



**PUBBLICITÀ CON
STANDARDI SU
FIORIERE**
Bovolone - Oppeano
Ca degli oppi - Vallese
Salizzole - Villafontana
Bertolini Pubblicità
333 4450204



IL MENSILE DI BOVOLONE
mensile di attualità, cultura ed informazione

la rana

Anno 10 - Numero 01
Gennaio 2020



**PER LA
PUBBLICITÀ SU
QUESTO
GIORNALE**
Bertolini Pubblicità
333 4450204

IL NUOVO DECENNIO DEGLI ANNI VENTI



È iniziato il 2020 e come ogni nuovo anno ognuno pensa a dei buoni propositi da portare a compimento durante i prossimi 12 mesi. Quest'anno però è l'inizio anche di un nuovo decennio, si può quindi provare ad immaginare come

saranno i prossimi dieci anni, sia a livello personale, sia a livello globale. Se torniamo indietro di un secolo il decennio degli anni venti è stato definito un decennio di anni ruggenti, in quanto ci fu una normalizzazione della vita dopo il primo conflitto mondiale, un'e-

splorazione della musica, un'evoluzione dell'arte e della femminilità e soprattutto una grande ripresa economica che però si è bloccata bruscamente con la crisi di Wall Street del 1929. Auspicarci che gli anni venti di questo secolo siano paragonabili a quelli dello scorso è un po' difficile, ma perché no, una rinascita culturale e sociale, unita ad una ripresa economica, non sarebbero certo da buttare. Tireremo le somme tra dieci anni, sempre su questo giornale, sempre se esisterà ancora la carta stampata.

Tornando nello specifico a Bovolone,

dobbiamo assolutamente parlare della Fiera Agricola di San Biagio, giunta quest'anno alla sua 742^a edizione, che si svolgerà dal 1° al 4 febbraio.

All'interno del giornale troverete uno speciale sulla Fiera, la quale realizzazione ci è stata affidata anche quest'anno dal Comune di Bovolone insieme alla Pro Loco, in modo da informare dettagliatamente la cittadinanza su tutti gli eventi che si svolgeranno durante la manifestazione. Questa sinergia ci ha permesso di lavorare in modo migliore per offrirvi un'informazione più dettagliata e precisa

Bertolini pubblicità
comunicazione & grafica

PER LA PUBBLICITÀ
SU QUESTO GIORNALE:
+39 333.4450204
giornalelarana@yahoo.it

**Prossima uscita
27 febbraio 2020**

ed in edicola al
"PASSATEMPO" a Bovolone,
"LA BOTTEGA" a Villafontana,
"IL QUADRIFOGLIO"
tabacchi, lotto, art. da regalo
a Ca' degli Oppi
e "Supermercato edicola
MENEGATTI"
a Oppeano.
...passaparola!

**ALL'INTERNO
SPECIALE
742^a Fiera
di San Biagio**

su questo importante evento.
Buona lettura!

Costantino Meo
Direttore Responsabile



Seguici sui social @ f

**APERTURA
NUOVA GELATERIA KETTY**

KETTY
DAL 1986

**BOVOLONE Via G. Garibaldi, 71
Tel. 045 7103643**



KT
Dal 1986

**GELATERIA ARTIGIANALE
PASTICCERIA - CAFFETTERIA**

Vi aspettiamo nella nuova location in
via Garibaldi 71 con la qualità dei nostri prodotti
e la cortesia di sempre



RETRAIN

TUTTO PER LA TUA SALUTE

- POLIAMBULATORIO DI MEDICINA SPECIALISTICA -

- FISIOTERAPIA -

- RIABILITAZIONE MOTORIA FUNZIONALE -

- CENTRO CURA DELLO SPORT -

Aperto dal lunedì al venerdì 9.00 – 20.00 e sabato 9.00 – 13.00

PUNTO PRELIEVI

ANALISI DEL SANGUE

Aperto lunedì - giovedì - sabato

7.30 – 9.00

Via San Pierino, 53 Bovolone (VR) – tel: 045.2456693

info@centroretrain.it – www.centroretrain.com



BOVOLONE EURO 118.000,00



In contesto di sole 8 unità al primo ed ultimo piano, recente appartamento con ampio terrazzo privato, cucina-soggiorno, una camera matrimoniale, un singola, bagno e ripostiglio. Garage privato e posto auto; Soluzione dotata di giardino privato con spese comuni irrisorie ed in ottimo stato, da vedere!

BOVOLONE EURO 120.000,00



In posizione comoda al centro e a tutti i servizi, appartamento al primo e ultimo piano composto da cucina abitabile, ampio soggiorno, due camere e bagno. Balconi e garage doppio con cantina. Soluzione recente in contesto condominiale con spese comuni contenute, abitabile e disponibile da subito!

BOVOLONE EURO 98.000,00



Vicino al centro appartamento al piano terra in contesto di 12 unità composto da cucina-soggiorno, due camere, bagno, ripostiglio/lavanderia e giardino di proprietà. Cantina e garage singolo; contesto servito di ascensore, recente e dotato di cappotto esterno, perfette condizioni subito disponibile e abitabile! Arredato.

BOVOLONE EURO 115.000,00



In zona ospedale, ampio appartamento al primo e ultimo piano in contesto bifamiliare con ingresso indipendente e corte di proprietà; immobile composto da ingresso, cucina abitabile, soggiorno, tre camere, bagno e ripostiglio. Magazzino di c.ca 100 mq ideale come garage e terrazzino; soluzione da ammodernare con tetto già ristrutturato. Ottima posizione, ampie dimensioni e indipendenza!

BOVOLONE EURO 210.000,00



In zona San Pierino nuova lottizzazione composta da tre villette indipendenti con giardino privato; immobili di prossima costruzione composti da zona giorno open space, bagno e garage al piano terra; tre camere e bagno al piano primo. Giardini esclusivi, cappotto, riscaldamento a pavimento con pompa di calore.

BOVOLONE EURO 90.000,00



In contesto residenziale con ampio giardino comune, appartamento al piano terra composto da cucina abitabile, soggiorno, una camera matrimoniale, una singola, bagno e bagno/lavanderia. Garage, cantina e balcone. Soluzione ben mantenuta in contesto tranquillo comodo a tutti i servizi!

CLASSE ENERGETICA F IPE 183,5 KWH/M2.

BOVOLONE EURO 300.000,00



Centralissima villa singola con ampio giardino di proprietà su quattro lati; l'immobile è composto da tre locali di ampie dimensioni, bagno/ lavanderia e veranda al piano terra; sala da pranzo con retro cucina, spazioso soggiorno, tre camere matrimoniali, grande bagno e terrazzino al piano primo. Soluzione in ottime condizioni con serramenti in legno con vetrocamera, pavimenti in ceramica e parquet. Ampie dimensioni e totale indipendenza in pieno centro!

BOVOLONE EURO 145.000,00



A San Pierino in contesto di sole 4 unità indipendenti e senza spese condominiali, ampio appartamento al primo ed ultimo piano con spazioso giardino privato, zona giorno open space di circa 40 mq, camera matrimoniale, ampia singola, due bagni finestrati e ripostiglio. Balconi, garage doppio con tavernetta/lavanderia e secondo giardino privato sul retro. Soluzione recente con ingresso indipendente!

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



Ti aspettiamo!

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

LUCE GAS

LUNEDÌ

dalle 08.30 alle 12.00 e dalle 16.00 alle 18.00

MARTEDÌ MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ

dalle 08.30 alle 12.00

VENERDÌ

dalle 16.00 alle 18.00

SABATO

dalle 09.00 alle 12.00

14 FEBBRAIO SAN VALENTINO, FESTA DEGLI INNAMORATI RITORNANO A GRAN RICHIESTA RICKI E LE PERLE AL RISTORANTE DA "GIANNI" A BOVOLONE PER FESTEGGIARE L'AMORE

RICKI E LE PERLE
Solo musica italiana 60/70

Per info
333 4450204

VENERDI 14 FEBBRAIO
(San Valentino) Ore 20,00
Hotel Ristorante "DA GIANNI"
BOVOLONE (VR)

Il 14 febbraio è sicuramente, vissuta così, come una "festa dei fidanzati", ma San Valentino è un qualcosa di più, è la festa di tutti coloro che si vogliono bene, che amano la vita, la bellezza, l'arte, ecc... In questa occasione sono molteplici i gesti d'amore tra innamorati, chi lo dimostra con un fiore,

chi con un cioccolatino, chi con un regalo prezioso, il tutto per dimostrare anche attraverso dei piccoli gesti, quanto è preziosa la persona che abbiamo accanto. Molteplici sono anche le iniziative che si organizzano per rendere questa giornata "magica", ecco, anche noi Ricki e le Perle, visto il successo dell'anno scorso e visto che molte persone non avevano trovato posto, abbiamo pensato di ri-

petere la serata presso l'hotel ristorante da Gianni in via San Pierino a Bovolone **venerdì 14 febbraio alle ore 20**. Il nostro compito sarà quello di farvi divertire con la nostra musica italiana anni 60/70 mentre degusterete la qualità e la genuinità della cucina del ristorante da "Gianni" che è riconosciuta da tutti, e per sorprendere ancora una volta tutti i partecipanti alla festa, gli "chef" della cucina hanno pensato ad un menù speciale (pubblicato qui a lato) per l'occasione. Come già scritto la musica, tassativamente dal vivo, non mancherà e oltre ad accompagnarvi durante la cena, non mancheranno momenti in cui qualcuno, se vorrà, potrà scatenarsi a ballare qualche "shake" ballo tanto famoso in quei mitici anni, oppure magari qualche lento in ricordo magari dei primi innamoramenti. Presenteremo i migliori successi dei Nomadi, Pooh, Corvi, Dik Dik, Camaleonti, Celentano, Morandi, Equipe 84 ecc... che

potrete cantare con noi se vi farà piacere. Quindi se volete fare un bel regalo di San Valentino al vostro innamorato o innamorata, oppure volete passare una serata in buona compagnia del buon cibo, della buona musica e in allegria, non potete mancare a questa festa pensata proprio per voi, anche perché le sorprese non mancheranno come con molta probabilità non mancherà anche qualche super ospi-

te che animerà la festa. L'appuntamento è quindi per venerdì 14 novembre all'hotel ristorante da "Gianni" in via San Pierino a Bovolone. Non mancate, perché la festa di San Valentino significa soprattutto questo: stare insieme condividendo momenti felici e preziosi che, troppo spesso, la frenesia della vita moderna ci impedisce di godere. **Per prenotazioni 045 6909760**

Claudio Bertolini

DA GIANNI
Hotel - Ristorante

Menù
Aperitivo di benvenuto
PRIMI
Risotto della casa
Ravioli radicchio e Asiago
SECONDO
Coscia di suino arrosto
CONTORNI Patate al forno - Verdure
DOLCE - della casa
Vino - Acqua - Caffè - Correzioni
€ 25,00
Per prenotazioni:
045 6909760
(Hotel Ristorante da Gianni)



Bovolone · Via Garibaldi, 48 (Galleria Spazio 3)
Tel. 045-7103885 · VisionOttica Salan

Scopri da noi le soluzioni
ottiche all'avanguardia,
progettate per una visione
nitida a tutte le distanze.

VisionOttica  Salan

GLOSSARIO DELLA FINANZA: COSA SONO I BOND



Che cosa sono i Bond, differenze tra obbligazioni e azioni

La divisione tra azioni e obbligazioni è una delle ripartizioni fondamentali della finanza. La distinzione fra capitale di rischio e debito rimane però, ad oggi, fondamentale per capire che genere di investimento un risparmiatore sta facendo. Quando si compra un'azione di una società si diventa soci dell'azienda e quindi si partecipa al capitale di rischio e di conseguenza ci si

sottopone a una maggiore incertezza, in cambio di rendimenti probabilmente più elevati.

Chi invece acquista un'obbligazione (bond) compra parte del debito di una società (o di uno Stato) rappresentato da un titolo, e ne diventa soltanto creditore. In teoria dunque, a meno di un fallimento della società o dello Stato in questione, il creditore deve riavere ad una scadenza prefissata il capitale sottoscritto più gli interessi previsti dal contratto.

Le caratteristiche fondamentali delle obbligazioni

I bond si caratterizzano perché hanno: un valore nominale che corrisponde al capitale che viene sottoscritto nella fase iniziale e risarcito alla scadenza; una cedola che corrisponde all'interesse periodico che l'emittente paga periodicamente ai propri obbligazionisti; una scadenza che indica la data entro la quale viene riconsegnato all'obbligazionista il proprio capitale iniziale; un emittente, ossia la società o lo

Stato che hanno emesso le obbligazioni.

Bond senior e subordinati

In caso di default di una società, esistono varie gerarchie di risarcimento: la categoria degli obbligazionisti, al suo interno, viene divisa tra chi possiede un bond senior, che viene pagato per primo, e chi possiede un bond subordinato, che viene risarcito in subordine. Le obbligazioni subordinate sono diventate popolari (in senso negativo) negli ultimi anni a causa di alcune crisi di istituti di credito che hanno causato il mancato risarcimento dei bond detenuti da piccoli risparmiatori. Le obbligazioni bancarie subordinate vengono classificate secondo il seguente ordine crescente di subordinazione (e quindi di rischio): Lower Tier 2 e Tier 3, Upper Tier 2, Tier 1.

Chi emette le obbligazioni?

