L'Altro Giornale

DAL 1986 IL GIORNALE PIÙ DIFFUSO E LETTO DELLA PROVINCIA DI VERONA

ANNO XXXVIII - N.4 - APRILE 2024 - Stampato il 25/03/2024 - Via A.Volta, 14 - 37026 Settimo di Pescantina (VR) - **Tel. 0457152777**

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma1, DCB VERONA Registrazione Tribunale di Verona n° 725 del 13.11.1986.

EDIZIONE VALPOLICELLA 25.000 COPIE

il VERONESE

Quotidiano online di informazione

L'ARGOMENTO.

Il fascino mortale dell'occulto



Le ricerche dell'Associazione italiana degli psicologi e psichiatri cattolici e quelle dell'Associazione Internazionale degli Esorcisti attestano che anche la figura del mezzo milione di italiani che ogni anno si rivolgono a un esorcista è in fase di evoluzione. Emerge inoltre un altro dato che desta qualche perplessità: 20 persone su 100 convinte di essere possedute sono minorenni. In questo preoccupante scenario una realtà si insinua: il fenomeno delle sette. Ad intervenire in merito sono Don Silvio Zonin, referente per i Ministri della Consolazione (esorcisti) di Verona e la psicologa Giuliana Guadagnini.

Pagine 4-5



SAN PIETRO IN CARIANO. Vittoria nazionale per l'Istituto Calabrese – Levi



«E' un sogno che si è avverato»: queste sono le parole con cui il professor Fabio Maria Grigoli ha definito la vittoria riscossa a Salerno dalla squadra First Lego League - CL-RoboCity dell'istituto Calabrese – Levi di San Pietro in Cariano. Sabato 16 e domenica 17 marzo i 17 studenti del team e i loro docenti coach, sono stati protagonisti assoluti della gara nazionale FLL disputata a Salerno, aggiudicandosi il premio 'campione nazionale' con il loro museo virtuale 'A drop of art'. La squadra FLL d'Istituto andrà al World Festival di Houston negli Stati Uniti dal 16 al 20 aprile per affrontare la competizione internazionale. **Pagina 13**

SANT'ANNA D'ALFAEDO. Inaugurato Valpocenter



Anche un'uggiosa giornata di pioggia può indossare i colori della primavera se rallegrata da un felice evento. E' quello che è accaduto la scorsa domenica 10 marzo a Sant'Anna d'Alfaedo, dove, incorniciato dai Monti Lessini, è stato inaugurato Valpocenter, una realtà che ha rilevato la gestione della storica pista di motocross del monte Loffa con l'adiacente area verde e la meravigliosa Baita dei Fiori. Ha preso il via così una nuova avventura.

Pagina 11

italbeton CERCA
MURATORE - ASFALTISTA - IDRAULICO STRADALE
curriculum@finottigroup.it

GRUPPO AUTOTORINO SPA
Concessionaria Ufficiale di Vendita e Assistenza
TOYOTA LEXUS
VERONA OVEST V.le C. Galliano 75 | VERONA SUD Via Messedaglia 2


ASCENSORI PER AUTO E SISTEMI DI PARCHEGGIO
IDEAL PARK®
Via E. Fermi, 9 • Settimo di Pescantina
www.idealpark.it • T. 045 675 0125

ceramiche ZANTEDESCHI www.zantedeschisrl.it


CAMINETTI, STUFE A LEGNA, IN MAIOLICA E A PELLET
NEGRAR - Via Osteria Vecchia 1/A
Tel.: 045 7500190 - zantedeschisrl@libero.it

FERRARI SERRAMENTI
Falegnameria Artigianale


° Serramenti in legno
° Serramenti legno-alluminio
° Porte interne e blindate
° Manutenzione scuri in legno
° DETRAZIONI FISCALI 50%
° Sostituzione serrature porte blindate: doppia mappa-cilindro
° Pronto intervento per aperture porte e riparazioni urgenti
Preventivi e sopralluoghi gratuiti
ESPOSIZIONE: Via Francia, 3 - 37024 Negrar (VR)
Tel: 045 7502266 - 3286599124 - 3474304914
Indirizzo E-mail: ferrariserramenti@yahoo.it

CENTRO ACUSTICO Sentire
APPARECCHI ACUSTICI E SOLUZIONI PERSONALIZZATE PER L'UDITO
Ascolta il mondo con chiarezza, Sentire è il tuo centro acustico per eccellenza
DA NOI PUOI TROVARE:
• Controllo dell'udito gratuito
• Una vasta gamma di dispositivi all'avanguardia
• Convenzione ASL e INAIL per gli aventi diritto
• Prove gratuite anche a domicilio
Ci troviamo ad Arbizzano di Negrar, in via Valpolicella, 52 - Tel. 045 6020761

SONNIDOR il materasso

IL BENESSERE
Novità assoluta!!!
Primo materasso in Italia con certificazione di "DISPOSITIVO MEDICO ANTALGICO"
Detrazione fiscale del 19%
Tel. 045 7702226
Via Lenguin, 32 SAN FLORIANO (VR)
www.sonnidor.it

italcalor FINOTTI GROUP la forza del gruppo
VENDITA
ASSISTENZA
MANUTENZIONE
CALDAIE
ITALCALOR SRL - Via Crivellin, 7/c - 37010 Affi (VR)
Tel: +39 045 7280371 - info@italcalor.it

DAL 21 MARZO AL 1 APRILE 2024

famila superstore

Con noi sei in famiglia.

Buona Pasqua

PREZZI ED ARTICOLI VALIDI FINO AD ESAURIMENTO SCORTE. SALVO ERRORI ED OMISSIONI. LE FOTO HANNO VALORE PURAMENTE ILLUSTRATIVO. LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I PRIMI DUE PEZZI. I SUCCESSIVI SONO A PREZZO PIENO. I PREZZI POSSONO SUBIRE VARIAZIONI NEL CASO DI ERRORI TIPOGRAFICI, RIBASSI O MODIFICHE ALLE LEGGI FISCALI

GRIGLIATA MISTA DI SUINO
all'etto



PREZZO SPECIALE

€ 0,85

AIA BON ROLL CLASSICO / SPINACI / SPECK
750 g
al kg € 8,07 / 7,32



DA € 10,98 -50%

€ 5,49

BRIE FRANCESE
all'etto



DA € 1,29 -23%

€ 0,99

GIOVANNI RANA SFOGLIAVELO RIPIENI ASSORTITI
250 g
al kg € 7,96



DA € 3,59 -44%

€ 1,99

LABEYRIE IL SELVAGGIO SALMONE AFFUMICATO MSC, GUSTO NATURALE
75 g
al kg € 66,53



DA € 6,79 -26%

€ 4,99

OROGEL GUSTO RICCO SPINACI SAPORITI SURGELATI
450 g
al kg € 4,42



DA € 2,99 -33%

€ 1,99

AIA PASTAGIALLA 10 UOVA FRESCHE MEDIE
al kg € 4,05



€ 2,35

CHIARLI SPUMANTE CHARDONNAY BRUT BLANC DE BLANCS
750 ml
al l € 3,99



DA € 3,90 -23%

€ 2,99

PERUGINA UOVO DI CIOCCOLATO AL LATTE FINISSIMO / FONDENTE LUISA CON 3 CIOCCOLATINI
245 g
al kg € 28,16



DA € 7,90 -12%

€ 6,90

SCOPRI TUTTE LE NOSTRE OFFERTE

famila superstore NEGRAR (VR) Via Saga - Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)
VERONA Via Cà di Cozzi (zona Saval)

famila COSTERMANO (VR) - SAN PIETRO IN CARIANO (VR)

registrati su www.famila.it per ricevere le promozioni / seguici su: famila NORD

DA FUMANE. BOTTA E RISPOSTA

Le minoranze del consiglio comunale di Fumane, rappresentate da Riccardo Anoardo ed Elisa Ferrarini, ritengono che vadano precisate alcune importanti rettifiche all'intervista pubblicata sul numero di febbraio de L'Altro Giornale, in cui il sindaco di Fumane, Daniele Zivelonghi, parla di ambulatori medici, nuovo asilo nido, rotatoria. Viene scritto: "Abbiamo realizzato progetti cruciali per il benessere di tutti, dai nuovi ambulatori medici e parcheggio dedicato,..."; come tutti i cittadini e le cittadine sanno, il parcheggio era già presente. Addirittura, come segnalato in due diverse interrogazioni consiliari, questo parcheggio (appena sufficiente nel servire medici, biblioteca e centro civico), con la realizzazione del nuovo asilo nido perderà dei posti auto (dai 23 attuali, a 10). Non solo, sarà anche condiviso con educatori e genitori che accompagnano i bambini all'asilo. I lavori per quest'ultimo inoltre sono stati consegnati in autunno e poi sospesi dopo solo dieci giorni a causa delle condizioni meteorologiche avverse. A Marzo, nonostante il meteo lo abbia ampiamente consentito, non solo i lavori non sono ancora iniziati, ma addirittura non c'è alcun cartello che segnali il cantiere. Oltre a problemi di carattere tecnico (le dimensioni del verde destinato al nuovo asilo nido sono insufficienti per una struttura moderna situata in una zona rurale), segnaliamo che il progetto esecutivo non solo non è ancora stato pubblicato sul sito del comune, ma non è nemmeno stato messo a disposizione dei consiglieri comunali, che lo chiedono da mesi. Viene citata la realizzazione della rotatoria su via Ponte Vaio: questa doveva essere pronta prima nell'estate del 2023, poi successivamente alla vendemmia. A oggi è ancora incompleta, priva di segnalazione orizzontale, creando evidenti problematiche di sicurezza. Il costo dell'opera nel contempo è lievitato dai 300 mila euro iniziali, a 400 mila euro attuali. Inoltre esprimiamo la preoccupazione per l'imminente approvazione del Piano degli Interventi. Infatti un punto in discussione riguarda le cave di Gorgusello, i cui capannoni, oggetto di contenziosi da anni, verranno di fatto 'sanati'. Tra gli altri punti ci sono poi interventi che, in contrasto al principio della riduzione di consumo di suolo, incrementeranno e giustificheranno altro cemento al limite della speculazione.

Elisa Ferrarini
e Riccardo Anoardo

Alle minoranze è stato garantito il più ampio accesso agli atti possibile ed è stato sempre risposto, anche in più occasioni ai quesiti di cui sopra. Riporto anche qui le risposte. Per quanto riguarda l'asilo nido il progetto è strategico perché l'asilo nido attuale ha gravi problematiche legate alla conformità dell'immobile all'uso che ne stiamo facendo, non è antisismico ed è energivoro. Si è ottenuto un finanziamento a fondo perduto di 1.045.000,00 Euro e siamo fra il 5% dei comuni sotto i 5 mila abitanti che sono stati in grado di sfruttare il PNRR. I posti auto sono stati valutati dagli urbanisti e sono stati considerati adeguati all'uso che se ne farà sia con la realizzazione del nuovo parcheggio su Viale Verona sia con la razionalizzazione dei posti auto di Via Carcirago, senza contare l'imminente realizzazione di 22 nuovi posti auto pubblici sulla vicina Via Giare. Oltretutto è stata studiata e rappresentata una non contemporaneità dell'uso dei parcheggi per le singole esigenze. Il progetto esecutivo è pubblico ed è stato usato per fare la gara di affidamento dei lavori già espletata da Invitalia. Il progetto esecutivo segue il preliminare, che è stato presentato tutti i giovedì di luglio del 2023, e poi il definitivo, che è stato presentato dal responsabile dell'area tecnica alle minoranze, con i loro tecnici, in una riunione pubblica a seguito della conferenza dei servizi che dava il nulla osta per i lavori. Spiace dover constatare che le minoranze non conoscono la situazione urbanistica del capoluogo: l'asilo verrà realizzato in zona F servizi già impermeabilizzata e non, come riferito, in zona rurale! Per quanto riguarda il polo estrattivo di Gorgusello, l'odierna amministrazione ha finalmente regolarizzato l'ultimo dei 3 poli estrattivi della pietra di Prun che era rimasto da disciplinare (gli atri 2 sono regolarizzati a Sant'Anna d'Alfaedo ed a Negrar di Valpolicella). Si è perseguita la tutela dell'ambiente e la non secondaria salvaguardia del lavoro di montagna, che in quella zona è caratterizzato dalla lavorazione della pietra almeno da 6 secoli. Non c'è alcuna sanatoria perché il Tribunale di Verona ha stabilito nel 2019 che non c'è alcun abuso. L'iter che l'amministrazione ha dettato per i capannoni è concordata con la Regione Veneto. Si comprende che la campagna elettorale sia iniziata ma i fatti vanno riportati onestamente, anche in campagna elettorale.

Il sindaco
Daniele Zivelonghi

L'altra faccia della medaglia...

a cura di Marco Bertagnin

LA RUSSIA È UN REBUS



Le elezioni in Russia sono un evento particolare. Tanto per cominciare, vince da circa trent'anni Vladimir Putin. Vladimir è sulla buona strada per battere Amintore Fanfani e, soprattutto, Pierferdi Casini nel record di presenza in politica. Forse ce la farà. L'ovvia differenza sta nel fatto che in Russia la democrazia esiste soltanto nei libri; i russi non ci sono avvezzi, per cui il 90% circa di loro vota Putin, l'usato sicuro. Diciamolo sinceramente, Vladimir è diventato uno di famiglia. Lo abbiamo visto crescere ed invecchiare. Da ragazzotto del KGB, paffutello e un po' impedito, a capo dei capi, cattivissimo e deciso. La Russia è un pianeta misterioso di cui gli esperti dicono di non fidarsi. Dei Russi noi conosciamo soltanto stereotipi, cenni storici molto superficiali e la spacconeria dei miliardari. La Russia l'abbiamo vista nelle mani degli Zar, di Stalin e di Putin. Sicuramente questo schema è semplice, a differenza del nostro dove in un pomeriggio cambiano tre governi e sei presidenti del consiglio. Ma non importa, sic transit. Vladimir è un mito. Manda a crepare come topi schiere di poveracci presi fuori Mosca, minaccia la guerra nucleare ed avvelena gli avversari con la stessa disinvoltura e con la stessa espressione facciale di quando accarezza il suo cane o assiste ad un concerto di Rachmaninov al Bolshoi. Così, da dilettante, penso che Vladimir sia però un genio sotto due aspetti. Il primo è quello di essere un profondo conoscitore della psicologia umana, altrimenti non sarebbe ancora lì. Ed il secondo, che si accompagna strettamente al primo, è la sua ferocia. Comunque, non gliela facciamo, Putin è fatto così e così ce lo terremo. Mi resta una curiosità: chi avranno votato gli elettori Eschimesi della tundra remota che sono andati al seggio con la slitta trainata dalle renne a -40 gradi, vestiti di pelli? Aveva ragione Churchill col suo noto aforisma: la Russia è un rebus avvolto in un mistero che sta dentro ad un enigma.

CERCASI SIGNORA REFERENZIATA

disponibile per accudire donna anziana autosufficiente residente in zona Montorio. Si richiede disponibilità dal lunedì al venerdì al mattino dalle ore 9.00 alle 13.00 per compagnia, accompagnamento nelle uscite, aiuto nella cura personale, pulizia domestiche e, in caso di necessità, preparazione pasti.

Contattare Stefano
3491989198

ASFALTO INSANGUINATO

Spett.le redazione,
scrivo questa lettera da volontaria dell'Ente Croce Verde. Abito col mio compagno (volontario anche lui), in Via Trento a Pescantina, via che si interseca sulla statale SS12, che da Verona verte verso Trento. Ho assistito all'ennesima domenica di asfalto mortale. Anche oggi è morto un motociclista, anche oggi, col mio compagno, ci siamo recati in soccorso, trovandoci di fronte alla solita scena: un altro morto! La presente è per chiedere aiuto! Lo svincolo è estremamente pericoloso. E' stata recentemente disegnata doppia striscia continua, per non permettere a chi sbuca dalla tangenziale, la svolta in via Trento e per non permettere a chi sbuca da Via Trento di immettersi in senso opposto: tutto invano. Nessuno rispetta la segnaletica.
Ci dev'essere una soluzione per evitare altre morti: chiedo a chi di dovere di fissare delle telecamere e di poter mettere degli spartitraffico decentemente segnalati. Da volontaria, posso affermare che a certe scene di morte non ci si abitua mai. La vita è troppo preziosa e va preservata sempre!

Alessia Vinco

APBI
ASSOCIAZIONE
PROPRIETARI DI
BENI IMMOBILI

Servizi per la locazione e la compravendita.
Servizi prestazioni tecniche e lavori straordinari.
Rapporti con le amministrazioni condominiali.
Servizi di gestione immobili e servizi fiscali.
Protezione acquisto/vendita.

Per adesioni scrivere: apbi@aldegheri.eu

iperottica

Acquistando 3 confezioni di lenti a contatto ALCON la quarta è in OMAGGIO

Alcon

Via Casette, 2
37024 **SANTA MARIA DI NEGRAR**
+39 **045 2094700**
negrar@iperotticapdm.it



Ascolta il mondo con chiarezza
SENTIRE
Il tuo centro acustico di eccellenza

Scopri la gioia di ascoltare ogni sfumatura della vita con **Sentire**, il tuo partner affidabile per soluzioni acustiche di alta qualità. Presso il nostro centro, offriamo un'esperienza acustica su misura che cambierà il modo in cui vivi e interagisci con il mondo.

- Controllo dell'udito gratuito
- Una vasta gamma di dispositivi all'avanguardia
- Convenzione con il SSN e INAIL
- Prove gratuite anche a domicilio



Ci trovi in **Via Valpolicella, 52 - Arbizzano - Tel. 045 6020761**
Dal lunedì al venerdì 9.00 - 12.30 e 15.30 - 19.00
www.apparecchiacusticisentire.it

Centro Acustico Sentire
Apparecchi Acustici
e soluzioni personalizzate per l'udito

IL TEMA. Italiani ed esorcismo: affrontiamo l'argomento con Don Silvio Zonin, referente per i Ministri della Consolazione

La seduzione del 'male oscuro'

Le ricerche dell'Associazione italiana degli psicologi e psichiatri cattolici e quelle dell'Associazione Internazionale Esorcisti (approvata dalla Santa Sede) attestano che anche la figura del mezzo milione di italiani che ogni anno si rivolgono a un esorcista è in fase di evoluzione. Una volta sembrava circoscritta ad ambienti poveri e rurali e ancora oggi, per il 65%, si tratta di persone do livello culturale medio-basso, provenienti dal centro-sud. Ma c'è quel 35% che preoccupa e che viene valutato oggi in modo differente, anche con meno vergogna da chi si rivolge a un sacerdote, dopo aver tentato inutilmente le strade della psichiatria. Emerge inoltre un altro dato che desta qualche perplessità: 20 persone su 100 convinte di essere possedute sono minorenni. In questo preoccupante scenario una realtà si insinua: il fenomeno delle sette. Il pensiero non può non andare ai tragici recenti fatti di Altavilla Milicia che hanno scosso l'Italia. A tal proposito nelle scorse settimane l'Associazione Internazionale degli Esorcisti è intervenuta con alcune considerazioni sulla natura dell'esorcismo nella Chiesa cattolica che nulla ha a che vedere con pratiche magico-rituali dagli esiti violenti: 'L'esorcismo è fatto in nome e per l'autorità della Chiesa cattolica, da ministri deputati dalla Chiesa cattolica e secondo i riti stabiliti da essa. Per celebrare un esorcismo si richiede un ministro idoneo, cioè un sacerdote incaricato dal proprio Vescovo, l'osservanza dei riti liturgici approvati dalla Chiesa, l'intenzione di fare ciò che fa la Chiesa […] Preoccupa l'aumento crescente di 'offerte di esorcismo' da parte di sedicenti esorcisti, che spesso si servono del web e dei social non solo per reclamizzare la loro 'professione', ma per esercitarla 'a distanza' oltre che di persona. In tutti questi casi si sappia con certezza e senza eccezioni di avere a che fare con persone non autorizzate, false e truffatrici, che sfruttano il dolore e la credulità della gente, approfittandosi dell'ignoranza religiosa e della superficialità di cui, purtroppo, molti oggi sono vittime'.

Servizi di
Silvia Accordini



Ad intervenire in merito all'argomento è la dottoressa Giuliana Guadagnini.

«Le sette – afferma la Psicologa e Psicoterapeuta - sono comunità, in apparenza accoglienti, che nella realtà sfruttano la fragilità sociale e psicologica delle persone per ridurle in una sorta di schiavitù. Secondo i dati, in Italia le sette sono oltre 500 mentre gli italiani coinvolti sarebbero 2 milioni con una predominanza (il 35%) di giovani under 35. Si sono diffuse principalmente nei periodi di crisi, come quella economica del 2008 e durante la pandemia di Covid del 2020-21. I social poi che non vanno di certo sottovalutati sono un mezzo di adescamento facile e un luogo dove gli adolescenti si ritrovano e si rifugiano quindi uno spazio dove presentarsi e attirare persone è alla portata di tutti».

Il male, l'oscuro è qualcosa che tipicamente sembra sedurre i giovani…

«Spesso la possessione si manifesta dopo la partecipazione a messe nere, sedute spiritiche, affiliazione a sette sataniche o gruppi di occultisti. Alcuni ragazzi vi partecipano per curiosità, poi si ritrovano all'interno di situazioni reali che neanche immaginavano. È fra credenza e suggestione che si profilano casi per odio, gelosia o invidia o curiosità e divertimento che restano vittime di riti. Il ricorso alla magia per scoprire il futuro o per ingraziarsi gli dei o gli spiriti o comunque le forze occulte e potenti che governano il mondo è una pratica antica e nota».

Ma perché ancora oggi, in un tempo dove molte superstizioni sono state superate e lo sviluppo scientifico ha portato a nuove conoscenze e dimostrato la non veridicità della possibilità di predire il futuro, molte persone si rivolgono a questi rituali? Perché le persone hanno bisogno di questo?

«Penso che alla base vi sia una paura del confronto con la realtà e dunque ci si affida ad un mondo dove le risposte sono vaghe, in genere positive e gratificanti, così non rischia la frustrazione e nemmeno la sconfitta. Troppe volte abbiamo paura delle risposte concrete e magari per esame di realtà avverse alle nostre speranze. In psicologia potremmo chiamarlo 'l'inganno della soluzione facile', la superstizione, l'illusione di poter modificare il corso della propria vita senza mettersi in gioco in prima persona, ma affidando unicamente a un'entità esterna le proprie sorti. Ovviamente va detto che il problema o il desiderio, qualsiasi esso sia, è destinato così non solo a non essere risolto, ma ad aggravarsi. Infatti si correrà semplicemente il rischio di rinviare i tentativi di soluzione più seri, oltre che magari di indebitarsi economicamente o di rimanere invischiati in gruppi o con persone a cui non importa nulla di noi. Tra la crisi religiosa e molta solitudine troviamo le persone a ricercare riferimenti - perché tali vengono visti - che appaiono non impegnativi e a chiedere aldilà cosa accadrà nella vita perché in questa crisi di valori globale spesso non si sa dove si sta andando, specie se non si crede davvero in niente».

E per i ragazzi in particolare, oltre alle richieste e ai desideri, c'è la volontà di trasgredire.

«Senza dubbio. Volontà che viene purtroppo ben veicolata in alcuni rituali. Voglia di emozioni forti, di sballo, di adrenalina, spingono molti ad avventurarsi per strade anche via web e ad aderire a qualche setta. In Italia per i malcapitati o per quanti hanno dubbi esiste un numero verde nazionale 'Antisette', lo 800228866. Un servizio che nasce nel 2002 per arginare il dilagante fenomeno delle sette occulte, che creano vittime e nuove forme di schiavitù nella nostra società, anche vittime innocenti e trasversali come purtroppo abbiamo visto nei recenti fatti di cronaca».



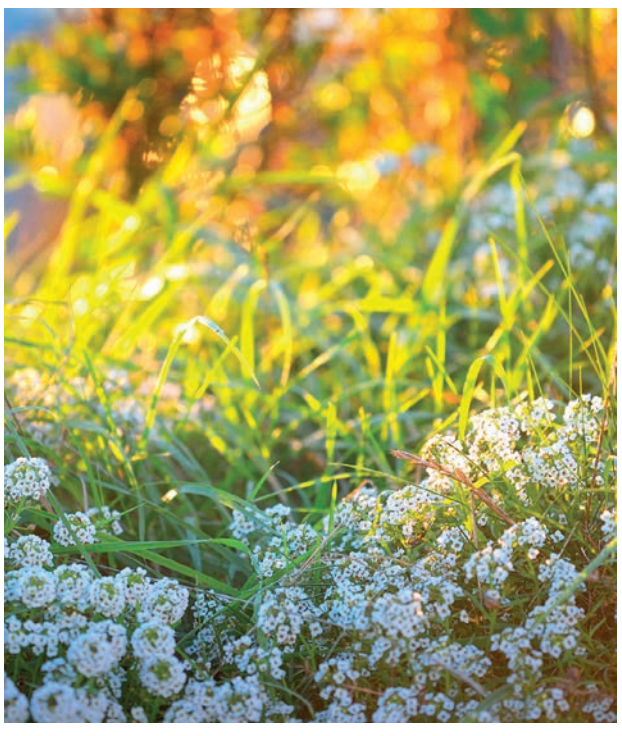
Giuliana Guadagnini

GEOFIN S.P.A. PUNTA ALLA BIODIVERSITÀ

La biodiversità funzionale si compone di tutti quegli adattamenti e interazioni tra le molteplici forme di vita che popolano il nostro pianeta: maggiore è la diversità di un ecosistema, maggiore sarà la sua capacità di recupero da disturbi, perturbazioni e cambiamenti ambientali. In questo contesto emergono strategie innovative per la conservazione della biodiversità: in ambito agricolo ad esempio, preservare gli insetti utili risulta cruciale per la buona riuscita del controllo biologico. L'utilizzo di 'banker plants' e di 'isole fiorite' può rappresentare una svolta: le banker plants sono piante ospiti che vengono introdotte negli ambienti agricoli per fornire habitat e nutrimento agli insetti ausiliari, siano essi predatori o parassitoidi, in modo da garantirgli la sopravvivenza anche in periodi sfavorevoli; le isole fiorite invece sono aree appositamente progettate e gestite per fornire una varietà di fiori che attraggono e sostengono gli insetti utili, contribuendo a creare corridoi ecologici vitali per il loro sviluppo e diffusione. Mettere in pratica queste strategie richiede particolare attenzione nell'utilizzo di prodotti fitosanitari, le piante ospiti infatti vanno protette dai trattamenti e i prodotti utilizzati devono possibilmente essere compatibili con gli insetti utili. Geofin si impegna a fornire queste soluzioni eco-sostenibili in particolare per le colture in serra come pomodoro, peperone, lattuga, cetriolo, melone e molte altre ancora. Tramite l'implementazione di oasi di biodiversità creiamo un ambiente equilibrato e favorevole agli insetti benefici e impollinatori, promuovendo la biodiversità locale e riducendo al minimo l'utilizzo di fitofarmaci.

Integrare queste tecniche nella gestione del territorio è essenziale e in un mondo in rapido cambiamento investire nella conservazione degli equilibri ecologici è un imperativo morale e una garanzia per il futuro delle generazioni a venire.

Federico Lanza
Tecnico commerciale
di Geofin S.P.A.



geofin

Prodotti e sistemi per l'agricoltura del futuro

di Verona e con la psicologa Giuliana Guadagnini. Riportiamo inoltre una nota dell'Associazione Internazionale Esorcisti

e il triste fenomeno delle sette

Affrontiamo l'argomento con Don Silvio Zonin, referente per i Ministri della Consolazione (esorcisti) di Verona

Don Zonin, sacerdote della diocesi di Verona dal 1974, attualmente parroco, è stato docente per 30 anni di Teologia liturgica presso l'Istituto superiore di Scienze religiose San Pietro Martire. Da anni è impegnato in gruppi e movimenti ecclesiali di evangelizzazione e rinnovamento spirituale. Collabora in alcune trasmissioni radiofoniche. Per mandato del Vescovo esercita il 'ministero della consolazione' a servizio dei fedeli 'spiritualmente angustiati ed oppressi'.

Don Silvio, partiamo da una delle sue numerose esperienze. Qual è un 'caso' che l'ha particolarmente coinvolta?

«Nell'estate 2018 mi arrivò una ragazza dall'ex Jugoslavia. Il caso mi era stato raccomandato da amici degli amici, ed era sicuramente 'problematico', visto che due psichiatri ne assicuravano l'assoluta normalità, con tanto di documentazione. Mi sembrava una questione troppo lontana e troppo difficile. Dopo un po' di tira e molla dissi di sì, sperando ardentemente nell'aiuto di Dio e chiesi a qualche amico esorcista e a dei laici di vederla con me insieme agli accompagnatori dell'interessata. La ragazza scese dal pulmino già in trance, da 20 chilometri. Giovanissima, magra come una indossatrice, fu trasportata di peso in chiesa. Abbiamo chiuso le porte e, dopo aver pregato insieme, abbiamo attaccato. Ininterrottamente, per oltre quattro ore. Alla fine venne riportata sul pulmino, nelle stesse condizioni dell'arrivo. Grazie a un'interprete abbiamo raccolto qualche dato. Aveva 23 anni e si era consegnata al 'mister del piano di sotto' intorno ai 13/14 anni – così, almeno, aveva raccontato; proveniva da località devastate dalla guerra, aveva grossi problemi con i genitori e forse era stata abusata da ragazzina. La situazione mi sembrava piuttosto ingarbugliata. Dopo circa un mese abbiamo ripetuto l'incontro, meglio organizzati. Poi un terzo e un quarto. Ancora con altri esorcisti, turnati, l'ausilio di laici e un gruppetto di preghiera in chiesa. La terza volta notammo qualche miglioramento: la ragazza cominciava ad avere dei momenti di 'stato vigile'».

E poi come si è evoluto questo caso?

«La quarta volta, dopo cinque mesi dal primo impatto e circa 25 ore di esorcismi, sono riuscito a vedere in faccia la nostra amica, sveglia e normale. Mi ha guardato e mi è parsa tranquilla e sorridente. Il nostro intervento era supportato da un'équipe operativa non soltanto qui in Italia, ma stabilmente, in Croazia, con incontri settimanali del gruppo di preghiera e di vita cristiana che l'aveva pescata dall'abisso. Senza questo, sono convinto che i nostri estenuanti esorcismi sarebbero stati un buco nell'acqua, anche se acqua santa. Aumentavano intanto i tasselli della vita della ragazza. Finchè lei stessa, sei/sette mesi dopo il nostro primo incontro, mi mandò un SMS chiedendomi se accettavo che mi raccontasse la sua storia. L'ho consegnata ad un libro (Discesa agli inferi. Esperienze di un esorcista, Sugarco, 2020); semplicemente per non dimenticare dove può arrivare la miseria e la follia umana e la misericordia di Dio. Ecco l'incipit: "Quando avevo 14 anni ho fatto la prima dedicazione della mia vita, cioè ho consegnato la mia vita a Lucifero. L'ho fatto con la mia libera volontà, senza essere forzata, senza compulsione. Dopo però, non mi è stato più possibile farla senza coercizione, cioè ero come indotta e spinta a fare questa dedicazione. L'ho fatta secondo un rito che ho trovato in internet in una pagina web satanista. In quella occasione ho promesso di sigillare la dedicazione in suo onore col sangue, facendo un tatuaggio, un segno ben visibile; ho tatuato nella mia mano destra una lettera [...] (era la sigla dell'amica 'testimone' della sua dedicazione). Nello stesso tempo, questa dedicazione comportava un aspetto sessuale".



Perchè la ragazza aveva fatto questo?

«Me lo ha detto lei stessa: "Ero ignorata, senza alcun valore, invisibile". Un vuoto esistenziale, una voragine affettiva senza fondo, un'inconsistenza pressoché totale, una rabbia folle. A 13 anni cambia città. Ma a scuola e fuori scuola subisce ulteriori abusi, umiliazioni e rifiuti. Visto che non valeva e non aveva niente da nessuno, si è rivolta al demonio, pensando di avere delle possibilità di successo. Pensando di trovare nel satanismo l'accoglienza di cui aveva un bisogno lancinante. Il cristianesimo, la chiesa? Zero! Non dimentichiamo che alle spalle ci sono 50 anni di ateismo militante, a cui va aggiunta la guerra dei Balcani degli anni '90 con devastazioni immani. Dulcis in fundo: una famiglia inconsistente dal punto di vista affettivo e valoriale. Anzi, lei stessa scrive: "quando avevo circa 11 anni, mio padre mi ha introdotto nell'occultismo e nella New Age, attraverso la musica. E così sono entrata nel satanismo; la mia era una ribellione a quello che vivevo, ma in una direzione sbagliata"».

Questa storia può essere simile a tante altre storie di giovani…

«In questa ragazza ho trovato concentrato lo status degli ado-giovani di oggi: nessuno li ascolta, la famiglia è inconsistente, gli argini educativi sono inesistenti; gli adulti 'significativi' sono magari i giovanotti degli anni 70/80 cresciuti a 'sesso, droga e rock end roll'; la valorialità è ridotta e la religiosità azzerata. Ma il terreno privilegiato che favorisce l'approccio al satanismo negli adolescenti è l'immaginario. L'adolescenza è il periodo in cui il cervello risistema i contenuti interiorizzati nell'infanzia e l'immaginario è l'elaborazione mentale, emotiva e affettiva della visione e comprensione del mondo; elaborazione in grado di orientare scelte e decisioni di vita. È qui che troviamo 'il diavolo'. L'immaginario degli adolescenti è costituito dall'illusione di poter fare ciò che si vuole, senza limiti e senza controlli, fino a comportamenti estremi con ricadute disastrose: dipendenze, autolesionismo, psichiatrizzazione, suicidio. In un esorcismo su una ragazza ventenne, il diavolo disse 'basta dargli quello che vogliono e loro sono miei!'».

E un altro aspetto inquietante: il male-satana sembra non far più paura ai giovani. E' così?

«E' così, anzi, è colui che può risolvere i problemi e con cui si possono fare dei patti, magari pensando di fregarlo, senza valutare che ci sarà un prezzo da pagare: 'Se si può, perchè no? Visto che funziona!'. Ormai la strada è aperta non tanto alla 'possessione' diabolica, ma ad una vera e propria 'adesione' diabolica, volutamente cercata. A questo strapotere dell'immaginario in cui si infiltra il maligno come sorgente di ogni potere, vanno aggiunti altri ingredienti: il relativismo come dogma assoluto, accanto al quale impera l'individualismo e il pragmatismo: ciò che conta è raggiungere lo scopo, quello offerto dalla logica del mondo: soldi sesso successo. E se questo milieu culturale si incontra con un'identità incerta, la fragilità emotiva e il ricorso troppo veloce ai farmaci anziché al dialogo sereno e accogliente; se aggiungiamo la povertà relazionale, sostituita da auricolare perpetuo, o incollandosi a internet, per ore; se la presenza genitoriale è ansiosa e iperprotettiva... allora il biberon infantile viene sostituito con altri, più adatti, assolutamente accessibili e drammaticamente devastanti».



Don Silvio Zonin

GALLI immobiliare Galli Geom. Riccardo

NEGRAR: in posizione molto silenziosa e comodissima ai servizi, primo piano, **ampio appartamento di 130 mq.**. L'immobile essendo già provvisto di **2 ingressi indipendenti** sul vano scale, può facilmente essere suddiviso in **2 unità abitative** per eventuali locazioni o essere utilizzato come **abitazione/ufficio**. Doppia esposizione solare, balcone, terrazza panoramica, garage. Classe "E". **€. 235.000**.

PEDEMONTE: **intera bifamiliare** costituita da **2 appartamenti sovrastanti**, ciascuno di 140 mq. Ampio piano scantinato con alcuni locali di servizio e due autorimesse singole, oltre ad un magazzino/garage di 140 mq.. **Giardino pianeggiante piantumato di 800 mq.** ca. Possibilità di ricavare più unità abitative. **€. 528.000**.

NEGRAR: a pochi minuti dal centro paese, panoramico appartamento composto da soggiorno, cucina, **3 camere** da letto, **2 bagni finestrati**, 2 balconi. Ampia cantina collegata al garage. **Splendida vista sui vigneti**. Classe "E". **€. 195.000**.

ARBIZZANO: in pregevole **ristrutturazione di un immobile storico**, appartamento al secondo ed **ultimo piano con ascensore**. L'unità è composta da soggiorno con zona cucina, ampia camera matrimoniale di ca. 18 mq., camera singola e bagno finestrato. Parquet nel soggiorno e nelle camere; tetto con struttura a vista in legno e tavelle di cotto. **Altezze interne fino a 4.00 m. Riscaldamento a pavimento.** Raffrescamento nella zona giorno e zona notte con pompa di calore. Al piano interrato comodo **garage doppio** in larghezza e cantina. **€. 345.000**.

SAN VITO DI NEGRAR: in magnifica posizione, **appartamento al piano terra** composto da soggiorno con angolo cottura, camera matrimoniale e camera singola entrambe con panorama fronte vigneto, bagno finestrato e ripostiglio. **Giardino angolare di proprietà** con zona **orto** adiacente. **Riscaldamento a pavimento**, climatizzato, **isolamento a cappotto**, impianto di irrigazione e zanzariere. Contesto di poche unità di recente costruzione. Ampio garage e cantina. **Classe "B"**. **€. 245.000**.

www.immobiliaregalli.it

045 60.20.486

Via Casette, 31/A - S. MARIA DI NEGRAR



INFORTUNI E SICUREZZA. Presentati i risultati della ricerca condotta da Fondazione Corazin - Centro Studi Cisl Veneto

Il volto peggiore del lavoro

Servizi di
Silvia Accordini

Sono stati presentati a Mestre lo scorso 12 marzo i risultati della ricerca 'La salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro in Veneto' condotta da Fondazione Corazzin - centro studi di Cisl Veneto. La ricerca parte dai dati regionali sugli infortuni e le malattie professionali e indaga anche fasce di età, nazionalità, settori e territori più colpiti. Un dato spicca in particolare: 3,15 lavoratori e lavoratrici ogni 100 hanno denunciato nel 2023 infortuni subiti nei luoghi di lavoro. Un dato in lieve calo rispetto all'anno precedente, ma i numeri continuano a restare davvero allarmanti, ancor più se guardati alla luce di un trend che nell'ultimo decennio rimane purtroppo sempre costante. Gli infortuni con esito mortale contano nello specifico una maggiore incidenza tra gli occupati stranieri rispetto a quelli italiani; vedono più colpiti la fascia di età dai 55 ai 64 anni, per lo più uomini, e i settori costruzioni, trasporto, agricoltura e manifatturiero; tra i territori più critici il Veronese e il Veneziano. E ancora, a fronte di un incidente con esito mortale riconosciuto quasi altri due infortuni hanno causato medie o gravi menomazioni con impatto irreversibile sulle persone. «L'analisi dei dati, che fa emergere un lento e progressivo



calo degli infortuni in relazione al numero di occupati, ci fa capire che l'impegno messo in campo dal sindacato nei posti di lavoro può dare risultati importanti – ha spiegato Gianfranco Refosco, segretario generale di Cisl Veneto –. Pure l'aumento delle denunce di malattie professionali testimonia oltre a un aumento dei rischi, crediamo, una crescita di consapevolezza di chi lavora, maturata anche con l'azione informativa del sindacato. Ma resta in termini assoluti alto il numero di infortuni denunciati, che rischia di 'cristallizzare' la situazione, e non si è ancora riusciti a ridurre in misura significativa gli infortuni gravi e mortali. Ciò significa che quanto fatto finora non è bastato. È il momento di cambiare passo in modo deciso, come si continua a chiedere con forza, per imprimere una reale e incisiva inversione di rotta che ancora non si vede. Emergono con evidenza alcune aree di maggiore criticità e insieme si intravvedono gli spazi possibili di azione: a partire dalla formazione, senz'altro da potenziare rispetto a specifiche fasce di età, precisi settori e ai lavoratori stranieri, dall'importanza della vigilanza e dallo spazio di partecipazione e codecisione dei rappresentanti dei lavoratori nell'organizzazione del lavoro».

