

Spurgo e lavaggio
**POZZI NERI E
 FOSSE BIOLOGICHE**
**DISOTTURAZIONI E
 LAVAGGIO TUBAZIONI**



0442 24561
 331 1231946

SCALIGERA SERVIZI



IL MENSILE DI CEEA
 mensile di attualità, cultura ed informazione

la rana

Anno 08 - Numero 09
 Settembre 2018

Hai delle cose da vendere?
 Vuoi acquistare oggetti di secondamano selezionati?

A CEEA



MERCATOPOLI

"IL TUO NEGOZIO DELL'USATO"

Statale Legnago-Cerea • Tel. 0442 80452

Le stagioni passano, e noi rimaniamo?



Dopo la consueta pausa estiva La Rana torna nelle vostre case con un numero di settembre ricco di notizie ed informazioni. Durante il periodo estivo il paese ha vissuto molteplici momenti di festa, attività che hanno tenuto compagnia a coloro che non hanno avuto la possibilità di andare in ferie

per scelta o per necessità. L'estate ormai è finita, le stagioni passano ma noi de La Rana rimaniamo? Il nostro impegno vorrebbe far sì di continuare perché Cerea continui ad avere il suo giornale, all'insegna dell'autonomia e al servizio dei cittadini. Ma purtroppo, nonostante l'apprezzamento da parte dei Ceretani, la risposta pubblicitaria è debo-

lissima e come abbiamo già scritto altre volte, il nostro mensile non vive di contributi pubblici ma dalla raccolta pubblicitaria e se quella viene a mancare, è naturale che anche il mensile... A Bovolone ormai è da quasi otto anni che con successo lo stiamo facendo e gli inserzionisti che mensilmente sono presenti, hanno potuto "toccare con mano" che il costo di uno spazio sul mensile è molto inferiore che fare 6.000 volantini e distribuirli porta a porta, con un ritorno molto inferiore di un messaggio pubblicitario all'interno di una rivista locale apprezzata e letta, ma probabilmente per la maggior parte degli esercenti di Cerea è più giusto investire su opuscoli di feste di quartiere che sul nostro giornale, e le scelte di chiunque vanno sempre rispettate, compresa questa.

Costantino Meo
 Direttore Responsabile

Bertolini pubblicità
 comunicazione & grafica

PER LA PUBBLICITÀ
 SU QUESTO GIORNALE:

+39 333.4450204
 giornalelarana@yahoo.it

www.larananews.it

MOSTRE

La mostra "L'Anima e il Volto" presso l'Area Exp Pag. 3

MANIFESTAZIONI

9° raduno "BLUES MADE IN ITALY" a Cerea nell'Area Exp Pag. 5

ASSOCIAZIONI

Nuovo corso base per clown in corsia Pag. 6

PREVENZIONE

Estate 2018: lotta alla zanzara "West Nile" Pag. 9

COMUNITÀ

La comunità Emmaus di Aselogna ha festeggiato il suo quarto anniversario Pag. 10

**CONSEGNA A DOMICILIO
 GRATUITA!**

AL TAGLIO!
**La Pizza
 di Zia Amelia**

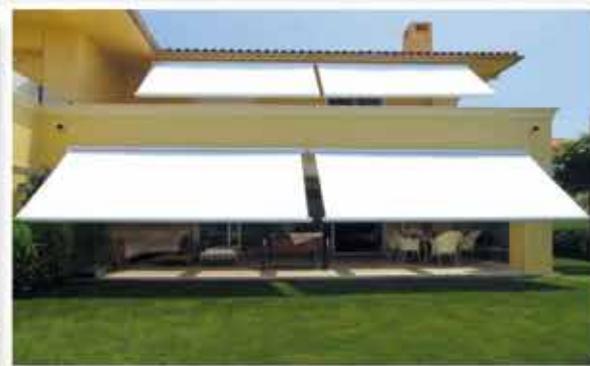
CENTRO COMMERCIALE "LE VALLETTE"

**CHIAMACI, CONVIENE!
 0442 329183**

SEGUI BAR LE VALLETTE!

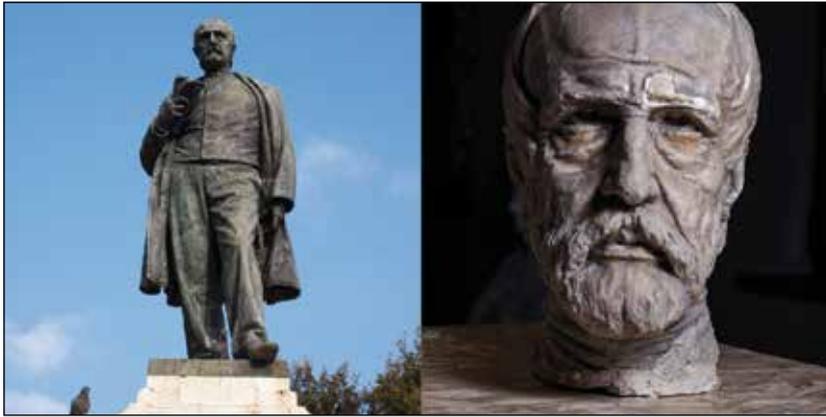
SANGUINETTO (Vr) - Via Germania, 61/63 - Tel. 0442 365536 - www.bebgroupsrl.it

Le tue tende a Km ZERO



AMBIENTI COMUNI • CONTRACT • SISTEMI TECNICI E DECORATIVI • TENDE TECNICHE • TENDE DA SOLE
CAPPOTTINE • PERGOLATI • PENSILINE • FRANGISOLE • TAPPARELLE • ZANZARIERE

La mostra "L'Anima e il Volto" presso l'Area Exp



Pochi sanno che l'Area Exp è anche un luogo dove trovano collocazione mostre di grande valore. Una di queste è quella intitolata "L'Anima e il Volto" che rimarrà in esposizione presso l'area espositiva fino al 2027. Si tratta di una preziosa collezione d'arte composta da oltre 100 opere provenienti della fonderia Munaretti cui il complesso espositivo dedica 300 mq. Il tesoro dei magazzini del-

la storica fonderia veneziana di Emanuele Munaretti (noto anche col nome di "scultore Muner") sarebbe forse andato perduto se l'artigiano e studioso d'arte Guerrino Lovato non avesse acquistato la collezione e la città di Cerea non l'avesse accolta in questa magnifica cornice dove l'architettura industriale contrasta gradevolmente con l'anima delle opere. La collezione raccoglie i più importanti calchi eseguiti dalla Fonderia tra cui gli imponenti tre metri della

figura in gesso rappresentante l'Italia Unita, modellata da Antonio Rizzo per il monumento a Giuseppe Mazzini a Padova, e la testa del patriota dallo stesso monumento; tre statue in bronzo di Jacopo Sansovino (1540) trovate sotto le macerie del campanile

di San Marco nel 1902; tre altorilievi di Antonio Canova (uno firmato e datato 1838) e circa 200 muffole contenenti preziosi quali medaglie, angeli, crocifissi e altri oggetti, sculture di figure e di ornati, calchi, dime, terrecotte, stampe, modelli.