A seconda dell'emittente si possono dividere i bond in tre grandi categorie: Titoli di Stato: sono i titoli del debito di una nazione che viene finanziata in cambio di un interesse (per esempio i BOT e BTP italiani); Corporate bond: in questo caso l'obbligazione è emessa da una società che si indebita sul mercato. Quasi sempre per accedere a questo mercato bisogna essere una banca o una grossa multinazionale capace di gestire e garantire questo genere di emissioni; Obbligazioni sovranazionali o supranational bond: sono i bond emessi da organizzazioni internazionali come la Banca Europea degli Investimenti o la Banca Mondiale.

Enrico Mantovanelli
Private Banker

Pianifica il tuo futuro

INVESTI CONSAPEVOLMENTE

Sono Enrico Mantovanelli, consulente finanziario con oltre 20 anni di esperienza nel settore.

Contattami per un colloquio senza impegno, analizzeremo la tua situazione patrimoniale in funzione delle tue esigenze.

Scopri come posso aiutarti

www.enricomantovanelli.it

NEWSLETTER

ISCRIVITI GRATIS AI SERVIZI UPDATE.

Informazioni utili, consigli e novità sul mondo economico.



ENRICO MANTOVANELLI
PRIVATE BANKER

ENRICO MANTOVANELLI

Cell. +39 347 0433875 | E-mail emantovanelli@fideuram.it



Private Banker

UNA CAMERETTA... PER DUE!



Accade sempre più spesso, per ragioni di spazio, che vi sia la necessità di far condividere la cameretta ai figli. Nessun grosso problema se questi sono dello stesso sesso, un po' più complicato se invece sono di sesso opposto: per ragioni di gusti diversi ma soprattutto per la necessità di privacy che cresce con gli anni. Cameretta condivisa tra fratelli/sorelle quindi? Si può! La camera è un ambiente importante per la crescita di ogni bambino e bambina, pertanto deve modificarsi seguendo lo sviluppo fisico e psicologico di ognuno. Quando un unico ambiente, nato per essere intimo e privato, deve essere coabitato da fratelli è giusto prestare più attenzione all'organizzazione e alla progettazione dello spazio. Come genitore non vuoi certo che la convivenza

forzata dei tuoi figli diventi terreno di scontro e motivo di discussioni quotidiane... Il consiglio è quello di separare gli spazi dedicati al riposo e alle attività più personali, in modo da conciliare i loro bisogni individuali con la necessità di abitare lo stesso spazio. La difficoltà maggiore sarà distribuire lo spazio in modo equo all'interno della stanza a partire dallo spazio destinato all'armadio. Se lo spazio non ti consente di inserire un armadio ciascuno, puoi optare per un guardaroba più ampio con gli interni super organizzati. Pensa ad esempio ai letti con contenitore, perfetti per posizionare cose ingombranti come coperte o il cambio stagione o alle scale dei letti a castello, che sono dotate di contenitori, dei pratici cassetti in cui riporre piccoli oggetti e giochi, che altrimenti sarebbero sparsi per la stanza. Ecco dunque

alcuni consigli su come distribuire gli spazi nelle camerette condivise:

- Nel caso di camerette condivise maschio femmina, dividere gli spazi con i colori può essere un modo divertente per dividere in modo creativo la stanza. Colorare le pareti in modo diverso è un modo per realizzare una divisione visiva, per separare in modo netto gli spazi di ognuno. Questo vi permetterà di creare una zona dedicata e ben definita e, dando a ciascuno il compito di mantenere l'ordine e la pulizia della sua parte di stanza, contribuirete a responsabilizzarli.

- Se dipingere le pareti di colori diversi non vi sembra l'ideale, considerando anche che i bambini cambiano idea molto velocemente, potreste scegliere un colore comune a tutta la stanza. Questa sarà la base da arricchire con delle decorazioni murali come gli sticker o della carta da parati, ne esistono di ogni forma, colore e dimensione e possono davvero cambiare il volto alla stanza ma anche essere cambiati o tolti nel tempo.

- Per dividere la cameretta in due parti indipendenti, utili sono anche alcuni elementi

d'arredo che isolano visivamente, come ad esempio le tende o le librerie bifacciali, che delimitano gli spazi e garantiscono una discreta privacy, ideale soprattutto se si tratta di camerette condivise maschio femmina.

- E' possibile anche prendere in considerazione l'idea di un letto a castello o con sopralco. Sono una soluzione salvaspazio davvero utile anche nelle camerette più piccole, perché permettono di liberare la superficie del secondo letto e lasciare tanto spazio per il gioco e lo studio. Una soluzione particolarmente indicata se si tratta di camerette condivise tra maschio e femmina di età diverse: ognuno disporrà della propria zona notte separata dal fratello, mentre la zona studio e relax potrà essere mantenuta in condivisione.

Anche se può sembrare difficile, è davvero importante dividere lo spazio in modo uguale tra fratelli, in modo che un bambino non si senta escluso o penalizzato rispetto all'altro!

Mary Merenda
Insegnante di
scuola dell'infanzia

LO SAPEVATE CHE...

Lo sapevate che l'ordine di nascita influenza la personalità... Essere primogeniti, ultimogeniti o mediani influisce sul nostro modo di essere.

Il primogenito avverte tipicamente tenerezza per il nuovo arrivato in casa ma spesso arriva a desiderare, senza esprimerlo, di metterlo in un angolo. Al contempo mostra responsabilità e autorità, è tendenzialmente tradizionalista e conservatore e, crescendo, si mostra pronto a sforzi per raggiungere i risultati prefissati.

L'ultimogenito da piccolo tende a sperimentare ammirazione per il maggiore alimentando non di rado un progetto di poterlo un giorno spodestare. Dovendo lottare per conquistarsi una posizione, da adulto è temerario e sfrontato ma anche ribelle, innovativo, amante del cambiamento. È tipicamente attento ai valori di giustizia.

Il mediano è spesso caratterizzato da entrambe le doti dei primogeniti e degli ultimogeniti, è equilibrato, diplomatico e negoziatore.

Ogni genitore ha il suo figlio preferito, e questo non fa che accrescere le rivalità. Secondo una ricerca dell'Università di Davis (Usa) questo succede al 70 per cento dei padri e delle madri. Se si tratta di una leggera preferenza è del tutto normale, quando questo però si traduce in un favoritismo le conseguenze sono ben più gravi. Anni fa una società americana di ricerca sullo sviluppo infantile, la Society for research in child development, aveva dimostrato che un trattamento iniquo da parte dei genitori può generare risentimento nei figli sfavoriti, minando anche il rapporto tra i fratelli. Tuttavia i pedagogisti avvertono che i fratelli oggetto di trattamento iniquo (ad esempio, quelli che vengono sgridati maggiormente o che ricevono meno attenzioni) possono patire con minore intensità questo svantaggio se ricevono una spiegazione: ad esempio, se capiscono che i genitori dedicano più tempo a un altro fratello perché ha più difficoltà rispetto a loro.



Assicurazioni

**Ballottin
Luciano**
s.a.s

ITALIANA
ASSICURAZIONI

REALE
GROUP

Agenzia di Assicurazioni

Auto, salute, previdenza, casa, famiglia, professione.

Parlaci di Te.

Ascoltando le tue esigenze ti potremo soddisfare
nel migliore dei modi

Via Garibaldi, 31/A - BOVOLONE (VR)

Tel. 3 linee r.a. 045 7103858 - cell. 346 9760230

e-mail: luciano.ballottin@gmail.com



Città di Bovolone



Camera di Commercio Verona



mensile di attualità, cultura ed informazione

la rana

SPECIALE FIERA AGRICOLA

742 VOLTE FIERA AGRICOLA DI SAN BIAGIO



Dal 1° al 4 febbraio si terrà a Bovolone la 742^a edizione della Fiera Agricola di San Biagio, una delle manifestazioni più antiche a livello provinciale e regionale. Gli anni passati dalla prima edizione sono tanti, tantissimi, ma questa manifestazione non

sembra proprio sentirli. Nonostante tutto questo tempo, resiste ancora come appuntamento imprescindibile nel calendario bovolonese, ed è l'evento più importante per il nostro paese. L'edizione di quest'anno sarà ricca di appuntamenti, di convegni, e di incontri inerenti il mondo agricolo, ma

non mancheranno tantissimi altri eventi che faranno da cornice alla manifestazione principale.

La novità principale di quest'anno è la presenza di "Ti Porto io... in Fiera", un live show curato dal famoso giornalista Stefano Cantiero (originario di Bovolone), che esporterà il suo programma all'interno della manifestazione, durante tutti e quattro i giorni di fiera. 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. Anche quest'anno, nel mese di gennaio, la Fiera Agricola è stata ospite a FICO Eatly World (Fabbrica Italia Contadina), il parco

tematico permanente situato a Bologna, dedicato al settore agroalimentare e alla gastronomia.

In questa edizione sarà attiva ed implementata la "Corte in Fiera", il padiglione dedicato al mondo dei bambini e delle famiglie, dove saranno presenti tanti laboratori e giochi per imparare divertendosi.

L'associazione Pro Loco ed il Comune di Bovolone stanno proseguendo la strada intrapresa alcuni anni fa, portando avanti il progetto di un gruppo di lavoro che è impegnato praticamente tutto l'anno per la realizzazione di una manifestazione al passo con i tempi e con idee

sempre innovative, ottimizzando al meglio il lavoro, per consentire a questa manifestazione di autofinanziarsi e di "camminare con le proprie gambe", obiettivo peraltro raggiunto nelle ultime edizioni.

Lo Speciale Fiera che trovate all'interno del nostro giornale rappresenta la pubblicazione ufficiale della Fiera Agricola, che anche quest'anno ci è stata affidata dal Comune di Bovolone. Ulteriori informazioni e aggiornamenti sull'evento li potrete trovare sul sito ufficiale della manifestazione www.fierasanbiagio.it.

Costantino Meo
Direttore Responsabile

Gioielleria



ROSSIGNOLI

dal 1925

BOVOLONE (VR) - Tel. 045.7103194

APERTO
LA DOMENICA



IL BENVENUTO DEL SINDACO



giosi, di commerciare, vendere ed acquistare i loro animali, le loro sementi, le loro merci, i mezzi e gli strumenti per il lavoro.

Bovolone non ha mai abbandonato questa tradizione anche se nei secoli il cambiamento sociale ed economico è stato grande.

La Fiera è ancora oggi momento e luogo di incontro sia della comunità bovolonese, sia degli operatori del settore che espongono o visitano l'area arrivando non solo dai comuni limitrofi ma anche da quelli più lontani.

L'appuntamento è sempre il sabato mattina nel "piazzale della fiera" con l'inaugurazione alla presenza dall'Amministrazione e della banda cittadina.

Ci saranno numerosi incontri con il mondo del lavoro, con le realtà produttive contadine, con l'esposizione di macchine e attrezzature per l'agricoltura, con i convegni e i momenti di confronto e formazione, che quest'anno saranno dedicati alle



api, al tabacco e altri di interesse economico e sociale.

La manifestazione ha curato anche l'aspetto enogastronomico, con i vari stand, con la cena "Riso Insieme" durante la quale si degusteranno risotti e vini tipici veronesi, con alcune dimostrazioni di cucina, preparazioni dal vivo di piatti e assaggi di prodotti.

Non mancheranno le bancarelle e le giostre, legate ai ricordi d'infanzia della Fiera di tutti i bovolonesi, ma ci saranno anche nuove iniziative come gli spettacoli e i laboratori per famiglie e bambini de "La Corte in Fiera".

La nostra comunità bovolonese si ritrova an-

che quest'anno attorno ai valori di operosità e dinamicità dimostrati dal lavoro dei professionisti e dei volontari che in diversi modi mettono insieme le forze per realizzare ancora una volta la nostra Fiera.

Come Sindaco rivolgo il mio ringraziamento a tutte le persone che in vari modi contribui-

scono alla realizzazione della Fiera di Bovolone: l'Associazione Pro Loco Bovolone, il personale dipendente del Comune, le Forze dell'Ordine, la Croce Rossa, i Vigili del Fuoco, le Contrade, le varie Associazioni e i volontari.

Il mio augurio va ai numerosi espositori affinché questa fiera riscuota un grande successo e porti risultati incoraggianti.

Invito tutti a partecipare alle tante occasioni in programma con un caloroso: "Benvenuti alla 742ª Fiera Agricola di San Biagio!"