Alcuni dati

- Nel 2023 sono stati 69.643 gli infortuni denunciati in Veneto, di cui 58.214 accaduti in occasione di lavoro. Il primo dato registra un calo del 17,67% rispetto al 2022 (sebbene la diminuzione sia solo del 3,31% se si escludono gli "infortuni Covid"), evidenziando come il valore rimanga attestato piuttosto stabilmente intorno ai 70mila casi se si osserva il trend dell'intero ultimo decennio (ad eccezione dell'anomalo calo del periodo pandemico spiegabile con le varie chiusure e restrizioni attività).

- Anche l'andamento dell'incidenza degli infortuni rispetto agli occupati tende a calare, ma pure in tal caso lo fa di poco, passando da 3,79% nel 2013 al 3,15% del 2023. Simili riflessioni nascono guardando gli infortuni con esito mortale: se escludiamo quelli in itinere, sono stati 72 nel 2023 con una contrazione del 12,2% rispetto al 2022 (82 casi), ma anche qui allargare lo sguardo all'ultimo decennio ci rivela che, tolti i casi per Covid, la media si aggira intorno alle 80 vittime annue, pur all'interno di un trend con piccole oscillazioni annuali.

- Rispetto ai territori è Verona la provincia più colpita da infortuni nel 2023 (14.132), seguita da Vicenza (13.457) e Padova (13.200); mentre riguardo gli infortuni con esito mortale nello specifico, Verona rimane sempre al primo posto (32 casi), poi Venezia (20) e Treviso (17).

- È più soggetta a infortunio la fascia di età 45-54 anni che subisce ben il 23,14% del totale infortuni, seguita dagli under 25 (21,73%) e 25-34 anni (18,47%). Per gli infortuni mortali invece è la fascia tra i 55-64 anni a registrare il maggior numero di denunce pesando per il 36,63% sui totali, seguita dai 45-54enni (21,78%) e dai 35-44enni (14,85%). Gli infortuni denunciati, anche con esito mortale, accadano per la maggior parte a lavoratori uomini.

- Nel 2023 le denunce di infortuni da parte di lavoratori stranieri sono state il 26,19% del totale, a fronte del 22,52% dell'anno prima, mentre gli infortuni mortali denunciati costituiscono ben il 31,68%, attestandosi a 32 vittime nel 2023: numero che registra un rilevante aumento del 6,67% rispetto all'anno precedente, a fronte del calo del 30,3% per i lavoratori italiani.

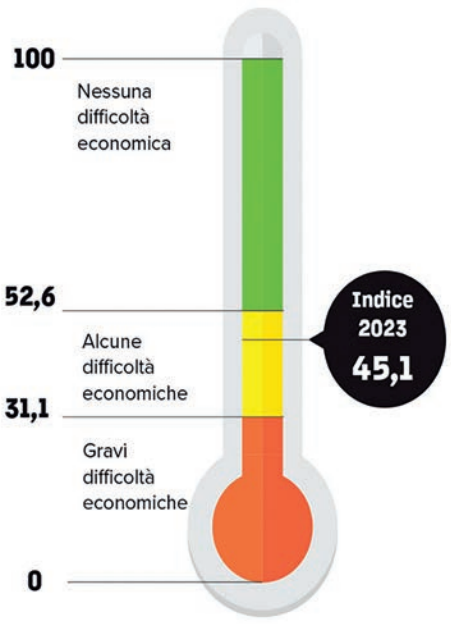
- Sono per l'82,79% del totale relative ai lavoratori della macrocategoria dell'industria e dei servizi le denunce di infortuni 2023 (57.654), per il 14,0% di dipendenti delle pubbliche amministrazioni (9.756) e per il 3,21% di lavoratori del settore agricolo (2.233). Sui 101 totali, ben 90 i casi mortali di industria e servizi, 8 in agricoltura e 3 nella pubblica amministrazione. È la fabbricazione di prodotti in metallo a vedere il maggior numero di infortuni denunciati da parte di lavoratori di nazionalità straniera, pari all'8,71% del totale denunce infortuni da parte di questi dipendenti, seguita dalle attività di magazzinaggio e di supporto ai trasporti (pari al 5,05%) e i lavori di costruzione specializzati (4,87%).



ALTROCONSUMO. Dall'indagine annuale risulta che anche nel 2023 la capacità di spesa è stata debole. E il 2024 non promette bene

Il Termometro delle famiglie italiane

La capacità di spesa delle famiglie italiane continua ad essere debole: sebbene il peggioramento costante registrato a partire dal 2021 sembri essersi fermato, nel 2023 ancora non si registra alcuna ripresa e la situazione si conferma allarmante. Questo il quadro emerso dall'indagine annuale Termometro Altroconsumo 2023. L'Organizzazione di consumatori - insieme alle omologhe di Spagna, Belgio e Portogallo che fanno parte di Euroconsumers - ha svolto anche lo scorso anno la periodica indagine che stima, tramite un indice ad hoc, il livello di difficoltà dei consumatori nell'affrontare le spese durante l'anno precedente, le differenze fra le aree geografiche e fra le tipologie di famiglia, e al contempo le aspettative per l'anno a venire. Nel 2023 il Termometro Altroconsumo registra una stabilizzazione – ma a livelli ancora negativi – della capacità di sostenere le spese correnti nei 6 ambiti analizzati: abitazione, mobilità, salute, alimentazione, istruzione, cultura e tempo libero. L'indice di quest'anno è pari infatti a 45,1 (-0,1 rispetto al 2022), una lievissima flessione che fa tuttavia segnare un nuovo record negativo da quando l'indagine viene svolta, ovvero dal 2018. L'analisi evidenzia come una famiglia su dieci (10%) risulti in gravi difficoltà economiche, ovvero abbia avuto difficoltà nel corso del 2023 a sostenere le principali spese quotidiane in tutti gli ambiti presi in esame: un dato sostanzialmente stabile rispetto al 9% del 2022, ma che ancora una volta è il peggiore da quando viene effettuata l'indagine. Solo una famiglia su quattro (27%), invece, ha dichiarato di non aver avuto nessuna difficoltà. Contestualmente aumentano le famiglie che faticano a risparmiare: tre su quattro (74%) hanno avuto difficoltà a mettere da parte risparmi (+4 punti percentuali sul 2022) e nello specifico, quelle che hanno avuto grosse difficoltà sono passate dal 35% al 40%. In generale, la stabilizzazione della situazione rispetto al 2022 mostra il permanere di una percezione fortemente negativa degli italiani in molti ambiti quotidiani di spesa, nonostante un contesto nazionale di crescita economica e di miglioramento dell'occupazione, a cui si è accompagnato nel corso dell'anno un rallentamento dell'inflazione.



GLI AMBITI DI SPESA

Nel 2023 gli ambiti che creano difficoltà al maggior numero di famiglie sono le spese per l'abitazione (51% ha avuto difficoltà a sostenerle) e per la salute (47%), seguite da altri due aspetti rilevanti come la mobilità (42%) e, soprattutto, l'alimentazione (41%). Il peggioramente più evidente rispetto al 2022 lo registrano salute e alimentazione, con un aumento delle famiglie in difficoltà di 5 e 4 punti percentuali rispettivamente. Guardando nel dettaglio si scopre che le voci più problematiche sono visite mediche (52%, in aumento di 4 punti percentuali rispetto al 2022) e cure dentistiche (51%), per quanto riguarda la salute; carne e pesce (47%) e frutta e verdura (44%) per quanto riguarda l'alimentazione, con aumenti sostenuti, pari a 7 punti percentuali per entrambe le voci. In crescita anche il numero di quanti fanno fatica a concedersi qualche sfizio come andare al bar o al ristorante (44%, 8 punti percentuali in più rispetto al 2022).

LE AREE GEOGRAFICHE

Si conferma anche nel 2023 il divario fra Nord e Centro-Sud. Le difficoltà a sostenere le spese sono maggiori al Centro (indice pari a 43,5) e al Sud e isole (43,6); migliore invece la situazione al Nordest (45,3) e soprattutto al Nordovest (47,5). Rispetto all'anno precedente si nota un una divaricazione tra le due aree settentrionali, con il valore del Termometro che diminuisce di 1,4 punti per il Nordest e invece aumenta di 1 punto per il Nordovest. Più stabile l'andamento del Centro (-0,6) e del Sud e isole (+0,2). Non sorprende quindi che le Regioni in cui si riesce ad affrontare meglio le spese restino principalmente nel Nordovest. Il valore dell'indice è significativamente superiore alla media per Liguria (49,3), Lombardia (48,3) e Piemonte (47,1), ma anche Trentino-Alto Adige, Sicilia e Veneto superano, anche se non di molto, il dato medio. Le regioni invece in cui la capacità di sostenere le spese è inferiore alla media sono: Umbria, Campania, Calabria e Abruzzo.

LE ASPETTATIVE PER IL 2024

L'indagine rileva le previsioni per il 2024. Le attese sono di un ulteriore peggioramento della situazione: l'indice che riflette le aspettative per l'anno in corso è inferiore di 1 punto rispetto a quello registrato per l'anno trascorso. Un terzo degli intervistati (32%) ritiene che la sua famiglia avrà più difficoltà a sostenere le spese nel 2024 rispetto a quanto avvenuto nel 2023. La metà (50%) stima che la situazione resterà invariata, mentre solo il 19% prevede che sarà più facile. Aspettative al ribasso anche per la capacità di risparmio: il 76% ritiene che sarà difficile per la propria famiglia mettere soldi da parte nel corso del 2024 e ben il 44% immagina che sarà molto difficile, se non impossibile, farlo (rispetto al 40% del 2023).



CITTÀ DI NIMES. Sondaggio a poco più di un anno dall'avvio del primo cantiere

Il progetto 'filovia' nella vita dei veronesi



E' passato poco più di un anno dall'avvio del primo grande cantiere della filovia, quello in Città di Nimes. All'epoca, i veronesi che erano a conoscenza del progetto dell'opera erano il 27 per cento della popolazione. Oggi sono quasi raddoppiati , raggiungendo il 49 per cento. Quasi un veronese su 2 risponde infatti affermativamente alla domanda se conosce la filovia e il 67% di loro si dice favorevole alla realizzazione dell'infrastruttura. E' quanto emerge dal recente sondaggio commissionato da Amt3 all'azienda Demetra Opinioni per testare come i veronesi stanno vivendo la trasformazione infrastrutturale in atto e raccogliere i feedback della massiccia campagna di informazione messa in atto per far conoscere il progetto non solo nelle sue diverse fasi ma anche i benefici che porterà sul territorio. I più favorevoli all'opera sono i suoi potenziali fruitori, ovvero quella fetta di giovani e anziani che già usano il trasporto pubblico come principale mezzo di spostamento in città. Tra gli under 30 la percentuale di favorevoli arriva all'80% e al 70% tra gli over 65, dati questi che registra un aumento del consenso del 22% . Le motivazioni a sostegno del progetto riguardano principalmente la sostenibilità ambientale, la riduzione dell'inquinamento, il miglioramento del traffico e della circolazione e il potenziamento del servizio pubblico con spostamenti più comodi e veloci. Chi si dice contrario alla realizzazione dell'opera porta come motivazione l'incertezza della durata dei cantieri e il rischio che non vengano rispettati i crono programmi. Una sfida, questa, che vede l'Amministrazione impegnata sin dall'avvio dei lavori in via Città di Nimes la cui fine è prevista prima di Vinitaly come da sempre annunciato, a riprova che è possibile rispettare i tempi anche di opere così complesse. I fruitori dei mezzi pubblico si dicono soddisfatti del servizio e in particolare della sicurezza, della cortesia del personale e del comfort a bordo. Tra i giovani viene richiesta maggiore attenzione alla puntualità dei mezzi. Infine, i due canali con i quali le informazioni hanno raggiunto gli intervistati. Adulti e anziani sono stati catturati dai mezzi più tradizionali come giornali e tv, tra i giovani i canali più efficaci sono stati i social media e il passaparola.

Letizia Acquistapace

ZOOTECNIA NEL VENETO LA MOZIONE DI BOZZA



Il consigliere regionale di Forza Italia Alberto Bozza annuncia di aver depositato oggi una mozione a favore degli allevatori avicoli e suinicoli che rischiano di essere danneggiati dalla direttiva europea sulle emissioni industriali che aspetta il vaglio definitivo del Consiglio Ue: «Occorre temperare gli effetti negativi di quella direttiva. Ho chiesto alla Regione Veneto di attivarsi urgentemente con il Governo, anche in occasione della prossima conferenza Stato-Regioni. «L'esecutivo può ancora cercare di contenente gli effetti in sede europea, ma la Regione deve tempestivamente agire con il Governo». In termini di emissioni inquinanti, infatti, la direttiva Ue equipara la zootecnia ai settori altamente industrializzati, imponendo così costi di gestione e adeguamento ambientale che in mancanza di misure compensative possono porre gli allevamenti veneti fuori mercato, soprattutto rispetto alle produzioni extra Ue, mettendo a rischio un comparto chiave dell'economia agroalimentare del Veneto. Per questo Bozza chiede che la Regione faccia pressione sul Governo e le istituzioni europee, affinché siano introdotte deroghe o dilatati i tempi di adeguamento per gli allevamenti di piccole e media dimensione, e introdotte misure economiche compensative. Bozza sottolinea: «Si è ancora in tempo per attenuare le conseguenze pratiche di una direttiva del genere». Il punto politico, conclude Bozza, «è raggiungere un equilibrio tra parametri ambientali ed esigenze produttive, equilibrio che oggi evidentemente non c'è, con gli allevatori che sono pesantemente danneggiati da un estremismo green che purtroppo spesso fa capolino in Ue».

Spazio redazionale a cura del Gruppo consiliare Forza Italia Berlusconi Autonomia per il Veneto

MFE DELLA VALPOLICELLA

Sarà la Sala incontri della BCC Benaco Banca di Rugolin a Valgatara ad ospitare il 16 aprile alle ore 20.30 la presentazione del libro 'Scegliere l'Europa – Domande e risposte' del giornalista Gianni Borsa. Ad organizzare l'evento il Movimento federalista europeo della Valpolicella. Edito da AVE, il libro di 160 pagine è in libreria dal 9 febbraio 2024. 'Di fronte alle difficoltà ricorrenti della storia del processo di integrazione, alle crisi che spesso si sono rivelate occasioni di salti di qualità, ci vogliono energie molteplici e plurali – si legge nella prefazione di Guido Formigoni -. Ma ci vuole soprattutto la coscienza di un'opinione pubblica informata, attiva, consapevole e determinata. Saremo noi cittadini, eventualmente, a forzare la nascita di un'Europa più rispondente alla sua missione. L'Europa, del resto, non è – non è mai stata – un dato di fatto, un presupposto, una ovvietà, perché il senso dell'integrazione europea è nell'essere un progetto per il futuro, l'immaginazione di un percorso nuovo'.

Relazioni bestiali - La nuova pubblicazione di Silvia Allegri

'Relazioni bestiali. Animali umani e non umani, un binomio perfetto': questo il titolo del volume che la nostra Silvia Allegri ha recentemente dato alle stampe (5 marzo 2024). Edito da Edizioni L'Informatore Agrario, questo nuovo saggio parla di amicizie, scambi di energie, linguaggi non verbali, che sono il cuore del libro stesso. Con Silvia Allegri si viaggia nel regno degli animali che da sempre accompagnano la vita dell'uomo, vedendoli però sotto una nuova luce: non più presenze utili solo a ottenere



carne, uova, pelle, non più mezzi di trasporto per fare meno fatica, non più vittime di proverbi ormai superati e ridicoli, alla luce delle conoscenze scientifiche che provano l'intelligenza degli animali, bensì amici fedeli in un mondo in cui le relazioni, quelle vere, sono sempre più rare. Con gli animali si ritrovano autenticità e spontaneità, si impara a vivere il momento presente, si scoprono talenti. Il segreto per poterlo fare è uno sguardo ripulito dai pregiudizi. Ma quali animali? «Ogni animale ha un modo diverso di esprimere i propri sentimenti nei nostri confronti – afferma l'autrice -: nel mio libro si parla non solo di quelli da compagnia più diffusi, ma anche di altri esseri viventi capaci di mettersi in relazione con noi: conigli, asini, cavalli, maiali… Con loro si possono instaurare rapporti affettivi equilibrati, privi di eccessi e 'umanizzazioni', fatti di scambi reciproci». 'Relazioni bestiali', queste, che l'autrice ha vissuto (e vive) da protagonista e anche da spettatrice, come racconta in questo libro in cui ha raccolto la sua esperienza e le storie di tante persone che le hanno voluto confidare il ruolo essenziale che questi esseri hanno avuto nelle loro vite. Il saggio è preceduto dalla prefazione di Vittorino Andreoli, psichiatra, con il quale condivide l'interesse nei confronti degli animali. «Il professore ha sottolineato l'enorme valore della relazione 'bestiale' tra animali umani e non umani – racconta l'autrice – anche in rapporto alle trasformazioni della nostra società, riconoscendo agli animali indiscussi talenti che troppe volte abbiamo messo da parte, presi come siamo dal dover sempre dare etichette e giudizi affrettati rispetto a ciò che è diverso da noi».

'Relazioni bestiali - Animali umani e non umani, un binomio perfetto' - Edizioni L'Informatore Agrario - ISBN 9788872204221 | pp. 96 | € 12

Silvia Allegri, giornalista e blogger, insegnante, formatrice veronese, è laureata in letteratura italiana con un master in studi interculturali. Autrice di vari libri, è da molti anni collaboratrice del mensile 'Vita in Campagna' (Edizioni L'Informatore Agrario) per il quale ha realizzato la Guida pratica 'L'asino - Conoscerlo e coinvolgerlo in attività all'aperto e per il benessere'. Silvia, che come giornalista collabora con diverse testate tra cui appunto il nostro mensile L'Altro Giornale con la sua rubrica Diari Bestiali, organizza corsi di scrittura emozionale, attività di approccio agli animali, passeggiate a piedi in compagnia di asini, cavalli e cani, laboratori didattici nella natura e presso centri di formazione.

carrozzeria
EVO
di Tavella Fabio
VIA A. MEUCCI 27 - 37026 PESCANTINA (VR)
Tel./ Fax 045 6767990 - cell. 392 4200805
carrozzeriaevosalvadori@gmail.com

CORRUBBIO. Il 25 aprile la commemorazione delle vittime dello scoppio del Forte Cedrare

Per non dimenticare

Erano le ore 22.30 del 25 aprile 1945 quando Corrubbio divenne teatro di una tragedia mai dimenticata. Il Forte Cedrare, come era chiamata dai militari l'antica e ampia cava di tufo scavata nella collina di Sausto, scoppiò. La preara – come la chiamavano gli abitanti di Corrubbio -, dal 1938 fu utilizzata dall'esercito italiano come deposito di materiali provenienti dall'Arsenale di Verona, anche di armi chimiche. Dopo 1'8 settembre 1943, il comando del deposito passò ai tedeschi che vi immagazzinarono munizioni e materiale bellico di ogni tipo. A presidio del deposito c'erano militari tedeschi, che avevano instaurato buoni rapporti con la popolazione. «Quest'ultima a sua volta – afferma Gianni Righetti, memoria storica del paese che al momento dello scoppio del Forte era un bimbetto - aveva accettato di buon grado che militari tedeschi si insediassero nelle loro case, nelle loro scuole e nelle loro ville. Tra i corrubbiani e i tedeschi si instaurarono spesso rapporti di amicizia continuati, in qualche caso, anche dopo la fine del conflitto». Ebbene, nella notte tra il 25 e il 26 aprile 1945, dopo poche ore dalla firma dell'armistizio, le truppe tedesche incalzate dagli Alleati, si ritirarono da Verona distruggendo uno dopo l'altro tutti i depositi e gli obiettivi strategici. A partire dalle 20,00 e fino alle 6,15 del giorno dopo, fecero saltare, i ponti sull'Adige e le polveriere di Parona e Avesa. Alle 22,30 circa del 25 aprile 1945 toccò alla polveriera di Corrubbio, precedentemente minata da una squadra del Genio guastatori tedesco. Un terribile fatto, anticipato già dal pomeriggio, quando i militari tedeschi della guarnigione ed alcuni abitanti di Corrubbio iniziarono, a rischio della propria vita, un passa parola per avvisare la popolazione che nel corso della giornata avrebbero fatto saltare il 'Forte'. «Nonostante gli avvertimenti quella notte molte persone non si ripararono nei numerosi rifugi, pubblici e privati, scavati nella zona perché rimasero in paese a custodire la propria casa o perché sottovalutarono il pericolo che correvano – racconta Righetti che negli anni ha meticolosamente raccolto documenti, testimonianze e numerose immagini dell'epoca -. Fu tremenda la deflagrazione che squarciò la collina di Sausto proiettando tutt'intorno detriti e massi giganteschi, anche a notevole distanza. Sotto le macerie delle case crollate e per strada rimasero uccisi 28 abitanti di Corrubbio e molti altri rimasero feriti.



Il Monumento commemorativo in piazza XXV Aprile

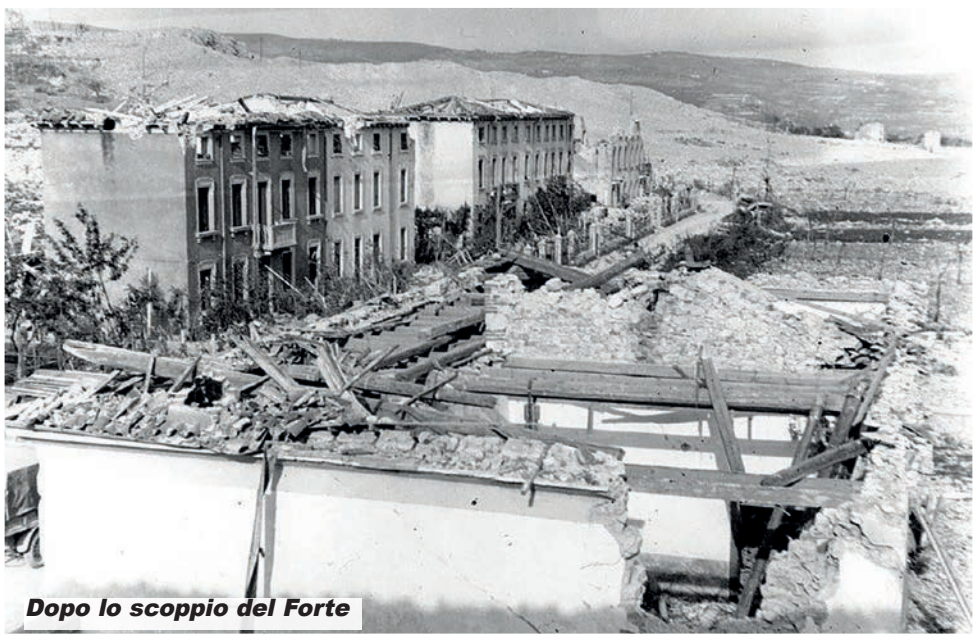


L'inaugurazione del Monumento il 25 aprile 1980



Tra i morti vi furono anche numerosi tedeschi (solo 7 furono identificati) sorpresi dallo scoppio lungo le strade mentre, con ogni mezzo, cercavano di rientrare in Germania».

Silvia Accordini



Dopo lo scoppio del Forte

I superstiti, superato il primo momento di smarrimento, si prodigarono generosamente per prestare aiuto ai numerosi feriti italiani e tedeschi e per liberare le persone rimaste intrappolate tra le macerie. I feriti, raccolti per le strade, furono caricati su barelle improvvisate, ricavate da tavole, infissi ed altro, e portati a Villa Amistà dove, al piano terreno, il medico condotto del paese, assistito da alcune infermiere volontari prestava i primi soccorsi. I morti, coperti pietosamente con fogli di carta bianca da disegno recuperata dai magazzini sventrati dall'esplosione, furono caricati su carri trainati da buoi e trasportati al cimitero di Castelrotto. Uno dei primi a soccorrere i feriti, portandoli a villa Amistà per le cure immediate, e a benedire i morenti, fu l'allora giovanissimo prete di Corrubbio, don Elio Soriani. Enormi i danni al paese: 33 case rimasero completamente distrutte mentre 91 furono più o meno gravemente lesionate. Ingenti furono i danni anche al patrimonio artistico: la quattrocentesca Villa Banda rimase irreparabilmente distrutta mentre la Chiesa di San Martino riportò gravi danni.



Finita la guerra, grazie alla laboriosità dei corrubbiani, la ricostruzione fu immediata nonostante gli esigui contributi statali. Solidarietà alla vittime, resilienza e grande forza di volontà, queste, rappresentate dal Monumento che campeggia in piazza XXV Aprile, inaugurato il 25 aprile 1980, sulla cui lapide, impressa accanto i nomi dei caduti italiani e tedeschi del 25 aprile 1945, spiccano le parole di Berthold Brecht: 'Felici i popoli che per vivere in pace non hanno bisogno di eroi'. Il 30 luglio 2008 il comune di San Pietro in Cariano ha ricevuto dal Ministero dell'Interno la Medaglia di bronzo al merito civile per l'ammirevole prova di generosa solidarietà dimostrata dalla popolazione di Corrubbio, 'prodigandosi nel recupero delle salme e nel soccorso dei feriti, dando un nobile esempio di spirito di sacrificio e di amor patrio'. Una medaglia a perpetuo ricordo di un fatto, di cui il prossimo anno ricorrerà l'80° anniversario, che nella mattinata del 25 aprile di ogni anno viene rievocato con una significativa Commemorazione. In questo 2024 il '79° Anniversario della Liberazione e il cerimoniale di commemorazione delle vittime dello scoppio del Forte di Corrubbio' si terrà come di consueto in piazza XXV Aprile a Corrubbio e avrà inizio alle 9.30 con il raduno in piazza e la sfilata con la Banda comunale. A seguire la deposizione delle corone al monumento dei Caduti e, alle 10.00 la Santa Messa, cui faranno seguito i discorsi commemorativi.













PASQUETTA A

S.S.D
VALPOCENTER
SANT'ANNA D'ALFAEDO

SANT'ANNA D'ALFAEDO

1 APRILE 2024

MOTOCROSS · PUNTO RISTORO · E-BIKE · AFFITTA CAMERE · PARCHEGGIO CAMPER

APERTO DALLE 8.00 ALLE 22.00

AREA RISTORO APERTA

ESIBIZIONE DI MOTOCROSS IN PISTA

ZONA RELAX NEL PARCO

50 TAVOLI, DI 8 POSTI, CON PANCHE PRENOTABILI

NOLEGGIO E-BIKE

POSSIBILITÀ DI PERNOTTO

PRENOTA ALLO
+39 3277103070

valpocenter.com

SANT'ANNA D'ALFAEDO. Taglio del nastro lo scorso 10 marzo per la rinnovata pista di motocross con adiacente area ristoro

Decolla l'avventura 'Valpocenter'

Servizi di
Silvia Accordini

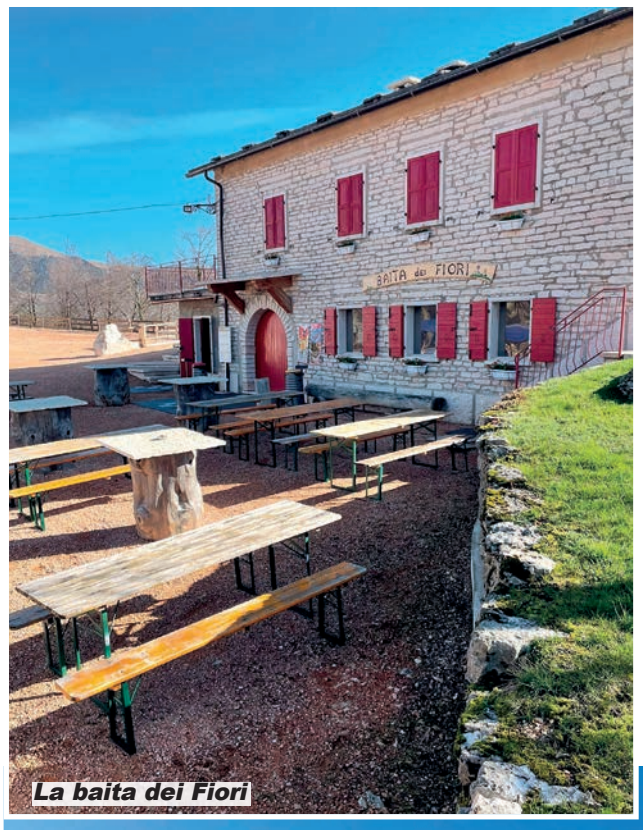

Il taglio del nastro

Anche un'uggiosa giornata di pioggia può indossare i colori della primavera se rallegrata da un felice evento. E' quello che è accaduto domenica 10 marzo a Sant'Anna d'Alfaedo, dove, incorniciato dai Monti Lessini, è stato inaugurato Valpocenter, una realtà che ha rilevato la gestione della storica pista di motocross del monte Loffa con l'adiacente area verde e la meravigliosa Baita dei Fiori. Numerose le persone accorse al taglio del nastro, avvenuto alla presenza del sindaco di Sant'Anna d'Alfaedo, Raffaello Campostrini e del parroco Don Matteo Zandonà che ha impartito la benedizione. Ha preso il via così una nuova avventura. Ringraziamenti da parte di Davide Reggiani, presidente della Società sportiva dilettantistica Valpocenter, sono stati rivolti a tutti i presenti, alle autorità e all'intera comunità di Sant'Anna d'Alfaedo che ha accolto con disponibilità e grande favore la nuova realtà.

Da parte sua il sindaco Raffaello Campostrini ha elogiato e ringraziato per l'impegno e lo spirito di iniziativa Davide e Alessandro Reggiani e i loro collaboratori nel prendere in gestione la pista da Motocross e la struttura adiacente che sorge sul monte Loffa. «L'aver anche ultimato le quattro camere destinate all'ospitalità – ha aggiunto - certamente qualifica ancora di più tutto l'impianto sportivo ma soprattutto ne trae valore e beneficio tutto il territorio di Sant'Anna d'Alfaedo. Ho notato inoltre con piacere le sinergie e le collaborazioni che sono già nate con le realtà locali, e questo credo sia il più bel segnale di collaborazione, accoglienza e di augurio di buona fortuna del nostro paese verso questa realtà». Entrando nel dettaglio della struttura, la pista di motocross è stata parzialmente rinnovata in alcuni punti. È stata modificata la prima curva dopo la partenza e realizzata una parte di tracciato sicuramente più divertente sia per i piloti meno esperti, ma anche per i più veloci. «Abbiamo installato il sistema di rilevamento tempi eyetrak, il sistema di bandiere automatico, posizionate delle telecamere per il controllo della pista durante gli allenamenti e le gare - affermano da Valpocenter -. Riteniamo che sia riuscito un tracciato sicuramente interessante che rimarrà aperto tutto l'anno il martedì mercoledì giovedì sabato domenica dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 17.30. Ogni prima domenica del mese verrà organizzato un contest dedicato a tutti i piloti con licenza FMI \CSEN\UISP». Discorso a parte meritano l'area verde adiacente alla pista, destinata a parcheggio camper con colonnine per l'energia elettrica docce e bagni, e la Baita dei Fiori dove sono state realizzate quattro camere con un totale di dodici posti letto, oltre ad un'area destinata a punto ristoro e, sul piazzale esterno della baita, noleggio e bike professionali per escursioni nella splendida Lessinia. Viene offerta inoltre la possibilità di organizzare piccoli eventi come feste di laurea, feste di compleanno e degustazioni eno-gastronomiche sia all'interno che all'esterno in un parco con vista mozzafiato.



Il sindaco Campostrini e Davide Reggiani



La baita dei Fiori


L'area verde adiacente alla pista

stevan
ELEVATORI
L'arte di elevare dal 1959
INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE DI ASCENSORI, PIATTAFORME ELEVATRICI, MONTASCALE E SISTEMI DI PARCHEGGIO
Scopri i nostri servizi personalizzati su www.stevanelevatori.it
Via E. Fermi 9 - 37026 SETTIMO DI PESCANTINA (VR)
T. +39 (0)45 6750078

LOTTO
Az. Agr. Gabriele
ASPARAGI
È INIZIATA LA STAGIONE DELL'ASPARAGO
Vi aspettiamo per acquistare e apprezzare il sapore dell'ASPARAGO fornito dall'Azienda Agricola Lotto Gabriele
CONSEGNE A DOMICILIO IN TUTTO IL NORD-OVEST DI VERONA
RIVOLI (Verona) Loc. Valli,1
Tel. 045 7280142 - Cell. 338 4870100 - 329 7645647
www.agricolalottogabriele.it

L'ACCORDO. Comune di Verona e Unione Radiotaxi Verona danno via al Progetto

Una città delle donne Arriva il Taxi Rosa



Un'iniziativa dedicata alle donne, un servizio di trasporto serale e notturno per garantire sicurezza e libertà di movimento alle donne che si spostano in città da sole. Nasce a Verona 'Taxi Rosa', buona pratica già attiva in alcune città italiane come Firenze o Padova, ma anche in numerose città straniere. Un'iniziativa che vedrà la collaborazione tra Comune di Verona e i tassisti, e che parte dall'assessora alla Sicurezza Stefania Zivelonghi insieme all'assessore al Commercio Italo Sandrini, il presidente del Consiglio comunale Stefano Vallani, la vicepresidente Veronica Atitsogbe e la consigliera comunale delegata alle Pari Opportunità Beatrice Verzè. Verona, considerando la situazione delicata degli ultimi tempi, è fermamente intenzionata a dare la possibilità a tutte le donne, di poter rientrare a casa senza timore anche da sole, aspettandole fino all'entrata in casa. Nelle scorse settimane, le parti interessante si sono incontrate per trovare una soluzione che, possa fin da subito, dare inizio a questa ulteriore misura di tutela a favore delle donne, e che va ad aggiungersi al servizio già attivo di bus a chiamata 'Scipione il bus a prenotazione' per garantire una sempre maggiore mobilità sicura a tutti e a tutte. «Prosegue l'attività lanciata a seguito di un incontro che l'Amministrazione ha avuto con le rappresentanze di APIDonne Verona – spiega l'assessora alla Sicurezza Stefania Zivelonghi -. È stato istituito un team di lavoro per la messa a sistema di una serie di misure volte a consentire di muoversi in libertà e sicurezza per la città di Verona anche in ore serali e notturne. L'incontro insieme alle rappresentanze dei tassisti, ha dato il via alla formulazione di una proposta che credo potremmo vedere attiva già da ora. I tassisti hanno mostrato molto interesse a riguardo, e a breve formuleranno una proposta adeguata. Il tutto andrà ad aggiungersi alle altre misure, alcune delle quali già in essere, che verranno pubblicizzate e diffuse sul territorio».

IL NUOVO LIBRO DI HUGO TRETY PER TUTTI I RAGAZZI



'Per non diventare un mozzicone': è questo il titolo che Hugo Trety, aforista che vive in Valpolicella, ha dato alla sua nuova pubblicazione. La quarta per la precisione, dopo il successo di 'Vita, amore e ipocondrie mentali', la pubblicazione targata 2022, raccolta di aforismi, poesie, aforismi dialoganti, afosie, '366 sfumature di luce' (2016) e 'Afosie' (2018). La nuova pubblicazione di Trety, stampata il 16 marzo scorso, ha come sottotitolo 'Un aforisma al giorno, aiuta a togliere il bullismo e la violenza di torno'. Sì, perché questo libro, la cui copertina e retro copertina sono state illustrate da Ridanio Menini, è stato scritto in particolare per tutti gli alunni delle classi Quinte delle scuole primarie (elementari) e delle classi 1ª – 2ª – 3ª delle scuole secondarie (medie). 'Per non diventare un mozzicone', che si fregia della maestra Sandra Zanetti, «è un volume da leggere, da riflettere e da commentare con i genitori e i nonni. Ma anche e soprattutto con gli insegnati. I libri, sono nati per imparare, per crescere, per trasmettere – afferma l'autore stesso -. Solo molto tempo dopo, per svagarsi, o per passare il tempo. E' un investimento a capitale sicuro insomma: al costo di 15 €, potremmo salvare tanti ragazzi e ragazze. E il loro avvenire. Regalerete un sano futuro e una preziosa eredità» - continua Hugo Trety che ha ripreso in mano penna e calamaio una quindicina d'anni fa, quando una notte in sogno una voce lo invitò a tornare a scrivere: ha aperto così un cassetto della sua vita e vi ha ritrovato intatta la passione giovanile per la scrittura. «Da allora non mi sono più fermato: scrivere aforismi è un'esigenza oltre che un piacere – confida Trety -. E' un modo per comunicare messaggi e sentimenti, quasi un dialogare con il mondo intero, così bisognoso di risposte, di messaggi profondi, di confronto, di rispetto».
Per acquistare, o per ricevere una breve presentazione, di 'Per non diventare un mozzicone' scrivere a: hugotrety@libero.it

Rosanna Pancaldi

VALPOLICELLA RUGBY CLUB. Una storia lunga 50 anni

Un Santamargherita che continua a far parlare di sé… e sempre più in positivo. Continuano le soddisfazioni al campo di via Tofane 1, in occasione oltretutto di un anno importantissimo: il 50esimo dalla fondazione del club. Tante le iniziative promosse dal Valpolicella Rugby in questo senso, a partire dalla pubblicazione di un libro riassuntivo di tutta quella che è la storia del Valpo. Avventura che prende il via nel 1974, quando Sergio Ruzzenente, ancora oggi presidente, raccoglie intorno a sé un gruppo di ragazzi nel campo di Negarine, piccola frazione del Comune di San Pietro in Cariano e superate le iniziali diffidenze e difficoltà, nasce la Prima Squadra che nel 1976 viene iscritta per la prima volta al Campionato di C2. L'inizio di un lungo percorso che prosegue ad oggi in Serie A. Ma il Santamargherita non è solo questo… è anche minirugby e giovanili, categorie che ora più che mai stanno facendo sognare. Basti pensare all'Under 16, squadra che Momi e Pacchera hanno portato al girone Èlite insieme al grandissimo lavoro dei ragazzi. Non è da meno l'Under 18, che nonostante non sia riuscita a salire di categoria per un soffio, ha dimostrato grandissimo valore, con una sola sconfitta in campionato. Insomma, piccoli e grandi atleti che stanno crescendo con il cuore nero, giallo, rosso e che in prossimo futuro saranno pronti a portare in alto la massima espressione del Club: la Prima Squadra. «Non sono mancati i periodi difficili nella nostra storia, l'ultimo affrontato proprio a inizio stagione con il nostro Primo XV. Ma il Santamargherita è grinta, potenza - dichiara il presidente Ruzzenente -. Non ci buttiamo giù tanto facilmente e troviamo sempre la forza e il cuore per rialzarci e andare avanti». Prosegue dunque, la lunga corsa del Valpolicella rugby Club, che sicuramente ha ancora tanto da regalare.