Economia 4.0: il lavoro che cambia

Lo Comune di Cerea e l'associazione Agorà hanno stretto una convenzione sulla tematica del lavoro, denominata "Economia 4.0: sviluppo di competenze professionali per affrontare il lavoro che cambia". La Regione Veneto contribuirà per euro 800 al progetto, mentre per le casse del Comune la spesa massi-

ma sarà di 600 euro. Nello stesso ambito e sempre in collaborazione con l'associazione Agorà era già stato organizzato un corso di "Comunicazione Consapevole" della durata di 20 ore negli scorsi mesi di maggio e giugno. La dottoressa Maria Stella Scaramuzza svolgerà l'attività di formazione in quattro sessioni.



**LA MIGLIORE
CUCINA
DELLA CONTEA**



**DA OTTOBRE NOVITÀ
NEL NOSTRO RISTORANTE:**

**APERTURA DOMENICA
A MEZZOGIORNO
E CON NUOVE SPECIALITÀ**

**CHERUBINE di CERIA (VR)
TEL. 0442 35111
www.americanhousegrill.it**

Cerca di portar pazienza... !



“Aspetta!” Quante volte al giorno pronunciamo questo invito rivolto ai nostri bambini? Sono sempre così pieni di energie che diventano impazienti. Al parco non aspettano il loro turno, in coda al supermercato si lamentano, in classe non stanno seduti e i compiti al tavolo diventano una sofferenza. La pazienza è l'arma dei forti, una dote che premia la personalità di chi la detiene. Ri-entra senza dubbio nella lista dei pregi che ogni genitore vorrebbe che il proprio figlio avesse. Saper aspettare è una esigenza della convivenza, necessaria anche per star bene con se stessi, soprattutto se pensiamo che l'impazienza porta ansia e scarsi risultati. Attendere vuol dire anche rispettare una scadenza e le regole senza eccezioni. I regali del compleanno arrivano il giorno del compleanno e non prima. Il dolce del dopocena si mangia dopo aver terminato la cena. Eppure il punto di svolta nella crescita di un bambino è quando ha imparato a gesti-

re le attese, a ritardare una gratificazione, a non fare “capricci”. Questo si chiama avere pazienza, significa aver sviluppato quelle capacità cognitive ed emotive utili ad apprezzare quello che si ha, a fronteggiare e padroneggiare le normali inevitabili crisi della vita. Se è ben chiaro che si insegna ad aspettare favorendo l'autocontrollo, il rispetto delle regole e il buon esempio, si possono cercare momenti quotidiani che diventano esercizi di autocontrollo. Cuocere un dolce, preparare il pane in casa, leggere un libro senza curiosare nel finale, anticipare cosa ci sarà in televisione la sera sono azioni che richiedono pazienza e diventano esempio per le spiegazioni ai bambini oltre a essere facili campi di esercizio da richiamare alla memoria nei momenti opportuni. “Ti ricordi come sei stato bravo quando hai aspettato che la torta si cuocesse e si raffreddasse?” Ricordare un esempio di successo è una valida motivazione che saprà disarmare anche il bambino più convinto di non essere capace di attendere... Ma come fare per

aiutarlo ad aver pazienza...

- Parlate a vostro figlio delle conseguenze. Aiutatelo a capire, in base alla sua età, che quando si resiste all'impulso di soddisfare i propri desideri ci sono dei benefici mentre quando si cede c'è un prezzo da pagare.

- Motivare vostro figlio. Quando vostro figlio mostra autocontrollo lodatelo. Ditegli che non è sempre facile rinunciare ai propri desideri ma è un segno di forza quando lo si fa.

- Esercitatevi insieme. Fate un gioco dove il bambino davanti a una situazione deve decidere cosa fare. Oppure create una situazione divisa in due scenette: nella prima scenetta il bimbo fa la scelta sbagliata e nella seconda fa la scelta giusta. In questo modo parlerete degli scenari che si potrebbero verificare. Siate creativi. Per rendere questa attività sia divertente che istruttiva potreste servirvi di pupazzi, disegni o altre cose. L'obiettivo è aiutare vostro figlio a capire che avere autocontrollo è meglio che essere impulsivi.

- Siate voi pazienti. Perciò non aspettatevi che vostro figlio impari ad avere autocontrollo dall'oggi al domani. Questo è un lungo e lento processo fatto di passi avanti, passi indietro e ancora qualche passo avanti.... Ma soprattutto ricordatevi di dare il buon esempio...!

Mary Merenda
Insegnante di
scuola dell'infanzia

LO SAPEVATE CHE...

Pare che i bimbi di oggi siano più pazienti dei loro genitori e sappiano aspettare... il pacchetto domani. L'esatto contrario di quello che ci suggerisce il senso comune. E' il risultato di uno studio di un team di ricercatori che ha analizzato e paragonato i tempi di attesa di un dolcetto nei bimbi degli anni Sessanta, Ottanta e Duemila. I bimbi sono stati sottoposti al cosiddetto marshmallow test, un test realizzato negli anni Sessanta dallo psicologo Walter Mischel, allora alla Stanford University.

I bimbi dell'asilo del campus universitario venivano testati lasciandoli da soli in una stanza con davanti un marshmallow. La loro ricompensa era un doppio marshmallow se fossero stati in grado di resistere alla tentazione di mangiarne uno subito.

In questo nuovo studio, realizzato da studiosi dell'Università del Minnesota, sono stati analizzati altri bimbi di altre generazioni e messi a confronto i risultati di generazioni anni Sessanta, Ottanta e Duemila. E' risultato che il tempo medio di attesa dei bambini è aumentato di generazione in generazione. Se era di circa 5 minuti negli anni Sessanta, diventava un minuto in più (6) negli anni Ottanta e 7 nel Duemila. Con lo stesso grado di “pazienza” rilevato in maschi e in femmine, in bimbi più piccini (3 anni) e poco più grandicelli (5 anni).

Quello che stupisce ancora di più è che la maggior parte dei bambini degli anni Duemila (quasi il 60%), ha aspettato per tutti i dieci minuti l'arrivo del ricercatore. Negli anni Ottanta solo il 40% lo aveva fatto. Negli anni Sessanta, il 30%.

Che cosa significa? E come mai la pazienza dei bimbi sembra essere aumentata con gli anni? Per i ricercatori è ancora un mistero...

RIGHETTI SERVIZIO
DIESEL

POMPE - INIETTORI - TURBINE

Via San Vito, 20
CEREA (VR)
Tel. e Fax 0442 80218
righettiniezioni@yahoo.it

**FARMACIA
SAN VITO**

VIA MANTOVA, 66 CEREA (VR)



PARCHEGGIO PRIVATO

APERTA ANCHE IL
SABATO POMERIGGIO

Telefono e WhatsApp
0442 80251

9° raduno "BLUES MADE IN ITALY" a Cerea nell'Area Exp



Sabato 13 ottobre, a partire dalle ore 10:30 presso l'Area Exp di Cerea (VR) si terrà il 9° raduno nazionale Blues Made In Italy - la più grande Fiera del Blues in Italia, ancora una volta pronto ad offrire proposte di assoluto rilievo artistico con la certezza di regalare dei momenti indimenticabili per una giornata memorabile a suon di Blues. A vivere la manifestazione si attendono dunque migliaia di appassionati e curiosi che, presso il complesso fieristico dell'Area Exp, troveranno allestita una superficie coperta di oltre 4.000 mq. dotata di diversi punti di ristoro e di comodissime aree parcheggio contribuendo di conseguenza a rafforzare il binomio coniato dalla stampa nazionale: "Citta di Cerea: Capitale del Blues". Quindici ore ininterrotte di Blues, 3 palchi, oltre 50 artisti e 70 espositori tra strumenti musicali artigianali e artigianato di settore sono gli ingredienti "ormai non più segreti" di questa formula di successo che fa registrare di anno in anno una netta crescita della manifestazione.