Emilietto Mirandola
Sindaco di Bovolone



*"Il riso è il sole che scaccia
l'inverno dal volto umano"*
-Victor Hugo 1862-



in tutti i migliori negozi

Azienda Agricola Piccolboni Mattia con vendita diretta in **via Bosco, 5**
37051 BOVOLONE (VR) Tel. 045 7102800 - mail: terredelbosco@gmail.com - www.terredelbosco.com



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@centroc ceramiche.it
Aperto anche sabato pomeriggio

Maxcolora

di Matteo Montagnani



- PITTURE, DECORAZIONI E RISTRUTTURAZIONI INTERNE ED ESTERNE
- PARETI E CONTROSSOFFITTI IN CARTONGESSO
- ISOLAMENTI TERMICI - ACUSTICI A CAPPOTTO
- SABBIAIATURE DI MURATURA E TRAVI IN LEGNO CON PITTURA
- DISEGNI ARTISTICI A PARETE
- DETRAZIONI FISCALI DA LEGGI VIGENTI

BOVOLONE (VR) - Cell. 340 2200855 - www.maxcolor.biz - info@maxcolor.biz

IL SALUTO DELL'ASSESSORE



Siamo giunti quest'anno alla 742^a edizione dell'evento più rilevante tra le manifestazioni della nostra comunità: la Fiera

agricola di San Biagio. Si tratta ormai di una tradizione consolidata che ogni anno si presenta in una veste rinnovata per sollecitare un continuo interesse non solo per i cittadini di Bovolone, ma anche per chi proviene da fuori provincia e regione. Infatti un aspetto rilevante è senza dubbio l'impatto forte che la Fiera ha sull'intero territorio, coinvolgendo aziende del settore, volontari e associazioni nella

riuscita di un evento che risulti tradizionale e moderno al tempo stesso. Anche quest'anno alla Fiera potranno partecipare proprio tutti; i più piccoli in primis protagonisti del concorso "Ti presento il mio paese" a loro dedicato. Nei quattro giorni di fiera saranno tanti i convegni proposti: sull'apicoltura, sull'agricoltura e sui molti aspetti fondamentali per l'economia del nostro territorio. Il piaz-

zale Aldo Moro ospiterà non solo la grande esposizione dedicata all'agricoltura, ma anche una grande novità di quest'anno: una tensostruttura all'avanguardia dove Stefano Cantiero, giornalista e content creator bovolonese, vi accoglierà con il programma "Ti porto io ... in fiera" per presentarvi diversi artigiani del territorio, e non solo, che vi mostreranno i loro prodotti ma soprattutto la loro realizzazione.

Il mio ringraziamento va a tutti gli espositori che, con la loro presenza, rinnovano di anno in anno l'importanza che questa fiera riveste nel loro settore. Un sentito ringraziamento a tutti i volontari, in primo luogo alla Pro Loco, per il costante impegno profuso per la realizzazione della Fiera agricola di San Biagio, la fiera di tutti i Bovolonesi.

Francesca Puma
Assessore alle
manifestazioni

BANCA VERONESE: LUNEDÌ 3 FEBBRAIO CONVEGNO SULL'AGRICOLTURA IN COLLABORAZIONE CON LA COLDIRETTI



Si rinnova la tradizione della Fiera Agricola di San Biagio, la più importante rassegna regionale di macchine e attrezzature per l'agricoltura a 742 anni dalla sua prima edizione.

Quattro giornate, dall'1 al 4 febbraio, tra incontri, convegni, esposizioni e scambi commerciali si svolgeranno sul piazzale della Fiera di Bovolone, coinvolgendo tutta la comunità. Banca Veronese, come banca di comunità, contribuisce allo svolgimento di questa manifestazione con la sponsorizzazione di alcuni eventi tra i quali il convegno di Lunedì 3 febbraio che si terrà alle ore 18.30 presso il

Teatro Parrocchiale di Bovolone organizzato in collaborazione con Coldiretti. L'Istituto di Credito nato a Concamarise nel 1903 ha nell'agricoltura uno dei settori più importanti a cui dedica la consulenza e gli investimenti produttivi e patrimoniali, questo per il suo radicamento territoriale; con 20 sportelli distribuiti nella provincia veronese Banca Veronese è da sempre vicina alle comunità,

promuovendo le attività culturali e sociali a favore delle famiglie. Nel convegno del 3 febbraio si approfondiranno i seguenti temi:
- La revisione della normativa sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari: riflessioni sulle regolamentazioni comunali a cura di Manuel Benincà, Coldiretti Veneto
- Nuovi Bandi P.S.R. opportunità per le aziende agricole a cura di Luca Antonini Responsabile

Area Tecnica di Imprese Verde Verona. L'appuntamento si preannuncia di notevole interesse non solo per gli imprenditori agricoli, ma anche per professionisti e tecnici del settore. Moderatore della serata Giuseppe Ruffini, Direttore di Coldiretti Verona mentre le conclusioni saranno a cura di Daniele Salvagno Presidente di Coldiretti Veneto. L'incontro è aperto a tutti.



LORENZO SCAVI

di Meneghelli Lorenzo

- Scavi e movimento terra
- Demolizioni e trasporto rifiuti speciali
- Costruzione linee fognarie e piazzali
- Sistemazione giardini con fornitura terra e materiali inerti

Via Campagne, 29 - BOVOLONE (VR) - 045 6902094 - Cell. 335 5286039

www.lorenzoscavi.it - email: info@lorenzoscavi.it

IL SALUTO DEL PRESIDENTE DELLA PRO LOCO



cogliere l'essenza della manifestazione e curarne ogni minimo dettaglio. Per noi è sempre stato un onore ma anche una grande responsabilità, una sfida che ci ha appassionati e guidati nell'affascinante percorso di unire tradizione e innovazione. La Fiera di San Biagio da secoli è un evento rinomato su tutto il territorio, la più antica fiera del settore, che ha costituito e costituisce tuttora un punto di incontro molto importante per gli addetti del settore, commercianti, operatori e tecnici.



Ma la Fiera è da sempre un momento di aggregazione per tutta la comunità di Bovolone; ha il privilegio e il compito di mantenere viva la cultura delle nostre tradizioni, delle origini contadine, che vanno tramandate soprattutto ai giovani affinché le radici non vadano perdute. Nell'ottica quindi di ravvivare e adeguare ai nostri tempi un evento così antico, abbiamo pensato ad una grande novità, ad un restyling grazie all'installazione di una nuova struttura moderna posizionata nell'area fieristica,

dove avranno luogo dei momenti live dedicati al mangiar sano e alla riscoperta dell'artigianalità, che vedranno protagonisti alcuni artigiani del gusto che avranno il compito di creare in diretta alcuni prodotti del territorio, e non solo, grazie ai quali si conosceranno tutte le fasi di produzione ed elaborazione in un ricco programma di eventi, sotto l'egregia regia di Stefano Cantiero con "Ti Porto lo... in Fiera". Contestualmente alla consueta esposizione agricola, non mancheranno gli importanti momenti di confronto tra operatori e tecnici in occasione dei convegni e incontri formativi, la tradizionale "Corte in Fiera" con numerosi laboratori dedicati soprattutto ai bambini e il consueto Galà di apertura presso le Cantine del Vescovo. Anche quest'anno siamo stati presenti

con il nostro stand al salone del cibo di Bologna "FICO Eataly World" nell'ambito dell'evento Comuni in Festa; domenica 19 gennaio alcune aziende di Bovolone infatti hanno promosso le eccellenze e i prodotti del nostro territorio in un palcoscenico di tutto rispetto. Un ringraziamento doveroso va rivolto a tutti coloro che hanno contribuito con grande entusiasmo e passione a mantenere vivo questo evento, frutto di mesi di incontri e lavoro. Un grazie infine al Comune e all'Amministrazione per il prezioso appoggio e il sostegno costante. L'entusiasmo è tanto, Vi aspettiamo quindi numerosi alla Fiera Agricola di San Biagio, la Fiera di Bovolone e dei Bovolonesi.

Vladimiro Taietta
Presidente Pro Loco

VER-GRAF

di Santinato Alessandro & C.

**sistemi di fissaggio - utensileria
movimentazione - pneumatica**



Compressori a vite con
PROFILO SIGMA









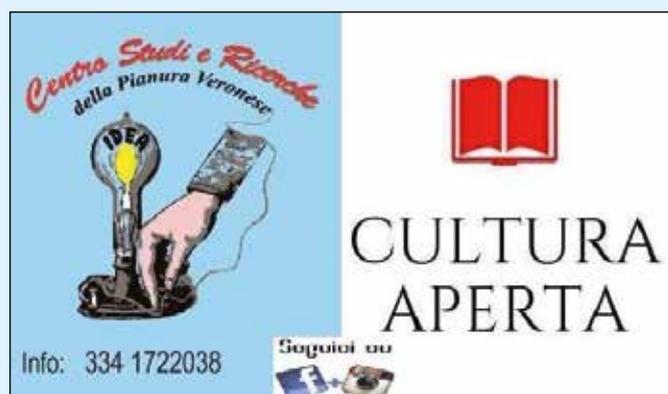






via Bellevere, 25 - 37051 BOVOLONE (VR) - Tel. e Fax 045 6900799 - info@vergrafsas.it - www.vergrafsas.it

SAN BIAGIO: UN TESORO PREZIOSO



Dall'1 al 4 Febbraio a Bovolone si terrà la Fiera di San Biagio nella sua 742esima edizione, un appuntamento importante sia per l'agricoltura e l'economia del territorio che per la storia e il culto religioso della nostra città. Biagio, secondo la tradizione della Chiesa, era un medico di Sebaste, in Armenia Minore (oggi Sivas in Turchia), diventato vescovo della chiesa locale e catturato dai romani fedeli a Licino in lotta con quelli di Costantino, colui che diede libertà di culto con l'Editto di Milano nel 313. Condannato a morte per il suo ruolo di episcopo, rifiutandosi di rinnegare la sua fede in Gesù, venne scorticato vivo

con i pettini di ferro usati per la lana e infine decapitato nel 316. Il corpo venne raccolto e conservato vicino Sebaste e il suo culto si diffuse sia nella Chiesa Cattolica che in quella Ortodossa anche grazie ai numerosi miracoli. Tra questi quello più noto, che compì quando era in vita, fu la guarigione di un ragazzo da una lisca di pesce conficcata nella trachea, motivo per cui egli è invocato contro i "mali della gola" e non solo, come avviene nella benedizione delle gole dei fedeli che i sacerdoti compiono al termine della messa in suo onore, celebrata il 3 Febbraio, incrociando due candele. Una richiesta d'aiuto, quindi, che non si limita solo alla gola ma anche all'uso che ne fac-

ciamo, ossia alle parole che usiamo con chi ci è intorno.

San Biagio divenne patrono di numerose città in tutta Europa, tra cui Bovolone, che gli intitolò l'Antica Chiesa, una via, l'Ospedale con la Casa di Riposo e, dal 1278, l'importante Fiera cittadina, un grande mercato agricolo che attirava visitatori da ogni parte del territorio dei Della Scala, signori di Verona. Durante i secoli XV° e XVI° la Fiera crebbe d'importanza sia grazie alla diffusione della risicoltura, e alla diffusione delle diverse corti agricole, sia per il passaggio sotto i Veneziani, che rese la Fiera un appuntamento importante per tutta la repubblica e le sue numerose colonie e vie commerciali nel Mediterraneo. Inizialmente allestita nel Foro Boario, zona che prendeva il nome dal latino Forum Boarium, cioè dove si teneva il mercato del bestiame, la Fiera si spostò verso il centro del paese e, dopo una pausa dovuta alla Seconda Guerra Mondiale ter-

minata nel 1953, dagli anni '70 venne allestita dove ancora oggi è possibile trovarla, cioè nel Piazzale Aldo Moro.

Nei suoi 20 mila me-

dedicato per mostrare a tutti la bellezza del mondo che trovano e descrivono con le loro capacità.

San Biagio e la Fiera sono dei tesori im-



tri quadri di ampiezza, tra macchinari e nuove tecnologie del settore, noi del Centro Studi e Ricerche, insieme a Cultura Aperta, avremo un piccolo spazio dove mostrare la bellezza di Bovolone attraverso l'Arte che i suoi giovani, e non solo, sanno creare: pittori, scultori, scrittori e coloro che guardano la realtà con occhi diversi dai nostri avranno uno spazio

mensi che permettono alla nostra comunità di ritornare alle origini della fede e delle tradizioni di Bovolone: sta a noi raccogliere questi doni da coloro che ci hanno preceduto, e che hanno costruito questa nostra società civile e cristiana, per tramandarli alle nuove generazioni future.

Emanuele De Santis
Centro Studi e Ricerche

Self 24 h
DISTRIBUTORE AUTOMATICO 24h

24h

Sciropi, pastiglie gola, microclisteri, gel lubrificanti, prodotti per i dolori, trattamenti per i pidocchi e molto altro a vostra disposizione 24 ore su 24

<https://www.facebook.com/farmaciacrosare/>

Procuro prodotti urgenti entro 2 ore*

www.farmaciacrosare.it
info@farmaciacrosare.it

*Chiedere in farmacia per le modalità del servizio

FARMACIA CROSARE

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

- TEST INTOLLERANZE ALIMENTARI E GENETICI
- AUTOANALISI SANGUE ● ESAME VITAMINA D
- CONSIGLI ALIMENTARI GRATUITI
- ELETTROCARDIOGRAMMA
- HOLTER CARDIACO/PRESSORIO 24-48 ORE
- PRODOTTI VETERINARI ● ANALISI CHIMICA ACQUA
- SPECIALIZZATI IN DERMOCOSMESI
- CONSEGNA FARMACI A DOMICILIO*



392 2651290 PRENOTAZIONE FARMACI

P COMODO PARCHEGGIO GRATUITO

ORARIO CONTINUATO

LUNEDI' - VENERDI' 8.45 - 19.45 // SABATO 9.00 - 19.00

SI È CHIUSA CON SUCCESSO LA 25^a MOSTRA DEI PRESEPI



Anche l'edizione 2019 della Rassegna dei Presepi si è archiviata con un notevole successo di pubblico. Organizzata dalla Proloco, Gruppo Amici del presepio, la rassegna è stata allestita nell'antica Chiesa dedicata a San Biagio,

e SS. Fermo e Rustico. Anche quest'anno la tradizionale esposizione dei Presepi di Bovolone ha dato un saggio della capacità degli organizzatori tutti di allestire un'interessante mostra, molto visitata da grandi e piccini. Accanto ad opere di pregio artistico, si

sono armonicamente fuse le creazioni dei nostri bambini della scuola elementare, che guidati dalle loro insegnanti, hanno dato ancora una volta il loro contributo. Siamo molto soddisfatti dell'ottimo risultato di questa edizione presepistica, ha voluto sottolineare Gianni Trentini del Gruppo amici del Presepe, moltissimi sono stati i visitatori, non solo locali ma possiamo dire con orgoglio che la mostra ha trovato quella risonanza nazionale che merita. È un bel impegno che

inizia già a giugno con i primi preparativi, prosegue a settembre con i "Bertocesco" (Francesco Bertolini) che rappresentava i cinque continenti con relative cinque natività. Altra novità è stato l'interno dell'oratorio con una nuova predisposizione della mostra, molto apprezzata dai visitatori, più spazio anche per i maestri ceramisti che espongono opere sul tema della natività. Anche questa edizione presepistica è inserita ne 'La Strada dei Presepi', l'itinerario per vivere il Natale che l'anno scorso ha raggiunto il traguardo della 15a edizione, era connessa a una sottoscrizione benefica con vincita di nu-

merosi premi, dove gran parte del ricavato è stato devoluto allo I.O.V. (Istituto Veneto Oncologico) di Padova.