Letizia Acquistapace


foto Andrea Borelli

L'ALTRO GIORNALE

Direttore Responsabile:
Rosanna Pancaldi

Società Editrice:
L'Altro Giornale s.r.l

Redazione:
Via A.Volta, 14 - 37026
SETTIMO DI PESCANTINA (VR)
Tel. 0457152777
e-mail: articoli@laltrogiornalevr.it

Abbonamenti:
10 euro annui
per inf. 045 7152777

Stampa:
FDA EUROSTAMPA srl
Via Molino Vecchio, 185
25010 BORGOSATOLLO (BS)

Numero chiuso il
25/03/2024



FIRST LEGO LEAGUE. Il team dell'Istituto di San Pietro in Cariano volerà a Houston

Per il Calabrese-Levi è vittoria nazionale



«E' un sogno che si è avverato»: queste sono le parole con cui il professor Fabio Maria Grigoli ha definito la vittoria riscossa a Salerno dalla squadra First Lego League - CL-RoboCity dell'istituto Calabrese – Levi di San Pietro in Cariano. Sabato 16 e domenica 17 marzo i 17 studenti del team e i loro docenti coach (prof. Fabio Maria Grigoli, prof.ssa Donatella Fasani e prof. Lorenzo Ottaviani), sono stati protagonisti assoluti della gara nazionale FLL disputata a Salerno, aggiudicandosi il premio 'campione nazionale' con il loro museo virtuale 'A drop of art'. La squadra FLL d'Istituto andrà quindi al World Festival di Houston negli Stati Uniti dal 16 al 20 aprile per affrontare la competizione internazionale. «La vittoria nazionale è stata un'enorme soddisfazione per i ragazzi e per noi insegnanti. Si tratta del coronamento di un percorso iniziato cinque anni fa, interrotto per un anno dalla pandemia: dopo quattro anni di partecipazione alla First Lego League, in cui il nostro Istituto ha avuto accesso per tre volte alle finali nazionali, finalmente siamo riusciti ad aggiudicarci il podio. Poter confrontarsi ora a livello internazionale è per tutti noi e per i nostri ragazzi motivo di grande orgoglio». Due le scuole veronesi che hanno preso parte a Salerno alle finali nazionali: l'istituto Calabrese – Levi di San Pietro in Cariano appunto e la scuola secondaria di primo grado di Roverè che ha raggiunto un meritatissimo sesto posto. «Un plauso speciale va ai 17 studenti della squadra che hanno saputo valorizzare con le loro intelligenze creative le competenze che la scuola ha dato loro: il traguardo appena tagliato è frutto di molte ore di impegno extrascolastico. Basti pensare che ognuno di loro ha investito almeno 100 ore pomeridiane in questo progetto, per un totale quindi di 1700 ore di lavoro. Siamo veramente orgogliosi di questi alunni che ora si apprestano a volare a Houston per affrontare circa 150 squadre di tutto il mondo. A questo proposito colgo l'occasione per lanciare un appello al territorio: chi volesse sponsorizzare questo viaggio, completamente a carico delle famiglie e della scuola, può contattare l'Istituto: ci sarebbe di grande aiuto. La Regione Veneto da parte sua, attraverso l'assessore regionale all'istruzione Elena Donazzan, ci ha già garantito il suo appoggio congratulandosi con il nostro team. Un significativo plauso è giunto anche dal Provveditore agli Studi di Verona, Sebastian Amelio che si è complimentato con ragazzi e insegnanti per la risonanza che il loro progetto ha avuto oltre che nella loro comunità scolastica, anche nel mondo della stampa e della comunicazione. 'Nel complimentarmi con gioia e soddisfazione condivisa, auguro che il World Festival di Houston, negli Stati Uniti, vi dia ulteriori soddisfazioni, sebbene l'arrivo a tale traguardo sia già una vittoria di grandissimo pregio – si legge nella missiva recapitata alla scuola -. Questa vittoria prestigiosa dimostra come una scuola, mettendo in campo competenze, disponibilità e creatività, possa trasformare anche le situazioni quotidiane in opportunità di crescita, miglioramento e successo'. In bocca al lupo ragazzi!

Silvia Accordini

FIRST® LEGO® League Challenge è una sfida mondiale per qualificazioni successive di scienza e robotica tra squadre di ragazzi dai 9 ai 16 anni (dalla quarta elementare alla seconda superiore, non obbligatoriamente della stessa classe o istituto) che progettano, costruiscono e programmano robot autonomi, applicandoli a problemi reali di grande interesse generale, ecologico, economico, sociale, per cercare soluzioni innovative. La manifestazione richiede ai suoi partecipanti di effettuare una ricerca con tutti i criteri caratteristici del protocollo scientifico su una problematica attuale. La sfida è uguale in tutto il mondo. Attualmente sono coinvolte 100 nazioni distribuite sui 5 continenti. Le qualificazioni partono dalla fase regionale per proseguire in quella nazionale, che fornisce l'accesso alle manifestazioni internazionali continentali e mondiali. In questo 2024, 246 erano le squadre italiane iscritte e solo 40 hanno avuto accesso alla finale nazionale. 150 saranno invece le squadre di tutto il mondo che si sfideranno a Houston dal 16 al 20 aprile: tra loro anche la squadra dell'Istituto Calabrese Levi.



I 104 anni di Ausonia Pescantina

104 anni di storia. L' Ausonia di Pescantina è un patrimonio del ciclismo veneto. Intraprendenza, coesione, entusiasmo e passione all' insegna del mondo giovanile. Fatto di tante sfaccettature ma innamorato dello sport. Il ciclismo è uno sport epico e poetico. Sono tante le frasi dette da campioni e non, delle due ruote, dette in passato, ma mai dimenticate, che lo rispecchiano. Come: 'Il ciclismo è come l'amore: vince chi fugge' (Ambrogio Morelli) ed ancora 'La bicicletta è l'immagine visibile del vento' (Cesare Angelini) ed infine 'Inutile avere una bici leggerissima se ti porti nell'anima un corpo che pesa come un macigno' (Marco Pantani). Frasi che echeggiano nella testa della dirigenza dell'Ausonia. Crescere ogni anno, con un gruppo di bambini e ragazzi, affiatati e determinati, orgogliosi e mai domi, smaniosi di affermare i sani valori umani e motivazionali, che il ciclismo insegna è l'imperativo del club Pescantinese, guidato da sei anni a questa parte dal presidente Nicola Chesini. E' stata grande festa in occasione della presentazione presso la suggestiva cornice della Cantina Monteci: 37 gli atleti, divise in 4 categoria, pronti a dire la loro, nella prossima 2024 alle porte. Nella famiglia dell'Ausonia si sono aggiunti due nuovi tecnici e nuovi sponsor. Accanto alla famiglia Pavoncelli che da tanti anni sostiene la società del segretario Alessandro Zanetti, ci sono gli sponsor salumificio fratelli Costi, Reklam 85, Arbitex e Ag-Sim-Aim. Al via per la nuova stagione le formazioni Juniores, Allievi, Esordienti e Giovanissimi. Ecco tutti i cognomi delle squadre: Juniores 1anno Giaretta, Szulik, De Beni, Franceschini, Zaghi, Girardi. Juniores 2 anno: Ed Gouzi, Spada, Melini, Dalla Bona, Zanoni, Croce, Bertoletti. Allievi 1 anno: Recchia, Corradini, Tezza, Miglioranzi; Allievi 2 anno: Brombini, Corradini, Dal Canale, Pezzo Rosola, Zeno Milan, Toffalori, Zantedeschi. Esordienti: Mazzi, Maltauro, Sequani, Zantedeschi. Giovanissimi: Rachchadi, Andreis, Castagna, Meneghini, Marogna, Turolla, De Cassan, Speri, Zecchinelli, Murari.

Roberto Pintore



GIOVANNA BENINI. ' Il coraggio di una madre'



Sarà la Società Cooperativa sociale Al Calmiere in vicolo Broglio 2 a Verona a fare da cornice mercoledì 15 maggio alle ore 18.00 alla presentazione del romanzo epistolare 'Il coraggio di una madre' (Edizioni03), della giornalista e scrittrice scaligera Giovanna Benini. Il libro, edito nel 2017, è la seconda opera letteraria dell'autrice che nel 2009 aveva dato alla stampe il saggio scritto della cronista sulla vicenda Marsiglia Intervista a… (Bonaccorso editore). Negli anni intercorsi tra le due opere, Giovanna Benini ha aperto un proprio blog, in cui la reporter ha pubblicato, tra l'altro, l'esperienza acquisita in Terra d'Africa con un documentario su Capo Verde ed un reportage sui cinquant'anni di attività di un ospedale rurale in Uganda, nella Missione Comboniana di Angal. Ne 'Il coraggio di una madre' una figlia si racconta alla mamma, dando particolare rilievo alla realizzazione in età adulta dei suoi sogni di bambina, coniugando l'attitudine professionale con le esigenze intime e spirituali di una donna che dell'amore riesce a fare un motivo fondante della propria esistenza. Per prenotare la propria copia è sufficiente visitare il sito edizioni03.com, iscriversi e procedere all'acquisto inserendo il codice sconto Arti30 nell'apposito campo per avere diritto allo sconto del 30%. Il libro verrà recapitato direttamente a casa. **S.A.**

PORTO 626
SICUREZZA QUALITÀ AMBIENTE
Porto 626 snc
Sicurezza, Qualità e Ambiente
Servizi alle imprese
TÜVRheinland CERTIFIED
Management System ISO 9001:2015
www.tuv.com ID 9000006870
Piazza Vittorio Emanuele 15 - 37020 Sant'Anna d'Alfaedo (VR)
info@porto626.it - www.porto626.it - 045 7532699

IMPIANTI SPORTIVI DI VIA SANTINI. Ecco gli interventi in programma nei prossimi mesi

Il Centro Avesani e il suo nuovo look



Il Centro sportivo Avesani, in via Santini nella Circoscrizione 2^, è pronto a rifarsi il look con rifacimento della pista di atletica, realizzazione di un campo di calcio in erba sintetica e sostituzione di tutti i corpi illuminanti da alogeni a Led presenti sulle otto torri faro dell'intero dell'impianto. Il tutto reso possibile grazie ad un ampio intervento di riqualificazione che punta alla completa rigenerazione dell'area di 55.000 metri quadrati, realizzando un parco sportivo che favorisca l'inclusione e l'integrazione sociale. Dalla Giunta è arrivato il via libera definitivo al progetto, per un importo complessivo di 2.560.000 euro finanziato per 2.050.000 dall'Unione europeo Next Generation nell'ambito del PNRR Missione 5 – Inclusione e coesione, per 410 mila euro con i Fondi per l'avvio delle opere indifferibili (FOI) del Ministero dell'Economia e delle Finanze e per 100 mila euro dal comune di Verona. L'intento del progetto, ricadente all'interno della Circoscrizione 2^ che con i suoi 35.329 residenti risulta tra le più densamente popolate del territorio comunale, è quello di favorire la rigenerazione dell'area, realizzando un parco sportivo che sostenga l'inclusione e l'integrazione sociale. All'interno del centro Polisportivo Avesani si praticano varie discipline sportive sia di livello regionale che nazionale tra le quali: calcio, atletica leggera, pattinaggio artistico, hochey in linea. La riqualificazione riguarda in particolare il rifacimento dell'esistente pista di atletica leggera regolamentare – a 6 corsie e 400 metri di lunghezza – e del campo di calcio a undici, trasformato da erba naturale ad erba sintetica. Per l'atletica, oltre al completo rifacimento della pista e delle relative aree di salto con la realizzazione di nuove pedane, gli interventi riguarderanno anche la tribuna spettatori in cemento e muratura, che sarà riqualificata nelle superfici esterne e negli spazi sottostanti. L'area dedicata all'atletica leggera comprende, oltre all'anello pista – su cui si concentreranno i lavori – anche una lunetta parziale a Nord dove vi sono le due pedane per il lancio una del giavellotto e l'altra del peso, e lo spazio per il salto in alto, una lunetta a Sud che ospita una pedana monodirezionale per il salto con l'asta, la fossa di caduta per il salto lungo e la fossa de percorso siepi. Infine, adiacente al rettilineo Est si sviluppa una doppia pedana per il salto in lungo e triplo con le due fosse di caduta.

25 APRILE IN CIRCOSCRIZIONE



E' ricco il calendario degli appuntamenti con cui la II Circoscrizione, attraverso storia, musica e letteratura si appresta a celebrare la Festa della Liberazione nazionale, il 25 aprile. Il primo appuntamento sarà martedì 16 aprile in Sala Garonzi (via Quinzano n. 24d) con il concerto 'A noite do fado', la canzone di Lisbona, in una sorta di gemellaggio ideale tra Italia e Portogallo che il 25 aprile festeggia il Giorno della Libertà. A 50 anni dall'altro 25 aprile, quello pacifico dei garofani, un omaggio al Portogallo attraverso la musica che meglio ne racconta l'anima, il fado. Gli artisti sul palco saranno Claudia Bidoli voce, Claudio Moro Chitarra Classica, Thomas Sinigaglia fisarmonica ed Enrico Terragnoli Basso Acustico. Domenica 21 aprile alle ore 10.00 appuntamento alla Libreria Mameli per una passeggiata storico-letteraria sui luoghi di Lucia Nutrimento, insegnante, antifascista e filosofa (1911 – 1959), nata in Salita Monte Grappa in Borgo Trento. L'iniziativa sarà guidata dalla giornalista e storica Maria Vittoria Adami che ha ricostruito nel suo ultimo libro le vicende dell'intellettuale scaligera negli anni della Seconda Guerra Mondiale e della Resistenza. Giovedì 25 aprile alle ore 10.00 presso la c.d. Croce del Santo su iniziativa del Gruppo Alpini di Avesa e delle associazioni del quartiere si svolgerà la storica Commemorazione con la celebrazione della Santa Messa e il ricordo degli uomini e delle donne che contribuirono con il loro sacrificio allo svuotamento dell'immensa polveriera di Avesa ed alla conseguente salvezza della città di Verona, insignita di Medaglia d'Oro al Valor Militare.

'PIÙ PROFONDO, PIÙ A LUNGO'. LA CONFERENZA

La II Circoscrizione, unitamente all'ASD Aquadive Scuola Sub e Apnea Team di Verona, organizza, sabato 6 aprile alle ore 18.00, una conferenza dal titolo 'Più profondo, più a lungo. L'emozionante, avvincente e a tratti divertente storia della subacquea'. La presentazione racconta in modo scorrevole e divertente l'evoluzione dell'immersione subacquea dai primi passi nell'antichità agli sviluppi futuri, legandola anche a conoscenze di storia, di economia e di fisica e fisiologia. In modo leggero e divulgativo adatto sia ad un pubblico di appassionati che di semplici curiosi. Largo spazio viene lasciato agli aspetti più curiosi e agli aneddoti che rendono 'viva' l'esposizione. La presentazione sarà tenuta dal dottor Stefano Scolari che, oltre ad essere un formatore ed un divulgatore che il pubblico veronese ha già avuto modo di apprezzare, è un istruttore subacqueo di lunga esperienza. Sebbene Verona sia lontana dal mare, l'attività subacquea nella nostra città è molto diffusa, anche grazie alla vicinanza di quel 'piccolo mare' che è il Lago di Garda. Pionieri della subacquea sono stati attivi a Verona fin dagli anni '50 e merita una particolare attenzione l'iniziativa del professor Francesco Zorzi che nel 1957 diede vita alla Sezione Ricerche Subacquee del Museo Civico di Storia Naturale del quale era allora direttore. Sezione che diede vita alle prime campagne di scavo della 'galea' veneziana di Malcesine nei primi anni '60. Anche di questo si parlerà nella conferenza. La durata è di due ore circa compreso il tempo per le domande e si svolgerà presso la Sala "Garonzi" del Centro Polifunzionale di Ponte Crencano, via Quinzano 24 D, Verona. La conferenza è aperta al pubblico e la partecipazione è completamente gratuita.



LEGAMBIENTE E LE CER



E' stata Corte Molon a fare da cornice lo scorso 21 marzo a 'La scommessa delle comunità energetiche rinnovabili: ricostruire le comunità a partire dall'energia', serata organizzata da Legambiente Verona attraverso un incontro dedicato alla cittadinanza veronese per discutere delle Comunità Energetiche Rinnovabili (CER), fondamentali per promuovere un'economia energetica più sostenibile e locale, con il patrocinio della Seconda Circoscrizione del comune di Verona. Il 24 gennaio scorso é entrato in vigore il Decreto CER che ha introdotto nuove normative per incentivare l'installazione di impianti alimentati da fonti rinnovabili all'interno delle comunità energetiche, dei gruppi di autoconsumatori e degli autoconsumatori a distanza. Il GSE ha poi emesso le Regole Operative in conformità al Decreto CER e al Testo Integrato per l'Autoconsumo Diffuso (TIAD), stabilendo le regole per il funzionamento e i contributi per l'energia autoconsumata. L'incontro ha costituito un'occasione per approfondire che cosa sono, come si costituiscono e come funzionano le Comunità Energetiche. All'evento sono intervenuti esperti del settore, tra cui Antonio Bottega, ingegnere chimico esperto di temi ambientali, Natalia Magnani, professoressa associata presso il Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale presso l'Università di Trento, Chiara Brogi, Junior Officer in Engagement and Renewable Energy Community presso éNostra, Gabriele Magni, dottorando presso L'Università degli Studi di Roma 'La Sapienza', e membro del Comitato Tecnico Scientifico CER Ventotene. Modera la serata Filippo Beltrami, referente CER per Legambiente Verona, e Senior Researcher presso l'Istituto per le Energie Rinnovabili di Eurac Research. Durante l'evento, sono state raccolte adesioni da parte di cittadini, aziende, associazioni, enti pubblici e privati, per restare aggiornati sullo stato di fondazione delle Comunità Energetiche a Verona.

SCUOLA PRIMARIA MONSIGNOR RONCARI. Gli alunni faedini premiati a Mestre

'Il Tesoro della Lessinia', progetto da Premio



"Gentile insegnante, siamo lieti di comunicarle che la sua scuola è nella rosa dei vincitori del concorso Tutela, valorizzazione e promozione del patrimonio linguistico e culturale veneto edizione 2023/2024, nell'ambito 2 con il lavoro dal titolo Il Tesoro della Lessinia: dalla guerra alla pace". Questo il contenuto della e-mail arrivata alla Scuola Primaria Monsignor Roncari di Sant'Anna d'Alfaedo a firma del presidente di UNPLI Veneto e coordinatore del progetto Giovanni Follador. La lettera riportava il luogo e la data della consegna del premio: 25 marzo presso il Teatro Toniolo a Mestre. Il Concorso, giunto alla tredicesima edizione, coinvolge le scuole della Regione Veneto e le scuole italiane dell'Istria. Per la scuola di Sant'Anna è il secondo anno di partecipazione al concorso e per questo lavoro, con il suggerimento prezioso di Raffaela Lavarini, grande conoscitrice del territorio e delle sue ricchezze, si è deciso di descrivere la bellezza di un sito architettonico e storico che negli anni ha cambiato la sua destinazione d'uso diventando da struttura bellica a messaggero di pace. È quanto infatti è accaduto per il Forte Monte Tesoro, struttura costruita agli inizi del 1900 e destinata alla guerra con i suoi sei cannoni che, per il Natale 2023, si è trasformato in galleria d'arte, raccogliendo diverse rappresentazioni di presepe nell'ottocentesimo anniversario del presepe di Greccio di Francesco d'Assisi. Ne è nata una mostra molto interessante promossa dal Comune e allestita con l'aiuto delle Associazioni del territorio. Fra queste anche la Pro Loco che ha coadiuvato la scuola nella preparazione del cortometraggio oggetto di premio al concorso. I ragazzi della classe quinta, accompagnati dalle insegnanti e con una guida d'eccezione, il Sindaco Raffaello Campostrini, hanno visitato il Forte Tesoro e studiato la struttura e la funzione iniziale, ma hanno anche potuto rivalutarne la bellezza come sito culturale che lancia il grande messaggio di pace veicolato dalle tante natività allestite. Dalla visita, dalle numerose riprese e fotografie fatte, è nato l'elaborato inviato. Il 25 marzo alcuni ragazzi della classe, accompagnati dalle insegnanti, dal sindaco Raffaello Campostrini e dalla presidente della Pro Loco, Marcella Marconi, hanno ritirato il premio di 600,00 Euro. Grande soddisfazione esprime Marcella Marconi, presidente della Pro Loco, per il lavoro fatto dai ragazzi e per la collaborazione preziosa tra l'Associazione e la Scuola, che si conferma, ancora una volta, 'una mossa vincente'.

Una primavera di eventi culturali

Con l'arrivo della primavera riprenderanno a Sant'Anna d'Alfaedo alcuni importanti appuntamenti ed eventi culturali di approfondimento della storia locale. Si parte con domenica 7 aprile alle ore 17:30 presso il Teatro Comunale di Sant'Anna con il monologo sul 'Prete dei Castagnari – storia di un uomo libero' di Alessandro Anderloni.
Venerdì 12 aprile alle ore 20.00 presso la Sala Civica comunale 'Lino Benedetti' verrà presentato il libro di Angelo Andreis 'Saluti dalla Lessinia', un viaggio nel tempo alla scoperta della Lessinia di una volta, osservando le numerose fotografie e cartoline d'epoca riprodotte nel libro. Sabato 13 aprile alle ore 20.30 presso il Teatro Comunale di Sant'Anna d'Alfaedo va in scena, con un pizzico di fantasia, la storia della cooperativa Lucense 'E lucen seàn le stelle', mentre nella serata di sabato 20 aprile la chiesa parrocchiale ospiterà il gruppo vocale Note Dolenti di Sant' Anna D' Alfaedo in un concerto corale nella bellissima chiesa parrocchiale del Quattrocento e prima metà del Cinquecento dedicata a Sant'Anna per gentile concezione del parroco don Matteo Zandonà. Saranno ospiti i cori Soldanella di Brentonico in provincia di Trento e I Cantori del Caldone di Cerlongo in provincia di Mantova. Domenica 28 aprile alle ore 17.30 presso il Teatro comunale di Sant'Anna d'Alfaedo verrà proiettato lo straordinario documentario 'PREARE – le cave e la comunità di Prun' del regista Lorenzo Vanzan, da un'idea di Stefano Zampini e Davide Canteri nell'ambito del progetto 'Figli della stessa terra'. Preare, ovvero cave della pietra. A Prun frazione del comune di Negrar sono in galleria e scavate almeno dal 1200. Prima della proiezione del documentario, alle ore 16:00 sarà possibile visitare il Museo Preistorico e Paleontologico di Sant'Anna d'Alfaedo che conserva gli straordinari reperti fossili, trovati durante decenni di attività di estrazione della pietra. Per conoscere dettagli e modalità di partecipazione ai vari eventi seguire la pagina Telegram del Comune di Sant'Anna d'Alfaedo, oppure il sito internet del comune https://www.comune.santannadalfaedo.verona.it/

L'ULTIMO SALUTO AL MAESTRO ZRAFF



Gli hanno detto addio tre cori: 'Montegaleto' di Bussolengo, 'Fiorelin del Bosc' di Ceredo di Sant'Anna d'Alfaedo e 'Ecce Coro' di Padova. Al termine della S.Messa, concelebrata da don Diego Righetti in Santa Maria Maggiore, i coristi, raccolti attorno al feretro e diretti dal figlio Valter, hanno eseguito 'Signore delle cime' di Bepi De Marzi, in un clima di profonda spiritualità e commozione, scioltasi alla fine in uno scrosciante applauso. Se n'è andato così Lorenzo Giacopini, per gli amici 'Zraff', scomparso improvvisamente martedì 27 febbraio, classe 1938, pescantinese di origine, per tutta la sua laboriosa vita impegnato nell'animazione del canto corale. Ha diretto, infatti, i cori 'Coste Bianche' di Negrar e il 'Montegaleto' di Bussolengo. Ha fondato e diretto alla fine del 1968 il 'Fiorelin del bosc' di Ceredo e, inoltre, nei primi anni '80 ha contribuito a far nascere il gruppo corale teatrale 'La Resèla' di Pescantina. Mazziano di formazione, laureato a Padova in chimica pura, musicologo per passione, Lorenzo ha insegnato matematica e scienze per 31 anni alle Scuole Medie di Sant'Anna d'Alfaedo con un leggendario gruppo di colleghi, di cui facevano parte lo storico Rino Cona, Franca Vallenari e Gianmaria Tommasi. A questo territorio è rimasto sempre legato, contribuendo alla raccolta della 'cante' riunite poi nel volume 'Canti popolari della Lessinia occidentale' edito a cura del Fiorelin del bosc. Col coro Montegaleto di Bussolengo, Lorenzo ha trascorso la sua ultima sera prima dell'improvvisa scomparsa. Racconta lo storico corista e amico Angelo 'Richard' Pinali: «Siamo stati insieme per la prova del lunedì e il nostro maestro era particolarmente in vena. Abbiamo ripassato le canzoni vecchie e ne abbiamo provato una nuova per i prossimi concerti. Lorenzo Giacopini per la sua bontà e generosità, sapeva trasformare un gruppo corale in una compagnia di amici e ci tengo a sottolineare, infine, che il nostro maestro considerava questa una attività di volontariato che svolgeva senza nessun compenso. Siamo particolarmente vicini alla moglie Margherita Magalini e ai suoi figli Valter, Magda e Barbara». L'ultima annotazione: Giacopini, musicista e compositore, aveva riunito un gruppo scelto di musicisti e coristi, il 'Conzraff', per cantare le sue ballate, dedicate agli amici di Pescantina e Bussolengo, composte negli anni della giovinezza. Ogni concerto, un trionfo. «La nostra comunità gli deve molto e saprà trovare il modo di ricordarlo» - ha sottolineato ai funerali Raffaello Campostrini, sindaco di Sant'Anna d'Alfaedo.

Lino Cattabianchi





IL PROGRAMMA. L'assessore Bruno Quintarelli illustra ai cittadini i prossimi passi

La Piazza di Arbizzano verso l'avvio dei lavori

Servizi di Silvia Accordini



«Dopo attente valutazioni da parte dei progettisti e con la finalità di arrecare meno disagi alle attività della parrocchia e a chi abita nelle vicinanze abbiamo programmato l'inizio dei lavori a partire dalla tarda primavera»: è con queste parole che Bruno Quintarelli, assessore ai Lavori pubblici di Negrar di Valpolicella, annuncia quanto deciso in merito all'avvio dei lavori relativi alla piazza di Arbizzano. «Anche con i due parroci di Arbizzano e Santa Maria si è condiviso che il periodo più favorevole risulti quello a scavalco dell'estate durante il quale alcune funzioni religiose possono essere svolte all'aperto o spostate a Santa Maria. Saranno disponibili infatti anche gli spazi di Villa Albertini, nei quali verrà collocata una vela che possa accogliere attività e funzioni religiose oltre all'abituale grest parrocchiale che ogni anno coinvolge bambini/e e ragazzi/e con i loro animatori». Il piano di sicurezza del cantiere prevede comunque uno spazio di accesso alla chiesa per le normali funzioni religiose e le attività della parrocchia che lì possono/devono essere svolte. «E' evidente – precisa l'Assessore - che nel periodo dei lavori, previsto per contratto in un massimo 200 giorni, vi saranno disagi che dovranno essere considerati come risulta in ogni situazione che comporta il rifacimento e il riallestimento di un luogo. Per questa piazza, in particolare, visto il suo valore culturale ed estetico ed inoltre protetta da vincoli paesaggistici ed architettonici. Confidiamo nella comprensione dei cittadini con la consapevolezza che questo sforzo sarà ricompensato con la restituzione di un luogo denso di fascino per la sua valenza storica e culturale, di cui la comunità intera potrà godere nei prossimi anni». Una piccola postilla riguarda infine una piccola variante, voluta prima dell'inizio dei lavori: «siamo riusciti ad aggiungere altre cinque posti auto – afferma Quintarelli -. In questi giorni inoltre stiamo presentando il progetto di fattibilità per l'allestimento di un parcheggio con circa sessanta posti auto, più posti per cicli e motocicli nella parte più alta del brolo di Villa Albertini. Questo ulteriore impegno favorirà certamente l'accesso alla Chiesa, alle tante manifestazioni che vengono organizzate presso Villa Albertini e darà certamente risposta a chi vive nella zona ad est di Arbizzano priva di parcheggi».

UN RALLY DEL CUORE



Il 12 aprile alle ore 18.00 Cantina Valpolicella Negrar ospiterà un'importante evento per inaugurare la nuova postazione esterna DAE posizionata sulla facciata del Municipio di Negrar di Valpolicella. Un preziosissimo dono fatto dalla sezione di Negrar di Valpolicella di Fidas Verona – Donatori di Sangue, attraverso l'impegno di tre giovani appassionati di rally: Luca Composta, Nicola Groberio, Orazio Franchini. Il nuovo defibrillatore sarà posizionato proprio all'interno di una teca temperata da esterno già esistente, recentemente donata dal Comitato Magnalonga Settembrina. «Alla serata del 12 aprile – afferma l'assessore Franca Righetti - avremo l'onore di avere con noi il dottor Giulio Molon Direttore dell'unità cardiologica dell'Ospedale Sacro Cuore di Negrar che ci illustrerà l'importanza di avere un Dae e di quanto ogni secondo sia fondamentale per la salvezza della persona colpita da arresto cardiaco». In occasione della serata del 12 aprile sarà presentato anche il programma del primo 'Rally del Cuore'. L'evento, in calendario il 12 maggio prossimo, è organizzato con il patrocinio del comune di Negrar in collaborazione con l'assessorato ai Servizi sociali e sport, molti sponsor del territorio tra cui Valpolicella Benaco Banca, Cantina Valpolicella, Fidas Verona - sezione di Negrar e con il supporto dell'Associazione Jambo Club 4x4. Più di 20 i piloti metteranno a disposizione gratuitamente il loro tempo e le loro auto da rally per far godere il rombo dei motori e le forti emozioni che si provano a bordo ai ragazzi delle associazioni Cuore della Stella, Una vita a colori del Centro Polifunzionale don Calabria e di La Casa di Franca. Sul percorso saranno presenti l'Associazione Jambo Club 4x4 e la Protezione Civile per l'assistenza stradale.

VERSO LE ELEZIONI

NOI CON VOI PER NEGRAR DI VALPOLICELLA



Da sinistra Camilla Coeli, Gualtiero Ferrari, Gianfranco Coato, Marco Peretti, Luana Mignolli

In vista delle prossime elezioni amministrative di Giugno, nasce il nuovo gruppo 'Noi con voi per Negrar di Valpolicella'. La lista civica si costituisce come punto di riferimento per proseguire e rilanciare lo sviluppo del nostro territorio e la partecipazione dei cittadini, attorno alla figura di Camilla Coeli, coordinatrice della lista e assessore alla Cultura di Negrar dal 2014. La lista che si è formata è composta da persone che hanno già partecipato alla vita politica, da giovani che hanno frequentato la Scuola Politica per giovani amministratori e da individui che hanno a cuore il futuro della nostra comunità e che si avvicinano per la prima volta con entusiasmo a questo progetto in vista delle prossime elezioni amministrative. All'interno del gruppo abbiamo più opzioni di possibili candidati sindaco adatti a svolgere questo ruolo con competenze e professionalità; ci riserviamo comunque, nel caso in cui ci confrontassimo con altre forze politiche, di dialogare insieme per scegliere il candidato migliore. Ciò che ci proponiamo è di instaurare un nuovo paradigma di cultura e visione politica, basata su principi saldi e condivisi. L'obiettivo del nostro gruppo è quello di promuovere la crescita del paese di Negrar, che deve diventare sempre più centro e riferimento della Valpolicella. Uno sviluppo che sia necessariamente sostenibile, cioè attento a salvaguardare l'ambiente ma anche la tipicità e la cultura del territorio. Il progresso del nostro paese, sociale, economico e culturale, ha bisogno di uno slancio, realizzabile a nostro avviso solo con la coesione territoriale, la garanzia per tutti della sicurezza e di un servizio pubblico efficiente, la cura dell'ambiente e lo stimolo alla naturale vocazione imprenditoriale e attiva, con una forte propulsione data dall'innovazione tecnologica. Al posto della solita lista di slogan, non proponiamo ricette miracolose, ma piuttosto un progetto pratico, da sviluppare insieme alle forze culturali e produttive di Negrar di Valpolicella. Siamo aperti al confronto con altre liste e persone che vogliano condividere con noi idee e proposte costruttive. Siamo un gruppo di persone coeso, ricco di personalità e esperienze professionali e di vita, attivi sul territorio e vicini alle associazioni. Abbiamo deciso di metterci in ascolto e al servizio di Negrar e dei Negraresi, per fare in modo che tutti i cittadini possano sentirsi protagonisti: vogliamo che tutti si sentano 'a casa', a Negrar.

Il punto sulle opere pubbliche



Proseguono e si completano in tutto il territorio comunale di Negrar di Valpolicella molti dei lavori annunciati nei mesi scorsi. In via San Martino si conclude l'opera finanziata con 210mila euro di fondi PNRR: la strada è stata messa in sicurezza sul lato prospicente il Progno di Negrar, mentre sul lato case è realizzato un marciapiede ed eliminate le barriere architettoniche. Interventi effettuati anche, come previsto, sul fronte della gestione acque e della pubblica illuminazione. Nel capoluogo è stata sistemata la pavimentazione in porfido della piazza. Per quanto riguarda gli interventi sulle strade, con l'apertura della bella stagione riprendono numerose attività: proseguono gli interventi di sostegno di via Colle Masua, mentre via dei Ciliegi ha visto il consolidamento del proprio muro di sostegno, con la sistemazione della recinzione, dei servizi acqua e illuminazione, e la bitumatura. Ma l'arrivo dell'imminente primavera permette anche la ripresa della sistemazione del tetto dell'edificio comunale di Mazzano, che come comunicato qualche settimana fa diventerà un'utile aula studio per gli studenti residenti nelle aree collinari del nostro territorio, e sede di associazioni. Non posso che essere davvero soddisfatto dello stato di avanzamento di questi ed altri interventi, reso possibile dal buon lavoro svolto dai miei collaboratori degli uffici preposti.

ONORANZE FUNEBRI
BANTERLE
SEDE NEGRAR
Viale Rizzardi, 1 (Viale Ospedale)
Tel. 045 6000913 - 347 1334119
ofbanterle@gmail.com
www.onoranzefunebribanterle.it

PROTEZIONE CIVILE. Rinnovata la collaborazione per il prossimo triennio

AIS Valpolicella La convenzione



Sarà ancora AIS (Associazione Italiana Soccorritori), Sezione Valpolicella – Valdadige, a gestire per il prossimo triennio il servizio di Protezione Civile nel comune di Negrar di Valpolicella. La Giunta comunale ha infatti approvato la convenzione che regolerà la collaborazione con l'organizzazione di volontariato per un servizio indispensabile per la sicurezza e l'incolumità della cittadinanza, sia in situazioni ordinarie che emergenziali. Tra i casi che potranno essere oggetto di interventi da parte dell'AIS, che può contare su una forza totale di circa 50 volontari, vi sono l'assistenza in caso di emergenza per eventi calamitosi di ogni genere, da quelli più gravi ad altri eventi di minore entità, che possono compromettere l'integrità e la sicurezza del territorio, come nevicate copiose o piogge intense, che impediscano la movimentazione di mezzi e persone verso luoghi di aggregazione come piazze, ospedali, chiese, supermercati. Ma i volontari potranno essere chiamati anche a supporto in eventi o manifestazioni che coinvolgono la viabilità, con grande afflusso di persone e visitatori. «A fronte dell'impegno di AIS a intervenire sul territorio – spiega l'assessore Bruno Quintarelli – il Comune erogherà annualmente dal 2024 al 2026 un contributo di 7.500 euro, mettendo al contempo a disposizione i locali a piano terra della palazzina Servizi Comunali di via Francia, adiacenti alla sede della Polizia Locale, e una porzione del magazzino comunale come magazzino e ricovero degli automezzi assegnati: un fuoristrada, un pick-up e un autocarro attrezzato per attività spazzaneve e spargisale». «AIS Valpolicella – Valdadige – aggiunge il presidente Franco Sona – assicurerà al Comune la pronta disponibilità di risorse umane e mezzi per le situazioni di emergenza, ogni qualvolta il Sindaco, o un suo delegato, lo richieda. Ma l'impegno è per collaborare con l'Amministrazione Comunale non solo su specifici interventi emergenziali: potremo svolgere anche attività di prevenzione, esercitazioni al fine di addestrare i volontari, ed eventualmente, in coordinamento con il personale comunale, anche azioni di informazione alla popolazione e di didattica nelle scuole». «Tramite la convenzione stipulata con AIS si rafforza una collaborazione pluriennale, che ha i suoi elementi più rilevanti da un lato nella stesura e nell'aggiornamento del Piano Comunale di protezione Civile/Piano di Emergenza, dall'altro ovviamente nelle fasi di emergenza e di soccorso - afferma il sindaco di Negrar di Valpolicella Roberto Grison -. Pur restando in capo al Comune l'attivazione del Centro Operativo Comunale in caso di emergenza, al fine di assicurare la direzione e il coordinamento dei servizi di soccorso e di assistenza alla popolazione e mantenerlo operativo fino alla risoluzione delle problematiche generate dell'evento stesso, con questa convenzione si semplifica l'attivazione degli operatori AIS: essi rappresentano una presenza continuativa sul territorio, con una capacità di intervento efficace in tempi rapidi».

I SUCCESSI DELLA BIBLIOTECA



Sono numeri che sanciscono un nuovo successo, quelli dell'andamento del servizio della Biblioteca comunale di Negrar di Valpolicella nel 2023 concluso da poco: 4344 iscritti al prestito; 961 utenti attivi, +16% rispetto l'anno precedente, e in un trend positivo che prosegue dal 2021; prestiti totali in aumento del 26,7%, dai 14513 del 2022 ai 18389 del 2023. «Durante le ore di apertura, in particolare nei pomeriggi, la biblioteca risulta altamente frequentata – commenta con soddisfazione l'assessore alla Cultura Camilla Coeli, sfogliando la Relazione prodotta da Charta Cooperativa Sociale Onlus che ha in gestione il servizio -: l'aula studio e gli spazi di lettura sono molto utilizzati da studenti universitari, soprattutto nei periodi delle sessioni d'esame, e da bambini o ragazzi della scuola primaria e secondaria per lo svolgimento dei compiti e attività di aiuto-compiti. La mattina del sabato la biblioteca è visitata assiduamente da famiglie con bambini, che hanno fatto della tappa in biblioteca un momento abituale. Non dimentichiamo poi le novità introdotte nei servizi al prestito, una su tutte lo Smart Locker, che arricchiscono un fenomeno positivo e importante: la biblioteca come vero polo di aggregazione culturale e sociale». «L'obiettivo del 2024 è di continuare sulla strada avviata in questi anni, avvicinando alla biblioteca sempre più utenti, facendone un luogo di riferimento e incontro, e rispondendo in maniera propositiva alle sempre maggiori richieste degli utenti» - confermano Anna e Marta Bragantini, le bibliotecarie di Charta in servizio a Negrar.- Nelle prossime settimane prenderà sempre più forma anche l'offerta complessiva per questo 2024 appena iniziato: si rinnova la proposta di collaborazione con le scuole con i 'bookbox' (contenenti 4 o più libri collegati dallo stesso tema che gli insegnanti potranno ritirare in biblioteca), con le visite guidate, e con l'iniziativa 'La biblioteca va a scuola'; continueranno le partecipazioni alle iniziative 'Maggio dei Libri' e a 'Il Veneto Legge'; verranno attivati i gruppi di lettura per diverse età, e le Letture Animate. Vi è inoltre la disponibilità a collaborare con l'Università del Tempo Libero di Negrar in una rassegna di presentazioni di libri: «Potremo affiancarla nella valutazione delle richieste di presentazione degli autori, nella stesura del calendario eventi e nella pubblicizzazione degli incontri sui nostri canali di comunicazione digitale, tra cui social e newsletter» - spiegano le Bibliotecarie. Tenendo in considerazione la positiva esperienza dello scorso anno si sta valutando per il 2024 anche la possibilità di ampliare l'orario di apertura della biblioteca, per favorire maggiormente gli studenti e, più in generale, la sempre maggiore partecipazione degli utenti.

