

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

Prossima uscita
10 febbraio 2023

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 13 - NUMERO 01 / GENNAIO 2023

Prossima uscita
10 febbraio 2023

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

Buon nuovo anno e buona fiera agricola!



Ci siamo, il 2023 è arrivato e tutti noi ci auspichiamo possa essere un anno di pseudo-normalità. Se la guerra si esaurirà, anche il contesto economico globale potrà lentamente migliorare

e di conseguenza i benefici potremo sentirli direttamente anche noi cittadini. Un primo segnale di normalità nel nostro paese è dato proprio dall'appuntamento con la nostra storica Fiera

Agricola di San Biagio. Un ritorno nel consueto periodo dell'anno, ovvero d'inverno. La novità sarà però la sua durata, una fiera per la prima volta nella sua storia "extralarge", infatti verrà

inaugurata il 3 febbraio e terminerà il 12. Un'edizione numero 744ª edizione della Fiera Agricola, sperimentale, una sorta di festa per tutto il paese. Non sarà infatti dedicata solo al mondo dell'agricoltura, ma anche ad: artigianato, gastronomia, cultura, storia, prodotti tipici del territorio e molto altro ancora, una manifestazione quindi tutta da scoprire.

All'interno del giornale troverete come di consueto uno speciale sulla Fiera, un modo per informare dettagliatamente la cittadinanza su tutti gli eventi che si svolgeranno durante la manifestazione.

Buona lettura!

Costantino Meo
Direttore Responsabile

APPROFONDIMENTI

BOVOLONE

Si è svolta con successo la 39ª Festa della Befana organizzata dal G.S.S.Casella

PAGINA 7

Speciale Fiera di San Biagio

DA PAGINA 10 A PAGINA 19

Gli auguri di Fidas sezione di Bovolone

PAGINA 24

Bovolone gira il mondo attraverso la passione di un artista

PAGINA 30

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



X mode

SALDI
❄️ DI FINE ❄️
STAGIONE

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

seguidici su:





CEREA – Comoda al centro

Su strada tranquilla, ampia casa singola disposta su due livelli fuori terra. Con 3/4 camere da letto e 2 bagni. Stanza con camino sul retro dove poter ricavare una graziosa taverna con garage. Ampio giardino di proprietà con possibilità di ampliamento dell'abitazione. Predisposta anche per ricavare due unità abitative. Disponibile da subito.

1

euro 118,000,00

www.casacerea.it



CEREA – Comoda alla Transpolesana

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

2

euro 227,000,00

www.casacerea.it



CEREA – Ampia metratura

Casa d'angolo su due livelli fuori terra. Al piano terra: soggiorno, salotto, cucina con retrocucina con camino, bagno e 2 camere matrimoniali molto ampie. Al piano primo 4 camere matrimoniali e bagno. Spazioso garage comunicante con l'abitazione e corte esclusiva. Completamente indipendente sia negli accessi che negli impianti. In buono stato e abitabile da subito.

3

euro 120,000,00

www.casacerea.it



CEREA – Al grezzo

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. All'esterno ampio spazio di proprietà predisposto per ricavare una tettoia per due posti auto. Parzialmente ristrutturata e tetto completamente rifatto. Finita esternamente. Nel prezzo è compresa la fornitura dei serramenti esterni.

4

euro 138,000,00

www.casacerea.it



CEREA – Via Calcara

Su strada di alto passaggio, porzione di fabbricato disposto su due piani, attualmente adibito a sala esposizioni e uffici. Con bagno, lavanderia e centrale termica. Lo stile ricercato degli ambienti rende questa soluzione molto interessante sia per mantenere la sua destinazione e creare quindi una mostra, o anche per adibirla ad abitazione o sala incontri/convegni.

5

euro 250,000,00

www.casacerea.it



CHERUBINE CENTRO – Nuova costruzione

Bifamiliare disposta su due livelli fuori terra. Al piano terra: soggiorno con angolo cottura, bagno e lavanderia; al piano primo tre camere da letto e bagno. Con giardino di proprietà e posto auto. Impianto di riscaldamento con pompe di calore legate all'impianto fotovoltaico. Caldaia a gas che lavora in sinergia con le pompe di calore. Acqua calda con bollitore collegato alle pompe di calore. Riscaldamento a pavimento con caldaia a condensazione. Infissi interni in PVC con ribalta e tapparelle. In fase di lavorazione con possibilità di personalizzare le finiture.

6

euro 190,000,00

www.casacerea.it



CEREA – Zona residenziale tranquilla

Villa singola di ampia metratura realizzata dal proprietario con ottime finiture. Al piano rialzato grande zona giorno open space di 40 mq, comoda lavanderia e bagno. Al piano primo due spaziose camere matrimoniali con cabina armadio e bagno. Al piano seminterrato taverna, garage e centrale termica. Possibilità di ricavare 1 o 2 camere da letto. Giardino piantumato e cortile.

7

euro 264,000,00

www.casacerea.it



SAN PIETRO DI MORUBIO – Bonavicina

Comoda alla Transpolesana, appartamento al piano rialzato composto da: soggiorno con angolo cottura con comodo balcone, 2 camere da letto e bagno. Garage al piano seminterrato e grande terrazza abitabile con gazebo. L'immobile viene venduto completamente arredato, con mobili di alta qualità, condizionatore, tapparella elettrica nel soggiorno e zanzariere su tutte le finestre. Molto interessante e pronto per essere abitato.

8

euro 115,000,00

www.casacerea.it



TRA CEREА E BONAVICINA – Ampia metratura

Casa singola composta da: ampia zona giorno e bagno al piano terra; 3 camere da letto e bagno al piano primo. Corte di proprietà. Ristrutturata completamente circa 10 anni fa: Tetto rifatto, impianti completamente rifatti, pavimenti nuovi, vetrocamera e scuri in legno.

9

euro 160,000,00

www.casacerea.it



ROVERCHIARETTA di ROVERCHIARA

Comoda alla Transpolesana e al centro della frazione, bifamiliare completa degli anni '70 composta da due appartamenti con ingressi indipendenti. Al piano terra: ingresso, salotto, cucina abitabile, bagno, 2 camere matrimoniali e garage; al piano primo: ingresso ampio, cucina abitabile, salotto, bagno e 4 camere da letto. Il tutto su lotto di 3200 mq di cui buona parte ancora fabbricabile. Possibilità di renderla una unica abitazione. Abitabile da subito.

10

euro 188,000,00

www.casacerea.it



Cerea centro - Ampia metratura

Appartamento al piano primo di: soggiorno e cucina abitabile con balcone, 3 camere da letto e 2 bagni. Garage e cantina. Completo di condizionatore e camino a pellet. Con bagni completamente rifatti. Da vedere...pronto per essere abitato.

11

euro 139.000,00

www.casacerea.it



CEREA - Da vedere!

Bellissimo rustico di ampie dimensioni, con stalla e fienile, su lotto di circa 250 mq. In campagna ma comodo al centro. Disponibile da subito. Ideale per chi cerca pace e tranquillità senza rinunciare alla comodità dei servizi.

12

euro 95.000,00

www.casacerea.it



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

Seguici su Facebook "CasaCerea Agenzia Immobiliare"

L'INFORMAZIONE LIBERA DEL VERONESE SI FA IN 3

... e continua ad essere gratuita

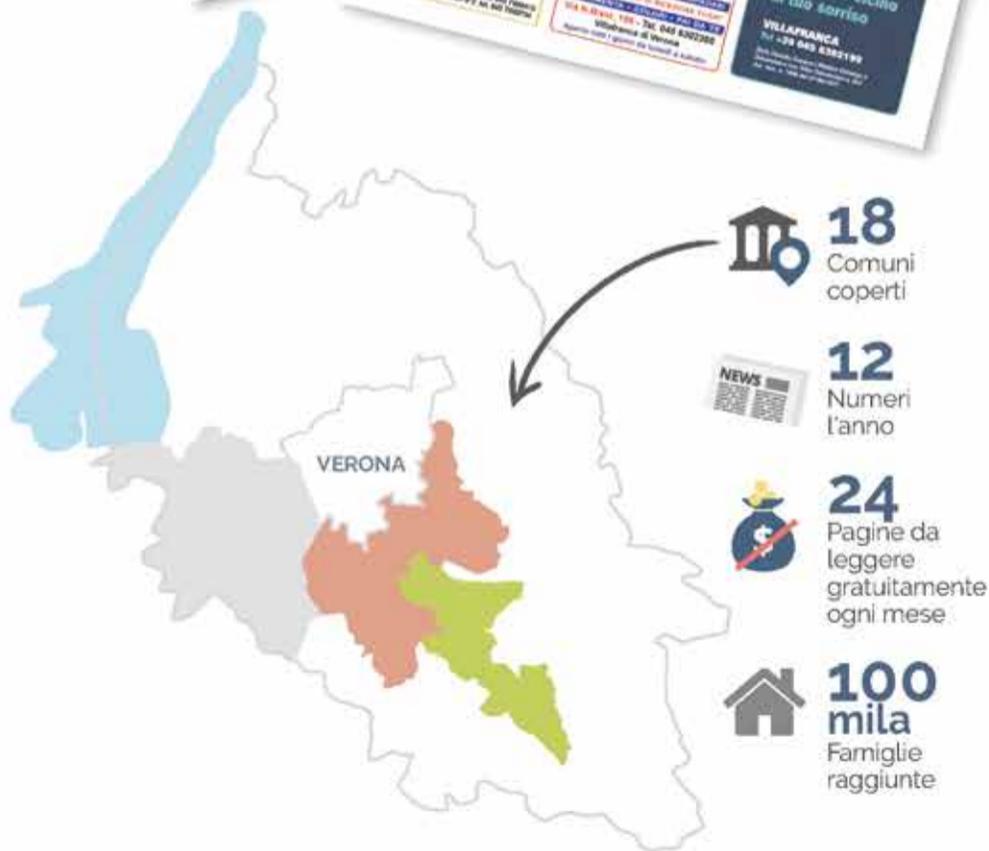


Target notizie, La Rana e inCassetta uniscono le forze per dar vita ad una rete di giornali free press capace di raggiungere con 100 mila copie mensili stampate e distribuite a oltre 300 mila persone nella provincia di Verona.

Un network che copre i comuni più popolosi e vitali della provincia di Verona: San Giovanni Lupatoto, Villafranca, San Martino Buon Albergo, Isola della Scala, Castel d'Azzano, Povegliano, Valeggio, Mozzecane, Nogarole Rocca, Sommacampagna, Sona, Castelnuovo, Buttapietra, Vigasio, Zevio, Bovolone, Oppeano e Cerea.

Target notizie, La Rana e inCassetta sono giornali gratuiti per i cittadini che lo ricevono a casa ogni mese, grazie ad una distribuzione porta a porta monitorata e testata negli anni. Giornali che rappresentano uno strumento pubblicitario sicuro, perché hanno un'elevata penetrazione sul territorio, raggiungono i cittadini in maniera discreta, ma soprattutto hanno come punto di forza l'informazione fatta da giornalisti veri, professionisti con oltre trent'anni di esperienza, che danno notizie affidabili, verificate e puntuali.

Mensili con una tradizione pluridecennale alle spalle che sono divenuti punto di riferimento per l'informazione alla cittadinanza, anche per amministrazioni e aziende pubbliche, associazioni e realtà del territorio che hanno la certezza di raggiungere famiglie e utenti.



Per la tua pubblicità sui nostri giornali chiama il numero



335 690 1551

Il mio pensiero... critico!



Il pensiero critico è l'abilità che tutti sviluppiamo per imparare a risolvere i problemi; è un processo mentale che consiste nell'analizzare e valutare delle informazioni attentamente tramite l'osservazione, l'esperienza, il ragionamento logico deduttivo, le inferenze e la comunicazione. Allenare il pensiero a questa modalità fin da molto piccoli permette ai bambini di abituarsi a essere ascoltati e sentirsi liberi di esprimere le proprie idee, anche se diverse da quelle dei genitori, purché sappiano argomentarle e fondarle su valori condivisi. Il fulcro del pensiero critico è rispondere alle informazioni attorno a noi; interrogarsi e farsi domande sono la componente più importante. Ecco alcune strategie per educare i bambini al pensiero critico, che possono essere utilizzate da noi genitori, educatori e terapisti:

- OSSERVARE E TRARRE CONCLUSIONI: Quando i bambini iniziano a fare os-

servazioni precise su oggetti o informazioni, allora sono in grado di trarre conclusioni o esporre giudizi basati proprio su queste osservazioni. Quando un bambino chiede: "Perché?" possiamo replicare dicendo loro: "Perché secondo te?". Per aiutarli e spronarli a trarre le loro conclusioni. Questo è il principio base delle abilità di osservazione scientifica che risulteranno utili e necessarie nel corso della vita.

- METTERE A CONFRONTO NOTIZIE E ARGOMENTI: Questo consente ai bambini di esprimere come sono le cose, simili e differenti, e li aiuta ad analizzare e categorizzare le informazioni. Con i piccoli si può giocare con i contrari, con le somiglianze e le differenze a partire dagli oggetti secondo l'uso/funzione e la qualità/come sono fatti. Un semplice esempio pratico è far mettere a confronto due oggetti ad es. una mela e un'arancia; consente loro di descrivere somiglianze e differenze che possono ana-

lizzare con i loro 5 sensi.

- DISCUTERE E ANALIZZARE LE STORIE: E' molto utile far ripetere ai bambini una storia che è appena stata letta, lasciando che lo facciano con parole loro. Questo li stimola a sintetizzare i concetti principali della storia invece di rispondere soltanto a delle domande. Porre domande che non trovano risposte dirette nella storia. Ciò consente ai bambini di DEDURRE e trarre delle conclusioni in base a quello che hanno capito dalla narrazione.

- APPRENDERE IN SINERGIA: Offrire possibilità di apprendimento cooperativo aiuterà i bambini a sviluppare le abilità di pensiero critico poiché condivideranno le loro idee e impareranno l'uno dall'altro. Incoraggiare i bambini a leggere le storie insieme e a condividere le loro opinioni sulla storia. Questo può accendere tra i bambini più grandi un dibattito costruttivo,

in cui loro devono difendere le proprie idee.

- RACCONTARE STORIE SENZA CONCLUSIONE: Raccontare una storia senza una fine e chiedere ai bambini di completarla è un altro sistema per sviluppare le abilità del pensiero critico. I bambini devono prendere le informazioni della storia, completarla con creatività e arrivare alla propria conclusione.

- METTERE IN PRATICA IL METODO SOCRATICO: I bambini sono portati per natura a porre domande e domande. Si può ribaltare un po' la situazione e rispondere ai loro quesiti con altre domande. Anche a volte assumere una posizione contraria alla loro e cercare di fare in modo che difendano le proprie opinioni su un argomento, ponendo domande.

Mary Merenda
Insegnante di
scuola dell'infanzia



Lo sapevate che...