L'organizzazione dell'evento, già premiato come "Miglior Festival Blues" in occasione della notte degli "Oscar del Blues", sarà a cura di Lorenza Zadro, presidente dell'omonima associazione affiancato da un affiatato direttivo impegnato sia nella diffusione nella preservazione della cultura del Blues attraverso la valorizzazione degli artisti italiani, la loro attività concertistica e la loro produzione musicale che, per merito delle elevate qualità proposte, si trova sempre più sotto i riflettori. Con questo stesso intento, dal 2013, Blues Made In Italy infatti è socio-attivo di "European Blues Union", associazione europea nata a Bruxelles nel 2008, che raccoglie al suo interno i massimi esperti di blues europei assieme a promoter, organizzatori di festival, giornalisti e musicisti, con l'intento di promuovere il blues europeo nel vecchio continente.

Blues Made In Italy 2018 si snoderà su un continuo susseguirsi di esibizioni dal vivo. Dal mattino fino a notte inoltrata, si susseguiranno band e musicisti solisti provenienti dall'intero territorio italiano.

Sul palco centrale si attendono Angela Mosley & The Blu Elements, Bad Blues Quartet, Band of Men, Big Black Mama, Dirty Soul Blues Band, Frank Get, G-Fast & The Freak Orkestar, Gospel Book Revisited, Hot Shanks Blues Band, I Shot a Man, Jonas Blues Band & The Hardboilers - Tribute to Herbie Goins, Kevin Di Marco, Lovesick Duo, Manuel Tavoni, Mike Coacci Band, Serena & The Bluestains, Simone Nobile Blues Band, Stefano Stella Band, The Big Blue House, The Fireplaces, Van Kery Blues Band mentre sul palco dedicato alle esibizioni unplugged si alterneranno Best Before War, Claudio "Boogie" Zulian, Diego Schiavi, Dirty Mistreaters, Gabriele Dusi, Laura Luisetto & Stefano Ongarato, Little Blue Slim, Mr. Blue Duo, Piero De Luca & Big Fat Mama, Riccardo "Wolf" Castellini, Salvatore Pecoraro, Simon & Philips Duet, The Blind Catfish, Vincenzo Tropepe.

La nona edizione si concluderà con le performance di alcuni ospiti che valorizzeranno ancor più l'evento portando sul palco tutta l'esperienza accumulata negli anni tra palchi internazionali e studi di registrazione, definiti veri e propri "assi" del Blues nazionale in tutte le sue sfumature: Tolo Marton, Francesco Piu, Mike Sponza, Gennaro Porcelli, Mora & Bronski, Joe Valeriano, Daniele Tenca, Ciosi, Andreino Cocco & Patatrac e Bayou Side. La conduzione dell'evento sarà affidata al carismatico Maurizio "Dr. Feelgood" Faulisi di Virgin Radio, figura di spicco nell'ambiente musicale italia-

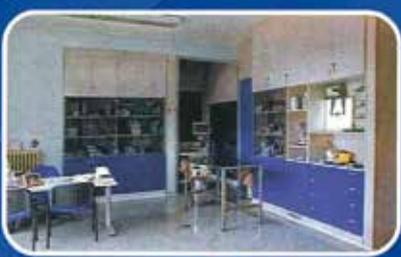
no, conduttore radiofonico (dal 1978), divulgatore, critico musicale, musicista e dee-jay a fianco di Matteo Sansonetto e Valter Consalvi per il palco centrale e Marino De Bartolomeo per il palco dedicato alle esibizioni in acustico, storici e affiatati presentatori della kermesse.

Nuove iniziative ed allestimenti rendono ancor più eccitante l'attesa della manifestazione: esposizione di quadri e incisioni, esposizione di prodotti artigianali locali e di liuteria, come amplificatori, chitarre, armoniche a bocca, cigar-box e sistemi di microfonia, con una predilezione per l'artigianato "made in Italy" dedito alla costruzione di strumenti tipici del Blues, uno spazio dedicato al mercatino dell'usato con dischi da collezione, libri e fumetti a tema. Sarà inoltre presentata l'attesissima biografia dedicata al chitarrista statunitense a cura di Aldo Pedron dal titolo "Ry Cooder: il viaggiatore dei suoni".

Come di consueto, saranno presenti le aree ristoro interamente gestite dal partner storico Roses American Bar, con particolare attenzione alla degustazione di prodotti enogastronomici tipici della tradizione veneta.

La nona edizione del raduno nazionale Blues Made In Italy è un evento patrocinato dal Comune di Cerea, con il sostegno di Pro Loco Cerea, Tavellin Greenline s.r.l. e Musical Box s.r.l. ed è ad ingresso libero. Organizzazione, Info e/o Prenotazioni: info@bluesmadeinitaly.com

Ambulatorio Veterinario
SAN VITO 
 Dott. Claudio Venturini




Via Mantova, 74 - CEEA (VR)
 Tel. 0442 31244
URGENZE 24H CELL. 347 711621

 **Associazione Sportiva Dilettantistica**
 Via Vittorio Veneto, 12
CEREA (VR)
 SEDI: Bovolone - Cerea - Legnago

CORSI DI GINNASTICA RIVOLTA ALLA SALUTE E AL FITNESS
METODICA: Ginnastica stile Yoga e ginnastica stile pilates
CORSI DI GINNASTICA PER
BAMBINI - ADULTI - GRANDE ETÀ - GRAVIDANZA
 Riservato ai soci

PER INFORMAZIONI:
 Insegnante Hatha Yoga
ELISABETTA 349 4115335

AFFILIATA:  **UISP**
 sportpertutti
 Comitato di Verona

Nuovo corso base per clown in corsia



*I*l ricovero in Ospedale può essere fonte di disagio, preoccupazione, stress e talvolta paura. Stati d'animo che sfociano in pianto, diffidenza verso cose e persone, improvvise manifestazioni di rabbia e aggressività.

Nella piena condivisione del pensiero di Patch Adams e dell'efficacia della terapia del sorriso, anche nota come clownterapia, l'associazione "Il Sorriso Arriva Subito" si pone l'obiettivo di alleviare queste situazioni negative e propone con stupore e gioia un rapporto diretto per mi-

gliorare la qualità della degenza dei pazienti e diminuire, se pur per breve tempo, l'ansia dei loro famigliari.

Il modo di relazionarsi e di giocare si differenzia a seconda del contesto, dell'età e dello stato psicofisico delle persone ricoverate.