VERSO LE ELEZIONI

ALLARGAMENTO NEL PATTO CIVICO PER NEGRAR DI VALPOLICELLA

È stata siglata un'intesa per un percorso elettorale condiviso tra la lista civica 'Negrar sei Tu' e le liste civiche 'Comunità e Territorio' e 'Con Negrar di Valpolicella'. L'apporto che 'Negrar sei Tu' vuole dare al programma comune e al mandato amministrativo, verte su tre punti:
1) valorizzazione e riorganizzazione funzionale del personale comunale per garantire una migliore e più tempestiva risposta ai cittadini, riducendo i tempi burocratici delle pratiche e quelli di soluzione delle piccole manutenzioni sul territorio;
2) percorso di confronto con Provincia, Regione e Governo, per definire in modo condiviso il tema della grande viabilità di accesso al paese, all'ospedale ed all'università, senza, però, tralasciare la viabilità ciclistica e la piccola viabilità delle zone collinari, per la quale in particolare, pulizia e manutenzione delle banchine stradali risulta necessaria a causa delle buche che sempre più frequentemente si presentano e ripresentano a distanza di breve periodo dagli interventi effettuati;
3) promozione di una sinergia continua con le attività produttive, in particolare quelle storiche legate all'agricoltura, definendo percorsi condivisi di valorizzazione del territorio, del paesaggio, della biodiversità e dell'enoturismo sensoriale.

La lista civica 'Negrar sei Tu', presente da 10 anni sul panorama politico negrarese, si pone come lista di moderati, legati tra loro da un comune senso di condivisione dei valori della terra, ma anche da una visione di sviluppo del paese legata alla valorizzazione delle sue identità. Tra i veterani la figura cardine è sicuramente quella di Zeno Fedrigo, 6 volte consigliere comunale sia in maggioranza che in minoranza. Il candidato Sindaco dovrà essere a tempo pieno, definito in coalizione, con impegno al rispetto dei valori di tutte le liste. Per quanto riguarda il nome ideale, se dovessimo delinearne un profilo, le proposte porterebbero verso un professionista che conosca bene il territorio con le sue complessità e che sappia dare al paese impulso di innovazione con una visione evolutiva, nel rispetto delle fasce di popolazione più fragile. Per quanto concerne invece il programma, verranno definite assieme le priorità tra le liste, ma sicuramente un problema importante è quello del traffico sulla SP12 fino al centro del capoluogo. Il simbolo della lista viene rinnovato, ma non stravolto perché diamo seguito ai principi che ci hanno segnato: alberi su colline con 10 foglie a rappresentare le frazioni. Infine un grazie a chi ci ha sempre sostenuto e continua a farlo: senza grandi sponsor e interessi di parte, siamo riusciti finora a tenere la barra dritta e continueremo su questa linea. Auguriamo a tutti una buona campagna elettorale.

'CON NEGRAR DI VALPOLICELLA' E 'COMUNITA' & TERRITORIO': LA PAROLA AI GIOVANI



Enrico, Tommaso, Francesco e Allegra sono quattro giovani che si presenteranno agli elettori nelle liste civiche 'Con Negrar di Valpolicella' e 'Comunità & Territorio'.

Perché questa candidatura?

«Da giovani residenti di Negrar sentiamo soprattutto la necessità di creare, incrementare e sviluppare in questo paese degli spazi giovanili. In un anno e mezzo di ascolto e dialogo con cittadini, enti, associazioni e le più diverse realtà del territorio abbiamo constatato che nel nostro comune c'è una mancanza significativa di partecipazione giovanile alla vita della comunità, dovuta principalmente proprio alla assenza di punti e occasioni di aggregazione dove i giovani possano mettere a frutto le proprie idee ed esprimersi liberamente. Dove i punti e le occasioni non mancano, anche a Negrar i giovani rispondono"

Perché ritenete così importante creare questi spazi giovanili?

«Il rischio principale di questo deficit è l'abbandono da parte dei giovani del territorio comunale in favore di realtà esterne più attrattive e più grandi, alimentando così un circolo vizioso di impoverimento sociale e di idee innovative».

Cosa proponete?

«Per essere concreti, crediamo che la presenza e la partecipazione dei giovani si possano incrementare attraverso la creazione di spazi dedicati (aule studio, luoghi di aggregazione giovanile) e attraverso la organizzazione di eventi sportivi, culturali e ricreativi su misura che possano rendere più vivo il territorio. Da questo punto di vista è importante anche l'incremento degli spazi verdi, con aree attrezzate per le pratiche sportive».

E il volontariato non potrebbe essere un'altra occasione di incontro per i giovani?

«I dati ci dicono negli ultimi anni mancano volontari nelle realtà del terzo settore. Pensiamo che il Comune debba sviluppare maggiormente la sua rete di associazioni giovanili e raccordarle tra loro anche per organizzare iniziative volte ad aiutare e sostenere la comunità. Quello che proponiamo non sono progetti e programmi riservati solo al mondo dei giovani, ma a tutta la cittadinanza. La necessità di rendere i giovani protagonisti attivi è di fondamentale importanza. Sono il presente e il futuro del nostro territorio».

RIGHETTI
CARBURANTI
NOVITÀ AdBlue®
Rotonda Famila direzione San Peretto
Tel. 045 7500171
righetticarburanti@alice.it

Bernabè&Ballarin
Creiamo soluzioni su misura
con elevati standard di qualità
EDILIZIA E RESTAURO
Bernabè&Ballarin srl - Impresa di costruzioni
Tel 045 800 4070
www.bernabeballarin.it

BERZACOLA
La Quena
AZ.AGR. LA QUENA DI BERZACOLA DOMENICO
Via Tovo11 • 37024 NEGRAR DI VALPOLICELLA
Cell. 349 6204978 • Tel. e Fax Cantina 045 7501368
laquena@laquena.it • www.laquena.it

ALBATROS
VENDITA E ASSISTENZA
IDROPULITRICI E MACCHINE
PER LA PULIZIA CIVILE E INDUSTRIALE
Viale del Lavoro, 9
37013 CAPRINO VERONESE
Tel. 045 7241488
www.idropulitricialbatros.it

PATROCINIO REGIONE DEL VENETO
provincia verona
COMUNE DI NEGRAR DI VALPOLICELLA
PRO LOCO Negrar di Valpolicella

30-31 MARZO
1 APRILE

2024

Palio

RECIOTO e AMARONE
della VALPOLICELLA CLASSICA

NEGRAR DI VALPOLICELLA

VIA GIUSEPPE MAZZINI • CORSO VITTORIO EMANUELE

NOVITÀ 2024
SERVIZIO-NAVETTA

LE CANTINE DEL PALIO

- Aldrighetti Lorenzo e Cristoforo
- Az. Agricola Cà del Monte
- Az. Agricola Castrum
- Cantina Valpolicella Negrar
- Az. Agricola Corte Martini
- Az. Vitivinicola Corte Merci
- Az. Agricola Cristina Murari
- La Dama
- Az. Agricola Flatio
- Az. Agricola La Quena
- Soc. Agricola Le Banchette
- Soc. Agricola Le Bignele
- Az. Agricola Mizzon
- Soc. Agricola Monte Pogna
- Az. Agricola F.lli Recchia
- Az. Agricola Spada
- Soc.Agricola Terre di Gnirega
- Az. Agricola Villa Crine

Espurgo pozzi neri, agroalimentari e ogni tipo di rifiuti speciali... lavaggio e disotturazione tubazioni civili ed industriali con pompe ad alta pressione
Savoia F.lli Autospurghi S.r.l.
VIDEOISPEZIONI CANALIZZAZIONI DA Ø 3 cm A Ø 150 cm
COLLAUDI E RISANAMENTI TUBAZIONI
NOLEGGIO WC CHIMICI
SERVIZI ECOLOGICI ALL'AVANGUARDIA PER IL NOSTRO FUTURO
Loc. Cortelline di sopra, 1 - 37011 Bardolino (VR) - Tel. 045 7211392 - 045 7211777 - Fax. 045 6210004
www.savoiaautospurghi.it - info@savoiaautospurghi.it



Palio
RECIOTO e AMARONE della VALPOLICELLA CLASSICA

Programma 70° Palio del Recioto e dell'Amarone Edizione 2024

DOMENICA 3 MARZO 2024
Ore 18.00 Villa Albertini - Pièce teatrale - Ingresso libero
Maria La Callas con Laura Murari - Modus

VENERDÌ 8 MARZO 2024
Ore 18.00 Villa Albertini - Concerto per piano - Ingresso libero
Donna - Paolo Baccianella (piano) - Stefano Zanon (flauto)
Giù le mani da mamma! Raphaella Angeri

SABATO 9 MARZO 2024
Ore 21.00 Villa Albertini - Evento benefico - Ingresso € 10.00
Prenotazioni su www.eventbrite.it
Desafinado - Bossa Nova - Jazz Swing - L'Acero di Daphne

VENERDÌ 15 MARZO 2024
Ore 20.30 Villa Albertini - Astrofisica per tutti - Ingresso libero
Dal "bing bang" a noi in un'ora - Paolo Padovani

SABATO 16 MARZO 2024
Ore 20.30 Villa Albertini - Pièce teatrale - Ingresso € 15.00
Prenotazioni su www.eventbrite.it
Non fui gentile fui Gentileschi - Debora Caprioglio

MARTEDÌ 19 MARZO 2024
Ore 17.30 Villa Quintarelli Ruffo - Cantina Nepos Villae - Premio Salgari
Ingresso libero - Visita alla villa del '500

Ore 18.00
Venere Privata. La prima indagine di Duca Lamberti - Paolo Bacilieri
Basta a ciascun giorno la sua pena - Piero Manzoni BACGLSP

SABATO 23 MARZO 2024
Ore 21.00 Cantina Valpolicella Negrar - Pièce teatrale
Ingresso € 10.00 - Prenotazioni al n. 347 1422505
Storie di vino - Alesssandro Anderloni con Raffaella Benetti e Thomas Sinigaglia
Segue brindisi

DOMENICA 24 MARZO 2024
Ore 20.30 Villa Albertini - Omaggio a Luigi Tenco - Ingresso € 10.00
Prenotazioni su www.eventbrite.it oppure al n. 349 6171250
Volevo qualcuno da incontrare - Enrico de Angelis con Natalia Sales

MERCOLEDÌ 27 MARZO 2024
Ore 17.30 Cantina Valpolicella Negrar - Convegno - Ingresso libero
Cambiamenti climatici, come adattare la viticoltura
Promosso da Valpolicella Benaco Banca e Coldiretti Verona, in collaborazione con: Cantina Valpolicella Negrar, Palio del Recioto e dell'Amarone, Consorzio Tutela Vini Valpolicella, Università di Verona, Pro Loco Negrar di Valpolicella.
Segue risotto per tutti preparato dalla Protezione Civile di Negrar di Valpolicella e degustazione di vini Domini Veneti offerti da Cantina Valpolicella Negrar

SABATO 30 MARZO 2024
Ore 17.00 - Inaugurazione 70^ Palio Recioto e dell'Amarone Negrar di Valpolicella
Saluto del Sindaco Roberto Grison, dell'Assessore al Turismo e alle Attività di promozione Camilla Coeli, e del Presidente della Pro Loco Negrar di Valpolicella Franco Antolini. Con la partecipazione dei Sindaci della Valpolicella classica.
Ore 17.15 - Esibizione del Corpo Bandistico Comunale di Negrar di Valpolicella
Ore 17.30 - Apertura stand - enogastronomici ed espositori
Ore 18.00 - Live performance - Evento musicale
Ore 22.30 - Chiusura stand cantine
Ore 23.30 - Chiusura stand gastronomici ed espositori

DOMENICA 31 MARZO 2024
Ore 10.00 - Apertura stand enogastronomici ed espositori Negrar di Valpolicella
Ore 18.00 - Live performance - Evento musicale
Ore 22.30 - Chiusura stand cantine
Ore 23.30 - Chiusura stand gastronomici ed espositori

LUNEDÌ 1 APRILE 2024
Ore 10.00 - Apertura stand - enogastronomici - Negrar di Valpolicella
Ore 10.15 - Rito di consacrazione del "Vino Recioto"
(dalle nostre radici religiose e contadine ai giorni nostri)
Ore 10.30 - "A spasso con Gerardo tra le colline e vigneti della Valpolicella"
Info e prenotazioni:
info@proloconegrardivalpolicella.com o al n. 327 6770992
Partenza dal municipio di Negrar di Valpolicella in collaborazione con l'Università del Tempo Libero e con l'Associazione S-ciapa soche
Ore 11.00 - 14.00 - 16.00 - Degustazione in piazza in collaborazione con il Comitato di Montagna del Parmigiano Reggiano.
Prenotazione fino ad esaurimento dei posti:
info@proloconegrardivalpolicella.com o al n. 327 6770992
Esperienza guidata dall'Associazione Sommelier AIS alla scoperta del palato. Seguirà degustazione con i vini della Valpolicella.
Ore 17.30 - Premiazione Concorso: "Il Palio in vetrina"
Ore 18.00 - PREMIAZIONE DEL CONCORSO ENOLOGICO 70^ PALIO DEL RECIOTO E DELL'AMARONE
Consegna dei premi con animazione
Ore 21.00 - Chiusura stand enogastronomici ed espositori

MARTEDÌ 2 APRILE 2024
Corsa ciclistica internazionale per dilettanti "Gran Premio Palio del Recioto"

VENERDÌ 5 APRILE 2024
Ore 21.00 Azienda vitivinicola La Quena - Pièce teatrale
Ingresso € 10.00 - Prenotazioni al n. 351 5433751 fino a esaurimento posti
Elisir d'amor di Franco Antolini - Compagnia Teatrale El Gavetin
Segue degustazione di salumi, formaggi e vini della cantina La Quena

SABATO 6 APRILE 2024
Ore 9.30 e ore 17.00 - Divin Negrar Valpolicella
Check point Via Francia, 5 Negrar di Valpolicella - Ingresso € 70.00
Prenotazioni: www.divinnegrarvalpolicella.it
Degustazione itinerante per rivivere la storia del Valpolicella Classico, il Superiore, il Ripasso, il Recioto e l'Amarone - Associazione "La Vigna"

Ore 21.00 - Concerto omaggio a Elisa Toffoli - Ingresso € 10.00
Prenotazioni su www.eventbrite.it oppure al n. 349 6171250
Con Leila Lazrague, Edoardo Bissolo, Martino Posenato

NOVITÀ 2024
SERVIZIO-NAVETTA
GRATUITO



OGNI 45 MINUTI

31 MARZO
dalle ore 15.00 alle ore 24.00

1 APRILE
dalle ore 13.00 alle ore 21.00

PARCHEGGI E PUNTI DI RACCOLTA:

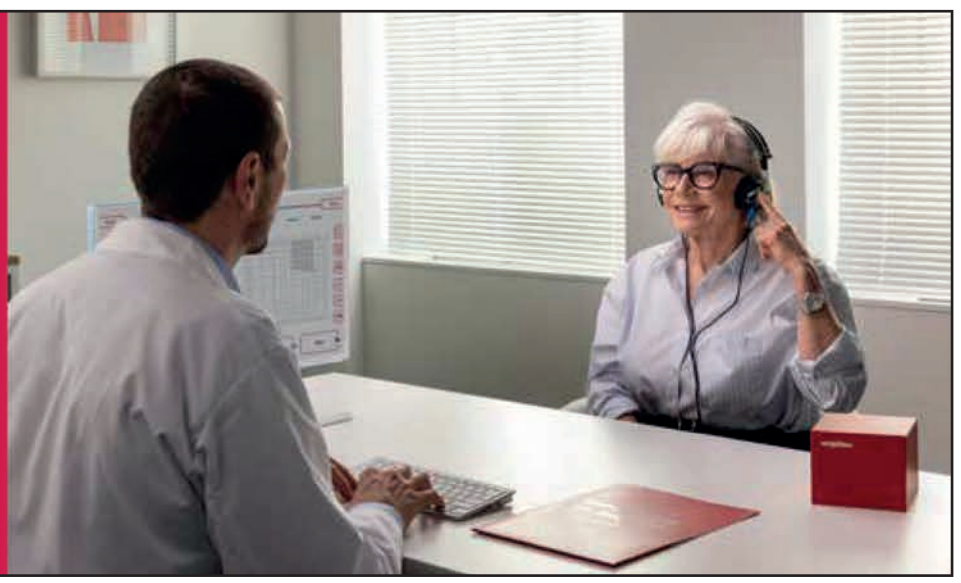
CAMPO SPORTIVO E.PACE ARBIZZANO
via Santa Maria

FERMATA CAMPO SPORTIVO/CIMITERO
via Cavalieri di Vittorio Veneto

GRATIS CONTROLLO DELL'UDITO
E PROVA DEI PRODOTTI AMPLIFON,
SENZA IMPEGNO D'ACQUISTO.

SANTA MARIA DI NEGRAR
CENTRO COMMERCIALE VALFIORITA
Via Casette di Santa Maria, 2
Tel. 045 6021221

amplifon.it
Amplifon Italia
NUMERO GRATUITO 800 444 444
amplifon









IL SINDACO DI NEGRAR DI VALPOLICELLA, ROBERTO GRISON



Con la 70^ edizione del Palio del Recioto e dell'Amarone continua la storia di questa importante manifestazione. Vorrei ricordare innanzitutto che il Palio, con altri Enti ed Associazioni, sta promuovendo la candidatura della 'Tecnica di appassimento delle uve' a Patrimonio dell'Umanità: un cammino che sta proseguendo nelle diverse fasi di presentazione e valutazione. Siamo certi che questa candidatura rappresenti pienamente la nostra storia ed una delle nostre importanti tradizioni. Vorrei ricordare ancora che sta proseguendo il lavoro di rinvenimento della Villa Romana, come sito archeologico del III-IV secolo d.C., che non a caso esalta anche la cultura vinicola rinomata già nell'antica Roma, con i suoi mosaici e con l'area dedicata proprio al commercio dei prodotti del territorio. Protagoniste del Palio saranno le Cantine del territorio della Valpolicella classica che concorreranno per presentare il miglior Recioto, il vino dolce del "debutto", simbolo di ospitalità e di accoglienza. Il Palio, come da tradizione ospiterà in piazza stand e banchetti che offriranno prodotti enogastronomici del territorio e accoglieremo i numerosi estimatori e visitatori che, nei tre giorni della manifestazione, ci faranno visita. Come sempre la manifestazione del Palio si conclude con la corsa ciclistica 'Gran Premio Palio del Recioto', gara unica e prestigiosa inserita nel calendario internazionale e riservata agli under 23; una corsa in grado di richiamare il popolo delle due ruote da tutte le parti del mondo. Con l'auspicio che il Palio 2024 sia anche un momento di incontro e di dialogo per i cittadini di Negrar e dell'intera Valpolicella, e opportunità di accoglienza di tutti gli ospiti che verranno nei tre giorni della festa, auguro a tutti un Buon Palio ed una Buona Pasqua!



L'ASSESSORE AL TURISMO E ATTIVITÀ DI PROMOZIONE, CAMILLA COELI



La 70^ edizione del Palio del Recioto e dell'Amarone prosegue nel solco della tradizione proponendo per il week-end dal 30 marzo al 01 aprile 2024 una manifestazione che coniuga territorio, prodotti di eccellenza e cultura. Dopo il successo dell'edizione del 2023, la Valpolicella e i suoi vini sono nuovamente protagonisti di una serie di eventi che si svolgeranno nel centro del capoluogo a partire da sabato 30 marzo. Consapevoli della vocazione turistica che appartiene al nostro territorio, con paesaggi e beni artistico-architettonici di pregio, e dell'esigenza di porre in rete gli attori economici che in esso operano, l'Assessorato al Turismo consolida per il terzo anno la collaborazione con la Pro Loco di Negrar di Valpolicella quale punto di riferimento per le Associazioni locali e gli stakeholder del territorio, condividendo l'obiettivo di promuovere luoghi di interesse per i visitatori e il nostro prodotto principe: il vino.
Attraverso questa festa, che risale al secolo scorso, si vogliono far conoscere, oltre al Recioto del debutto e agli altri vini della Valpolicella Classica, gli aspetti sconosciuti del territorio e i paesaggi delle terre di Emilio Salgari, all'insegna dei nostri prodotti eno-gastronomici, degli aspetti culturali e delle curiosità naturali e naturalistiche. Tutto ciò in piena continuità con gli intenti del Palio, che negli anni si è sempre più configurato come attrattore di turisti che, non solo durante la manifestazione, ma nel corso di tutto l'anno saranno invogliati a recarsi in Valpolicella, in particolare a Negrar, con la sua posizione strategica tra Verona e il Lago di Garda. Vi invitiamo a prendere parte a questo meraviglioso evento che porta in alto la bandiera di Negrar di Valpolicella.



IL PRESIDENTE DELLA PRO LOCO DI NEGRAR FRANCO ANTOLINI



La Pro Loco Negrar di Valpolicella, in collaborazione con il Comune di Negrar di Valpolicella e l'Assessorato al Turismo e attività di promozione, ha il piacere di invitarvi alla 70^ edizione del Palio del Recioto e dell'Amarone che avrà luogo dal 30 marzo al 1 aprile 2024. La manifestazione, patrocinata dalla Regione Veneto e dalla Provincia di Verona, offre l'occasione di visitare il nostro territorio ricco di storia e di tradizione vitivinicola risalente ai tempi dei Romani, come ne è testimonianza la villa romana rinvenuta in località Villa di Negrar di Valpolicella. Una tradizione che ha origine nel cuore della Valpolicella classica e che, attraverso la tecnica di appassimento delle uve, che ora è candidata a diventare patrimonio dell'umanità presso l'Unesco, restituisce al mondo i migliori prodotti della nostra terra: Valpolicella Classico, Superiore, Ripasso, Recioto e Amarone. L'evento, che celebra da settant'anni il migliore Recioto d'annata, che sarà incoronato il lunedì di Pasqua, mantiene lo spirito della tradizione e, nel contempo, vuole affermarsi come la più importante manifestazione enogastronomica della Valpolicella classica, richiamando giovani e meno giovani alla degustazione dei vini e dei prodotti locali, ricchezza indiscutibile del nostro territorio.
La collaborazione con il Comitato Prodotto di Montagna del Parmigiano Reggiano vedrà il marchio di un altro importante prodotto italiano abbinarsi al Recioto, durante la degustazione in piazza, guidata da esperti sommelier, per una entusiasmante esperienza del palato. Questa edizione del Palio del Recioto e dell'Amarone, sarà inserita in un calendario di eventi culturali, musicali e di teatro, che avranno inizio il 3 marzo e si concluderanno il 6 aprile con "Divin Negrar" un'esperienza enogastronomica itinerante tra i vitigni delle nostre belle colline, a significare che il vino non è mai banale né casuale ma sempre fonte di valori, il vino è storia, tradizione, cultura, ed appartiene all'umanità sin dal principio. Viene ripreso il tradizionale convegno presso la Cantina Negrar Valpolicella, organizzata dalla Coldiretti e la Banca BCC Valpolicella Benaco, in collaborazione Pro Loco Negrar di Valpolicella, Palio del Recioto e dell'Amarone, l'Università di Verona e il Consorzio Tutela Vini della Valpolicella. Ringraziando coloro che hanno contribuito alla realizzazione della 70^ edizione del Palio, volontari, collaboratori, associazioni, sponsor, le aziende vitivinicole e gli uffici comunali, vi aspettiamo numerosi e desiderosi di condividere con noi l'amore per il vino, la tavola, e le bellezze paesaggistiche di Negrar nel cuore della Valpolicella.

IL PALIO IN VETRINA

Le attività commerciali del centro storico di Negrar di Valpolicella, si sfidano nell'allestire la vetrina del proprio negozio, sul tema del vino e dell'uva in perfetta sintonia con lo spirito e la tradizione del Palio del Recioto e Amarone.
La gara avrà il suo epilogo il lunedì di Pasqua, quando la giuria rivelerà il nome dell'esercizio commerciale che avrà conquistato il podio meritando la targa della migliore vetrina 2024. Un'occasione per rendere più bella e piacevole la manifestazione ed attirare l'attenzione di tanti visitatori e concittadini che potranno ammirare la fantasia e la bravura dei nostri commercianti.

Elenco dei Negozi di Negrar di Valpolicella partecipanti al concorso:

ARCOBALENO ABBIGLIAMENTO – Viale Giuseppe Mazzini, 27
ANNA & GIUSI ABBIGLIAMENTO - Viale Giuseppe Mazzini, 32
BANTERLE CASALINGHI – Piazza Vittorio Emanuele, 35
CARTOLERIA MION – Viale Giuseppe Mazzini, 56
FOTO OTTICA DAMOLI – Viale Giuseppe Mazzini, 29
GABRIELLA FIORI – Viale della Rimembranza, 14
IL FORNO DI ANTONIA – Piazza Vittorio Emanuele, 33
LE RONDINI NEGOZIO SOLIDALE – Piazza Vittorio Emanuele, 56
MODA INTIMA DI BELLAMOLI TIZIANA – Viale Giuseppe Mazzini, 20
SANITARIA SAN MARTINO – Viale Giuseppe Mazzini, 34a





MOTOMAXI
VERONA
OFFICIAL DEALER PER VERONA E PROVINCIA
tm RACING
ZKOVE
MOTOMAXI SNC di Murari Guido e Zeno
Via Brennero, 74 - 37026
BALCONI DI PESCANTINA (VR)

TEZZA IMPIANTI SRL
•Impianti elettrici civili e industriali
•Automazione della casa
•Sistemi di sicurezza
•Impianti fotovoltaici
•Climatizzazione
• Impianti TV-SAT
Via Firenze, 21 - Arbizzano
Tel. 045 6020953
tezzaimpianti@tezzaimpianti.it

CARROZZERIA
DEBRACAR
I NOSTRI SERVIZI:
• riparazione carrozzeria e auto grandinate
• sostituzione parabrezza in giornata
• lucidatura auto
• lucidatura fanali con tecnica di vaporizzazione
• auto di cortesia gratuita
• gestione del sinistro tramite liquidazione diretta
Ci trovate in Via Germania, 1 Negrar di Valpolicella 37024 o allo 045/7500911
LAVAGGIO
NICOLEWASH
I NOSTRI SERVIZI:
• Lavaggio a mano interno ed esterno (su prenotazione)
• Lavagggio self service per auto e camper
• Sanificazione ad ozono
Ci trovate in:
via Germania, 1 Negrar di Valpolicella
37024 o allo 045/7500911

Palio
RECIOTO e AMARONE
della VALPOLICELLA CLASSICA

ALBO D'ORO DEL CONCORSO ENOLOGICO

1953 F.lli Scamperle, Fumane
1954 Zardini Leone, Marano
1955 Cantina coop. Produttori, Negrar
1956 Cantina coop. Produttori, Negrar
1957 Savoia Silvio, Negrar
1958 Conte Rizzardi, Negrar
1959 Speri Sante & Figli, S. Pietro in Cariano
1960 F.lli Dall'Ora, Negrar
1961 Riolfi Fausto, Negrar
1962 Conte Rizzardi, Negrar
1963 Coati Giuseppe, Marano
1964 Quintarelli Giuseppe, Negrar
1965 F.lli Fioravante, Negrar
1966 Fioravante Guido, Negrar
1967 Cantina Sociale Valpolicella, Negrar
1968 F.lli Girelli, Negrar
1969 Zanotti Gastone, Negrar
1970 Zanotti Gastone, Negrar
1971 Zanotti Aldo, Torbe
1972 Righetti Luigi, Marano
1973 Boni Giuseppe, Negrar
1974 Cantina Sociale Valpolicella, Negrar
1975 Conte Rizzardi, Negrar
1976 Quintarelli Giuseppe, Negrar
1977 Marconi & Pigozzi, S. Pietro in Cariano
1978 Boni Luigi, Negrar
1979 Boni Luigi, Negrar
1980 Berzacola Sergio, Negrar
1981 Marchesini Rino, Negrar
1982 Venturi Massimo, S. Floriano
1983 Boni Luigi, Negrar
1984 Marchesini Rino e Conte Rizzardi, Negrar
1985 Boni Luigi, Negrar
1986 Boni Alessandro, Negrar
1987 Boni Alessandro, Negrar
1988 Bussola Tommaso, Negrar
1989 Boni Alessandro, Negrar
1990 Boni Alessandro, Negrar
1991 Cantina Sociale Valpolicella, Negrar
1992 Venturini Massimo, S. Pietro in Cariano
1993 Venturini Massimo, S. Pietro in Cariano
1994 Coati Bruno, Marano
1995 Venturini Massimo, S. Pietro in Cariano
1996 Mizzon Giuseppe, Pedemonte
1997 Mizzon Giuseppe, Pedemonte
1998 Boni Alessandro, Negrar
1999 Begali Lorenzo, Pedemonte
2000 Boni Alessandro, Negrar
2001 Mizzon Giuseppe, Pedemonte
2002 Boni Alessandro, Negrar
2003 Cantina Sociale Valpolicella, Negrar
2004 I Scriani, Fumane
2005 Berzacola Sergio, Negrar
2006 F.lli Recchia, Negrar
2007 F.lli Recchia, Negrar
2008 Cantine Aldegheri, Sant'Ambrogio
2009 F.lli Recchia, Negrar
2010 Mizzon Giuseppe, Pedemonte
2011 Mizzon di Perusi Nicola, Pedemonte
2012 F.lli Recchia, Negrar
2013 F.lli Recchia, Negrar
2014 F.lli Recchia, Negrar
2015 Cantina Valpolicella, Negrar
2016 Villa Crine, Pedemonte
2017 F.lli Recchia, Negrar
2018 Franchini Agricola, Negrar
2019 F.lli Recchia, Negrar
2022 Cantina Vantorosso, Marano
2023 La Quena, Negrar

FALEGNAMERIA LESSINIA
SERRAMENTI IN LEGNO E LEGNO/ALLUMINIO
PORTE INTERNE - PORTONCINI
MOBILI SU MISURA - SCALE IN LEGNO
NEGRAR - Via Croce dello Schioppo, 10
Tel. 045 7545155 - info@falegnamerialessinia.it
www.falegnamerialessinia.it

APPUNTI TRA LE VIGNE

a cura di Silvia Allegri



Eravamo nel posto giusto al momento giusto". Stiamo parlando degli anni '90, e ad affermare questo sono alcuni produttori storici della Valpolicella. Che hanno accettato di raccontare la storia di un territorio di straordinaria bellezza, culla di vini famosi in tutto il mondo, ma hanno scelto di farlo senza apparire, semplicemente condividendo alcune riflessioni in nostra compagnia. "Abbiamo dimenticato velocemente gli anni in cui si faceva fatica a vendere il nostro vino. Oggi, in una fase di fama e successi planetari, tornare indietro con la memoria all'epoca dei nostri nonni può aiutarci a riscoprire le nostre radici e a proseguire il nostro lavoro con umiltà e impegno». Il posto giusto era la Valpolicella, quindi, e il momento giusto è arrivato proprio alla fine del secolo scorso. Quando lo scandalo del metanolo iniziava a essere superato, seppure tra mille ostacoli, e si stavano facendo largo i grandi, muscolosi, potenti vini americani. «Erano vini che sapevano di legno e basta. Ricordo che li chiamavamo 'vini di falegnameria'. Syrah, Cabernet, Merlot erano tutti uguali dopo i lunghi passaggi in barrique. Fu la California ad aprire la strada alla produzione di vini rossi di tipo bordolese su larga scala, portando quindi Oltreoceano l'invecchiamento in botte e utilizzando gli stessi vitigni. In questo contesto era impossibile non innamorarsi dell'Amarone e poi, sulla sua scia, degli altri vini della denominazione, con la loro personalità spiccata, i colori intensi, il gusto pieno e appagante. Insomma, il successo è consolidato, certo, ma non è poi così antico - ci dicono i nostri uomini e donne del vino -. E sono tanti i nonni che potranno ricordare i tempi in cui la Valpolicella era una zona poverissima e si dovevano quasi pregare i clienti perché compressero una cisterna di vino. Oggi stiamo vivendo una fase di gloria, con le etichette del nostro territorio nelle carte vino dei ristoranti più prestigiosi del mondo e con produttori nuovi e giovanissimi pronti a investire nell'acquisto di terre che si vendono a peso d'oro. La consapevolezza del valore della Valpolicella è rafforzata inoltre dall'aumento straordinario del giro di affari legato all'enoturismo, con visitatori desiderosi di scoprire e degustare in cantina, che fanno ritorno a casa con la macchina carica di bottiglie di vino che diventano ambasciatrici della bellezza delle nostre terre. A questo si aggiunge il lavoro di valorizzazione portato avanti da enti e associazioni, come lo Snodar, Sovrano Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto, e da eventi come il Palio del Recioto. Oltre, naturalmente, a Vinitaly, che proprio in questi giorni rende Verona capitale mondiale del vino. Proprio in questo momento, allora, è fondamentale ricordarci chi siamo e da dove siamo arrivati. "Mi sembra di vedere il mio bisnonno che percorreva la Valpolicella sul carretto carico di vino trainato dal cavallo». Proiettarsi nel futuro è lecito e sacrosanto, quindi. Ma la lezione di chi ci ha preceduto non va dimenticata.



IMPARIAMO A DEGUSTARE



Nell'ambito del 70° Palio del Recioto e dell'Amarone, viene offerta l'occasione per meglio conoscere e giudicare i vini della nostra Valpolicella Classica. La Pro Loco Negrar di Valpolicella, in collaborazione con APR-Assaggiatori Parmigiano Reggiano e la Macelleria Caprini, propongono una degustazione in piazza con l'abbinamento di formaggio Parmigiano Reggiano di montagna di varie stagionature e Soppressa al Recioto.
Le degustazioni avranno luogo Lunedì 1 Aprile, nei seguenti orari:
• 1* degustazione: ore 11.00
• 2* degustazione: ore 14.00
• 3* degustazione: ore 16.00
Esperienza guidata da un sommelier AIS ed un assaggiatore APR
INFO: info@proloconegrardivalpolicella.com; www.proloconegrarvalpolicella.com
FB: Proloco Negrar di Valpolicella
IG: Proloco_negrardivalpolicella

PRENOTAZIONI:
Il costo del biglietto è di 25€. Il prezzo comprende anche l'acquisto di tracolla e calice della manifestazione.
Acquisto su prenotazione entro il 29 marzo: scontato a 20€. Per prenotare inviare mail a: info@proloconegrardivalpolicella.com

ISTANTE VIAGGI
I NOSTRI ORARI:
Lunedì, Mercoledì, Venerdì
9.30-12.30
15.30-19.00
Martedì, Giovedì
9.30-12.30
Sabato mattina
su appuntamento
per le vostre MeteLontane o vicine... ci siamo noi! Silvia e Cristina
ISTANTE VIAGGI S.r.l. Via Casette, 25/a
37024 SANTA MARIA DI NEGRAR (VR)
T. 045 6020616 • negrar@istanteviaggi.it • www.istanteviaggi.it

AREAspurghi SRL
Via Torino, 26 - ARBIZZANO
Tel. 045 6020575
• NOLEGGIO BAGNI CHIMICI
• DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE
www.areaspurghi.com


SOLUZIONI ASSICURATIVE E FINANZIARIE
PER OGNI VOSTRA ESIGENZA
CASA E FAMIGLIA
IMPRESE
AZIENDE AGRICOLE
INFORTUNI E SALUTE
TUTELA LEGALE
PENSIONI INTEGRATIVE
GRANDINE
TERREMOTO
VIAGGI E TEMPO
LIBERO
RCAUTO
TFR
TFM
POLIZZE VITA
RISPARMIO
INVESTIMENTO
PERETTI ASSICURAZIONI
CATTOLICA
SOCIETA' CATTOLICA DI ASSICURAZIONE
DAL 1896
Ci trovate presso il Centro Valfiorita, via Casette,2 - Santa Maria di Negrar (VR) - Tel. 045 7514700 - negrar@cattolica.it

Cantina Valpolicella Negrar considera un valore
per i Soci e il Territorio portare avanti la tradizione
quando si tratta di vini unici e originali
come il Recioto della Valpolicella Docg Spumante.
Prodotto fin dagli anni Trenta del secolo scorso,
oggi si è arricchito di una nuova etichetta, SentaTe,
siediti, accomodati, a ribadire il concetto di accoglienza
che ha sempre contraddistinto
il vino «dell'anima» dei Valpolicellesi.

Buona Pasqua dal nuovo Direttivo di Cantina Valpolicella Negrar



Lavoreremo in continuità
con quanto fatto dal Consiglio precedente,
dando concretezza a investimenti già programmati
e volti a realizzare una trentina di vasche
dalla capacità di 53 mila ettolitri
e un impianto di imbottigliamento
da 12 mila bottiglie all'ora.
Soprattutto, metteremo tutto lo slancio
e l'energia necessari per condurre la Cantina
a bissare i successi dei primi 90 anni.