Cosa rende i bambini desiderosi di imparare? Secondo diversi studi la forza nascosta che stimola l'apprendimento è la gioia di esplorare, che attiva il pensiero critico e il ragionamento. Questa capacità non è nient'altro che la curiosità, e lo riconosciamo nei bambini quando li vediamo esplorare il loro ambiente, leggere libri, porre domande, ricercare significati e nuove esperienze di apprendimento. La curiosità potenzia quindi l'apprendimento. Bambini curiosi spesso trascorrono molto tempo a leggere e ad acquisire conoscenze in quanto percepiscono un divario tra ciò che sanno e ciò che vorrebbero sapere, a prescindere dal voler raggiungere risultati immediati o buoni voti. Diverse ricerche suggeriscono che i ragazzi curiosi hanno una vita ricca e una miglior carriera lavorativa: la curiosità intellettuale avrebbe infatti lo stesso effetto del duro lavoro, sulle prestazioni. È emerso inoltre come le persone che si erano mostrate interessate e curiose ad un argomento, hanno poi conservato quanto appreso per lunghi periodi di tempo e come la curiosità sia correlata ad una vasta gamma di importanti comportamenti adattivi, quali la tolleranza di ansia e di incertezza, le emozioni positive, l'umorismo e l'atteggiamento non criticante...



Raffreddore, tosse, febbre?
NESSUN PROBLEMA!
I nostri farmacisti vi
aiuteranno suggerendovi il
rimedio più adatto al vostro
problema

www.farmaciacrosare.it
farmaciacrosare@gmail.com

*Chiedere in farmacia per le modalità del servizio

FARMACIA CROSARE

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

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

NOVITA'  Servizio WhatsApp per Consigli e Prenotazione farmaci 392 2651290

P COMODO PARCHEGGIO GRATUITO

ORARIO CONTINUATO

LUNEDÌ - VENERDÌ 8.45 - 19.20 // SABATO 9.00 - 19.00

STUDIO CONSULENZA DI FEDERICA NOVARINI

FOTOVOLTAICO

**SCONTO IN FATTURA 50%
POSSIBILITA' DI
FINANZIAMENTO**

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

LUCE & GAS

**VIENI A SCOPRIRE LE
NOSTRE OFFERTE ABBINATE
ALLE TARIFFE PIU'
CONVENIENTI**

**PER I NUOVI CLIENTI
SERVIZIO
"MY BLUE ASSISTANCE"**



APPARTAMENTO A BOVOLONE



**APPARTAMENTO IN VENDITA 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

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

Chiusa con successo la 27^a rassegna dei presepi



Dopo una parentesi “poco felice” per la location, la 27esima edizione presepiistica che si è tenuta dall’8 dicembre 2022 al 15 gennaio 2023 ha chiuso i battenti con grande successo. Dopo 1 anno di “purgatorio” dovuto al Covid, dove la mostra nel 2021 era stata spostata nelle Cantine del Vescovo di Bovolone,

con il ritorno nel tradizionale (come tutti gli anni) Oratorio della chiesa di S. Biagio ha visto passare migliaia di persone che hanno potuto ammirare 145 opere inerenti al Natale, provenienti non solo dall’hinterland veronese ma bensì anche da altre province e regioni e nazioni. Con molta dedizione e pazienza tenutasi in diversi mesi di lavoro “Gli Amici del Presepe”, rinnovato al proprio interno con nuovi appassionati del presepe, della Pro Loco di Bovolone hanno saputo allestire una mostra molto apprezzata dai numerosi visitatori. Molte le opere esposte, si andava dai presepi di veri e propri artisti, presepi di semplici principianti. In questa mostra si è potuto ammirare

anche, quadri, icone, sculture, diorami e tanto altro ancora, naturalmente in tema natalizio. Uno spazio importante era stato riservato anche quest’anno agli alunni delle scuole primarie e secondarie dove con molto entusiasmo e passione i giovani studenti avevano preparato assieme ai loro insegnanti, delle piccole opere presepiistiche. La mostra (è sempre bene ricordarlo) è espressione di tradizione che richiama l’evento della natività di Gesù. Un’occasione importante per riscoprire e riproporre la tradizione cresciuta nelle famiglie degli avi. L’evento della nascita di Gesù veniva ricordato in famiglia, infatti, con la costruzione di un piccolo paesaggio fatto con pezzi

di legna, carta e muschio, le statue della Madonna, San Giuseppe, il Bambino Gesù e il bue e l’asinello a dare calore all’evento. Il Bambino Gesù veniva mai adagiato nella mangiatoia prima del giorno di Natale. Una tradizione che si perde nella notte dei tempi da quando il primo presepe venne rappresentato dal vivo con Frate Francesco d’Assisi e i suoi confratelli, un po’ di storia non fa mai male e ricordarlo è un bene. Anche questa edizione presepiistica era inserita ne ‘La Strada dei Presepi’ e attraverso una lotteria che ha avuto un ottimo successo di vendita, organizzata sempre dalla stessa, sosteneva la ricerca a favore dell’ “Istituto Oncologico Veneto” ed è stata . Per la

prima volta anche il Presepe Vissuto in collaborazione con la Pro Loco è stato inserito nella “Strada dei Presepi” ottenendo un’ottima visibilità e partecipazione. Anche questa edizione ha visto il patrocinio del Comune di Bovolone, La Parrocchia di Bovolone, Bovolone Attiva, I Negozi di Bovolone , AMIA . Archiviata anche questa 27esima edizione presepiistica, già tra qualche mese “Gli Amici del Presepe” si metteranno all’opera per la programmazione della 28esima edizione con lo stesso entusiasmo, passione e amore perchè anche questa abbia lo stesso successo di quest’anno.

**“Amici del Presepe”
Pro Loco Bovolone**

Si è svolta con successo la 39^a Festa della Befana organizzata dal G.S.S.Casella



Venerdì 6 gennaio in una giornata che per il periodo si può dire “abbastanza temperata”, presso la Contrada Casella, si è tenuta la 39a Festa della Befana. Già dalle prime luci dell’alba si sono dati appuntamento i primi podisti per la 35esima “Caminada de Baco” corsa non competitiva di 7 e 14 km, dove ha visto la partecipazione di oltre 2.000 partecipanti venuti da tutta la provincia di Verona e oltre. Hanno aderito a que-

sta competizione più di 58 gruppi podistici oltre ai singoli, il gruppo più numeroso è risultato il “Gruppo degli Sbandati” di Bovolone con 57 iscritti. All’arrivo un ristoro molto fornito di “vin brulè”, panettone, biscotti, piatti di minestrone e tante “prelibatezze suine”, aspettava i migliaia di podisti che non si sono certo risparmiati dopo una lunga “faticata” a gustare questo “ben di Dio” preparato dalla contrada organizzatrice. All’interno della palestra una raffinata mostra di Maddalena Mozzo in arte Maddy, pittrice di Bovolone. Appassionata d’arte, il suo stile si avvicina alle tecniche pittoriche frequentando diversi corsi dove sviluppa nel tempo un suo linguaggio artistico personale. Tra le diverse tecniche pittoriche adoperate si trova il colore a olio e la tempera su diversi

supporti tra cui la tela. Ha partecipato a varie mostre collettive a Berlino, Roma, Verona ecc... Una mostra che ha visto un grande apprezzamento e molto visitata. Alle ore 12.30 il classico pranzo aperto a tutti con un menù classico della

tradizione campagnola. Alle 17.30 invece l’arrivo dei Re Magi e successivamente la Befana che ha regalato doni ai più piccoli il tutto accompagnato dal suono delle zampogne e dai canti del “Gruppo El Paiar”. È seguita la classica risot-

tata in attesa delle 19.30 con l’incendio del “Briollo”. La festa si è conclusa con l’estrazione della sottoscrizione a premi e con l’arrivederci, da parte del Presidente e di tutto il Direttivo, alla 40a festa della Befana del 2023.



- Sicurezza negli ambienti di lavoro e nei cantieri
- Ambiente e igiene degli alimenti
- Sistemi di gestione
- Progettazione impianti tecnologici
- Progettazione impianti fotovoltaici
- Prevenzione incendi
- Formazione
- Servizi di medicina del lavoro
- Progettazione impianti biogas e biometano

**UN MONDO
DI SERVIZI**

**AL VOSTRO
SERVIZIO**

GEO STUDIO ENGINEERING SRL

Via Don Carlo Gnocchi, 5 - 37051 - Bovolone (VR)
Tel. 045 7101045 - Fax 045 6902592
info@geo-studio.it - www.geo-studio.it



Inverni sotto il baldacchino

È questo il tempo in cui i giorni corti lasciano il passo a notti fredde e spesso buie perché la foschia copre il chiarore delle stelle e della luna.

Un tempo, quando ancora non c'era la televisione, alla sera, attorno al camino, ascoltavamo le storie che il nonno, seduto sul suo "carenon", raccontava a noi nipotini.

Noi guardavamo imbambolati le faville del fuoco scoppiettante che salivano su per la cappa del camino nero di fuliggine e ci chiedevamo dove andassero?

Era anche il tempo di uccidere il maiale, per chi aveva la fortuna di averlo allevato per un anno intero.

Allora arrivava il norcino, specializzato per questa operazione che assomigliava a un rito tramandato di generazione in generazione.

Era il norcino che decideva la data, secondo le fasi lunari giuste, sia per l'uccisione che per la conservazione, nelle *ole* (pignatte) di terracotta dei salami sotto *onto* (strutto). Ma perché il nonno chiamava i suoi operai a questo rito e li premiava con pezzi di maiale regalati?

Perché, diceva lui, fare un regalo a Natale sapeva di carità, mentre "far zo el maschio" insieme era far festa.

Ricordo l'odore pungente del lardo che cuoceva e si scioglieva nel paiolo attaccato alla catena, sul fuoco del camino e il colare dell'unto separato dalle *grassiole* (ciccioli) che erano leccornie da mangiare con la polenta morbida come un budino ... e ricordo le *arele* (pali sospesi al soffitto della cucina sopra la tavola) con appesi salami storti e dritti, cotechini e pancette arrotolate; li guardavamo sudare e poi seccarsi, ma "guardare e non toccare" perché dovevano durare per tutto l'inverno insieme a fagioli secchi e alla frutta riposta in solaio tra la paglia... "tempo e paja maùra anca le nespole".

Lo strutto con la polenta serviva ai maschi adulti come colazione, dopo aver munto il latte e rigovernato la stalla e prima di andare a *bruscar* (potare) le vigne e *scalvar* gli alberi che d'inverno soffrivano meno dei tagli dei rami che servivano per scaldar-



Centro Studi e Ricerche della Pianura Veronese

info@centrostudibovolone.it
www.centrostudibovolone.it

seguici su 

info: 334 1722038



si, cucinare e fare mobili e attrezzi.

Era un momento magico quello trascorso a fare filò nelle stalle, dove si riunivano le famiglie alla sera. Gli uomini da una parte a costruire arnesi e inventare attrezzi, dall'altra le donne insegnavano alle figlie a ricamare la dote e i

nonni raccontavano storie ai piccoli. Le nonne, intanto, in casa mettevano le *scaldine* con le braci sotto le coperte fra le lenzuola (protette dai *prei* o dalle *moneghe*, cioè da trespole ellissoidali per tenere sollevate le coperte) che servivano a levare dalle coltri l'umidità che entrava nelle

camere da letto dalle fessure delle finestre o addirittura dai coppi sconnessi del tetto.

Ma il bicchiere d'acqua sul comodino, però non ghiacciava ancora per fortuna!!!

Centro Studi e Ricerche della Pianura Veronese




VERGRAF s.r.l.

NUOVO SHOW ROOM

Compressori - Utensileria
Sistemi di fissaggio - Pneumatica



Compressori a vite con PROFILO SIGMA

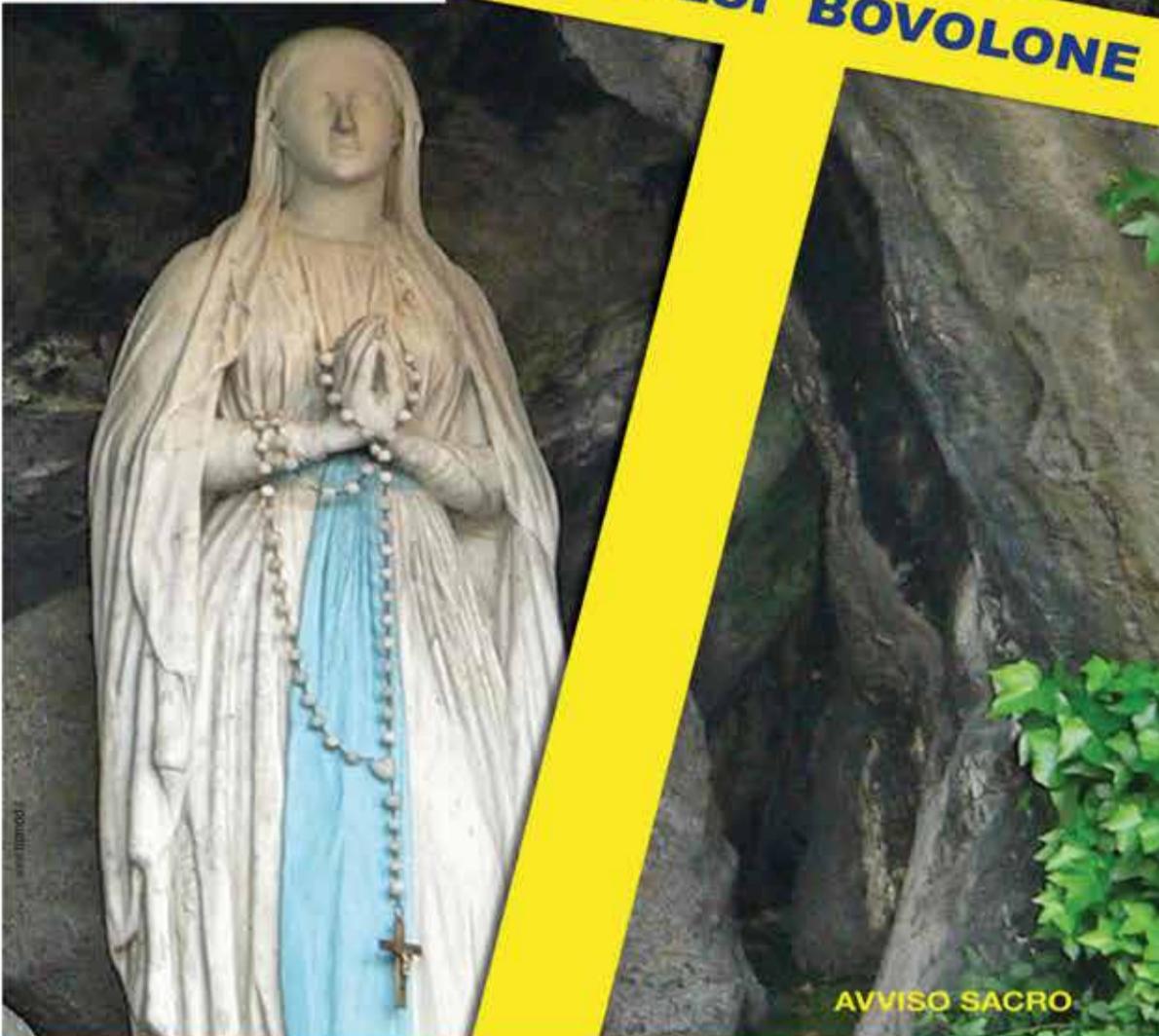
Via Madonna 410/412 - BOVOLONE (VR) - Tel. 045 6900799 - info@vergraf.it - www.vergraf.it

UNITALSI



U.N.I.T.A.L.S.I.
UNIONE NAZIONALE ITALIANA
TRASPORTO AMMALATI A LOURDES
E SANTUARI INTERNAZIONALI
TRENI BIANCHI E NON SOLO...