L'associazione, attiva presso gli Ospedali di Borgo Trento (Pediatria, Radioterapia, Gastroenterologia, Endocrinologia, Nefrologia, Medicina, Otorino e Ginecologia), Bussolengo (Pediatria) e Legnago (Pediatria, Oncematologia adulti, Geriatria, Cardiologia, Medicina e Gastroenterologia), Case di

Riposo Pia Opera Ciccarelli e Villa Italia a San Giovanni Lupatoto (VR); organizza per il quarto anno consecutivo l'Università del Sorriso il cui scopo è quello di insegnare, oltre alle classiche arti del Clown di Corsia, una generica formazione psicologica, pedagogica e sociologica al fine di rendere gli interventi efficaci senza mai perdere il sorriso e senza causare danni agli altri o a se stessi. Il CORSO BASE PER ASPIRANTI CLOWN si svolgerà c/o CASA NOVARINI A SAN GIOVANNI LUPATOTO (VR) VIA MONTE ORTIGARA, 7 da VENERDI' 28 SETTEMBRE A VENERDI' 14 DICEMBRE 2018 (11 lezioni)

dalle ore 20:00 alle ore 22:30. Il corso è aperto a tutti dai 18 anni ai 100 anni: basta avere voglia di mettersi in gioco, di donare sorrisi e qualche parola. Vedrete, in cambio si riceve tanto, dalle persone piccole o grandi che si trovano in Ospedale o in casa di riposo. Si torna a casa sempre con qualcosa di buono, con un bagaglio sempre pieno e carico. Per accedere al corso trovate sul nostro Sito (www.ilsorrisoarrivasubito.it) il modulo iscrizione da compilare e rispedire alla nostra mail: ilsorrisoarrivasubito@gmail.com a cui potete anche richiedere qualsiasi informazione.



Gigi Squassabia
Noleggio



Noleggio piattaforme aeree per uso interno ed esterno e sollevatori idraulici

LEGNAGO (VR) - Via Belfiore Gallo, 45
Tel. 0442 601450 - 335 5392003 - Fax 0442 627614

Albergo Bar
Ristorante



Al Gallo

servizio bar e cocktail bar
music & karaoke service
pernottamento e prima colazione

- Carni pregiate
- Pesce di mare e acqua dolce
- Selvaggine
- Cucina tradizionale veneta
- Risotti e Riso alla Pilota
- Pasta fresca
- Paella Valenciana
- Dolci artigianali

Corso V. Emanuele II, 16 - SANGUINETTO (VR)
Tel. 0442 365192 - Cell. 340. 7000806

F&F
GOMME

RISPARMIARE CON SICUREZZA



REVISIONI IMMEDIATE
SENZA PRENOTAZIONI

Viale Europa, 28 - LEGNAGO (VR)
Tel. 0442 629161



Scegli il Conto Giusto Per te

✓ Conto Giovani Under 35

✓ Conto Giovani Soci

Vantaggi esclusivi riservati ai Giovani e ai Giovani Soci

Filiale di Cerea
Via G. Pascoli 16
Tel. 0442 321179
cerea@bancaveronese.it

Visita il nostro sito www.bancaveronese.it e la nostra pagina Facebook Banca Veronese CC di Concamarise

50° dei Ricki e le Perle



mento musicale è stata consegnata una targa ricordo a Lisa Cavaler figlia di Dino Cavaler che agli inizi degli anni 70 aveva sostituito Ricki alle tastiere. È stata la volta poi del secondo ospite della serata: Bobby Posner bassista e cofondatore dei famosissimi Rokes che negli anni 60/70 hanno visto crescere le loro fama attraverso delle belle canzoni, riproposte nella serata da Bobby, proprio qui da noi in Italia. Prima del concerto Terenzio Mirandola,

Floriana Mirandola e Maria Soave della Corrente letteraria "Gli Insonni" di Bovolone hanno consegnato a Bobby la Rana d'argento alla carriera. La serata fortunatamente scorreva via senza intoppi meteorologici, anzi, una pallida luna cominciava a illuminare una piazza gremita di gente che applaudiva il terzo ospite della serata: Claudio Benassi "l'ultimo Ragazzo di strada" come si definisce lui, dei Corvi che prima del concerto riceveva sempre dagli

*I*l 26 luglio in piazza centrale a Bovolone il "complesso" (così si chiamavano negli anni 60) dei Ricki e le Perle hanno chiuso l'estate insieme bovolonese organizzata dalla Proloco e Comune, festeggiando i 50 anni di storia musicale iniziata nel lontano 1968. Le previsioni meteorologiche non erano delle migliori, e fino all'ultimo si è temuto il peggio, fortunatamente, dopo una leggera pioggerella, lo spettacolo

alle 21 ha avuto inizio e la piazza ha cominciato a riempirsi all'inverosimile. Sul palco ad esibirsi per primi i Ricki e le Perle che hanno presentato una decina di canzoni tutte italiane e molto note al pubblico che generosamente cantava assieme a loro. A metà della loro performance, il primo ospite: Renato dei Kings che accompagnato dalle Perle, cantava il famosissimo "Caffè Amaro" molto gradito e applaudito dal pubblico. Dopo questo mo-



TESSUTO VISSUTO

L'USATO TORNA A VIVERE

**Abbigliamento
accessori e curiosità...
...per tutte le tasche!**

Contatti
Tel 0442 80470
info@tessutovissuto.eu
www.tessutovissuto.eu

Via dell' Artigianato 21/23
CEREA (VR)

Orari di Apertura
dal Lunedì al Sabato
dalle 9 alle 12 30

Il Venerdì e il Sabato anche
dalle 16 alle 19

Insonni la Rana d'argento alla carriera con tanto di motivazione. I Corvi quindi iniziavano il concerto con un loro storico successo, Bang Bang e poi via via tutte le altre fino alla famosissima Ragazzo di strada cantata assieme al pubblico. La serata si concludeva con i saluti dei due straordinari presentatori della serata Barbara Onuspi e Maurizio Garavaso e il taglio della mega torta della rinomata pasticceria Perbellini e servita con un buon bicchiere di prosecco della cantina Rizzi di Bovolone a tutti i presenti in piazza.

Claudio Bertolini

Estate 2018: lotta alla zanzara "West Nile"



L'estate di quest'anno verrà ricordata sicuramente come quella delle zanzare portatrici del virus denominato "West Nile", che ha colpito il Nord Italia, soprattutto la Regione Veneto ed in particolare anche la nostra provincia. L'auspicio è che la stessa cosa non si ripeta anche l'estate prossima e proprio per questo Regione e Comuni lavoreranno molto sulla prevenzione nei prossimi mesi e soprattutto nella primavera 2018.

C'è chi, come Cristiano Zuliani, sindaco di Concamarise, pensa di usare i pipistrelli come aiuto aggiuntivo alla lotta alle zanzare per l'estate prossima, facendo installare cassette apposite per la loro nidificazione. È sempre sua l'idea di usare i droni per le disinfestazioni, in modo da abbattere i tempi e costi di realizzazione. Idee e proposte che verranno discusse tra tutti i sindaci molto probabilmente la prossima primavera, in modo da arrivare preparati per il periodo estivo.

L'ultimo bollettino regio-

nale registrava 132 casi in tutto il Veneto e ben 24 nella provincia di Verona, molti comuni della Bassa Veronese sono stati interessati da almeno una persona contagiata e proprio

per questo i sindaci si sono attivati con disinfestazioni aggiuntive ed emergenziali oltre ad intensificare quelle standard sulle aree pubbliche e verdi dei loro Comuni.