La rassegna di quest'anno ha sfiorato le 15.000 visite tra cui gruppi turistici e di associazioni provenienti dal Veneto dal Friuli e altre regioni italiane, da gruppi organizzati e dalle scuole. La rassegna viene curata ed organizzata dal Gruppo Amici del Presepio della Proloco. Questo gruppo, è sempre bene ricordarlo, è dal 2003 che è operativo, e sotto la guida di Gianni Trentini, è nato esclusivamente per seguire la rassegna presepistica. "È stato un bel impegno" ci sottolinea Trentini "durato mesi, però quando quando hai certe soddisfazioni e vedi certi risultati, capisci che tutto il lavoro fatto da tutto il gruppo è un qualcosa che ti appaga e ti invoglia a dare sempre di più. Vorrei ringraziare tutti quelli che hanno collaborato perché anche questa edizione riuscisse perfettamente, e un grande ringraziamento va a tutti i visitatori della mostra. E ora, dopo un attimo di pausa", conclude Trentini, "si comincerà a pensare alla nuova edizione 2020".

Claudio Bertolini



Geo

studio engineering

- 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

UN MONDO DI SERVIZI... AL VOSTRO SERVIZIO

GEO STUDIO ENGINEERING SRL
 VIA DON CARLO GNOCCHI, 5
 37051 – BOVOLONE (VR)
 TEL. 0457101045 FAX.
 0456902592
 INFO@GEO-STUDIO.IT



Management System
 ISO 9001:2015
 www.tuv.com
 ID 9105079621



“TI PORTO IO...IN FIERA” DI STEFANO CANTIERO



La grande novità dell'edizione di quest'anno della Fiera Agricola di San Biagio, sarà la presenza del giornalista Stefano Cantiero, che porterà il suo programma “Ti Porto io” direttamente all'interno della manifestazione. Si tratterà di un vero e proprio live show di quattro giorni dedicato alla valorizzazione di alcune eccellenze della tradizione e della gastronomia veronese e veneta. All'interno della grande tensostruttura, 16 artigiani del gusto faranno vedere come nascono i loro prodotti, riproponendo alcune fasi tipiche dei processi produttivi che vivono ogni giorno. Sarà, insomma, uno spettacolo dedicato ai cultori del gusto, una sorta di vetrina sui laboratori “esportati” a Bovolone in occasione della Fiera di San Biagio.

Ma uno spazio altrettanto importante sarà dedicato ai Bovolonesi del gusto, ovvero alle aziende espositrici locali attive nel settore

del food e raggruppate nel gruppo di Bovolone in Tavola. Saranno le protagoniste dei live show del mattino, in cui racconteranno le loro realtà, la passione che le anima, le peculiarità delle loro produzioni e gli obiettivi, confermando una tendenza in atto anche in questo campo di voler crescere e manifestare una competenza significativa non solo a livello locale.

E naturalmente non mancherà uno spazio dedicato all'artigianato bovolonese, che per tanti anni ha caratterizzato fortemente l'economia del paese e che annovera ancora oggi autentici maestri, un patrimonio di cultura e territorialità che è bene non dimenticare.

L'appuntamento è quindi in fiera, gli show mattutini si terranno dalle 10.30 alle 12.30 dal 2 al 4 febbraio, mentre quelli pomeridiani, dalle 14.30 alle 16.30, inizieranno il 1° febbraio (giorno dell'inaugurazione) e continueranno fino al 4.

STEFANO CANTIERO, UN GIORNALISTA BOVOLONESE

Si tratta di un ritorno alle origini per Stefano Cantiero, infatti lui è proprio di Bovolone e i primi passi della sua carriera giornalistica li ha mossi in paese, ricoprendo il

ruolo di corrispondente per il quotidiano L'Arena. Profondo conoscitore del territorio e della cultura popolare veneta, per 18 anni, lavorando per Telearena, ha coordinato e condotto la trasmissione televisiva Mondo Agricolo, diventata poi Vieverdi, registrando circa 900 puntate distribuite fra Veneto, Trentino Alto Adige, Lombardia, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna, toccando, grazie alla diffusione attraverso una quindicina di emittenti locali, punte

di audience di un milione e mezzo di telespettatori stimati a puntata. Dal 2015 ha creato la app Ti Porto Io, che conta oggi circa 400 video dedicati al mondo della cultura territoriale e dell'enogastronomia tipica e di qualità del Veronese, del Veneto e di altre province limitrofe. Tra le sue pubblicazioni ricordiamo anche una serie di guide dedicate ai luoghi del gusto e della tradizione: Gustando Verona 1 e 2, Gustando Vicenza e Gustando Bolzano.

A.N.S. SERVICE **A.N.S. & Cars**

Come sempre al Vostro servizio con la qualità di sempre

NOVITA' OFFICINA AUTO
VENDITA NUOVO E USATO
SOCCORSO STRADALE

Tutto lo Staff A.N.S. augura un Buon proseguimento 2019 e Buona Fiera di San Biagio

OPEL Partner Auto Vighini **BOSCH Service**

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

PROGRAMMA DELLA 742^A FIERA DAL 01 AL 04



SABATO 1 FEBBRAIO 2020

Ore 9.30-18.00

Laboratori e Spettacoli per Bambini e Famiglie presso "La Corte in Fiera" – Area Fieristica

Ore 11.30

Inaugurazione della Fiera Agricola con la Banda Cittadina "Città di Bovolone" ed il corpo Majorettes presso Area Fieristica

Ore 14.30-16.00

Convegno "L'ape bene comune – I comuni amici delle api" Organizzato dall'Associazione Provinciale Apicoltori Veronesi presso Sala Convegni – Area Fieristica

Ore 14.30-16.30

"Ti porto io...in Fiera" – PESCE E FORMAGGIO? PERCHE NO?!? presenta Stefano Cantiero

- Monte Veronese – Realizzazione di una forma in diretta
- Moscardini di Caorle – Cottura e assaggio a cura di alcuni chef caorlotti
- Confraternita del Baccalà – Battitura, pulitura e degustazione
- Formajo nel Pignato – Preparazione e assaggio presso Tensostruttura – Area Fieristica

Ore 17:00-18.30

Convegno "Titolo in Definizione" Organizzato da Apindustria presso Sala Convegni – Area Fieristica

DOMENICA 2 FEBBRAIO 2020

Ore 08.00

"Bovolone Shopping"

Negozi aperti nelle vie del centro di Bovolone

Ore 08.30

39° Edizione "CAMINADA DE SAN BIAGIO"

del G.M.P. Gli Sbandati – Km. 7 – 12 – 17

Partenza dal Centro Sportivo San Pierino, Via Creari 32

Ore 9.30-18.00

Laboratori e Spettacoli per Bambini e Famiglie presso "La Corte in Fiera" – Area Fieristica

Ore 10:00

Convegno "Innovare le diversità Italiane" Organizzato da Confartigianato Verona presso Sala Convegni – Area Fieristica

Ore 10:00

Sfilata Trattori d'Epoca

(con accensione di un Landini testa calda)

a cura del gruppo "Amici del trattore d'epoca"

Partenza dal P.le Scipioni con arrivo sul P.le fieristico

Ore 10.30-12.30

"Ti porto io...in Fiera" – ARTIGIANI DEL GUSTO DI BOVOLONE presenta Stefano Cantiero

- Pastificio Mozzo
- Cantina SeiTerre
- Pasticceria Aroma
- Bar Diamante
- Vivai Ghellere
- Casa Tosi
- Le Furezza
- Latteria Paradiso

presso Tensostruttura – Area Fieristica

Ore 11:30

Santa Messa di Ringraziamento del Mondo Agricolo celebrata dal Vescovo di Verona, Mons. Giuseppe Zenti con offertorio di prodotti tipici locali presso il Duomo di Bovolone

Ore 14.30-16.30

"Ti porto io...in Fiera" – MILLEFOGLIE, LARDO E TASTASAL! presenta Stefano Cantiero

- Monte Veronese – Realizzazione di una forma in diretta
- Pasticceria Perbellini – Realizzazione della millefoglie strachin
- Salumificio Bertelli – Preparazione lardo e cuscino di Venere con cucitura a mano
- Macelleria Franchini – Preparazione a mano del tastasà con assaggio di risotto presso Tensostruttura – Area Fieristica

Ore 19:00

Serata Eno-Gastronomica "Riso Insieme"

in collaborazione con le Contrade di Bovolone & la Pro Loco di Sanguinetto;

degustazione di risotti e vini tipici veronesi;

intrattenimento con cabaret

presso Palazzetto "Le Muse" – Area Fieristica

Prevendita – Ufficio Fiera presso Corte Salvi: 324/8634381



di Paolo, Andrea & C. s.n.c.

- Soccorso stradale 24 h su 24
- Radrizzatura grandine senza verniciatura
- Servizio Gomme
 - Autonoleggio
 - Auto sostitutiva

BOVOLONE (VR) Via Crosare, 10/B

Tel. 045 7100806 - Fax 045 6901122

Cell. 335 6270696 e-mail: carr.zuliani@virgilio.it

AGRICOLA DI SAN BIAGIO 2019

FEBBRAIO 2020

LUNEDÌ 3 FEBBRAIO 2020

Ore 9.30-18.00

Laboratori e Spettacoli per Bambini e Famiglie
presso "La Corte in Fiera" – Area Fieristica

Ore 10.30-12.30

"Ti porto io...in Fiera" – ARTIGIANI DI BOVOLONE
presenta Stefano Cantiero

● a breve le aziende partecipanti
presso Tensostruttura – Area Fieristica

Ore 10.30

Convegno "Tabacco: Tecniche di coltivazione e nuove tendenze di mercato" presso Sala Convegni – Area Fieristica

Ore 14.30-16.30

"Ti porto io...in Fiera" – ALLA CORTE DELLA DOLCEZZA!
presenta Stefano Cantiero

● Pasticceria Bisognin – Pasticceria di Cologna Veneta con dolci al mandorlato

● Pasticceria Perbellini – Realizzazione della millefoglie strachin
● Re del Tortellino – Dimostrazione di produzione manuale di tortellini con assaggio

● Carlo Pozza – Pasticcere che prepara panettone con verdure candite e altro (bomboloni in diretta)
presso Tensostruttura – Area Fieristica

Ore 19.30

Convegno Coldiretti

Organizzato da Coldiretti con la collaborazione di Banca Veronese
Presso Teatro Parrocchiale

MARTEDÌ 4 FEBBRAIO 2020

Ore 08.00

Mercato Settimanale

Nelle vie del centro di Bovolone

Ore 9.30-18.00

Laboratori e Spettacoli per Bambini e Famiglie
presso "La Corte in Fiera" – Area Fieristica

Ore 10.30-12.30

"Ti porto io...in Fiera" – ARTIGIANI DEL GUSTO DI BOVOLONE
presenta Stefano Cantiero

● Pastificio Mozzo

● Cantina SeiTerre

● Pasticceria Aroma

● Bar Diamante

● Vivai Ghellere

● Casa Tosi

● Le Furezza

● Latteria Paradiso presso Tensostruttura – Area Fieristica

Ore 10:30

Premiazione del Concorso "Ti presento il mio paese"
presso Area Fieristica

Ore 14.30-16.30

"Ti porto io...in Fiera" – GNOCHI SBATUI, VINAPPESO E GARRONESE! presenta Stefano Cantiero

● Bruno Fantoni – Produzione gnocchi sbatui della Lessinia con assaggio

● Vigneto dei salumi – Preparazione del Vinappeso e non solo + assaggio

● Allevatori carne garronese – Dimostrazione di disosso e assaggio di tartar

● Enrico Baroni – Produzione del "fugasi di Monzambano" con assaggio

presso Tensostruttura – Area Fieristica

Ore 18.00

Chiusura della Manifestazione Fieristica

I LUOGHI DELLA FIERA:

- Corte Salvi – Piazza Costituzione, 1
- Palazzetto Le Muse – Piazzale A. Moro, 1
- Sala Convegni – Area Fieristica – Piazzale Aldo Moro
- Sala Civica – Via Vescovado, 1
- Auditorium Scuole Medie – Via F.lli Bandiera
- Teatro Parrocchiale – Via Carlo Alberto, 2

- Servizio bar e ristorante presso il Palazzetto "Le Muse"
- LunaPark da Domenica 26 Gennaio a Mercoledì 12 Febbraio presso Piazzale Mulino.