UNITALSI BOVOLONE



AVVISO SACRO

64° PELLEGRINAGGIO DIOCESANO

a LOURDES

accompagnati dal Vescovo Domenico Pompili

DAL 10 AL 16 APRILE IN TRENO DALL'11 AL 15 APRILE IN AEREO

con assistenza spirituale e sanitaria

Le iscrizioni si ricevono:

ISCRIZIONI

PRESSO IL BAR DEI PRETI

CIRCOLO NOI

DOMENICA 15 - 22 - 29

GENNAIO

DOMENICA

5 - 12 - 19 - 26

FEBBRAIO

POSSIBILITA' SERVIZIO

VOLONTARIATO

PER INFORMAZIONI

PAOLINO TURRINI

3386279735

unitalsibovolone@gmail.com



Partenza con Treno dalla

Stazione di Porta Nuova



Con Aereo da Aeroporto
Catullo Villaferanca (VR)

Grazie!



caritas

IL CIELO SULLA TERRA



Con il Patrocinio della Città di Bovolone
Raccolti per Caritas 3370 €



Grande serata al Palazzetto Le Muse di Bovolone, gremito in ogni ordine di posti, dove il : T'HO TROVATO VOCAL GROUP ha proposto lo spettacolo " Il Cielo sulla Terra " . Il pubblico è stato coinvolto in un viaggio di Natale all'insegna della Bellezza ed ha risposto in modo entusiasta. Tanta voglia di stare insieme, di ritrovarsi, di riprendere il cammino; sorrisi e sguardi di gioia sui volti di tantissime persone. Un grazie e a tutti l'augurio di un nuovo anno vissuto con il Signore. La serata era a favore della Caritas San Giuseppe di Bovolone.

Paolino Turrini



Una Fiera "extralarge"



FIERA 1967
SINDACO: GIUSEPPE MASINI (1955-1970)

Per la prima volta nella sua storia, dopo la sperimentazione della scorsa edizione nel periodo primaverile, la 744ª Fiera Agricola di San Biagio, avrà una durata maggiorata, ovvero si terrà dal 3 al 12 febbraio e abbraccerà due weekend. L'evento

torna anche ad essere organizzato dall'associazione Proloco come in svariate passate edizioni. La Fiera Agricola di Bovolone è una delle manifestazioni più antiche a livello provinciale e regionale.

Come sempre anche per

questa edizione vi sarà un ricco programma di appuntamenti, di convegni, e di incontri inerenti il mondo agricolo, per mantenere la tradizione, ma le novità non mancheranno, come appunto la continuazione della Fiera anche nel secondo fine

settimana di febbraio, con eventi legati soprattutto alla gastronomia e alla cultura, dedicati a tutti i bovolonesi e agli ospiti dei paesi limitrofi.

Vi sarà anche quest'anno il famoso giornalista/influencer bovolonese Stefano Cantiero, a presentare e raccontare la manifestazione sui suoi seguitissimi canali social. Sarà una vetrina per i tanti produttori tipici locali e non solo, sarà anche un'occasione per scoprire dal vivo

le tradizioni della nostra terra.

Lo Speciale Fiera che trovate all'interno del nostro giornale vi aiuterà a guidarvi in questi giorni di festa per il nostro paese. Ulteriori informazioni e aggiornamenti sull'evento li potrete trovare sulla nuova pagina facebook della manifestazione "Fiera di San Biagio 2023".

Costantino Meo
Direttore Responsabile



M IMPRESA STRADALE
ENEGHELLI SRL



CQOP SOA
COSTRUTTORI QUALIFICATI OPERE PUBBLICHE

Via dell'industria, 5 - 37051 BOVOLONE (VR)

Tel. 045 6949078 - Fax 045 6949069

email: meneghellisrl@libero.it

pec:meneghellisrl@legalmail.it

- **SCAVI**
- **ACQUEDOTTI**
- **FOGNATURE**
- **OPERE DI URBANIZZAZIONE**
- **NOLEGGI**
- **DEMOLIZIONI**
- **IMPIANTO DI FRANTUMAZIONE**
- **DISCARICA AUTORIZZATA**



Il saluto del sindaco Orfeo Pozzani



Sarà una nuova fiera di San Biagio la prossima

edizione la 744 che si svolgerà dal 3 al 12 febbraio 2023.

Proprio da questa data parte la novità, in quanto saranno ben due weekend, ricchi oltre che per la durata anche per il programma. Abbiamo voluto dare un impulso importante al nostro Comune, per circa due settimane infatti Bovolone sarà la capitale indiscussa del valore del territorio agricolo e non. Capitale appunto, in

quanto la nostra fiera di San Biagio sarà l'unica fiera e la prima dedicata al settore agricolo del nord Italia, unica perché la fiera agricola di Verona si terrà l'anno prossimo. Per noi e per il nostro territorio, è un'occasione d'oro per rilanciare e promuovere tutte le nostre eccellenze, tutti gli occhi saranno puntati qui.

Questa sarà anche l'edizione del riscatto. Dopo gli difficili anni della

pandemia, finalmente si torna alla normalità e sarà un valore aggiunto a tutta l'economia.

Quanto al programma si spazierà dalla tradizione all'innovazione, orgogliosi del nostro passato e con lo sguardo puntato al futuro. Tuttavia non mancherà l'attenzione al presente. Il momento che stiamo attraversando è complicato, siamo chiamati ad affrontare emergenze su più fronti, da quello economi-

co a quello energetico e climatico. Solo uniti riusciremo a superare i problemi, grazie allo spirito di squadra che contraddistingue la nostra comunità e che trova forza nella sue radici e tradizioni, tra cui quelle della nostra terra.

Buona Fiera di San Biagio a tutti!

Orfeo Pozzani
Sindaco di Bovolone

Il saluto del Presidente della Pro Loco



Benvenuti a tutti alla 744^a edizione della Fiera agricola di San Biagio. Un ringraziamento va tutti coloro che hanno permesso di arrivare a questa edizione. Nonostante il contesto economico non sia dei migliori, il lavoro svolto dallo staff e dai volontari della

Pro Loco è stato egregio. La manifestazione è da sempre una boccata d'ossigeno per l'economia bovolonese. Questa edizione sarà diversa in quanto non sarà più la classica fiera, ma sarà una vera e propria festa per il paese di Bovolone. Novità principale la

sua durata, in quanto coprirà due weekend, e poi sarà innovativa e punterà a promuovere i prodotti agroalimentari che provengono dalla terra, oltre che dare lustro alle aziende della zona.

Una sfida quella di allungare la durata dell'evento, per avere uno sguardo

ottimista verso il futuro, noi ci crediamo molto e spero che tutto il paese di Bovolone ci creda, insieme anche ai paesi limitrofi.

Appuntamento quindi dal 3 al 12 febbraio, vi aspettiamo numerosi!

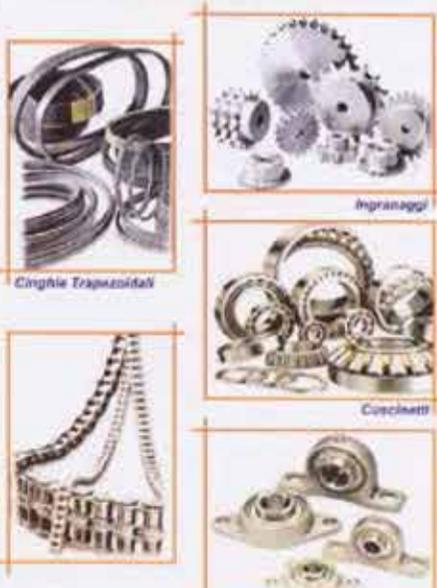
Arnaldo Bissoli
Presidente Pro Loco

MER-COM

di Merlini Mauro

OLEODINAMICA e PRESSATURA TUBI FLESSIBILI con raccorderia ed accessori

TRASMISSIONI



Ingranaggi
Cinghie Trapezoidali
Cuscinetti

PNEUMATICA-VALVOLE-RACCORDERIA

FERRAMENTA - UTENSILERIA



Componenti pneumatici
Raccorderia e Tubi



Ferramenta
Utensileria
Isola Rizza
San Giovanni L. VERONA
BOVOLONE
Cerea
Legnago
PADOVA
Salizzole
Nogara

BOVOLONE (Vr) Via S. Pierino, 51

Tel. 045 6901998 - Cell. 338 7022789



CENTRO CERAMICHE

PAVIMENTI - RIVESTIMENTI - LAMINATO - PARQUET
ARREDO BAGNO - SANITARI - BOX DOCCIA - VASCHE DA BAGNO
RIFACIMENTO DEL BAGNO CHIAVI IN MANO



Via Madonna, 366 - **BOVOLONE** (VR)
Tel 045 6900588 - e-mail: info@centroceramiche.it
Aperto anche sabato pomeriggio

Come sempre una grande “Fattoria in Fiera”



L'area dedicata alla “Fattoria in Fiera” sarà come ogni edizione una delle fonti di attrazione per grandi e piccini. Vi saranno come sempre i laboratori creati appositamente per gli studenti delle scuole e per le loro famiglie. Gli alunni verranno accompagnati in percorsi guidati in modo da avvicinarli al mondo delle tradizioni locali, un viaggio che gli farà conoscere il passato con

uno sguardo rivolto sempre al futuro. Gli organizzatori della “Fattoria in Fiera”, al lavoro già da quest'estate, hanno coinvolto gli istituti scolastici bovolonesi e dei paesi limitrofi.

Vi sarà un programma per i weekend per famiglie e bambini e uno durante la settimana per le scuole. Sarà ricreata la corte com'era una volta con l'accesso all'area animali, al suo interno saranno

presenti laboratori attivi, dove i bambini e i ragazzi possono partecipare attivamente e quelli dimostrativi rievocativi delle attività di un tempo.

Tra le varie associazioni che collaborano alla realizzazione della “Fattoria in Fiera”: “Gea Onlus”, “Trame di Storia”, “Arti Visive”, “Fibromialgia”, “El Tabar”, “Neverland”, “Pingus School” e “I Negozi di Bovolone”.

Le tradizioni contadine di un tempo sulla fiera agricola (ricordi di un contadino d'altri tempi)

La tradizione era quella che si tramandava non solo a parole ma attraverso l'attività quotidiana del fare le attività casalinghe, fare le pulizie della stanze da letto, apparecchiare la tavola, preparare il cibo, pulire per terra. Tutti lavoravano. La tradizione era come preparare il terreno per le semine, come raccogliere il grano e conservarlo, come allevare il bestiame per avere il latte, per avere i buoi per lavorare la terra, per avere gli animali domestici per la sopravvivenza, per avere un reddito sufficiente per pagare l'affitto, comprarsi i vestiti per la domenica, per far crescere i figli per il lavoro di domani. La tradizione è

trasmettere i valori “C'è un tesoro nel campo”.

La gente allora lavorava sodo, era povera di soldi, ma era ricca di idee, di volontà, di esperienza e di conoscenza delle tradizioni.

La gente era sveglia, perspicace, intelligente tanto è vero che il Vescovo di allora nel 1278, ricordo che Bovolone era un Feudo Vescovile sotto la giurisdizione del Vescovado di Verona, vedendo questa intraprendenza, inventò la Fiera Agricola di San Biagio, perché gli agricoltori portassero i loro prodotti in piazza per venderli, per scambiarli con altri per dimostrare anche come si lavora il campo per

ottenere un miglior reddito.

In questa occasione che cadeva nel giorno della Festa del Patrono San Biagio, il 3 di febbraio o nella domenica immediatamente vicina, in piazza, senza il pagamento di tasse, venivano portati anche attrezzi per la lavorazione del terreno e le sementi per le semine.

La Fiera era una festa, si svolgeva nel Foro Boario nello spazio a fianco del viale della stazione. Foro significa luogo di incontro, di trattative, Boario significa Bestiame e merci. Oggi il luogo è stato trasformato e vennero costruite nel 1960 case di abitazione. Allora invece vi erano piante e prati dove

potevano sostare gli animali. Vicino c'era la trattoria alla pesa. In questo luogo vi erano buoi, vacche, vitelli, asini, muli e maiali d'allevamento. Nella piazza: attrezzi per l'aratura del terreno, erpicatura, carri, carretti, carriole, aratri, e sementi e prodotti agricoli.

Le donne portavano i pulcini dentro “Le corghine” cioè dei cesti dove potevano stare al caldo per poi rivenderli ad altri allevatori. Io ricordo che mio papà mi aveva incaricato di vendere alcuni sacchi di frumento. Poi c'erano i cantastorie che animavano la piazza. I venditori gridavano chiamando la gente che sostava attenta: vernice colorante, i pacchi, i

dentifrici o meglio erbe edulcoranti per la pulizia ed il fluoro atte a rinforzare la dentatura. Magie del passato riuscivano a vendere l'impossibile. La banda passava e suonava, poi c'era il concerto in piazza su tribune appositamente preparate... Gli uomini andavano all'osteria, le astuzie dell'ostio con “i pearini” invenzione della pasticceria Perbellini, stuzzichini per poi far bere la clientela. Oggi si sfornano ancora. Gli uomini portavano il “Tabaro” cioè il mantello grande e scuro di colore grigio o marrone o nero. Il blu invece era per gli uomini di un certo rango e per i collegiali con i fregi dorati e la catenella.




**CARROZZERIA
SANBIAGIO**
DI FAZION & VICENTINI S.N.C.



SOCCORSO STRADALE H24
CELL. 347 4011968

BOVOLONE (VR)
Via Creari, 28/Q - Tel. 045 7103587
carr.sanbiagio@libero.it - www.carrozzeriasanbiagio.it

FIERA AGRICOLA SAN BIAGIO

dal 03.02.2023 al 12.02.2023

GIOVEDÌ 02/02/2023

Ore 8.30-16.30 Auditorium Comunale di Bovolone – EVENTO RISERVATO.

Convegno promosso dal Comando di Polizia Locale.