Il periodo più caldo dell'anno sta ormai terminando e quindi si pensa che il pericolo delle zanzare "West Nile" sia scongiurato, ma non è così, obiettivamente nei periodi più freddi la sopravvivenza degli insetti è ridotta, ma la Regione Veneto ricorda di non calare la guardia e di essere attenti e vigili anche nei periodi che non

siano l'estate, seguendo le proprie linee guida. Ricordiamo alcuni consigli per i singoli cittadini su come combattere le zanzare: chiudere tutti i bidoni per l'irrigazione e non lasciare recipienti con acqua stagnante, smaltire gli pneumatici nei quali le zanzare si possono annidare e deporre le loro uova, controllare le caditoie ed i pozzetti ed eventualmente inserire dei larvicidi. Tutte queste raccomandazioni e tante altre si possono trovare anche sul sito della Regione Veneto.

"La Novità ha un fascino a cui difficilmente possiamo resistere"



INCOGNITO

LIVE MUSIC CLUB

#INCOGNITO_NEWCONCEPT

Info 3333546234 - Via Gorizia, 9/11 - Cerea (Vr)



La comunità Emmaus di Aselogna ha festeggiato il suo quarto anniversario



Sabato 8 e domenica 9 settembre la Comunità Emmaus di Aselogna ha festeggiato il suo quarto compleanno con una vendita straordinaria dei propri oggetti, inoltre ha presentato le nuove attività per l'anno prossimo, ovvero l'apertura di un punto vendita di prodotti biologici in collaborazione con la cooperativa "La Margherita". Quanta strada ha percorso la comunità in questi 4

anni, è stata infatti inaugurata il 14 settembre 2014. Inizialmente i comunitari erano 5, oltre ad una decina di volontari, ora i comunitari sono ben 17 comunitari, aiutati da 25 volontari e le persone accolte in questi 4 anni sono state una quarantina. L'organizzazione è impegnata sul territorio a ridare fiducia e dignità a persone che hanno perso ogni punto di riferimento, offrendo la possibilità di riscatto attraverso il lavoro che consiste nel ritirare materiale

donato e metterlo in vendita nel mercatino. Cos'è Emmaus

Il nome Emmaus è quello di una località della Palestina ove alcuni disperati, definiti i discepoli di Emmaus, hanno ritrovato la speranza. Questo nome evoca per tutti, credenti e non credenti, la convinzione che solo l'Amore può unirci e farci progredire insieme. Il movimento Emmaus, fondato dall'Abbé Pierre, è nato in Francia nel novembre 1949 dall'incontro di

uomini privilegiati, con uomini che non avevano più alcuna ragione per vivere. Gli uni e gli altri decisero di unire le proprie forze e le proprie lotte per aiutarsi a vicenda e soccorrere coloro che più soffrono, convinti che "salvando" gli altri si diventa veri salvatori di se stessi. Per realizzare questo ideale si sono costituite le Comunità Emmaus che lavorano, in tutto il mondo, per vivere e per donare.

Non è un ricovero, né una qualsiasi opera pia. Non ci sono né assistenti né assistiti. È una Comunità di vita. Una famiglia in cui tutti insieme, con dignitosa sobrietà, lavorano, vivono ed assieme lottano contro ogni ingiustizia, per un mondo di esseri umani. La caratteristica: ricevere per donare, per servire quanti soffrono di più, in Italia e nel Mondo, cercando di provocare così questa società, sempre più egoista e stanca di vivere. La legge è: "servire, ancor prima di sé, chi è più infelice di sé, servire per primo il più sofferente".



officina Pellini
Service Trucks & Trailer
SERVICE 24h

OFFICINA • ELETTRAUTO • GOMMISTA
CARPENTERIA • TORNERIA • DIAGNOSI

OFFICINA MOBILE
349 2420423

Cherubine di Cerea (VR) - Via Caboto, 8/9 Z.A.I. - Tel. 0442.35070
www.officinapellini.it - officinapellini@gmail.com

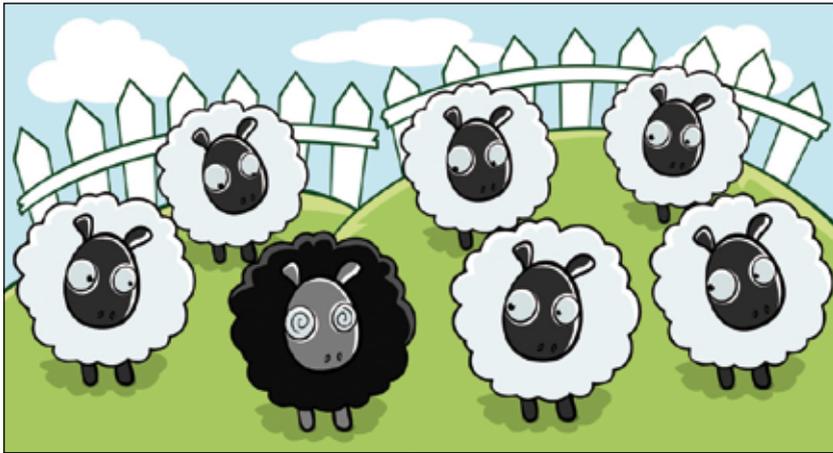



Autocerea
MULTIMARCHE

- VENDITA E ASSISTENZA AUTO NUOVE e USATE
- DA 30 ANNI AL VOSTRO SERVIZIO

Via Calcara, 58/A - CEEA (Verona)
Tel. e Fax 0442 30563 - Service 0442 80515
e-mail: autocerea@gmail.com

La pecora nera della famiglia



A molti sarà capitato di dire o di pensare di essere la pecora nera della famiglia. Quando si definisce una persona la pecora nera della famiglia, di norma la si considera emarginata dalla famiglia, un elemento diverso all'interno di un ambiente più omogeneo. D'altra parte, il resto della famiglia crede che la pecora nera assuma questo carattere da sola o per l'influenza dei suoi amici, mai a causa della famiglia. È certamente vero che, a volte, la pecora nera è effettivamente "strana" rispetto agli standard "comuni", sorprendentemente, però, molte pecore nere sono persone incredibili con molto da offrire alle loro famiglie e al mondo. Di fatto, spesso sono gli elementi migliori e i più brillanti; le persone più creative, le più intelligenti, le più sensibili...

I segnali da osservare per capire se nella vostra famiglia ci sia o meno una pecora nera sono i seguenti:

1. Uno dei membri appare ferito o arrabbiato con il resto dei parenti senza un apparente motivo e questa cosa si trascina per periodi molto lunghi;

2. i dibattiti familiari hanno come argomento centrale proprio questa persona quando non è presente alle

riunioni di famiglia;

3. Una persona della famiglia viene silenziosamente esclusa da alcuni eventi familiari o viene mantenuto all'oscuro di certi fatti o notizie che riguardano la famiglia stessa. Se vi additano come pecore nere, imparate ad essere orgogliosi della vostra capacità di pensare in modo diverso in quanto questo è solo un privilegio.

Rendersi conto che essere una pecora nera non è un difetto ma una grande opportunità è come una boccata d'aria fresca per tutte quelle persone che si sono sentite finora sbagliate: ha permesso a molti di rendersi conto del loro vero ruolo in seno alla famiglia e di accettare le loro diversità. Perché la pecora nera è il tentativo dell'albero genealogico di guarire le sue ferite e di salvarsi dall'auto-distruzione.

