Battista in Campagna (San Zuane). Per vedere date e orari visitate il sito: **www.presepevisuto.it**. Ampio parcheggio adiacente per auto e pullman. Ingresso libero. Durante le rassegne sosteniamo la ricerca a favore dell' "Istituto Oncologico Veneto" con la vendita di biglietti della lotteria organizzata dalla "Strada dei Presepi".

Il Direttivo Pro Loco

Le ricette del mese di novembre



ANTIPASTO:
Polenta e funghi porcini

INGREDIENTI PER 4 PERS.:

- 350 gr di mais (polenta)
- 1 litro e mezzo di acqua
- 500 gr di funghi porcini
- Olio sale pepe
- Burro 1 dado
- 4 scalogni uno spicchio d'aglio
- Mezzo bicchiere vino bianco
- Prezzemolo
- Grana grattugiato

PROCEDIMENTO:

Lavate con un panno umido i

porcini e tagliateli poi a pezzetti e metteteli in una casseruola, aggiungete l'aglio, gli scalogni tritati finemente, 1 cucchiaio di prezzemolo, mezzo dado, sale, pepe, il vino, un filo d'olio, una noce di burro e fate cuocere il tutto per circa 30 minuti. Nel frattempo fate la polenta. Quando avete tutto pronto, prendete i 4 piatti, mettetevi dentro la polenta, con un cucchiaio al centro della stessa fate una nicchia e dentro mettetevi un bel cucchiaio di funghi porcini, una bella spolverata di formaggio grattugiato e poi servite ben caldo.

PRIMO:

Penne con funghi porcini e macinato di vitello

INGREDIENTI PER 4 PERS.:

- 200 gr di porcini
- 300 gr di macinato di vitello
- Burro, olio, sale e pepe
- Grana grattugiato
- 2 scalogni
- 1 spicchio d'aglio
- Mezzo bicchiere di vino bianco

- Prezzemolo, rosmarino

PROCEDIMENTO:

In una padella mettete dentro il macinato, il trito di scalogni, il vino, un filo d'olio, sale, pepe, un rametto di rosmarino e fate cuocere per circa 30 minuti. In una pentola mettete dentro il trito d'aglio, un filo d'olio, una noce di burro, un po' di vino, i funghi puliti con un panno umido e tagliati a pezzi, un po' di prezzemolo e fate cuocere per circa 25 minuti. Nel frattempo fate cuocere la pasta. Quando tutto è pronto prendete i porcini e uniteli al macinato togliendo il rametto di rosmarino, mescolate bene e poi aggiungete la pasta e spadellate. Servire nei piatti ben calda con una spolverata di grana grattugiato.

SECONDO:

Petti di anitra al vin Bonarda e marroni

INGREDIENTI PER 4 PERS.:

- 2 petti d'anitra
- 500 gr di marroni
- Mezzo litro di vino Bonarda

-1 arancio

-Sale, pepe e olio

-2 spicchi d'aglio

-2 rametti di rosmarino

PROCEDIMENTO:

La sera prima cuocete i marroni e toglieteli dalla buccia. Il giorno successivo in una padella grande mettete dentro i petti d'anitra, il vino, il succo d'arancio, il rosmarino, l'aglio tagliato a pezzetti, un filo d'olio, sale, pepe e una manciata di marroni (i rimanenti serviranno per il piatto finale) e cuocere il tutto per circa 1 ora. Quando i petti d'anitra sono cotti, toglieteli dalla padella

compreso il rosmarino, prendete un mini pimer e frullate il rimanente della padella fino ad ottenere una salsina densa. Prendete un piatto da portata e adagiatevi al centro i petti d'anitra tagliati a fettine da 1 cm circa, cospargetevi sopra la salsina e ai bordi del piatto mettete i rimanenti marroni. Il piatto va servito ben caldo e si accompagna bene con fette di polenta abbrustolita e come contorno radicchio rosso di Verona...

...BUON APPETITO DAL VOSTRO CHEF GIÒ SCALOGNO.

Il tuo biglietto sullo smartphone

APP **Ticket BUS verona**

atv Azienda Trasporti Veneto Srl

myCICERO

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

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

Hai più di 60 ANNI ?

non smettere di muoverti !

ABBIAMO UN PROGRAMMA SPORTIVO PER OGNI ETÀ.

CROSSFIT OVER: DEDICATO AGLI OVER 60

2 MATTINE A SETTIMANA

STAI IN FORMA E STAI MEGLIO.