“Polizia giudiziaria e procedimento a carico di minori – Accertamento indiretto delle violazioni mediante immagine” - giornata formativa operatori della Polizia Locale.

Ore 18.00 Auditorium Comunale di Bovolone – EVENTO RISERVATO Convegno promosso dall'Associazione Lignum.

“Il mobile di Verona, dalla scuola alle sinergie con il territorio. Il Distretto si presenta”. Relatori: Presidente Lignum sig. Alessandro Tosato, Direttore Lignum sig. Nicolò Fazioni.

Seguirà aperitivo alle Cantine del Vescovo.

Ore 19.30 Palazzetto “Le Muse” – EVENTO RISERVATO Presentazione della 744^a Fiera di San Biagio – relatore Stefano Cantiero. A seguire: “L'amministrazione Comunale incontra gli imprenditori del territorio con riconoscimento alle Aziende più longeve nel settore del Mobile”.

VENERDÌ 03/02/2023

Ore 10.15 Santa Messa presso la Chiesa Parrocchiale “San Giuseppe” di Bovolone durante la celebrazione verrà effettuata la benedizione della gola.

Ore 11.00 – 18.00 Piazzale “Aldo Moro” Novità 2023 – “PROSIT”.

Ore 11.30 Area Fieristica. Premiazione delle classi dell'Istituto Comprensivo Franco Cappa aderenti al concorso sull'Agricoltura.

A seguire apertura della mostra dedicata gli elaborati svolti dagli alunni dell'Istituto Comprensivo Franco Cappa.

Ore 12.00 Palazzetto “Le Muse” Apertura del padiglione Ristorante con degustazione piatti tipici del territorio.

Ore 17.30 Auditorium Comunale di Bovolone – EVENTO RISERVATO Conferenza dei Sindaci dell'ULSS 9 SCALIGERA.

Ore 19.30 Palazzetto “Le Muse” – EVENTO RISERVATO Presentazione della 744^a Fiera di San Biagio – relatore Stefano Cantiero.

A seguire con la partecipazione dell'Associazione UILDM (Unione Italiana Lotta alla Distrofia Muscolare) Serata di beneficenza Telethon.

Ore 22.00 Palaeventi – adiacente Piazzale “Aldo Moro”. Novità 2023 - SERATA DISCOTECA con GRUPPO “ODON”.

Evento su prenotazione.

Apertura al pubblico della:

- Fattoria didattica presso Piazzale “Aldo Moro”;

- Area esposizione Agroalimentare e Associazioni;

- Area esposizione Campionaria - Apertura Lunapark presso Piazzale Mulino.

Tutto il giorno per le vie del centro sarà presente il Trenino.

SABATO 04/02/2023

Ore 10.30 Corte Salvi – Piazza Costituzione Parata dei trattori d'epoca accompagnati dal Corpo Bandistico e Majorettes Città di Bovolone verso Piazzale “Aldo Moro”.

Ore 11.00 Piazzale “Aldo Moro” Inaugurazione della 744^a edizione della Fiera Agricola di San Biagio.

Ore 11.00 Piazzale “Aldo Moro” Novità 2023 – “PROSIT”.

Ore 12.00 Palazzetto “Le Muse” Apertura padiglione ristorante con degustazione piatti tipici del territorio.

Ore 14.30 - 16.30 Auditorium Comunale di Bovolone.

Convegno a cura dell'APAV associazione provinciale apicoltori veronesi.

“L'APE la metafora della Comunità perfetta”.

Ore 15.00 - 16.30 Area espositiva agroalimentare Show del Gusto con Stefano Cantiero.

“Le bontà della nostra Terra raccontate dal vivo con la voce e con le mani di maestri artigiani dei sapori della tradizione.”

Ore 20.00 Palazzetto “Le Muse” – EVENTO SU PRENOTAZIONE GEMELLI DI GUSTO, FRATELLI NELLA CULTURA.

Cena gemellaggio con i rappresentanti delle Città di: SINNAI (Sardegna)

STADECKEN-EISHEIM (Germania) con degustazione prodotti tipici enogastronomici.

***La serata sarà allietata da gruppi locali, e dal Corpo Bandistico Città di Bovolone.

Ore 22.00 Palaeventi – adiacente Piazzale “Aldo Moro”.

Novità 2023 - SERATA DISCOTECA con GRUPPO “ODON”. Evento su prenotazione.

Apertura al pubblico:

- Mercatino “Villaggio del Gusto” presso le Vie del centro;

- Fattoria didattica presso Piazzale “Aldo Moro”;

- Area esposizione Agroalimentare e Associazioni;

PRENOTAZIONE PRESSO CORTE SALVI- UFFICIO FIERA SEDE PROLOCO- CARTOLERIA GLORIA, CARTOLERIA MAICOL.

- Area esposizione Campionaria.

- Apertura Lunapark presso Piazzale Mulino.

Tutto il giorno per le vie del centro sarà presente il Trenino.

DOMENICA 05/02/2023

Ore 10.15 Santa Messa presso la Chiesa Parrocchiale “San Giuseppe” di Bovolone, seguirà benedizione dei trattori.

Ore 10.00-13.00 Auditorium Comunale di Bovolone Convegno a cura del Distretto Terre Piane con la partecipazione dell'Associazione Negozi di Bovolone.

Ore 11.00 Piazzale “Aldo Moro” Presentazione Stagione Sportiva 2023 gruppo ciclistico LUC-BOVOLONE.

Ore 11.00 Piazzale “Aldo Moro” Novità 2023 – “PROSIT”.

Ore 12.00 Palazzetto “Le Muse” Apertura padiglione ristorante con degustazione piatti tipici del territorio.

Ore 15.00 - 16.30 Area espositiva agroalimentare Show del Gusto

con Stefano Cantiero.

“Le bontà della nostra Terra raccontate dal vivo con la voce e con le mani di maestri artigiani dei sapori della tradizione.”

Ore 16.30 Auditorium Comunale di Bovolone.

Evento culturale a cura dell'Associazione Veronesi nel mondo “Alla scoperta delle vie del Mais nel mondo”.

Ore 20.00 Palazzetto “Le Muse” Apertura padiglione ristorante con degustazione piatti tipici del territorio.

Serata LET'S DANCE!!!

** Serata allietata dall'intrattenimento con le allieve della scuola di Danza Vigasio di Monica Zorzi

*** dai cantanti Mattia Rodegher e Denise Turrini – presenta Serena Carletti.

Ore 19.00 Palaeventi – adiacente Piazzale “Aldo Moro”.

Novità 2023 – APERITIVO - DJ Set con GRUPPO “ODON”. Evento su prenotazione.

Apertura al pubblico:

- Mercato in Via Bellevere

- Mercatino “Villaggio del Gusto” presso le Vie del centro;

PRENOTAZIONE PRESSO CORTE SALVI- UFFICIO FIERA SEDE PROLOCO- CARTOLERIA GLORIA, CARTOLERIA

DAL 1910 **LA TRADIZIONE CONTINUA**

RISTORANTE PIZZERIA

VecchioSole

La nostra vera specialità
Riso alla “BALOTA” e...

le ECCELLENTI PIZZE DI GIGI
NOVITÀ: PIZZE CON FARINA DI KAMUT
PIZZA SENZA GLUTINE PER CELIACI

VI RICORDIAMO I NOSTRI PIATTI DI PESCE E CARNE PER 2 PERSONE

ANTIPASTI E PRIMI CON PESCE...
DOLCI FATTI IN CASA

Aperto a mezzogiorno

Asporetto (VR) s.s CEREAL - BOVOLONE
Tel. 0442 83151 - Cell. 335 7023991

ELETTRO
G.G.T.
di Gropello Graziano & C. s.n.c.

- IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI
- IMPIANTI DOMOTICI
- AUTOMAZIONE CANCELLI E BASCULANTI
- IMPIANTI ANTIFURTO VIDEOSORVEGLIANZA

PREVENTIVI GRATUITI - ASSISTENZA E PRONTO INTERVENTO

Via Madonna, 245 - BOVOLONE (VR) cell. 348 2884252
Tel/Fax 045 7102570 - e mail: elettroggt@libero.it

RIA MAICOL.

- Fattoria didattica presso Piazzale "Aldo Moro";

- Area esposizione Agroalimentare e Associazioni;

- Area esposizione Campionaria

- Apertura Lunapark presso Piazzale Mulino.

Tutto il giorno per le vie del centro sarà presente il Trenino.

LUNEDÌ 06/02/2023

Ore 12.00 Palazzetto "Le Muse" Apertura padiglione ristorante con degustazione piatti tipici del territorio.

Ore 17.30 Palazzetto "Le Muse" Convegno del mondo Agricolo "APPLICAZIONE DELLA RIFORMA DELLA PAC: stato dell'arte". A seguire tavola rotonda con:

"LA SOVRANITA' ALIMENTARE ED ENERGETICA ITALIANA". Incontro promosso da COPAGRI, CIA, CONFAGRICOLTURA e COLDIRETTI con la Partecipazione della COMMISSIONE PARI OPPORTUNITA' del Comune di Bovolone.

ore 20.00 Palazzetto "Le Muse" - EVENTO RISERVATO

Apertura al pubblico della:

- Fattoria didattica presso Piazzale "Aldo Moro";

- Area esposizione Agroalimentare e Associazioni;

- Area esposizione Campionaria

- Apertura Lunapark presso Piazzale Mulino.

MARTEDÌ 07/02/2023

Ore 9.00 - 11.00 Auditorium Comunale di Bovolone

Versi per la Terra, viaggio poetico nella Bassa Pianura Veronese con accompagnamento musicale Angelo Milani.

Relatrice Agata De Nuccio.

Ore 11.00 Piazzale "Aldo Moro" Novità 2023 - "PROSIT".

Ore 12.00 Palazzetto "Le Muse"

Apertura padiglione ristorante con degustazione piatti tipici del territorio.

Ore 20.00 Palazzetto "Le Muse"

Cena degustazione promossa dall'Associazione "STRADE DEL RISO": Cibo e territorio - con la collaborazione, in sala, degli alunni dell'Istituto Scolastico SFP Don Calabria di Bovolone.

A seguire riconoscimento alle Attività Commerciali più longeve del territorio.

*La serata sarà allietata da proiezione fotografica con accompagnamento musicale.

Apertura al pubblico della:

- Fattoria didattica presso Piazzale "Aldo Moro";

- Area esposizione Agroalimentare e Associazioni;

- Area esposizione Campionaria

- Apertura Lunapark presso Piazzale Mulino

Mercato settimanale nelle Vie del Centro

PRENOTAZIONE PRESSO CORTE SALVI- UFFICIO FIERA SEDE PROLOCO- CARTOLERIA GLORIA, CARTOLERIA MAICOL.

MERCOLEDÌ 08/02/2023

Ore 10.30 Auditorium Comunale di Bovolone Convegno a cura dell'Arch. Giampaolo Quirinali "Bovolone, una ricchezza da scoprire tra Arte e Cultura" Ore 19.30 Palazzetto "Le Muse".

Cena enogastronomica: "SAPORI A CENA" promossa dall'associazione SAPORI INSIEME con la collaborazione, in sala, degli alunni dell'Istituto Scolastico SFP Don Calabria di Bovolone.

**La serata sarà allietata dalla simpatia del "BIFIDO".

Apertura al pubblico della:

- Fattoria didattica presso Piazzale "Aldo Moro";

- Area esposizione Agroalimentare e Associazioni;

- Area esposizione Campionaria

- Apertura Lunapark presso Piazzale Mulino.

GIOVEDÌ 09/02/2023

Ore 20.00 Palazzetto "Le Muse" Cena tipica con degustazioni dei piatti tipici contadini.

Ore 21.30 Serata allietata dalla Scuola balli Latino-Americani.

PRENOTAZIONE PRESSO CORTE SALVI- UFFICIO FIERA SEDE PROLOCO- CARTOLERIA GLORIA, CARTOLERIA MAICOL.

Apertura al pubblico della:

- Fattoria didattica presso Piazzale "Aldo Moro";

- Area esposizione Agroalimentare e Associazioni;

- Area esposizione Campionaria

- Apertura Lunapark presso Piazzale Mulino

PRENOTAZIONE PRESSO CORTE SALVI- UFFICIO FIERA SEDE PROLOCO- CARTOLERIA GLORIA, CARTOLERIA MAICOL.

VENERDÌ 10/02/2023

Ore 10.00 Auditorium Comunale dei Bovolone

Convegno in collaborazione con "Bovolone Attiva".

Ore 20.00 Palazzetto Le Muse

Serata con cena tipica

"Ballo il LISCIO sotto le stelle"

PRENOTAZIONE PRESSO CORTE SALVI- UFFICIO FIERA SEDE PROLOCO- CARTOLERIA GLORIA, CARTOLERIA MAICOL.

Ore 22.00 Palaeventi - adiacente Piazzale "Aldo Moro".

Novità 2023 - SERATA DISCOTECA con GRUPPO "ODON".

Evento su prenotazione

Apertura al pubblico della:

- Fattoria didattica presso Piazzale "Aldo Moro";

- Area esposizione Agroalimentare e Associazioni;

- Area esposizione Campionaria;

- Apertura Lunapark presso Piazzale Mulino.

zale Mulino.

SABATO 11/02/2023

Ore 8.30 Raduno dei trattori "Giovani a tutto Gas" (Zolle e Zavorre)

Ore 9.00-12.00 Auditorium Comunale di Bovolone Convegno a cura dell'ULSS 9 Scaligera "SCLEROSI MULTIPLA E PARKINSON".

Ore 11.00 Piazzale "Aldo Moro" Novità 2023 - "PROSIT".

Ore 12.00 Palazzetto "Le Muse" Apertura padiglione ristorante con degustazione piatti tipici del territorio.

Ore 15.00 - 16.30 Area espositiva agroalimentare Show del Gusto con Stefano Cantiero.

"Le bontà della nostra Terra raccontate dal vivo con la voce e con le mani di maestri artigiani dei sapori della tradizione."

Ore 18.00 Palazzetto "Le Muse" Premiazione "Zolle e Zavorre"

A seguire serata con Dj set PIZZA e BIRRA.

PRENOTAZIONE PRESSO CORTE SALVI- UFFICIO FIERA SEDE PROLOCO- CARTOLERIA GLORIA, CARTOLERIA MAICOL.

Ore 22.00 Palaeventi - adiacente Piazzale "Aldo Moro".

Novità 2023 - SERATA DISCOTECA con GRUPPO "ODON".

Evento su prenotazione.

Apertura al pubblico della:

- Fattoria didattica presso Piazzale "Aldo Moro";

- Area esposizione Agroalimentare e Associazioni;

- Area esposizione Campionaria

- Apertura Lunapark presso Piazzale Mulino.

Tutto il giorno per le vie del centro sarà presente il Trenino.

DOMENICA 12/02/2023

Ore 9.00 Piazzale "Aldo Moro" Esposizione di trattori e auto d'epoca.