Spesso le pecore nere sono i membri che vanno fuori dai sentieri battuti:

a. Sono i primi a lanciarsi in ambiti del tutto sconosciuti alla famiglia - il primo all'università, il primo ad andare all'estero, il primo ad impegnarsi in alcune battaglie o a vivere alcune esperienze.

b. Hanno valori diversi, credenze diverse, rispetto agli altri membri della famiglia - diverso impegno politico, ambientale, etico, ecc.

c. Hanno un modo di vedere

il mondo e di dare un senso alla loro vita diametralmente opposto al resto della famiglia - il vegetariano, l'ateo, l'artista, il filosofo, ecc.

d. Sono spesso criticati per le loro scelte, il loro comportamento, il loro stile di vita come ad esempio l'hippy in una famiglia borghese,

e. Nessuno riesce a capire il loro punto di vista considerato troppo "originale".

Mentre i membri della famiglia considerano questa diversità come un'anomalia, quasi fosse un difetto di fabbricazione, l'albero genealogico da canto suo prova a creare un antidoto al grave squilibrio che vive e che rischia di portarlo verso la via senza ritorno: l'estinzione della famiglia.

Ecco che allora la diversità della pecora nera si manifesta in tutto il suo splendore: è l'elemento equilibratore

- il vegetariano porta una maggiore conoscenza delle problematiche etiche riguardante altri esseri viventi, l'ateo permette di arginare il fanatismo religioso, l'artista equilibra e vitalizza un materialismo troppo pesante, ecc; è un elemento che permetterà ai membri che sapranno riconoscere il suo valore di andare oltre i blocchi tramandati in famiglia; la diversità diventerà ricchezza, porterà guarigione riportando l'asse dell'albero nel mezzo, lontano dagli estremismi e dagli assolutismi. L'integrazione, e non l'esclusione, è la chiave di guarigione: è ciò che permette all'albero di fruttificare, prosperare, evolvere. Quindi se sei una pecora nera "cura la tua "unicità" come il fiore più prezioso dell'albero.

Dott.ssa Susie Baldi
Psicologa/Psicoterapeuta

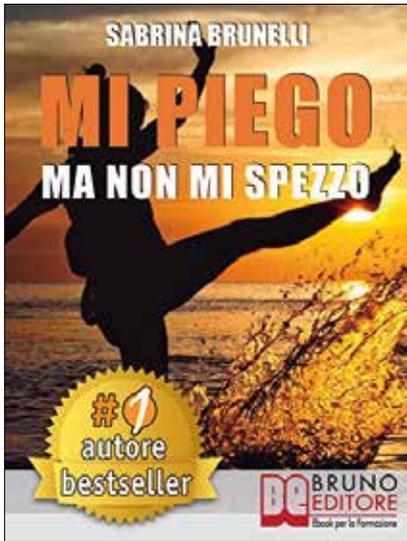
Bertolini pubblicità
comunicazione & grafica

CREATIVITÀ SENZA CONFINI



Via Maria Goretti, 9/A
37051 BOVOLONE (VR)
www.bertolinipubblicita.it

"Mi piego ma non mi spezzo", il primo libro di Sabrina Brunelli



resilienza nei vari ambiti della vita: dalla malattia al lavoro, dal rapporto con la famiglia alla gestione della propria vita.

È nato quasi tutto per caso, un anno fa, quando Sabrina Brunelli ha frequentato un corso sul tema della scrittura, organizzato dalla casa editrice "Bruno Editore". La passione per lo scrivere l'aveva sempre avuta dentro di sé ma non si era mai cimentata concretamente. Dopo alcune settimane è stata selezionata dall'editore che scremando gli oltre 800 partecipanti ha deciso di sceglierla per realizzare il suo libro sulla resilienza.

"Ricevuta la notizia, ho ini-

ziato a scrivere e non ho più smesso", ha spiegato l'autrice, "è stato un viaggio dentro di me, una sorta di auto-terapia, che mi ha portato a vivere un'avventura molto interessante".

Sabrina Brunelli ha vissuto vari momenti difficili nella sua vita, soprattutto nella malattia (l'endometriosi) ma anche nel mondo del lavoro e nella sfera familiare, ha così scoperto la capacità della resilienza che aveva dentro di sé. "Tanti lettori si riconoscono nella mia storia e questo mi dà molte soddisfazioni a livello morale", ha illustrato Brunelli, "spesso si è delle persone resilienti senza rendersene

conto, ma bisogna essere consci dei fatti che ci accadono durante la vita, vivendoli in maniera positiva".

"Mi piego ma non mi spezzo" è acquistabile come ebook su Amazon, ma anche in versione cartacea contattando direttamente l'autrice alla sua pagina facebook Brunelli Sabrina.

"Resilienti dentro e resilienti fuori" è lo slogan di Sabrina, che entro il periodo Natalizio ha in progetto anche di uscire con alcuni prodotti cosmetici, due creme e un docciaschiuma agli estratti di fico d'india, la pianta resiliente per antonomasia.

L'autrice veronese 46enne affronta il tema della

Gruppi familiari "Al-Anon": una speranza per smettere

noscenza varie tematiche per i lettori del nostro mensile. Questo mese diamo spazio al Gruppo Alcolisti Anonimi con una testimonianza su un problema che tocca molte persone anche molto giovani: l'alcolismo.

Ciao a tutti, sono un familiare di una alcolista e frequento i

Gruppi Al-Anon. In gruppo ci si trova per aiutare i familiari degli alcolisti, condividendo le proprie esperienze, incoraggiando i nuovi venuti a comprendere e trovare forza e coraggio per uscire dal tunnel della malattia dell'alcolismo. I familiari vivono nella paura, nell'ansia e a volte anche nella disperazione, cercando di far smettere di bere il loro familiare. Ci si trova a lottare contro un nemico che è invincibile soprattutto nella sfera emotiva, perché crea confusione, sofferenza, rabbia e frustrazione. Ci si abitua a tenersi tutto dentro, ci si isola per la vergogna di avere questo problema in famiglia. Quando arrivai a far parte dei gruppi familiari "Al-Anon" ho compreso che era la

strada che dovevo intraprendere per il "mio recupero". Non mi sono più sentita sola, ho conosciuto persone che mi hanno capita e incoraggiata, e ho intravisto un po' di speranza per il futuro mio e della mia famiglia. Dopo alcuni anni di frequenza in Gruppo, sono veramente grata a tutti gli Amici che ho incontrato ed al programma dei 12 Passi e 12 Tradizioni adottato da Alcolisti Anonimi. Grazie per aver dato spazio alla nostra Associazione per farci conoscere e trasmettere un messaggio di speranza

Un'amica Al Anon

Numero verde Al Anon
800 087 897

Compatibilmente con gli spazi che abbiamo a disposizione, diamo con molto piacere "voce" ad associazioni, enti, che vogliono portare a co-

Ricetta



Versare i capperi in un scolapasta e lasciateli sgocciolare bene, e così pure con le olive. Nel frattempo aprite le confezioni delle sardine ed ad una ad una le aprite, dalla schiena a metà con un coltellino. Togliete quindi con le mani, la lisca centrale. Prendete un piatto da portata e adagiatele una a fianco dell'altra. Prendete i capperi, e dopo averli strizzati bene, cospargeteli sopra le sardine. La stessa operazione va eseguita anche con le olive, spolverate il tutto con del prezzemolo tritato. Prendete quindi una ciotola e metteteci dentro il succo del limone, un filo d'olio e con un frustino mescolate fino ad ottenere una salsina. Con un cucchiaino spargetela sulle sardine e servite.