DOMÌNI VENETI WINE SHOP
CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

DOMÌNI VENETI

NEGRAR Via Ca' Salgari, 2A - Tel. 045 7502121
BUSSOLENGO Via Verona, 39- Tel. 045 894 2273
SIRMIONE Via Todeschino, 100 - Tel. 030 919 6661

dominiveneti.it

CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR
ALLE ORIGINI DELL'AMARONE

cantinanegrar.com

GP PALIO DEL RECIOTO

Anche nel 2024 il Gp Palio del Recioto - Trofeo C&F Resinatura Blocchi si conferma gara giovane, vivace e ricca di novità. La Corsa dei Sogni, che il prossimo 2 Aprile a Negrar di Valpolicella festeggerà le 61 candeline, pronta ad accogliere il proprio grande pubblico proponendo un evento di altissima qualità tecnica e spettacolare.
L'edizione 2024 è stata presentata lunedì 25 marzo presso la Cantina Valpolicella Negrar. A tenere a battesimo la manifestazione saranno "il Falco" Paolo Savoldelli che ha ricevuto il premio Recioto d'oro 2024 e il giornalista Antonio Simeoli, firma del ciclismo del Messaggero Veneto, insignito del Premio Dante Ronchi 2024.
Nel frattempo gli uomini di Valpolicella B.E.S.T. hanno varato il nuovo tracciato di gara sul quale dovranno esprimersi i migliori talenti del panorama Under 23 internazionale: 148,3 i chilometri totali disegnati su di un primo circuito iniziale di 21,2 chilometri da ripetere per 5 volte. Un anello decisamente rinnovato rispetto al recente passato, quello che dopo la prima parte ondulata ricavata tra gli abitati di Pedemonte, Arbizzano e Santa Maria, vedrà il gruppo transitare sul Muro di Via dei Ciliegi, per poi scendere ed imboccare una salita inedita che lo condurrà verso il consueto scollinamento della Curva del Ferar. Dopo la discesa, prima di rientrare verso il cuore di Negrar, si attraverserà anche la località di Villa affrontando un ulteriore falsopiano che potrebbe regalare diverse sorprese. La fase centrale di corsa si concentrerà poi su di un anello da ripetere per due volte che concentrerà in appena 8,8 chilometri tutte le difficoltà altimetriche più significative del primo anello. Praticamente invariati, infine, gli ultimi 28 chilometri che nelle ultime edizioni hanno decretato la selezione decisiva: da Negrar si salirà sino alla localirà di Saline per poi raggiungere Fane, attraversare Prun, Torbe e scendere velocemente verso il traguardo posto, come consuetudine, nel centralissimo Viale della Rimembranza a Negrar di Valpolicella.



«I nostri tecnici hanno svolto un lavoro egregio nel disegnare il nuovo tracciato. Non vediamo l'ora di vedere scorrere sulle nostre strade lo spettacolo del Palio del Recioto del prossimo 2 aprile: sarà una gara dura, esigente e tecnica al punto giusto. La prima parte di corsa, su questo nuovo anello, avrà certamente un ruolo fondamentale nello stabilire le sorti della corsa. A Negrar non si vincerà comunque per caso, perchè, anche chi attaccherà da lontano dovrà fare i conti con il tratto finale che in questi anni si è sempre dimostrato valido e selettivo al punto giusto - ha anticipato il Presidente di Valpolicella B.E.S.T., Alessandro Comin Chiaramonti.- Anche quest'anno avremo al via i migliori team del panorama giovanile internazionale e questo sarà garanzia di una gara interessante e capace di richiamare l'attenzione del pubblico proveniente da tutte le parti del mondo. Voglio ringraziare sin d'ora l'Amministrazione Comunale di Negrar e tutte le aziende che saranno al nostro fianco anche quest'anno perchè con il loro appoggio ci consentono di dare vita ad un evento all'altezza delle aspettative del pubblico delle due ruote. Un pubblico che non manca mai a Negrar e che anche il prossimo 2 aprile saprà riservare un caldo abbraccio ai protagonisti della corsa».





FILIPPINI
MACCHINE
Noleggio · Riparazione · Vendita
macchine movimento terra, agricole, industriali
Corsi di formazione
VIA CADENISO, 17 - SAN FLORIANO - 37029 SAN PIETRO IN CARIANO
T. 045 7701883 - cell. 335 7085299 - filippinimacchine@gmail.com

AGRISERVIZI SRL
LAVORAZIONI AGRICOLE





VIA CA' DEI MAGHI, 1 - FUMANE (VR)
Ufficio: 045 6800913
E-mail: info@agriservizisrl.it
Seguici su:
www.agriservizisrl.it

casa del trattore srl
RICAMBI E ACCESSORI PER TRATTORI NAZIONALI ED ESTERI
• VASTO ASSORTIMENTO DISCHI FRIZIONE E FRIZIONI COMPLETE AGRICOLE ED INDUSTRIALI
• MOTORI COMPLETI E RICAMBI CON 20.000 CODICI DISPONIBILI A MAGAZZINO



DEUTZ · Donaldson · BONDIOLI & PAVESI · MITSUBISHI CONCESSIONARIA PER IL VENETO · VM MOTORI S.p.A. CONCESSIONARIO PER VERONA E PROVINCIA · Fleetguard FILTRI CONCESSIONARIA PER VERONA E PROVINCIA · FIAMM BATTERIE · Fiaam FILTER FILTRI AGRICOLI E INDUSTRIALI · ISUZU MOTORI E RICAMBI CONCESSIONARIO PER VERONA E VENETO · SAME · KUBOTA VOLVO · NEW HOLLAND · Perkins · LUK FRIZIONI · YANMAR
CONCESSIONARIO PER VERONA TRENTO E VICENZA
KOHLER · LOMBARDINI · ACME motori · RUGGERINI

CASA DEL TRATTORE S.R.L. VERONA (zona ZAI) - via Roveggia, 65
Tel. 045 582799 - Fax 045 582921 - info@casadeltrattore.it - www.casadeltrattore.it



dal 1996
produzioni grafiche per il vostro successo

Reggiani S.r.l.

Via A. Volta, 14 - 37026 Settimo di Pescantina (VR) • Tel. 045 7152859 • www.reggianivisual.it - info@reggianivisual.it

Sede Operativa Torino

Via Pisa, 26 - 10088 Volpiano (TO) • Tel. 011 9953760 • www.dokitalia.com

RIQUALIFICAZIONI. Il sindaco Zantedeschi illustra quanto si sta realizzando nel capoluogo

Parco di via Mara, il restyling continua

Servizi di Silvia Accordini



Gerardo Zantedeschi

Sono iniziati nelle scorse settimane i lavori di riqualificazione del parco comunale di via Mara nel Capoluogo carianese, situato in prossimità della Scuola Secondaria di Primo Grado dell'Istituto Comprensivo 'Carlotta Aschieri'. I lavori prevedono l'illuminazione con riordino generale del parco pubblico, che consentirà l'uso da parte dei cittadini anche nelle ore notturne in sicurezza; saranno installati lampioni con lampade a LED con efficienza energetica e durata elevate. L'illuminazione garantirà una copertura totale dell'area con l'obiettivo primario di dare sicurezza fisica e psicologica ai cittadini, nonché migliorare la fruibilità degli spazi, ottimizzare i costi di esercizio, risparmiare energia e contenere l'inquinamento luminoso. Sarà sistemata anche parte della recinzione con la vicina Scuola Media, spostando i grandi quadri elettrici esistenti sul perimetro del Parco. La spesa complessiva per gli interventi ammonta a 105.000 euro. Cifra verrà sostenuta con fondi propri del Comune. Sono a buon punto anche i lavori nel vicino Plesso Scolastico Comunale del Capoluogo, che riguardano il miglioramento sismico della scuola secondaria di primo grado e l'adeguamento antincendio della scuola primaria e secondaria. La spesa complessiva per detti lavori ammonta a circa 1.450.000 euro ed è coperta da fondi del PNRR (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza). «Da rilevare - afferma il sindaco Gerardo Zantedeschi -, che con detti interventi voluti e programmati negli anni 2020-2023 dall'Amministrazione Comunale, unitamente al vicino parcheggio di via Mara/via Dolomiti, si avrà una riqualificazione dell'intera zona, con beneficio non solo per gli studenti, ma anche per i cittadini residenti nel Capoluogo».

LE INVISIBILI NELL'ARTE



Libert'Art è un'associazione che promuove attività culturali, in modo particolare quelle artistiche, legate alle arti figurative. Promuove laboratori di pittura, scultura, ceramica, poesia e lavorazione della maglia. Collabora con altre associazioni creando attività solidali, soprattutto per aiutare donne e bambini in difficoltà. Venerdì 8 marzo, presso il Centro Polifunzionale di Corrubbio, l'associazione Libert'Art ha proposto una serata dedicata alle 'Invisibili nell'arte', un'idea nata in sinergia tra la presidente di Libert'Art, Valeria Venturini, e l'assessore alla Cultura del comune di San Pietro in Cariano, Patrizia Tommasi. Il risultato di questa collaborazione è stata un'indimenticabile lectio magistralis, tenuta dalla storica dell'arte Sabrina Baldanza, in dialogo con il musicista Emiliano Martinelli, arpista e cantante, formatosi presso il Conservatorio di Verona, specializzato in musica rinascimentale e barocca. Le melodie dell'arpa non hanno semplicemente fatto da accompagnamento, ma sono state parte integrante di una narrazione sinestetica che ha letteralmente ipnotizzato il numeroso pubblico presente. Un grande cono d'ombra ha oscurato per secoli artiste straordinarie, vittime dei pregiudizi del loro tempo, destinate a rimanere invisibili. Per troppo tempo le aspirazioni artistiche delle donne sono state sottovalutate e represse. Oggi c'è una storia dell'arte tutta da riscrivere, che vede le donne non solo come muse ispiratrici, ma soprattutto come protagoniste che hanno dato vita a capolavori di sorprendente potenza espressiva. Protagoniste della serata sono state diverse artiste: la pittrice statunitense Mary Stevenson Cassatt (1844-1926), l'impressionista Berthe Morisot (1841-1895), la pittrice britannica Vanessa Bell (1879-1961) e la pittrice espressionista tedesca Gabriele Münter (1877-1962).

PROGETTO NASSAR35

Naviga a vele spiegate il progetto Nassar35, l'appartamento, concesso in comodato d'uso gratuito da Ater al comune di San Pietro in Cariano, di via Nassar 35, punto di aggregazione in cui si intrecciano attività educative e sociali per bambini, ragazzi e anziani, ma anche laboratori ludico – didattici, corsi, serate pubbliche e iniziative sociali. Il martedì pomeriggio questo spazio ospita un gruppo studio con i ragazzi a cui si affianca, una/due volte al mese un'uscita esperienziale serale o pomeridiana con i ragazzi. Un luogo, Nassar35, sede di un progetto di accompagnamento educativo dove, per arricchire la dimensione di socializzazione, vengono proposte ai ragazzi serate cinema e pizza, escape room, uscite al bowling. E ora si aggiunge una bella novità: un progetto di digitalizzazione per persone over 65 anni. E' questo che sta per prendere avvio grazie alla sinergia tra assessorato alle Politiche sociali, e cooperativa Spazio Aperto con il supporto della Regione Veneto. Si tratta di un percorso di formazione completamente gratuito, seguito da due ragazze che faranno da tutor, per imparare ad usare computer e smartphone grazie all'aiuto di formatori e tutor del territorio. Cinque le giornate previste: giovedì 11, 18 aprile, 2, 9 e 16 maggio dalle ore 15.00 alle 17.00 (per informazioni e iscrizioni: servizio educativo comunale 3285968008 – Tania). Non solo: è in via di definizione anche un corso di cucito e maglia over 65 anni. A questo proposito l'assessore Erika Zorzi lancia un appello: «cercasi ferri da maglia, ferri per uncinetto, lana, filati, ma anche bottoni, stoffe e cerniere. Se non li usate più non buttateli ma contattate l'ufficio Servizi sociali del Comune».

SALE CIVICHE E COMUNALI, IL RINNOVAMENTO



Negli ultimi giorni di Marzo è stato un importante lavoro di rinnovamento delle sale civiche e comunali del comune, carianese. La ristrutturazione della sala consigliare comunale, in particolare, ha permesso il miglioramento dell'acustica e dell'amplificazione, l'introduzione della possibilità di esposizione di progetti, documenti o regolamenti da parte degli amministratori durante i Consigli e la videoregistrazione delle sedute grazie alla telecamera installata nella parte inferiore della sala. «Questa registrazione, resa possibile grazie all'aggiornamento dei relativi regolamenti comunali, favorirà un maggior coinvolgimento dei cittadini, anche attraverso una futura visione remota dei consigli sui canali istituzionali, un'amministrazione più vicina - afferma il consigliere Alexandro Todeschini -. Sono tanti tasselli fondamentali per la nostra comunità, centri vivi di informazione e vita pubblica». La sistemazione della Sala Lonardi, dedicata a Silvio Lonardi, è stata il lavoro più importante: è stato installato un nuovo impianto multimediale, un sistema di microfoni professionale, rinnovato i tavoli del palco, un proiettore di dimensioni maggiori e due TV di supporto per la visibilità dalle file più posteriori. L'introduzione di un nuovo sistema integrato video permette inoltre di raggiungere tutti i punti della sala nel mostrare filmati, slide informative o testi. Tutte queste modifiche sono state correttamente supportate da un'ampia attenzione alla riproduzione audio e alla sistematica contingente del piano superiore delle cucine IPAB da parte del Comune, per porre rimedio alle perdite nella sala e ai mancati utilizzi.



Siamo convinti che ai cittadini interessino le cose concrete, in grado di offrire risposte ai loro bisogni. Ed è su queste che abbiamo cercato di mettere insieme una coalizione che si confronta e si unisce attorno a un progetto comune e a candidature credibili. Quello che vediamo ogni giorno è una disaffezione alla politica e alla vita amministrativa locale, non più vista come servizio e ricerca del bene comune, a relazioni sociali e tra le persone sempre più rarefatte. Per cercare di cambiare questa situazione e ridare slancio ed entusiasmo per ottenere cambiamenti concreti è necessario agire insieme, creare partecipazione in un dialogo forte tra cittadini e amministrazione comunale. Ogni cittadino, ogni persona deve sentirsi parte della sua comunità e deve essere messo nelle condizioni di poter esprimere il suo punto di vista e dare il suo contributo. Ecco perché:

"SAN PIETRO SEI TU"

San Pietro sei tu per:
servizi comunali in grado di dare risposte alle esigenze dei cittadini in tempi rapidi ed in modo esauriente; spazi e luoghi di relazione e di dialogo per i giovani, le famiglie, le associazioni, i gruppi di interesse culturale, gli anziani; politiche attive e di benessere sociale e assistenziale che pongano attenzione e sostegno ai giovani, alle famiglie, agli anziani e alle persone in difficoltà; una maggiore tutela del territorio che ci è dato come bene comune da valorizzare, da conservare come patrimonio di tutti, da preservare dall'inquinamento, dal traffico ormai incontrollabile; rendere sostenibili le attività economiche, valorizzando le peculiarità della Valpolicella in un progetto di condivisione con gli attori economici di più ampio respiro."San Pietro sei tu" nel voler aderire, contribuire, dire la tua ad una proposta amministrativa nuova che si rinnova nelle persone, nelle idee per fare in modo che San Pietro in Cariano possa essere una comunità viva, con una migliore qualità di vita dei suoi abitanti e un progetto di sviluppo condiviso e sostenibile dei Comuni della Valpolicella.

Aderisci al nostro progetto, con idee, proposte o come partecipazione attiva all'interno del nostro gruppo; per questo abbiamo istituito una mail come primo contatto.

Sii parte attiva e scrivici a: sanpietroseitu@gmail.com

CAMBIA CON NOI

INTERVENTI VIABILISTICI. La sicurezza al centro delle prossime opere in agenda

Asfaltature in vista sulle strade comunali

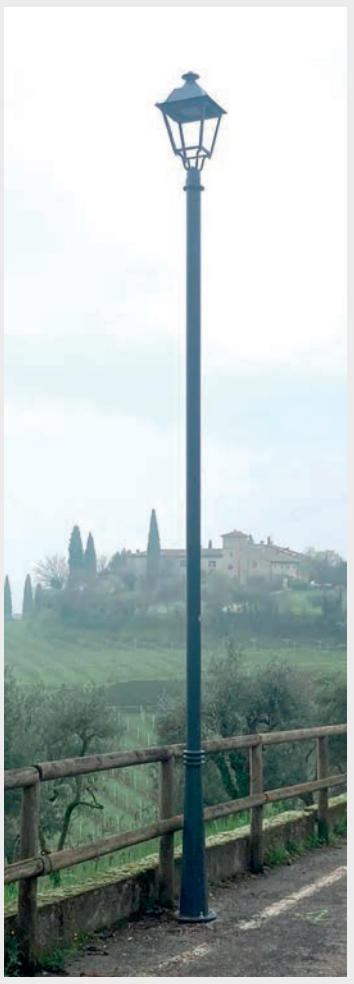
Servizi di Silvia Accordini

Nell'ottica di proseguire con il piano di miglioramento della viabilità, a beneficio della sicurezza generale delle strade, l'Amministrazione comunale ha programmato per la primavera l'asfaltatura di alcune strade sconnesse molto trafficate, proseguendo così con il piano asfalti iniziato nel 2022 con il primo stralcio e proseguito con altri due stralci nel 2023, che hanno riguardato in particolare le frazioni di Pedemonte e Corrubbio. Già approvato dall'Amministrazione comunale e oggi in fase di appalto, partirà nel mese di Aprile-Maggio un ulteriore stralcio. Otto saranno in particolare le arterie comunali che andranno riasfaltate: a Castelrotto si interverrà su via Castello (stralcio dall'incrocio con via Betteloni alla piazza della Chiesa) e su via Santa Maria in Valena (tratti più sconnessi); in via Cengia verrà invece sistemato il tratto antistante il parcogiochi fortemente ammalorato, mentre a Bure i lavori riguarderanno un tratto di via Poiano fino al confine con il territorio di Sant'Ambrogio di Valpolicella, previa realizzazione di alcune caditoie per la raccolta delle acque piovane, inoltre si interverrà su alcuni tratti di via delle Ruine. Nel Capoluogo sono previsti interventi di bitumatura in via San Francesco, via Dolomiti e sul tratto finale di via Bolcana verso Pescantina. La spesa


Via Poiano


Via Dolomiti

complessiva per detti interventi di asfaltatura, alla quale si farà fronte con fondi propri del Comune, ammonta ad euro 400mila. Discorso a parte vale per via Cariano nel Capoluogo, dove il rifacimento del manto d'usura è previsto a carico della ditta che ha manomesso la strada per la posa della nuova tubazione del gas. C'è inoltre una bella novità per Pedemonte, dopo decenni finalmente il Comune è riuscito ad acquisire una traversa di via Roverina, strada bianca non completamente urbanizzata; nei prossimi mesi prenderà avvio il progetto per la sistemazione di detta via, con previsione di caditoie per la raccolta delle acque piovane, asfaltatura ed illuminazione pubblica. A breve inizieranno anche i lavori di rifacimento della segnaletica orizzontale sull'intero territorio comunale, lavori già programmati nel 2023, poi ritardati per il freddo, le piogge e la posa della fibra con manomissione di numerose strade. «Nonostante il disavanzo 2019 pari a 1.653.000 euro, due anni di Covid e la carenza di personale - afferma il sindaco Gerardo Zantedeschi -, l'Amministrazione Comunale intera (Giunta, Consiglieri delegati e Personale dipendente), è riuscita con grande sacrificio, impegno, professionalità e competenza, a riportare i conti dell'Ente in equilibrio e a far partire numerosi interventi a Beneficio della Comunità, senza mai dimenticare tutti gli altri servizi che giornalmente il Comune è chiamato a garantire».



E' stata portata a termine la riqualificazione dell'impianto di pubblica illuminazione in via Castello nella frazione di Castelrotto, nel tratto fra l'incrocio con via Betteloni e la Piazza della Chiesa. L'intervento è consistito nel sostituire gli alti pali zincati, paesaggisticamente poco inseriti nell'ambiente, con pali artistici muniti di lanterna, più consoni ad uno dei borghi più belli della Valpolicella. Nei prossimi mesi la frazione sarà interessata da altri lavori, quali la nuova asfaltatura di via Castello, sempre fra via Betteloni e la Piazza della Chiesa e alcuni tratti di via Santa Maria in Valena che porta al Cimitero; a breve inizieranno anche i lavori di riqualificazione del parcheggio di via Santa Maria in Valena con nuova pavimentazione ed illuminazione. Il comune di San Pietro in Cariano ha aderito con altri Comuni e Verona, all'Area Urbana di Verona ed attraverso il PR FESR (Programma Regionale Fondo Europeo di Sviluppo Regionale - periodo 2021-2027), verranno complessivamente assegnati euro 21 milioni circa all'intera Area, per digitale, infrastrutture verdi, percorsi ciclabili, punti di ricarica elettrica, bus elettrici, edilizia residenziale pubblica, residenzialità leggera, rigenerazione urbana-culturale e fra gli interventi puntuali legati allo Sviluppo Urbano Sostenibile, è stato ammesso l'intervento per il recupero del portale di accesso della Rocca di Castelrotto e di parte delle mura circostanti, assegnando un contributo di euro 283.000 circa.

STUDIO FABIO GIACOPUZZI
consulenza e progettazione termotecnica
CONSULENZA PER
Efficentamento energetico
Fonti di energia rinnovabile
Pratiche di detrazione fiscale - Ecobonus
ING. FABIO GIACOPUZZI - VIA FONTEGO, 20 - 37029 SAN PIETRO IN CARIANO - VR
T +39 045 6318448 - E STUDIO@FABIOGIACOPUZZI.IT

La Clinica Mobile ha fatto tappa a San Pietro

Una giornata di sole ha coronato un'iniziativa altrettanto luminosa a San Pietro in Cariano lo scorso 13 marzo: in occasione della Giornata nazionale della Donna il comune di San Pietro in Cariano è tornato ad ospitare la clinica mobile a cui hanno avuto accesso per mammografie ed ecografie gratuite, ben 50 donne. L'assessorato alle Politiche sociali ha rinnovato l'adesione all'iniziativa proposta da @WelfareCare dedicata alla prevenzione del tumore al seno. «Nel mese dedicato alla donna, questo progetto – afferma l'assessore Erika Zorzi –, oltre che un messaggio di 'sensibilizzare alla prevenzione', ha voluto essere un piccolo omaggio per dire un grande 'Grazie' a tutte le donne, mamme, nonne, bisnonne, figlie, nipoti, zie, tutte speciali e tutte uniche». E' stato così che il 13 marzo per l'intera giornata la clinica mobile nel cortile di villa Rubinelli ha accolto 50 donne d'età compresa tra i 35 e i 49 anni residenti nel comune di San Pietro in Cariano per esami di mammografia ed ecografia con consegna immediata del referto. «La giornata del 13 marzo si è rivelata un successo e numerosi sono stati i ringraziamenti che mi sono giunti – afferma Erika Zorzi -. Ci sono voluti molti mesi per poter organizzare la clinica mobile e senza l'aiuto economico degli sponsor che hanno sostenuto il progetto non saremmo riusciti nel nostro intento di comunicare ai cittadini l'importanza vitale della prevenzione, per questo ringrazio a nome di tutta l'Amministrazione Comunale il Salumificio Valpolicella, Adami Legnami, Zymè, Asso spa, Vason Group, Farina wines, Tecnoclima 2001, Tenute Salvaterra, Calcestruzzi Valpolicella, Antolini Trasporti e M.M. Prodotti Siderurgici. Auguro lunga vita a questo progetto, che sarebbe bello fosse proposto addirittura due volte l'anno». Sulla base di numerosi studi dell'Agenzia Internazionale per la ricerca sul cancro - afferma il sindaco Gerardo Zantedeschi - è accertato che lo screening mammografico per la diagnosi precoce del tumore al seno, riduce di molto la mortalità nelle donne che aderiscono a questi controlli periodici, con conseguente benessere della donna stessa e riduzione dei costi sociosanitari».



VERSO LE ELEZIONI



Le Donne sono al centro dell'attenzione di Forza Italia. Per dimostrarlo, attraverso la presenza sul territorio, alcuni esponenti del Gruppo nella mattinata di venerdì 8 marzo erano presenti al Mercato settimanale per raggiungere tutte le donne con un omaggio floreale.

Lucchese
Vendita e Assistenza Multimarca
RIPARAZIONI AUTO
VENDITA AUTO
ELETTRAUTO
IMPIANTI GPL
SERVIZIO GOMME
ACCESSORI AUTO
Via Mara, 15 - 37029 S. Pietro in Cariano (VR)
Tel. 045 7701294
www.luccheseauto.it - info@luccheseauto.it

63ª FESTA DEI Vini Classici della Valpolicella e Recioto

DAL 25 APRILE
AL 5 MAGGIO 2024
PEDEMONTE,
SAN PIETRO
IN CARIANO



Si scaldano i motori per la Festa dei Vini Classici 2024, giunta alla 63ª edizione, «occasione unica per riscoprire le nostre radici e le nostre tradizioni di un territorio chiamato Valpolicella» - afferma Livio Schiavone, Presidente del Comitato organizzatore. Comitato che si è mosso per tempo, con l'obiettivo di non lasciare nulla al caso e non trascurare alcun dettaglio. «Colgo l'occasione – afferma Schiavone - per ringraziare tutti i volontari, le varie associazioni del territorio e tutti coloro che si stanno adoperando per consegnare alla cittadinanza una settimana indimenticabile. La manifestazione ha un grosso potenziale perché richiama turisti da tutto il territorio e da paesi esteri e questo aiuta il tessuto economico e sociale della Valpolicella Classica. Questa Festa deve diventare sempre più attrattiva e ambìta da operatori enogastronomici, turisti e cittadini. Abbiamo una grande forza e una grande potenzialità: abbinando la qualità dei prodotti e delle iniziative alla capacità di essere attrattivi e comunicativi potremo crescere sempre di più». La 63° edizione, presentata presso Byblos Art hotel Villa Amistà di Corrubbio il 15 marzo scorso, è quindi pronta ad animare Pedemonte con spettacoli musicali, degustazione di vini e prodotti locali, spazi espositivi, mostre culturali e stand gastronomici. Protagonista sarà sempre lui, il vino, che si produce sulle splendide colline della Valpolicella in primis il Recioto Classico con decine di etichette dei produttori locali. Immancabili le "anime" della Festa: gli stand enogastronomici per la mescita del Recioto nei Giardini Aido, il 63°concorso del Recioto Classico vendemmia 2023 in collaborazione con il Consorzio



Tutela vini Valpolicella presso villa Brenzoni Bassani con una Giuria tecnica che giudicherà il miglior Recioto e ancora il 30 aprile una speciale serata di degustazione popolare dei Recioti in concorso, guidata dall'enologo Luigi Andreoli enologo, presso la Cantina di Villa Crine a Pedemonte dove verranno anche intronizzati i nuovi cavalieri del Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto.



«Quest'anno l'evento avrà una piacevole anteprima 'Aspettando la Magnalonga' – afferma Livio Schiavone -: dal pomeriggio giorno 27 aprile presso i giardini AIDO si potranno ritirare biglietti e gadget per i partecipanti della 25ª Magnalonga, in programma il 28 aprile con un percorso di 10 km le tappe presso le ville storiche e aziende del territorio, un menu studiato dai cuochi della ditta Cogeme in abbinamento ai vini tipici della Valpolicella». Non poteva mancare il 2° Palio Vini Classici Pedemonte Bike Race con 200 corridori pronti alla partenza, in collaborazione con il gruppo ASD US Ausonia di Pescantina e ancora Amarathon Raid Góto 2024, un'avventura in modalità trail: a piedi dal Garda alla Valpolicella passando per Monte Baldo, Valdadige e Lessinia-partenza da Garda il 30 aprile e arrivo a Pedemonte entro le 15 dell'1 maggio con oltre 75 km e +4000 m di dislivello. Il 1° Maggio torna inoltre l'attesa 7ª Amarathon…«E poi uno dei nostri fiori all'occhiello – afferma orgoglioso Livio Schiavone -: i progetti solidali. Quello che manca completamente a buona parte delle organizzazioni no profit è la capacità di vedere le proprie ricchezze, ovvero l'impatto sociale che l'associazione ha in un determinato territorio, in un determinato ambiente. E' qui, nell'ambito della 63ª Festa dei Vini Classici, che Fidas, Fevoss, Abeo, Emporio solidale, Circolo Noi, Fibrosi Cistica, Scuola Materna Sorriso, collaboreranno alla mescita dei vini per farsi conoscere e per una raccolta fondi. Inoltre ci sarà un progetto per l'acquisto di una carrozzina apposita per trasporto e partecipazione ad eventi come Amarathon da parte di persone disabili».







63ª FESTA DEI Vini Classici della Valpolicella e Recioto

DAL 25 APRILE AL 5 MAGGIO 2024 PEDEMONTE, SAN PIETRO IN CARIANO

GIO 25 Aprile

2° PALIO VINI CLASSICI PEDEMONTE
VALPOLICELLA BIKE RACE

Ore 10.00 presso la chiesa parrocchiale di Pedemonte Messa di Ringraziamento della 63ª festa dei vini Classici della Valpolicella, con la partecipazione del coro "La Pieve" di San Floriano.
Ore 14.00 2° Palio Vini Classici della Valpolicella Bike Race, la corsa ciclistica organizzata dal gruppo Ausonia categoria Allievi.
Ore 16.00 presso lo stand dell'associazione i piatti della tradizione del nostro territorio.
Ore 18.00 cucina Ristorante Gran Can. Mescita dei vini presso i chioschi delle associazioni no profit e intrattenimento musicale.

SAB 27 Aprile

Quest'anno l'evento avrà una piacevole anteprima "Aspettando la Magnalonga" dalle **ore 18.00** presso i giardini AIDO il ritiro biglietti e gadget per i partecipanti della Magnalonga della provincia di Verona. Cucina Ristorante Gran Can. Allo stand dell'associazione i piatti della tradizione del nostro territorio. Mescita dei vini presso i chioschi delle associazioni no profit.

DOM 28 Aprile

Magnalonga della Valpolicella

25ª edizione della Magnalonga della Valpolicella
Ore 18.00
Mescita dei vini presso i chioschi delle associazioni no profit.
Dalle ore 18.00 alle 21.00 Musica con i Sangue Blues e Dj Berzy, aperto a tutti.

MAR 30 Aprile

Ore 19.00 Presso azienda agricola Villa Crine di Pedemonte "Serata degustazione Recioti in Concorso" della Giuria Popolare. Intronizzazione nuovi cavalieri del Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto mattina e pomeriggio nella p.zza Donatori di Sangue Expo e consegna dei Pettorali 7°Amarathon.

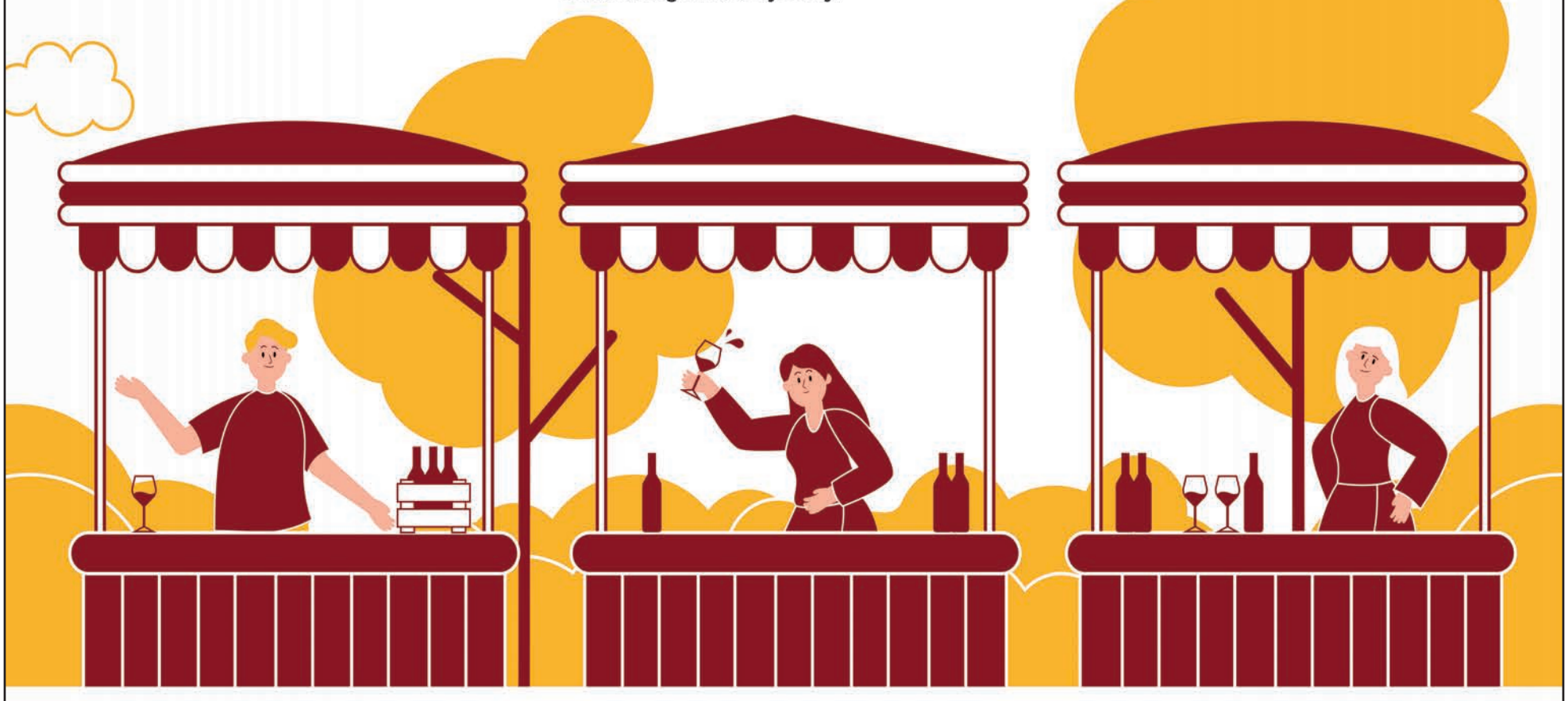
MER 1 Maggio

AMARATHON DELLA VALPOLICELLA

Ore 9.00 7° edizione della "Amarathon" la mezza maratona della Valpolicella gara podistica omologata UISP.
Area Expo presso piazza Donatori di Sangue
Amarathon Classico 15 km
Amarathon Family 9 km
Ore 12.00 cucina Ristorante Gran Can. Allo stand dell'associazione i piatti della tradizione del nostro territorio. Mescita dei vini presso i chioschi delle associazioni no profit.
Ore 16.30 saluti delle autorità e premiazione del concorso Recioto Classico vendemmia 2023.
Premiazione Amarathon.
Durante la giornata Dj Berzy.

DOM 5 Maggio

Ore 9.00 25ª biciclettata tra ville e vigneti. Organizzata dalla Proloco di S. Pietro in Cariano. Durante il percorso punti ristoro.



con il patrocinio gratuito del Comune di San Pietro in Cariano

NOI DON BOSCO PEDEMONTE

CORRERE OLTRE A.S.D.

FEVOSS

FIDAS VERONA www.fidasverona.it donatori volontari di sangue

Scuola dell'Infanzia "Sorriso"

Emporio della Solidarietà

ffc ricerca Fondazione per la Ricerca sulla Fibrosi Cistica - Onlus fibrosicisticaricerca.it

ABEO Associazione Bambino Emopatico Oncologico

63ª FESTA DEI Vini Classici della Valpolicella e Recioto

DAL 25 APRILE AL 5 MAGGIO 2024 PEDEMONTE, SAN PIETRO IN CARIANO

28 APRILE - LA 25ª MAGNALONGA DELLA VALPOLICELLA

L'edizione della Magnalonga 2024 è dedicata al Paesaggio, con un percorso adatto a tutti, 70% sterrato e 30% asfaltato. Il percorso è composto da 8 tappe dove si potranno degustare prodotti tipici della Valpolicella e godere dei paesaggi che offre il territorio. Lungo il percorso intratteniMenti musicali e giocolieri allieteranno questa passeggiata.

- Partenza dalle ore 9.00 alle 12.45, i gruppi partiranno ad intervalli di 15 minuti al colpo di cannone dai giardini Aido, ex terreni di proprietà della Villa Serego detta Santa Sofia.
- La **PRIMA TAPPA** è Tenuta Salvaterra che nasce a Cengia, frazione di San Pietro in Cariano, presso una delle più belle dimore venete del tardo 400: Villa Giona. La cantina propone il Valpolicella Classico vino a tutto pasto abbinato alla cucina tradizionale e creativa.
- La **SECONDA TAPPA** presso Villa Betteloni. Vittorio Betteloni propone un Rosso biologico prodotto dall'amico enologo Marcello Vaona.
- Nella **TERZA TAPPA** ci troviamo nei giardini della Corte Ruzzenente, ospiti di Sergio Ruzzenente, presidente del Rugby Club Valpolicella, società che milita in serie A1. Il menù prevede un sorbetto al Recioto gelateria Bonum e il recioto della cantina La Quena di Negrar di Valpolicella.
- Arrivati in località Casa Rossa la **QUARTA TAPPA** è una realtà economica che festeggia i 55 anni di attività, la Società DAV COIL che proporrà l'Amarone della azienda viticoltori Tommasi e con il dj Berzy.
- Ad ospitare la **QUINTA TAPPA** sarà la cantina Pietro Zardini che proporrà il suo Passito bianco igt.

Dopo la sosta gli autobus ATV riporteranno i partecipanti alle ultime tre tappe a Pedemonte con fermata presso la Piazza Donatori di sangue per la sesta tappa con l'assaggio della Brasadela veronese.

- La **SETTIMA TAPPA** sarà presso gli stand dei produttori con un buon bicchiere di Recioto.
- **OTTAVA TAPPA** con caffè allo stand della Proloco.





PROGETTI Solidali

L'associazione Vini Classici della Valpolicella riparte con un programma 2024 di promozione del territorio a 360 gradi ma anche con progetti solidali mirati.
Quello che manca completamente a buona parte delle organizzazioni no profit è la capacità di vedere le proprie ricchezze, ovvero l'impatto sociale che l'associazione ha in un determinato territorio, in un determinato ambiente, **insomma la propria visibilità**; ed è qui nella 63ª festa dei vini classici che Fidas, Fevoss, Abe, Emporio solidale, Circolo Noi, Fibrosi Cistica, Scuola Materna Sorriso collaborano alla mescita dei vini per farsi conoscere e per una **raccolta fondi**. Inoltre ci sarà un **progetto per l'acquisto di una carrozzina apposita** per trasporto e partecipazione ad eventi come Amarathon alle persone con problemi di deambulazione.