Ore 9.30 Auditorium Comunale

di Bovolone.

Convegno a cura di Confartigianato "Invecchiamento attivo", rivolto prevalentemente - ma non solo - alla cittadinanza anziana con la partecipazione del Prof. Luigi Giuseppe Grezzana.

Ore 10.30 Auditorium Franco Cappa presso L'Istituto Comprensivo

Presentazione in ricordo della Storia di Augusto Daolio.

Ore 11.00 Piazzale "Aldo Moro" Novità 2023 - "PROSIT".

Ore 12.00 Palazzetto "Le Muse" Apertura padiglione ristorante con degustazione piatti tipici del territorio.

Ore 15.00 - 16.30 Area espositiva agroalimentare Show del Gusto con Stefano Cantiero "Le bontà della nostra Terra raccontate dal vivo con la voce e con le mani di maestri artigiani dei sapori della tradizione."

Ore 19.00 Palaeventi - adiacente Piazzale "Aldo Moro".

Novità 2023 - APERITIVO - DJ Set con GRUPPO "ODON".

Evento su prenotazione.

Ore 20.00 Palazzetto "Le Muse" Cena con prodotti tipici enogastronomici.

**Serata allietata dalle allieve della scuola di Danza SINESTESIA e musica dal vivo - presenta Serena Carletti.

PRENOTAZIONE PRESSO CORTE SALVI- UFFICIO FIERA SEDE PROLOCO- CARTOLERIA GLORIA, CARTOLERIA MAICOL.

Apertura al pubblico:

- Mercatino in Via Bellevere

- Fattoria didattica presso Piazzale "Aldo Moro";

- Area esposizione Agroalimentare e Associazioni;

- Area esposizione Campionaria

- Apertura Lunapark presso Piazzale Mulino

Tutto il giorno per le vie del centro sarà presente il Trenino.



- Scavi e movimento terra
- Demolizioni
- Trasporto rifiuti speciali
- Fornitura materiali inerti

Via Campagne, 29 - BOVOLONE (VR)

Cell. 335 5286039

www.lorenzoscavi.it

[email: info@lorenzoscavi.it](mailto:info@lorenzoscavi.it)

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E L'ASSOCIAZIONE HANNO CONTRIBUITO ALLA REALIZZAZIONE DELLA 7

MAIN SP



PREMIUM



IL PROLOCO RINGRAZIANO TUTTI GLI SPONSOR CHE 44ª EDIZIONE DELLA FIERA AGRICOLA DI SAN BIAGIO

SPONSOR



SPONSOR



Storie e storielle campagnole

dalle memorie di Luigino Massagranti



L'area dedicata alla "FatEd allora compresero che il "Tesoro" stava nel campo, in quella terra resa fertile dal lavoro. Non è la fine di un racconto, ma soltanto l'inizio. Un inizio che ti sprona a "rissodare" ancora quel campo per ricavarne altro prodotto per la tua economia di vita. Ne parla la storia, gli anziani che hanno vissuto un'epoca che si è salvata grazie al lavoro dei campi. Decine e decine di braccianti ogni giorno si recavano nella tenuta del "sior paron" per zappare, ripulire o scavare fossi e canalette, vangare e livellare il terreno, falciare, raccogliere il fieno ed i prodotti maturi, dissodare il terreno con i buoi, accudire al bestiame, tagliare la legna ed altri lavori. Era una fatica che affrontavano con pochi attrezzi, ma

con tanto sudore.

Oggi non vediamo più i braccianti con gli attrezzi in spalla che vanno o tornano dal lavoro cantando, bensì il coltivatore che sale al mattino sul trattore dotato di tecnologia sofisticata, cabina condizionata, radio, CD, navigatore satellitare.

Raccontava mia nonna che si iniziava a lavorare alle cinque del mattino e si faceva una pausa alle otto con una fugace colazione. Ogni bracciante portava da casa una fetta di polenta ed un po' di companatico messo da parte nella cena della sera precedente. Questo companatico era di solito una fetta di salame o un pezzo di formaggio, o fetta di cotechino, o fichi secchi... Tutto era custodito nel cassetto della tavola in

cucina. La nonna, infilando la mano nel cassetto, prese le fette di polenta e di salame e raccolta la zappa si avvia al campo attraverso sentieri, saltando anche i "fossetti" per abbreviare il percorso al luogo di lavoro. Per strada incontra altri braccianti che si uniscono. Si lavora, si prega, si canta ed intanto arriva l'ora della colazione. Si accende un fuocherello con pezzi di legna, ed ognuno apre il fagottino della colazione e la riscalda al fuoco con uno spiedino improvvisato. Ma la fretta e l'oscurità dell'ora mattutina ha giocato un brutto scherzo alla nonna, il salame non c'era ed al suo posto trova un tappo di sughero. Risata generale e solidarietà poi. Attorno al fuoco si sostava riposando ed alla fine si fumava anche una sigaretta. Un bracciante, dopo aver arrotolato per bene la cartina con il tabacco, accende la sigaretta con un fiammifero. In quel mentre si sente uno scappellotto "tra coppa e collo". Si gira e vede il padrone e gli chiede che cosa ha fatto per meritarsi una sberla. Si sente rispondere: "Ti te sarè sempre un pitoco"; "parchè", chiede il bracciante; "parchè te podei risparmiar un zerin e impizar la zigaretta con la brasa che

te ghe li davanti", risponde il padrone.

Un'azienda di buone dimensioni aveva decine di braccianti. Ma gli attrezzi del padrone erano di piccole dimensioni rispetto a quelli dei braccianti che erano stati modificati e maggiorati. Il badile era più ampio e la forca con i denti più lunghi. Così il bracciante muoveva più terra e più fieno.

È noto il pensiero politico ideologico totalmente agli antipodi tra padroni e lavoratori. L'uno a salvaguardia delle proprietà e l'altro nell'interesse del lavoratore. Dopo l'evento bellico e della libertà ottenuta, circolava la voce del probabile arrivo di un regime totalitario e la perdita della libertà. Allora un giorno il padrone chiama gli operai e mostra loro l'aratro con tutto il traino distesi per terra, in attesa di essere attaccati ai buoi. El versor, la sborozaia, i timonzei e i zoi.....e disse loro: "vedio ghè tuto pronto par arar el campo, ma ve dirò che se dopo le elezioni el goerno el sarà comunista tocarà a voaltri a sostituir i bò".

Un giorno d'inverno a casa di un bracciante arrivano altri braccianti, chiamati dallo stesso, per farsi aiutare alla costruzione di uno "stanzio per il porco". Si mettono al

lavoro di buona lena. Chi lascia i pali, chi prepara la copertura, e chi "l'arbìo par el paston". La voglia di fare e la gioia di realizzare hanno costruito il porcile nella sala di ingresso dell'abitazione, al riparo dal freddo, accorgendosi solo quando si sono accinti a portare all'esterno il manufatto che date le dimensioni, non passava dalla porta. Il racconto ci hanno assicurato che è vero tant'è che al proprietario è stato affibbiato un soprannome.

Ci sono molte storielle sul lavoro ma ne raccontiamo alcune sui giovani. Uno dei divertimenti più frequenti era quello, di far uscire di notte dal porcile il maiale del vicino e poi chiamare lo stesso per dirle: "Toni te ghè el porco remengo par la corte". Allora il proprietario del maiale, dopo non pochi impropri, scendeva in corte e, con non poca fatica, faceva rientrare nel porcile l'animale. Altro scherzo era quello di scambiare i maiali da un porcile all'altro mettendo quello piccolo al posto di quello più grande, così l'immane sorpresa al mattino dei proprietari che vedevano l'uno dimagrito il suo maiale e l'altro invece improvvisamente cresciuto. Altro scherzo era quello di scambiare gli scuri di una casa con gli scuri di un'altra casa e figuriamoci le sorprese ed i disguidi dei proprietari per le differenti dimensioni che non coincidevano con le proprie e le finestre rimanevano aperte. Per ora fermiamoci qui, si divertivano con poco senza danno per nessuno, scherzi innocenti che univano i residenti nel raccontare nei filò tali fatti. "Te ricordito toni che la olta che piero el sa irrabia parchè ghe scapà el mas'cio", e tutti ridevano. Storie e storielle che sono ormai passate alle spalle ma restano per la memoria.



Scaligera Serramenti

di Rossato Simone

COSTRUZIONI IN ALLUMINIO

VIA MARTIN LUTHER KING, 200

37056 SALIZOLE (VR)

TEL. 045 6902230

CELL. 366 9524294

www.scalieraserramenti.it – info@scalieraserramenti.it



Ricordi fotografici dell'antica Fiera Agricola di San Biagio



FIERA 1967
SINDACO: GIUSEPPE MASINI (1955-1970)

In questa pagina vogliamo ricordare, attraverso un resoconto storico fotografico alcuni personaggi, dei sindaci, dei comitati e degli enti che hanno re-



FIERA 1974 (1973-1975)
SINDACO: GUIDO MIGLIORINI (1980-1983)

so grande la Fiera di San Biagio dal dopo guerra in poi. I primi protagonisti di questo nostro viaggio storico, sono Felice Ferrarese sindaco di Bovolone e



FIERA 1977
SINDACO: GIORGIO MENEGHELLO (1975-1980)

il Cav. Severino Massagrani. Dopo uno stop dovuto alla guerra nel 1953 Ferrarese e il consigliere comunale Massagrani si operarono per la costituzione del Comitato e del nuovo statuto per la ripresa della centenaria fiera. Nel 1954 quindi si ebbe la prima edizione del dopo guerra nelle adia-



FIERA 1984
SINDACO: DONATO D'AMORE (1985-1990)

cenze dell'ospedale. Passarono gli anni e la fiera si ingrandì e si dovettero cercare spazi sempre più ampi, si passò quindi a piazzale Scipioni, al piazzale



FIERA 1993
SINDACO: ENZO LEARDINI (1992-1993)

Mulino fino ad arrivare all'attuale piazzale Aldo Moro. Numerosi sono stati i sindaci, i comitati e gli enti che sono stati chiamati ad organizzare e gestire



FIERA 1999
SINDACO: LUIGI LOVATO (1994-2002)



FIERA 2003
SINDACO: GIORGIO MANTOVANI (2002-2007)



FIERA 2008
SINDACO: OSVALDO RICHELLI (2007-2008)

questa importante manifestazione, che è sempre stata forza trainante per l'economia di Bovolone, ma per descriverli e citarli tutti ci vorrebbe ben altro che una pagina del giornale. Per



FIERA 2012
SINDACO: EMILINETTO MIRANDOLA

questo abbiamo pensato di dare spazio a delle immagini che ripercorressero questo periodo, sperando che sia di gradimento ai nostri lettori.



FIERA 2022
SINDACO: ORFEO POZZANI




Come sempre al Vostro servizio con la qualità di sempre

NOVITÀ OFFICINA AUTO
VENDITA NUOVO E USATO
SOCCORSO STRADALE

Tutto lo Staf A.N.S. augura un Buon proseguimento 2023 e Buona Fiera di San Biagio




Partner Auto Vighini

BOVOLONE - Via Madonna, 435
Tel. 045 7102890 - 045 9581340 - 348 3613827
ansautofiatdue@tiscali.it  **A.N.S. Service - www.ans-service.info**

HAI ESAGERATO? RITORNA IN FORMA!

Ora puoi raggiungere il PESO FORMA IDEALE stimolando l'organismo al mantenimento del peso corporeo.

1° STEP: AZIONE DETOX

Se in queste settimane hai un po' esagerato con il cibo affidati all'**ANTICA PREPARAZIONE DEPURATIVA 20 ERBE**, il trattamento detossinante completo dei Laboratori Larix.

Una preparazione composta da 20 erbe officinali, dal sapore gradevole, capace di favorire i fisiologici processi di depurazione dell'organismo, contro i danni dell'ambiente e dell'alimentazione scorretta attraverso un'azione depurativa a livello epatico renale.



2° STEP: AZIONE LIPOLITICA e TERMOGENICA

In natura esistono piante utilizzate fin dalla antichità e note per il loro effetto favorente la perdita di peso. Oggi grazie alla ricerca e all'utilizzo di materie prime selezionate si possono realizzare degli estratti di altissima qualità, in grado di stimolare il nostro organismo e ottimizzare i risultati abbinando i nostri prodotti ad un corretto e sano stile di vita.

I Laboratori Larix consigliano l'assunzione di **SINAR SNELL +**, integratore capace di favorire il controllo del peso corporeo e l'attività di drenaggio.

Sinar Snell + contiene estratti vegetali ad azione lipolitica (fucoxantina da alga wakame, the verde, arancio amaro, acai), termogenica (guaranà), drenante e diuretica (betulla, the verde).

Prova anche **SINAR OBX SNELL**, il nostro integratore in versione liquida e concentrato.



IN LINEA, IN FORMA, IN SALUTE
con gli integratori naturali dei Laboratori Larix!

■ **Acque Veronesi. 7 milioni dal PNRR per costruire un impianto di essiccazione dei fanghi di depurazione**

Un nuovo depuratore

di **Marco Danieli**

Acque Veronesi si conferma estremamente efficace nel mettere mano alle risorse del PNRR per sviluppare un piano di investimenti extratariffe (non a carico, quindi, degli 800mila utenti veronesi): ai primi 23 milioni arrivati per la dorsale Belfiore-Verona Est, in questi giorni si sono aggiunti altri 7 milioni destinati ad un nuovo impianto di essiccazione dei fanghi derivanti dal processo di depurazione delle acque nere di Verona. Un primo step di un piano più articolato che si espanderà anche nei centri di depurazione di San Giovanni Lupatoto, Sommacampagna e Legnago (più piccoli, hanno un potenziale di 3mila tonnellate l'anno: un piano che verrà messo a terra man mano che la public utility guidata da **Roberto Mantovanelli**, coadiuvato dal direttore **Silvio Peroni**, attingerà a ulteriori bandi del PNRR o ad altri fondi che verranno resi

disponibili.

L'impianto di Verona ha un costo complessivo di 9 milioni di euro ed ha l'obiettivo di ridurre drasticamente la quantità di fanghi portati a smaltimento: la nostra città ne produce ogni anno qualcosa come 15mila tonnellate il cui costo di smaltimento ammonta a 150€/tonnellata. Una bolletta di oltre 2,2 milioni di € ogni anno cui vanno aggiunti i costi di trasporto. Alla fine della realizzazione del nuovo essiccatoio, in discarica finiranno 4/5mila tonnellate con un immediato risparmio di un milione e mezzo di euro l'anno. Il beneficio economico sarà ancora più evidente negli altri impianti di depurazione in provincia che registrano la presenza di metalli pesanti nei fanghi con un costo di smaltimento che lievita anche a 250 €/tonnellata. Ma i benefici saranno elevati soprattutto per l'ambiente con l'abbattimento della CO2 dovuta ai trasporti, all'ottimizzazione

del recupero dell'acqua – bene sempre più prezioso – ed all'utilizzo del suolo.