Antipasto

Sardine con capperi e olive taggiasche

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 confezioni di sardine sott'olio
- 1 vasetto piccolo di capperi
- 1 vasetto d'olive taggiasche snocciolate
- Prezzemolo
- 1 limone • Olio d'oliva

PROCEDIMENTO

Primo

Risotto al basilico

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 porri
- 15 foglie di basilico
- 300 gr di riso Carmaroli
- Brodo vegetale
- Burro • Olio d'oliva
- Grana grattugiato

PROCEDIMENTO

Prendete una pentola per fare il riso, aggiungete una noce di burro, 2 mestoli di brodo vegetale e i porri tritati finemente e fate cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti, fino ad ottenere che i porri si appassiscano per bene. Una volta appassiti, versate il riso e aggiungendo a poco a poco il brodo, cominciate a cuocerlo. Nel frattempo prendete il minipimer con il suo bicchiere e metteteci dentro il basilico, un filo d'olio e 2 cucchiaini di brodo e frullate fino ad ottenere una densa salsa. A metà cottura del riso, aggiungete la salsa e ultimate la cottura. A cottura ultimata, spegnete il fuoco e aggiungete una noce di burro con una spolverata di formaggio grattugiato. Mantecate per bene e poi servite.

Secondo

Filetti di platessa alla crema di basilico

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 filetti di platessa
- 15 foglie di basilico
- Sale • Olio d'oliva

• 1 limone

PROCEDIMENTO

Prendete la bandina del forno e dopo averci messo l'apposita carta da forno, adagiatevi sopra i filetti di platessa, aggiungete un pizzico di sale, un filo d'olio, infornate e lasciate cuocere a 180 gradi per circa 25 minuti. Nel frattempo prendete il minipimer con il suo bicchiere e metteteci dentro il basilico, un filo d'olio e frullate fino ad ottenere una densa salsa. Quando i filetti sono cotti, prendete i piatti e adagiate 2 filetti per ogni piatto, prendete quindi un cucchiaino e cospargete i filetti con la salsa di basilico. Aggiungete una spruzzata di limone. Consiglio: come contorno fate dei pomodorini datterino tagliati a metà con un pizzico di sale e un filo d'olio e cotti al forno, serviti con del pane/bruschetta abbrustolito ai cereali e...

Buon appetito!

Il pittore Luciano Bissoli ritorna con "Paesaggi e Fiori"



Dopo l'ultima mostra personale tenutasi nel 2016,

il pittore Luciano Bissoli ha deciso di ripresentarsi al pubblico con le proprie opere. La passione per la pittura e il desiderio di dedicare un'intera mostra agli artisti prediletti ha portato il pittore bolognese ad esibire nuovamente i propri dipinti: la personale, intitolata "Paesaggi e Fiori" intende ripercorre i movimenti pittorici più amati da Bissoli che propone omaggi ai classici dell'impressionismo, quali Monet e Degas, alle opere dell'artista francese Boucher,

all'arte fiamminga e all'arte romantica italiana. Da tanto tempo l'artista bolognese intendeva cimentarsi con i grandi impressionisti ma forte era il timore di riscontrare delle difficoltà in questa particolare tecnica: come sempre, la passione ha vinto e, studiando i dettagli delle opere amate, Bissoli ha ulteriormente perfezionato le proprie tecniche pittoriche, permettendogli di riprodurre celebri dipinti, quali le "ninfee" di Monet e le "ballerine"

di Degas. La mostra propone anche opere raffiguranti paesaggi "moderno-decorativi", che sono frutto dell'ispirazione personale di Bissoli e, dunque, non costituiscono riproduzioni di opere d'arte antiche. La mostra è stata inaugurata sabato 15 settembre, alle ore 19.30, presso Palazzo Corte Salvi. La personale rimarrà aperta fino a domenica 30, con i seguenti orari: 9.30-12.30 e 15.30-19.00 (giorni festivi); 16.00 - 18.00 (giorni feriali).



La Famiglia Salvagno invita i clienti per una giornata dedicata alla scoperta dell'Olio Extra Vergine d'Oлива

Sabato 27 ottobre 2018

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

Dalle 9.00 alle 16.30
(ogni 30 minuti)

visite guidate
dalla raccolta nell'oliveto
alla lavorazione dei frantoi,
dall'imbottigliamento
alla degustazione dell'olio...
e tante curiosità su questo naturale
"alimento".



SALVAGNO GIOVANNI FRANTOIO PER OLIVE
Contrada Gazzego, 1 - 37142 NESENTE VALPANTENA (VR)
Tel. 045.526046 - Fax 045.528151
www.oliosalvagno.com - info@oliosalvagno.it



LA RANA

Mensile di attualità, cultura ed informazione

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 Madonna s.n.c.

Via Villafontana - VILLAFONTANA (VR)

Impaginazione grafica:

Michela Bertolini

Distribuzione:

Cristofoli Luca - Cell. 338 9218357

Foto:

Claudio Bertolini

Costantino Meo

Concessionaria per la pubblicità:

Bertolini Pubblicità

Collaboratori

Mary Merenda

Dott. ssa Susie Baldi

Il giornale è stato chiuso

il 14 settembre 2018.

VENDO

Vendo Banco da intagliatore, sgorbie da intagliatore e traforo elettrico Colombo Filippetti da 50. Contattare 3317430245

Vendo macchina da cucire elettrica nuova euro 50 zona Cerea telefonare al 3421998714

Vendo terreno fabbricabile in via Donizetti (loc. Caltrane) di 400mq. Telefonare ore pasti allo 045-7101654

Vendo tre lampadari vintage di Bassano a 10 braccia ricurve in metallo verde e laccato dorato a 15 euro l'uno. Tel 045 7100992.

LAVORO

Eseguo taglio erba taglio siepe pulizia giardino ed altri lavori di giardinaggio tel. 3282046253

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

VUOI raccontare la tua storia? Chiama Sergio 339 29 99 733. Video intervista gratis.

Eseguo taglio erba, taglio siepi, pulizie giardino, rivasettura fiori ed altri lavori di giardinaggio. Tel. 3282046253.