- "Ti porto io...in Fiera" – tutti i giorni dalle 14:30 – 16:30

MACCHINE AGRICOLE OFFICINA RIPARAZIONI RICAMBI AGRICOLI E GIARDINAGGIO



GOZZI AGR. & GIARD. SNC

Via Villafontana - 211 (Vr) Tel. 045 7145009

email: meccanicagozzi@virgilio.it - www.agrigardenitalia.com

De Ruggini

Vendita Auto Usate e Ricambi



NOLEGGIO
AUTO E
FURGONI

- Officina meccanica
- Elettrauto - Gommista
- Centro Revisioni auto, moto e ciclomotori

BOVOLONE (VR) via Madonna, 402
Tel. 045 7100790 - Fax 045 6908670
deruggini@deruggini.com - www.deruggini.com

De Ruggini Auto... dal 1972 al vostro servizio!

RICORDI DI UN BIMBO "CONTADINO"

Siamo quasi alla fine di gennaio e tra qualche giorno ci sarà l'inaugurazione della fiera Agricola di San Biagio e visto che nei prossimi giorni si parlerà di agricoltura, mi son ricordato di qualcosa che avevo scritto sui miei passati estivi da "contadino" da piccolo che qui di seguito ripropongo per chi non l'avesse ancora letto. Fin da bambino l'estate per me è sempre stata la stagione più amata, vuoi perché sono nato nel mese che inizia, vuoi perché magari iniziavano le vacanze scolastiche oppure semplicemente, anche se non era ancora stata ripristinata l'ora legale, perché avevo a disposizione più ore di luce per giocare. Fin da piccolo aspettavo questa stagione anche perché potevo aiutare mio nonno Luigi, detto "Bieto", nei campi. Mi ricordo di una macchina tutta in ferro, comprese le

ruote, che faceva un "casino del demonio", serviva per tagliare l'erba, e successivamente, essiccata, sarebbe diventata "el furaio" per le mucche. Questa falciatrice era trainata da due mucche che mio nonno aveva chiamato con due nomi nobiliari "Dama" e "Contessa", io ero seduto dietro su un sedile anche quello in ferro, e dovevo stare attento che la parte che tagliava l'erba non s'incepisse e se questo succedeva dovevo informare immediatamente il nonno, che era di fianco alle mucche a guidarle. Un giorno mi trovavo seduto sempre su quel sedile a svolgere con "diligenza e responsabilità" l'incarico che mi era stato affidato, quando ad un certo punto la falciatrice, avendo trovato un pezzo di legno, s'incepì ed io gridai a gran voce: "nonno... nonno, ferma... ferma" ma lui niente non mi sentiva, probabilmente coperto



da quel baccano che emetteva la falciatrice, e allora ancora più forte ripetei: "Nonno ferma" ma lui imperterrito proseguì fino a quando il campo finì, solo allora si accorse che qualcosa non aveva funzionato, vedendo quelle "striscia", lunga decine di metri, di erba piegata e non tagliata, vedendo questo mi rimproverò dicendomi: "Podeito mia ciamarme" io gli risposi che lo avevo fatto ma che non mi aveva sentito, lui scosse la testa e borbottò qualcosa che non capii, so solo che d'allora di rado mi chiamò a svolgere quella mansione. Quell'erba tagliata

una volta essiccata bisognava raccoglierla, allora non c'erano le macchine come ora che le "imballavano" allora si facevano i "rasti", così li chiamava mio nonno, file di fieno pronte per essere raccolte e caricate sul carro. Su questo carro, trainato sempre dalle fedelissime "Dama e Contessa", bisognava accomodare per bene il fieno, perché ci stesse tutto e per fare questo ci pensavamo noi ragazzini che come dei piccoli "geometri" lo sistemavamo prima al perimetro del carro e poi al centro. Era una sensazione unica ve-

derci andare sempre più in alto man mano che il fieno aumentava sul carro e alla fine della raccolta la providenziale "cuccia" ricavata al centro del fieno dove tutti ci stendevamo a pancia in su e felici guardavamo il cielo dondolati da quelle ruote un po' "sbirlenche" del carro mentre si faceva ritorno. Io sono nato in campagna dove abito tuttora e ancora oggi, a distanza di anni, nelle sere d'estate si possono sentire, anche se con minore intensità, grilli che cantano, rane che gracidano, ma soprattutto, visto che per fortuna sono ancora attorniato da campi, il "profumo" dell'erba appena tagliata o essiccata che per un momento mi fa ritornare indietro nel tempo a quando ero bambino e con spensieratezza e felicità aiutavo mio nonno "Bieto" nei lavori dei campi. Buona fiera a tutti.

Claudio Bertolini



**carrozeria
sanbiagio**

Via Creari, 28 Q - BOVOLONE (VR)

Tel. 045 7103587

carr.sanbiagio@libero.it

www.carrozzeriasanbiagio.it



- Servizio gomme ● Tagliandi periodici
- Ripristino fanali usurati ● Oscuramento vetri
- Auto sostitutiva ● Sostituzione e riparazione cristalli
- Assistenza legale ● Pagamenti personalizzati
- Preventivo trasparente e dettagliato
- Garanzia sul lavoro eseguito

soccorso stradale 24H su 24

Cell.347 4011968



“40^a CAMINADA DE SAN BIAGIO”

DI 3 - 6,5 - 10 - 14,5 KM



Appuntamento podistico di rilevata importanza che porta a Bovolone migliaia di podisti provenienti dalla provincia e fuori quella che si terrà domenica 2 febbraio 2020 a Bovolone in occasione della fiera patronale San Biagio. Da qualche anno questa manifestazione è organizzata dal Gruppo Podistico “Gli Sbandati” di Bovolone. Anche quest’anno,

“la caminada” partirà dal Centro contradale San Pierino in via Creari 32 alle ore 8.30, e vedrà anche la seconda edizione, sul percorso di 3 km appositamente studiato e in collaborazione con l’UNITALSI e l’ACLI di Bovolone, “Una prova d’amore” per persone diversamente abili su carrozzina accompagnati da VOLONTARI SPINGITORI che l’anno scorso nella prima edizione, ha visto una straordinaria parteci-

pazione. Il percorso, come già scritto di 3 km, è stato studiato appositamente per questo genere di manifestazione ludico/motoria. Saranno più di un centinaio i gruppi che aderiranno a questa 40a edizione denominata “Caminada de San Biagio” che oltre al percorso corto di 3 km vedrà altri 3 percorsi di 6,5 - 10 - 14,5 e si svilupperà nelle campagne dell’hinterland bovolonese e come ogni anno, si passerà anche dal Parco della Valle del Menago. La caminada naturalmente è aperta a tutti anche per chi non è iscritto a nessun grup-

po, e potrà iscriversi fino a poco prima della partenza prevista dalle 8.30 dal Centro Sportivo San Pierino, mentre per i gruppi il termine utile d’iscrizione è stato fissato per le ore 21 di sabato 1 gennaio 2020. Ci saranno dei riconoscimenti individuali e premi di prodotti locali artigianali per tutti i gruppi con almeno 10 iscritti fino all’esaurimento della disponibilità. Come già scritto, la “Caminada” si svilupperà su 4 percorsi completamente pianeggianti: quello di 3 km per i diversamente abili, quello breve di 6,5 km è più indicato per ragazzi, quella da

di 10 km per chi ha voglia di fare un po’ di movimento, importante per la salute, e quella da 14,5 km per chi vuole fare una bella caminata passando da località campestri per ossigenare un po’ i polmoni, tra filari di viti e campi in attesa di germogliare nuovi raccolti a primavera e per gli appassionati delle medio/lunghe distanze. Il tempo massimo sarà di 3 ore. Naturalmente dopo le premiazioni tutti i podisti sono invitati a visitare l’area espositiva e relativi stand della tradizionale Fiera Agricola di San Biagio.



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**



FESTA DELLA BEFANA TRA TRADIZIONE E DIVERTIMENTO



Lunedì 6 gennaio presso la Contrada Casella, si è tenuta la 38a Festa della Befana. Quest'anno il tempo è stato più clemente dell'anno scorso e si è notato dai numerosissimi appassionati delle passeggiate domenicali che hanno partecipato alla classica "Camina da de Baco" corsa non competitiva di 6, 12 e 18 km, dove ha visto la partecipazione di oltre 3.000 podisti venuti da tutta la provincia di Verona, Mantova, Vicenza e Trento. Hanno aderito a questa competizione 67 gruppi podistici, il gruppo più numeroso è risultato anche quest'anno il "Gruppo degli Sbandati" di Bovolone con 108 iscritti, al secondo posto Valmorsel con 77, al 3 posto i Canguri di Cerea a pari merito con i Prova a prendermi di Spinimbecco con 72 iscritti e poi via, via gli altri. Naturalmente dopo l'"immane" fatica della corsa all'arrivo ad attendere i podisti c'era un ristoro molto fornito di "vin brulé", pa-

nettone, biscotti, piatti di minestrone e tante "prelibatezze suine". I migliaia di podisti non si sono certo risparmiati, dopo una lunga "faticata", a degustare queste prelibatezze che ogni anno il Gruppo Sociale Casella fa trovare all'arrivo. Quest'anno per la prima volta dopo tanti anni, non c'è stata la votazione della maschera della contrada, appunto il Dio Bacco, che rappresenterà le sfilate carnevalesche della provincia. "Da quest'anno" sottolinea Adriano Chiaramonte, "abbiamo voluto evolverci non votando come l'anno scorso la maschera contradale ma istituire un vero e proprio C. C. C. Comitato Carnevale Casella che andrà a gestire la presenza con la propria maschera i carnevali della provincia" prosegue Adriano "e dall'anno prossimo invitare alla nostra festa tutte le maschere della provincia con tanto di pranzo e presentazione delle stesse, per dare il via ufficiale al carnevale" conclude Adriano Chiaramonte. Molto interes-

sante e visitatissima, è stata la mostra allestita all'interno della palestra che aveva come titolo "El Campo dei Preti" mostra fotografica di quando in questo piccolo rettangolo di gioco in terriccio si tenevano dei tornei di calcio notturni. Molte erano le squadre e i protagonisti di quelle serate estive. Quante imprecazioni, urli e incitamenti da parte dei numerosissimi tifosi che affollavano tribune e bordo campo. Una mostra veramente bella e che avrà un seguito, ne parleremo nei prossimi numeri del mensile. La festa proseguiva nel tardo pomeriggio, al calar del sole, con il suggestivo lancio delle "lanterne magiche" da parte dei bambini naturalmente aiutati da mamma e papà per poi rimanere lì tutti con il naso all'insù ad ammirare queste meraviglie che salivano alte nel cielo. Molto suggestiva ed emozionante è stato l'arrivo dei Re Magi accompagnati dalle zampogne e dai canti popolari presentati dal gruppo folkloristico "El Paia". Ma il punto più atteso dai bambini è stato soprattutto l'arrivo della Befana che tra la gioia dei piccoli, come da tradizione, consegnava una piccola calza con dolciumi. Altro personaggio ad attendere i bambini era la "Primavera" che assieme alla Befana ritirava e leggeva dei piccoli pensieri e letterine por-

tati dagli stessi. Altro momento tipico della festa era l'accensione del tradizionale "Briolo", importante, come dice un antico detto, per vedere da alcune cose di questo rogo, come sarà l'anno nuovo. La festa si è conclusa con l'estrazione della sottoscrizione a premi. "Anche questa edizione", sottolinea Adriano Chiaramonte, "ha visto la presenza di molta gente che da quello che si poteva notare, si è molto divertita e questa è una grande soddisfazione per tutti noi che puntualmente ogni anno cerchiamo di dare il massimo perché questa festa riesca, ma soprattutto", continua

Chiaramonte, "è quella di vedere sempre più famiglie e bambini a queste feste tradizionali, che parlano, scherzano e danno vita a queste iniziative. Vorrei ringraziare", conclude Chiaramonte, "tutti quelli che hanno partecipato, e in modo particolare a chi ha lavorato per la buona riuscita di questa festa, con l'augurio di ritrovarci magari ancor più numerosi il prossimo anno". Parte del ricavato della festa, fanno sapere gli organizzatori, sarà messo a disposizione dalla Contrada per dotare il centro di un'altalena per diversamente abili.

Claudio Bertolini

PER TUTTI GLI EX DEL CAMPO DEI PRETI

UN APPUNTAMENTO AL PROSSIMO
EVENTO CON UNA EDIZIONE
AGGIORNATA COMPLETA DI COMMENTI
E RICORDI INDIVIDUALI

RIMPATRIATA GENERALE

CON CENA 'SOCIALE'
PRESENTAZIONE DEL VIDEORACCONTO
SU CD O USB A SCELTA

**VORREMMO DARE UN NOME A TUTTI
AIUTATECI SE AVETE BUONA MEMORIA**

SE HAI FOTO O RICORDI EVENTI
PARTICOLARI, SITUAZIONI PARADOSSALI,
STRANE E CURIOSI, CONTATTA
Adriano Chiaramonte - 339 5702414
Livio Lucchi - 349 1506161
Paolo Berton - 331 8302320

TANTE GRAZIE - MERCI BEACOUP
MANY THANKS - VIELEN DANK - MUCHAS GRACIAS
A
ADRIANO CHIARAMONTE
LIVIO LUCCHI
PAOLO BERTON
SILVIO TESINI
MATTEO PIZZOLI
TONI MASINI

LA RANA mensilmente viene consegnato **GRATUITAMENTE** a 6.000 FAMIGLIE di Bovolone / Villafontana e tutto questo **GRAZIE** agli **INSERZIONISTI CHE CI DANNO FIDUCIA**.