I lavori al depuratore di Verona verranno messi a gara ed affidati entro la fine del 2023 e dovranno essere completati entro il primo semestre del 2026.

Per Acque Veronesi – una macchina con oltre 320 dipendenti – la conferma di una capacità tecnica che serve quasi l'intera popolazione della provincia veronese ed è impegnata in una fase di massicci investimenti che hanno attinto ai fondi Vaia (per 11 milioni€) con la realizzazione di interventi in grado di far reggere a Verona le bombe d'acqua; le opere legate alla gestione dell'emergenza Pifas ed oggi anche quelli per rendere disponibile l'acqua potabile anche nel periodo di estrema siccità come avvenuto quest'anno. Tradotto in cifre, quest'anno sono stati confermati investimenti per ben 20 milioni € (la stessa aliquota

degli ultimi anni) nonostante i 20 milioni di bollette energetiche (l'incremento è stato del 100% sul 2021): un incremento che non è stato scaricato sugli utenti, ma gestito internamente grazie alla solidità dei bilanci che anche quest'anno registrerà una chiusura in positivo.

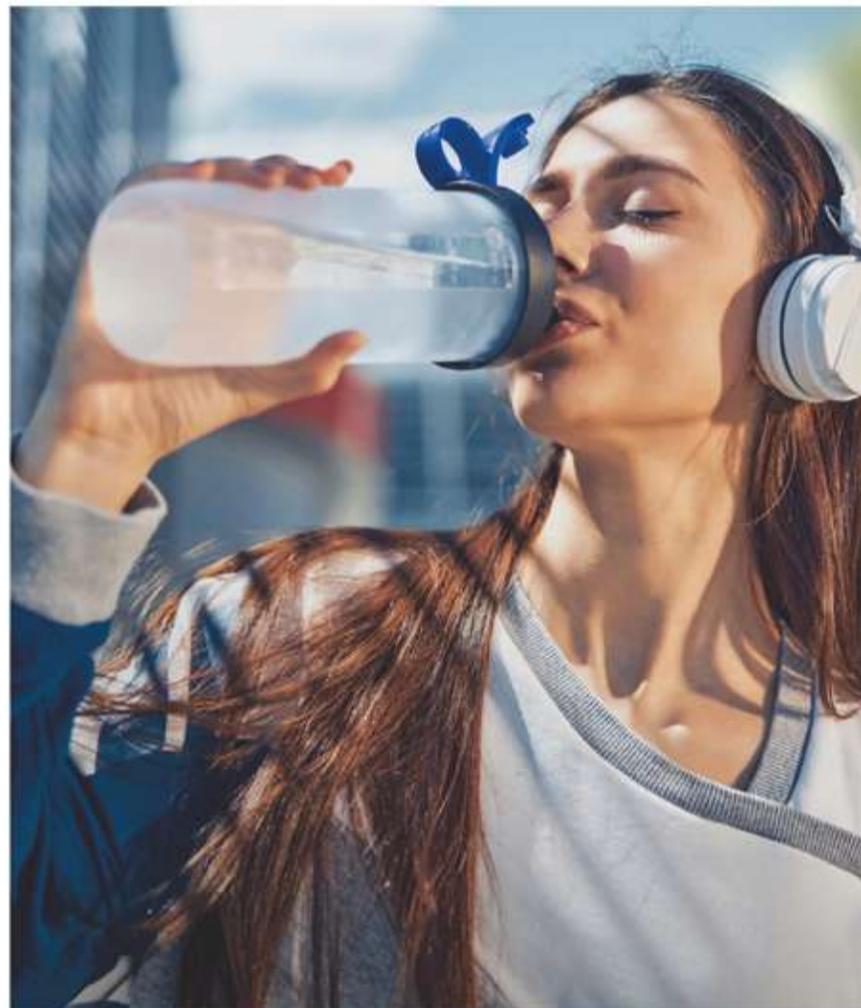


Roberto Mantovanelli, presidente di Acque Veronesi, insieme al direttore Silvio Peroni direttore

Differenzia meglio con Riufiutility

L'aggiornamento e arricchimento dell'applicazione per smartphone "RiufiUtility" è stata l'occasione per ribadire la stretta collaborazione tra Consiglio di Bacino Verona Nord, Consorzio di Bacino Verona Due del Quadrilatero e Serit. L'obiettivo è tutelare l'ambiente e coinvolgere amministrazioni, categorie produttive e cittadini. Anche se la raccolta differenziata nei 58 Comuni del Consiglio di Bacino Verona Nord si attesta all'80%, infatti, i servizi possono essere migliorati in tema di sostenibilità ambientale. L'app ha al suo interno una serie di informazioni utili: l'accesso al calendario di raccolta porta a porta, l'impostazione di allerta per i ritiri, un dizionario completo dei rifiuti, la localizzazione e gli orari dei centri di raccolta. Inoltre, alcuni contenuti aggiornati in tempo reale per ogni comune o per specifiche esigenze di informazione. Il calendario per la raccolta porta a porta dei rifiuti, diverso per ogni comune, può essere scaricato o inserito nell'agenda del telefono.

«Abbiamo bisogno di semplificare la vita delle famiglie nel momento in cui si compie la scelta di differenziazione dei rifiuti – ha spiegato il direttore generale del Consorzio Verona Due Thomas Pandian –. I contenuti extra per adulti e bambini ci aiuteranno a migliorare ancora la qualità della raccolta differenziata». La novità è la possibilità di segnalare eventuali rifiuti abbandonati: il cittadino potrà scattare una foto e automaticamente il disagio sarà recepito da Serit e dal Consorzio di Bacino Verona Due del Quadrilatero. Altra novità sarà il lettore di Q-R Code: inquadrando i codici a barre che si trovano in vari punti strategici, si potrà usufruire di contenuti variabili dedicati ai cittadini e soprattutto ai bambini e ai ragaz-



L'acqua del rubinetto: qualità e sostenibilità

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

Dopo viale del lavoro arriva l'apertura in via Pellicciai nel cuore di Verona

Doppio Malto raddoppia

Seconda inaugurazione in arrivo per Verona targata Doppio Malto. Dopo il locale in viale del Lavoro 50, a due passi dalla Fiera di Verona, arriva l'apertura nel cuore della città scaligera, in via Pellicciai 20. Fra le vie più movimentate del centro storico di Verona, tra palazzi dall'architettura colorata e caratteristica e strade

irregolari che invitano a perdersi tra le viuzze della romantica città, sorgerà un nuovo locale.

Le birre artigianali nate ad Erba, in provincia di Como, rinfrescheranno i palati degli abitanti della città nel nuovo locale Doppio Malto dove ritrovarsi con amici e parenti o darsi appuntamento con la

dolce metà, che offre uno spazio di circa 140 metri e circa 80 coperti.

In arrivo anche diverse opportunità di lavoro, come ricorda **Giovanni Porcu**, CEO Doppio Malto: «Ogni volta che tagliamo i nastri di un nuovo locale è come tornare indietro nel passato, quando tutto è iniziato. La strada che stiamo

percorrendo è quella giusta: non solo perché stiamo crescendo, ma perché stiamo investendo nel territorio e nella valorizzazione delle professionalità».

Ad oggi le selezioni sono ancora aperte per una ventina tra operatori di sala, operatori di cucina e junior manager (è possibile candidarsi manife-



stando il proprio interesse alla mail veronapellicciai@doppiomalto.com). Opportunità professionali che continueranno a estendersi in tutta Italia ed Europa: «Continueremo ad aprire nuovi ristoranti - dichiara Giovanni Porcu - entro la fine di quest'anno, dopo Bologna, debutteremo a Modena». Un'attitudine positiva che è valse al marchio un importante riconoscimento: Doppio Malto è tra le 800 aziende con più espansione economica in Italia nell'ultimo triennio, stando ai risultati degli studi sulle aziende più dinamiche in Italia condotta dall'Istituto Tedesco Qualità ITQF. «Un riconoscimento alla creatività e alla competitività di quelle imprese che

hanno affrontato la crisi sanitaria riuscendo, addirittura, a crescere, continuando a puntare sul valore più grande: le persone», conclude Porcu.

Ad accogliere i clienti nel nuovo locale di Verona (che va ad aggiungersi a quello aperto nel 2017 in viale del Lavoro), un menu completo delle birre artigianali Doppio Malto, a partire dall'ultima arrivata, in edizione limitata, l'Imperial Pils, e le fresche di premiazione del concorso spagnolo CICA, O Sole Mio e Summer IPA. Non solo, ci saranno anche tante nuove gustose prelibatezze come le vongole alla birra, il polpo al forno, il burger pesto trapanese e ricotta salata ed il tradizionale birramisù.

alla consueta presenza delle nostre fantastiche ragazze, troverete esposta la gamma 2023 con una promozione irripetibile dedicata alla fiera. Royal Enfield invece porterà in fiera i nuovi modelli: Super Meteor 650 e Hunter 411. Benelli, invece, farà debuttare le nuove motorizzazioni del TRK, che porteranno l'enduro di grande successo a 700 e 800 cc».

«Non sono previsti test drive durante la fiera - sottolinea Mattia - per i nuovi modelli, ma sarà possibile più avanti nella nostra sede di via Roveggia».

Oltre al nuovo, a Motolandia si dà grande importanza alle moto usate e ricondizionate: «Tra nuovo e usato - continua Daniele - abbiamo circa 300 mezzi in esposizione. Prima di metterla in vendita, ogni moto usata viene sottoposta nella nostra officina ad un minuzioso

esame che prevede ben 50 controlli. Una volta superato il test la moto viene venduta con una garanzia che può essere estesa fino a 24 mesi».

«Da sottolineare - si inserisce Mattia - che oltre al finanziamento a tasso agevolato, anche per l'intero importo, sia sul nuovo che sull'usato abbiamo il servizio di noleggio con la formula che prevede il pagamento di metà del prezzo della moto entro 24 mesi e la possibilità di passare poi ad un altro mezzo». Nella sede di via Roveggia, 79b, a Verona Motolandia dispone di 1500 metri quadrati, nei quali sono esposti i modelli nuovi, un grande assortimento di moto usate, l'officina e una sala d'aspetto confortevole dove i clienti possono attendere la riconsegna del mezzo dopo il "tagliando express" che dura mediamente un'ora.



Mattia e Daniele Zuliani nella sede di Motolandia, in via Roveggia

DOPPIO MALTO

Birra, cucina e felicità.
VERONA SI MERITA UN ALTRO POSTO FELICE, ECCOLO!



Nuova apertura in
VIA PELLICCIAI, 20
PER INFO E PRENOTAZIONI: doppiomalto.com

IL VOSTRO NEGOZIO DI FIDUCIA A

BOVOLONE



100%
EC 

Via IV Novembre
(vicino pasticceria Giuliano)

Tel 045 6901368
Cell. 392 4525050

Un'energia semplice e trasparente,
nata per esserti ancora più vicino, con tutta la sicurezza
di chi ti conosce da sempre.

**L'ESSENZA DELLA
NOSTRA ENERGIA**

PER LA TUA CASA



LUCE & GAS

Gli auguri di Fidas sezione di Bovolone



sezione di Bovolone

Iniziamo il nuovo anno chiedendo ancora una volta l'attenzione di voi lettori da parte del direttivo di Fidas Verona, donatori volontari di sangue

Anche il 2022 se n'è andato lasciando ad ognuno di noi qualcosa da ricordare, sia positivo ma anche negativo. Il gruppo donatori di sangue credo che abbia lascia-

to un bel ricordo a tutti, sono stati organizzati in collaborazione con altre associazioni parecchi eventi, soprattutto con le scuole e con il comitato genitori, senza tralasciare la collaborazione con l'Amministrazione Comunale. Dopo il periodo di restrizioni causa Covid il nuovo direttivo composto anche da giovani, alcuni componenti sono andati all'Istituto Giorgi unitamente alla Presidente Provinciale per promuovere e spiegare agli studenti l'importanza del dono. L'incontro è positivamente riuscito, 8 ragazzi hanno voluto effettuare i vari controlli per diventare donatori. Anche il 2023 sarà un anno ricco di incontri, dalle

manifestazioni in piazza agli eventi contraddali, che ringraziamo di cuore per la loro disponibilità ad ospitarci, e a tutte le altre associazioni con le quali è iniziato un rapporto di collaborazione. Un grazie sincero va a tutti i componenti del direttivo e a quelli che pur non essendo stati eletti hanno voluto unirsi per promuovere un volontariato che non chiede ma dona e in questo caso dona speranza e spesso dona nuova vita a persone affette da malattie a volte gravi. Con l'anno nuovo anche il centro trasfusionale di Bovolone ha subito delle variazioni di apertura, causa la scarsità di medici. Purtroppo il centro sarà aperto solo i



giovedì, però siamo convinti che saranno tanti i donatori che si recheranno a donare anche con queste restrizioni.

Con l'augurio a tutti di

un prospero Anno Nuovo Fidas Verona vi aspetta al centro trasfusionale di Bovolone numerosissimi.

Carlo Alberto Venturi

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 21 GENNAIO 2023
ore 9.30 - 12.30

SEDE DI SOAVE
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

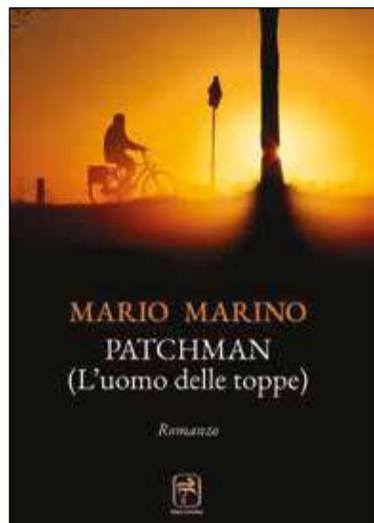
È ATTIVO UN **CORSO SERALE**
PER IL DIPLOMA DI TECNICO
DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

Leggere che passione

a cura di Gianfranco Iovino



Mario Marino è uno scrittore veronese che ha fatto il suo esordio nella poesia con alcune silloge raccolte in quaderni letterari e l'uscita dell'opera prima "POESIE" del 1973 a cui sono seguite molte altre, tra cui UNA VOCE TANTO FA, proposto in lingua italiana, inglese e spagnola. Poi

dal 2018 si interessa anche alla narrativa per arrivare ai giorni nostri con l'uscita fresca di stampa di Patchman edito dalla casa editrice veronese TARA EDITORE.

Di cosa parla Patchman?
«Tre famiglie vengono ad abitare fianco a fianco e le loro vite si intrecciano. Predominante è la famiglia Gelsi, con Matilde che risulterà essere la figlia del pittore Bernardo, "Patchman", che dà il titolo al romanzo. La sua vicenda terrena è come lo svolgersi di un giorno: egli sorge ed esce dall'ombra nella prima parte del libro, illumina ad invade la seconda parte, si spegne lasciando una scia di memorie e di vissuti nella terza parte.»