IN COLLABORAZIONE CON *Azienda Agricola Castrum*
IN COLLABORAZIONE CON *Villa Crine*
IN COLLABORAZIONE CON *La Quena*
IN COLLABORAZIONE CON *Recchia*
IN COLLABORAZIONE CON *Azienda Agricola Ratio*
IN COLLABORAZIONE CON *Cantina Valpolicella Negrar*
IN COLLABORAZIONE CON *Cantina Viticoltori Tommasi*

Girelli 1933
Selezionatori del Gusto
Salumeria - Formaggeria - Gastronomia
PEDEMONTE - Piazza Davide Begalli 19 - 045 2573603

PUNTO PRELIEVI
APERTO DA LUNEDI' A SABATO
ORARIO PRELIEVI
7.30 - 10.30
RITIRO REFERTI
10.30 - 12.30
+39 045 4500746
+39 351 3088153
INFO@SALUTEEVITA.EU
VIA DELLE BETULLE 2,
37029 PEDEMONTE (VR)
SENZA PRENOTAZIONE
- ESAMI DEL SANGUE
- ESAMI URINE E FECI
- ESAMI PER INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI

SU PRENOTAZIONE:
- BREATH TEST AL LATTOSIO, LATTULOSIO O HELICOBACTER PYLORI

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL
SALUTE E' VITA
SALUTEEVITA.EU

seguici su facebook
MAGA ITALIA
di Marco Gasparato
vodafone | WINDTRE | eolo
Via D. Cesare Biasi, 43 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)
Cell. 328.0695522 - E-mail: magatelefonia@gmail.com

AMARATHON® DELLA VALPOLICELLA

MAIN SPONSOR

La meravigliosa Valpolicella torna a fare da rigogliosa cornice di Amarathon. L'evento podistico che ogni anno richiama a Pedemonte migliaia di sportivi provenienti da tutta Italia e non solo, è in agenda il 1° maggio con la sua sesta edizione. La mezza maratona toccherà il territorio dei cinque comuni della Valpolicella Classica, tra suggestivi paesaggi bucolici immersi fra i vigneti e antiche ville della Valpolicella storica: San Pietro in Cariano, Negrar di Valpolicella, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio di Valpolicella. Un territorio generoso che racconta di come l'attento e amorevole lavoro dell'uomo, negli anni, possa produrre qualcosa di assolutamente unico, toccante da vedere, entusiasmante da raccontare e da vivere. Si ripete la formula del 2023 che ha soddisfatto i tanti partecipanti convenuti da queste parti certamente per correre, ma anche per trascorrere un week end capace di coniugare egregiamente sport e turismo enogastronomico. Per informazioni: www.amarathon.it; info@amarathon.it

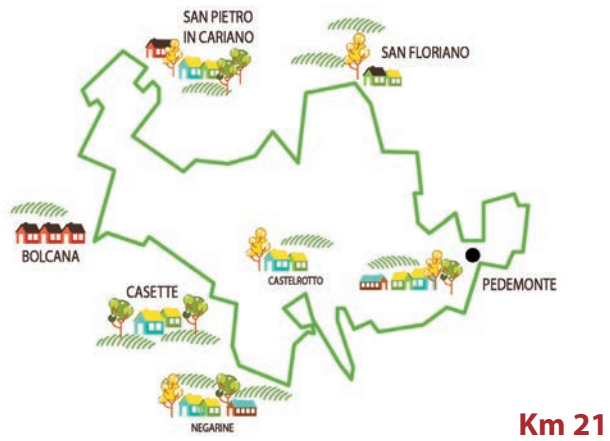


PERCORSI PROPOSTI

Amarathon superiore km 21, dislivello positivo 300 metri. Gara competitiva, con premiazione dei primi tre classificati (maschile e femminile), ma anche in base alla categoria di appartenenza. Partenza 1° maggio, ore 09.00, piazza Donatori di Sangue c/o via Campostrini 56, Pedemonte. Sono previsti quattro ristori lungo il percorso.

Amarathon Classic, km 15, dislivello positivo 220 metri. Corsa non competitiva ma anche camminata ludico motoria aperta a tutti, possono partecipare sia i tesserati che quelli sprovvisti di certificato medico sportivo. Partenza 1° maggio, ore 9.30, piazza Donatori di Sangue c/o via Campostrini 56, Pedemonte. Sono previsti tre ristori lungo il percorso.

Amarathon family, camminata ludico motoria di km 9,00 circa aperta a tutti organizzata dall'Associazione Vini Classici della Valpolicella. Partenza 1° maggio, Piazza Donatori di Sangue c/o via Campostrini 56 Pedemonte (VR) (pista ciclabile), alle ore 9.45 (a seguito della Amarathon Classico), arrivo nel punto di partenza. Aperta a tutti, i minorenni sotto la responsabilità di un genitore; un giro unico misto asfalto e sterrato ben battuto. Il 50% delle iscrizioni raccolte verrà devoluto al progetto nazionale 'Caritas-Empori della Carità', in particolare all'Emporio dell'Unità pastorale di Negrar, Pedemonte, Santa Maria



Km 21



Km 17



Km 9

3D
DAVCOIL
HEAT EXCHANGERS
SCAMBIATORI DI CALORE
Tubi alettati
Recuperatori di calore
Economizzatori
Condensatori
Preriscaldatori
Surriscaldatori
Scambiatori coassiali
Scambiatori a piastre
SIAMO CERTIFICATI
UNI EN ISO 9001
UNI EN 3834
PED 2014/68/UE
EN ISO 15614-1
EN ISO 9606-1
ASME IX code BPV
DAV COIL SRL
Via dell'Artigianato 11, - 37029 ZAI di San Pietro In Cariano (VR)
Tel: 045 6801199 - Fax. 045 6834533
e-mail: info@davcoil.com
www.davcoil.com

IL BILANCIO DELLA SEZIONE. Il 2023 si è rivelato un anno da festeggiare

Fidas Marano-Valgatara, pioggia di soddisfazioni

Servizi di Silvia Accordini



Si è rivelato un anno ricco di soddisfazioni il 2023 per la sezione Fidas Marano-Valgatara. Dopo anni di calo o leggera crescita si è tornati ai numeri pre-covid. I 133 donatori della sezione si sono recati nei centri trasfusionali e hanno steso il braccio per ben 275 volte, ben 36 in più rispetto al 2022, che significa una media donazioni/anno per donatore superiore a 2 (la media delle 79 sezioni di Fidas Verona è di 1.8 donazioni/annue per donatore). «Questi risultati sono la prova che se lavori bene i risultati arrivano - dice il presidente Graziano Riolfi (da tutti conosciuto come Pisto) - Nel corso dello scorso anno, abbiamo organizzato una serie di eventi tutti molto partecipati». La scorsa primavera Fidas Marano-Valgatara ha avviato un'importante collaborazione con la società sportiva del tamburello di Valgatara, promossa in serie A. «In occasione delle partite casalinghe delle varie squadre della società – aggiunge ancora Riolfi - sono stato presente sul campo sportivo assieme ad un paio di consiglieri per sensibilizzare il dono del sangue con la mongolfiera e il nuovo gazebo, che abbiamo acquistato grazie al contributo dei gruppi alpini di Marano e Valgatara, proloco di Marano di Valpolicella, Comitato sagra di Marano, amministrazione comunale, Valpolicella Benaco Banca e alcune ditte private. Siamo stati presenti anche ad alcune partite della squadra 'Amatori' di Marano. Tutto questo ci ha permesso di raccogliere 14 nuovi donatori». Appuntamento fisso per i volontari è l'incontro con i ragazzi della scuola primaria, la classe 5ª in particolare. Prosegue inoltre la collaborazione con le due scuole dell'infanzia del Comune e con il gruppo che gestisce il teatro di Valgatara. «Le donazioni di sangue nella provincia di Verona hanno quasi raggiunto l'autosufficienza - dice Gianantonio Bussola, segretario della sezione e consigliere provinciale di Fidas Verona - . Grazie all'aumento delle donazioni e a nuove tecniche chirurgiche. Siamo invece ancora non autosufficienti nelle donazioni di plasma, la parte liquida del sangue, dal quale si ricavano dei farmaci salvavita, albumine e immunoglobuline in particolare, che esercitano un ruolo chiave, e talora non sostituibili, nel trattamento di molte condizioni cliniche acute e croniche». Tutti buoni motivi per festeggiare, questi, tanto che lo scorso 23 marzo i donatori della sezione con parenti ed amici si sono ritrovati per la loro festa annuale: alla S.Messa di ringraziamento nella parrocchiale di Valgatara è seguita una cena al ristorante Al Sole. La festa è stata l'occasione per ringraziare chi ha raggiunto traguardi importanti, e dare il benvenuto ai nuovi donatori.

Per diventare donatori non serve essere super eroi, basta avere dai 18 ai 65 anni, pesare almeno 50 kg e avere un buon stile di vita. Per gli uomini è possibile fare una donazione di sangue ogni 90 giorni mentre per le donne in età fertile due volte l'anno. Tra una donazione di sangue e l'atra è possibile fare una donazione di plasma. Si possono prenotare le donazioni da tre mesi fino al giorno prima della donazione stessa, chiamando l'ufficio di prenotazione attivato presso l'ospedale di Legnago ed esteso all'intero territorio provinciale al numero verde gratuito 800.310.611, oppure al 0442.622867 o al 339.3607451 per i cellulare.

I donatori benemeriti

Benemerenza per le 10 donazioni: Bussola Silvia, Lonardi Emanuele, Zivelonghi Eleonora
Diploma con goccia bronzea (15 donazioni per le donne e 20 per gli uomini): Aldrighetti Marco, Spada Stefano, Zivelonghi Lorenza
Diploma con goccia argentata (25 donazioni per le donne e 30 per gli uomini): Fasoli Marta, Filippini Matteo, Lonardi Andrea, Lonardi Simone, Marconi Luca, Rigo Erica
Diploma con croce al merito (50 donazioni per le donne e 70 per gli uomini): Freoni Eugenio
Diploma con distintivo al merito (70 donazioni per le donne e 100 per gli uomini): Brunelli Aldo Attilio

FOTOGRAFIA PROTAGONISTA

La fotografia come strumento transdisciplinare per indagare fenomeni di trasformazione del territorio: questo è il fil rouge di un progetto, fortemente voluto dal comune di Marano di Valpolicella curato dall'assessore Mirko Ballarini, che si svolgerà attraverso due eventi in programma presso la sala conferenze di Valpolicella Benaco Banca in via dell'Artigianato 5 a Valgatara. Il progetto, reso possibile grazie alla collaborazione con Associazione Culturale Urbs Picta, Fonderia 20.9 e al sostegno di BCC Valpolicella Benaco e Cantina Albino Armani, si aprirà con il primo evento Gianpaolo Arena e Marina Caneve, in dialogo con Francesco Biasi, fotografo e cofondatore di Fonderia 20.9, giovedì 2 maggio, che avrà come protagonisti Marina Caneve e Gianpaolo Arena, fotografi e curatori. Durante la serata condivideranno la loro pratica artistica e presenteranno i progetti Calamita/à e Osservatorio Cortina 2021, due esempi di eccellenza in Italia per lo studio e l'analisi del territorio attraverso il medium fotografico. Il secondo incontro, in agenda giovedì 9 maggio, ospiterà SÅM, Esplorazione Visiva della Lessinia, con gli interventi di Chiara Bandino, Nicolò Lucchi, Davide Galandini. Si tratta di un progetto di residenza artistica e incontri culturali sviluppato in tre edizioni, che ha coinvolto fotografi internazionali impegnati sul territorio prealpino veronese negli ultimi cinque anni. Durante l'incontro, verrà presentato il catalogo finale del progetto. «Ho voluto che questi due eventi si concentrassero sulla fotografia – afferma Mirko Ballarini -: non la bella immagine o quella ritoccata e graziosa ma la fotografia come strumento per indagare un territorio e le sue trasformazioni. Urbs Picta, in collaborazione con Fonderia 20.9, proporrà infatti due incontri che parleranno di fotografia e racconto, offrendo uno sguardo critico sui mutamenti del territorio nel tempo. Il focus sarà principalmente sull'applicazione della fotografia di paesaggio, esplorando l'immagine non solo come mero documento visivo, ma anche come catalizzatore per comprendere i cambiamenti e il rapporto tra l'uomo e l'ambiente».

PROGRAMMANDO IL GEMELLAGGIO



foto Mario Lonardi

Si scaldano i motori a Marano di Valpolicella in vista del gemellaggio estivo con la cittadina tedesca di Appenheim. Il viaggio si terrà dal 4 al 7 luglio e prevede la partenza il 4 luglio con arrivo a Memmingen per il pranzo e la visita della cittadina nel pomeriggio con cena e pernottamento. Il 5 luglio il gruppo partirà alla volta di Appenheim con sosta a Spira per pranzo e visita alla città. L'arrivo ad Appenheim è previsto nel tardo pomeriggio con la cena presso o gemelli. Saranno loro stessi a gestire e organizzare la giornata successiva del 6 luglio. La partenza peri l rientro a Marano con soste per il pranzo e la cena è in agenda per il 7 luglio. Un rapporto di amicizia, quello con il piccolo paese della Renania Palatinato che continua da oltre 20 anni: era infatti il mese di aprile 2023 quando il gemellaggio veniva ufficializzato con un viaggio in terra tedesca di una delegazione maranese. Per informazioni e prenotazioni: Luigi Poli 3397570137, Paolo Rizzi 3358211780.

BCC VALPOLICELLA BENACO

La Banca al tuo servizio

www.bccvalpolicellabenaco.it

FUMANE DI VALPOLICELLA. Il Consiglio comunale si è espresso in merito alla modifica

Fumane cambia nome la proposta in Regione

Giornata storica lo scorso 14 marzo per Fumane: il consiglio comunale, con 9 voti favorevoli su 13, si è espresso in merito al cambio del nome in Fumane di Valpolicella. Questo voto permette di proporre alla Giunta Regionale il cambio del nome e, trattandosi di aggiunta di locuzione geografica, può essere evitato il referendum. Il cambio ufficiale del nome avverrà quindi con provvedimento della Regione Veneto. «Nei mesi scorsi – afferma il sindaco Daniele Zivelonghi - si sono tenute riunioni informative con la popolazione e si è affrontato l'argomento nelle riunioni di frazione. La popolazione era preoccupata del fatto che con il cambio del nome sarebbe stato necessario cambiare i documenti. I documenti verranno sostituiti solo ed esclusivamente alla loro naturale scadenza. Dal cambio in poi si userà Fumane di Valpolicella nella nomenclatura ufficiale ma non sarà fonte di errore indicare il nome del paese come Fumane. Allo stesso modo non esisterà alcun obbligo di rifare la segnaletica stradale potendo intervenire sulla stessa solo quando sarà necessario con l'ordinaria manutenzione. Fugati questi dubbi la popolazione si è mostrata favorevole al cambio del nome. Ci si era interrogati anche se la preposizione 'di' fosse corretta o se fosse stata più corretto parlare di Fumane 'in' Valpolicella. L'approfondimento grammaticale suggerisce la seconda preposizione tuttavia per continuità con la tradizione dei paesi limitrofi si è deciso di rimanere sulla prima preposizione e, conseguentemente, si è scelto 'Fumane di Valpolicella'». La scelta del cambio del nome da parte dell'amministrazione deriva dal fatto che si è ritenuto corretto ed utile per il futuro ridonare a Fumane la propria centralità nella Valpolicella geografica. «La Valpolicella geografica, negli ultimi anni, si è identificata per molti con il vino Valpolicella e la zona Valpolicella spesso è confusa con la zona del vino fino a ricomprendere la valle di Illasi – afferma ancora il Sindaco -. Non deve essere così, nel mondo della globalizzazione, riaffermare la propria appartenenza ad una geografia specifica serve da identificazione e promozione. Il cambio del nome è un'opportunità per tutti a costo zero. Il mercato immobiliare, la ricettività, l'agricoltura ed anche il settore enologico non potranno che trarne vantaggi. Trovo che i benefici superino di gran lunga gli svantaggi, anzi non vedo proprio alcun svantaggio. In merito alle critiche sollevate dalle minoranze consiliari – afferma inoltre Zivelonghi - , condivido che un paese debba essere arricchito di attrattive, ma proprio non concordo sul fatto che la realizzazione delle attrattive e il cambio del nome debbano essere eseguiti in sequenza. Ora quindi cosa accadrà per i cittadini? «Ora la proposta del cambio del nome andrà in Regione e la Giunta Regionale provvederà – conclude il Sindaco - . Attendiamo, quindi, il provvedimento della Regione Veneto. Poi il cambio del nome sarà ufficiale e si inizierà ad usare il nuovo nome: Fumane di Valpolicella».



ROCEVIAMO&PUBBLICHIAMO

La fibra... fa impazzire

A Fumane, nell'intero territorio comunale, si sta procedendo con la posa di una nuova connettività, la fibra ottica con tecnologia FTTH, acronimo di Fiber To The Home, 'fibra fino a casa'. Il governo italiano ha stanziato ingenti fondi per il Piano Italia a 1 Gigabit, che mira a portare la fibra ottica in tutte le case e le aziende del paese entro il 2025. I vantaggi per il cittadino e per le aziende sono velocità e affidabilità tuttavia i problemi che la realizzazione della nuova Fibra ha portato sono numerosissimi con cantieri e problematiche segnalate un pò ovunque. I lavori di realizzazione della Fibra sono stati appaltati dal Governo della Repubblica Italiana avvalendosi di Invitalia, per Fumane e per molti altri comuni, a Openfiber. L'amministrazione ha raccolto le varie lamentele che sono arrivate e ha cercato di ovviare alle varie problematiche. Fra le problematiche più importanti ci sono la sicurezza dei cantieri con i disagi per i cittadini ed il ripristino del manto stradale. I disagi per i cittadini di parte del capoluogo (non sempre la stessa) sono stati l'interruzione del segnale internet per 15 giorni a dicembre e per altrettanti a gennaio, l'interruzione di gas per un paio di giorni, l'interruzione di acqua per una mezza giornata, l'interruzione dell'illuminazione pubblica, le buche sulle strade. Si sono raccolte una trentina di lamentele sui disservizi internet che hanno creato non pochi disagi ad una buona parte del capoluogo in entrambe le interruzioni. Ora l'Amministrazione vuole capire se ci saranno risarcimenti o meno e si sta muovendo per tentare una soluzione collettiva senza ulteriore impegno da parte dei cittadini. Per i ripristini stradali l'Amministrazione ha chiesto di eseguire gli interventi il più presto possibile e Openfiber ha risposto che i ripristini inizieranno entro aprile 2024. Stiamo tenendo monitorata la situazione perché i lavori di posa della fibra avrebbero dovuto essere terminati entro l'anno scorso e, quindi, la situazione va attenzionata per evitare di avere ancora disagi. La fibra avrebbe dovuto passare nelle tubazioni dell'energia elettrica pubblica ma le tubazioni, che avrebbero dovuto permettere il passaggio della fibra, sono state trovate piene o intasate al 90% e di conseguenza si è dovuto procedere con nuove escavazioni, originariamente non previste da Openfiber. Ora è cura dell'Amministrazione che il ripristino dell'asfalto del capoluogo avvenga nella modalità più celere possibile. La realizzazione della Fibra ha creato scompiglio e disagio analogamente a quanto è avvenuto a Fumane anche in tutti gli altri comuni dove essa è stata realizzata (si vedano Negrar e Grezzana) e purtroppo pare proprio che il Comune non possa incidere sulla cantieristica. Da parte nostra non ci rassegniamo e chiediamo risarcimenti per i nostri cittadini che hanno subito un disservizio e il ripristino della viabilità».

Il sindaco Daniele Zivelonghi

"Sabato a Teatro" chiude in trionfo

Si è conclusa in bellezza con l'ennesimo tutto esaurito l'edizione 2024 di 'Sabato a Teatro'. Animato dagli esilaranti sketch del duo I PAPU, il galà di premiazione della rassegna ha riscosso grande successo. L'assegnazione dei premi si è alternata con gli interventi dei comici a cui sono seguiti i saluti del parroco Don Emanuele Novelli, del sindaco di Fumane Daniele Zivelonghi e dell'assessore Marco Dal Pozzo, che hanno riconosciuto il valore di questa Rassegna per diffondere oltre la Valpolicella l'immagine migliore di Fumane. Dopo dieci serate di spettacoli, la Giuria composta da Susanna Brunelli, Walter Peraro ed Emanuela Rizzotto ha proclamato come miglior attore Alberto Bronzato, migliore attrice Arianna Giacomino miglior caratterista Marco Francini. Il premio per la migliore messa in scena è andato a 'Di tabacco si vive' della compagnia teatrale Luna Spina e per il miglior spettacolo a 'Il prete dei castagnari' di Alessandro Anderloni. Il premio 'gradimento del pubblico' è stato assegnato ad 'Ancora sei ore' della compagnia Amici del teatro di Pianiga. La serata si è conclusa con l'assegnazione del Premio Puliero, giunto quest'anno alla quinta edizione, attribuito a Renato Baldi per 'l'incessante impegno nella formazione teatrale dei giovani attraveros la creazione di un gruppo scolastico trasformatosi nel tempo in una vera e propria compagnia teatrale, fucina di attori di talento e di decine di spettacoli premiati sia in Italia che all'estero'. Gli organizzatori Luciano Mascanzoni e Marco Allegrini dopo aver ringraziato i presenti, tra cui molti componenti delle compagnie partecipanti, hanno dato appuntamento alla serata inaugurale della 35ª edizione che si terrà sabato 28 settembre 2024, invitando poi tutti al tradizionale buffet preparato negli spazi adiacenti al teatro dallo staff della rassegna, dove il pubblico si è intrattenuto con i premiati intrecciando commenti e congratulazioni.



IL SUCCESSO DELLA FIERA DI MARZO



Dopo due settimane di rinvio dovuto al maltempo, si è finalmente tenuta sabato e domenica 16 e 17 marzo la Fiera di Marzo a Fumane. «La scelta del posticipo – affermano entusiasti gli organizzatori - si è rivelata vincente, consentendo di ripagare appieno la nascente Pro Loco di Fumane degli sforzi fatti per l'organizzazione con un'affluenza record per l'evento che dal 2019 è stato riportato al centro del paese e che, con la pandemia nel mezzo, si è vista ogni anno crescere e migliorarsi». Vincente si è rivelata ancora una volta la collaborazione tra gruppi e associazioni: nel pomeriggio di sabato quasi un centinaio di persone hanno partecipato alla marcia Parco Valpolicella apprezzando il percorso in collina organizzato con il supporto del gruppo Valporun. Domenica è stata la giornata fulcro dell'evento, con il mercato aperto tutto il giorno, i laboratori nel parco delle associazioni e la molto apprezzata 'via del vino' in cui hanno esposto i loro vini 11 cantine fumanesi in stile palio. «Sicuramente si potranno migliorare e affinare alcune cose – concludono gli organizzatori -, ma si auspica che questo sia solo un promettente battesimo della Pro Loco di Fumane».



L'8° ANNIVERSARIO. L'esperienza fumanese che dal 2016 dà ospitalità ad un gruppo richiedenti asilo

Progetto accoglienza, anniversario speciale

Servizi di Silvia Accordini



Festeggia in questo 2024 il suo ottavo anniversario l'esperienza di accoglienza migranti nel comune di Fumane. Un'avventura che ha mosso i primi passi nel 2016 quando la comunità di Fumane ha accolto un gruppo di richiedenti asilo, con il modello di accoglienza che prevedeva la formazione di piccoli nuclei nelle comunità locali. «Sono stati al nostro fianco – affermano dal Gruppo Caritas parrocchiale - Prefettura e Cooperativa Il Samaritano, che già allora gestiva l'accoglienza a Verona per conto di Caritas diocesana. Una famiglia ha messo a disposizione la casa, in comodato gratuito, per qualche anno. Fu così che il 17 marzo 2016 arrivarono i primi quattro giovanotti. I ragazzi hanno frequentato il corso di lingua italiana per stranieri a San Vito di Negrar, hanno collaborato per un po' di tempo come volontari in lavori socialmente utili gestiti dal Comune, hanno seguito tirocini formativi coinvolti dalle aziende locali e poi hanno trovato lavoro presso queste stesse aziende». Nel frattempo, il comune di Fumane ha fatto richiesta di aderire allo SPRAR, il Sistema di Protezione per Richiedenti Asilo e Rifugiati. Operatori qualificati del Samaritano seguono i rifugiati per diverse ore settimanali. «Dopo otto anni, abbiamo una varietà di presenze e di situazioni – affermano ancora i volontari del Gruppo Caritas -: cinque giovanotti vivono in un appartamento a fianco della chiesa, altri quattro in via Della Torre in una unità abitativa che è stata donata a SOS Casa, cooperativa di Emmaus, uno è ospite presso una famiglia. Sono abbastanza autonomi, ma richiedono ancora attenzioni. In altri due appartamenti sono ospitati 12 ragazzi che stanno ancora facendo il percorso di riconoscimento e attendono il rilascio del permesso di soggiorno da parte della Questura. Questi giovani provengono da zone di guerra e da aree molto povere del Centro Africa, ma anche del continente asiatico. Tutti con un sogno: costruire un futuro migliore. Li abbiamo accolti e accompagnati, sì, ma abbiamo ricevuto tanto in amicizia e apertura di orizzonti. Ed inoltre ci hanno permesso di fare una forte esperienza di collaborazione tra noi volontari». Ora il Gruppo è alla ricerca di nuove forze, perché ci sono altri traguardi da raggiungere: serve disponibilità per qualche trasporto e accompagnamento in occasione di visite mediche; vanno aiutati a migliorare la lingua e a condividere l'amicizia; si possono organizzare momenti per il tempo libero, magari facendo conoscere il nostro bel territorio. Per informazioni rivolgersi al Gruppo Caritas parrocchiale.

IL PUNTO SUI LAVORI IN CORSO

Rotonda. Si concluderanno tra Maggio e Giugno 2024 i sei mesi che devono intercorrere tra la fine lavori e la riasfaltatura e quindi la segnaletica. In particolare la mancata realizzazione della segnaletica si sta rivelando pericolosa per chi proviene da via Ponte Vaio poiché la segnaletica vecchia induce in errore e confonde l'automobilista. L'amministrazione, su autorizzazione della Provincia, provvederà con segnaletica supplementare. Con la riasfaltatura della zona della rotonda verrà realizzato anche l'arredo interno alla stessa. L'accesso alla zona precedente alla rotonda per chi proviene da Via Piani sta per essere realizzato grazie all'accordo con i privati proprietari dei fondi limitrofi. La definizione tra i privati (che procederanno ad una sistemazione dei confini tra di loro) appianerà la strada al Comune per iniziare i lavori di allargamento stradale di via Piani e l'intersezione tra questa e Viale Verona. La tempistica della realizzazione della rotonda e della sua illuminazione è stata conforme alla tempistica provinciale. L'amministrazione fa sapere che ritiene che la tempistica sia stata un pò troppo lunga (soprattutto ci si rammarica che non siano stati sfruttati al meglio i mesi di giugno e luglio 2023 a causa delle verifiche geologiche ed archeologiche) ma che c'è grande soddisfazione del fatto che i disagi per i cittadini siano stati pressoché nulli.
Scuola di Breonio. I lavori della scuola di Breonio hanno portato a galla molte sorprese. I lavori di miglioramento sismico dell'edificio hanno condotto a più verifiche tecniche e alla decisione di alleggerire il tetto realizzando un impianto fotovoltaico che trasformasse la 'sfortuna' di aver appreso a cantiere in corso dei problemi di fondamenta e di peso in un'opportunità, restituendo alla collettività un edificio pubblico (l'unico a Breonio) con antisismicità migliorata, tecnologia energeticamente sostenibile e funzionalmente moderno, con riscaldamento a pompa di calore. I costi iniziali sono aumentati ed oltre al contributo Regionale il comune di Fumane ha impiegato soldi propri per portare a termine i lavori con le migliorie che, nel frattempo, si sono scelte di fare.

IN BIBLIOTECA



Prosegue il viaggio nel mondo dei libri della Biblioteca di Fumane. Continua Baby Biblio bloom con altri due incontri, il 13 aprile e il 25 maggio dalle 10.00 alle 11.00, per leggere e scoprire insieme storie meravigliose attraverso gli albi illustrati. Due i gruppi di lettura previsti in contemporanea divisi per fascia d'età: da 1 fino ai 3 anni e dai 3 ai 6 anni. Per iscrizione: https://www.hermete.it/baby-biblio-bloom-primavera-2024/. Continua inoltre l'iniziativa 'Ti aspettiamo in biblioteca': fino a giugno la biblioteca di Fumane organizza una serie di appuntamenti di lettura ad alta voce con e altre attività dedicate alle famiglie, ai bambini e alle bambine di varie età e agli studenti della scuola media. Ecco le prossime proposte del progetto: ASCOLTA…TI RACCONTO!. 'Aspettando la Primavera del Libro' martedì 16 aprile 16.30-17.30 Letture ad alta voce e laboratorio per bambine e bambini 4-8 anni; 'Mamma ascoltiamo…' domenica 12 maggio 10.00-11.30 Letture ad alta voce e merenda per la Festa della Mamma, per bambini e bambine 1-5 anni e le loro mamme; ASCOLTA… TI PRESENTO! Tre incontri durante i quali verranno presentate alcune proposte di letture per l'estate suddivise per età. Per chi ha frequentato il 1° e 2° anno della scuola primaria Martedì 11 giugno 16.30-17.30; 3°, 4° e 5° anno della scuola primaria Martedì 11 giugno 17.30-18.30. Per ragazzi e ragazze della scuola secondaria di 1°grado Giovedì 13 giugno 17.00-18.00; Insieme alle biblioteche di Marano e Sant'Ambrogio da marzo a giugno verrà proposto un gruppo di lettura itinerante 12 – 15 anni (cinque incontri).
Per maggiori informazioni www.hermete.it

DAL MOVIMENTO FEDERALISTA DELLA VALPOLICELLA



Approvata dal Consiglio comunale di Fumane lo scorso 6 marzo la mozione presentata dai consiglieri Elisa Ferrarini e Riccardo Anoardo per la riforma dei Trattati dell'Unione Europea, mirando a un'Europa solidale e di prossimità, federale e democratica. Nel corso della seduta, il sindaco Daniele Zivelonghi ha richiamato l'importanza dei settanta anni di pace e ha sottolineato il contributo fondamentale del mercato unico europeo nella promozione del benessere sul continente. Successivamente, Anne Parry del MFE Valpolicella: «E' evidente – afferma Anne Parry - che il veto di un singolo stato membro non può più bloccare il progresso dell'Unione europea. È urgente adottare una politica estera e di difesa comune, supportata da un bilancio europeo adeguato alle sfide globali, e consolidare il ruolo del Parlamento europeo come unica istituzione eletta direttamente dai cittadini. È altresì fondamentale istituire un vero governo federale europeo in grado di affrontare le minacce transnazionali come i conflitti regionali, disinformazione, emergenza climatica, intelligenza artificiale, salute, welfare e migrazione. Parallelamente, l'UE deve impegnarsi a promuovere la partecipazione dei cittadini a tutti i livelli, inclusi quelli locali. Pertanto, il MFE Valpolicella propone che il comune di Fumane avvii il processo BELC (Building Europe with Local Councillors), nominando un Consigliere che possa partecipare al protocollo BELC, consentendo così un accesso diretto alla Commissione europea e ai progetti disponibili per i piccoli comuni. Il MFE Valpolicella – conclude Anne Parry - esprime il suo plauso al comune di Fumane, primo comune della Valpolicella ad adottare una mozione per la riforma dei Trattati, confermando così il suo impegno per un'Europa più solida, vicina ai cittadini e democratica».

UGOLINI PETROLI
dal 1962
www.ugolinipetroli.it

VIABILITÀ E SICUREZZA. Sul tema intervengono Forza Italia e Pescantina Ieri Oggi e Domani

Slalom tra le buche: parte la raccolta firme



È allarme buche sul territorio pescantinese, a seguito delle consistenti piogge delle ultime settimane, che hanno creato non pochi disagi. Attualmente lo stato del manto stradale risulta essere un vero e proprio percorso a ostacoli per coloro che attraversano le vie del territorio. A mettere in evidenza la criticità della situazione è stato Manuel Fornaser, consigliere comunale e coordinatore locale di Forza Italia, che sottolinea la necessità di un intervento straordinario per la sistemazione e l'asfaltatura delle strade del paese. «La situazione è catastrofica; percorrere le arterie di Pescantina è uno slalom tra buche e cartelli segnaletici posti per segnalare la situazione dissestata. Le programmazioni non adeguate e gli scarsi investimenti fatti in questo ambito negli ultimi anni hanno evidenziato la situazione. Il rischio danni alle auto che non riescono ad evitare le buche è elevato e le richieste di risarcimenti danni al Comune rischiano di moltiplicarsi; per non parlare poi della probabilità di incidenti che con questa situazione diventa altissima; figuriamoci per chi è alla guida di moto e biciclette quanto sia alto il rischio di cadute». Fornaser pone l'attenzione sull'assoluta urgenza di un intervento straordinario massiccio "ed è per questo che ho voluto incontrare in comune il Commissario prefettizio per illustrare la situazione e chiedere la sistemazione delle strade». Il coordinatore locale non è l'unico che si è mosso per risolvere la situazione; a sostegno è arrivato anche Francesco Marchiori, che con la lista 'Pescantina Ieri Oggi e Domani', ha dato il via a una raccolta firme per dare maggiore importanza alla questione. «L'asfaltatura è indispensabile per la sicurezza di tutti i cittadini che percorrono le strade di Pescantina e di tutte le frazioni» conclude Fornaser.

Letizia Acquistapace

GIORNATA ECOLOGICA: il buon esempio è sempre contagioso



Il 25 febbraio si è svolta nel territorio di Pescantina la giornata ecologica organizzata dal Comune di Pescantina in collaborazione con la Proloco di Ospedaletto, la Proloco di Settimo e la Protezione civile. Lo scopo dell'iniziativa era di coinvolgere la popolazione nel prendersi cura del territorio e instillare nei più giovani senso civico e rispetto per l'ambiente. Sono stati decisi vari punti di ritrovo per le diverse frazioni: ore 9 presso la palestra di via Risorgimento e davanti al parco giochi di Settimo dai quali, poi, sono partite le squadre per la pulizia del paese. Il tempo incerto e piovoso dei giorni precedenti all'evento non ha favorito la partecipazione; nonostante ciò, circa una quarantina di persone si sono armate di guanti, pinze e sacchetti per raccogliere rifiuti di ogni genere lasciati da qualche persona non troppo educata all'interno del territorio comunale. Famiglie, persone volenterose e bambini non si sono risparmiati nel rendere i marciapiedi, i parchi giochi e le strade più pulite e fruibili dalla popolazione. A Settimo, dopo aver ripulito il parco da cartacce e bottiglie di plastica, il gruppo composto da una quindicina di persone si è spostato verso via Dei Pini, di fronte alla scuola dell'infanzia Silvia Sartori dove ha rinvenuto pezzi di lamette da barba e un gran quantitativo di botti di capodanno lasciati sul marciapiede. Sono stati riempiti diversi sacchi dell'immondizia, ma la situazione è comunque sembrata meno peggio di ciò che i volontari si aspettavano. Durante il tragitto i partecipanti hanno ricevuto attestazioni di stima e numerosi elogi dai passanti e dai ciclisti per la buona volontà e per il lavoro svolto durante la giornata ecologica. Speriamo che l'anno prossimo il tempo assista queste utilissime iniziative e, soprattutto, che molte più persone vi prendano parte. D'altra parte, il buon esempio è sempre contagioso.

Samuela Piccoli

NIPPON KARATE. Successi da festeggiare



Onore e gloria ai giovani atleti Giorgia Riggione, Matteo Carusone e Anacleto Zamperini campioni italiani di Parakarate 2024, festeggiati con appese al collo le medaglie vinte nelle rispettive gare che si sono tenute nel febbraio scorso presso il Centro Olimpico Fijlkam di Ostia. Meritati complimenti anche all'associazione Sportiva Dilettantistica Nippon-Club karate e lotta Olimpica di Pescantina, presieduto dal responsabile Roberto Pimazzoni, di cui i ragazzi fanno parte. La società pescantinese a Ostia si è classificata terza nella classifica finale. «La nostra attività ha valenza sportiva e sociale - afferma Roberto Pimazzoni che assieme al figlio Giacomo manda avanti il Nippon-Club -. I ragazzini e le ragazzine si innamorano in fretta del karate e arti marziali in generale. Il Nippon è sempre rivolto al mondo giovanile. Le nostre sedi sono a Pescantina, Affi, Palazzolo di Sona, Sant'Ambrogio di Valpolicella e Lugagnano. Abbiamo più di 200 iscritti della Filca la federazione italiana». A Ostia è stato presentato inoltre il progetto Guardian Girls, primo corso a livello europeo rivolto alla formazione di istruttrici organizzato con l'obiettivo di avviare la creazione di una rete di istruttrici per dare forza alle donne in tutto il mondo per affrontare efficacemente situazioni di violenza di genere attraverso il karate. **Roberto Pintore**



QUANDO SI BEVEVA L'ACQUA DELL'ADIGE. Il libro di Maria Boschetti



Un libro su Santa Lucia di Pol: lo ha scritto in molti anni, raccogliendo fonti orali e tutti i documenti che è riuscita trovare, Mariuccia Boschetti appartenente ad una storica famiglia della frazione pescantinese. Mariuccia entra nelle case di Santa Lucia e ci racconta cosa si mangiava, che importanza aveva l'Adèse nell'alimentazione quotidiana coi magnaròni che integravano la magra dieta della maggior parte delle famiglie. E poi le figure eminenti del paese, i dottori Riccardo Desto, Cesare Girelli e Bartolomeo Lino Vaona, 'giovani e brai butéi' che arrivavano in moto da Pescantina. La scuola era uno dei poli fondamentali della frazione con la maestra Luisa Aldrighetti Dolci che ha tenuto nei banchi intere generazioni e il giovane e già dinamico Lorenzo Calabrese, destinato ad un grande avvenire, che veniva chiamato 'el maestrìn'. Giochi sul canale e in Adige, le piene e le secche, i primi amori che sbocciavano sulle rive del fiume il primo marzo. La piccola vita economica e sociale di Santa Lucia si svolgeva all'alimentari Boschetti, alle osterie della Colomba e da Segatin e non mancavano abili esperte ricamatrici e sarte come la mitica Colomba che ascoltavano le poesie della Maria Speri, la poetessa cieca. A Santa Lucia arrivavano gli ambulanti, ma il più atteso era Gigéto, quello dei gelati e dei 'bolognini'. Lunga la storia di Santa Lucia raccontata da Mariuccia per la costituzione della parrocchia autonoma da Pescantina. Una miniera di informazioni: uno sforzo quello di Mariuccia per il quale dobbiamo esserle riconoscenti. 'Quando si beveva l'acqua dell'Adige. Ricordi e racconti di Santa Lussia de Pol' Cierre Grafica, pp. 205, 15 euro. Il libro si può trovare a Santa Lucia-Bar Venus da Cristina e Ale; Pescantina-Edicola Arcobaleno di Olga al Centro commerciale San Lorenzo, Tabaccheria Girelli in Piazza San Rocco-Edicola Tabaccheria Al Ponte di Cristina'Quando si beveva l'acqua dell'Adige. Ricordi e racconti di Santa Lussia de Pol' Cierre Grafica, pp. 205, 15 euro. Il libro si può trovare a Santa Lucia-Bar Venus da Cristina e Ale; Pescantina-Edicola Arcobaleno di Olga al Centro commerciale San Lorenzo, Tabaccheria Girelli in Piazza San Rocco-Edicola Tabaccheria Al Ponte di Cristina. **Lino Cattabianchi**

LA CERIMONIA A VILLA BRENZONI BASSANI. Quattro i paesi gemellati con Sant'Ambrogio

I Patti in Amicizia, tesori rinnovati

Servizi di
Massimo Ugolini



Amicizie decennali. Questo il comune denominatore delle celebrazioni organizzate dall'amministrazione comunale di Sant'Ambrogio di Valpolicella in collaborazione col comitato Comunale per il Gemellaggio. Momento culminante è stato il rinnovo dei Patti di Amicizia, in una cerimonia pubblica in Villa Brenzoni Bassani, con i rappresentanti dei Comuni gemellati con Sant'Ambrogio di Valpolicella: Sezana in Slovenia (50 anni di gemellaggio), Oppenheim in Germania (40 anni di gemellaggio), Sant'Ambrogio sul Garigliano (20 anni di gemellaggio) in provincia di Frosinone e Sant'Ambrogio di Torino (20 anni di gemellaggio). «Nostro obiettivo - ha affermato il sindaco di Sant'Ambrogio di Valpolicella Roberto Albino Zorzi - è quello di proseguire nella reciproca conoscenza, condividendo comuni interessi, considerato il valore costruttivo che i futuri scambi potranno apportare nei rispettivi contesti socio-culturali, economico-turistici ed istituzionali». A Villa Bassani erano presenti le delegazioni dei Comuni partecipanti, amministratori attuali e precedenti, rappresentanti di associazioni, cittadini e la memoria storica Arnaldo Semprebon, presidente del Comitato comunale per il gemellaggio ambrosiano. «I sodalizi più longevi sono quelli col Comune di Sezana in Slovenia che affonda le sue radici nel 1973 e di Oppenheim in Germania - ha evidenziato Zorzi durante la cerimonia di Villa Bassani -. Col comune sloveno e quello tedesco ci accomunano l'interesse per il marmo e per il vino. Questi patti di gemellaggio furono costituiti in occasione della Fiera Marmomacc che, negli anni '70, si svolgeva a Sant'Ambrogio. I Comuni di Sant'Ambrogio di Valpolicella, Sant'Ambrogio sul Garigliano e Sant'Ambrogio di Torino sono i tre Sant'Ambrogio d'Italia con i quali è stato stretto un patto di amicizia e fratellanza proiettato verso il futuro». Le delegazioni dei Comuni gemellati erano state accolte dall'amministrazione comunale nella sala consiliare per i saluti istituzionali, quindi hanno seguito un concerto degli studenti dell'indirizzo musicale dell'Istituto comprensivo 'Dante Alighieri', e partecipato a visite guidate in aziende di marmi e vitivinicole della Valpolicella.