LA RANA NON VIVE DI CONTRIBUTI PUBBLICI ma di pubblicità locale che rende possibile l'informazione a tutta la cittadinanza.

LA RANA, grazie alla **PROFESSIONALITÀ** dei suoi collaboratori, riesce a dare i giusti consigli con le rubriche di **MEDICINA, ECONOMIA, INFANZIA** e culinaria con la **RICETTA**. **LO SFORZO CHE MENSILMENTE METTE A DISPOSIZIONE TUTTA LA REDAZIONE È ENORME MA LO FA VOLENTIERI PERCHÉ È L'UNICA MANIERA PER TENERVI INFORMATI...**

...E TUTTO QUESTO GRATUITAMENTE!



IL PROGRAMMA DEI 4 GIORNI DI FIERA



La 742^a edizione della Fiera Agricola di San Biagio si svolgerà dal 1° al 4 febbraio. Il primo giorno vi sarà l'apertura degli stand fieristici e l'inaugurazione alle ore 11.30, in piazzale Aldo Moro,

con la presenza delle autorità, della Banda Cittadina e delle Majorettes.

Domenica 2 febbraio, nelle vie del centro vi sarà "Bovolone Shopping" con i negozi aperti, sempre in mattinata appuntamento con la classica "Caminada de

San Biagio" giunta alla sua 40^a edizione. Alle ore 10 vi sarà la sfilata trattori d'epoca per le vie del paese a cura del gruppo "Amici del trattore d'epoca". Alle 11.30, classico appuntamento con la Santa Messa di ringraziamento del Mondo Agricolo, celebrata dal vescovo di Verona, mons. Giuseppe Zenti. La sera, invece, grande evento enogastronomico, dalle ore 19.30, "Riso Insieme" con degustazione di risotti e vini tipici veronesi all'interno del Palazzetto "Le Muse", ad allietare la serata vari intrattenimenti e tanto divertimento.

L'ultimo giorno di Fiera, martedì 4 febbraio, consueto appuntamento mattutino con il mercato settimanale per le vie del centro e alle ore 10.30 premiazione del Concorso "Ti Presento il mio paese".

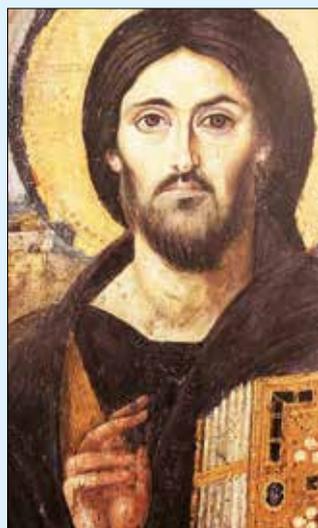
Durante tutti i giorni della manifestazione, la mattina dalle 10.30 alle 12.30 e il pomeriggio dalle 14.30 alle 16.30 vi sarà il live show "Ti Porto io...in Fiera", condotto da Stefano Cantiero.

Inoltre da domenica 26 gennaio a mercoledì 12 febbraio sarà allestito il Luna Park presso Piazzale Mulino. Per tutta la durata della

Fiera saranno attivi, dalle ore 9.30 alle ore 18, i laboratori e spettacoli per bambini e famiglie nell'area fieristica dedicata "Corte in Fiera".

Durante i giorni della Fiera è previsto un ricco programma di convegni che è illustrato in un articolo a parte. Inoltre saranno allestite varie mostre collaterali d'arte (programma dettagliato nel programma all'interno del giornale). Tutta la zona fieristica sarà coperta da rete Wi-fi e presso il Palazzetto "Le Muse" sarà attivo il servizio bar e ristorante.

"EPIFANIA DEL DIVINO" LA MOSTRA DEGLI ICONOGRAFI VERONESI



Iconografi Veronesi esporrà le opere dei componenti del gruppo, in una cornice molto suggestiva, ovvero l'Antica Chiesa di San Biagio. La mostra intitolata "Epifania del Divino", che significa, dal greco, la discesa di Dio sulla Terra, verrà inaugurata venerdì 31 gennaio alle ore 18.30, l'esposizione continuerà poi fino

al 4 febbraio, durante tutti i giorni di Fiera, con orario 9-12 e 15-19. La mostra riaprirà anche il fine settimana successivo sabato 8 e domenica 9 febbraio con lo stesso orario.

L'associazione è nata ufficialmente nel 2014 dall'idea di un gruppo di amici appassionati di iconografia, che già dal 2002 si trovavano per portare avanti

questa loro passione. Il loro scopo principale è diffondere la tecnica dell'icona e del dipinto su tavola, usando l'antica tecnica della tempera all'uovo, con terre naturali, oro zecchino ed argento lucidati con pietra d'agata tutte sostanze naturali usate nell'antichità.

L'associazione organizza convegni, seminari, proiezioni di film

e documentari, oltre ad attività di formazione e corsi teorico-pratici, ed infine periodicamente allestisce mostre dove vengono esposte le opere dei suoi associati.

Per informazioni ed iscrizioni ai corsi potete contattare i seguenti recapiti: 349-8204476, 3 4 8 4 2 2 3 6 8 4 , 3382540206.

L'associazione

LOVATO
impresa edile

**RISTRUTTURAZIONI
COSTRUZIONI EDILI CIVILI ED INDUSTRIALI**

IMPRESA EDILE LOVATO
di Lovato geom. Davide
ASPRETTO DI CEREÀ (Vr) - Via Barbugine, 101
Tel. +39 347.1965364 - e-mail: lova.davide@libero.it

IL PROGRAMMA DEI CONVEGNI



L Fiera Agricola di San Biagio anche in

questa edizione conferma un ricco programma di convegni che affronteranno va-

rie tematiche. Si inizia sabato 1° febbraio, alle ore 14.30, con un convegno intitolato "L'ape bene comune - I comuni amici delle api", organizzato dall'Associazione Provinciale Apicoltori Veronesi presso la sala convegni dell'area fieristica. A seguire alle ore 17, invece, Apindustria, organizzerà un convegno sulle im-

prese e l'economia. Domenica 2 febbraio, appuntamento con il convegno "Innovare le diversità Italiane", organizzato da Confartigianato Verona, sempre presso la sala convegni dell'area fieristica. Lunedì 3, sono in programma invece due incontri, il primo, alle ore 10.30, intitolato "Tabacco: Tecniche di

coltivazione e nuove tendenze di mercato", presso la sala convegni dell'area fieristica, mentre la sera alle ore 19.30, presso il Teatro Parrocchiale di Bovolone, appuntamento con il convegno organizzato di Coldiretti, sponsorizzato dalla Banca Veronese, si parlerà di agricoltura in questo determinato momento storico.

LA FIERA DI SAN BIAGIO PUNTO D'INCONTRO E DI SALDATURA CON LE RICHIESTE DEL MONDO AGRICOLO

La tradizionale Fiera di San Biagio arrivata ormai alla sua 742a edizione nata, secondo gli storici, nel 1278, proseguirà nel solco tracciato in questi ultimi anni, puntando ad un collegamento diretto con le problematiche del mondo agricolo. La Fiera si conferma come importante punto d'incontro e di saldatura con le richieste del mondo agricolo, non solo a livello provinciale ma bensì regionale e non da ultimo nazionale. L'alta specializzazione dei

macchinari presentati dagli oltre 200 espositori negli anni, hanno sempre dato preziose indicazioni per l'aiuto del lavoro nei campi, dalla semina all'aratura, dalla concimazione al raccolto, dando risposte sempre più qualificate. Questa nuova edizione sarà un importante momento di confronto e di verifica delle potenzialità e dei vari tipi di produzione per gli agricoltori, non solo del Basso Veronese, ma anche delle province limitrofe come Mantova, Rovigo, Padova, Vicenza. L'esposizione delle più moderne

e sofisticate macchine ed attrezzature per l'agricoltura che si realizza in questa ultima edizione permetterà agli operatori del settore di aggiornarsi sulle ultime tecniche produttive, una tecnologia che riduce sempre più le difficoltà lavorative di un tempo "appena passato", ma non ancora del tutto dimenticato che vedeva impegnato il contadino alle prese con le sue braccia e l'aiuto di rudimentali attrezzi e dell'inseparabile animale da soma. Tempi passati ormai rimasti nella memoria di pochi che tentando

di raccontarlo fanno sorridere i giovani capaci oggi di far girare pesanti trattori con il solo dito di una mano. L'edizione che si andrà a proporre sarà caratterizzata da eventi collaterali che andranno a completare il programma della fiera agricola, offrendo ai circa 40/50.000 visitatori che ogni anno arrivano a Bovolone nei quattro giorni, interessanti argomenti quali convegni, concorsi, mostre, che renderanno la fiera "vivibile" sotto ogni aspetto. Negli oltre 20.000 metri quadrati espositivi, troveranno spazio espositori anche

del settore agroalimentare e una campionaria delle varie attività commerciali, sotto una tensostruttura riscaldata e una parte del piazzale sarà riservata, come ogni anno, alle ultime novità di macchinari per la produzione e raccolta del tabacco. Nonostante il momento economico poco felice che sta attraversando non solo il settore agricolo, ma bensì l'economia in generale, i presupposti perché questa fiera sia all'altezza delle aspettative ci sono tutti, l'ultima parola adesso spetta agli operatori di questo settore.

MER-COM

di Merlini Mauro

**OLEODINAMICA
TRASMISSIONI
FERRAMENTA
PNEUMATICA**

OLEODINAMICA e PRESSATURA TUBI FLESSIBILI con raccorderia ed accessori	TRASMISSIONI		FERRAMENTA - UTENSILERIA		
	 <p>Tubazioni</p>	 <p>Ingranaggi</p>	 <p>Componenti pneumatici</p>	 <p>Ferramenta</p>	 <p>Utensileria</p>
	 <p>Cinghie trapezoidali</p>	 <p>Cuscinetti</p>	 <p>Raccorderia e Tubi</p>		
PNEUMATICA-VALVOLE-RACCORDERIA		<p>BOVOLONE (Vr) Via S. Pierino, 51 Tel. 045 6901998 - Cell. 338 7022789</p>			

PIANURA ARTIGIANA

PRIMA EDIZIONE DELLA FESTA DEGLI ARTIGIANI E DEI PENSIONATI ARTIGIANI DELLA PIANURA VERONESE: DOMENICA 16 FEBBRAIO, A BOVOLONE

Imprenditori e pensionati artigiani della Pianura Veronese in festa, per la prima edizione di "Pianura Artigiana", appuntamento identitario e conviviale organizzato da Anap Verona, l'Associazione Nazionale Anziani Pensionati, e dal Comprensorio Sud di Confartigianato Imprese Verona. L'appuntamento è fis-

sato per domenica 16 febbraio, alle ore 12, nel salone del Centro Sportivo ASD San Pierino, in Via Creari, 30 a Bovolone.

"Un pranzo conviviale al quale sono invitati a partecipare tutti gli imprenditori artigiani e i pensionati artigiani del territorio a sud della nostra provincia", spiega Gianni Peruzzi, Presidente di Anap Verona, "una vera e propria festa dedicata a chi lavora o ha lavorato

nel nostro mondo artigiano, che auspichiamo diventi un appuntamento annuale capace di entrare nella tradizione delle attività che le nostre Associazioni dedicano ogni anno agli uomini e alle donne protagonisti dell'artigianato della Pianura. Tra i vari momenti che scandiranno l'evento, consegneremo un riconoscimento ad alcuni associati Anap per il loro contributo allo sviluppo dell'artigianato e alla trasmissione del sapere e dell'esperienza ai giovani".

Nell'occasione sono stati invitati i sindaci e i rappresentanti di tutte le Amministrazioni comunali rientranti nell'ambito del comprensorio, che raggruppa i comuni di Angiari, Bevilacqua, Bonavigo, Boschi Sant'Anna, Bovolone, Casaleone, Castagnaro, Cerea, Concamarise, Isola Rizza, Legnago, Minerbe, Oppeano, Palù, Ronco all'Adige, Roverchiara, Salizzole, San Giovanni Lupatoto, San Pietro di Morubio, Sanguinetto, Terrazzo, Villa Bartolomea e Zevio. "Questo perché riteniamo fon-

damentale sederci al fianco dei nostri amministratori" sottolinea Andrea Bissoli, Presidente di Confartigianato Imprese Verona, "sia per trascorrere un piacevole pranzo, sia per confrontarci direttamente su temi, problemi ed esigenze che ogni giorno tutti noi, artigiani, piccoli imprenditori e pensionati, affrontiamo lavorando e contribuendo allo sviluppo e al benessere del nostro territorio. Un'area della provincia che ha bisogno di essere sostenuta e trovare strade di rilancio, grazie al contributo di tutti. Per questo, oltre alle amministrazioni locali, abbiamo voluto coinvolgere ed invitare i rappresentanti degli istituti scolastici del territorio, con i quali condividere proprio questa volontà di collaborare in una prospettiva di sviluppo, partendo anche dai giovani".