Bernardo è il protagonista del racconto, il quale spende la sua vita alla ricerca di una redenzione dopo aver commesso un errore di gioventù.

«Bernardo è un omone con l'animo d'un 'bambino', quello stesso fanciullo che rinnegò e dovette ritrovare per ritrovare se stesso. Bizzarro e folkloristico nel vestire, moto perpetuo, dipinge opere enigmatiche e incomprensibili. Con il passare del tempo, persino con la distanza dal primo sguardo, esse guadagnano significati e valori, come succede anche per l'uomo-pittore.»
Libro ricco di colpi di scena grazie ad una lettura elegante e leggera.
Cos'è per lei un "BUON

LIBRO"?

«Amo l'arte in genere: espressione di se stessi. Fin da giovane, nelle varie applicazioni artistiche, ho conservato uno spirito appassionato dilettantistico, naif, da autodidatta. "BUON LIBRO" è quello che si fa rileggere, anche dopo anni. Scorrevole nella stesura, essenziale, lasciando al lettore spazio per l'interpretazione personale e ampi motivi di approfondimento e riflessione.»

Cos'altro possiamo raccontare di lei?

«Alla mia età guardo indietro e sintetizzo così la mia vita; infanzia: la guerra, senza casa, senza mamma, e il papà lontano. Gioventù: normale,

scuola, campagna. Maturità: insegnante, senza infamia e senza gloria, una bella famiglia. Vecchiaia: dipingo e scrivo, per vincere la solitudine.»

Perché dovremmo leggere il suo libro?

«La narrazione credo scorra fluida, semplice, rifugga da espressioni forti, volgari, talvolta bonariamente ironica. La storia ha quasi l'andamento d'un soggetto cinematografico.»

Una morale nel suo testo c'è?

«Perseguire un buon fine, sempre e comunque. Amarsi gli uni gli altri. Combattere il bullismo.»
Patchman L'uomo delle toppe di Mario Marino - Tara Editore - Pagine 208 - € 19.50

NUOVA
OPEL ASTRA
PLUG-IN HYBRID /



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

OPEL  **Auto Vighini**

VENERA DI SANGUINETTO (VR) - Tel. 0442.338114

LEGNAGO Z.A.I. - Tel. 0442.629232

www.autovighini.it

■ **GESTIONE RIFIUTI.** La società ha trattato 240mila tonnellate per 74 comuni tra Verona e Mantova

Bilancio ok per Serit

di **Jacopo Burati**

jacopo.burati@incassetta.it

Numeri positivi per il bilancio 2022 di Serit. Con un valore di produzione di 46 milioni di euro, l'azienda ha raggiunto il pareggio di bilancio nonostante l'aumento dei costi energetici, specie quelli di gasolio ed energia elettrica. L'esplosione dei costi aziendali è stata attutita dagli sforzi effettuati dai 300 dipendenti che lavorano per la società. Nel 2022 negli impianti di Serit a Cavaion e Zevio sono state

zi, con l'intento di promuovere una maggior cultura ambientale nelle scuole del territorio. «I rifiuti possono essere trasformati in una risorsa — ha proseguito **Giorgia Speri**, presidente del Consorzio di Bacino Verona Due del Quadrilatero —. L'importante è investire nell'educazione ambientale e nell'informazione. In più, dobbiamo rendere più semplice al cittadino la gestione della raccolta differenziata».

«La percentuale di raccolta differenziata raggiunta ci indica che i cittadini hanno migliorato le proprie abitudini — osserva il presidente del Consiglio di Bacino Verona Nord, **Gianluigi Mazzi** —. Un primo obiettivo può essere quello di passare all'85% di raccolta differenziata e in futuro migliorare ancora».

«RifiUtility agevola il compito della nostra azienda — aggiunge il presidente di Serit **Massimo Mariotti** —, che effettua la raccolta differenziata con i suoi 300 dipendenti. Attraverso l'app ci sarà possibile offrire servizi aggiuntivi determinanti per calibrarci sulle esigenze degli utenti». L'app 'rifiUtility' è disponibile, gratuitamente, su App Store e su Google Play. (J. Bur.)

conferite un totale di 240.000 tonnellate di rifiuti, di cui 43.000 di secco, 29.000 di verde, 37.600 di umido, 9.300 di ingombranti, 25.100 di carta e cartone, 12.650 di inerti, 34.200 di vetro e 30.216 di plastica. Nell'impianto di Cavaion per la raccolta della plastica, Serit non serve soltanto i 58 comuni del Consiglio di Bacino Verona Nord, ma anche la città di Verona e una quindicina di comuni del mantovano. L'introduzione della raccolta porta a porta in Lessinia ha permesso di tenere alta la percentuale di raccolta differenziata nei comuni serviti, raggiungendo i massimi livelli nazionali.

Intanto sarà ancora Serit a occuparsi, almeno fino a novembre del 2023, del servizio di raccolta differenziata nei 58 Comuni facenti parte del Consiglio di Bacino Verona Nord, in attesa che venga indetta una gara ponte propedeutica alla definizione dell'affidamento in house del servizio integrato di raccolta rifiuti. «Questo lasso di tempo ci consentirà di programmare il servizio di raccolta garantendo il servizio anche d'estate in zone ad alto flusso turistico come il Lago di Garda — ha commentato il presidente di Serit **Massimo Mariotti** —. Siamo soddisfatti di proseguire la collaborazione con il Consiglio di Bacino Verona Nord anche perché possiamo mettere a disposizione non solo la professionalità dei nostri dipendenti ma anche tecnologie all'avanguardia che nel corso degli ultimi anni ci hanno permesso di raggiungere ottimi risultati».

In vista del 2023, l'obiettivo sarà proprio quello di garantire la miglior qualità del lavoro dei dipendenti di Serit. «Il servizio di raccolta porta a porta, nato ancora 25 anni fa, inizia ad incidere sulla loro salute considerato il tipo di lavoro molto pesante — ha sottolineato durante la conferenza stampa di presentazione del bilancio il direttore generale **Maurizio Alfeo** —. Molti nostri dipendenti dopo tanti anni di lavoro sono stati giudicati inabili, così come risulta molto difficile reperire auti-



Massimo Mariotti, al centro, con il direttore Alfeo, a destra, e il consigliere Gambino, a sinistra

sti con la patente C. Per questo motivo risulterà indispensabile la collaborazione con le organizzazioni sindacali ma anche con le altre aziende del territorio: di questo abbiamo parlato con Esacom e Sive, oltre che con i rappresentanti della sanità pubblica al fine di creare un tavolo per trovare una soluzione a questo tipo di problematica. È innegabile che il servizio di raccolta porta a porta abbia portato molti vantaggi, ma occorre che i lavoratori possano lavorare in maniera sicura e senza stress».

«Siamo consapevoli della nostra responsabilità verso i comuni serviti — ha aggiunto **Carlo Gambino**, componente del consiglio di amministrazione di Serit —. Nonostante i notevoli costi di gestione, l'obiettivo è sempre quello di fornire un servizio sempre migliore. Nel 2023 contiamo di avere sempre più cura del territorio oltre alla fiducia delle amministrazioni».

Arriva la app "lupatotinagaseluce"

Una volta installato sullo smartphone consente di effettuare tutte le operazioni

Da qualche giorno è già scaricabile la app per iOS e Android lupatotinagaseluce, uno strumento che una volta installato sul proprio smartphone e tablet consente al cliente di effettuare tutte le operazioni e tenere sotto controllo i consumi. L'accesso è molto semplice in quanto le credenziali sono le stesse che vengono utilizzate nell'area personale del portale, utilizzando il medesimo PIN che compare in alto a destra sulla bolletta. «È un servizio utilissimo per la clientela considerato che ormai per molte ore al giorno viene utilizzato lo smartphone che consente, anche grazie ad una sempre maggior copertura sul territorio, di effettuare molte attività una volta scaricata l'applicazione», spiega **Loriano Tomelleri**, amministratore unico di Lupatotina Gas e Luce.

Ecco, quindi, che è si può ad esempio utilizzare il servizio dell'autolettura del contatore che si può comunicare dal giorno 25 di ogni mese fino al giorno 5 del mese successivo, un servizio che permette al cliente di comunicare

la lettura del contatore al fine di ottenere la fatturazione calcolata sui consumi certi. È inoltre possibile visualizzare i dati principali (data, importo, scadenza ecc.) delle fatture emesse negli ultimi due anni, verificando pertanto i dati principali del consumo anche grazie ad un grafico che ne indica l'andamento. Così come effettuare la domiciliazione bancaria che consente al cliente di richiedere l'addebito in conto corrente delle bollette in automatico alla scadenza delle

stesse. Questo servizio è molto comodo in quanto evita code agli sportelli e garantisce la puntualità dei pagamenti alla scadenza delle stesse. Si ricorda a questo riguardo 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.

Lupatotina Gas e Luce Srl



Lupatotina Gas e Luce

Nel mercato libero fidati di noi

Scegli la nostra squadra

Serietà, bollette chiare, prezzi convenienti

I nostri sportelli a Verona

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

Tel. 0458753215

www.lupatotinagaseluce.it

nr. verde 800 833 315

Servizio WhatsApp

3714635111

info@lupatotinagas.it





Guerra di Crimea (1854-1855) (Fonte Wikipedia)

Il decennio di preparazione

2 dicembre 1851: fine della Seconda Repubblica Francese.
 14 gennaio 1852: Luigi Napoleone si proclama presidente di Francia per 10 anni.
 2 dicembre 1852: Luigi Napoleone pose formalmente fine alla Repubblica proclamandosi Imperatore dei Francesi per volontà del popolo col nome di Napoleone III (la sua nomina sarà sancita da un referendum). Da giovane aveva vissuto parecchi anni in Italia.

Assillato dall'ambizione di imitare il grande zio, voleva che la Francia ritornasse ad avere un posto primario tra le potenze europee e per ottenere questo, doveva limitare il grande potere dell'Impero Austro-ungarico. Vittorio Emanuele II, salito al trono non ancora trentenne rivelò subito le sue doti: energia, solido buon senso, fede incrollabile nella causa italiana, lealtà di parola. Già a Vignale rifiutò di revocare la Costituzione e rientrato a Torino, riuscì a far ratificare dal Parlamento le condizioni del trattato di pace, sciogliendo la Camera e indicando

nuove elezioni, riuscendo a superare la diffidenza di molti italiani verso la Casa di Savoia. (Proclama di Moncalieri). Camillo Cavour nacque a Torino nel 1810 da famiglia nobile e fin dalla giovinezza dimostrò una notevole chiarezza di ragionamento e intelligenza acuta. A ventanni, sottotenente del Genio, fu punito per aver manifestato le sue simpatie per la rivoluzione parigina del 1830. Dimessosi dall'esercito, si dedicò a studi di economia, agraria, storia e questioni sociali. Compì frequenti viaggi in Svizzera, Francia, Inghilterra. Applicò nelle sue tenute tecniche agrarie innovative tanto che il primo ministro Massimo d'Azeglio (1849-1852) lo nominò ministro dell'agricoltura e poi delle finanze. Nel novembre 1852 divenne Presidente dei Ministri. Aveva 42 anni e per un decennio, fino alla morte, guidò i destini d'Italia. Convinto che da soli gli italiani non potevano sperare di vincere gli agguerriti eserciti dell'Austria, cercò di trovare l'appoggio di un potente alleato,

sfruttando l'occasione giusta. La guerra di Crimea (1854-1855) L'occasione propizia si presentò nel 1854, in occasione della guerra scoppiata in Crimea: la Turchia, la Francia e l'Inghilterra avevano posto l'assedio alla fortezza russa di Sebastopoli, ma le attività belliche andavano per le lunghe. Il Cavour si offrì d'intervenire, pur sapendo che l'opinione pubblica in Piemonte era contraria. Fu inviato un corpo di spedizione al comando del generale Alfonso La Marmora di 15.000 uomini. Il 16 agosto sulle sponde del fiume Cernaia si batterono con tale coraggio da contribuire alla vittoria finale con la caduta della fortezza di Sebastopoli ai primi di settembre. Al Congresso di Parigi (25 febbraio-30 marzo 1856), riunito per trattare la pace, Cavour ottenne di parteciparvi dalla parte delle potenze vincitrici e a parlare in una seduta supplementare, della situazione italiana, con la segreta approvazione dell'Inghilterra e della Francia. L'Austria ne fu grandemente irritata.

Gli ultimi Moti

Mazzini dal suo esilio londinese continuava a fomentare rivolte, che si risolsero sempre in tragiche sconfitte.
 16 marzo 1853: a Ferrara furono condannati a morte per sedizione: Giacomo Succi, Domenico Malagutti e Luigi Parmeggiani.
 26 marzo 1854: Carlo III di Borbone, Duca di Parma, venne ucciso per vendetta da Antonio Carra, sellaio della corte ducale.
 22 novembre 1856: il barone Francesco Bentivegna, di idee liberali, capeggiò in Sicilia una rivolta che si estese per tutta l'isola. Sconfitto, morì fucilato il 20 dicembre 1856.
 8 dicembre 1856: il soldato Agesilao Milano ferì con la baionetta il Re Ferdinando II sulla piazza d'armi di Napoli (finì sul patibolo).
 25 giugno 1857: Carlo Pisacane e Giovanni Nicotera, affiliati alla Giovane Italia, fecero un nuovo tentativo insurrezionale.

Floriana Mirandola





Indennità di DISOCCUPAZIONE AGRICOLA 2023



I TUOI DIRITTI IN BUONE MANI

SEI UN LAVORATORE AGRICOLO?
 Se hai avuto, nel corso del 2022, un rapporto di lavoro agricolo, potresti aver diritto alla **DISOCCUPAZIONE AGRICOLA!**
 Rivolgiti alla **FLAI**, all'**INCA** o alla **CGIL** entro il **31 MARZO 2023**
 Già possibile da **NOVEMBRE 2022**

CHI HA DIRITTO

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

PUOI ANCHE AVER DIRITTO A:

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

COSA SERVE PER PRESENTARE LA DOMANDA

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

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

 351 9038372

CGIL **CI TROVI A:**

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



IN FIERA A VERONA. Dal 27 al 29 gennaio, 3 giorni da non perdere

Il meglio delle due ruote

Motor Bike Expo 2023 torna in fiera a Verona da venerdì 27 a domenica 29 gennaio.

La rassegna è organizzata per aree tematiche su sette padiglioni del quartiere fieristico. Ad accogliere i visitatori all'ingresso di MBE 2023 troviamo il **padiglione 1**, dedicato ai progetti speciali e alla cultura della personalizzazione.

Uno spazio che ti accompagnerà in un viaggio che inizierà dalle origini del Custom, fino ad arrivare alle tendenze dei nostri giorni. Non solo moto, ma anche moped, scooter, hot rod e american cars. Potrai ammirare opere uniche di preparatori ed artisti provenienti da ogni angolo del pianeta.