LA GIORNATA ECOLOGICA



La solita, imperante inciviltà di pochi ha macchiato, per l'ennesima volta, il territorio comunale di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Eloquente testimonianza la recente giornata ecologica, organizzata dal Distretto Alpino dei Cacciatori di Sant'Ambrogio di Valpolicella col supporto dell'amministrazione comunale. Vi hanno partecipato una settantina di volontari in rappresentanza di associazioni del territorio, amministratori comunali e cittadini. Suddivisi in gruppi, i volontari hanno raccolto rifiuti lungo i cigli stradali, boschi, parcheggi. Diversi i siti in cui hanno operato: dalle strade che da Sant'Ambrogio capoluogo conducono alle frazioni di Monte e San Giorgio Ingannapoltron, lungo l'ansa dell'Adige, in via Lanza, sulla strada statale 12 del Brennero e dell'Abetone, lungo la strada provinciale della Valpolicella. «In totale abbiamo riempito decine di sacchi per 50 quintali - l'amaro commento del sindaco Roberto Albino Zorzi - gli incivili non conoscono limiti né confini. Il consigliere all'ecologia Renzo Ambrosi aggiunge: «Si tratta di persone incuranti dell'ambiente che a volte però sono talmente 'intelligenti' da lasciare traccia del loro passaggio. In questo caso, grazie al fondamentale servizio svolto dagli agenti del nostro corpo intercomunale di Polizia Locale Sant'Ambrogio Dolcè ed alle segnalazioni di cittadini, continueremo a contrastare con fermezza questo fenomeno». Zorzi ed il consigliere delegato all'istruzione Luciano Tonel spendono parole di elogio «per tutti i cittadini di Sant'Ambrogio e delle sue frazioni, che svolgono quotidianamente la raccolta differenziata 'porta a porta' dei rifiuti in maniera corretta, certificata ancora una volta dal titolo di 'Comune Riciclone' nell'annuale classifica di Legambiente». L'assessore Andrea Chiereghini ha rivolto «un doveroso ringraziamento ai volontari delle associazioni per il fondamentale apporto durante la giornata ecologica. Un ringraziamento va anche agli uffici comunali, operai, operatori che hanno contribuito a questo traguardo». La giornata ecologica ha registrato la presenza dei volontari delle associazioni Distretto Alpino dei Cacciatori ambrosiano col Gruppo comunale di Protezione Civile, Giubbe Verdi Compagnia di Verona, gruppo Alpini Sant'Ambrogio, Nucleo Valpolicella Carabinieri in Congedo Anc, Comitato di Valpolicella della Croce Rossa Italiana, Pro Loco San Giorgio, scuola d'arte Paolo Brenzoni, l'associazione Nour, Club Jumbo 4x4.

ELEZIONI COMUNALI 2024
CANDIDATO SINDACO DI SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA

ROBERTO ZORZI



"Dopo dieci anni di impegno a favore della nostra comunità, grazie al terzo mandato approvato dal governo per i comuni fino a 15.000 abitanti, sono di nuovo pronto a RICANDIDARMI"

L'entusiasmo e la passione sono sempre molto forti, sebbene gli ultimi cinque anni siano stati particolarmente difficili ed impegnativi. Il 2020 e il 2021 sono stati gli anni della pandemia, che ha cambiato le nostre abitudini e il nostro modo di vivere.
Come sindaco, insieme all'amministrazione, all'apparato comunale, alle associazioni, ai volontari e alle strutture sanitarie, mi sono impegnato fortemente per garantire a tutti il nostro supporto e la nostra vicinanza. Importanti risorse economiche sono state destinate a gestire la pandemia, nella profonda convinzione che nessuno doveva rimanere indietro. Nonostante questo periodo, abbiamo portato avanti il nostro programma amministrativo, realizzando opere in tutte le frazioni: dall'efficientamento energetico dell'illuminazione pubblica, alla riqualificazione di strade e marciapiedi, alla realizzazione di percorsi pedonali protetti (Via G. Matteotti, via Casetta e molte altre, in fase di inizio lavori via Volta e via Lanza), della rotonda di Montindon per migliorare l'accesso agli impianti sportivi. Abbiamo riservato un'attenzione particolare alle scuole, con interventi importanti su tutti gli edifici scolastici. La riqualificazione totale della scuola elementare di Gargagnago, punto di riferimento per la comunità, ne è l'esempio più significativo. Non è mai mancata l'attenzione speciale ai bisogni e ai problemi delle persone, rendendomi sempre disponibile nel trovare mezzi, strumenti, soluzioni. Sto costruendo la nuova squadra per i prossimi cinque anni. Nelle persone che amministreranno con me il nostro Comune cerco passione, serietà, impegno, onestà, spirito di servizio. Accanto ad alcune persone presenti nei primi due mandati, che garantiranno la conoscenza approfondita della macchina amministrativa, indispensabile per poter raggiungere gli obiettivi, ci saranno giovani donne e giovani uomini molto capaci e determinati a dare il loro contributo innovativo. Ci impegneremo per completare alcune opere pubbliche in corso e a proporne di nuove e continueremo nella grande e laboriosa opera di manutenzione del bene pubblico in tutti i suoi aspetti. Io e la mia nuova squadra saremo sempre a disposizione di tutti i cittadini con la volontà di lavorare per loro e con loro.



25th 1999 - 2024

DA 25 ANNI AL VOSTRO SERVIZIO

Ringraziamo la Nostra affezionata Clientela, i Concessionari, i Rivenditori, le Autofficine che in tutti questi anni ci hanno permesso di crescere fino a diventare un punto di riferimento per tutti gli automobilisti della Valpolicella

ALBERTINI
PRATICHE AUTO E NAUTICHE
dal 1960 Gruppo Albertini Bussolengo

AUTOMOBILE CLUB VERONA

Sportello Telematico dell'Automobilista

SERVIZI

- Rinnovo patenti con medico in sede tutti i giorni *(anche al mattino)* alle migliori tariffe della zona
- Passaggi proprietà auto/moto/rimorchi ciclomotori/veicoli agricoli (con omaggio alla clientela)
- Duplicati patente
- Nazionalizzazione autovetture estere
- Visure P.R.A.
- Riscossione ed assistenza 'bolli auto'
- Rinnovo ed iscrizione tessere ACI
- Servizio pagoPA
- E tanto altro ancora!



SCONTI AI SOCI ACI e AI SOCI Cron

Lo staff: Gianni, Michela, Valentina L., Valentina B. ed Elisa
Augurano a tutta la clientela ed ai lettori

Buona Pasqua!

San Pietro in Cariano (VR) in via Avanzi, 4 • Tel. 045 7703101
mail: ag.sanpietro@albertini-bussolengo.it • 366 9959675
Dal lunedì al venerdì dalle 8,30 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 19,00 • sabato dalle 8,30 alle 12,30



Sant'Ambrogio di Valpolicella in festa per la tradizionale sagra di Pasqua in programma da domenica 24 marzo a lunedì 1 aprile, organizzata dal Comitato Sagra presieduto da Francesco Lunardi nella zona fieristica ambrosiana col patrocinio dell'amministrazione comunale. Gran inizio domenica 24 con la corsa podistica "A piè fra le preare con gli amici" . Venerdì 29 marzo alle ore 21,30 Tech-House Music firmata da Raffa Fl. Sabato 30 marzo alle ore 21,30 sarà la volta di Funky Gallo con la Tribute Band Zucchero. Domenica 31 marzo ecco alle ore 21 la serata musicale Dance '90 Back-Dance anni '90-2000 con special guest Dj Ross e Erika. Gran finale lunedì1 aprile col ballo liscio sulle note dell'orchestra spettacolo dalle ore 20,30. Durante la sagra funzioneranno i servizi enogastronomici con area vini gestita da Winenot e favolosi cocktails.



ONORANZE FUNEBRI
CASA FUNERARIA
ZANONI
di Zanoni Marco
Via Chiesa, 2 SANT'AMBROGIO
Via Stazione, 22-24 DOMEGLIARA
Tel. 045 6861093
Servizio continuato nelle 24 ore

La Ciarina by Crilu
intimo
merceria
abbigliamento
tessuti
Nuovi ARRIVI !!!
Primavera Estate
2024
Servizio Sartoria!!!
e... FOTOGRAFO
LUCA ZANELLA
Fototessere
Restauri fotografici
Stampe su diversi supporti
Cerimonie
Matrimoni
Feste di compleanno e molto altro...
Via Brennero, 60 Domegliara VR tel. 0452226342

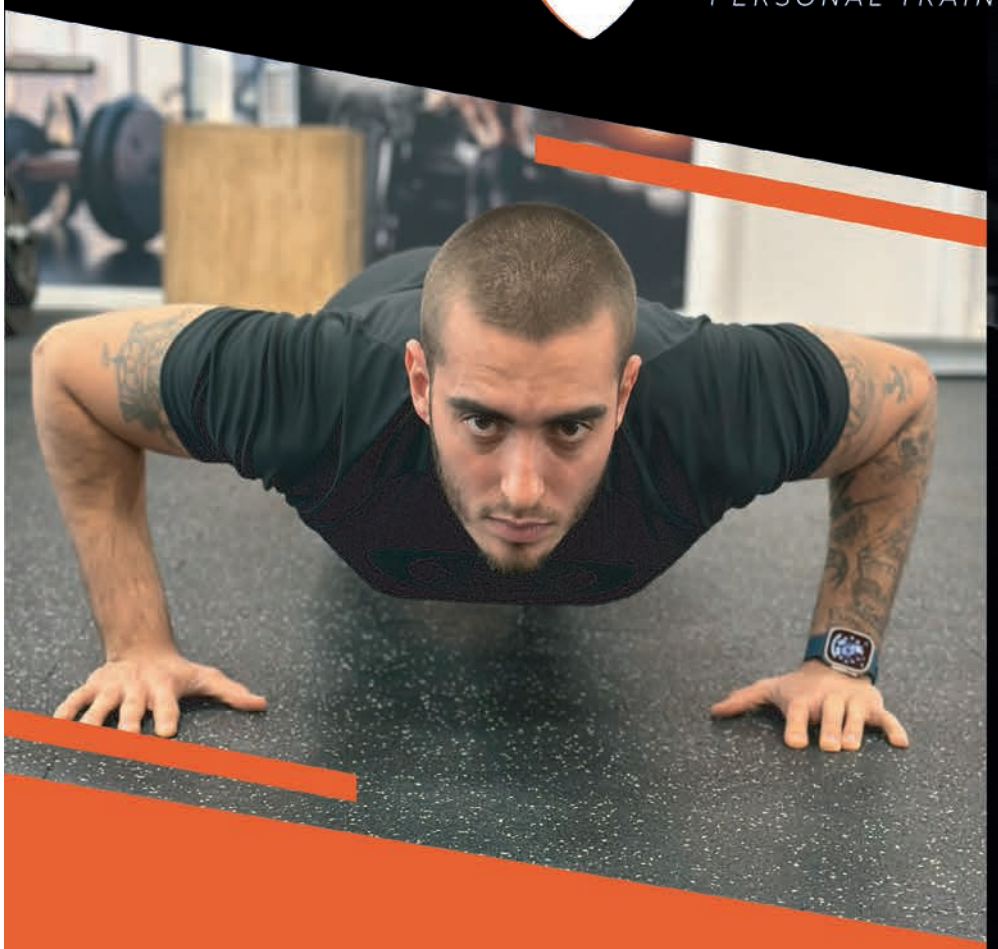
SABATO POMERIGGIO
SEMPRE APERTO
FARMACIA
GARGAGNAGO
NEL DELLA VALPOLICELLA
LA TUA FARMACIA DI FIDUCIA
Via Corte Ronchi, 81D, Frazione Gargagnago,
SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA (VR)
da lun. a ven. 8.30 - 13.30/15.00 - 19.30 sab. 9.00 - 13.30/15.00 - 19.30
DOMENICA MATTINA SEMPRE APERTO DALLE 9.00 ALLE 12.00
Tel. 045 9990032 • farmaciagargagnago@gmail.com

Infanzia e Nido "San Gaetano"
PONTON
ISCRIZIONI APERTE
Visite personalizzate
della scuola
APERTO dalle 7.45 alle 18.00
Via Pietro Butturini, 27b - PONTON
SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA
Tel. 346 891 8156 - maternaenidoponton@gmail.com

ORO UNO
dal 1986
GIOIELLERIA ARGENTI
LABORATORIO ORAFO
• Riparazioni
• Incastonatura pietre
• Creazioni personalizzate e modifiche
www.orounogioielli.com
S.Ambrogio di Valpolicella - Tel. 045 2223387
S.Maria di Negrar – Via Casette - Tel. 045 7513691

S.S.D
VALPOFITNESS
PERSONAL TRAINING E BENESSERE

valpofitness_benessere



PERDERE PESO PER L'ESTATE ?

Valpofitness è l'unico centro che può darti ciò che cerchi

COSTANZA

PROFESSIONALITÀ

SACRIFICIO

IL TUO CENTRO DI PERSONAL TRAINING

la nostra proposta

- PERSONAL TRAINING
- PREPARAZIONE ATLETICA
- AREA ESTERNA
- MASSOTERAPIA
- LINFODRENAGGIO
- OSTEOPATIA E NUTRIZIONE
- MICROCIRCUITI

- Nutrizionista con piano alimentare e controllo mensile
- 1 trattamento new body system al mese
- 2 allenamenti settimanali con personal trainer
- 1 sauna settimanale

+39 3481886236

VALPOFITNESS
PERSONAL TRAINING E BENESSERE

GIFT COUPON

1 PROVA GRATUITA PERSONAL TRAINING

CONTATTACI E PRENOTA LA TUA PROVA GRATUITA

valpofitnessebenessere@gmail.com
39 3481886236

Via bernardi 9, 37026, settimo di pescantina (VR)

TAMBURELLO. Le giornate di gara prenderanno il via domenica 7 aprile a Castellaro

Il Valgatara è pronto al campionato di Serie A

Servizi di
Roberto Pintore



Parte domenica 7 aprile il campionato di tamburello di serie A con la partecipazione della neo promossa Valgatara del presidente Floriano Ferrari. Debutto fissato a Castellaro, campione uscente, nella disputa della prima giornata. Poi domenica 14 aprile in casa contro il Ceresara per la seconda giornata. Domenica 21 aprile trasferta a Fontigo per la terza giornata. Giovedì 25 aprile, quarta giornata altra gara casalinga contro l'ambizioso Solferino. Domenica 28 aprile quinta giornata, derby tutto veronese sul campo dei rivali del Sommacampagna. Domenica 5 maggio sesta giornata con la sfida tra Valgatara e Guidizzolo. Si viaggia domenica 12 maggio con la trasferta a Arcene in provincia di Bergamo, valida per la settima giornata. Domenica 19 maggio ottava giornata match infuocato tra Valgatara e Cavrianese. Chiude il girone d'andata la sfida Valgatara vs Castiglione per la nona giornata. Dieci le formazioni al via con due retrocessioni previste: Cavrianese, Fontigo, Sommacampagna, Valgatara, Guidizzolo, Arcene, Solferino, Ceresara, Castellaro e Castellana, tutte agguerrite. Il giusto mix tra squadre mantovane, veronesi, una lombarda e una trevigiana. «Il nostro obiettivo è la salvezza - afferma Andrea Manara, tecnico riconfermato del Valgatara -. Non sarà facile ma vogliamo dare filo da torcere alle compagini rivali. Il Solferino a mio parere è la squadra da battere. Da non sottovalutare per quantita e qualità Arcene e Castellaro». Ecco la formazione del Valgatara: Alberto Tommasi, Daniele Cavalleri, Riccardo Zampini, Marco Ferri, Emanuele Lavarini, Simone Ferrarini, Nicolas Nomi. Dt Andrea Manara, vice Corrado Benico, cambio tamburrina, Walter Cavalleri.

CALCIO. IL GARGAGNAGO



Vuole portare più in alto possibile il bomber per tutte le stagioni Riccardo Sospetti classe 2000, in forza al Gargagnago di Seconda categoria. Il suo obiettivo è arrivare a quota trenta reti in campionato visto che quest' anno da tempo, ha superato le 20 reti segnate. Nel mese di aprile la formazione del presidente Stefano Sartori andrà ad affrontare in casa Caprino e Gabetti Valeggio ed in trasferta sui terreni dell'Arbizzano e della Juventina Valpantena dovrà dare il meglio. Quattro partite che scriveranno il futuro della squadra della Valpolicella. All' insegnamento del Caselle di mister Giuseppe Bozzini e dell' Arbizzano di mister Marzio Menegotti. «Il nostro obiettivo è vincere più gare possibili - confessa Riccardo Sospetti - lucidi e determinati per offrire prestazioni positive. Siamo una buona squadra ben livellata in tutti i reparti. Con il giusto mix tra giocatori esperti ed elementi ben allenati dalla premiata ditta formata da Roberto Pienazza e Gianluca Bissoli. Due persone che stimo molto». Ma cosa ama di più del Gargagnago il 'rapinatore d'area di rigore' Riccardo Sospetti? «Giocare in un club fantastico. Unito e compatto legato dalla forte amicizia e passione per il mondo dei dilettanti. Una piccola famiglia, per rubare una frase fatta e sentita spesso, che qui è una splendida realtà. Orgoglioso di vestire la casacca del Gargagnago e sempre motivato. Puoi giocare senza pressioni e in maniera spensierata». E del 'mestiere' di attaccante che cosa intriga di più al bomber Sospetti? «Il gusto di dribblare e di vincere il duello contro il tuo avversario diretto per puntare a fare gol. Con umiltà mi ritengo un attaccante completo nei fondamentali. Mi piace anche tirare da lontano e colpire di testa in elevazione. L'importante è segnare gol utili alla causa della mia squadra, poi gioire felice dopo aver segnato un gol abbracciato dai tuoi compagni è qualcosa di impagabile».

BURE CORRUBBIO



Daniele Salzani capitano del Bure Corrubbio

Ha un carattere fiero il 25enne Daniele Salzani, centrocampista e capitano, da sei anni a questa parte, del Bure Corrubbio di seconda categoria. La squadra di mister Manuel Bonazzi naviga a centro classifica. Con l ' imperativo di cogliere i punti che ancora mancano, alla salvezza. Nelle prossime otto gare, compresi i recuperi, che mancano alla fine del campionato, i biancoazzurri sfideranno in casa Sant' Anna D'Alfaedo, Parona e Team San Lorenzo e in trasferta Gargagnago, Caprino, Arbizzano, Juventina Valpantena e Gabetti Valeggio. Massima concentrazione e fame di vincere per regalare nuove soddisfazioni al presidente Massimiliano Zago. Ma quali sono i valori che ha trovato Daniele Salzani da queste parti? «Militare nel Bure significa giocare - sottolinea il giocatore - con un gruppo di compagni fantastici, amici fuori e dentro il rettangolo di gioco, giovani e molto affiatati. Forse il migliore che abbia mai trovato. Tutti corriamo per il medesimo obiettivo quello di rimanere in Seconda il prima possibile». Vice Presidente del club è il pragmatico Mauro Carradori, direttore sportivo Ezio Ferrari, team manager Davide Carradori, dirigenti Daniele Coati, Stefano Eni, Emilio Fasoli, Valentino Carradori, Elia Castelli, mentre compongono lo staff tecnico di mister Manuel Bonazzi, il preparatore dei portieri Ivan Bonetti e il preparatore atletico Luca Zenorini. Chi ha le carte in regola per vincere il campionato? Daniele dice la sua: «Il campionato verrà vinto dall'Arbizzano secondo me, è la squadra più completa e con la rosa più profonda. Ha quantità e qualità da vendere e ben allenata da mister Marzio Menegotti». E il Bure Corrubbio dove potrà arrivare? «Complessivamente secondo me stiamo facendo un buon campionato. Se riuscissimo a lavorare e curare i nostri problemi di alti e bassi, potremmo fare quel passetto, per lottare per qualcosa di più. Le ultime partite non sono andate molto bene, ma siamo fiduciosi di riprenderci».

IL REAL VALPOLICELLA



Ennesimo cambio in panchina in Eccellenza. Il Real Valpolicella del presidente Silvano Caliari decide di dare una nuova scossa alla prima squadra: ha esonerato mister Gianni Canovo dopo la sconfitta subita per due a uno contro lo Schio, sul terreno amico di Valgatara, nella 24ª giornata di campionato, richiamando il tecnico Andrea Matteoni, partito ad inizio stagione, alla guida dei blaugrana. Nel derby tutto veronese in casa dei rivali rossoneri dell'Ambrosiana, Matteoni ha debuttato con un positivo pareggio per uno a uno. Con ancora cinque gare da disputare, tre in casa contro Villafranca,Montorio e Academy Plateola e due in trasferta con Vigasio e Albignasego, il suo Real Valpolicella ha nel Dna le armi per coronare il sogno salvezza. Lucido e determinato per portare a casa più punti possibile in trasferta e in casa, da qui fino alla fine del campionato. «Ho accettato con entusiasmo e interesse la nuova proposta del Real Valpolicella - dice Andrea Matteoni - sicuro di poter correre verso la salvezza. L'Eccellenza è una categoria ambita ed importante. Con tanta determinazione e voglia di stupire siamo chiamati ad alzare l'asticella. Ma serve l'unione di tutti, per conquistare questo ambito traguardo». Classe 1966, Andrea Matteoni vanta una buona esperienza nei dilettanti. Come provetto centrocampista ha militato nelle file di Sambonifacese, Caprino e Fumanese da cui dopo aver appeso gli scarpini al chiodo, ha iniziato la sua carriera da tecnico. Dopo cinque trascorsi con buoni risultati nella compagine del presidente Boscaini, ha guidato Belfiorese e Real Grezzanalugo portandole dalla Prima categoria fino in Promozione, e Mozzecane prima di giungere appunto al Valgatara, poi diventato con la fusione con il Negrar, Real Valpolicella, salvandolo la stagione scorsa sempre in Eccellenza, dopo la spareggio playout vinto con il PescantinaSettimo.



AMBIENTE, TERRITORIO e AGRICOLTURA

Farine di legumi



Grazie alle loro interessanti proprietà nutrizionali, le farine di legumi sono sempre più diffuse sul mercato come sostituto delle convenzionali farine raffinate. Vanno molto di moda negli ultimi anni, ma non è solo una questione di tendenza: sono più proteiche delle farine di cereali, e povere (in alcuni casi, prive) di glutine, quindi adatte anche a soggetti intolleranti. Grazie alle loro proprietà nutrizionali (sono ricche di vitamine, sali minerali, oligoelementi e povere di lipidi) sono ideali per sportivi, per bambini e per chi segue un'alimentazione vegetariana o vegana. Inoltre, avendo un indice glicemico moderato, sono funzionali per le diete dei diabetici, obesi e soggetti con trigliceridi o colesterolo elevati. L'alta percentuale di fibre in esse contenuta aiuta a regolarizzare l'intestino, quindi sono consigliate anche a chi soffre di stitichezza. Quella di ceci è tipica della tradizione italiana (farinata, cecina, panelle) ma oggi anche molte altre farine di legumi sono tornate in auge, riscoperte dagli amanti della cucina natural. Ricavate dall'essicazione o la macinazione di leguminose (lenticchie, fagioli, ceci, piselli, fave, lupini, cicerchie, soia), hanno un basso impatto ambientale e sono particolarmente ecosostenibili. Si presentano in polvere sottile come le farine di grano, si conservano a lungo e differiscono tra loro riguardo al contenuto di proteine, carboidrati, fibre e micronutrienti. Ad esempio, la farina di ceci presenta un contenuto di proteine e di fibre simile a quella di grano integrale, mentre quelle di piselli, lupini e lenticchie sono caratterizzate da quantità significativamente maggiori di proteine e di fibre, fattori che le rendono molto più sazianti. Inoltre, rispetto alle farine di grano convenzionali, le farine di legumi presentano molti più micronutrienti come folati, e ferro, rendendole molto più complete dal punto di vista nutrizionale. In cucina sono più versatili di quanto si creda, in particolare quelle di ceci, lenticchie e fagioli, e regalano un sapore deciso e un tocco di rusticità. Oltre a vellutate, zuppe e farinate (anche di lenticchie e piselli), sono indicate per la pasta fresca, le polpette, i burgher e gli sformati, grazie al potere legante; da provare anche per pancake, crespelle e frittate senza uova. Nei prodotti da forno, si può ovviare all'assenza di glutine delle farine di legumi integrandole parzialmente con farine di cereali (10-30%) oppure sottoponendole alla denaturazione delle proteine (cottura in forno a 90° per 3 ore), che le rende più elastiche. Quindi si usano per pane (ceci, fave, piselli, fagioli), crackers, dolci soffici come muffin e plumcake (lenticchie), biscotti, torte (lenticchie, lupini, fagioli). Nello sperimentare nuove ricette, è bene considerare che queste farine assorbono molta più acqua rispetto alle farine convenzionali. Inoltre, da ricordare che contengono lecitine, ovvero proteine in grado di legare i carboidrati, rallentandone la digestione, ma anche in grado di irritare la mucosa intestinale se consumate crude: la completa cottura è indispensabile.

LEGUMINOSE, SALUTE E SOSTENIBILITÁ

Oggi le sfide per chi fa agricoltura sono tante: produrre alimenti di qualità, ridurre il carico chimico e gestire i problemi climatici. Le leguminose in quest'ottica possono essere molto utili. Fissano l'azoto nel terreno, rendono disponibili fosforo e ferro, sono ottime cover crop,colture di copertura, attraggono gli impollinatori e i loro estratti sono utili nella produzione di bioinsetticidi e biostimolanti. I legumi hanno anche un ruolo importante nell'alimentazione dell'uomo e per sfruttare appieno queste potenzialità sono stati sviluppati prodotti alimentari innovativi a base di farine di leguminose. I legumi sono poi particolarmente importanti nella dieta di celiaci, vegetariani e vegani. Una miscela di legumi e cereali, infatti, pur non assurgendo alla qualità delle proteine animali, riesce ad apportare gli amminoacidi essenziali per la sintesi proteica, quindi rappresentano un ottimo compromesso per chi per varie ragioni non consuma carne e pesce. Oltre a garantire una alimentazione corretta, i legumi rappresentano un'alternativa 'ecologica' alla carne. La loro coltivazione richiede meno acqua e ha un'impronta di carbonio minore rispetto all'allevamento per la produzione di carne. Tra le tante proprietà nutraceutiche dei semi delle leguminose, da evidenziare la funzione prebiotica e ipocolesterolemizzante delle saponine contenute nelle lenticchie, nonché la capacità antiossidante dei legumi grazie al contenuto di sostanze fenoliche.

LA DIPENDENZA DALL'ESTERO

Purtroppo tutte queste potenzialità non sono sfruttate. L'Italia continua a essere fortemente dipendente dall'estero, importando il 75% del nostro fabbisogno che ammonta a circa 300mila tonnellate di prodotto all'anno per circa 250 milioni di euro. Con l'export ridotto al minimo, il saldo commerciale è decisamente negativo: oltre 200 milioni. Importiamo oltre il 90% di fagioli e lenticchie, l'85% di piselli e il 30%-50% di fave e ceci. Le provenienze sono tutte extraeuropee, prevalentemente da America e Cina. D'altronde la produzione italiana è collassata. Dagli anni '30 a oggi tutte le superfici coltivate sono diminuite drasticamente, in particolar modo quelle destinate alle leguminose da granella hanno registrato un calo del 95%. Con il progressivo abbandono dell'agricoltura tradizionale, dove era parte integrante della rotazione, e l'avvento dell'agricoltura moderna, molto rivolta alla produttività, il legume è progressivamente sparito. Non hanno aiutato le rese tradizionalmente inferiori rispetto ai cereali, la concorrenza mondiale spietata (grandi superfici e prezzi ridotti) e il calo dei consumi. Detto questo, oggi stiamo finalmente stiamo assistendo a una ripresa della coltivazione sia convenzionale che biologica. Da un lato gli agricoltori reintroducono le leguminose nelle loro rotazioni, sostenuti dagli incentivi della Pac (pagamenti accoppiati e greening), dall'altro i consumatori cercano nuovi alimenti più sani, biologici e a base di proteine non animali. All'interno dei nuovi modelli sostenibili di agricoltura, dove la capacità di coniugare produzione, sicurezza alimentare e rispetto per l'ambiente diventa sempre più importante, le leguminose iniziano a ricoprire un ruolo cruciale. Ma per un rilancio vero e proprio della coltivazione serve la competitività economica: maggiori rese e in minori costi di produzione.

sprea agricoltura srl

• INSETTI UTILI • PRODOTTI FITOSANITARI
• PRODOTTI PER AGRICOLTURA BIOLOGICA
• FERTILIZZANTI E BIO STIMOLANTI
• CARBURANTI • RITIRO CEREALI

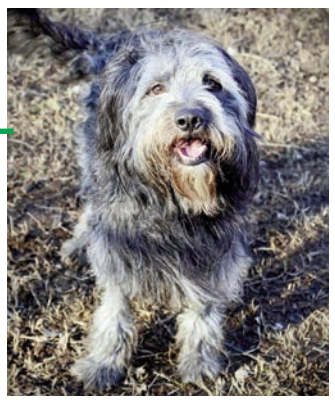
Sede di Villafontana: Via Villafontana, 146/c • 37051 Villafontana di Bovolone (VR) • Tel. 045 698 9019 • info@spreaagricoltura.it
Sede di Domegliara: Via Lanza, 22 • 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) • Tel. 045 686 2856 • domegliara@spreaagricoltura.it
Sede di Stienta: Via Eridiana, 3760 • 45039 Stienta (RO) • Tel. 042 5753082 • stienta@spreaagricoltura.it
Sede di Vigasio: Via Dante Alighieri, 66/B • 37068 Vigasio (VR) • Tel. 045 732 5071 • vigasio@spreaagricoltura.it
Sede di Zevio: Via Giacomo Matteotti, 5 • 37059 Zevio (VR) • Tel. 045 605 0236 • zevio@spreaagricoltura.it
Sede di Ponso: Via Gualdo, 42 • 35040 Ponso (PD) • Tel. 042 916 00106 • ponso@spreaagricoltura.it

DIARI BESTIALI

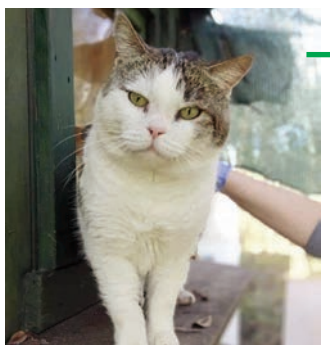
CERCO CASA



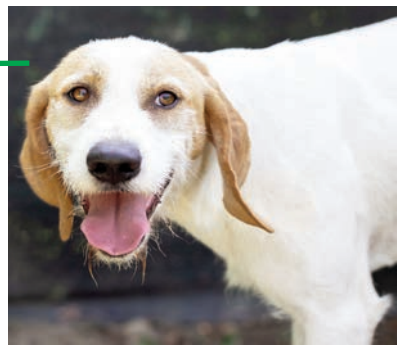
Antony, grande di taglia e di cuore, cerca una famiglia accogliente che gli dia serenità e amore. Positivo Fiv, se vive in appartamento può avere un'esistenza lunga e tranquilla. Per conoscerlo chiamate al rifugio Enpa dal lunedì al venerdì al numero 045.8511018



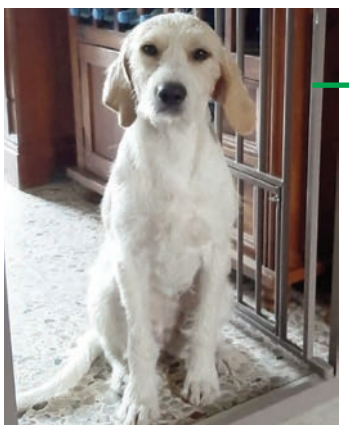
Rooswelt, simpaticissimo e con una gran voglia di giocare. Adora la pallina, assilla i volontari per farsela lanciare.
Preferibile adozione come unico pet in famiglia per lui: va d'accordo con le femmine ma non con i cani maschi. Per conoscerlo chiamate al rifugio Enpa al numero 045.8511018



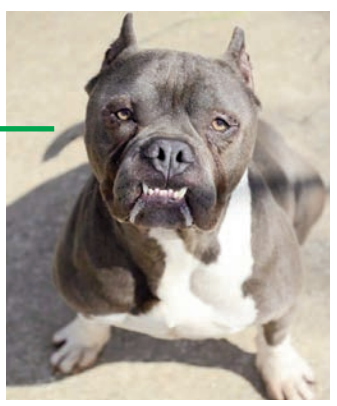
Milo è un bel gattone, con un carattere forte e deciso. Era un gatto di strada, da cui è stato raccolto malconcio e denutrito. È risultato positivo alla FELV, ma gode di buona salute, cerca una famiglia come figlio unico. Scrivete a Marina al numero 338.5975690 (inviare whatsapp)



Dante, bellissimo segugio, due anni, sano e in regola con i vaccini, dolcissimo e bravo con gli altri cani. Aspetta la sua famiglia per sempre. Lo volete conoscere? Chiamate o scrivete un messaggio whatsapp a Mara, al 339.1983068, o a Elisabetta al 347.0607596, dell'associazione Il sogno di Laika.



Linda, segugio d'Istria, due anni e una dolcezza incredibile. Bravissima con i suoi simili e dolce con le persone, dopo tanta sofferenza merita una famiglia tutta per lei. Chiamate o scrivete un messaggio whatsapp a Mara, al 339.1983068, o a Elisabetta al 347.0607596, dell'associazione Il sogno di Laika

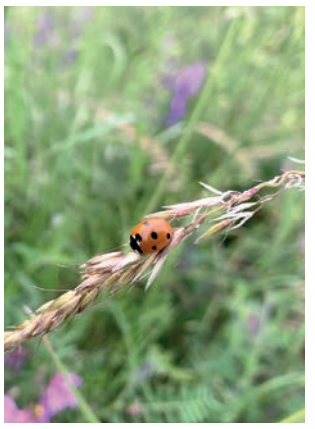


Steve soffre moltissimo il canile, non riesce ad adattarsi. Desidera una famiglia che si dedichi a lui in cambio di tanto amore. Buono con le persone, ma non molto socievole con i suoi simili. Non adatto ad una prima esperienza. Chiamate al rifugio al numero 045.8511018

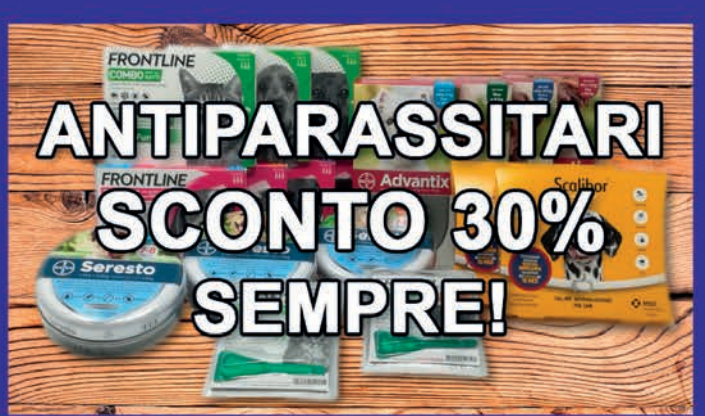
Perché gli animali sono come sono e fanno quello che fanno

di Silvia Allegri

'I coccodrilli sono crudeli, gli orsi cattivi, i lupi spietati, i serpenti infidi e gli insetti, ovviamente, fastidiosi e inutili'. Se facciamo un viaggio virtuale nel mondo dei modi di dire e dei proverbi, sono pochi gli animali che si salvano. Eppure sono infinite le specie di animali che esistono, su questo pianeta, ben prima dell'arrivo degli esseri umani. E nel corso di secoli e millenni hanno saputo adattarsi ai diversi habitat esistenti sulla terra, senza mai distruggerli, e contribuendo semmai alla tutela della biodiversità, rendendosi utili quindi anche ad altri animali. Cosa che invece l'uomo non è riuscito a fare, anzi, e l'inquinamento e il massacro di interi ecosistemi ne sono una prova schiacciante. Nel libro Il sistema periodico degli animali. Ovvero perché gli animali sono come sono e fanno quello che fanno (Edizioni Sette Città, prima edizione novembre 2022) il biologo Giuseppe Scapigliati propone un nuovo approccio al mondo animale, a partire dalla creazione di un sistema periodico, che si basa sul modello del sistema periodico degli elementi ideato dal chimico russo Dmitrij Ivanovič Mendeleev. Questa tavola, dove i vari raggruppamenti sono raffigu-



rati in base ai geni e alle variazioni genetiche di ciascuno, ci permette di avvicinarci al mondo dei viventi secondo una prospettiva diversa, mettendo quindi totalmente da parte l'antropocentrismo. Qualche esempio? La piccola coccinella, così carina e pure capace di portare fortuna, simbolo amatissimo e ricorrente nella nostra cultura, è in realtà un formidabile predatore e si nutre di circa 100 afidi al giorno. In proporzione, mangia decisamente di più rispetto ai temuti leoni, lupi, coccodrilli. A proposito di questo, i grandi predatori rimuovono gli individui più deboli e malati, mettendo così in sicurezza la popolazione sana di un branco. Le minuscole formiche possono portare un peso fino a 50 volte superiore a quello del loro corpo, come se un essere umano di corporatura media fosse in grado di sollevare 4.500 kg sulla propria testa. Il professor Scapigliati ci accompagna quindi in un viaggio che obbliga a farsi delle domande: ma è proprio vero che noi siamo superiori agli altri? "Siamo condizionati da due fattori, principalmente - dice -. La religione, che porta inevitabilmente a una visione antropocentrica, e la vista, il senso più utilizzato da noi umani, che ci spinge a giudicare gli altri viventi in base a parametri estetici. Ma un animale non conosce il colore del suo pelo o della sua pelle, non si guarda allo specchio, non si chiede se è bello o brutto. L'animale è, e basta. Esattamente come noi". L'invito del biologo quindi è quello di osservare ciò che ci circonda mettendo da parte il giudizio, e ammirando la straordinaria perfezione della natura. Quella che noi continuiamo a distruggere, sfruttare e deturpare. "Senza gli altri animali non potremmo esistere neppure noi. L'Homo sapiens sta sbagliando alla grande, e se non saprà tutelare gli altri viventi si dirigerà a passi svelti verso l'estinzione". È un libro da leggere, il suo. Per ampliare i nostri orizzonti.