COMPRO

Compro casa singola a Bovolone con tre stanze da letto abitabile tel. 3209211248

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



Il 5/9/2018 SAIDA PATUZZO ha festeggiato con le figlie Marisa e Vittorina il suo 96esimo compleanno. Tanti auguri Mamma!

ops

SABATO 13 OTTOBRE 2018
ORE 19,30

Organizzano presso il palazzetto le "MUSE"
via Aldo Moro Bovolone VR

**CENA BENEFICA A FAVORE
DI ARQUATA
E AMATRICE**

Paesi colpiti dal terremoto del 2016

**MENÙ: Risotto all'isolana - Pasta amatriciana - Arista con funghi
acqua e vino - menù bimbi**

musica dal vivo live 60-70 con i gruppi
NEW TIMES - PEGASO - MARBOS
Quota adulti € 20,00 - Bambini dai 5 ai 12 anni € 10,00

Iscrizioni entro il 30 settembre presso:
"LA MAISON" via Aldo Fedeli, 38 San Michele VR
"SUSAN" ROASTED COFFEE via Trieste, 2 Bovolone VR
"CAFFÈ ROMA" via Roma, 50 San Giovanni Lupatoto VR
info: Gianni Budino Veronese 392.9941437

Spazio BIMBIBI



IL MENSILE DI CERA

la rana

PER I VOSTRI ANNUNCI

Il sottoscritto esprime il proprio consenso al trattamento dei dati personali non sensibili che la riguardano, alla comunicazione/diffusione di tali dati ai soggetti terzi con le finalità indicate nella normativa stessa di cui all'art. 10 L. 675/96.

Nome: _____ Cognome: _____

Via: _____ n: _____

Città: _____ CAP: _____

Tel.: _____ N. carta: _____

Per annunci via mail: giornalelarana@yahoo.it

Vi chiedo la pubblicazione gratuita del seguente annuncio. Testo da pubblicare (max 25 parole stampatello - iniziando con l'oggetto).



Casa Cerea

WWW.CASACEREA.IT

Via XXV Aprile 21/a CEREA (VR)
Cell e Contatto Whatsapp 3371105524
Tel 0442 31573
info@casacerea.it



CASALEONE CENTRO – Indipendente

Ampia casa singola su due livelli fuori terra. Composta da due appartamenti di ampia metratura. Con cortile privato, garage per 4 posti auto. Abitabile da subito. Da vedere.

1

euro 108.000,00

www.casacerea.it



CA' DEGLI OPPI CENTRO – Comoda ai servizi e alla Transpolesana

Ampia casa indipendente con ampia zona giorno, taverna con camino, 5 camere da letto, 2 bagni. Ampio giardino recintato di proprietà, garage e cantina. Disponibile da subito. Vetrocamera, tapparelle, zanzariere, inferriate e impianto di riscaldamento in rame.

2

euro 110.000,00

www.casacerea.it



CEREA – Direzione Sanguinetto

Ampia abitazione singola con 3/4 camere da letto, stalla, garage e deposito. Il tutto su lotto di 3500 mq. Disponibile e abitabile da subito.

3

euro 73.000,00

www.casacerea.it



SAN VITO DI CEREA – Guarda il video su www.casacerea.it

Ampio appartamento all'ultimo piano in piccolo cotesto di sei unità. Con ampio soggiorno, cucina abitabile, 2 camere da letto, 2 bagni e lavanderia. Con garage e cantina.

4

euro 67.000,00

www.casacerea.it



CEREA – Ampia casa singola

In tranquilla zona residenziale, comoda al centro, casa singola di ampia metratura. Al piano terra: ampia zona giorno di soggiorno, cucina abitabile con abitabile con camino, bagno e camera matrimoniale; al piano primo due camere da letto matrimoniali e bagno. Cantina al piano interrato. Garage di 55 e ampio giardino di proprietà.

5

euro 95.000,00

www.casacerea.it



VENERA – Vicinanze Cerea

Abitazione d'angolo con ampio cortile di proprietà, garage doppio pavimentato e taverna annessi. Ingresso, soggiorno con camino termoventilato, cucina, 2 bagni di cui uno con vasca idromassaggio, lavanderia. Climatizzata e arredata. Disponibile da subito e pronta per essere abitata.

6

euro 98.000,00

www.casacerea.it



CEREA – Ottimo investimento

Comoda ai servizi e al centro, ampio appartamento bilocale composto da: soggiorno, cucina on balcone e ripostiglio, camera matrimoniale con balcone e bagno con doccia. Soffitta di proprietà, ampia cantina con finestra dove poter ricavare una taverna, garage al piano terra. Disponibile e abitabile da subito. Arredamento a aria condizionata inclusa.

7

euro 38.000,00

www.casacerea.it



CEREA CENTRO – Ottima posizione

Appartamento all'ultimo piano con due ampie camere matrimoniali, soggiorno, cucina abitabile, due terrazze, soffitta/ripostiglio e garage. Libero da subito.

8

euro 80.000,00

www.casacerea.it



TRA CEREA E BOVOLONE – Guarda il video su www.casacerea.it

Comoda ai servizi, ampia casa semindipendenti: appartamento quadrilocale al piano rialzato, garage doppio con centrale termica e taverna con camino al piano seminterrato e appartamento attualmente allo stato grezzo al piano secondo ed ultimo, con accesso indipendente. Ampio giardino esclusivo.

9

euro 119.000,00

www.casacerea.it



CEREA CENTRO – Ampia metratura

In centro, appartamento all'ultimo piano composto da: ingresso, cucina abitabile, salotto, bagno, 2 stanze matrimoniali ed una camera singola/studio. 2 balconi, posto auto e cantina. Impianti autonomi, libero da subito.

10

euro 68.000,00

www.casacerea.it

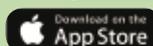


CEREA LOCALITA' CA' BIANCA

Prossima realizzazione di villetta indipendente in classe A. Con possibilità di scelta delle finiture e di personalizzare il progetto.

11

www.casacerea.it



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



Seguici su Facebook "CasaCerea Agenzia Immobiliare"



Casa Cerea

WWW.CASACEREA.IT

Via XXV Aprile 21/a CEREIA (VR)
Cell e Contatto Whatsapp 3371105524
Tel 0442 31573
info@casacerea.it

RESIDENCE “Semplicemente Elegante” In pronta consegna a Bonavicina di San Pietro di Morubio

Residence di nuova costruzione in pronta consegna, situato in tranquilla zona residenziale a Bonavicina, composto da appartamenti di varie metrature, tutti dotati di condizionatore dual split “Aermec”, caldaia nuova “Immergas”, Videocitofono. Disponibili soluzioni con giardino privato piantumato e con impianto di irrigazione o con terrazza. Possibilità di garage doppio o singolo.

www.casacerea.it



Tipologia 1 (2 CAMERE DA LETTO)

Appartamento di: ampia zona giorno open space, 2 camere da letto e bagno. Disponibile al piano rialzato con ampia terrazza con gazebo e giardino piantumato di proprietà completo di impianto di irrigazione e fontanella, oppure al primo o secondo ed ultimo piano con ampio balcone.

da euro 72.300,00



Tipologia 2 (3 CAMERE DA LETTO)

Appartamento con 3 camere da letto, ampia zona giorno open space, bagno. Disponibile al piano rialzato con terrazza e giardino piantumato con impianto di irrigazione e fontanelle, oppure al primo o secondo ed ultimo piano con terrazza.

da euro 77.400,00



Tipologia 3 (1 CAMERA DA LETTO)

Appartamento bilocale con ampia zona giorno, disponibile al piano rialzato con giardino piantumato di proprietà o al primo o secondo ed ultimo piano con ampio balcone.

da euro 48.500,00



Tipologia 4 (2 CAMERE DA LETTO)

Appartamento con soggiorno con angolo cottura, 2 camere da letto, bagno e terrazza.

da euro 49.700,00

12



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



Seguici su Facebook “CasaCerea Agenzia Immobiliare”