MASTERBOX CrossFit

Chiamaci al 320.8081118 oppure passa a trovarci in Vicolo Menago 17 BOVOLONE



GRUPPO BCC ICCREA

A large red map pin is centered on a stylized street map background. The pin's circular top contains the text "La Banca del tuo Paese".

*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



CEREA – CASA SINGOLA – Comoda al centro

Casa singola con ampio giardino. Al piano terra: ampia taverna, ripostiglio e bagno/lavanderia; al piano primo: soggiorno con angolo cottura, 2 camere da letto e bagno. Ampio spazio predisposto per ricavare una tettoia per due posti auto. Parzialmente ristrutturata dal proprietario con tetto completamente rifatto. Viene venduta allo stato grezzo con fornitura dei serramenti esterni.

1

euro 160,000,00

www.casacerea.it



CEREA – Comoda al centro, ai servizi e alla Transpolesana

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

2

www.casacerea.it



CHERUBINE DI CEREA – Nuova costruzione

Bifamiliare su due livelli fuori terra. Al piano terra: soggiorno con angolo cottura, bagno e lavanderia; al piano primo tre camere da letto e bagno. Giardino di proprietà. Riscaldamento a pavimento con caldaia a condensazione, impianto fotovoltaico, infissi in PVC con anta a ribalta e tapparelle. In fase di lavorazione con possibilità di scelta delle finiture.

3

euro 220,000,00

www.casacerea.it



CEREA CENTRO – Recentemente ristrutturata

Casa d'angolo su due livelli, al piano terra ampia zona giorno di soggiorno con camino, angolo cottura e zona pranzo, ripostiglio nel sottoscala e vano guardaroba/ripostiglio. Al piano primo 2 camere da letto, terrazza e bagno. Comodo garage con terrazza e cortiletto. Completamente arredata e pronta per essere abitata. Ideale anche come investimento.

4

euro 93,000,00

www.casacerea.it



CEREA CENTRO – Abitabile da subito

Appartamento trilocale di circa 110 mq: ingresso, cucina abitabile, soggiorno, bagno, 2 camere da letto, veranda, balcone. Con cantina e posto auto al piano interrato. Possibilità di ricavare una terza camera da letto. Con caldaia nuova. Ottimo anche come investimento.

5

euro 69,000,00

www.casacerea.it



CEREA

Recente villa singola di ampia metratura, realizzata dal proprietario con ottime finiture. Ampia zona giorno di 40 mq, lavanderia e bagno al piano rialzato; 2 matrimoniali, cabina armadio e bagno al piano primo. Taverna di 40 mq, garage doppio e centrale termica al piano seminterrato. Giardino piantumato e cortile per ulteriori posti auto. Realizzata nel 2008, tenuta molto bene e pronta per essere abitata. Possibilità di ricavare terza o quarta camera da letto.

6

euro 264,000,00

www.casacerea.it



CEREA – Zona residenziale a due passi dal centro

Casa singola su due livelli fuori terra, composta da ampio appartamento trilocale al piano terra e appartamento con 3 camere da letto al piano primo. Garage ampio per 4 posti auto, cortile e giardino piantumato. Completa di 2 cucine e mobili bagno. Molto interessante e in ottimo stato di manutenzione, pronta per essere abitata.

7

euro 290,000,00

www.casacerea.it



CEREA – LOCALITA' CA' BIANCA

In bellissima e prestigiosa zona residenziale, lotto di terreno edificabile di 810 mq, con indice edificabile 1,23 mc su mq. Ideale per la realizzazione di villa singola con grande giardino.

MAGGIORI INFORMAZIONI IN UFFICIO

8

www.casacerea.it



CEREA

Ampio rustico fronte strada, comodo al centro e ai servizi, con corte. Su lotto di 700 mq. Ideale per ristrutturazione e relativi bonus demolizione e ricostruzione.

9

euro 38,000,00

www.casacerea.it



CEREA - Direzione San Vito

All'interno di residence, appartamento bilocale al piano rialzato con ingresso indipendente dal giardino di proprietà. Completo di cantina, posto auto coperto e scoperto. Climatizzato, recentemente ritinteggiato e parzialmente arredato. Già libero e disponibile da subito.

10

euro 69.000,00

www.casacerea.it



CEREA – Ottima posizione

In posizione di grande passaggio con ottima visibilità, complesso immobiliare su area di 2400 mq, composto da: negozio/show room di 240 mq con vetrina e parcheggio esclusivo, magazzino di 187 mq e appartamento al piano primo con 4 camere da letto.

11

euro 195.000,00

www.casacerea.it



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