HOBBY PET
ALIMENTI ED ACCESSORI
PER TUTTI GLI ANIMALI DOMESTICI
VIA STRADA NUOVA 15
SANTA MARIA DI NEGRAR
045/7703713 www.hobbypetonline.it

SALUTE&BENESSERE. Chiara Turri interviene sull'argomento

Mal di Primavera e power nap


Chiara Turri

Avete mai sentito parlare di 'mal di primavera?' Si tratta di uno stato di stanchezza che compare con l'arrivo della bella stagione, quando il nostro organismo ancora non ha avuto il tempo necessario per adattarsi al cambiamento del clima, all'aumento della luce e all'ora legale. In questo periodo dell'anno è frequente sentirsi privi di forze e con sbalzi di umore che possono peggiorare la qualità della nostra vita e a volte rendere più difficile il consueto svolgimento delle attività quotidiane. A risentire maggiormente del cambiamento sono le persone meteoropatiche e chi soffre abitualmente di insonnia, poiché il cambiamento dalla solare a quella legale rappresenta un elemento di disturbo. Per contrastare la stanchezza primaverile non è sempre necessario ricorrere a farmaci o integratori ricostituenti o multivitaminici. Una pratica molto efficace per ricaricare le energie in modo naturale è il Power Nap, diventato virale negli Stati Uniti e molto utilizzato nel mondo sportivo dove la performance fisica e mentale deve essere sempre ai massimi livelli. A coniare il termine è stato il dottor James Maas, psicologo della Cornell University. Si tratta di un sonnellino che deve durare tra i 10 e i 30 minuti da inserire a metà giornata. Secondo alcuni studi è meglio non praticare il sonnellino rigenerante oltre le tre del pomeriggio La cosa fondamentale è non superare mai la mezz'ora per non entrare nella fase del sonno profondo che porterebbe al risveglio una sensazione di stanchezza e non di rigenerazione, il cosiddetto effetto zombie. Non si tratta, perciò, di una vera e propria dormita ma di un momento di riposo programmato. L'importante e praticare il Power nap in un luogo tranquillo, privo di distrazioni per potersi concentrare unicamente sul ritmo del respiro. Può essere utile utilizzare delle cuffie per ascoltare musica rilassante. Prima di stendersi e chiudere gli occhi ricordate di puntare la sveglia! Una volta risvegliato lavate il viso con acqua fresca. Secondo i ricercatori della NASA, il Power Rap aiuta il cervello a lavorare meglio, aumentando la capacità di problem solving, la produttività lavorativa ma anche per gli studenti, che nel periodo primaverile devono affrontare la fine dell'anno scolastico. Dormire 15 minuti durante la giornata migliorerà l'umore e diminuirà i livelli di stress per vivere pieni di energia la primavera. Come dicono negli Stati Uniti 'God bless power nap'. Namastè.



A cura dell'ostetrica Maddalena Bressan

Primavera, sessualità ed emozioni


Maddalena Bressan il giorno della sua laurea

Il 4 aprile è una data doppiamente importante quest'anno, nello stesso giorno potrò celebrare il mio 34esimo compleanno e il decimo anniversario dalla mia laurea! Al percorso come ostetrica devo davvero molto, mi ha cambiata molto come persona e oggi voglio proprio proporvi il tema della metamorfosi e della trasformazione. Aprile per me significa l'arrivo della primavera: il clima mite ti coccola e vivacizza, invitandoti ad uscire dal guscio casalingo dell'inverno per trascorrere più momenti all'aperto; le distese di fiori e colori 'sopra e sotto' di te allietano lo sguardo; il profumo della natura ti avvolge fin dal primo mattino; la luce nelle case filtra da ogni dove e gli uccellini cinguettano allegramente… tutto questo apre il cuore! Nel mio ambulatorio una delle scorse mattine ho incontrato Mariasole (ndr nome di fantasia) una giovane donna di 20 anni che sta facendo i suoi primi passi nel mondo della sessualità. Su consiglio della ginecologa, Mariasole mi contatta per imparare a prendersi cura di questa speciale parte di sè. Giunta in studio, mi racconta piangendo che ha provato ad avere un rapporto con il ragazzo che le piace tanto, ma si sentiva così chiusa e dolorante che ha dovuto interrompere il tutto più di una volta. Si sente 'una sfigata' perché non è riuscita a vivere un'esperienza piacevole, affine all'idea che era andata costruendosi nel suo immaginario. Dalla narrazione emerge un immaginario incentrato sull'uomo, sia nei tempi sia nei modi nel dare e nel ricevere piacere. Si potrebbe definire un'idea ben lontana da un approccio mediato dalla conoscenza della nostra anatomia come risorsa per stare con maggior consapevolezza, pienezza e ascolto dentro questo ambito di vita. Questi elementi sono comuni alle storie di molte altre donne che non conoscono una parte profonda di sé: il perineo. A livello anatomico possiamo considerarlo un insieme di muscoli che chiudono il bacino e circondano vagina, ano e uretra, intrecciandosi in strati sempre più profondi. Tuttavia il perineo è molto più di questo: è il centro del nostro femminile dove risiedono e si sedimentano le emozioni più profonde. Riporto una metafora della mia amata dottoressa Dialma Guida, che dà un'immagine chiara e limpida delle potenzialità di questa parte di noi: 'Un fiore nascosto, tratti semplici per disegnare un organo forte, potente, emozionalmente sensibile, profondamente unico e speciale. Il perineo che sa accogliere se amato e sa chiudersi se offeso'. Quando intraprendiamo un incontro con l'altro o con l'altra, dobbiamo ricordare l'importanza della salute del nostro perineo, che come il nostro cuore vive di emozioni e sa dare e ricevere solo se ascoltato e rispettato.



L'ANGOLO DI FRANCESCA - www.cucinaeciacole.it

Mini Gateau con formaggio alla vaniglia



Ingredienti per 4 sformatini:
2 uova
3 patate medie
50 g di formaggio di capra semi stagionato
mezzo bicchiere di latte
40 g di parmigiano
4 fettine di speck morbido
sale, pepe
noce moscata

Per la crema:
75 g di fontina o taleggio o emmenthal
1 tuorlo
1 bicchiere di latte
mezzo cucchiaio di farina
1/2 bustina di vaniglia in polvere
pepe
1 bacca di vaniglia

Preparazione
Lessare le patate e passarle allo schiacciapatate. Tritare il formaggio di capra e il parmigiano, versare le uova, sale, pepe, noce moscata e vaniglia in polvere, porre in una ciotola e unire le patate mescolando. Unire il latte solo se il composto sarà troppo denso. Disporre sul fondo e sui bordi di quattro cocottine da forno imburrate lo speck (vedere foto) e suddividere il composto quindi cuocere in forno a 180° per 25', meglio se bagnomaria.

Salsa:
Spezzettare il formaggio, spolverare con la farina setacciata e unire, sul fuoco basso e lentamente, il latte tiepido. Addensare e, prima di spegnere, mescolare il tuorlo e i semini della bacca di vaniglia. Versare la salsa al momento di servire sopra gli sformatini disposti nei piattini di servizio.



UNA VICENDA A LIETO FINE. La storia di 'Marta' e della sua mamma

Come la vita ha vinto su tutto



L'equipe medica che ha seguito il caso

È nata lo scorso mese la piccola 'Marta', inizio e conclusione felice della storia di una mamma veronese che, in età adolescenziale, si è ammalata di Sarcoma di Ewing e per effetto delle chemioterapie avrebbe irrimediabilmente perso la capacità riproduttiva. Invece, siamo qui oggi a raccontare questa strabiliante storia: dopo 15 anni, la stessa donna affetta da Sarcoma di Ewing, a seguito del reimpianto del tessuto ovarico che le era stato prelevato prima delle terapie e crioconservato, ha dato alla luce la sua splendida bambina. 'Marta' (nome di fantasia) è venuta alla luce con parto spontaneo. La mamma, 36enne, aveva scoperto a 21 anni di essere ammalata per cui avrebbe dovuto eseguire terapie gonadotossiche. All'epoca, 15 anni fa, la paziente si era rivolta agli specialisti del Policlinico Sant'Orsola di Bologna che l'hanno incoraggiata a intraprendere il percorso di preservazione della fertilità, con l'asportazione del tessuto ovarico per congelarlo e conservarlo in azoto liquido. Dopo 15 anni, quando ormai era considerata ex paziente oncologica, la signora si è rivolta al Centro di PMA dell'Aoui di Verona per essere presa in carico con la fecondazione in vitro e essere seguita nella stimolazione del tessuto ovarico reimpiantato. Il lieto fine della storia è stata una vicenda clinica che ha coinvolto molti professionisti Aoui. Nella fase recente, quella della gestazione, sono stati i ginecologi del Centro aziendale di PMA, dove è attivo il Servizio di Oncofertilità per la presa in carico da parte di medici oncologi e medici della riproduzione delle donne con diagnosi oncologiche in età riproduttiva. Nel caso della neomamma, la stimolazione del tessuto ovarico reimpiantato ha portato allo sviluppo di un solo follicolo che è stato recuperato e inseminato, ottenendo un embrione. La fecondazione assistita in vitro è stata eseguita con tecnica ICSI. Da questo processo in poi tutto è andato bene. Al mondo, finora, sono state registrate più di 130 nascite avvenute grazie a questa procedura. Un risultato che incoraggia le donne che si ammalano di cancro in età fertile a non rinunciare al sogno della maternità, dopo la guarigione. Le probabilità di concludere con successo una gravidanza dopo il reimpianto di tessuto ovarico crioconservato arrivano al 40%. «Oggi Verona fa un altro passo avanti verso l'eccellenza - ha dichiarato il professor Massimo Franchi, direttore dipartimento Materno-Infantile-. È una giornata importante di grande soddisfazione per il Dipartimento che dirigo, per l'Azienda ospedaliera e per l'università. Il servizio pubblico, quindi gratuitamente, mette a disposizione questa équipe per questa nuova specialità che si chiama onco- fertilità. Il mio Dipartimento è arrivato a questo risultato partendo da lontano, ma oggi credo che possiamo dare veramente il meglio di quello che si può ottenere in Europa».

Letizia Acquistapace



DONNE DELLA VALPOLICELLA

Grande successo per la mostra collettiva di pittura e scultura 'Donne della Valpolicella in Arte', ospitata dal 9 al 16 marzo nella sala civica Domenico Zangrandi (ex municipio di Parona). Ad organizzare l'evento la II Circoscrizione e l'associazione Donne della Valpolicella. Ricche di significato e di energia le opere esposte firmate da Anna Paola Bazzani, Fiorenza Canestrari, Veruska Dossi, Sabrina Ferrari, Mara Isolani, Graziella Lizzari, Lorenza Pellini, Luisa Perinelli, Paola Tommasi Braghetta, Valeria Venturini, Federica Zanetti. L'inaugurazione, condotta da Alessandra Rutili, è avvenuta sabato 9 marzo alla presenza delle presidenti della II Circoscrizione, Elisa Dalle Pezze e dell'Associazione Donne Valpolicella, Bruna Pavesi Castelli. Madrina della mostra la scultrice Piera Legnaghi.

CARBONARA DAY



La carbonara è uno dei piatti che forse più rappresenta la cucina italiana. Il 6 aprile ricorre il Carbonara Day, giorno in cui si scatenano le guerre tra guanciale e pancetta, solo tuorli o uova intere, panna o non panna. Di questo famosissimo piatto parleranno tutti, in questi giorni, molti si sfideranno a colpi di mestoli e padelle, altri si limiteranno a godersene una generosa porzione. Storie e leggende sulle origini di questo piatto sono molte. La tesi più accreditata riconduce l'origine territoriale di questo piatto nella pasta 'cacio e ova' laziale, preparata sia dai pastori sia dai boscaioli che andavano in montagna a fare carbone di legna: i 'carbonari', (da qui il nome del piatto), portavano con sé nei tascapane questa pasta, da consumare anche fredda, mentre sorvegliavano le carbonaie. Su questa pasta poi, si sono incrociati avvenimenti che l'hanno portata fuori dalla sua zona di origine. Si racconta, per esempio, che sia merito dei soldati americani l'aggiunta del bacon alla formula originaria. La carbonara, infatti, divenne famosa prima in America che in Italia. Tornando, in seguito, a ingredienti del territorio, il bacon ha lasciato il posto a un più tipico guanciale, e la carbonara si è spogliata di tutte le aggiunte che negli anni hanno modificato la sua formula base, come per esempio la panna, che aveva lo scopo di rendere più cremosa la salsa a base di uova, o la cipolla unita al soffritto. Non si dovrebbe utilizzare neanche la pancetta affumicata, 'versione' italiana del bacon, anche se molti la preferiscono al più rustico guanciale. Da riportare che esiste anche una leggenda che fa risalire la nascita di questo piatto agli anni della Seconda Guerra Mondiale. Non avendo la possibilità di fare la spesa, lo chef del Grand Hotel di Rimini, che aveva a cena personaggi importanti, pensò di arrangiarsi con quello che aveva a disposizione: spaghetti, pecorino, pepe e le razioni distribuite dall'esercito americano, ossia uova liofilizzate e bacon. Inventò così il celebre piatto che chiamò carbonara perché, incerto del risultato, coprì la pasta con tanto pepe nero. Si tratta probabilmente di una leggenda, ma la cosa divertente è che negli USA la ricetta, visti gli ingredienti della più tipica colazione statunitense, è famosa come 'breakfast pasta'. Curioso che la prima ricetta ufficiale della carbonara, uscita in Italia sulla rivista La Cucina Italiana nel mese di agosto del 1954, prevedeva tra gli ingredienti anche aglio, pancetta e groviera. Dunque, possiamo di certo parlare di una ricetta fluida, perfezionata nel tempo proprio in base agli ingredienti del territorio romano-laziale. La carbonara doc come la conosciamo oggi ne ha fatta di strada tra contaminazioni ed esterofilie prima di diventare 'tradizionale' e simbolo di condivisione di valori e di passione per l'autenticità delle materie prime. Le varianti e le rivisitazioni sono comunque tantissime: carbonara di mare con pesce spada, tonno, salmone o gamberi; a base di verdure primaverili come piselli, zucchine o carciofi; oppure vegane di tofu o con hummus di ceci. E 'carbonara' diventa anche la pizza o un risotto cacio e pepe con in superficie uovo pochè e bacon. Si preparano alla carbonara addirittura i ravioli, pasta all'uovo ripiena di patate pecorino e pepe, arricchita con guanciale croccante e tuorlo d'uovo. E poi gli gnocchi, la polenta concia e french toast, tutti in versione 'carbonara'. Una curiosità? È stato creato addirittura il 'gelato alla carbonara', a base di latte, panna, tuorli d'uovo e pepe nero, servito su cialde di pecorino con strisce di guanciale grigliato.

Anna Zenato

Noi... e loro

Inviateci ad articoli@laltrogiornalevr.it le foto dei vostri amici a quattro… o a due zampe. La redazione ringrazia chi ha accolto con plauso questa iniziativa inviandoci le proprie immagini.

Le pubblicheremo con molto piacere!


Addio Rocky... il nostro guerriero


Buon compleanno Ares

farmacia
ALL' ANGELO
Professionalità e cortesia da sempre.

I SERVIZI OFFERTI

Fitoterapia e Omeopatia
Cosmetica
Prima Infanzia
Noleggio
Test ed Esami
Veterinaria

PODOLOGA IN FARMACIA
Per informazioni e prenotazioni chiamare lo 045 7500030
o mandare un messaggio whatsapp al num. 339 7108937

Farmacia All'Angelo via San Martino, 3 - 37024 Negrar (VR)
Tel. 0457500030 · Fax 0457500401 · www.farmacianegrar.it

POESIE

La rubrìca delle Poesie di Aprile si apre con un componimento dedicato alla Pasqua: il nostro augurio più sincero vi giunga cari lettori attraverso le parole scritte qualche anno fa dalla poetessa Eleonora Maria Chiavetta. Da una delle sue numerose raccolte, 'La voce dell'anima', abbiamo tratto questa poesia, 'Pasqua'. Segue in contrapposizione, un componimento tristemente attuale di Veronica Fogliato, che con 'Guerra' condanna l'odio che attanaglia l'umanità. Segue 'Il muro bianco' di Saro Arena e una poesia speciale, 'Pedalando, pedalando' che Claudia Ferraro scritta in concomitanza con il compleanno del suo parroco, Don Renzo Guardini della parrocchia di Settimo. Buon compleanno Don Renzo!

Pasqua

E' mezzanotte in questo aprile
ancora incerto e nebuloso,
le campane suonano a festa
annunziano il Cristo risorto.
E' la luce che si fa strada
tra le tenebre,
è la nuova rugiada che ridà vita
alle cadute foglie.
E' la notte dei miracoli
perché la morte
ha ceduto ha vinto la vita.
Risorgi anche tu
semplice fedele,
asciuga le tue lacrime
cancella i tuoi dubbi,
aumenta la speranza
riprendi domani il cammino
con le armi dell'amore
e con la Pasqua nel cuore.

Eleonora Maria Chiavetta

Guerra

È menzogna immorale di pochi
e paura di molti.
È sentirsi braccati dal nulla.
È guerra contro ogni Dio.
È maestrale violento,
fango sul papavero della vita,
e tormenta di cenere
per il gabbiano immortale
delle anime pure.
La guerra dei potenti
è avido sacrilegio,
profanazione
di ogni sguardo
muto
di bambino
ma non della sua speranza,
la nostra speranza.

Veronica Fogliato

Il muro bianco

Un muro bianco
e' un muro non colore
Un muro bianco
e'un muro non calore
Un muro bianco
e'un muro non amore
Un muro bianco
e' un muro sol che muore.

Saro Arena



Pedalando, pedalando

Corri bicicletta,
la parocchia mi aspetta!
Laggiù in fondo valle,
Settimo ho sulle spalle
e nel pensar al vangelo,
mi perdo nel blù del cielo.
Ogni giorno al levar del sole
con Gesù parlo nel cuore,
preparando una breve omelia
per la S.Messa in inverno in sacrestia.
Alla domenica e il vangelo al centro,
le mie parole trovano gradimento.
E' vecchia la chiesetta
più della mia bicicletta,
ma ricca di storia
e dal campanil suoni di gloria.
Oggi compio gli anni
tra gioie ed affanni,
chissà che festa sarà,
se i miei fedeli si sarà ricordà.
Passemo al dialetto
che l'è 'on parlar perfetto.
Della yuve non stemo parlar
se no me ven da sudar,
gh'è l'ho sempre nel cor/come nostro Signor.
Tanti auguri!!!!!

Claudia Ferraro

"LIBRI DI CASA NOSTRA"



Sabrina Ginocchio, autrice genovese trapiantata a Verona da lunga data, è un'apprezzata autrice di libri per infanzia, oltre che blogger seguitissima sul canale Instagram "B... come buona lettura" con recensioni di libri e autori ed oggi nella nuova veste di scrittrice di romanzi per adulti, grazie al suo nuovo libro, dal titolo "SEGNI OLTRE LA FINESTRA" pubblicato dall'editore veronese Bonaccorso.

Perché questo primo tentativo nella narrativa per adulti, dopo la consolidata affermazione in quella per l'infanzia con favole e fiabe?

«Questa domanda me la sono posta anch'io e la risposta è semplice: sentivo il bisogno di scrivere un testo che contenesse una trama reale e non più fatata o di magia. Una sorta di sfida con me stessa e devo confidare che non è stato semplice, ma è stato entusiasmante sentire vivere in me i protagonisti della storia, che mi hanno guidato nella stesura, al punto che avevo sempre bisogno di un blocco notes ed una penna per annotare spunti e suggerimenti da inserire nella trama. Una sensazione che con le fiabe non l'ho mai provata, ma tengo a precisare che non ho abbandonato le fiabe, anzi, sono riuscita a inserirne due anche in questo mio primo romanzo.»

Ci racconti un po' di trama e come si arriva al titolo del romanzo?

«La narrazione ruota intorno a due donne: Margherita, che nel giorno del suo ventesimo compleanno finisce in carcere e Silvia, donna in pensione, che dopo anni di insegnamento, ritrovandosi sola tra le mura di casa, sente il bisogno di comunicare con qualcuno. Due donne; due diversi destini, tra detenzione e libertà, che si raccontano dando vita a un inconsueto scambio epistolare. "Segni oltre la finestra" è un romanzo con all'interno inserite anche storie brevi, come una matrioska letteraria di racconti. Il titolo del romanzo inizialmente era un altro, ma quanto più osservassi le illustrazioni di Alessandra D'Amico, tanto più mi rendevo conto che ognuno di noi ha un suo sguardo, quello interiore, che afferra segnali anche impercettibile. La finestra può essere la stessa, ma cambia la veduta in ognuno di noi.»

Bonaccorso di Verona è l'editore del romanzo, che tipo di rapporto hai con lui, grazie anche all'esperienza dello scorso anno con il libro Arcobaleno?

«Il mio racconto Il cambiamento è stato inserito nell'antologia Arcobaleno, un progetto benefico a sostegno dell'associazione ABEO di Verona, edito da Bonaccorso Editore, e tra i vari autori, illustratori e poeti dell'antologia ho incontrato Alessandra D'Amico che ha curato sia la copertina che le illustrazioni di questo mio nuovo libro; quindi, era un segno del destino evidente, e quando ho terminato di scrivere il romanzo ho inviato l'inedito a Bonaccorso, un editore che stimo moltissimo per la sua grande umanità oltre che professionalità, di cui sono onorata a far parte della sua scuderia autorale.»



Perché dovremmo leggere il suo romanzo?

«Ho ambientato il romanzo all'interno di un carcere, ma spero che si riesce a cogliere il vero significato della prigione, per me molto più ampia, non intesa solo come chiusura obbligata tra quattro mura. Aprire un libro è come spalancare la finestra: lo sforzo è minimo e il risultato va visto con i propri occhi. Consiglio di soffermarvi sulle illustrazioni di Alessandra D'Amico perché sono vere e proprie passeggiate con tra le mie parole.»

SEGNI OLTRE LA FINESTRA di Sabrina Ginocchio – illustrazioni di Alessandra D'Amico – Bonaccorso Editore – Pag. 176

CON NOI AL CINEMA

a cura di Franco Frey



GODZILLA e KONG - IL NUOVO IMPERO (Godzilla x Komg-The New Empire). Regia: Adam Wingard. Interpreti: Dan Stevens, Brian Tyree, Alex Fems.
Genere: Avventura.
Durata: 1h 57m. Uscita: 12 aprile. Origine: Usa 2024
Una curiosità: le riprese sono state effettuate in Australia. Il film del 2021 incassò globalmente 470 milioni di dollari.
L'anteprima: l'epica battaglia continua. Una nuova avventura diretta da A. Wingard, che vedrà l'onnipotente Kong e il terribile Godzilla combattere fianco a fianco. La trama: Kong scopre l'esistenza di una scimmia tirannica chiamata Skar King. Reclutando l'aiuto di Godzilla, gli ex rivali si allenano per abbattere quella che costituisce una nuova colossale minaccia per la Terra, mettendo a dura prova la loro stessa esistenza…e la nostra. 'Godzilla e Kong - Il nuovo impero' approfondisce ulteriormente la storia di questi due Titani, nonché i misteri di Skull Island, svelando la mitica battaglia che ha contribuito a forgiare questi incredibili esseri legandoli all'umanità.
Il Regista: 'Maestose sequenze, in una scala mai vista prima'.
Buona Visione!



2014 - 2024: dieci anni insieme. Un grazie di cuore ad Adriano Reggiani, al Direttore Rosanna Pancaldi e a tutti gli affezionati Lettori de l'Altro Giornale

Cultura

a cura di Lino Venturini



LETTO PER VOI

Bruno Fasani, Quel prete è da fucilare, Ed. Tau, 2023, pag. 252, 22,00€

"Quel prete è da fucilare" è la storia di don Antonio Fasani, parroco di Lughezzano, prete eroico della resistenza cattolica veronese. Il libro narra gli avvenimenti storici accaduti a partire dall'autunno del 1944 quando la guerra fratricida tra italiani, seguita alla proclamazione della Repubblica di Salò, insanguinava il paese, stravolgendo rapporti familiari e amicizie. Il nipote, Bruno Fasani, racconta le vicende della propria famiglia così come le erano state narrate durante l'infanzia e recuperate dal diario dello zio prete (pubblicato dall'Istituto Veronese per la Storia della Resistenza). Rimanendo fedele alla storia degli accadimenti descrive il legame e il rispetto degli abitanti della Lessinia verso la figura carismatica di don Antonio che amava i suoi parrocchiani come persone di famiglia, ma conosciamo anche altri personaggi del paese, la giovane maestra, di fede mussoliniana e il suo amante, il camerata Alfredo, il capo partigiano Massolin, capace di atti di eroismo come di grandi crudeltà e tutta una comunità, lacerata da delazioni, tradimenti, violenze, rastrellamenti, esecuzioni sommarie e sepolture affrettate compiute dalle opposte fazioni in lotta. Le pagine conclusive riportano l'attenzione sulle possibili vendette dei soprusi subiti. In un colloquio che don Antonio ha con il suo sacrestano, Mene, che insisteva perché i fascisti non la passassero liscia, il prete dice: "Lascia stare Mene, la giustizia arriva da sola, come le stagioni. E magari nascosta ai nostri occhi. Poi non sappiamo neppure cosa sia la giustizia. Punire o perdonare? Finché ero nella caserma di Borgo Trento sono venuto a conoscenza del nome di alcuni delatori che mi avevano accusato. Però ho fatto la scelta del silenzio e del perdono, pensando che un granellino d'incenso, al duce, lo abbiamo bruciato tutti. Così alla vendetta, che divide e fomenta l'odio, preferisco il perdono che unisce e porta alla carità". Un libro, tra storia e saggio, che via via prende forma e spessore dimostrando l'assurdità della guerra e la pericolosità delle ideologie e del pensiero unico. Mi fa piacere riportare qui alcune frasi dette da mons. Fasani durante la presentazione del libro a Bussolengo: "Sono le persone che cambiano la storia, non è la storia che cambia le persone"; l'idealizzazione delle cose può portare al fanatismo"; il segreto della felicità è la libertà, ma il segreto della libertà è il coraggio". Monsignor Bruno Fasani, sacerdote della Diocesi di Verona, ricopre vari incarichi tra cui quello di Prefetto della Biblioteca Capitolare. Giornalista professionista, direttore e collaboratore di numerose testate, nonché opinionista televisivo, ha al suo attivo la pubblicazione di alcuni saggi e di un romanzo

LINGUA E CIVILTÀ

"Noi, le civiltà, adesso sappiamo di essere mortali", profetizzava Paul Valery, scrittore, poeta e filosofo francese morto alla fine del secondo conflitto mondiale. Tutto porta allo stadio finale, al termine di un ciclo provocato dal tramonto dei principi, dei valori e dei modi di essere che di una civiltà sono le basi. L'agonia potrebbe essere lunga, vista la potente macchina da guerra e il sistema di dominio finanziario di cui dispone l'Occidente, ma i segnali di declino, demografici, civili, culturali, morali, spirituali ed economici, sono inequivocabili. La recente modifica costituzionale francese che ha posto l'aborto come diritto fondamentale è il segno di una fase nuova, ulteriore del suo tramonto. La nostra civiltà, nata dall'incontro tra Roma e Atene con il cristianesimo che riconobbe per primo la dignità di ogni vita e la sua intangibilità, si inverte. Nascere è difficile, mentre morire è assai semplice: guerre, eutanasia, droghe sintetiche più letali di una guerra, cultura dello scarto che mette da parte tutto quello che non risponde ai criteri di efficienza e produttività. Come scrive Roberto Pecchioli, viviamo un tempo simile alla caduta di Roma anche se non vogliamo vederlo. La caduta di Roma non avvenne in un attimo, fu un lungo e progressivo processo di cedimento di fronte ai barbari, unito a una decomposizione interna. Crollo delle antiche virtù romane, marcata decadenza morale, dissolutezza dei costumi, discordie civili, incapacità di difendersi unita ai raccolti scarsi a causa del freddo e della siccità del III secolo (Il cambiamento climatico non è una novità). L'impero era malato: di tasse, di denatalità, di declino economico, di degrado dell'etica pubblica e privata, incapace di difendere le frontiere. Assistiamo in tempo reale a un'altra caduta dell'Occidente. Le generazioni future rimarranno stupite nel vedere che c'è stato un tempo in cui tale fallimento sociale e antropologico era considerato un diritto. Nazioni con problemi demografici spaventosi dedicano i loro sforzi alla diffusione dell'aborto anziché promuovere la natalità, la vita, il futuro, mentre il sistema dominante, le oligarchie tecnofinanziarie anestetizzano le masse e inventano sino a sedici tipologie di famiglia, che è come dire nessuna. Sacrificare i non nati, legalizzare ogni capriccio e delirio individuale, aprire la porta all'eutanasia agli anziani e ai malati, ai poveri, agli indifesi, negare la realtà, è il sabba del progresso che manda in fumo il capitale culturale, umano ed economico accumulato nei secoli. Benvenuti alle esequie.

AGENDA LETTERARIA

Ricorrono dieci anni dalla morte di Gabriel Garcia Màrquez (Aracataca, 6 marzo 1927 – Città del Messico, 17 aprile 2014) scrittore, giornalista e saggista colombiano, Nobel per la letteratura nel 1982. Primogenito di sedici figli cresce con i nonni materni. Studia giurisprudenza e scienze politiche presso l'Università Nazionale della Columbia ma presto abbandona lo studio a causa dello scarso interesse per quelle materie. A Cartagena prima e in seguito a Barranquilla e a Bogotà, comincia a lavorare come redattore, reporter e critico cinematografico. Nel 1954 trascorre alcuni mesi a Roma dove segue corsi di regia. Dopo un soggiorno a Parigi e a Londra, ritorna in Sudamerica. Con la salita al potere di Fidel Castro, visita Cuba e conosce Fidel personalmente di cui diviene amico, amicizia intellettuale e letteraria più che politica. Nel 1961 si trasferisce a New York e poi in Messico. Màrquez esordisce con il romanzo Foglie morte (1955). Nel 1967 pubblica Cent'anni di solitudine che narra le vicende della famiglia Buendìa attraverso diverse generazioni con molti riferimenti e allusioni alla storia e alla cultura popolare sudamericana. Nel 1975 pubblica L'autunno del patriarca e, in seguito, Cronaca di una morte annunciata e L'amore al tempo del colera. Nel 1982 viene insignito del premio Nobel per la letteratura, nel 1986 conosce Michail Gorbaciov, nel 1999 gli viene diagnosticato un linfoma che lo spinge a iniziare a scrivere le sue memorie, Vivere per raccontarla, Memorie delle mie puttane tristi e Non sono venuto a far discorsi. Nel 2000 fu tra i firmatari dii una petizione a sostegno dell'ex terrorista Cesare Battisti. Màrquez muore nel 2014 all'età di 87 anni in una clinica di Città del Messico. Cent'anni di solitudine è considerato tra le opere più significative della letteratura del Novecento e narra le vicende di sette generazioni della famiglia Buendìa e gli eventi storici della Columbia moderna. Il romanzo svela la vitalità di un universo di solitudini incrociate e i destini di una famiglia dove, come scrisse Ariel Dorfman, "l'individuo è divorato dalla storia e la storia è a sua volta divorata dal mito". Il realismo di Màrquez è definito "magico" perché le storie, sia familiari che della storia colombiana, sono sì, realistiche, ma filtrate attraverso la fantasia fiabesca e surreale e arricchite da eventi fantastici e leggendari. La sua prosa è ricca, sinuosa, scorrevole e oscilla tra crudezza e raffinatezza. Tradotto in 37 lingue, vendette più di 20 milioni di copie. È una buona lettura.

LA PAROLA ALL'AVVOCATO

a cura dell'Avv. Matteo Destri (045 9231224; avv.matteodestri@gmail.com)



In questo numero trattiamo di un interessante Pronuncia della Cassazione, la numero 4316/2024, che si è recentemente espressa sul tema delle violazioni al codice della strada per il conducente di un mezzo di soccorso, e della connessa responsabilità penale in caso di eventi tragici. Secondo il codice della strada, infatti, i conducenti degli autoveicoli e dei motoveicoli adibiti a servizi di polizia o antincendio, di protezione civile e delle autoambulanze, nell'espletamento di servizi urgenti di istituto, qualora usino congiuntamente il dispositivo acustico supplementare di allarme e quello di segnalazione visiva a luce lampeggiante blu, non sono tenuti a osservare gli obblighi, i divieti e le limitazioni relativi alla circolazione, le prescrizioni della segnaletica stradale e le norme di comportamento in genere; ad eccezione delle segnalazioni degli agenti del traffico e, su tutto, nel rispetto comunque delle regole di comune prudenza e diligenza. Secondo il recente arresto della Corte di Cassazione la disciplina, pur autorizzando il conducente di detti mezzi a violare le regole sulla circolazione stradale non esonera lo stesso dal tenere una condotta connotata dalla massima cautela. In altre parole, il conducente di un mezzo di soccorso non è autorizzato a creare ingiustificate situazioni di rischio per altre persone, e anche in situazioni di emergenza deve tener conto delle particolari condizioni della strada o del traffico o di altre particolari circostanze, adeguando ad esse la sua condotta alla guida. Nel caso deciso, l'imputato, alla guida di un'autoambulanza, percorrendo un viale con direzione verso una piazza, nell'attraversare, con dispositivi di segnalazione visiva e acustica in funzione, l'intersezione tra un viale ed una via, con luce semaforica rossa, era andato a collidere violentemente contro un ciclomotore sul quale viaggiavano due ragazzi minorenni, uno come conducente l'altro come trasportato. A causa dell'impatto, i due giovani, anche se indossavano entrambi il casco protettivo, riportavano lesioni personali assai gravi: uno era stato dichiarato in prognosi riservata a seguito di uno stato di coma con trauma cranico, commozione cerebrale e politrauma; mentre l'altro ragazzo aveva riportato fratture multiple e scomposte. In sede di responsabilità l'addebito di colpa nei confronti dell'imputato era stato individuato nella violazione delle norme del codice della strada, ed in particolare nell'aver attraversato imprudentemente l'incrocio fra due strade a doppio senso di marcia e regolamentato da impianto semaforico con presenza di attraversamenti pedonali in tutti e quattro i rami. Tutto ciò senza osservare la seppur minima cautela e necessaria perizia, ossia senza soluzione di continuità e senza prestare attenzione a chi, come il ciclomotore, aveva già impegnato l'area di intersezione tra le due vie. Secondo la Sentenza della Corte di Cassazione, che ha confermato la decisione dei Giudici di merito, l'autista, viaggiando ad una velocità rilevante aveva infatti impegnato l'incrocio senza frenare il mezzo di soccorso, ed era così andato a scontrarsi contro lo scooter che era già abbondantemente inserito nell'incrocio. E tutto ciò era avvenuto in violazione non tanto delle regole della strada - che in parte poteva contravvenire - quanto di quelle della diligenza che gli imponevano di sincerarsi dell'eventuale presenza nell'area di altri veicoli; e quindi di moderare la velocità al fine di effettuare una verifica prima dell'attraversamento. Accertamento, nel caso di specie, reso peraltro sicuramente necessario proprio dalla consapevolezza di aver appena superato un semaforo con accesa la luce rossa. In considerazione di ciò, la Corte di Cassazione confermava la sentenza di condanna per il reato di lesioni stradali.

APPUNTAMENTO COL NOTAIO

La vendita della nuda proprietà con riserva di usufrutto.

La vendita della nuda proprietà con riserva di usufrutto si configura come una soluzione peculiare nel panorama giuridico immobiliare, consentendo al proprietario di convertire parte del valore del suo immobile in liquidità, pur mantenendo il diritto di godimento sull'abitazione. Si tratta di una pratica sempre più diffusa, che offre sia al venditore sia all'acquirente opportunità di investimento e pianificazione patrimoniale. L'usufrutto, come definito nell'articolo 981 del Codice Civile, conferisce al titolare il diritto di godere dell'immobile e trarne vantaggio, pur rispettandone la destinazione economica. Tale diritto può essere riservato per tutta la vita del venditore, garantendo a quest'ultimo l'utilizzo dell'immobile per il resto dei suoi giorni, o solo per un numero limitato di anni. Il prezzo della nuda proprietà è determinato considerando il valore dell'usufrutto, che varia in base all'età del titolare per l'usufrutto vitalizio o alla durata del diritto per l'usufrutto a tempo. L'usufruttuario ha il diritto di utilizzare direttamente l'immobile o di concederlo in locazione a terzi, mentre è tenuto a sostenere le spese di manutenzione ordinaria e a rispettare la destinazione economica dell'immobile. D'altro canto, le riparazioni straordinarie sono a carico del nudo proprietario, secondo quanto stabilito dagli articoli 1004 e 1005 del Codice Civile. Questo meccanismo offre una soluzione efficace per coloro che desiderano monetizzare il proprio patrimonio immobiliare senza rinunciare al godimento dell'abitazione. Per esempio, un proprietario anziano potrebbe vendere la nuda proprietà della sua casa, ottenendo liquidità immediata mentre continua a risiedervi per il resto della sua vita.Inoltre, la possibilità di gestire l'immobile in modo diverso, ad esempio concedendolo in locazione, offre ulteriori opportunità di reddito per l'usufruttuario. Tale flessibilità si estende anche alla gestione dell'usufrutto congiunto tra coniugi con reciproco diritto di accrescimento, che consente al superstite di mantenere il pieno godimento dell'immobile anche in caso di decesso del partner. Al momento dell'estinzione dell'usufrutto, che si verifica alla morte del titolare o alla scadenza, se l'usufrutto è stabilito a termine, si espande automaticamente il diritto del nudo proprietario, che diviene così pieno proprietario. In conclusione, la vendita della nuda proprietà con riserva di usufrutto rappresenta una valida strategia per ottimizzare il valore degli immobili, garantendo liquidità immediata e mantenendo al contempo il diritto di godimento sull'abitazione anche per tutto il resto della vita del venditore.



GIACOMO FELLI
Notaio in Negrar di Valpolicella
Tel. 045.2080298
giacomofelli@notai2021.com

rossettogroup.it

CAR WASH rossetto

a Sant'Ambrogio di Valpolicella



5€
Per tutti

3€
Per i clienti Rossetto con una spesa minima di 30€

Lava da noi la tua auto

Dopo la spesa prova il nostro servizio di autolavaggio Rossetto all'interno del parcheggio del supermercato di **Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)**

Vieni a trovarci nel nostro punto vendita

rossetto

365 giorni di grande risparmio

Ipermercati e Supermercati nelle province di VERONA, BRESCIA, MANTOVA, VICENZA, PADOVA, VENEZIA, ROVIGO, CREMONA, REGGIO EMILIA, MODENA, PIACENZA