Nel **padiglione 2** si trovano le aziende del settore Custom, i produttori di accessori, i distributori ed i grandi customizer. Il luogo ideale dove i brand incontrano il pubblico delle grandi occasioni, pronto a scoprire tutte le novità del panorama internazionale.

Il **padiglione 3** è quello dei contest, dove i visitatori possono trovare (e acquistare) abbigliamento per sé e pezzi unici per rendere unica la propria moto. Novità 2023 vedremo lo "Swap Meet" di MBE, un'intera area per gli appassionati di garage, ai collezionisti e al mondo della personalizzazione in stile vintage.

Nel **padiglione 4** le Case motociclistiche si fanno ispirare dal mondo delle special. Qui la meccanica si fonde con il lifestyle e la moda. Ti piacerà poter vedere in anteprima moto uniche e nuove collezioni: i grandi marchi, vedono in MBE, il palcoscenico per presentare al pubblico le ultime novità in termini di tendenze.

Un mix ad effetto accoglierà i visitatori al **padiglione 5**: il mondo della motocicletta stradale e delle gare, con le Case motociclistiche in veste ufficiale che espongono l'intera gamma di serie, abbigliamento e accessori per un utilizzo della

moto più completo e sicuro. L'area e-mobility e novità 2023, la Next Gen Rider-Z con le migliori proposte 50 e 125cc delle Case Motociclistiche dedicate ai più giovani.

Il **padiglione 6** è quello della cultura delle sue ruote: il mondo Racing e il mondo del Touring con tutto ciò che serve per la pista e per il viaggio in moto, oltre a trovare i grandi marchi dell'abbigliamento tecnico e dei componenti, si possono anche incontrare piloti, assistere alla presentazione dei team delle nuove stagioni. Sono presenti i produttori con le ultime soluzioni tecniche, i circuiti internazionali, l'editoria e le aziende legate al settore della velocità e del mototurismo.

Diviso in più aree, il **padiglione 7** ospita la grande area dedicata al Fuoristrada dove si possono trovare le Case Ufficiali e i Campioni dei grandi rally, il panorama dei tour operator e delle strutture ricettive. Si può scovare l'affare nell'Area Usato e nell'Area Merchandising. Completano l'offerta espositiva il



mondo delle associazioni ed il "Meeting Point" dove si susseguono presentazioni e premiazioni sul palco.

Orario: 9.00 – 19.00.

Biglietti online 18€ alle casse 20€.

Ingresso a prezzo ridotto: per Under 18, tesserati FMI e HOG

Ingresso gratuito: per Under 14 e persone con disabilità >80%.



**Siamo al Motor
Bike Expo 2023**

**Vieni a scoprire
le novità negli
stand ufficiali di**

 **Kawasaki**

Benelli

ROYAL ENFIELD

via Roveggia 79b, VERONA

Telefono: 045 860 0631

www.motolandiasrl.com

Eurocoil spa, al via i lavori di ampliamento, investimenti per 15 milioni di euro



Si terrà giovedì 19 gennaio, alle ore 10, a Bovolone, la posa della prima pietra del nuovo centro produttivo che permetterà all'azienda fondata nel 1995 da Fresno

Giovanoni, Luciano Pasetto e Claudio Bittante di crescere ancora e di raddoppiare il numero dei dipendenti - oggi 140 - nell'arco di dieci anni. Il progetto ingegneristico e il controllo sicurezza sono affidati al Gruppo Contec, con le divisioni specializzate: Contec Ingegneria e Contec Aqs. Investimenti per 15 milioni di euro per acquisire nuovi macchinari di ultima generazione, per ampliare l'attuale sede di via Del Glicine 21, a Bovolone (con la costruzione

di un nuovo centro produttivo di oltre 9 mila metri quadrati di superficie), e per raddoppiare, entro il 2031, il numero di occupati arrivando a oltre 300 dipendenti. Sono questi alcuni dei numeri relativi al progetto di ampliamento che prenderà vita giovedì 19 gennaio, alle ore 10.00, con la posa della prima pietra presso l'azienda Eurocoil, fondata nel 1995 da Fresno Giovanoni, Luciano Pasetto e Claudio Bittante, ad oggi una delle principali aziende fornitrici di batterie alettate, condensatori remoti e dry cooler per il mercato europeo della refrigerazione e del condizionamento. Un percorso di crescita ed espansione che è iniziato, in particolare, nel luglio del 2021, quando Eurocoil è stata acquisita al cento per cento dall'americana Baltimore Aircoil Company (BAC), leader mondiale nelle soluzioni di raffreddamento per i mercati del commercio, dell'industria e della refrigerazione. Un colosso, con sede europea in Belgio, che fin da subito aveva annunciato di voler migliorare la propria capacità produttiva a livello continentale grazie alle competenze e alle conoscenze nel settore fornite dal gruppo scaligero. «L'acquisizione di Eurocoil consente a BAC di accelerare lo sviluppo di tecnologie ibride evaporative e adiabatiche leader nel settore, promuovendo la nostra visione di reinventare il raffreddamento per la sostenibilità nel mondo» aveva dichiarato in quell'occasione Donald C. Fetzer, presidente di Baltimore Aircoil Company. Al taglio del nastro di giovedì 19 gennaio parteciperanno rappresentanti americani e belgi dell'azienda madre, Baltimore, e i dirigenti di Eurocoil. Invitati i vertici della Regione Veneto, della Provincia di Verona e i sindaci del territorio, oltre che i pre-

sidenti di Confindustria e Camera di Commercio.

«Per noi è un momento storico. - afferma l'AD di Eurocoil Claudio Bittante - Il fatto che Baltimore ci abbia scelto otto anni fa come partner e ci abbia acquisito nel 2021 significa che abbiamo lavorato bene nel corso degli anni. Grazie a questo ulteriore passo saremo in grado di crescere e, soprattutto, di far crescere anche le opportunità per molte famiglie a Bovolone e dintorni».

«E' proprio questo uno degli aspetti più rilevanti. - aggiunge il sindaco di Bovolone Orfeo Pozzani - Investire capitali importanti come quelli messi a disposizione da Baltimore significa credere in questo territorio e nelle persone che lo abitano. Garantire nell'arco di dieci anni oltre 160 nuovi posti di lavoro, in un momento non semplice per la nostra economia, è un aspetto che ci lusinga, che ci spinge a migliorare e a guardare il futuro con un'ottica diversa, più ottimistica».

A curare l'intero progetto di ampliamento sarà Contec Ingegneria e a garantire tutti gli aspetti relativi alla sicurezza sarà Contec AQS, entrambe le divisioni fanno parte di Gruppo Contec, gruppo di consulenza tecnica fondata a Verona nel 1962.

«Essere scelti per sviluppare e portare a termine un investimento così strategico è senza dubbio un'attestazione di fiducia nei confronti della nostra lunga esperienza e dell'attenzione all'innovazione e alla sostenibilità che applichiamo ogni giorno» commenta l'ing. Paolo Cossato, Direttore Tecnico di Contec Ingegneria. «La responsabilità tecnica ed economica dell'intervento è elevata, ma rientra agevolmente nel tipo di complessità che gestiamo a fianco degli imprenditori e dell'industria».



Venerdì 6 febbraio in occasione del concerto della Befana presso il Centro Contradale La Fontana a Villafontana, è stato consegnato alla parrocchia un assegno di 1.040,00 euro recuperati durante la manifestazione svoltasi Sabato 1 ottobre a Villafontana all'interno del parco della villa "Al Cannello" sede del "Museo della Musica" nell'ambito della manifestazione "FESTA DI FINE ESTATE".

Il ricavato di questa festa è stato devoluto dagli Amici Museo della Musica, Circolo Noi, La Fontana, La Quercia e che ha avuto il patrocinio del Comune di Bovolone, per la sistemazione della struttura campanaria della Chiesa di Villafontana".

Bovolone gira il mondo attraverso la passione di un artista



Un artigiano falegname, come centinaia di altri nella Pianura Veronese del dopoguerra, comincia la sua attività a 9 anni, lavora, ma studia anche musica e frequenta la Scuo-

la di Disegno artistico, che si tiene a Bovolone la domenica mattina. Ha diversi interessi, ma la famiglia e il mestiere sono la sua priorità. Finché arriva alla pensione: ecco che comincia a realizzare i suoi sogni, le aspirazioni che aveva tenute in quel cassetto dei desideri che ora può spalancare. Conosce il legno in tutti i suoi aspetti, conosce gli alberi che lo producono e vuole finalmente cimentarsi in quella idea che ha accarezzato da tempo: COSTRUIRE VIOLINI PER FAR CANTARE IL LEGNO... IL LEGNO DELLA PIANURA VERONE-

SE. Intanto il "mobile d'arte del '700 veneziano" che ha fatto la sua fortuna lavorativa, come quella dell'intera zona del mobile veronese, è in declino, non va più di moda, anche se Venezia resta la città più amata del mondo, la capitale di un popolo dalle mille risorse. Il nostro protagonista si cimenta con entusiasmo e costruisce vere opere d'arte che vengono acquistate dai migliori musicisti. Piovono premi e riconoscimenti nazionali ed internazionali... la sua vena artistica contagia anche il nipote che diventa pittore. E a coronare questa carriera

straordinaria arriverà nel Giorno della Memoria dedicato alla commemorazione delle vittime dell'Olocausto, il 27 GENNAIO 2023 a CREMONA, l'esibizione di una violinista celeberrima che suonerà la copia conforme del violino appartenuto ad una ragazza ebrea morta in un campo di concentramento: il violino lo ha fatto lui. Lui che è nato proprio nel 1938, anno delle leggi razziali fasciste contro gli ebrei anche in Italia; lui che ha dedicato un violino alle donne vittime di femminicidio; lui che costruisce strumenti musicali antichi, come la ghiron-

da e la cetra suonate nel cortometraggio "I Signori Delle Valli Grandi Veronesi"; lui con la sua vita da museo della creatività; lui che ha reso possibile un fenomeno destinato a sopravvivergli. IL LEGNO DELLA PIANURA VERONESE CANTA E CANTERA' NEI CONCERTI DI TUTTO IL MONDO. Lui ha 80 anni con un'anima e una passione da adolescente. Ah, non vi ho ancora detto chi è? FRANCO MERLO LIUTAIO DI BOVOLONE.

Centro Studi e Ricerche della Pianura Veronese

Le ricette



PROCEDIMENTO:

Prendete 4 ciotole e mettete dentro su ognuna mezza mozzarella tagliata a pezzetti. Lavate bene i pomodorini e quindi su ogni ciotola mettete dentro 4 pomodorini tagliati a pezzetti. Condite il tutto con un filo d'olio, un pizzico di sale e pepe e una spruzzatina di origano e servite con dei crostini di pane abbrustolito.

PRIMO: Zuppa di porri

INGREDIENTI PER 4 PERS.:

- 3 porri
- 2 patate
- Mezzo litro di acqua
- 1 dado
- Olio, sale, pepe e grana

PROCEDIMENTO:

In una pentola mettete dentro i porri tagliati a rondelle, le patate sbucciate, lavate e tagliate a pezzi, quindi aggiungete l'acqua, il dado, un pizzico di sale e

cuocete il tutto per circa 45 minuti. Spegnete il fuoco e con il minipimer frullate il tutto fino ad ottenere una crema. Servire nei piatti, aggiungete un filo d'olio, un po' di grana grattugiato, un pizzico di pepe e accompagnate questa zuppa con dei crostini di pane abbrustoliti.

SECONDO: Melanzana al forno

INGREDIENTI PER 4 PERS.:

- 1 grossa melanzana tonda
- 10 pomodorini datterino
- 1 mozzarella
- 4 pezzettoni di grana
- Olio e origano

PROCEDIMENTO:

Accendete il forno a 180 gradi, prendete la bandina e dopo aver messo la classica carta da forno sul fondo, stendeteci sopra la melanzana tagliata a fette da circa 1 centimetro naturalmente dopo averla lavata perbene. Strizzate bene la mozzarella e tagliatela a pezzetti piccoli, quindi mettetela sulle fette di melanzana e così anche i pomodorini lavati e tagliati a pezzetti, aggiungete su ogni fetta un filo d'olio, sale, origano e infornate per circa 15/20 minuti. prendete i piatti,

adagiatevi le fette di melanzane e a fianco metteteci il pezzo di formaggio grana. Servite con del pane abbrustolito e

...BUON APPETITO DAL VOSTRO GIÒ SCALOGNO.

ANTIPASTO:

Dopo le festività vi propongo un menù leggero e "disintossicante"

INGREDIENTI PER 4 PERS.:

- Mozzarella e pomodori datterino
- 2 mozzarelle
- 16 pomodorini datterino
- Olio sale pepe
- Origano

Segal's
Frutta & Verdura

La **BOTTEGA** del **GUSTO**

Ortofrutta, Birre e prodotti tipici

Piazza Pozza, 15 - BOVOLONE - VR
Tel. 045 7130266

VENDO

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

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

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

Tel. 3384411371
Vendo tutine da neonato da 0 a 12 mesi colore neutro a € 5,00 come nuove. Vendo cappottino con cappuccio azzurro tg. 18 mesi € 10,00. Vendo ovetto bronzo/marrone a € 20,00. Cell. 349 5880591 Rita.

ACQUISTO

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

LAVORO

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

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

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

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

Laureata in economia e commercio e in legislazione d'impresa impartisce lezioni di matematica e di economia aziendale per scuole medie e superiori. Esperienza, serietà e prezzi contenuti.

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

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

Eseguo taglio erba, siepe,

LA RANA

Mensile di attualità, cultura ed informazione

STAMPATO IN 18.000 COPIE

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

Direttore Responsabile:
Costantino Meo
Registrato presso il Tribunale di Verona n. 1887 R.S. del 22/10/2010
Editore:
Costantino Meo
Redazione:
via Puccini, 7
37060 Buttapietra
e-mail: giornalelarana@yahoo.it
Stampa:
FDA EUROSTAMPA s.r.l.
Via Molino Vecchio, 185
Borgosatollo (BS)

Concessionaria per la pubblicità:
Karattere srl

Collaboratori
Mary Merenda
Dott. ssa Susie Baldi
Claudio Bertolini
Il giornale è stato chiuso il 13 gennaio 2023.

pulizia giardino, ed altri lavori di giardinaggio, svuoto cantine per info. Tel.3282046253

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



Ballottin Luciano
s.a.s

Agenzia di Assicurazioni



Via Garibaldi, 31/A - **BOVOLONE (VR)**
Tel. 045 7103858 - Cell. 346 9760230
email: luciano.ballottin@gmail.com



BCC

BANCA VERONESE

GRUPPO BCC ICCREA



*La Banca
del tuo Paese*

www.bancaveronese.it

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

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

Filiale di Cerea
Via Pascoli, 16
Tel. 0442.321179

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