Saranno presenti all'evento, oltre al Presidente di Confartigianato provinciale e al Presidente di Anap Verona, anche il Presidente e il Segretario nazionali di Anap, Guido Celaschi e Fabio Menicacci, e

il Presidente e Vicepresidente di Anap Veneto, Fiorenzo Pastro e Raffaele Zordanazzo, che siederanno al fianco della Giunta di Confartigianato Imprese Verona e ai dirigenti componenti i Consigli direttivi di Anap Verona e del Comprensorio Sud.

Il costo del pranzo sarà contenuto a 22 euro a persona, comprendendo antipasto di polenta con soppresse e funghi, bis di primi con risotto alla Veneta e lasagne speck e funghi, bolliti con pearà e cren, contorni, dolce millefoglie e bevande incluse. Per prenotare il proprio posto per il pranzo, che inizierà alle 12, è possibile contattare entro il 7 febbraio, Confartigianato Imprese Verona telefonicamente al numero 0459211555, oppure, i soci di Confartigianato Imprese possono telefonare al Presidente del Comprensorio Sud, Ilio Bertolini, al numero 368 403981, mentre i soci Anap possono chiamare il Delegato Anap di Bovolone, Luigi Adelino Beldini, al numero 338 9324328.



CARPENTERIA METALLICA
QUAGLIA Daniele
COSTRUZIONI IN ACCIAIO

RECINZIONI IN FERRO E ACCIAIO INOX REALIZZATE CON QUALSIASI DISEGNO
COPERTURE STANDARD E SU MISURA PER PRIVATI E PUBBLICI PICCOLI E GRANDI
STRUTTURE IN ACCIAIO PER CAPANNONI INDUSTRIALI AGRICOLI. - CHIAVI IN MANO CERTIFICATI EN1090
CANALI DI GRONDA LAVORAZIONE PROPRIA, FORNITURA E POSA IN OPERA

ASPARETTO DI CERA (VR) Via Bonarroti, 12 - Cell. 347 7509385 - Tel. 0442 83657

www.carpenteriaquaglia.it - email: quaglia.daniele@libero.it

Per non dimenticare un carissimo amico: Luigino Massagranti che tanto ha dato in cultura al nostro paese e a questo mensile

STORIE E STORIELLE CAMPAGNOLE - CONOSCERSI PER AMARSI



Ed allora compresi 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 fet-

ta 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 trovava 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 sborzaia, 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 governo 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 liscia 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'immancabile 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.

Luigino Massagranti

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

RISO ROSSO FERMENTATO BERBE·RIS CONTROL BERBE·RINA CONTROL OMEGA 3	Per regolare il metabolismo del colesterolo
PROSTYNIL	Per favorire la normale funzionalità della prostata
ARTOBEN ARTICOLAZIONI	Micronutrienti per articolazioni, cartilagini e ossa
LINFAVEN SYSTEM	Effetto drenante e del microcircolo
FRUTALAS	Fruttini per favorire la naturale regolarità intestinale
SEREN	Relax (stati d'ansia) Spray orale, gocce, capsule
FERMENTI LATTICI	Acidophilus 5 miliardi Probiotico 20 miliardi Probiotico donna 15 miliardi Probiotico colon irritabile 12 miliardi
FERRO DRINK	Minerale - multivitaminico di ferro
20 ERBE	Antica preparazione depurativa
MANNOSIO	Benessere del tratto urinario
DIGER GAST no-gas	Utile nella digestione - antiacido
TONICI - ENERGETICI - VITAMINE - SALI MINERALI	

e tanto altro ancora...

IL 25 FEBBRAIO RITORNA LA 220^a EDIZIONE DEL CARNEVALE BOVOLONESE



L 25 febbraio, Martedì grasso, ritorna la 220^a edizione del Carnevale Bovolonese, organizzato dalla Proloco con la storica sfilata di carri e maschere provenienti non solo da Bovolone ma anche da paesi limitrofi. È l'occasione nella quale Bovolone si mette in mostra con l'organizzazione

dell'evento che vede l'affluenza di migliaia di persone che cercano alcune ore di svago e divertimento. Il periodo festoso è dedicato al bisogno di un temporaneo scioglimento dagli obblighi quotidiani e dalle gerarchie per lasciar posto al rovesciamento dell'ordine, allo scherzo ed a volte anche alla dissolutezza. Infatti si dice "a

carnevale ogni scherzo vale" e "una volta all'anno è lecito impazzire". Non tutto è lecito naturalmente. Il carnevale rappresenta un periodo di festa ma soprattutto di rinnovamento. Nel mondo antico le feste in onore della Dea Egizia Iside comportavano la presenza di gruppi mascherati. Presso i Romani la fine dell'anno era rappresentata da un uomo coperto da pelli di capra, portato in processione, colpito con bacchette. Anche in Babilonia si festeggiava.

L'antico carnevale bovolonese, lo si può chiamare così visto che quest'anno siamo alla 220^a edizione, ha origini molto lontane. Una certezza delle celebrazioni carnevalesche bovolonesi ci perviene con precisione dalla scoperta di un carro allegorico, ancora esistente, nel parco della Villa Gagliardi Scola che porta la data 1874. Durante il Carnevale che ogni anno parte in sordina dal 7 gennaio, il giorno dopo la Festa dell'Epifania che come si sa tutte le feste si porta via, e termina con il Martedì

grasso giorno antecedente al mercoledì delle ceneri all'inizio del periodo quaresimale, quaranta giorni più la settimana santa prima dell'evento della Pasqua. A Bovolone per festeggiare il carnevale, oltre ai costruttori di carri, sono sorte le rappresentazioni dei gruppi mascherati che sono: Re Marangon, Regina Scaiarola e figlio Truciolo. Gruppo mascherato tipico del paese di Bovolone, che ha una economia fondata per buona parte, sulla produzione e vendita del mobile in stile classico. La maschera nasce intorno agli anni novanta, per volontà della proloco. Il Re e Regina del riso della Contrada Crosare. Il Conte e la Contessa Cappello della contrada San Pierin. Il Dio Bacco della

contrada Casella che ricorda la preziosa bevanda che rendeva allegria nei numerosi incontri nelle frequentate osterie. Il Signore e la signora delle rane della Contrada Caltrane - Canton.

La sfilata partirà da piazzale A. Moro (Stadio) alle ore 14.30 ed arriverà in piazza centrale per il giro d'onore, dove un'attenta giuria individuerà i primi 3 carri migliori. I carri saranno accompagnati dai gruppi mascherati e vi sarà una gran gnoccolata per tutti e un rinfresco a base di brulé e cioccolata. Una sottoscrizione a premi concluderà la giornata. Evviva quindi il Carnevale che ci fa divertire ed unire in amicizia ed allegria. Vi aspettiamo!

Claudio Bertolini



Rivenditore di
zona

linkem

internet revolution

assistenza tecnica
vendita - accessori



QUAGLIA Valentino

HI FI car - CB - TV color - LCD TFT - plasma - ANTENNE DTT/SAT
VCR - DVD - telefonia - cellulari - elettrodomestici - CONDIZIONAMENTO

BOVOLONE (Verona) Via Madonna, 98
Cell. 345 9124315 - 328 8712131

ARTE E MESTIERI DEL SECOLO XVIII° A BOVOLONE (SECONDA PARTE)



l'intagliatore, l'intarsiatore. Pur essendo una tra le più importanti attività umane fin dai tempi antichi, dobbiamo arrivare al Medioevo per vederla riconosciuta come Arte e organizzata secondo propri Statuti.

Nel nostro gergo il "marangòn" indicava l'artigiano tutt'ora

capace di ricostruire una gamba ad un vecchio tavolo o riparare una sedia, fare scanzie, semplici madie per la farina, angonali, panche, sgabelli, ecc...

L'interno della bottega era disseminato delle arti del "mestier", pialla (la famosa "sciarola"), sega a mano, morse, tenaglie, scalpelli, succhielli, scuri, raspe,

mole a smeriglio per arrotare gli arnesi da taglio e "il bancon da lavoro". Sparsi ovunque segatura e trucioli.

Su un lato una piccola stufa su cui si faceva sciogliere, in un pentolino di rame o coccio, la colla che veniva continuamente rimestata con uno stecco.

Il "marangòn", nel XVIII° secolo, a Bovolone, doveva essere un artigiano completo. Aiutato dai suoi garzoni, cambiava le doghe e il fondo alle botti per il vino, faceva mastelli di legno e "le brentele" per i grandi bucati, le "brele": assi per lavare al fiume Menago (dietro al mulino vi sono ancora gli scalinetti delle lavandaie), riparava carriole, ruote e cassoni di carri, faceva scale a pioli e i manici di zappe, falci e rastrelli. A primavera veniva chiamato nelle case ad installare le impalcature sulle quali venivano stese le "arele" (stuoie di cannuce

di palude) per allevare i bachi da seta. Inoltre si occupava anche delle casse da morto: attività di ogni stagione! I Caretieri

La gente che viveva nelle masserie, di solito possedeva un piccolo carro a due ruote che serviva per gli spostamenti e la raccolta dei prodotti della terra: frumento, verdure, riso e ortaggi in modesta quantità ad uso familiare,

ma per rifornire il paese di farina, vino, olio, carne, sale, legna, per trasportare mobili, suppellettili e vasellame c'era bisogno del "carietier" che svolgeva un servizio insostituibile in tempi di strade sterrate, ponti disagiati e luoghi non del tutto sicuri, di cui lui conosceva ogni segreto in tutte le stagioni.

Durante l'andata evitava le soste, a pieno carico sul carro a quattro ruote, talvolta scendeva e camminava a fianco del cavallo per alleviarne la fatica e incitarlo con la voce. I servizi di rimessa e di stallaggio si trovavano dentro i cortili delle case, nel centro del paese, dove scaricava la mercanzia e faceva riposare e nutrire l'animale. Ma al ritorno ogni scusa era buona per fermarsi a tutte le "ostarie" a "bere un goto" e non di rado tornava a casa per il semplice fatto che il cavallo conosceva la strada...

I molinari

Nel mondo occidentale, le mole (o macine) a ruota orizzontale compaiono nella seconda metà del secolo IV° a.C., in Grecia. Quello romano è a ruota verticale e per spingere i bastoni infilati nel mezzo della mola esterna, c'era bisogno della forza umana o animale. L'inventore fu l'architetto Vitruvio, vissuto nell'età augustea. Ma già il poeta greco Antipatro, vissuto nel I° secolo a.C., in una sua Ode, esaltava la presenza del mulino ad acqua, che essendo ovviamente la forza motrice, doveva essere costruito su un fiume. Sul Menago, a Bovolone, come già detto, c'erano tre molini, uno dei quali apparteneva alla Comunità. Esso macinava le granaglie della popolazione e nella pila annessa, il riso, per una modica cifra.

Compito del molinar

era attendere al buon funzionamento delle macine e degli ingranaggi di legno, mantenere piena di semi la "tramoggia", non lasciarsi sorprendere da incidenti, riempire i sacchi di farina che i contadini venivano via via a ritirare. El selar (sellaio)

I finimenti dei cavalli, asini e muli da soma si facevano dal "selar" nel suo negozio-laboratorio. La bardatura da lavoro degli equini consisteva in: pettorali, basti, sottopancia, collari, briglie, paraocchi, tutti fatti di cuoio grosso, duro, nero che l'artigiano lavorava dopo averlo ammorbidito immergendolo a lungo nell'acqua, poi battuto e cucito secondo modelli antichi e rustici per animali di tutte le taglie. Il collare che sopportava lo sforzo del tiro pesante, era formato da due cuscini semicurvi in grossa tela bianca, imbottiti di crine e fissati su branche di legno, articolate in basso e unite in alto da una cinghia che si poteva regolare a seconda della grossezza del collo del cavallo. Sui cuscini applicava una guarnizione di cuoio per tenere gli anelli a cui agganciare i tiranti, usando una sorta di punteruolo ricurvo (lésina), simile a quella dei calzolari. I cavalli delle carrozze signorili e da sella avevano i finimenti ornati di briglie in ottone, campanelli e code di crine intrecciate con nastri.

P.S. Nel XVIII° secolo, la classe sociale di appartenenza si manifestava anche nelle ricche bardature e nelle gualdrappe dei destrieri che trainavano splendide carrozze, provenienti dalla Città, i quali però si trattenevano a Bovolone per brevi periodi dell'anno.

Adattamento:
Mirandola Floriana.

DAL 1910 **LA TRADIZIONE CONTINUA**

RISTORANTE PIZZERIA

VecchioSole

... Risotto alla "BALOTA" ...GOLOSERIE DI PESCE...

DOLCI FATTI IN CASA

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
DUE PERSONE

Aperto a mezzogiorno

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

ANNO NUOVO...VITA NUOVA???



La fine dell'anno è vissuta da molte persone come un modo per chiudere con il passato, bello o brutto che sia stato, e per aprirsi in modo rinnovato al nuovo anno. Per molti, infatti, il nuovo anno viene vissuto come un momento di svolta: si chiude un capitolo della vita per cominciarne uno nuovo, più bello e produttivo. La metà di noi, attorno a Capodanno, stila un elenco di ciò che cambierà nella sua vita. A giugno però 6 su 10 hanno già mollato, e qualcuno non ricorda neppure che cosa si era ripromesso. Tanto che il 20% rifarà la lista identica l'anno seguente: fare più ginnastica, smettere di fumare, risparmiare, cambiare lavoro, fare più vacanze o migliorare le relazioni con gli altri. Il problema sta nel fatto che molti di questi obiettivi sono troppo ampi o troppo difficili da mante-

nerne. E' facile, in questi casi, fallire o procrastinare, favorendo così la percezione di non essere stati all'altezza del compito, con una ricaduta negativa sull'autostima. Detto in altri termini, il problema è che spesso ci poniamo degli obiettivi estremamente difficili da raggiungere e questo non fa altro che acuire il nostro senso di fallimento in quanto, nel momento in cui prendiamo consapevolezza di non aver raggiunto i nostri scopi ci castigiamo per quelli che percepiamo come fallimenti con ripercussioni negative sulla nostra autostima.

Ma come mai ciò accade? Intanto "sarebbe meglio che parlassimo di obiettivi, piuttosto che buoni propositi. Sembrano piccole cose, ma pronunciare "obiettivi" al posto di buoni propositi significa lanciare un messaggio più perentorio e autorevole alla nostra mente. Un secondo punto è una

riflessione sul concetto di motivazione.

Tanti libri sono stati scritti sull'importanza della motivazione per raggiungere risultati e obiettivi, ma dobbiamo prendere atto che la motivazione da sola non basta.

Per far sì che la motivazione "renda al massimo" serve associare un'altra componente e cioè stabilire un programma, un ordine logico, delle regole che permettono di dare una costanza all'impegno (motivato) per raggiungere il risultato.

Questo ragionamento si basa su una premessa: la motivazione o la spinta motivazionale deve essere considerata come un concetto dinamico e cioè soggetta a variabile intensità, cioè dipendente da variabili psicofisiche, relazionali e contestuali.

In sostanza non tutti i giorni sono uguali e affrontiamo la giornata con la stessa intensità e positività: questo fa sì che nei "giorni sì" saremo più motivati mentre nei "giorni no" lo saremo di meno e quindi le possibilità di raggiungere l'obiettivo diminuiranno. Ecco perché è molto utile una programmazione e la sua costante e strutturata applicazione che possiamo così riassumere:

- Definire obiettivi raggiungibili e formulare un piano d'azione concreto. Più

dettagliato e specifico è il piano, e quindi, indicare i giorni, gli orari, ecc...più è concreta la possibilità che questo sia portato a compimento. Se ci fossero molti obiettivi bisogna necessariamente stilare una scaletta in ordine di priorità definendo i 3 obiettivi principali.

- Associare uno stimolo positivo ai buoni propositi. Sarebbe importante cercare di trovare un'attività che sia piacevole e provare a svolgerla durante il compimento dell'obiettivo prescelto. Se ad esempio, siete amanti della musica e tra i vostri propositi per l'anno nuovo c'è quello di iscrivervi in palestra, provate a sentire durante l'allenamento, mentre siete sul tapis roulant o sulla cyclette,

in modo da permettere l'associazione del vostro proposito a uno stimolo per voi positivo e significativo.

- Infine condividere l'obiettivo con persone che approvano gli stessi valori e che quindi saranno da supporto all'obiettivo prescelto. Numerose ricerche sono giunte all'evidenza che il supporto emotivo ed empatico aiuta e nutre la nostra motivazione a perseguire un risultato.

L'augurio più grande che vi faccio è quello di cercare costantemente di rompere gli schemi mentali vecchi per aprirne di nuovi, sviluppando così nuove prospettive. BUON 2020!

Dott.ssa Susie Baldi
Psicologa/Psicoterapeuta

RICETTA



Sbucciate e lavate bene le patate, tagliatele a dadoni e mettetele in una pentola. Lavate bene i porri e quindi tagliateli fino a quando inizia il verde. Tagliateli a rondelle da 1 cm circa e mettetele in una pentola, aggiungete il brodo, un pizzico di sale e pepe e cuocete per circa 30 minuti, ultimata la cottura con il mini piner frullate il tutto fino ad ottenere una crema. Servite la zuppa con una spolverata di grana, un filo d'olio e crostini di pane.

SECONDO
Filetto di branzino al naturale

INGREDIENTI PER 4

PERSONE

- 4 filetti di branzino
- Succo di limone
- Olio, sale e pepe

PROCEDIMENTO:

In pescheria fatevi fare 4 filetti di branzino. Accendete il forno a 180 gradi, nel frattempo nella bandina da forno, posizionate sul fondo l'apposita carta da forno, adagiate quindi i filetti di branzino e cuocete per circa 20 minuti. Prendete una ciotola e mettete dentro olio, sale, pepe e il succo di limone e frustate bene fino ad ottenere una salsina densa. Quando i filetti sono cotti, metteteli nel piatto e con un cucchiaino cospargete la salsina sopra. Que-

sto secondo si accompagna bene con un contorno di patate lesse condite con un filo d'olio, un pizzico di sale e pepe e prezzemolo fresco.

DESSERT
Macedonia di ananas e maraschino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 ananas
- 2 limoni
- 2 bicchierini di maraschino liquore
- 1 cucchiaino di zucchero

PROCEDIMENTO:

Sbucciate e pulite bene l'ananas, fate 4 pezzi tagliandola in verticale, togliete il torso e poi tagliatela

a dadini e mettetela in una ciotola. Versate il succo di limoni, aggiungete lo zucchero e i bicchierini di maraschino e quindi mescolate per bene il tutto. Lasciate riposare la macedonia per circa 30 minuti in frigo coperta con la pellicola trasparente. La macedonia va servita in piccole ciotoline e a piacere può essere servita con una spruzzata di panna spray. Questo menù è per disintossicarvi da tutti i pranzi e cene di Natale e capodanno.

BUON ANNO A TUTTI DA GIÒ SCALOGNO.

PRIMO

Zuppa di porro e patate

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 3 porri
- 2 patate medie
- 1,5 litri di brodo vegetale
- Grana grattugiato
- Sale, pepe, olio

PROCEDIMENTO:

IL LIBRO DI "GIÒ SCALOGNO", TRA RICETTE E SOLIDARIETÀ



Si è tenuta sabato 7 dicembre presso l'Auditorium della Biblioteca Civica Mario Donadoni la presentazione del libro/ricettario di Giò Scalogno alias Giorgio Maragnoli. Davanti a circa 200 persone, Giò ha illustrato brevemente e in modo ironico e simpatico, di come gli è venuta questa passione per la cucina per poi "rintanarsi" nelle Can-

tine del Vescovo a preparare un abbondante e prelibato buffet a base di una cucina tradizionale contadina del nostro territorio. Per la serata, oltre all'acquisto del libro, erano in vendita delle cassette natalizie con prodotti locali e il ricettario di Giò Scalogno. La vendita dei libri e dei cestini ha superato ogni rosea previsione e pertanto successivamente, tramite ordinazioni, sono stati confezionati

altre cassette natalizie e ristampati una prima serie di copie del libro. L'idea di fare questa pubblicazione a Maragnoli nasce qualche tempo fa ad una rappresentazione teatrale della compagnia "Arte in Parte" di cui fa parte dove i vigili del fuoco consegnavano un contributo a: PICCOLI UNITALSI per le famiglie che hanno dei bambini diversamente abili, da lì l'idea di poter partecipare in qualche modo ad un'azione solidale che andasse ad aiutare, attraverso l'UNITALSI, persone bisognose ma in modo particolare Serena Loatelli di Castel d'Azzano (Vr), una quarantenne che da 10 anni combatte contro una malattia rara la Sensibilità chimica multipla, una malattia che ti rende allergica a tutto, dall'odore delle

persone, alle radiazioni dei telefonini a qualunque tipo di cibo, tranne cinque alimenti che ancora le permettono di sopravvivere. Da un paio d'anni a questa parte, da quando cioè la malattia è degenerata, quella di Serena è di fatto una «non vita», trascorsa in isolamento, con una mascherina a proteggerle la bocca e il naso. Prima della malattia lavorava come designer in un'azienda che l'aveva vista crescere. Una brutta mattina, si svegliò con dei forti dolori alle gambe e non riusciva a camminare. Da lì una serie di controlli e di visite in più ospedali, ma nessuno riusciva capire quale patologia avesse. Anni trascorsi fuori e dentro gli studi medici, chiedendo giorni di malattia in azienda «dove mi

hanno sempre sostenuto», sottolinea Serena, «fino a due anni fa quando ho dovuto licenziarmi». Durante la serata di presentazione del libro sono stati raccolti tra la vendita dei libri e delle cassette natalizie quasi 2.000,00 euro devoluti interamente, questo grazie ai numerosi sponsor locali che hanno contribuito al confezionamento delle cassette e alla stampa del libro. Una parte di contributo è andato a Serena e una parte a persone bisognose attraverso l'UNITALSI. La serata si è conclusa nelle Cantine del Vescovo con un abbondante e ottimo buffet, con la promessa da parte di Giò Scalogno, che ci sarà un seguito: un secondo libro/ricettario.

Claudio Bertolini

ANNUNCI - giornalelarana@yahoo.it - 333.4450204

VENDO

Vendo appartamento, anche arredato, a Bovolone con cucina/soggiorno, 2 camere da letto, bagno. Ampi balconi e terrazza. Doppio garage. Telefonare dalle ore 19.30 in poi al 333 7729605

Vendo diversi metri cubi di terriccio sabbioso per giardini e prati in genere. Per info cell. 333 7729605

LA RANA

Mensile di attualità, cultura ed informazione

STAMPATO IN 6.000 COPIE

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

Direttore Responsabile:

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

Editore:

Bertolini Claudio (Bertolini Pubblicità)

Redazione:

Via Maria Goretti, 9/A
37051 BOVOLONE (VR)
Tel e fax 045 6901985
e-mail: giornalelarana@yahoo.it

Stampa:

Tipografia Mediaprint srl
Via Brenta, 7
SAN GIOVANNI LUPATOTO (VR)

Impaginazione grafica:

Michela Bertolini
Distribuzione:
Cristofoli Luca - Cell. 338 9218357

Foto:

Claudio Bertolini

Costantino Meo

Concessionaria per la pubblicità:

Diamante srl

Collaboratori

Mary Merenda

Dott. ssa Susie Baldi

Il giornale è stato chiuso

il 16 gennaio 2020.

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

Tel. 045.7100992

Vendo tappeto antico in seta Srinegar (India) di cm. 125 x 78 a euro 250,00.

Tel 045.7100992

OFFRO LAVORO

Cercasi amboscisti per attività autonoma da svolgere a casa tramite internet
Requisiti richiesti: - PC - collegamento ad internet (possibilmente ADSL) - motivazione - disponibilità di almeno 10 ore settimanali - serietà - predisposizione a voler imparare. Per info scrivere a giannimorrelato90@yahoo.it

LAVORO

Cerco lavoro come caffetteria o baby sitter con esperienza. Disponibile per ripetizioni e aiuto compiti scuole. Cell. 333 7729605

Cerco lavoro come

baby sitter o badante part time a Bovolone. Tel. 347 9135250

Laureata in lingue esecutive ripetizioni e aiuto compiti per scuole elementari e medie. Serietà e professionalità. Cell. 340 7301784

Cerco lavoro come pulizie, stirare, aiuto anziani-compagnia, aiuto spesa, automunita. Zona di Bovolone e limitrofi. Tel. 3209211248

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

Cerco lavoro di pulizie o lavapiatti. Tel. 380.38 24558. Giulia

Eseguo ripetizioni in lingua inglese e tedesco per qualsiasi scuola ed indirizzo e aiuto compiti per le scuole elementari e medie. Effettuo pure traduzioni testi, brochure, siti e manuali in inglese e tedesco da italiano e viceversa. Serietà e professionalità. Tel. 348.3250598

Laureata in economia

e commercio e in legislazione d'impresa impartisce lezioni di matematica ed economia aziendale per scuole medie e superiori. Professionalità e serietà. Tel. 380.2587131

Signora per parrucchiera, cerca come aiuto pulizie, compagnia anziani, sistemazione capelli, autista per commissioni o altro zona Bovolone e limitrofi. Cell. 328.2225077

Se cerchi lavoro posso aiutarti e insegnarti a fare il curriculum, Stefania 342.1792708 stefi66.gili@gmail.com

fi66.gili@gmail.com
Cerco lavoro come baby sitter, ho quasi 18 anni, dolce fidata, con esperienza.

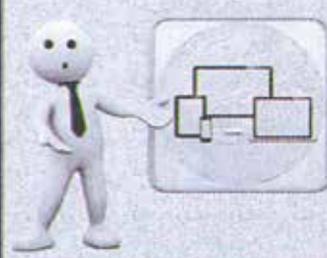
Giorgia 342.1792708 stefi66.gili@gmail.com

Eseguo lavori di sartoria. Per info telefonare a 320.9211248

REGALO

Regalo gatto mitissimo e dolcissimo, alla ricerca di coccole. È capitato da me, ma non posso tenerlo per allergia.

Telefonare ore pasti allo 045 6901212.



Cagliari Andrea
Consulente informatico
Hardware e Software

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

☎ 345 7242269
@ info@hashtag-informatica.it



MISTO
Carta da fonti gestite
in maniera responsabile
FSC® C105726



Scaligera Serramenti

LEGNO

di Rossato Simone

LEGNO ALLUMINIO

PVC

Distributori per Verona



SALIZOLE (VR) Via Martin Luther King, 200 - Tel. 045 6902230 - Cell 349 4929977
e mail: amministrazione@scaligeraserramenti.it - www.scaligeraserramenti.it



BANCA VERONESE

CREDITO COOPERATIVO DI CONCAMARISE

BCC
CREDITO COOPERATIVO

La Prima Bcc della provincia di Verona

Siamo Presenti con 20 sportelli a:

