

L'Altro Giornale

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

ANNO XXXIX - N.04 - APRILE 2025 - Stampato il 03/04/2025 - 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, comma 1, DCB VERONA Registrazione Tribunale di Verona n° 725 del 13.11.1986.



EDIZIONE VALPOLICELLA 25.000 COPIE

il **VERONESE**

Quotidiano online di informazione



Saibante Monga LA RINASCITA DELLA VILLA



Il passato torna a rivivere e come una bella signora avvolta dalla patina di un antico torpore villa Saibante Monga, adagiata nel bucolico paesaggio carianese, si sta risvegliando dopo quasi 30 anni di sonno profondo. Circondata da un parco di 25000 metri quadrati di estensione, la villa si sviluppa su 5000 metri quadrati coperti a cui si aggiunge una dependance di 1000 metri quadrati. E' in questo paradiso che nell'estate 2026 aprirà ufficialmente una struttura 5 Stelle Luxury che prenderà il nome appunto di 'Villa Saibante - Monga', dotata di 53 stanze (47 all'interno della villa stessa e 6 nella dependance).

Pagina 9

PASQUA 2025



UN TERRITORIO IN FESTA

La Valpolicella celebra la Pasqua con due immancabili eventi: il Palio del Recioto e Amarone della Valpolicella classica in programma a Negrar di Valpolicella con la sua 71ª edizione (dedichiamo uno speciale da pagina 15 al 21) e la Sagra di Pasqua 2025 che vedrà Sant'Ambrogio in Festa dal 13 al 24 aprile nella zona fieristica (speciale a pagina 32 e 33)...Ma i festeggiamenti della primavera non terminano qui, perché è già partito il conto alla rovescia per l'attesissima Festa dei Vini Classici della Valpolicella e Recioto di Pedemonte in agenda dal 25 aprile all'1 maggio con la sua 64ª edizione (lo speciale da pagina 27 a 29).

Chiarini
FOTOVOLTAICO CON ACCUMULO
IMPIANTI ELETTRICI E DOMOTICA
Settimo di Pescantina (Verona) • Tel. +39 045 6800863
www.chiariniautomazioni.it

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

ZANTEDESCHI
Accende la tua passione...
TUTTE CON SORAVVIO FISCALE DEL 50%
CAMINETTI, STUFE A LEGNA, IN MAIOLICA E A PELLETT
NEGRAR - Via Osteria Vecchia 1/A
Tel.: 045 7500190 - zantedeschi@libero.it

VIA TERMINON HA RIAPERTO AL TRAFFICO

Ultimati i lavori di messa in sicurezza e allargamento di via Terminon. Mercoledì 12 marzo la strada è stata aperta al traffico, opera fortemente voluta dall'Amministrazione comunale di San Pietro in Cariano, attesa da molti utenti costretti a transitare sulle strade comunali dei centri abitati di Corrubbio (via Cedrare e via Campagnole) e Pedemonte (via Cà Dedè e via S. Sofia), per raggiungere Arbizzano e Negrar di Valpolicella.

Pagina 10

IL GIUBILEO RACCONTATO DA MONS. GIUSEPPE ZENTI

Il Giubileo è considerato un 'tempo di grazia' nel quale i fedeli sono invitati a meditare sulla loro vita spirituale, rinnovando la comunione con Dio. Ma oggi la 'voce' di Dio e la testimonianza di Cristo sembrano talvolta assenti. La divinità viene evocata da alcuni solo al momento del bisogno, quasi fosse un oggetto di consumo. Ne parliamo con Mons. Giuseppe Zenti, Vescovo Emerito della Diocesi di Verona.

Pagina 8

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

Sentire
CENTRO ACUSTICO
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
Novità assoluta!!!
Primo materasso in Italia con certificazione di "DISPOSITIVO MEDICO ANTALGICO"
Tel. 045 7702226
Via Lenguin, 32 SAN FLORIANO (VR)
www.sonnidor.it

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



C'è una nuova realtà a Verona per chi ama trascorrere qualche ora del proprio tempo in completo relax, magari giocando a biliardo o con un buon gioco di società. Non una semplice sala da gioco, ma molto molto di più. Stiamo parlando del Circolo di via Silvestrini 30, a Verona, gestito dall'ASD 'Nuova Accademia'. Un nome, una garanzia e una reminiscenza importante: «Il luogo in cui tra amici ci ritrovavano a giocare in passato si chiamava proprio Accademia – afferma Michele Romeo, presidente dell'associazione 'Nuova Accademia' -. Da qui l'idea di tornare alle origini. Anima del nostro Circolo, che si sviluppa su 650 metri quadrati a cui in estate si aggiungono due grandi terrazzi dove si potranno organizzare cene, aperitivi e serate, è la sala biliardi dove si gioca principalmente all'italiana. Un settore, questo, dove viene garantito assoluto silenzio, così come amano i professionisti del biliardo». Un altro settore invece è destinato a molte altre attività: vi si trovano biliardi da pool, spazi per giochi di società, ma anche calcetto e freccette per i più giovani. Non mancano naturalmente un comodo salotto e un bar che propone bevande e cucina. E

dove trionfa un pianoforte da poter utilizzare per serate o momenti musicali. «Il mio desiderio – afferma Michele Romeo – è che questo Circolo, data la sua natura calda e accogliente, possa diventare anche un luogo culturale dove poter creare eventi dedicati alla lettura e all'arte». Non solo: «La nostra volontà è quella di organizzare corsi per valorizzare il gioco del biliardo, una disciplina sportiva molto antica che merita di essere conosciuta e maggiormente praticata. Un progetto, il nostro, che verrà portato anche nelle scuole, ma che abbiamo la fortuna di poter sviluppare anche presso il nostro Circolo grazie alla presenza costante nella nostra sede di due amici e campioni di fama mondiale, Fioravante Vecchione e Fabrizio Borroni. L'invito è quindi quello di venirci a trovare: saremo felici di accogliere tutti a braccia aperte.

Il Circolo 'Nuova Accademia'
si trova in via Silvestrini 30 a Verona.
È aperto dalle 12.00 alle 1.00 tutti i giorni.
Per informazioni 331118144 (Michele Romeo)



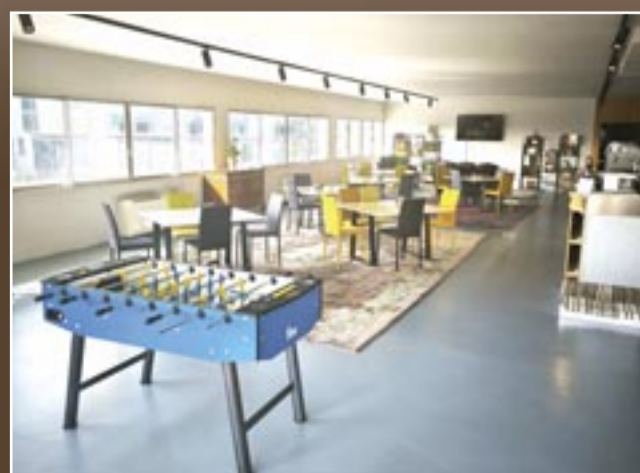
Fabrizio Borroni



Michele Romeo



Fioravante Vecchione



CREMAZIONE E DIO. Dibattito aperto

Caro signor Gianni Toffali, io sono un Ateo con la 'A' maiuscola ma non mi è mai passata per l'anticamera del cervello l'idea di dedicare anche solo un minuto del mio tempo a combattere Dio, la Chiesa ed i suoi adepti. Per conto mio chi preferisce continuare a credere alla favoletta raccontatagli quando era piccolo lo può tranquillamente continuare a farlo fino alla fine dei suoi giorni. Se lei desiderava vivere nell'epoca della persecuzione dei cristiani, delle crociate e magari vedere qualche strega bruciare sul rogo mi sa che viaggia con parecchi secoli di ritardo. In merito alla destinazione del mio corpo post mortem, da materialista quale sono, se ai miei familiari sarà concesso potranno anche smaltirmi nel cassone dell'umido e con i soldi risparmiati dalla mancata cremazione o inumazione avrò regalato a loro una settimana di vacanza da godere alla mia memoria. Cordialmente.

Paolo B.

Accolgo volentieri l'invito della Vostra direzione ad aprire un dibattito sull'argomento in questione. Prendo atto che si sta ampiamente diffondendo l'uso della cremazione e, in alcuni casi della successiva dispersione delle ceneri dei defunti. Ciò su cui non concordo con il sig. Toffali è che la cremazione sia esclusivo appannaggio di tutta una genia di persone che non possono definirsi 'credenti', ma tutt'al più 'diversamente credenti'. Chi siano questi 'credenti' non lo dice, ma forse si può dedurre che siano i cattolici di stretta osservanza, magari ante Concilio vaticano secondo (loro sì hanno la Verità in tasca). Per fortuna basta entrare in un qualunque cimitero per rendersi conto che ormai anche molti cattolici si recano serenamente a ricordare i loro cari davanti a piccoli loculi in cui sono conservate le ceneri. Perché la cremazione? Se parliamo di rispetto per le spoglie mortali, basta aver assistito all'esumazione di un cadavere dopo una decina di anni dalla sepoltura per rendersi conto come nella sepoltura stessa non vi sia nulla di rispettoso per il corpo umano (e non mi dilungo in macabre descrizioni per rispetto dei lettori). Mi sono sentito molto più tranquillo e rassicurato con la morte nel tenere fra le mani un'urna con le ceneri del defunto, più che davanti ad una bara che veniva interrata, e questo senza bisogno di ricorrere a motivazioni ideologiche o religiose che dividano il mondo in buoni e cattivi. Mi domando inoltre se i nostri cimiteri siano un modo per rendere onore o fare semplice memoria dei nostri cari defunti o siano invece un modo per ricreare anche dopo la morte un mondo nel quale, tra semplici tombe, loculi sui vari piani più o meno costosi, cappelle familiari e monumenti vari, si ricrea la nostra bella società di alti a bassi. Per quanto riguarda il senso religioso, che sembra albergare solo nei petti dei buoni cattolici (termine mai usato, ma sempre aleggiante) stia pure tranquillo il sig. Toffali che in tanti 'atei, razionalisti, ecologisti...' questo senso religioso è più radicato e vitale che in certi cattolici 'bigotti' che devono abbarbicarsi a tante credenze assolute che di religioso hanno ben poco. Certe affermazioni poi così apodittiche: "appare dunque lapalissiano...", "se ne evince che ...", oltre a recare offesa al marchese DE La Palisse e al buon vecchio Aristotele, che avrebbe certo qualcosa da ridire, fanno presagire il tintinnio delle tenaglie di Torquemada per coloro che non si trovino dalla parte giuste di queste solenne conclusioni. Esulando un po', ma non molto, dal tema proposto ritengo che i vari comuni dovrebbero fare qualcosa in più per rendere più dignitosi gli spazi riservati nei vari cimiteri alla dispersione delle ceneri trasformando questi luoghi in 'Giardini del ricordo' come già avviene in alcune città come ad esempio a Milano. (vedi <https://www.oltremagazine.com/site/finalmente-possibile-dispersione-ceneri.htm>). Grazie per l'ospitalità

Lino Caceffo

L'ALTRO GIORNALE

Direttore Responsabile:

Rosanna Pancaldi

Società Editrice:

L'Altro Giornale s.r.l

Redazione:

Via A. Volta, 14 - 37026

SETTIMO DI PESCONTINA (VR)

Tel. 0457152777

e-mail: articoli@altrogiornalevr.it

Abbonamenti:

10 euro annui

per inf. 045 7152777

Stampa:

FDA EUROSTAMPA srl

Via Molino Vecchio, 185

25010 BORGOSATOLLO (BS)

Numero chiuso il

03/04/2025

L'altra faccia della medaglia... a cura di Marco Bertagnin

Qualcuno ricorda...

Qualcuno ricorda i filmini in Super 8, i regali cadenzati da compleanno, Santa Lucia, Prima Comunione e Cresima? Qualcuno ricorda quando le scarpe e l'abbigliamento si acquistavano se erano strettamente necessari? Qualcuno ricorda quando giocavi a calcio con i mocassini e le calze bianche sotto al ginocchio? Qualcuno ricorda le penne e le matite che si utilizzavano fino al totale esaurimento perché non si doveva sprecare la roba? Qualcuno ricorda che mentre incollavi, inalavi l'odore buonissimo del vinavil e della coccoina, quella del barattolino color argento? Qualcuno ricorda la cartella scolastica che si portava sulle spalle come lo zaino di un alpinista? Qualcuno ricorda che si usciva a giocare in pieno inverno col maglione fatto 'a ferri' e la berretta di lana? E che, se pioveva, si mettevano gli stivali di gomma e con la Graziella Carnielli attraversavi le pozzanghere di slancio, con le gambe alzate, sperando di avere impresso alla pedalata la forza sufficiente per uscire indenne dal guado? Qualcuno ricorda quando eri felice perché, durante le gincane, imitavi Giacomo Agostini? Qualcuno ricorda la poca TV in bianco e nero, il cinema dai preti e i cartoni animati della Disney, col proiettore che si mangiava la pellicola? Qualcuno ricorda Godzilla, il mostro post atomico che però non turbava la psiche perché capivi che era un modellino? Qualcuno ricorda che ci si cibava di Popcorn, Mars, Bounty e pane burro e marmellata? Qualcuno ricorda che se avevi uno svenimento ti facevano annusare lo Spirito di Melissa? Qualcuno ricorda l'Ovomaltina pubblicizzata dal mitico calciatore Helmut Haller? Qualcuno ricorda le fiabe che ascoltavvi sul 45 giri, magicamente introdotte dalla filastrocca: "A mille ce n'è di fiabe ancora da narrar ... daaa narrar"? Nella vita c'è un tempo per ricordare e un tempo per dimenticare. Ecco, io vorrei avere la capsula del tempo per poter rivivere almeno un'ora del tempo ... da ricordare, magari in compagnia di chi non c'è più.



Caro signor Toffali

La prima reazione che ho avuto, dopo aver letto la sua lettera apparsa su L'Altro Giornale relativa alla cremazione, è stata di rabbia. Sì rabbia, ma anche sconcerto di fronte alle sue affermazioni deliranti. Io sono una signora di 70 anni, cresciuta in una famiglia cattolica e tuttora fermamente credente in Dio. Sinceramente sono un po' incerta su come vorrei essere sepolta – forse perché da tradizione siamo abituati alla terra – ma non certamente per un discorso spirituale-religioso. Proprio perché credente sono convinta che Dio non si preoccupa troppo di come il nostro corpo mortale sarà distrutto – se dai vermi o dal fuoco -. Penso che la cosa importante per Lui sia la nostra anima, il nostro vissuto ed è in questa convinzione che ho sempre vissuto e sto vivendo. In conclusione la consiglio di astenersi, in futuro, dal propinare ai lettori altre idiozie (mi passi il termine) di questo genere.

Grazie al Direttore se pubblicherà questa lettera.

Franca V. (lettera firmata)

CERCASI FARMACISTA

Whatsapp 339 7108937

Tel. 045 7500030

farmacianegrar@gmail.com

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



Sentire
CENTRO ACUSTICO
APPARECCHI ACUSTICI
E SOLUZIONI PERSONALIZZATE PER L'UDITO

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

CREMAZIONE E DIO. Dibattito aperto

(segue da pag. 3)

Leggere che i crematori (usati nei campi id concentramento) siano chiamati 'tempio' dà il senso del livello medio attuale: semplicemente nuovo paganesimo peggiore dell'antico perchè oggi, senza razionalità alcuna, l'uomo crede di essere dio, autonomo dalle Leggi del vero unico Dio che quindi non può essere contraddittorio o fallace), soggetto solo ai propri pareri opinabili assurti a dogmi: mai esisteranno tanti dogmatici come oggi con gli atei e i credenti alla fai da te, siano essi nella Chiesa o extra. Santa Giovanna d' Arco fu bruciata viva, ma questo è altra cosa dai forni crematori cosiddetti templi, con la canzonetta o la musicchetta mentre il trenino gira e porta il caro estinto nel fuoco sperandolo non eterno. Questo corpo animalesco dopo il peccato originale è destinato alla corruzione. Poco piacevole pensare ai vermi che ti trasformano in polvere ma neppure il fuoco che ti riduce in cenere è piacevole ai vivi terrestri. Però questo corpo è destinato alla risurrezione e sarà trasformato nell'ultimo giorno in glorioso o orrendo. Quindi la Chiesa, madre buona e non matrigna, invitava all'interramento dei cristiani chiamati alla gloria finale. Succede anche di trovare dopo 10 anni corpi incorrotti, per santità sicuramente. Gli odierni forni crematori inoltre sono voluti dalla massoneria (satanismo cosciente dopo i primi gradi), in cui si adora Lucifero e Satana, che paiono essere due creature diverse, creature in quanto non Creatori. Al di là del giudizio sulle scelte, rabbrivisco ogni volta che leggo la superba dicitura "...verrà portato al tempio (massonico) di..." cioè al forno crematorio come nei campi di concentramento: perchè allora criticare i lager e non questi ove si portano spontaneamente i propri cari estinti?

Angela Rebuffo

CARO BERTAGNIN

Egregio signor Marco Bertagnin, sono una vecchia signora di 83 anni. Ho letto il suo intervento su L'Altro Giornale – edizione di Marzo 2025 – e mi prendo la libertà di esporle alcune mie considerazioni. Haku-na Matata è una bella canzone del film 'Re Leone' e il copione, visto il contesto, va bene così com'è. E' lei che le ultime otto righe avrebbe potuto, a mio avviso, risparmiarle: lasciando così perdere la signora Sabina Ciuffini ed il suo presunto strabismo. L'unico strabismo o quanto meno miopia la riscontro solo nel suo articolo. Nessuno è 'illuminato' e neppure 'immarcescente' ma siamo tutti costretti a morire e quindi 'corruttibili', però, finchè siamo in vita abbiamo diritto a rispetto. Le consiglio, con affetto, di tornare – come ha fatto tante volte – a scrivere in modo meno pomposo e più semplice. Ci rifletta

Elia Baccanieri - Parona

Gentile Signora, anzitutto sono lieto che lei mi legga, in quanto non è affatto scontato. Inoltre, che i miei brevi scritti le siano di stimolo per dissentire, in tutto o in parte. In ultimo, le devo dare ragione su una cosa in particolare e cioè che a volte posso essere un po' pesante; sia buona, me lo passi, talvolta. Del resto, io stesso dico di me che, sempre 'a volte', non mi sopporto. La abbraccio, dunque, e continui a leggere le mie cosette, con spirito critico e, ne sono sicuro, anche con un pochetto di indulgenza se, col piede, mi scappa di affondare l'acceleratore. A parte tutto questo, la prego di cuore di restare sempre informata, attenta e in forma.

... IL BAULE

Gentile Direttore, tramite la sua rubrica volevo ringraziare il sig. Alessandro Bonamini per aver condiviso con i lettori de L'Altro Giornale la lettera che il suo bisnonno inviava ad un amico che si sposava. Personalmente l'ho molto apprezzata, la definirei quasi una poesia. Sicuramente il signor Bruno è stato una persona di animo gentile, sensibile e affettuoso. P.S. Lettera pubblicata sul Nr.02 Febbraio 2025. Cordiali Saluti

Mirella Ugolini

'UNA LEGA CHE NON RICONOSCO PIÙ'

Nel 2008 mi sono avvicinato alla Lega e, dal 2017, ho dedicato sette anni della mia vita a un'intensa attività politica e amministrativa. Ho vissuto emozioni forti, affrontato sfide complesse e costruito legami profondi con amici e con la mia comunità, che è sempre stata al centro del mio impegno. Ho agito con determinazione, a volte esuberante, ma sempre sincera. Tuttavia, ho dovuto confrontarmi con dinamiche umane di gelosie, disfattismo ..., che, se non contrastate, corrodono anche le fondamenta più solide. Negli ultimi anni ho visto il mio partito prendere una deriva qualunque, fatta di retoriche vuote e pochi fatti. La leadership di Salvini non rappresenta più i valori in cui credo. Io sono un giovane europeo, moderato e profondamente legato alla mia terra. Non si può parlare di identità senza

saperla tutelare e rappresentare. Non sono solito lamentarmi in pubblico, ma non posso accettare che i miei ideali vengano travisati da una classe dirigente che predica bene e razzola male. Da decenni parliamo di autonomia, ma non siamo nemmeno capaci di garantirla ai nostri uomini sul territorio. Ho incontrato tante persone straordinarie che mi hanno insegnato molto e che ringrazio per il loro affetto, nonostante le continue mortificazioni inflitte da un partito che sembra interessato solo a quattro misere poltrone. Il rispetto di chi si impegna è fondamentale: o si è in malafede o non si sa riconoscere le persone di valore, non mi interessa parlare di nomi ma voglio che questi modi siano messi alla luce del sole. Giorni fa, contro il parere di molti, contro il parere dei militanti storici, ho ricevuto la noti-

zia del commissariamento della nostra sezione di San Pietro in Cariano, una storica realtà che ha sempre guardato avanti nonostante i torti subiti. Ringrazio chi, nel mio partito, mi ha mostrato solidarietà, ma non posso ignorare che ogni giorno perdiamo amici per strada a causa di una gestione personalistica e miope, che ormai permea ogni livello del partito. È una situazione che mi addolora profondamente. A questo punto, preferisco uscire da un partito che non riconosco più. La politica della sedia e dei cerchi magici ha preso il posto dell'aderenza al territorio e del rispetto per ogni singolo militante. Continuerò a impegnarmi per la mia comunità e per le iniziative solidali che mi appassionano da tempo, ma rimane un'amarezza.

Alexandro Todeschini

Vendita ed assistenza
per macchine da giardinaggio
ed agricoltura

ORMEV
VERDE

PRIMAVERA
HONDA 2025



FINANZIAMENTO TASSO 0

Via Nassar, 50/A • 37026 SETTIMO DI PESCANTINA (VR)
375 7840151 • Tel. 045 6801311 • www.ormevverde.it



L'ARGOMENTO. Il 19 marzo scorso Parma è stata 'invasa' da un fiume giallo di 20.000 allevatori e agricoltori difesa del Made in Italy

Pressi e Coldiretti, no al cibo sintetico

È una marea gialla quella che ha invaso il 19 marzo il centro di Parma, cuore della food Valley italiana e simbolo di quel made in Italy che tutto il mondo invidia al nostro sistema Paese. Un fiume composto da oltre 20.000 persone, agricoltori e allevatori di tutte le età con le loro famiglie, mobilitatisi nel parmense per manifestare davanti alla sede dell'Agenzia europea per la sicurezza alimentare. Un luogo simbolico quello scelto da Coldiretti, organizzatrice della giornata, vista la tematica trattata durante la manifestazione, ovvero la ferma opposizione a qualsiasi procedura autorizzativa che tenda a consentire la produzione di cibi in laboratorio e, ancor peggio, ad equipararli ai cibi naturali agli occhi del consumatore finale. Ed è proprio la sicurezza di questi cibi una delle principali preoccupazioni dei produttori italiani, che ora chiedono una moratoria sulle autorizzazioni e soprattutto studi medici approfonditi

che ne dimostrino la salubrità. Un concetto ripreso anche dal sindaco di Soave, Matteo Pressi, esponente di una delle zone d'Italia maggiormente vocata alla produzione vinicola con i suoi 6000 ettari evitati e gli oltre 47 milioni di bottiglie prodotte ogni anno, anch'egli presente a Parma. Secondo Pressi: «L'Unione Europea sta cercando di sdoganare un concetto che dovremmo rifiutare categoricamente, ovvero la possibilità di produrre cibo senza passare dall'agricoltura e senza passare dalla grande capacità dei nostri contadini di realizzare prodotti sicuri, di qualità e che contribuiscono all'economia nazionale». Un problema che, come evidenziato dal sindaco, non riguarda solamente il settore dell'allevamento, con il tema della cosiddetta 'carne sintetica', ma che arriva a toccare anche la catena produttiva vinicola, con il susseguirsi di proposte che tendono ad introdurre sul mercato prodotti simili al vino ma



Il sindaco di Soave Matteo Pressi, il presidente di Coldiretti Verona Alex Vantini, il consigliere delegato all'Agricoltura del Comune, di Soave Mirco Menini

realizzati in laboratorio, senza utilizzare uva ma ricorrendo all'assemblaggio di basi di origine chimica e aromi. Sul punto, il sindaco Pressi precisa: «oggi si parla molto di carne sintetica, ma questa è l'anticamera di un ulteriore passaggio, ovvero quella del rilancio dell'idea della produzione di vino ricorrendo alle cosiddette 'bustine'. Per questo ho deciso di prendere parte alla manifestazione, a fianco della Coldiretti. Dobbiamo tutelare la capacità produttiva delle nostre aziende,

il patrimonio dei nostri agricoltori e la salute dei consumatori». E proprio la salute dei consumatori è al

centro di un'altra battaglia che unisce il sindaco di Soave e la Coldiretti, ovvero la richiesta di un intervento urgente della UE per rivedere le norme in materia di 'ultima trasformazione'. Come spiega il sindaco Pressi: «oggi in base alla legislazione europea, il Paese di origine di un prodotto dichiarato al consumatore può essere anche quello in cui avviene l'ultima fase della sua lavorazione. Ad esempio, il concentrato di pomodoro cinese, se diluito e confezionato in Italia, può essere immesso sul mercato come prodotto made in Italy. Lo

stesso vale per le cosce di suino che arrivano dall'estero ma che vengono lavorate e stagionate in Italia. Tutto questo è ingannevole» - conclude il sindaco. Per questo, la Coldiretti ha lanciato una petizione online che punta a raccogliere un milione di firme per chiedere alla UE di intervenire su questi temi, petizione che secondo Pressi: «va sostenuta per tutelare un settore fondamentale dell'economia del nostro territorio, già messo a dura prova dalla crisi climatica, dalla frenata del PIL tedesco e, probabilmente, dai nuovi dazi».

Erano presenti anche centinaia di veronesi tra le 20mila persone che hanno invaso le strade di Parma in quella che è stata una mobilitazione pacifica e composta tinta delle bandiere gialle Coldiretti e blu Europa. «Eravamo a Parma a manifestare - le parole di Alex Vantini, presidente di Coldiretti Verona - non contro l'Europa ma per un'Europa più unita e più generosa, che presti più attenzione agli agricoltori e ai cittadini. C'è la necessità di tutelare l'agroalimentare italiano attraverso l'etichettatura obbligatoria ma anche attraverso il principio di reciprocità secondo il quale i beni che entrano nel nostro Paese devono rispettare gli stessi standard produttivi. In Europa c'è la necessità di fare chiarezza, e quindi di fare luce, sui cibi ultra processati e sui cibi cellulari per i quali deve valere il principio di precauzione prevedendo anni di ricerca prima di poterli immettere sul nostro mercato». Alla manifestazione hanno partecipato numerose amministrazioni comunali della provincia veronese dando il proprio sostegno alle istanze sollevate da l'organizzazione agricola.

VALPOCENTER EXPERIENCE

SANT'ANNA D'ALFAEDO

| | | |
|---|--|--|
|  PISTA MOTOCROSS |  NOLEGGIO MOTO E ABBIGLIAMENTO |  CORSI MINICROSS E MOTOCROSS |
|  NOLEGGIO E-BIKE |  PARCHEGGIO SOSTA CAMPER |  AREA RISTORO |
|  BAITA DEI FIORI AFFITTA CAMERE |  AREA EVENTI |  AREA RELAX |

Via Baita dei Fiori 1,
37020, Sant'Anna D'Alfaedo (VR)

+39 3277103070
valpocentermx@gmail.com
www.valpocenter.com


Tel. (+39) 045 7115802
Naggar di Valpolicella


Tel. (+39) 340 1143434
Sant'Anna d'Alfaedo


Tel. (+39) 045 7519089
Sant'Anna d'Alfaedo


Tel. (+39) 045 7545044
Sant'Anna d'Alfaedo


Tel. (+39) 340 5003699
Sant'Anna d'Alfaedo


Tel. (+39) 045 7545044
Sant'Anna d'Alfaedo


Tel. (+39) 045 7545155
Favre di Naggar


Tel. (+39) 348 1886236
Sant'Anna d'Alfaedo



ON METHOD

OSTEOPATIA E NUTRIZIONE

Dr.ssa GIAMAICA CONTI Biologa Nutrizionista
MICHELE ZANONI Osteopata

LA FIBROMIALGIA: UNA SINDROME COMPLESSA E SOTTOVALUTATA

La fibromialgia è una sindrome cronica che si manifesta con dolore muscoloscheletrico diffuso, accompagnato spesso da affaticamento, disturbi del sonno, difficoltà cognitive e problemi gastrointestinali. Nonostante colpisca milioni di persone a livello globale, la diagnosi è spesso complessa e tardiva, poiché non esistono marcatori specifici per identificarla. L'origine della fibromialgia non è ancora completamente compresa, ma si ritiene che derivi da una combinazione di fattori genetici, neurobiologici e ambientali. Le ricerche suggeriscono che la causa principale sia una disfunzione nel processamento del dolore a livello del sistema nervoso centrale, con un'ipersensibilità agli stimoli dolorosi. Questo fenomeno, noto come "sensibilizzazione centrale", fa sì che i pazienti percepiscano il dolore in modo amplificato. I sintomi della fibromialgia possono essere debilitanti, influenzando notevolmente la qualità della vita. La gestione della sindrome richiede un approccio multidisciplinare, come quello proposto da **On Method**, che utilizza tecnologie innovative come **Taopatch®**. Queste strategie mirano a ristabilire una connessione fisiologica tra il sistema nervoso centrale e quello muscoloscheletrico, consentendo di ridurre il dolore già dalla prima seduta. **Taopatch®** offre un trattamento indolore e senza farmaci, focalizzandosi sulla ricalibrazione della postura del paziente. Questo processo favorisce il ribilanciamento dei segnali dolorosi percepiti dal sistema nervoso centrale. Inoltre, **On Method** integra **Taopatch®** con un piano nutrizionale personalizzato, completato da osteopatia, per ottimizzare il benessere del paziente. Se ti è stata diagnosticata la fibromialgia o se soffri di dolori cronici che non passano, vieni a trovarci per una consulenza gratuita. Scoprirai come possiamo aiutarti a tornare a svolgere le tue attività quotidiane con serenità.



Michele Zanoni e Giamaica Conti

VIA VALPOLICELLA 24/A PARONA • TEL 351 7938178

DAL 7 AL 21 APRILE 2025

famila superstore

Con noi sei in famiglia.

Buona Pasqua

GRANA PADANO
DOP
all'etto



€ 1,45

PROSCIUTTO CRUDO
SAN DANIELE DOP
all'etto



DA € 3,62
-25%

€ 2,69

SPIEDINI DI SUINO
CONFEZIONE RISPARMIO
all'etto



PREZZO SPECIALE

€ 0,99

RANA SFOGLIAVELO
PASTA RIPIENA
VARI GUSTI
250 g
al kg € 9,40



€ 2,35

FARCHIONI OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
1 L



€ 5,90

FINDUS PISELLINI
PRIMAVERA
700 g
al kg € 5,27



€ 3,69

COCA-COLA
ORIGINAL TASTE
2x 1500 ml
al l € 0,66



DA € 3,49
-42%

€ 1,99

PERUGINA UOVO
DI CIOCCOLATO
FONDENTE EXTRA /
LATTE FINISSIMO
245 g
al kg € 32,24



DA € 8,90
-11%

€ 7,90

FOXY LOVE THE BEE
ASCIUGATUTTO
6 rotoli



DA € 8,90
-50%

€ 4,45

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

L'INDAGINE. Dai risultati dell'Osservatorio Nestlé risulta che il 51% dei nostri connazionali si sente più giovane degli anni che ha

'L'età senza età' degli italiani

Servizi di
Anna Zenato

Oltre la metà degli italiani si sente più giovane della propria età, con una concentrazione tra i 55-64 anni e tra gli over 65. Segno di un forte desiderio di continuità e vitalità mentale nelle fasce più avanzate. Il 63% dei 55-64enni si sente mentalmente più giovane e questa percentuale cresce al 69% tra gli over 65. Tuttavia, in termini di efficienza fisica, solo il 40% dei 55-64 anni si sente più giovane, a indicare che il declino fisico viene percepito in modo più marcato rispetto a quello mentale. Per il 36% degli italiani oltre i sessant'anni, la vecchiaia incomincia quando si smette di fare progetti. Sono i risultati di 'L'età senza età', la nuova edizione dell'Osservatorio Nestlé che indaga il legame tra longevità e qualità di vita. Un'indagine che abbraccia 4 generazioni, esplorando come giovani, adulti e anziani possono unirsi in un percorso di salute e benessere, proprio mentre transitiamo da una società della vecchiaia a una della lon-

gevità. Pur sentendoci più giovani rispetto alla nostra età anagrafica, siamo tutti preoccupati dell'avanzare degli anni. E mentre i più giovani sono in ansia per l'aspetto fisico e i cambiamenti estetici, per la metà dei 35-45enni e dei 45-54enni è il mantenimento della forza fisica a essere la preoccupazione centrale. Inoltre è sugli aspetti legati al senso profondo di dignità che le ansie degli italiani si acuiscono: il timore del declino cognitivo e mentale, e della perdita di autonomia, sono sentiti da tutti, diventando una vera e propria preoccupazione per un'alta percentuale delle generazioni 55-64 anni e over 65. Diverse sono le cose che accomunano tutte le età, soprattutto la preoccupazione per la solitudine e l'isolamento, più marcate addirittura nelle generazioni più giovani, mentre nelle età più avanzate incide molto meno, soprattutto negli over 65, quasi a riprova di una ritrovata 'serendipità'. Le cose che temiamo della vecchiaia sono praticamente le stesse a qualsiasi età. Si potrebbero riassumere



con la parola 'dignità'. Vogliamo che ci venga preservata e riconosciuta la nostra dignità di persone, di essere autonomi. Non vogliamo diventare un oggetto, ma avere la possibilità di essere consapevoli delle nostre scelte grazie a una mente che funziona. La longevità non è solo una questione di genetica; le nostre abitudini quotidiane, dalla dieta allo stile di

vita, sono fattori determinanti. Educare le persone su questi aspetti e promuovere uno stile di vita sano è fondamentale per un futuro dove tutti possano invecchiare con qualità. Concludendo, l'obiettivo che tutti dovremmo porci, nel nostro piccolo, è quello di costruire e di diventare una società più sana, longeva e consapevole.

L'età delle donne

Perché le donne vivono di più degli uomini? È una grande domanda della scienza biomedica, e la risposta è complessa. Il fenomeno, noto da un secolo, è attribuito a una minore mortalità femminile per malattie cardiovascolari e cancro. Inoltre, in generale, si ritiene che a parità di malattie croniche legate all'invecchiamento, la progressione di queste verso la disabilità e le loro complicanze sia minore nel sesso femminile. Alla base, però, c'è una diversa biologia, nell'Homo sapiens come in altre specie di mammiferi, legata presumibilmente al ruolo centrale del sesso femminile nell'evoluzione. Gli estrogeni, infatti, prima ancora di essere ormoni sessuali, si evolvono come ormoni che sostengono funzioni fondamentali, come quella ematopoietica e immunitaria. Ad aumentare il divario tra longevità maschile e femminile, a vantaggio delle donne hanno sicuramente contribuito il miglioramento delle condizioni di vita e il progresso medico-scientifico che, allungando la vita media, hanno permesso alla longevità femminile di emergere ancor più. Un divario che è aumentato durante la pandemia da COVID-19. Ci sono state molte più vittime tra i maschi anziani con malattie croniche, a conferma che l'uomo invecchia prima e peggio, diventando più fragile rispetto alla donna. Tendenzialmente, poi, la longevità femminile è una longevità sana. I dati ci dicono che le donne cominciano a soffrire di malattie croniche più in là con gli anni rispetto agli uomini, e che queste progrediscono più lentamente. Qualcuno ritiene che influisca anche una maggiore aderenza femminile alle norme di un corretto stile di vita. I centenari, per la grande maggioranza donne, sono campioni, anzi, campionesse di resilienza biologica. Non necessariamente perché non contraggano malattie croniche. I centenari esenti da malattie, infatti, sono solo una minoranza dei casi. In realtà, spesso i centenari hanno le stesse malattie croniche degli altri anziani, che però esordiscono più tardi, oppure progrediscono molto più lentamente. Differenti patologie poi aggrediscono i due sessi. Tra le patologie che colpiscono di più le donne c'è anzitutto l'osteoporosi: dopo i 65 anni l'80% delle donne ne soffre, complice il crollo degli estrogeni tipico della menopausa. Anche l'artrosi è più frequente tra le donne (6 pazienti su 10). E poi c'è la demenza: le donne con malattia di Alzheimer sono il doppio degli uomini, non perché più soggette al deterioramento cognitivo, ma semplicemente perché più longeve. Le patologie che colpiscono maggiormente gli uomini, invece, sono malattie neurodegenerative come il Parkinson. E poi, in generale, gli uomini soffrono maggiormente di diabete, patologie cardiovascolari e cancro. Oggi sappiamo che invecchiamo perché le nostre cellule invecchiano, e conosciamo molti dei meccanismi causa di questo invecchiamento. Poiché tali meccanismi sono comuni a tutte le malattie correlate all'età, controllandoli possiamo prevenire più malattie contemporaneamente. Secondo molti siamo davanti ad una vera e propria svolta culturale e scientifica.



Qualcuno ritiene che influisca anche una maggiore aderenza femminile alle norme di un corretto stile di vita. I centenari, per la grande maggioranza donne, sono campioni, anzi, campionesse di resilienza biologica. Non necessariamente perché non contraggano malattie croniche. I centenari esenti da malattie, infatti, sono solo una minoranza dei casi. In realtà, spesso i centenari hanno le stesse malattie croniche degli altri anziani, che però esordiscono più tardi, oppure progrediscono molto più lentamente. Differenti patologie poi aggrediscono i due sessi. Tra le patologie che colpiscono di più le donne c'è anzitutto l'osteoporosi: dopo i 65 anni l'80% delle donne ne soffre, complice il crollo degli estrogeni tipico della menopausa. Anche l'artrosi è più frequente tra le donne (6 pazienti su 10). E poi c'è la demenza: le donne con malattia di Alzheimer sono il doppio degli uomini, non perché più soggette al deterioramento cognitivo, ma semplicemente perché più longeve. Le patologie che colpiscono maggiormente gli uomini, invece, sono malattie neurodegenerative come il Parkinson. E poi, in generale, gli uomini soffrono maggiormente di diabete, patologie cardiovascolari e cancro. Oggi sappiamo che invecchiamo perché le nostre cellule invecchiano, e conosciamo molti dei meccanismi causa di questo invecchiamento. Poiché tali meccanismi sono comuni a tutte le malattie correlate all'età, controllandoli possiamo prevenire più malattie contemporaneamente. Secondo molti siamo davanti ad una vera e propria svolta culturale e scientifica.

IKIGAI, IL SEGRETO DELLA LONGEVITÀ E DELLA FELICITÀ DEI CENTENARI DI OKINAWA

Ci accomuna tutti il desiderio di vivere una vita lunga e appagante. La ricerca della felicità non conosce confini, ma non ci sono dubbi che alcune popolazioni riescono a essere più felici di altre, al di là delle condizioni geografiche o di quelle politico-sociali. E se gli scandinavi sono fissi in vetta alla top 10 dei paesi più felici al mondo, forse anche grazie a stili di vita come l'hygge dei danesi, il kalsarikännit dei finlandesi e il lagom degli svedesi, i giapponesi affidano la loro aspirazione alla felicità all'ikigai, uno dei segreti della longevità dei centenari dell'isola di Okinawa. Questo antico metodo, integrato nella cultura nipponica e praticato ancora oggi, mira a individuare la ragione, lo scopo della vita, diverso per ognuno di noi. Una sorta di guida non solo per il nostro fare ma per l'esistenza stessa. Bussola di significato e di senso. Insomma, ci insegna a vivere ogni giorno con gusto, gioia e grinta, motivati, appagati, e infine felici. Il termine ikigai nasce dall'abbinamento della parola 'iki', in giapponese 'vita', e 'gai' che significa 'valore'. Non esiste una parola simile in nessun altro luogo al mondo. Si basa su un presupposto: per raggiungere una felicità duratura, un senso di benessere profondo lontano dall'appagamento transitorio, ognuno di noi deve individuare e seguire il proprio ikigai, che abbraccia sia la salute fisica che quella mentale. Nell'ikigai corpo e mente lavorano in armonia svolgendo una attività che soddisfa e in cui si eccelle, ma non solo: questa attività deve anche portare benefici ad altri individui, o all'intera comunità. E come dimostrano gli abitanti dell'isola di Okinawa, che lavorano o seguono i loro hobby con passione ed energia fino a tarda età, l'ikigai mantiene giovani e rallenta il declino fisico e mentale. E, a ogni età, tiene a bada, anzi sconfigge, ansia e depressione. Sembra che anche solo pensare al proprio ikigai sia in grado di cambiare l'umore e di arricchire la quotidianità. Un diagramma ci aiuta a capire cosa significa davvero il termine ikigai e come individuarlo. Ci sono 4 categorie di attività: attività che amiamo fare, attività di cui il mondo ha bisogno, attività per cui possiamo essere pagati, attività che sappiamo fare bene. Con un onesto processo introspettivo non sempre rapido né facile, è possibile per tutti individuare un'attività che abbraccia tutte le 4 categorie, che può essere sia un lavoro che un hobby, o persino uno sport (ad esempio cucinare, guidare il camion, curare gli animali, fare giardinaggio, suonare la chitarra, giocare a calcio o far ridere la gente). Una volta identificata un'attività che può essere allo stesso tempo la nostra passione, la nostra missione, la nostra vocazione e la nostra professione, saremo in possesso nel nostro personale quanto prezioso ikigai, cioè la nostra ragione di essere, quella su cui focalizzare tutte le nostre energie.



L'INTERVISTA. Il Vescovo emerito della Diocesi di Verona interviene parlando dell'anno Giubilare 2025

Il Giubileo raccontato da Mons.Zenti

di Maurizio Pedrini

Il Giubileo è considerato un 'tempo di grazia' nel quale i fedeli sono invitati a meditare sulla loro vita spirituale, rinnovando la comunione con Dio. Ma oggi la 'voce' di Dio e la testimonianza di Cristo sembrano talvolta assenti. La divinità viene evocata da alcuni solo al momento del bisogno, quasi fosse un oggetto di consumo. Ne parliamo con Mons. Giuseppe Zenti, Vescovo Emerito della Diocesi di Verona.

Monsignor Zenti, parliamo di laicità.

«Il termine laicità ha un valore eminentemente positivo, cioè inclusivo. E' nato in Grecia e comportava



sicuramente anche l'aspetto religioso. Invece, soprattutto dalla Rivoluzione francese in poi, la laicità non è più considerata in termini di inclusione, ma di esclusione. Esaltando alcuni valori umani, ritenuti tali, ma escludendo - purtroppo - ogni riferimento al trascendente, a Dio, considerato una sorta di ostacolo che

impedisce alla laicità di realizzarsi pienamente, cosa non vera. Oggi, perciò, abbiamo di fronte questo scoglio del laicismo, che ci sta rovinando in quanto un cristiano non può più essere rappresentato all'interno della società nella sua più intima dimensione, ma è costretto a mascherare la propria fede. Tutto ciò è profondamente ingiusto: la democrazia dovrebbe consentire ad ognuno di noi di poter essere se stesso nella propria autenticità religiosa, nel rispetto delle leggi dello Stato e in quello reciproco, con tutte le altre religioni. Per un credente di qualsiasi fede la religione non è un fatto secondario, ma identitario. Perciò il

senso democratico dovrebbe presupporre una laicità inclusiva. Di questi cristiani che attendono di essere accolti, senza essere ovviamente dei crociati o dei talebani, nella società contemporanea, fortunatamente ce ne sono tanti, che sperano di non essere etichettati, snobbati o addirittura avversati».

Per i cattolici, cosa rappresenta questo Anno Giubilare 2025, a Verona, come in qualsiasi altra parte d'Italia e del mondo?

«Nella Chiesa cattolica il Giubileo è l'anno della remissione dei peccati, della riconciliazione, della conversione e della penitenza sacramentale. Sotto l'aspetto formale, l'evento è costi-

tuito da alcune azioni, a partire dal pellegrinaggio che rievoca il cammino che ha fatto il figliol prodigo per tornare a casa, quindi un rientro in se stessi. Per farlo è necessario attraversare la porta, rientrare metaforicamente nella propria interiorità, e agire di conseguenza. Bisogna creare un forte senso di fede in Gesù Cristo, che rappresenta idealmente questa 'porta'. In sostanza, il passaggio dalla Porta Santa non è fisico, ma spirituale: è l'impegno a vivere con Cristo per essere condotti dal Padreterno».

Un aspetto fondamentale, fonte nella storia di dolorosi equivoci, è la cosiddetta Indulgenza Plenaria: in cosa consiste?

«Si tratta di un atto di benevolenza divina che va incontro ad una persona che è incapace di risolvere da sola ad alcuni suoi problemi. Noi siamo creditori di Dio, che è pronto a 'condonarci' ogni debito commesso attraverso il peccato. Però questa remissione divina non è un qualcosa di meccanico. E' molto di più perché tocca le profondità



dell'essere umano. Quando Dio è indulgente, chiede all'uomo di essere pienamente disponibile alla sua misericordia, che si attua sempre, prima di tutto attraverso la Confessione, Sacramento che dovrebbe essere rivalutato perché non adeguatamente compreso. Ma anche dopo essere stati confessati e perdonati, nella nostra anima permangono le radici malvagie dei sette vizi capitali che rimangono in noi e vanno progressivamente mortificati e bonificati. Tutto ciò può avvenire attraverso la Confessione, la Santa Messa, gli Atti di Volontà, di bontà e generosità verso i poveri, distaccandoci cioè dai beni di questa Terra per affidarci sempre alla Grazia di Dio che ci viene donata in modo particolare durante l'Anno Giubilare».



GRUPPO FINESTRE

Comfort. Precisione. Sicurezza

SONA

Via Molina, 18
fronte SR 11 Bresciana

T. 045 6020 636

AFFI

Via Napoleone, 6
rotonda C.C. Grand'Affi

T. 045 225 3871

San Giorgio Bigarello

Via del Commercio, 1/D
uscita A22 Mantova Nord

T. 0376 270 059

gruppofinestre.it

verona@gruppofinestre.it



iWVG
ITALIAN WINDOWS GROUP

LA RINASCITA. Lo storico complesso di San Pietro in Cariano tornerà all'antico splendore e diventerà una struttura ricettiva 5 Stelle Luxury

Villa Saibante-Monga 400 anni dopo

di Silvia Accordini

Il passato torna a rivivere e come una bella signora avvolta dalla patina di un antico torpore villa Saibante Monga, adagiata nel bucolico paesaggio carianese, si sta risvegliando dopo quasi 30 anni di sonno profondo. Non è un caso infatti che la Holding che le sta restituendo l'originario splendore prenda proprio il nome di 'Renaissance', per espressa volontà del proprietario stesso che ha rilevato il monumentale edificio tanto caro alla Valpolicella. Lui è un imprenditore americano (Pennsylvania) che qualche anno fa aveva acquistato un immobile sul lago di Garda. Da allora si è innamorato di Verona e delle sue architetture storiche. Una passione che lo ha portato a conoscere Alessandro Menolli, divenuto poi grande amico e venuto a mancare purtroppo nell'agosto scorso, che gli ha fatto scoprire questa meravigliosa villa nel cuore della Valpolicella. A dicembre 2023 sono iniziate le trattative di compravendita direttamente dalle Pie Madri e dal Vaticano, seguite dall'agente immobiliare Willi Messetti di Investicasa (Lazise), coadiuvato da Joanne Glasscock, con il supporto, in qualità di consulente tecnico locale, del geometra Diego Merzi di Pedemonte. A febbraio 2024 il secondo atto ha sancito la vendita ufficiale dell'immobile, seguita, a fine 2024, dall'avvio degli importanti interventi di restauro conservativo e strutturale curati dallo studio di progettazione Spazio 42|o degli architetti Alessandro De Santi e Marco Testi (con la collaborazione dell'arch. Chiara Rossin per il coordinamento e Filippo Antonello per i lavori di restauro). I lavori vengono eseguiti da un'impresa storica di Verona, grazie al cui consenso - e per ferma volontà del proprietario della villa - la classe V dell'Istituto Calabrese-Levi di San Pietro in Cariano (indirizzo Costruzioni Ambiente Territorio a breve faranno visita al cantiere) prossimamente potrà far visita al cantiere.

Villa Saibante - Monga, nome che il proprietario intende mantenere, è circondata da un parco di 25000 metri quadrati di estensione e si sviluppa su 5000 metri quadrati coperti a cui si aggiunge una depandance di 1000 metri quadrati. E' in questo paradiso che nell'estate 2026 aprirà ufficialmente una struttura 5 Stelle Luxury che prenderà il nome appunto di 'Villa Saibante - Monga', dotata di 53 stanze (47 all'interno della villa stessa e 6 nella depandance). Non mancherà naturalmente una grande piscina nel parco, dominato dal terrazzo e dalla splendida fontana che da sempre caratterizza la villa. Nella depandance, oltre alle 6 camere, verrà creata una Spa aperta al pubblico. E aperti al pubblico saranno il ristorante e una pizzeria gourmet, oltre ad un cocktail bar, una cantina di vini e una di whisky. A fare da denominatore a tutto questo c'è un obiettivo ben preciso: riportare il più possibile alle origini la villa, mantenendo intatta la sua originaria bellezza. E' con questa filosofia che le numerose maestranze, tutte rigorosamente veronesi, stanno lavorando ininterrottamente. «Ogni giorno è una nuova bella sorpresa - affermano Willi e Joanne che, accanto al proprietario, stanno seguendo passo passo le opere e che, a scanso di equivoci, ci tengono a precisare che la struttura non è mai stata venduta a Brad

Pitt e Angelina Jolie come qualche anno fa era stato erroneamente affermato -: gli affreschi che i restauratori stanno pulendo e la storia che emerge da questa villa parlano di un luogo che merita di essere nuovamente vissuto e valorizzato. A testimoniare sono l'entusiasmo con cui questa nuova proprietà è stata accolta dalle Suore stesse, dal sindaco di San Pietro in Cariano, Gerardo Zantedeschi, che ringraziamo, dalle imprese che stanno lavorando al restauro, tutte molto professionali e collaborative, e dall'intero territorio di San Pietro in Cariano, che finalmente vede un bene monumentale a cui è molto legata tornare a splendere. Espressa volontà del proprietario è che tutti gli spazi vengano mantenuti come erano ai tempi di Saibante: chi entrerà in questa struttura dovrà sentirsi come un ospite seicentesco del Saibante stesso, immergendosi in un'atmosfera d'incanto d'altri tempi». E non sarà difficile: già ora, seppur in piena ristrutturazione, salendo le scalinate, addentrandosi nelle grandi sale affrescate, una diversa dall'altra, passeggiando sotto il colonnato della villa o semplicemente affacciandosi ad una delle finestre panoramiche delle stanze, sembra quasi di trovarsi in un'epoca diversa, lontana anni luce dalla frenesia del mondo. Perfino il grande parco - al centro del quale sorge addirittura un tempio - rinascerà così come era stato progettato nel Seicento: «Il proprietario - affermano Willi e Joanne - ha affidato all'architetto paesaggista Carlo Ederle uno studio accurato del Parco e delle essenze arboree che originariamente vi erano state piantumate: il parco dovrà tornare ad assumere forma e struttura originali. Non solo: all'interno dell'ala della villa in cui si trovava l'ospedale dedicato alle Suore, una grande stanza d'ingresso dedicata a loro rimarrà esattamente com'è, a memoria perenne delle Pie Madri, ultime custodi dello storico edificio». A quattro secoli esatti di distanza dalla sua costruzione Villa Saibante - Monga rinasce e la sua antica bellezza diventerà addirittura una grande opportunità per il territorio portando in Valpolicella un turismo prestigioso. Oltre a ciò si creeranno nuove possibilità lavorative, tanto che Joanne stessa sta già selezionando personale - circa 70 dipendenti - da impiegare a vario titolo all'interno della struttura (inviare candidature a joanne@villasaibantemonga.it).



La Villa prima dell'inizio lavori

La Villa nella storia

Villa Saibante - Monga, nota anche come Villa Costanza, si trova in località Pule a San Pietro in Cariano ed è un edificio tardo manierista realizzata tra il 1623 e il 1629 su progetto dell'architetto Gianbattista Bianchi. Commissionata dal proprietario, il nobile Gianbattista Saibante, venne affrescata da Paolo Ligozzi nel 1629. Successivamente, a metà del Seicento, venne ampliata e assunse l'attuale forma a U. 'Nell'Ottocento la villa subì l'influsso delle estetiche romantiche ed eclettiche mediate dalla passione antiquaria del nuovo proprietario Andrea Monga il cui padre Pietro aveva acquistato l'immobile dal marchese Giulio Ottaviano Saibante nel 1818' - come si legge all'interno del volume 'Centootto ville della Valpolicella'. Nel 1954 Bortolo Monga alienò la villa alle Suore Missionarie Comboniane Pie Madri Nigriزيا che la ribattezzarono Villa Costanza. Il resto è storia 'recente' e molti carianesi - e non solo - hanno ben impressa nella memoria la splendida dimora storica abitata dalle accoglienti Pie Madri, alcune ricoverate all'interno della Villa, altre attive nella coltivazione degli orti o nella cura del bellissimo parco che circonda la villa tra roseti e piante secolari. Lo storico edificio fu abitata dalle Suore fino a 25 anni fa circa, quando loro stesse, ridotte ad un esiguo numero, si ritirarono nell'attigua depandance. Oggi finalmente Villa Saibante Monga può riprendere vita e tornare così al suo antico e originario splendore.



ValpoMed

VALPOMED
Centro di Fisioterapia
e Riabilitazione in Valpolicella

VERTIGINI E RIABILITAZIONE VESTIBOLARE

I disturbi vestibolari possono causare vertigini, instabilità e problematiche legate all'equilibrio, influenzando in modo significativo le attività quotidiane e la qualità di vita dei pazienti.

Il sistema vestibolare, situato nell'orecchio interno, è responsabile del senso dell'equilibrio e della percezione del movimento. Quando questo sistema non funziona correttamente, possono insorgere sintomi quali **vertigini, capogiri, nausea e difficoltà a mantenere l'equilibrio**, con conseguenti limitazioni nelle normali attività giornaliere, come camminare, guidare, stendersi a letto, piegarsi...

Presso **ValpoMed** siamo specializzati nella **Riabilitazione Vestibolare**, una branca della fisioterapia che, attraverso tecniche specifiche ed esercizio terapeutico mirato, aiuta a ridurre la sintomatologia del paziente, migliorando la stabilità.

Se soffri di disturbi vestibolari, non esitare a contattarci: il nostro team di specialisti è a tua disposizione per una prima valutazione vestibolare approfondita e un percorso terapeutico su misura per te.

I NOSTRI CONTATTI:

Via Case Sparse Pigna, 15 • SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA
 Tel. 351 4311388 • mail: valpomedi@gmail.com • Sito: ValpoMed.it



Willi Messetti e Joanne Glasscock, che stanno coadiuvando il nuovo proprietario della Villa

OPERE PUBBLICHE. Ultimati i lavori di allargamento della strada, dal 12 marzo l'arteria è transitabile

Così via Terminon apre al traffico

Servizi di
Silvia Accordini

Ultimati i lavori di messa in sicurezza e allargamento di via Terminon. Mercoledì 12 marzo la strada è stata aperta al traffico, opera fortemente voluta dall'Amministrazione comunale di San Pietro in Cariano, attesa da molti utenti costretti a transitare sulle strade comunali dei centri abitati di Corrubio (via Cedrare e via Campagnole) e Pedemonte (via Cà Dedè e via S. Sofia), per raggiungere Arbizzano e Negrar di Valpolicella. «In passato fu una strada di grande utilità che fungeva da via Postale, ora allargata per creare il doppio senso di marcia ed opportunamente illuminata, collega la strada provinciale SP 1/a (ex Statale del Brennero), con via Cà Dedè e a seguito Protocollo di Intesa sottoscritto fra i Sindaci dei Comuni della Valpolicella e il Presidente della Provincia di Verona, è inserita nei tracciati della viabilità sovracomunale in fase di studio - afferma il sindaco di San Pietro in Cariano, Gerardo Zantedeschi -. In uno spirito di collaborazione fra Enti, lungo la strada è stata posata anche una grossa tubazione interrata da parte della



Società Acque Veronesi, necessaria per lo sfioro della fognatura mista di Negrar, che partendo da via Cà Dedè sfocerà nel progno di Negrar in loc. Nassar; questo eviterà che il sistema fognario di Arbizzano-Parona-Verona entri in crisi durante i fenomeni temporaleschi; nello stesso tempo anche l'Enel ha sfruttato l'occasione per eliminare un tratto di linea area, mediante la posa di un cavidotto interrato che ha interessato la sede stradale. Questi due interventi hanno rallentato un pò i lavori - dichiara il Sindaco - ma questo evite-

rà di dover manomettere in futuro la nuova strada». Attualmente la segnaletica orizzontale è di colore giallo perché manca ancora il tappeto fine d'usura, che verrà steso in autunno per eliminare eventuali assestamenti in corrispondenza della grossa tubazione interrata. La spesa complessiva dell'opera ammonta ad euro 837.000 circa, coperta per euro 559.900 da fondi del PNRR. «Nella fase finale dei lavori - precisa inoltre il primo cittadino - si è colta l'occasione per eliminare una discarica abusiva di materiale prove-

niente da demolizioni edilizie, presente fin dagli anni '70 a tergo della strada e che dalle analisi di laboratorio si è scoperto contenere amianto; lo smaltimento di gran parte del materiale contaminato ha comportato finora una spesa di euro 140.000 circa. L'Amministrazione Carianese è soddisfatta della nuova opera viaria che va nella direzione di migliorare e potenziare la nostra viabilità riqualificando strade esistenti, senza compromettere nuovo territorio: come ho sempre sostenuto ogni mezzo che transiterà da via Terminon, sarà un mezzo in meno che transiterà per le vie trafficate di Pedemonte o Corrubio. Quando un'opera va a buon fine - conclude il Sindaco -, vuol dire che c'è stata una unità di intenti ed un coordinamento fra tutti gli attori, iniziando dagli Uffici Comunali con i loro responsabili, dal Consiglio Comunale, dalla Giunta, dall'Assessorato ai LL.PP, dal Tecnico progettista e Direttore dei lavori, nonché dalla Ditta costruttrice che ha materialmente eseguito l'opera e quindi a nome dell'Amministrazione comunale a tutti un grazie per il buon lavoro svolto».

Nell'intento di migliorare la viabilità sempre più congestionata, nel 2023 la Provincia di Verona ha pubblicato un bando per finanziare interventi di miglioramento della viabilità e lo scopo è quello di eliminare le criticità presenti lungo le strade della Provincia, specie nelle intersezioni delle strade comunali con quelle provinciali; il comune di San Pietro in Cariano ha partecipato al bando con il progetto per la realizzazione di una rotatoria tra la strada del Terminon e la strada provinciale SP1/a 'del Brennero' in località Nassar, ottenendo dalla Provincia un contributo in conto capitale di euro 372.000, pari al 60% del costo complessivo dell'opera che è di euro 620.000. «Non poteva arrivare notizia migliore per l'Amministrazione carianese - dichiara il Sindaco Zantedeschi -: la nuova rotatoria renderà più sicuro l'incrocio fra la riqualificata strada del Terminon e la strada provinciale SP1/a del Brennero e nello stesso tempo contribuirà a ridurre la velocità per chi percorre la ex statale in corrispondenza della curva del Nassar; attualmente la rotatoria è in fase di progettazione e l'inizio dei lavori è previsto per fine 2025 inizio 2026. Dato il dialogo continuo e la buona collaborazione con l'Amministrazione di Negrar di Valpolicella - aggiunge Zantedeschi - per il futuro si è pensato anche ad una rotatoria su via Cà Dedè, opera che insisterebbe per metà sul territorio di San Pietro in Cariano e per metà su quello di Negrar di Valpolicella, ciò consentirebbe di rendere più sicuro l'incrocio fra via Cà Dedè, via Terminon e viale del Lavoro (Negrar), con riduzione della velocità per chi percorre il rettilineo di via Cà Dedè».

LA PUBBLICAZIONE

'Vite, vite, dépêche-toi!'



'Vite, vite, dépêche-toi! Dalla Ciociaria alla mise en place di lusso. Una storia di successi'. Questo il titolo del libro di Silvia Allegri e Romano Cardinali presentato lo scorso 28 marzo a Villa Polfranceschi a Poiano Veronese. Edito da 'Scripta edizioni', il libro ripercorre, grazie alla penna della giornalista Silvia Allegri, la storia di Romano Cardinali, nato contadino in Ciociaria e diventato imprenditore a Verona, passando per la Germania, la Francia, l'Inghilterra. Una storia di sacrifici e rinunce, ma anche di passione, amore e successi. Romano si racconta, in queste pagine, e attraverso le sue parole e i suoi ricordi vaghiamo per l'Italia e l'Europa, e ci immergiamo dietro le quinte di ristoranti, banqueting, grand hotel. Per scoprire cosa succede mentre gustiamo un aperitivo durante un matrimonio, una laurea, una convention. Quella di Romano è, anche, una storia di emigrazione, di lontananze. Tra le pagine si riscopre una parte importante del passato italiano, che permette, forse, di guardare all'attualità con occhi nuovi: «È il destino dei viaggiatori: sentirsi stranieri e a casa sempre,

anime frammentate che hanno costruito case in ogni luogo - dice Silvia Allegri -. Ho viaggiato con Romano tra tavole apparecchiate, cerimoniali, feste di lusso, ma ho anche rivissuto, attraverso le sue parole, il mio passato di migrante in terra straniera, la solitudine che ti attanaglia, la nostalgia. E il piacere di tornare, rivedere i luoghi dell'anima, trasformare i ricordi rendendoli un piccolo tesoro e un bagaglio di esperienze a cui attingere sempre, nei momenti difficili così come in quelli piacevoli». Ma questo libro non vuole essere solo una storia da raccontare: Romano vuole condividere quello che ha imparato, i suoi segreti, i suoi successi, le sue difficoltà, con tutti quei ragazzi che si stanno affacciando ora al mondo dell'accoglienza e della ristorazione, un lavoro spesso molto faticoso, ma che, con le giuste competenze, è in grado di regalare gioie e soddisfazioni come pochi altri. La sua missione, oggi, è proprio questa: trasmettere il suo sapere e la sua esperienza ai ragazzi perché, da ex cameriere a tempo pieno, conosce ogni piega nascosta di questo mestiere, che è tra i più faticosi e difficili da fare.

VALERIA FAVORITO. 'Contate su di me!'

'Contate su di me! Trasformare il dolore in amore: ognuno di noi può farlo. Ma è necessario trovare la forza che abbiamo dentro, estrarre dal cuore la nostra parte migliore e offrirla a chi ne ha più bisogno'. E' questo il messaggio che Valeria Favorito ha 'allegato' al dono pasquale consegnato lo scorso 25 marzo al Centro trapianti midollo osseo del Policlinico di Verona. Si tratta della settima Borsa di Studio che Valeria è riuscita a regalare all'umanità raggiungendo così il traguardo di ben 75.006 euro raccolti fino ad oggi da quando è iniziata la sua maratona umanitaria per contribuire ad aiutare chi oggi e domani si trova e si troverà a vivere la terribile malattia che anche lei ha affrontato per ben due volte. Ora però Valeria non si ferma qui e lancia già un appello accorato: 'Aiutatemi a poter devolvere l'ottava borsa di studio per la ricerca biomedica al centro trapianti midollo osseo'. Per farlo è possibile acquistare l'ultimo libro di Valeria, 'Valeria un dono del cielo' scrivendo a valeriefavorito@hotmail.it o effettuare un versamento sul c/c: IT88Q0103011707000061206894.



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

IRCCS SACRO CUORE DON CALABRIA. Il nuovo arrivato nel dipartimento dell'Ospedale

Così la Radioterapia ha il suo 'super occhio'

Si chiama Hypersight il nuovo arrivato nel Dipartimento di Radioterapia Oncologica Avanzata dell'IRCCS Sacro Cuore Don Calabria di Negrar. Un 'super occhio' che integra e potenzia Ethos, macchina di radioterapia guidata da intelligenza artificiale, già in uso dal 2022, e definita 'adattiva', cioè in grado di ricalcolare a ogni seduta un nuovo piano di cura, in tempo reale, in base alle variazioni della massa tumorale e a quelle anatomiche che possono verificarsi durante il trattamento. Grazie a Hypersight questa apparecchiatura è ora equipaggiata, per la prima volta in Italia, e tra i pochi centri al mondo, con un software capace di catturare con qualità eccezionale le immagini del tumore da trattare e irradiarlo in appena sei secondi, permettendo di ricalcolare il piano di cura con estrema precisione e velo-



cià. Ciò consente di individuare perfettamente la sede tumorale e di trattarla senza danni ai tessuti sani e in tempi più brevi, contribuendo a ridurre durata e numero delle sedute e abbattere le liste d'attesa. Con l'arrivo di questo sistema integrato, l'IRCCS di Negrar si colloca ulteriormente all'avanguardia nella cura radioterapica delle patologie oncologi-

che, confermandosi tra i centri più avanzati nell'offerta di trattamenti adattativi di tutti i tumori solidi, in fase iniziale e metastatica. «Il nuovo strumento è una guida al trattamento di precisione in tempo reale, un'importante implementazione tecnologica introdotta recentemente all'Ospedale di Negrar - spiega Filippo Alongi, direttore del Dipartimento di radioterapia

oncologica avanzata dell'IRCCS Sacro Cuore Don Calabria e professore ordinario all'Università di Brescia -. Ora è come se si avesse a bordo un 'super mirino' per indirizzare e colpire con estrema precisione la sede della malattia tumorale da trattare. Il dispositivo consente infatti di ottimizzare l'efficacia del sistema permettendo di ricalibrare in tempo reale, cioè in sede di trattamento, il nuovo piano di cura, sulla base dei cambiamenti della posizione, della forma o delle dimensioni del tumore, che comunque avvengono di seduta in seduta. Ciò si rivela un prezioso supporto per il clinico anche nella definizione dei piani di cura personalizzati, soprattutto nei pazienti più fragili e nelle condizioni più complesse. La moderna tecnologia rende possibile trattare molti tumori solidi, in fase iniziale o metastatica, come quello della prostata, del polmone, del pancreas e del fegato in media in 5 sedute, indolori e di pochi minuti. Soprattutto, la radioterapia adattativa e di ultra precisione può essere impiegata anche in caso di recidive tumorali, re-intervenendo in pazienti già sottoposti a precedente radioterapia, che oggi non avrebbero altre opzioni di trattamento» - conclude il radioterapista oncologo.

Silvia Accordini



PIETRA DELLA LESSINIA. Tra mozioni e riconoscimenti

La Regione Veneto ha riconosciuto, con decreto, il sottoprodotto per filiera della Pietra della Lessinia, denominandolo: 'Sfridi e fanghi da filiera derivanti dalla trasformazione della Pietra della Lessinia'. Un riconoscimento che segue e va nella direzione della mozione che Alberto Bozza aveva presentato il 18 luglio 2023, che impegnava la Regione a istituire un tavolo tecnico di coordinamento che riconoscesse i sottoprodotti e i residui della lavorazione delle cave e della trasformazione della pietra naturale del distretto del marmo, in modo da poterli riutilizzare come materie in nuove filiere produttive. Mozione poi approvata dal Consiglio regionale, con il tavolo tecnico che poco dopo è stato costituito e che ha lo scorso 25 marzo ha approvato il documento di riconoscimento a sottoprodotto per Filiera della



Pietra della Lessinia. Ogni impresa, dunque, può richiedere l'iscrizione nell'apposito registro regionale dei sottoprodotti, propedeutica a poter censire le varie attività estrattive e porre le basi per facilitare l'incontro di domanda e offerta dei sottoprodotti. «Una decisione importante, che avevamo auspicato - dice Bozza - In questo modo si riducono i rifiuti e i costi di smaltimento per le aziende, e si favorisce l'implementazione dell'economia circolare. È un primo ma decisivo passo - continua Bozza - perché crea le condizioni del riconoscimento dei sottoprodotti anche per le altre filiere veronesi e venete del marmo e della pietra, il passaggio fondamentale però è che ogni Consorzio/operatore si attivi con la Regione affinché il tavolo tecnico di coordinamento proceda nella stessa direzione tenuta con la Pietra della Lessinia. Mi impegnerò in tal senso per dar seguito al lavoro svolto finora, allo scopo di estendere il riconoscimento ad altre tipologie di sottoprodotti derivanti da altre lavorazioni» conclude Bozza.

GIANFRANCO IOVINO Un connubio lungo 15 anni

Quindici anni sono un tempo significativo per la nostra redazione perché vuole dire l'aver assicurato in questo arco temporale oltre centocinquanta finestre di approfondimento culturale con le quali far conoscere 'autori e libri di casa nostra' nella rubrica condotta dal giornalista Gianfranco Iovino, nostro storico collaboratore.



Tutto è cominciato da un'idea del 2009, lanciata da Iovino che era alla ricerca di una testata giornalistica che gli permettesse di scrivere articoli per maturare i ventiquattro mesi di praticantato necessari a sostenere l'esame di abilitazione per giornalista pubblicitista. A Verona, a quel tempo, c'era tanta produzione letteraria, sia essa legata alla narrativa, come anche a saggi e poesia, ma pochi spazi editoriali con i quali promuoverla e diffonderla nella maniera che potesse raggiungere ogni casa, e la possibilità che attraverso il nostro giornale, con le varie diverse edizioni territoriali, si potesse sperimentare un approfondimento, ha spinto la direttrice Pancaldi a dare il lancio a questo progetto che, ad oggi, continua ad essere un vero e proprio punto di riferimento per autori delle nostre terre e i lettori desiderosi di essere informati sulle novità editoriali che abbiano in comune Verona e la sua provincia attraverso gli autori che la raccontano. «Ricordo come fosse ieri - inizia a raccontare Gianfranco Iovino - quando mi sono presentato nell'ufficio del Direttore per sottoporgli la mia idea di dare visibilità maggiore agli autori esordienti, che fossero interessati ad inviare in redazione i propri lavori da leggere e recensire, con acclusa qualche domanda a maggiore informazione su di loro.»

E cosa le ha risposto la direttrice Pancaldi?

«È rimasta favorevolmente interessata e, credo, abbia impiegato pochi istanti per riferirmi di essere d'accordo e che valeva la pena provarci, almeno per qualche numero e sondare curiosità e interesse da parte degli autori, così come anche dei lettori.»

E la risposta, se dura tutt'oggi, immaginiamo sia stata positiva?

«Assolutamente sì. Perché la sete di conoscenza è insita in quanti voglio approfondire sul proprio territorio e le proprie origini, e se questo avviene anche attraverso la lettura di testi scritti da autori veronesi, lo stimolo porta la curiosità ad essere sempre più esigente, al punto che ogni mese, a detta di chi ci legge, la rubrica riscuote sempre un grande interesse.»

Lei scrive anche per altri mensili dove pone l'attenzione agli artisti veronesi di ogni genere, grado, età e natura, risaltandone i talenti e le peculiarità. Perché è così impegnato verso questo percorso di informazione?

«Perché sono anche io un autore che va sempre a caccia di nuovi spazi editoriali per far conoscere e poter raccontare di sé stessi attraverso i propri lavori, e mi rendo conto che anche piccole finestre possono accrescere l'enfasi e il desiderio di continuare a coltivare una passione tanto nobile, qual è l'arte, così come per tantissimi è un lavoro vero e proprio, che esalta se si riesce a scardinare quel falso mito che non si è mai "profeti in patria"».

E da questa sua 'mission' giornalistica di essere dalla parte degli 'autori di casa nostra' per permettergli di farsi apprezzare anche dai lettori di L'Altro Giornale cosa riceve in cambio?

«Sorrisi, di quelli veri, spontanei e riconoscenti che mi riempiono di orgoglio. Mi lascia sempre molto sorpreso quando contatto autori per intervistarli, che si meravigliano del mio interesse, ai quali spiego che chi scrive e pubblica non lo fa mai solo per sé stesso, perché in lui è forte il bisogno di comunicare, raccontare e farsi leggere, e finché ci saranno testate sensibili e attente, come quella diretta da Rosanna Pancaldi, avremo certezza che ci saranno sempre spazi disponibili per raccontare di loro e far comprendere a tutti che Verona è una fucina di artisti e arti miste e variegate, che vanno ben oltre a una leggenda che ispira amore da un balcone e un festival areniano che fa sognare a cielo aperto, e che tutti, devono imparare ad apprezzare e conoscere di più, partendo proprio dai veronesi e i lettori de L'Altro Giornale.»

S.A.

CORRUBBIO. Il 24 e 25 aprile il paese commemorerà un evento indelebile: lo scoppio del Forte

Par non desmentegarse L' 80° anniversario

L'EVENTO

E' tutto pronto a Corrubbio di Negarine in vista del 25 Aprile. In questo 2025 il Paese celebrerà l'80° anniversario dello scoppio del Forte, avvenuto a Corrubbio il 25 aprile 1945. Una ricorrenza importante, così come importanti sono le iniziative organizzate per la sua commemorazione dall'Amministrazione comunale di San Pietro in Cariano e dal Comitato 'Commemorazione Forte Corrubbio 1945'. Il programma degli eventi, realizzati grazie alla collaborazione del Gruppo Alpini Negarine, avrà inizio già giovedì 24 aprile quando alle ore 20.00 aprirà al pubblico la Mostra fotografica realizzata da Gianni Righetti ospitata presso la tensostruttura allestita in Piazza 25 Aprile. Alle 20.30, sempre in Piazza 25 Aprile, andrà in scena 'Par non desmentegarse - L'esplosione



del Forte a Corrubbio', lettura teatrale di e con l'attrice Elisabetta Salvatori (evento aperto al pubblico ad ingresso

gratuito. In caso di maltempo la rappresentazione avverrà nella chiesetta di San Rocco e San Martino di Corrubbio). La commemorazione proseguirà venerdì 25 aprile: alle ore 9.00 verrà aperta al pubblico la Mostra fotografica realizzata da Gianni Righetti. A seguire, alle 9.30, è previsto il raduno delle autorità civili e militari, associazioni e cittadini che sfileranno accompagnati dalla Banda Comunale. La sfilata terminerà con la deposizione delle corone al Monumento Ai Caduti e il 'Picchetto d'Onore' 85° Reggimento Addestramento Volontari Verona. Alle ore 10.15 verrà celebrata la Santa Messa con la partecipazione del Coro 'La Pieve' di San Floriano e, al termine della celebrazione, i discorsi commemorativi a cura delle autorità intervenute.

Silvia Accordini

LA STORIA



Erano le ore 22.30 del 25 aprile 1945 quando Corrubbio divenne teatro di una tragedia mai dimenticata. Il Forte Cedrare, antica 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. Dopo l'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. Nella notte tra il 25 e il 26 aprile 1945, dopo poche ore dalla firma dell'armistizio, le truppe tedesche si ritirarono da Verona distruggendo uno dopo l'altro tutti i depositi e gli obiettivi strategici. Alle 22.30 del 25 aprile toccò alla polveriera di Corrubbio. Un terribile fatto, anticipato già dal pomeriggio, quando i militari tedeschi della guarnigione e alcuni abitanti di Corrubbio iniziarono un passa parola per avvisare la popolazione che il 'Forte' sarebbe saltato. Fu tremenda la deflagrazione che squarciò la collina di Sausto proiettando tutt'intorno detriti e massi giganteschi. Sotto le macerie delle case crollate e per strada rimasero uccisi 28 abitanti di Corrubbio e molti altri rimasero feriti. Tra i morti vi furono anche numerosi tedeschi. I feriti furono caricati su barelle improvvisate e portati a Villa Amistà dove il medico condotto del paese, assistito da alcune infermiere prestava i primi soccorsi. I morti furono caricati su carri trainati da buoi e trasportati al cimitero di Castelrotto. Enormi i danni al paese: 33 case furono distrutte mentre 91 furono più o meno gravemente lesionate. Finita la guerra, grazie alla laboriosità dei corrubbiani, la ricostruzione fu immediata. 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 di quel 25 aprile, 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.

Elisabetta Salvatori

Attrice e autrice, nasce in Versilia. Dopo gli studi artistici, scopre il teatro, «un vero e proprio colpo di fulmine – racconta lei stessa –: dal giorno in cui ho incontrato il teatro non ho più potuto farne a meno». Ha avuto inizio così la lunga avventura di successo di Elisabetta, che oggi vive a Forte dei Marmi, e gira l'Italia con una valigia 'immaginaria' di storie vere da raccontare. «Una valigia che ogni volta che poi faccio ritorno a casa è piena di emozioni e di meravigliose esperienze che mi riempiono di energia e nuove ispirazioni» - precisa l'artista. E sarà una storia vera quella con cui incanterà Corrubbio il 24 aprile. Tutto ha avuto inizio qualche tempo fa, quando Elisabetta si trovava a Lazise per una rappresentazione: tra i partecipanti c'era Gianni Tosadori che l'ha contattata per 'fare un regalo' a Corrubbio in occasione dell'ottantesimo anniversario dello scoppio del Forte. Detto, fatto: «A Corrubbio – racconta Elisabetta entusiasta del calore e dell'accoglienza ricevuta dal paese - ho raccolto molte testimonianze, ho parlato con chi quel 25 aprile era lì,

presente. Ho attinto dall'incredibile raccolta di documenti, foto e memorie di Gianni Righetti e del Comitato 'Commemorazione Forte Corrubbio 1945', sono anche stata in cimitero, in visita alle tombe di chi ha perso la vita quel giorno: ne è nata una lettura teatrale ricca di emozioni e ricordi legati ad un evento che deve rimanere nella memoria».

GIFT COUPON
1 PROVA GRATUITA
+ CONSULENZA
NELLA NUOVA AREA FITNESS DI OLTRE 1000MQ

1000MQ SALA FITNESS

500MQ SALA PERSONAL TRAINING

AREA RELAX E BENESSERE

AREA ESTERNA

NUTRIZIONE

VALPOESTETICA



BASTA POCO PER DIMAGRIRE

RISCOPRI IL TUO CORPO CON I PERCORSI PERSONALIZZATI VALPOFITNESS

ALIMENTAZIONE SANA

MOVIMENTO

TRATTAMENTI MIRATI



Via Bernardi 9,
37026, Settimo di Pescantina (VR)

+39 348186236

valpofitnessbenessere@gmail.com

www.valpofitnessbenessere.com

COOPERATIVA HERMETE. ComposTiamo

'ComposTiamo' è il nuovo laboratorio promosso dalla cooperativa Hermete insieme all'associazione Habitat per sensibilizzare ragazzi e adulti sul tema dello spreco e per il riutilizzo delle risorse di scarto attraverso il recupero di un'antica tradizione contadina: esempio perfetto di economia circolare. La partecipazione è aperta a tutti e gratuita (prenotazioni su www.hermete.it/tekhnicolor) e si terrà il 5 aprile (dalle ore 10.30 alle ore 12.30) nello spazio Ortiche di via San Francesco a di San Pietro In Cariano. A guidare l'incontro, Evelin Zenti di Habitat, che spiega: «L'antica cultura contadina riciclava l'organico e aveva un utilizzo parsimonioso di tutte le risorse. Nel mondo dell'agricoltura e del lavoro nei campi l'economia 'circolare' era una buona pratica utilizzata ancora prima della nascita del termine stesso. Lo scarto non era e non va inteso come tale, ma ogni avanzo – ci ricorda la Zenti – si trasformava per diventare una nuova risorsa. Grazie al compostaggio domestico puoi contenere la produzione di rifiuti, e per coltivare piante e ortaggi potrai usare direttamente il concime che ti sarai autoprodotta». Il compost, infatti, è ricco di azoto, fosforo e potassio e, per questo, è un nutriente ideale per la crescita delle piante. L'iniziativa rientra tra le attività del progetto Tekhnicolor e nello specifico ha l'obiettivo di stimolare la cura e valorizzazione di spazi verdi pubblici grazie all'impegno stesso della comunità. Dello stesso progetto fanno parte altre attività educative e di formazione rivolte soprattutto ai giovani e che approfondiscono il tema del cambiamento climatico anche attraverso la sperimentazione del linguaggio audiovisivo. Inoltre, dal 22 al 25 maggio negli spazi di BeCinema a Villa Albertini di Arbizzano è anche prevista Tekweek, evento finale aperto a tutti della durata di 4 giorni e interamente dedicato alla produzione e divulgazione di metodologie legate all'educazione filmica e ambientale con ospiti internazionali. S.A.

L'INTERVISTA. Il sindaco Fausto Rossignoli annuncia un'opera di 4 milioni di euro

Obiettivo Sicurezza sulla Provinciale 12

Servizi di
Silvia Accordini

Un paio di anni fa, dopo la tragica morte del povero Chris, si è parlato a lungo della sicurezza sulla nostra strada Provinciale 12. I cittadini si chiedono che fine abbiano fatto le promesse di allora. Ne parliamo con il sindaco Fausto Rossignoli.

C'è qualcosa nei piani di questa Amministrazione per la sicurezza dei pedoni e dei ciclisti sulla Provinciale 12?

«La sicurezza sulla provinciale 12 è una delle priorità di questa Amministrazione. E il Comune, dando continuità a quanto deciso già dalla precedente Amministrazione, ha deciso di realizzarla tramite la costruzione di una ciclopedonale lungo tutta la strada da Negrar a S. Maria. Il Comune non ha a disposizione in questo momento tutte le risorse che servono. Per questo sta programmando il lavoro un tratto alla volta, affidandosi ai finanziamenti di altri enti. Due finanziamenti, uno più cospicuo e uno di minore entità sono arrivati. Siamo alla ricerca di altri. L'opera alla fine costerà circa 4 milioni di euro».

Cosa avete fatto con i finanziamenti già arrivati? Non si vede ancora nulla.

«Le risorse arrivate di fatto sono state rese disponibili solo alla fine dell'anno scorso. Sommandole a quelle aggiunte dal Comune ora abbiamo a disposizione circa 800.000,00 €. Con queste prime risorse contiamo di realizzare il tratto di ciclopedonale che va dalla Cantina Valpolicella fino a S. Vito. E' stato assegnato l'incarico di progettazione e i tecnici stanno lavorando. Contiamo di avere presto a disposizione un progetto definitivo e poi quello esecutivo. Se non ci saranno espropri da fare, finalmente si potrà poi passare ai lavori veri e propri. Se invece ci saranno degli espropri da fare, i tempi si allungheranno inevitabilmente».

E per le altre risorse che mancano, come farete?

«Stiamo partecipando a bandi. In questo momento abbiamo inviato le carte per due bandi, uno della Provincia, uno della Regione. Se dovessimo vincere il primo dei due potremo realizzare il tratto di ciclopedonale fuori dei centri abitati, cioè dal distributore a S. Maria. Se dovessimo vincere il secondo potremo realizzare il tratto ciclopedonale all'interno dei centri abitati, a S. Vito e S. Maria. Se



dovessimo vincerli entrambi, saremo quasi alla conclusione dell'opera. Un'ultima parte del percorso sarà realizzata da Cantina Valpolicella, nel tratto lungo la sua sede. Bisogna essere onesti con i cittadini: ci vorrà qualche anno. Di più non si può dire perché le variabili sono numerose, soprattutto. Quello che possiamo assicurare è che Chris non è morto invano».

Siamo sicuri di poter fare a meno di un'altra strada a Negrar?

«Queste opere servono esclusivamente per la messa in sicurezza della Provinciale 12, non per risolvere il problema della mobilità a Negrar. Per questo tema stiamo lavorando su altri tavoli, con gli altri Comuni, con l'Ospedale e la Provincia, sia sul fronte di una nuova infrastruttura, sia su quello del trasporto pubblico, sia su quello della mobilità sostenibile».

VILLA ALBERTINI SI PREPARA AL GRANDE CONCERTO DEL 14 GIUGNO

Villa Albertini ad Arbizzano di Negrar di Valpolicella sta preparando ad accogliere un grande evento musicale in vista dell'estate 2025. Sabato 14 giugno andrà in scena un grande concerto Rock/Blues di beneficenza, organizzato da Luca Salvi, medico da sempre impegnato in ambito sociale e nel volontariato. Protagonisti del concerto saranno la Morblus di Roberto Morbioli, (band) veronese che da trent'anni calca i palchi più importanti di Europa, Russia e Stati Uniti, con un gran seguito di pubblico, e Andrea Braido, da molti considerato il miglior chitarrista italiano, che per questa occasione sarà ospite della band. La Morblus ha suonato con i più grossi nomi del Blues internazionale – John Mayall, Robben Ford, etc- ed è nota ai suoi fan per l'incontrollabile carica adrenalinica con cui interpreta brani di matrice Blues, Soul, Rock, R&B e composizioni originali. Andrea è un artista virtuoso ed eclettico che spazia dal Blues al Rock al Funky, noto in particolare per essere stato il chitarrista ufficiale di Vasco Rossi e per aver collaborato con Mina, Angelo Branduardi, Eros Ramazzotti, Patty Pravo e Francesco Baccini. La serata renderà omaggio ai grandi classici del genere Rock/blues degli anni d'oro (70/80 e '90). Nobili gli obiettivi dell'evento che gode della collaborazione e del patrocinio del comune di Negrar di Valpolicella:



Andrea Braido HD photo promo by Mauro Negri

«Creare un momento di aggregazione sociale e artistico per tutta la Valpolicella e raccogliere fondi per tre realtà benemerite della nostra zona di cui sono socio – svela il dottor Salvi -. Si tratta di realtà fortemente impegnate in ambito sociale e umanitario: Caritas di Negrar, GALM (Gruppo Animazione Lesionati Midollari) e Amici di Angal, associazione che da oltre 20 anni sostiene un importante ospedale missionario in Uganda». E' partito quindi ufficialmente il conto alla rovescia: a breve tutte le informazioni per la prevendita dei biglietti e per prendere parte a questa grande festa della musica e della solidarietà.

LE GIORNATE FAI DI PRIMAVERA A NEGRAR

Sabato 22 e domenica 23 marzo sono tornate anche a Verona le Giornate FAI di Primavera, l'atteso appuntamento del Fondo Ambiente Italiano giunto alla sua XXXIII edizione. La delegazione FAI di Verona ha organizzato per questa occasione visite speciali in luoghi di grande fascino e valore storico, tra Negrar di Valpolicella, Nogarole Rocca e Povegliano Veronese. Un'opportunità unica per esplorare cave antiche, ville venete, fortificazioni medievali e un'ex base militare, tutte aperte straordinariamente al pubblico. Quattro sono stati i protagonisti veronesi di questa edizione: l'Ex Base Missilistica Hawk 10 – Povegliano Veronese, la Rocca di Nogarole e, in territorio negrarese, Villa Salvaterra, per la prima volta resa visitabile, e le incantevoli cave di Prun. Il successo, non stante il maltempo, è stato grande con l'afflusso di numerosissime persone di ogni età ed estrazione. «Vorrei ringraziare tutti i volontari che hanno sfidato il tempo non clemente - afferma Maria Cristina Motta, capodelegazione FAI di Verona -. I numeri sono stati alti, nonostante il fine settimana non fosse proprio primaverile, e questo ci dà tanta soddisfazione, soprattutto perché vuol dire che i siti che abbiamo scelto sono stati graditi e valorizzati. Tutto ciò è stato possibile unendo le forze del FAI con i Comuni, le Associazioni e i privati che ci hanno accolto in maniera eccellente. Rendere onore alle bellezze del territorio e valorizzarle: ecco il nostro principale obiettivo, con l'attenzione sempre rivolta al paesaggio e alla sua custodia».



TAXI
VALPOLICELLA



 **+39 392 9979797**

SANTA MARIA - NEGRAR

 **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

ONORANZE FUNEBRI
BAN TERLE

SEDE NEGRAR
Viale Rizzardi, 1 (Viale Ospedale)

Tel. 045 6000913 - 347 1334119
ofbanterle@gmail.com
www.onoranzefunebribanterle.it

NUMERI UTILI
NEGRAR DI VALPOLICELLA

Municipio 045 6011611 - info@comunenegrar.it • Polizia municipale 045 6011740 - poliziamunicipale@comunenegrar.it • Carabinieri 045 7500031
• Guardia medica via Beethoven, 16 - San Pietro in Cariano - 045 7614565 (premiera 2) • Guasti Rete Idrica e Fognature Acque Veronesi 800734300 • Guasti Pubblica Illuminazione 800909290 • Mercato settimanale Lunedì

IL SORRISO DI TOMMY ODV. La neonata associazione ha in serbo un progetto importante

Gli eroi dei bambini arrivano in corsia

Servizi di Silvia Accordini

«Hulk, l'Uomo Ragno e Batman arrivano per regalare ai bambini e ai loro genitori un momento di gioia e spensieratezza»: suona chiara e forte la promessa fatta da 'Associazione Il sorriso di Tommy ODV', un'associazione di volontariato, realtà nata da un'idea di qualche tempo fa in Valpolicella. «Questo progetto nasce per far sì che ogni bambino meriti di sentirsi speciale, amato e protetto, anche nei momenti più difficili» – affermano gli otto componenti dell'associazione Roberto, Roberta, Alessandra, Irene, Giuseppe, Sonia, Gian Pietro e Mattia. Tutto ha avuto inizio quando Roberto, persona particolarmente sensibile, ha conosciuto Tommaso, un ragazzo adolescente che ha vissuto tutta la sua vita appieno, ha viaggiato, studiato, frequentato una miriade di ragazzi e ragazze, ha vissuto sempre con gioia, serenità e un'immensa voglia di vivere. Aveva ragione, la vita lo stava aspettando, piena di sogni e ancora tutta da scoprire. In sella prima sulla bicicletta, poi sulla sua amata moto, spesso in impenno, lo si vedeva sfrecciare, sereno e felice. Poi un drammatico giorno ha ricevuto la più brutta notizia che poteva mai sentire e... tutto è cambiato. La spensieratezza ha dovuto scontrarsi con la dura realtà. Tutto sarebbe da



quel momento cambiato. Ma non per Tommy perché ha sempre lottato con forza, dignità e speranza, quella speranza che tutti dovremo avere e dare a chi si trova in una situazione analoga. Per il bellissimo ricordo che Tommy ha lasciato a chi ha avuto il privilegio di conoscerlo, è nata questa associazione per dare serenità a tutti i bambini, portando avanti il suo sorriso, affinché la sua gioia di vivere continui a illuminare il cammino di chi ne ha più bisogno. Detto, fatto: l'Associazione Il sorriso di Tommy ODV si è dotata di un atto costitutivo e di uno statuto ed ha attivato una convenzione con l'Ospedale Sacro Cuore Don Calabria di Negrar che

con entusiasmo ha aderito a questa iniziativa, nella speranza che anche altre strutture vi aderiscano. «L'obiettivo è quello di travestire con costumi professionali da supereroi almeno tre dei nostri volontari che si recheranno in corsia regalando sorrisi, sollievo e qualche gadget ai piccoli pazienti. Naturalmente i supereroi potranno poi diventare anche molti di più mano a mano che il progetto crescerà» – affermano dall'Associazione, formata da componenti già attivi nel volontariato e pronti a frequentare corsi di formazione per essere preparati al meglio nell'affrontare anche le situazioni più delicate. Prima di iniziare però il gruppo ha bisogno di raccogliere i fondi necessari per partire, per acquistare i costumi e alcuni gadget. Da parte sua il Comune di Negrar di Valpolicella e altri Comuni si sono già resi disponibili a finanziare in vario modo il progetto, così come alcuni medici e Valpolicella Benaco Banca, sempre attenta a questo tipo di iniziative solidali.

Per contribuire a far sì che il progetto de 'Il sorriso di Tommy' si concretizzi è possibile donare il proprio 5x1000 (C.F. 93320200236) oppure effettuare donazioni spontanee sul conto corrente IT311083155960100000012998.

Per ulteriori informazioni: info.ilsorrisoditommy@gmail.com

I GIOVANI AL CENTRO

L'amministrazione comunale negrelese ha lanciato diverse iniziative per supportare i giovani. Tra queste spicca il progetto Next Step, realizzato in collaborazione con la Cooperativa Hermete, un progetto che offre loro opportunità di crescita e percorsi per sviluppare nuove competenze. Tra le attività non manca inoltre 'Space Fun', spazio educativo al Centro Giovani Valier di Arbizzano, che dal 18 ottobre 2024 offre ogni venerdì pomeriggio (16:00-19:00) un'area di gioco e socializzazione per ragazzi dai 12 ai 18 anni, con giochi come biliardo, calcetto, ping pong, videogiochi, laboratori creativi e giochi all'aperto. «Ogni mese inoltre – afferma l'assessore Mattia Mameli – viene organizzato uno Space Lab, laboratorio che affronta di volta in volta nuove e diverse tematiche. L'accesso è gratuito e senza iscrizione. Inoltre, il progetto ha organizzato serate di Board Games, serate di giochi da tavola aperte a tutti, che hanno fin qui attirato numerosi partecipanti. Tra questi, si è formata una piccola comunità di giovani appassionati di D&D, che continua a riunirsi settimanalmente. Anche nel 2025, le serate Board Games continueranno».



Mattia Mameli

In che modo la vostra amministrazione intende coinvolgere maggiormente i giovani nelle decisioni politiche e amministrative?

«Come amministrazione, crediamo fermamente nell'importanza di dare spazio ai giovani, rendendoli parte attiva nelle decisioni politiche e amministrative. Un passo importante in questa direzione è già stato fatto con la creazione della Consulta dei Giovani, un organo consultivo dove i ragazzi possono condividere idee, preoccupazioni e proposte riguardo le politiche locali. Questo spazio è pensato per stimolare un dialogo diretto tra i giovani e l'amministrazione, e offre l'opportunità di organizzare eventi come forum, incontri pubblici e laboratori creativi».

Qual è la situazione attuale delle aule studio sul territorio?

«Attualmente, grazie all'impegno di un gruppo di volontari in collaborazione con il Servizio Educativo Territoriale, ogni settimana viene aperta l'aula studio presso la ex scuola di Santa Maria di Negrar. Non una semplice aula ma un centro dove l'educazione e la cultura si intrecciano, creando un ambiente ideale per lo studio, ma anche un punto di riferimento culturale per tutta la comunità. L'accesso all'aula studio è gratuito e riservato ai maggiorenni. Per sapere quando è aperta, basta entrare nel gruppo Telegram dell'Aula studio di Santa Maria di Negrar. Inoltre, un'altra aula studio è disponibile all'interno della Biblioteca Comunale di Negrar di Valpolicella».

Esistono specifiche iniziative o programmi di accompagnamento psicologico e sociale per i giovani che si trovano in situazioni di vulnerabilità, come la difficoltà scolastica, la solitudine o problemi familiari?

«È attivo il progetto My_Tutor, che offre un intervento mirato per un numero limitato di giovani, selezionati su richiesta del servizio Socioeducativo territoriale. L'intervento prevede il coinvolgimento di uno specialista che accompagna il giovane in un breve percorso di orientamento. In un contesto sociale complesso, My_Tutor si configura come uno strumento di supporto temporaneo, pensato per giovani che stanno affrontando una fase di incertezze e che cercano di orientarsi nel mondo degli adulti».

PIANO DEGLI INTERVENTI. La parola all'assessore Saturni

Il nuovo Piano degli Interventi è stato presentato al Consiglio comunale di Negrar di Valpolicella lo scorso 13 marzo dal sindaco Fausto Rossignoli e dall'assessore Giulio Saturni. Il Sindaco Rossignoli ha dichiarato che «si apre una nuova stagione di sviluppo per il nostro territorio. Dopo aver varato il Piano del 'Consumo zero di territorio agricolo' e quello del 'Costruire sul costruito', il comune di Negrar vara un nuovo piano che possiamo chiamare 'Rigenerare per crescere' e intende dare attuazione alle tre strategie delineate dal PAT: equilibrio, efficienza e sostenibilità».

Chiediamo all'Assessore Saturni perché il nuovo Piano sia importante per il Comune.

«Il nuovo Piano è importante prima di tutto per le famiglie che hanno necessità di risolvere problemi concreti di residenzialità, di riattivare beni patrimoniali bloccati e di investire i propri risparmi. Inoltre è importante per le aziende che da tempo chiedono interventi adeguati per poter riqualificare aree con destinazioni non più funzionali alle esigenze attuali. Infine è importante per il Comune che attraverso il Piano degli interventi ottiene nuove risorse economiche e opere per il territorio».

Quali sono gli obiettivi principali del Piano?

«L'obiettivo fondamentale è promuovere una grande opera di rigenerazione urbana senza consumo di ulteriore suolo agricolo, attraverso un riutilizzo di risorse immobiliari dismesse o non più adeguate, attraverso l'eliminazione di opere incongrue tramite la concessione di crediti edilizi, con un approccio a 360 gradi che ha di mira un uso più efficiente del nostro capitale naturale e ambientale, con un maggiore spazio per la green economy e la mobilità sostenibile. Il risultato di questo approccio integrato sarà un altro passo verso una miglior qualità della vita di cittadini e imprese».

Cosa succede dopo la presentazione del documento programmatico?

«Con la presentazione del Documento programmatico in consiglio comunale, si avvia ora la fase di concertazione e partecipazione. L'amministrazione comunale promuoverà un ciclo di incontri e pubblicherà un bando esplorativo finalizzato a coinvolgere cittadini, tecnici e imprenditori per raccogliere aspettative, segnalazione di criticità e individuare le potenzialità del territorio che potranno poi essere sviluppate dal Piano».



FORZA ITALIA NEGRAR. NUOVO DIRETTIVO E NUOVO SEGRETARIO

Dal 24 marzo scorso la sezione Forza Italia Negrar ha un nuovo Direttivo e un nuovo Segretario. E' Sara Lonardoni, giovane avvocatessa, eletta all'unanimità. Nel ringraziare tutti per la fiducia, Sara Lonardoni ha affermato di voler «portare avanti l'incarico affidatole, in continuità con l'operato del suo predecessore Claudio Castagna, cercando di coinvolgere il maggior numero possibile di giovani. In questo – ha aggiunto – spero nel prezioso aiuto del mio 'coetaneo' Marco Pretti. Un particolare sostegno verrà poi chiesto ad 'Azzurro Donna' e alla responsabile locale Stefania Faettini per cercare di accrescere il numero delle iscritte anche nel nostro territorio comunale. Tutto ciò ovviamente senza dimenticare tutti i teserati di lungo corso che si riconoscono nei principi di libertà e nei valori sociali che questo partito ha sempre sostenuto e portato avanti, sperando nella piena collaborazione degli altri membri del direttivo».



Sara Lonardoni



2025

Palio

RECIOTO e AMARONE
della VALPOLICELLA CLASSICA

NEGRAR DI VALPOLICELLA
19-20-21 Aprile

Viale Giuseppe Mazzini
Corso Vittorio Emanuele

Anche quest'anno, da sabato 19 a lunedì 21 aprile, si rinnova la tradizione della festa più popolare della Valpolicella, giunta alla 71ª edizione. Il Palio è ormai diventato un evento che richiama persone non solo dalla provincia di Verona, ma anche da altre regioni e addirittura con la partecipazione di sempre più numerosi ospiti stranieri: e, anche se gli appuntamenti più importanti rimangono quelli enogastronomici, non bisogna dimenticare che questo evento è anche l'occasione per scoprire paesaggi e bellezze naturali del territorio, oppure per visitare e conoscere le ville rinascimentali e neoclassiche, nonché l'ultima ritrovata Villa romana dei Mosaici. Al concorso enologico quest'anno partecipano 19 cantine del territorio classico che presenteranno i loro vini: Valpolicella Classico, Superiore, Ripasso, Recioto e Amarone. Il lunedì di Pasqua sarà premiata la cantina che ha presentato il migliore Recioto d'annata. Infine, è da ricordare una serie di eventi culturali, con musica e teatro, il cui calendario è consultabile sul sito del Palio, sui social e sulla stampa. La Pro loco, rinnovata nel direttivo e grazie al grande impegno dei suoi volontari, vuole affermare il Palio 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. Un ringraziamento sincero a tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione della 71ª edizione del Palio: volontari, collaboratori, associazioni del territorio, sponsor, le aziende vitivinicole, l'amministrazione e gli uffici comunali. Inoltre, per l'organizzazione del concorso enologico, ringrazio l'ente di certificazione Siquira e il Consorzio Tutela Vini Valpolicella per il loro prezioso aiuto. Vi aspettiamo numerosi per condividere con noi l'amore per il vino, la tavola, e le bellezze di Negrar nel cuore della Valpolicella.



Fabrizia Corradi, Presidente della Pro Loco di Negrar di Valpolicella

LE CANTINE DEL PALIO 2025

- Cantina Rino Sartori
- 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
- Aldrighetti Lorenzo e Cristoforo
- Az. Agricola Cà del Monte
- Az. Agricola Cà Matta

NOVITÀ AdBlue®

Rotonda Famila direzione San Peretto
Tel. **045 7500171**
righetticarburanti@alice.it

**GIOIELLERIA ARGENTI
LABORATORIO ORAFO**

- Riparazioni
- Incastonatura pietre
- Creazioni personalizzate e modifiche

dal 1986

www.orounogioidelli.com

S. Ambrogio di Valpolicella - Tel. 045 2223387
S. Maria di Negrar - Via Casette - Tel. 045 7513691

La Quena

AZ.AGR. LA QUENA DI BERZACOLA DOMENICO
Via Tovo 11 • 37024 NEGRAR DI VALPOLICELLA
Cell. 349 6204978 • Tel. e Fax Cantina 045 7501368
laquena@laquena.it • www.laquena.it

Anniversario

**RICAMBI PER TUTTI I VEICOLI
LUBRIFICANTI AUTO E MOTO
ACCESSORI
PRODOTTI PULIZIA AUTO**

VIALE DEL LAVORO 14/A • 37024 ARBIZZANO (VR)
TEL. 045 6020609 • WHATSAPP 347 4133514
INFO@FAEG.NET • WWW.FAEG.NET



NETWORK OFFICINE
AREA AUTO


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



DOMENICA 6 APRILE

• h.18.00 presso Chiesetta di San Peretto 'SPETTACOLO C'ERA UNA VOLTA...MORRICONE' Quartetto d'archi '4Strings' (info@proloconeardivalpolicella.it/347 1422505).

VENERDÌ 11 APRILE

• h.20.30 presso la Cantina Valpolicella Negrar 'MUSIC AROUND THE WORLD' Thomas Sinigaglia fisarmonica e Roberto Zecca sassofoni. (info@proloconeardivalpolicella.it/347 1422505).

SABATO 12 APRILE

• dalle 9.00 alle 18.00 'BY BIKE VALPOLICELLA'. Un'esperienza per scoprire il territorio su due ruote, 12 cantine apriranno le loro porte ai ciclisti per degustazioni e visite (346 3202167/ info@stradadelvinovalpolicella.it)

• h.20.30 Auditorium di Negrar di Valpolicella. L'artista e fotografo Silvano Paiola presenta 'Le foreste dell'orso' Organizzato da Università del Tempo Libero (segreteria@utlnegrar.com|.3482416951).

DAL 13 AL 20 APRILE

• dalle 15.30 alle 19.00 presso Auditorium Negrar di Valpolicella. Mostra dedicata a Sergio Staino 'Cavoli a Merenda'. Inaugurazione Mostra Domenica 13 Aprile ore 11:00

DOMENICA 13 APRILE

VALPOLICELLA GRAVEL. Evento ciclistico non competitivo 3 percorsi: 93Km dalle ore 7:00, 56km dalle ore 8:00, 36km dalle ore 9.00. Partenza presso Baita degli Alpini di Negrar (stefania@sportverona.it)

MERCOLEDÌ 16 APRILE

• h. 17.30 Investitura dei nuovi Cavalieri del Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto - presso Cantina Valpolicella Negrar

• h. 18.15 Convegno: La viticoltura della Valpolicella | Tra mercato e cambiamento dei consumi. Promosso da Valpolicella Benaco Banca e Coldiretti VeronaSegue risotto preparato dalla Protezione Civile A.I.S. Valpolicella e della Proloco di Negrar di Valpolicella, accompagnato dalla degustazione di vini Domini Veneti offerti da Cantina Valpolicella Negrar.

SABATO 19 APRILE

• h.15.00 - 1° Torneo minibasket 'Palio del recioto memorial Guido Ghedini' presso palestra scuole medie di Negrar di Valpolicella, via degli Alpini 2/A

• h.17.00 - Inaugurazione 71° Palio del Recioto e dell'Amarone. A seguire Esibizione del Corpo Bandistico di Negrar di Valpolicella, Premiazione Torneo Mini Basket

• Dalle h 20.00 Dj Set The Lovers; h. 22.30 - Chiusura stand Enologici; h. 23.30 - Chiusura Stand gastronomici ed espositori

DOMENICA 20 APRILE

• h. 10:00 - Apertura stand enogastronomici ed espositori Negrar di Valpolicella;

• h. 18:00 - musica con BANKAI 360° Rock Party Band;

• h. 22.30 - Chiusura stand Enologici;

• h. 23.30 - Chiusura Stand gastronomici ed espositori

LUNEDÌ 21 APRILE

• h.10.00 - Apertura stand enogastronomici ed espositori;

• h.10.15 - Rito di benedizione del 'Vino Recioto';

• h.10.30 - Apertura forma Parmigiano Reggiano di Montagna;

• h.10.30 - Passeggiata 'A spasso con Gerardo tra le colline e vigneti della Valpolicella'. Partenza dal municipio di Negrar di Valpolicella in collaborazione con Università del Tempo Libero e con l'Associazione S-ciapa soche (info@proloconeardivalpolicella.it/3471422505).

• h.11.00, h.14.00, h 16.00 - IMPARIAMO A DEGUSTARE. Evento per avvicinare il pubblico al mondo del vino con degustazioni guidate da Sommelier AIS (info@proloconeardivalpolicella.it/347 1422505).

• h.17.00 - musica dal vivo con la Band Red Flaminia;

• h.17.30 - Premiazione concorso Palio In Vetrina; h.18.00 - Premiazione concorso Enologico 71° Palio del Recioto e dell'Amarone. A seguire consegna di Attestato di partecipazione ai produttori del Recioto 'Futuro Presidio Slow Food'

IMPRESA DI PULIZIE

di Corradi Ornella e Lavarini Carmen

Pulizie accurate di:

- appartamenti vuoti ed arredati
- negozi • scale condominiali • uffici
- centri sportivi • ville e residence



Ornella:
045 7500272 - 347 2404989

Carmen:
045 7500912 - 335 5324626

Torbe di Negrar
fiordaliso2000@gmail.com



ALBATROS

VENDITA E ASSISTENZA
IDROPULTRICI E MACCHINE
PER LA PULIZIA CIVILE E INDUSTRIALE

Viale del Lavoro, 9
37013 CAPRINO VERONESE
Tel. 045 7241488
www.idropultricialbatros.it

AREAspurghi SRL

Via Torino, 26 - ARBIZZANO

Tel. 045 6020575

- NOLEGGIO BAGNI CHIMICI
- DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

www.areaspurghi.com




FALEGNAMERIA LESSINIA

SERRAMENTI IN LEGNO E LEGNO/ALLUMINIO
PORTE INTERNE - PORTONCINI
MOBILI SU MISURA - SCALE IN LEGNO
PERGOLE BIOCLIMATICHE

FANE DI NEGRAR - Via Croce dello Schioppo, 10
Tel. 045 7545155 - info@falegnamerialessinia.it
www.falegnamerialessinia.it





- h.18.30 - musica dal vivo con la band Red Flaminia;
- h. 21.00 - Chiusura Stand Enogastronomici ed espositori

MARTEDÌ 22 APRILE

- h.13.30 Corsa ciclistica internazionale per dilettanti 'Gran Premio Palio del Recioto' organizzata da Valpolicella Best

VENERDÌ 25 APRILE

- h.19.30 presso corte Vason. Masterclass IGT della Valpolicella Divin Negrar (www.divinnegrarvalpolicella.it, info@divinnegrarvalpolicella.it/366 8326791)

SABATO 26 APRILE

- Dalle 9.30 presso mercato cerasicolo, DIVIN NEGRAR VALPOLICELLA 2025. Degustazione itinerante per rivivere la storia del Valpolicella Classico, il Superiore, il Ripasso, il Recioto e l'Amarone – Associazione La Vigna (www.divinnegrarvalpolicella.it, info@divinnegrarvalpolicella.it/366 8326791)

DOMENICA 27 APRILE

- h. 10.30 - visita guidata presso le Cave di Prun info: info@prun.it;
- h.15:00 - visita guidata presso il Forte di Monte Tesoro (info: www.tesorodellalessinia.it)

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

Valpolicella
Natura, Arte e Sapori

WEEKEND IN BICICLETTA
www.valpolicella.com

BYBYKE Valpolicella

Durante la giornata del 12 aprile, 10 cantine del territorio apriranno le loro porte ai ciclisti per far degustare i loro vini, dare la possibilità di fare una visita delle cantine e assaggiare dei prodotti tipici del territorio. Ma quello che caratterizza questo evento è la bicicletta infatti l'unico mezzo consentito per girare le cantine durante questa giornata sarà la bicicletta! Prima usare la tua e noleggiare una e bike tramite i nostri partner: Bionco Bike, Valpolicella il Motociclista, Valpolicella Adventure Travel. Per fare il giro delle cantine sarà necessario acquistare il biglietto, scegliere la cantina di partenza dove si verrà consegnato il bicchiere, che vi permetterà di fare la degustazione del calice di vino proposto in ogni cantina. Ti verrà fornita la traccia gps del percorso, la cantina di tutte le piste ciclabili della Valpolicella, in modo da poter girare in autonomia e vivere la meraviglia del nostro territorio.

12 Sabato APRILE

INFO E PREVENUTA BIGLIETTI
+39 346 3202167
INFO@VALPOLICELLA.IT

Valpolicella GRAVEL

Il 13 aprile pedaleremo alla Valpolicella Gravel Per l'edizione 2025 vi proponiamo tre percorsi gravel. Ritrovo presso la bella degli Agnes di Negrar con colazione alla partenza e picnic party all'arrivo.

PERCORSO CORTO 30 km x 2.400 m D+ partenza ore 9:10. Alla portata di tutti, attraversa la Valpolicella in un contesto dolce e pianeggiante.

PERCORSO MEDIO 50 km x 3.1.400 m D+ partenza ore 9:15. Da Negrar a Sant'Ambrogio e ritorno, in un contesto collinare ma mai cattivo, dove potrete ammirare tutta la bellezza della Valpolicella.

PERCORSO LUNGO 80 km x 3.2.870 m D+ partenza ore 7:10. Da Negrar a Sant'Ambrogio e ritorno, alla scoperta della Valpolicella, in tutto il suo splendore. Percorso impegnativo, per chi vuole andare oltre. Richiedi rapporti agli e-mail e voglia di far fatica.

13 Domenica APRILE SPORT Verona

INFO E PREVENUTA BIGLIETTI
STEFANIA@SPORTVERONA.IT
SPORTVERONA.IT/VALPOLICELLA-GRAVEL-2025

gottardi
vino e cucina

ristorante
caffè
gastronomia
pane bar
focacce
pasticceria

Negrar di Valpolicella
Strada del Recioto 37/N
Tel. 045 2219306

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 ASSICURAZIONI

Ci trovate presso il Centro Valflorita, via Casette, 2 - Santa Maria di Negrar (VR) - Tel. 045 7514700 - negrar@cattolica.it

E' facile cedere alla retorica quando si parla una manifestazione come il Palio del Recioto e dell'Amarone che ha ormai 71 anni di storia, che cresce un anno dopo l'altro, e che ha a che fare con tanti aspetti della nostra storia e delle nostre tradizioni. Perché oggi è impossibile parlare della Valpolicella senza pensare al Recioto e all'Amarone. Il primo è nato almeno 1500 anni fa, forse di più, ed è diventato il simbolo della nostra storia. Il secondo è da qualche decennio il nostro biglietto da visita sui maggiori mercati internazionali ed è diventato il simbolo del talento e della passione dei nostri maestri del vino. Il Palio è come i negraresi, non ama vivere sugli allori. Quest'anno ci accoglierà con alcune novità pensate per rendere più confortevole l'esperienza di coloro che verranno a trovarci: gli stand saranno dislocati in modo da rendere più spaziosa l'area delle degustazioni, ci saranno nuovi parcheggi per le auto, e, cosa che non guasta, ci saranno più bagni a disposizione di tutti. La novità più grossa è però un'altra: quest'anno sarà presentato un prodotto che diventerà presto un presidio Slow food: il Recioto invecchiato. Questo lancio è importante e il Ministero del Made in Italy l'ha accreditato tra i 500 eventi che in tutta Italia celebreranno quest'anno la festa del Made in Italy. Possiede infatti tutte le caratteristiche previste per l'accREDITamento: il binomio tra identità e tradizione, e quello tra eccellenza e sostenibilità. Un ringraziamento va a tutti coloro che anche quest'anno renderanno possibile questa festa imperdibile: alla nostra grande Pro loco, ai nostri produttori, alle associazioni e ai volontari e con loro a tutti i negraresi che con la passione di sempre renderanno unici questi giorni di primavera. E un grazie speciale agli imprenditori che insieme a Slow food hanno sperimentato il Recioto invecchiato. Ne sentiremo parlare a lungo anche dopo questo Palio.



Auguro a tutti dei bellissimi giorni di festa!

Fausto Rossignoli, sindaco di Negrar di Valpolicella

Cari cittadini e cari visitatori, sono lieto di darvi il benvenuto alla 71° edizione del Palio del Recioto e dell'Amarone, la manifestazione maggiormente sentita del nostro territorio, nonché una delle più radicate.



Era, infatti, il 1952 quando venne dato avvio a questa kermesse con l'intento di celebrare il frutto delle fatiche di tante persone allora impegnate nella difficile e poco meccanizzata coltivazione della vite. Da lì in poi le generazioni che ci hanno preceduto hanno fatto sì che tutti i nostri vini venissero celebrati in ogni angolo del mondo e il territorio della Valpolicella conosciuto da un sempre maggior numero di turisti, attirati dal paesaggio, dalle testimonianze storiche e culturali e dall'accoglienza a loro riservata. Con l'intento di non trasformare il nostro territorio in una piazza "mordi e fuggi", abbiamo invitato gli amici del presidio Slow Food Verona che per la prima volta presenteranno l'ambizioso progetto di valorizzazione del vino pasito più antico del nostro territorio, il Recioto. Un percorso che è solo all'inizio, arduo, ma di ulteriore qualificazione di eccellenza a livello nazionale e mondiale. Ringrazio, perciò, tutte le cantine presenti nei vari Comuni della Valpolicella Classica, in quanto protagonisti attivi dell'eredità vitivinicola lasciataci e tutti coloro che hanno permesso la realizzazione di questa manifestazione a partire dalla Pro Loco Negrar di Valpolicella, organizzatrice instancabile dell'evento. Vi invito a vivere con spirito di comunità e allegria questa edizione del Palio, ad esplorare ogni angolo del territorio, e a scoprire i sapori e le tradizioni che rendono la nostra terra così speciale.

Buon Palio del Recioto e dell'Amarone 2025 a tutti!

Maurizio Corso, assessore alla Cultura, al Turismo e alle Manifestazioni del Comune di Negrar di Valpolicella

Cavoli a Merenda • SERGIO STAINO (1940-2023)

Artista, intellettuale, disegnatore, fra i 13 firmatari dello storico "manifesto" del 1987 che fu l'atto fondativo del movimento Slow Food (Buono, pulito e giusto), Sergio Staino è stato una delle figure più importanti della cultura italiana. Nel corso degli anni la sua produzione è stata pubblicata (tra gli altri) da Editori Riuniti, Feltrinelli, Einaudi e fino al 2023 fu tra l'altro anche presidente del Club Tenco. Ci ha lasciati il 21 ottobre 2023. Slow Food Verona è davvero grata all'Associazione Art@altro per consentirci di ricordare uno dei padri fondatori della nostra realtà (ormai) internazionale: nata nel 2005 a Verona, trasferitasi nel 2010 a Massa Marittima, Associazione Art@altro gli ha dedicato

una retrospettiva ad un anno dalla scomparsa, dove emergono i tratti fondamentali della sua produzione sospesa tra "satira" e "sogno", ironicamente intitolata "CAVOLI A MERENDA", in perfetta linea non solo con lo spirito dell'autore ma anche con la "mission" caratteristica della stessa Slow Food.



RIGHETTI DARIO

di Righetti Dario e C.

**MECCANICO - ELETTRAUTO - CENTRO REVISIONI
GOMMISTA - IMPIANTI GPL E METANO
DIAGNOSI MULTIMARCA - CLIMATIZZATORI
AUTORIZZATI**

GOMME & service

MAGNETI MARELLI

BRC

Via Fontego, 14 - 37029 S. Pietro in Cariano (VR)

Tel. 045 7701274 - Fax 045 6899258 - righetti.revisioni@gmail.com

www.autofficinairighetti.it



Automazioni Sicurezza
Di Musumeci O. e Sarti P.



- Automazioni per cancelli • Basculanti • Tende da sole
- Fornitura e posa in opera di inferriate fisse e apribili
- Pensiline • Zanzariere • Tapparelle

e-mail: commercialeas@gmail.com - Tel. 045 6888853
www.asautomazionisicurezza.com

**SEDE E SHOW ROOM - ARBIZZANO
ZONA ARTIGIANALE - VIA TORINO, 12**

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



CASA DEL TRATTORE S.R.L. VERONA (zona ZAI) - via Roveggia, 65

Tel. 045 582799 - Fax 045 582921 - info@casadeltrattore.it - www.casadeltrattore.it

Verso il riconoscimento di Presidio Slow Food per il Recioto della Valpolicella

Il Recioto della Valpolicella non è solo uno dei vini più prestigiosi del panorama nazionale ma anche quello più antico. Le prime tracce scritte risalgono al primo secolo d.C.; già nel V secolo l'ormai celebre lettera di Cassiodoro ne certificava la raffinatezza e la dolcezza, tanto da farlo definire 'il vino dei Re'. A seguito dell'evoluzione dei gusti e del mercato, e della comparsa del proprio "figlio", l'Amarone, il Recioto ha tuttavia conosciuto un lento declino.

Da qualche anno è sorto un movimento, capeggiato da Slow Food Verona e da alcuni dei migliori produttori locali, che punta alla sua riqualificazione. È stato avviato l'iter per la sua inclusione nel ristrettissimo elenco dei Presidi, gestiti dalla Fondazione internazionale Slow Food, con l'ambizioso obiettivo di farne il primo Presidio vinicolo in assoluto per la Regione Veneto (ventiduesimo in tutto il mondo). I Presidi sono poche centinaia di prodotti e processi alimentari eccellenti, a rischio di estinzione e con necessità di salvaguardia a livello internazionale, tutelati da Slow Food, che è l'associazione mondiale, sorta nel 1986 in Piemonte per diffondere un nuovo approccio al cibo e agli stili di vita naturali. Attraverso il prossimo riconoscimento di una selezione dei migliori Reciotti, più qualificati e rispettosi dell'ambiente, Slow Food e il comitato dei produttori puntano a riportare al centro della scena vitivinicola nazionale il più antico e prestigioso dei vini passiti della nostra terra, proprio nel cuore della Valpolicella, durante il 'Palio del Recioto e Amarone'.

Roberto Covallero, presidente di Slow Food Verona

PROGRAMMA

16 aprile: presentazione del progetto nel corso dell'annuale convegno promosso da Coldiretti presso Cantina Valpolicella S.c.a.r.l. (intervento di Roberto Covallero, presidente di Slow Food Verona: "Verso il riconoscimento di Presidio Slow Food per il Recioto della Valpolicella")

17 aprile: degustazione dei migliori Reciotti "futuri presidi" tra le aziende partecipanti al Palio

21 aprile: premiazione dei produttori del Recioto "futuro Presidio" con un attestato di partecipazione nel corso della cerimonia di chiusura del Palio del Recioto e Amarone



NICOLEWASH

Sogni una pulizia profonda della tua auto?

AFFIDATI A NICOLEWASH!

SU PRENOTAZIONE

☎ 045 7500911

✉ debracarvr@gmail.com

📍 Via Germania 1, Negrar di Valpolicella

- LAVAGGIO SELF SERVICE PER AUTO E CAMPER
- NEW** LAVAGGIO SEDILI
- LAVAGGIO MOQUETTE
- PULIZIA MIRATA
- SANIFICAZIONE INTERNI

DEBRACAR

La tua auto merita il meglio!

AFFIDATI A DEBRACAR!

☎ 045 7500911

✉ debracarvr@gmail.com

📍 Via Germania 1, Negrar di Valpolicella

- RIPARAZIONE CARROZZERIA E AUTO GRANDINATE
- SOSTITUZIONE PARABREZZA
- AUTO DI CORTESIA GRATUITA
- LUCIDATURA FANALI E AUTO
- GESTIONE DEL SINISTRO TRAMITE LIQUIDAZIONE DIRETTA

Zantedeschi Auto s.r.l.

NUOVO • KM 0 • AZIENDALE

USATO GARANTITO

FIAT • LANCIA • ALFA • JEEP

PREZZI SPECIALI

Via Don Calabria, 3/5
37026 Balconi di Pescantina (VR)
Paolo 333 2474420 - Tel. 045 5548803

FRANCHISING IMMOBILIARE

affidati a noi

Auguriamo ai nostri clienti una serena Pasqua

PEDEMONTE Via Campostrini, 51
Tel. **045 6801811**

S. PIETRO IN CARIANO Viale Ingelheim, 28
Tel. **045 6800550**

DOMEGLIARA Via C. Battisti, 192
Tel. **045 6888416**



40 anni di attività

OTTICA DAMOLI

negrar di valpolicella via mazzini 29
tel. 045 7500120 info@fototticadamoli.it

Vi aspettiamo in negozio per un anno ricco di promozioni!



La viticoltura della Valpolicella tra mercato e cambiamento dei consumi

Mercoledì 16 aprile 2025
- Cantina Valpolicella Negrar -

ore 17:30
Cerimonia di Investitura dei nuovi Cavalieri del Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto

ore 18:15 Saluti istituzionali
Giampaolo Brunelli - Presidente Cantina Valpolicella Negrar
Fausto Rossignoli - Sindaco di Negrar di Valpolicella
Daniele Maroldi - Presidente BCC Valpolicella Benaco
Christian Marchesini - Presidente Consorzio Tutela Vini Valpolicella
Fabrizia Corradi - Presidente Proloco di Negrar di Valpolicella
Nicola Mori - Dipartimento di Biotecnologie Università di Verona

modera
Giorgio Girardi - Responsabile area ortofrutticola Coldiretti VR

relatori
Giancarlo Vettorello - Responsabile settore Vitivinicolo Coldiretti Veneto
"Le dinamiche di mercato dei vini rossi"

Andrea Carpi - Founder AC Marketing&trade
"I Grandi Rossi: posizionamento e prospettive sui mercati internazionali"

Roberto Covallero - Presidente Slow Food Verona
"Verso il riconoscimento di Presidio Slow Food per il Recioto della Valpolicella"

chiusura
Alex Vantini - Presidente Federazione Coldiretti VR

Al termine dell'incontro, BCC Valpolicella Benaco offrirà un pasto di risotto preparato dai volontari della Protezione Civile A.I.S. Valpolicella e della Proloco di Negrar di Valpolicella accompagnato da una degustazione di vini Domini Veneti offerti da Cantina Valpolicella Negrar.

APPUNTI TRA LE VIGNE

a cura di Silvia Allegri

LE SIGNORE DEL VINO

VALENTINA CUBI, PIONIERA DELLA SOSTENIBILITÀ

Ci sono le donne del vino, e poi ci sono le signore del vino. Figure carismatiche, ambasciatrici di una sensibilità e di una lungimiranza preziosa, a cui dobbiamo riconoscere il merito di aver scritto pagine importanti della storia della Valpolicella. Ecco allora Valentina Cubi, una donna di carattere, determinata, capace di emergere in un mondo, quello vitivinicolo, che è stato per decenni esclusivamente maschile. Era il 1970 quando Valentina e il marito Giancarlo Vason, noto enologo nel panorama vitivinicolo nazionale e internazionale, rilevarono quella che è oggi l'azienda agricola Valentina Cubi. A partire dal 2010 il metodo biologico, sul quale lei si è orientata, intraprendendo poi una strada di autonomia assoluta e di massima libertà, è stato esteso all'intera proprietà, che vanta 10 ettari di vigneti e 3 di uliveti. L'obiettivo? Produrre vini sani, di carattere e di struttura, nel rispetto del territorio e del consumatore. Prima di diventare imprenditrice del vino, Valentina Cubi è stata maestra alle scuole elementari, e quella capacità di accudire, comunicare e raccontare con generosità l'ha sempre accompagnata. "Valentina è trasparente e non nasconde i suoi sentimenti", racconta Filippo Cauchioli, responsabile ospitalità nell'azienda. "Nonostante le difficoltà del settore biologico in questo preciso momento storico lei riesce sempre a essere positiva, a non farsi abbattere. Accoglie i suoi ospiti in modo schietto, facendoli subito sentire a casa". Un valore aggiunto per le persone che conoscono lei e i suoi vini. Vini che riflettono il territorio da cui nascono, che esaltano le uve da cui vengono prodotti e che rispecchiano l'anima di Valentina. "Vini senza fronzoli, non costruiti", aggiunge Filippo. E anche i nomi parlano: ogni etichetta ne ha uno, fortemente identitario. Troviamo, così, Sincero, 'senza cera': "Sin-cero, un lgt, è testimonianza del contatto tra il vino e il luogo in cui nasce. Viene prodotto solo nelle annate in cui l'uva è perfettamente sana ed è lasciato fermentare spontaneamente". C'è poi Arusnatico, un Valpolicella Ripasso, omaggio agli Arusnati, antica popolazione che viveva nella Valpolicella prima dei Romani. Sebbene nel panorama enologico sia spesso considerato un 'piccolo' Amarone, Arusnatico come tutti i vini della gamma esprime invece un suo tratto distintivo. E infine, il più caro a Valentina, Iperico, il Valpolicella Classico, dedicato alla pianta officinale dai noti effetti antidepressivi: un vino, dunque, che diventa una coccola, una condivisione perfetta per ogni giorno. Per lei, e per la sua squadra, questa etichetta rappresenta la Valpolicella. Valentina Cubi è una signora del vino, ma è lei stessa la rappresentazione più autentica dei suoi vini. Si è fatta strada in un mondo ostile ed è, da sempre, rispettata e ammirata. "C'è traccia di donne in ogni angolo di terra", dice Filippo. E aggiunge: "Conoscere Valentina è un'esperienza umana: si legge negli occhi di questa signora l'emozione di una donna d'altri tempi, ma sorprendentemente attuale". E tanti auguri, in ritardo ma con il cuore, a Valentina, per i suoi splendidi 80 anni, ricchi di amore per la vita e per la terra.



MUSIC AROUND THE WORLD
VENERDÌ 11 APRILE 2025
 Thomas Sinigaglia Roberto Zecca
 presentano
MUSIC AROUND THE WORLD
 Un viaggio nel Novecento tra jazz, musica latina, contemporanea e klezmer!
 A seguire brindisi per i partecipanti
 info e prenotazione
 info@proloconegrarvalpolicella.it oppure al n. 3471422505
 Cantina Valpolicella Negrar
 Venerdì 11 Aprile 2025
 Ore 20:30
 € 10,00

C'ERA UNA VOLTA MORRICONE
DOMENICA 6 APRILE 2025
 Il quartetto d'archi "4Strings" nasce nel dicembre 2023 ed è composto da due violini, una viola e un violoncello.
 Violino I e II: Jasmine Felicienno Gasparie Emma Rodella
 Viola: Riccardo De Luca
 Cello: Martina Piloso
 info e prenotazione
 info@proloconegrarvalpolicella.it oppure al n. 3471422505
 Chiesetta di San Pevetto
 Domenica 6 Aprile 2025
 Ore 18:00
 Contributo consapevole

brennero
CASE & STILI
 PROJECT DESIGN AND PASSION

**QUALITÀ ASSOLUTA
 AL PREZZO CHE
 TI ASPETTI**



Silvia e Cristina da

25
 ANNI CON VOI



DA MeteLontane

A Istante Viaggi

SEMPRE AL VOSTRO FIANCO !

NOVITA' - VIAGGI DI GRUPPO CON ACCOMPAGNATORE ISTANTE ! MAGGIORI DETTAGLI IN AGENZIA

ISTANTE VIAGGI NEGRAR
 Via Casette 25/a
 37024 San Maria di Negrar (VR)
 tel. 045.6026616
 negrar@istanteviaggi.it

CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

ALLE ORIGINI DELL'AMARONE



Cooperare
nel segno della qualità

è la forza di
Cantina Valpolicella Negrar,
dal 1933.

PARONA. Edizione baciata dal sole quella andata in scena il 5 marzo

Un grande trionfo per 'regina' Renga

Servizi di Silvia Accordini

E' stata un'edizione baciata dal sole quella targata 2025 per la Festa de la Renga di Parona andata in scena lo scorso mercoledì 5 marzo. Sin dal mattino il paese festante è stato invaso dagli innumerevoli affezionati visitatori. Ognuno con il desiderio di poter staccare la mente e passare un momento di allegria con amici e famiglia. «In 57 anni sono passate a Parona molte persone, tutte accomunate dalla stessa vigilia di far festa – afferma con estrema soddisfazione il presidente del Comitato Benefico Festa de la Renga, Roberto Bussola -. I colori del carnevale hanno invaso Parona, e la sua renga con la quale Verona chiude il carnevale ha ancora una volta trionfato. Numerose le presenze di famiglie, giovani, bambini, nonni, diversamente abili che hanno regalato sorrisi a tutti». Dopo la sfilata sul palco di



tutte le maschere, il pomeggio è proseguito con grande festa in Piazza del Porto e in Largo Stazione Vecchia con giostre e musica per le vie della manifestazione. «Ancora una volta la magia della renga si è rinnovata – aggiunge Bussola -, perché mangiare insieme un piatto di polenta e Renga con un bicchiere di vino con colleghi, con amici è rendere quel momento di vita un momento che tutti ricordano con un sorriso. Ed è il ricordo che tiene accesa questa festa, perché tante sono le emozioni vis-

sute dai bambini che guardano la sfilata accompagnati da genitori e nonni. Non mi rimane che dire un grande grazie! Grazie a tutti i visitatori, a tutti i gruppi, ai miei volontari, ad Amministrazione comunale, Polizia municipale, Forze dell'ordine, Amia e a tutti gli sponsor che sostengono la Renga. E allora, cara Renga, sii forte, continua a correre nel nostro fiume Adige affinché tutti ti possano trovare, e che Madonna Verona a cui ti chini, ti custodisca per il tuo domani».

EDIZIONE 2025. Oltre 50 partecipanti si sono contesi il podio

Così l'oro verde va in Concorso

Grande successo di pubblico e di partecipanti all'edizione 2025 del concorso dell'olio aperto ai produttori familiari e alle aziende agricole del comune di Verona. Oltre 50 partecipanti si sono contesi la classifica finale che ha visto sul podio, per la categoria aziende agricole, al terzo posto l'azienda agricola La Roverina; al secondo posto l'azienda agricola 2Mori di Laura Bergamini e al terzo posto l'azienda agricola di Marco Dai Pre'. Nella categoria dei produttori familiari al terzo posto si è classificato Michele Corolaita, al secondo posto l'olio dell'Eremo di San Rocchetto e al primo posto Flavio Coato. Le premiazioni sono state anticipate da una conferenza tenuta dal dott. Gambin, direttore di AIPO (Associazione italiana produttori di olio) dedicata ai trattamenti da effettuare nei prossimi mesi in anticipazione della raccolta di autunno 2025.



«E' doveroso un ringraziamento a tutti i partecipanti che danno sempre una risposta importante ad una manifestazione ormai tradizionale per la II Circoscrizione che, negli anni, si è arricchita di riconoscimenti perché da tre anni rientra nel programma della Giornata dei Colli Veneti della Regione ed è la prima edizione promossa nell'ambito della rete dell'Associazione nazionale Città dell'Olio a cui il Comune di Verona ha aderito nella primavera del 2024 – afferma Elisa Dalle Pezze, presidente della II Circoscrizione -. Prezioso

per l'organizzazione il supporto di Auser Quinzano, del Comitato Gemellaggio Sportivo Veterani Quinzano e dell'azienda Gozzo Luigi che ha sponsorizzato le piante di olivo consegnate ai partecipanti. Al termine delle premiazioni i presenti hanno potuto degustare gli oli e i prodotti della delegazione tedesca di Kammerstein, cittadina bavarese gemellata con Quinzano. E' una manifestazione che punta a valorizzare i produttori, che sono anche custodi del territorio e della sua biodiversità, e la cultura dell'olio italiano di qualità».

NOTIZIE IN BREVE DALLA II^a CIRCOSCRIZIONE

In memoria di Roberto. A cinque anni dalla sua morte, Verona non dimentica Roberto Puliero, personaggio unico della storia della nostra città: attore, scrittore, radio-cronista, professore. Una persona che è sempre stata anche molto legata al quartiere di Ponte Crencano dove ha vissuto. La sua voce rivive attraverso il libro 'Roberto Puliero - Il sorriso sul palcoscenico della sua città', un libro che attraverso il racconto dei fratelli Renzo, Francesco e Mario e della moglie Kety Mazzi ripercorre il teatro, i personaggi e le telecronache del grande artista veronese. Elisa Dalle Pezze commenta: «Per ricordare la figura di Puliero e il suo legame con il quartiere di Ponte Crencano abbiamo organizzato per mercoledì 23 aprile ore 18:00 presso la Sala Garonzi in via Quinzano n. 24 d la presentazione del libro edito da L'Arena: sarà l'occasione per il pubblico di rivedere foto, video e ricordare aneddoti della sua vita».

'Fascismo Resistenza Libertà. Verona 1943 – 1945'. L'Italia in questo 2025 celebra gli ottant'anni della Liberazione dal Nazifascismo. L'Amministrazione comunale di Verona ha voluto ricostruire attraverso una mostra la storia dell'ultimo biennio in cui Verona, dopo l'8 settembre 1943, è stata teatro di avvenimenti cruciali a livello nazionale. Nella sala Boggian al Museo di Castelvecchio, dal 14 marzo e fino al 27 luglio 2025, fatti e personaggi di oltre ottant'anni fa, attraverso la mostra 'Fascismo Resistenza Libertà. Verona 1943 – 1945' rivivono in un percorso espositivo quasi tridimensionale. L'esposizione, curata da Andrea Martini, Federico Melotto, Marta Nezzo, Francesca Rossi, si articola in sei diverse sezioni. La mostra è visitabile dal martedì alla domenica dalle 10.00 alle 18.00.

Le Comunità energetiche rinnovabili. Una CER è un insieme di cittadini, piccole e medie imprese, enti territoriali e autorità locali che condividono l'energia elettrica rinnovabile prodotta da impianti nella disponibilità di uno o più soggetti associatisi alla comunità. A fine 2023 il comune di Verona ha annunciato di aver vinto il bando Comunità energetiche rinnovabili promosso dalla Fondazione Cariverona con il progetto 'Energie di comunità' grazie alla partnership con l'università, la Diocesi, l'associazione diocesana Opere Assistenziali e Legambiente e a febbraio 2025 si è costituita la prima Comunità energetica rinnovabile a Verona nella Sesta Circoscrizione. Martedì 8 aprile alle 20.30 presso il Centro di Comunità di Parona in Largo Stazione Vecchia la II Circoscrizione e il Comitato Salviamo Parona e Arbizzano organizzano un incontro informativo aperto alla cittadinanza sul tema: i relatori saranno Antonio Bottega e Enrico Ballestriero.

ASSOCIAZIONE DONNE DELLA VALPOLICELLA

Grande successo di pubblico e di visitatori per la terza edizione di 'Donne Valpolicella in arte', la mostra collettiva di scultura e pittura organizzata dall'associazione Donne della Valpolicella, in collaborazione con la II Circoscrizione del comune di Verona. La mostra, patrocinata dalla Consulta delle Associazioni femminili, è stata ospitata dalla Sala civica 'Domenico Zangrandi' – ex municipio di Parona ed è stata inaugurata l'8 marzo dalla Presidente Bruna Pavesi Castelli alla presenza di un rappresentante della II Circoscrizione e della presidente della Consulta delle associazioni femminili di Verona. 'Donne della Valpolicella in arte', la cui madrina è stata Piera Legnaghi, è proseguita fino al 15 marzo. Protagoniste con le proprie opere esposte sono state Anna Paola Bazzani, Fiorenza Canestrari, Veruschka Dossi Lazuli, Sabrina Ferrari, Mara Isolani, Licia Massella, Lorenza Pelliini, Luisa Perinelli, Valeria Venturini, Federica Zanetti e Paola Tommasi Braghetta, consigliera dell'Associazione Donne della Valpolicella, che, oltre ad esporre le sue splendide icone, ha allestito la mostra stessa. Anche stavolta quindi l'associazione Donne della Valpolicella non ha mancato di celebrare le tradizioni, non solo attraverso la propria mostra, ma anche con un momento di convivialità: le numerose socie del sodalizio femminile più longevo della Valpolicella mercoledì 12 marzo si sono date appuntamento presso il ristorante La Griglia di Pedemonte dove a trionfare sono state tutte le Donne del mondo, in occasione della festa a loro dedicata.



SANT'ANNA D'ALFAEDO. Il sindaco Raffaello Campostrini fa il punto sulle opere in corso e future

Di cantiere in cantiere Il bilancio dei lavori

L'attività amministrativa del comune di Sant'Anna d'Alfaedo, in questi mesi, si sta concentrando non solo nel seguire le fasi esecutive di alcuni cantieri in corso, ma anche nel portare avanti la progettazione di nuove opere già finanziate. Tra i cantieri più importanti già in fase di esecuzione in questo inizio del 2025, merita menzione la realizzazione dello stralcio, ricadente nel comune di Sant'Anna, dei lavori per la posa delle tubazioni e la realizzazione degli impianti destinati a portare acqua e reti tecnologiche alle malghe dell'Altopiano della Lessinia. Proseguono, inoltre, i lavori di efficientamento energetico e adeguamento normativo del 'Saloon' in località Adamoli, alle pendici del Corno d'Aquilio. Prossi-

Sta giungendo alla fase conclusiva anche il progetto per la fornitura dei nuovi 'cassonetti smart', finalizzati a migliorare e incrementare la percentuale di raccolta differenziata. Il progetto prevede il posizionamento di 40 stazioni su tutto il territorio comunale, ognuna delle quali sarà composta da quattro cassonetti per la raccolta di umido, plastica, carta e secco. Questi cassonetti saranno programmabili negli orari di apertura anche da remoto e potranno essere utilizzati dai cittadini solo mediante tessera o riconoscimento tramite smartphone. Per questo progetto, il Comune di Sant'Anna d'Alfaedo è risultato beneficiario di fondi PNRR attraverso un bando del Ministero dell'Ambiente. «Tanto altro è il lavoro che gli uffici comunali -conclude il sindaco Campostrini -.

A questo si aggiunge la carenza di due posizioni lavorative ancora da coprire nella pianta organica del Comune e l'assenza di un Segretario comunale stabile da novembre 2024. Per questo, non possiamo che essere grati a tutti i dipendenti comunali e agli operai per il lavoro che stanno svolgendo per garantire ai cittadini sempre più servizi e migliori condizioni di sicurezza e vivibilità nel nostro territorio».



mamente verrà sistemata l'area esterna della terrazza e, parallelamente, l'Amministrazione e gli uffici stanno predisponendo il bando per la gestione. Si è concluso il primo e più importante stralcio dei lavori per la messa in sicurezza dei dissesti idrogeologici in località Gravazzo. A breve riprenderanno i lavori per completare il resto del progetto sulla strada comunale di accesso. Per quanto riguarda la

viabilità comunale, partiranno, non appena le temperature lo consentiranno, i lavori di asfaltatura delle strade comunali più danneggiate in località Valle, sulla strada tra Corrubio, Crestena e Ponte di Veja, e sulla strada Zivelongo-Ca' de Per-Spiazzo. «L'affidamento di questi lavori - afferma il sindaco Raffaello Campostrini - era già stato perfezionato lo scorso autunno, ma le condizioni meteorologiche

hanno impedito la realizzazione prima dell'inverno. In queste settimane si sta procedendo all'affidamento della progettazione di un ulteriore stralcio di asfaltature e messa in sicurezza delle strade per il 2025. Sta inoltre giungendo a conclusione l'iter progettuale e autorizzativo per la messa in sicurezza del tornante sulla strada comunale che conduce in località Laita, nei pressi della frazione di Ceredo».

L'Amministrazione, da diversi mesi, sta collaborando con i tecnici della Provincia di Verona per seguire i vari stralci di progettazione e autorizzazione dei lavori per la sistemazione e la messa in sicurezza della strada provinciale n. 34C tra località Barozze e l'intersezione per Ceredo, nonché della strada SP14, che da Ceredo conduce a Bellori, nel comune di Grezzana. La Provincia di Verona ha stanziato oltre 5 milioni di euro nel proprio bilancio per avviare un'opera di allargamento, laddove possibile, e l'installazione di barriere di protezione sul versante a valle. «Dopo gli interventi di efficientamento energetico della pubblica illuminazione nelle frazioni di Cerna e Fosse - precisa Campostrini - gli uffici comunali stanno espletando le procedure di gara per l'affidamento dei lavori di sostituzione dei corpi illuminanti con nuovi dispositivi a tecnologia LED in tutte le altre frazioni del Comune. Nella frazione di Fosse prosegue la progettazione di due distinti e importanti interventi. Il primo prevede la realizzazione di un marciapiede in via Cesare Battisti, dall'ingresso della pizzeria verso il centro del paese, con attraversamenti pedonali rialzati per garantire la sicurezza dei pedoni e con interventi per ridurre la velocità dei veicoli nel centro abitato. Il secondo progetto riguarda la zona nei pressi della vecchia fontana nel centro storico del paese e prevede l'acquisizione e la successiva demolizione delle due vecchie case presenti al centro della piazzetta, al fine di riqualificare la storica fontana e il centro storico di Fosse, interrando le linee tecnologiche attualmente ancorate ai due immobili destinati alla demolizione».



LEGGI (AMO) IN BIBLIOTECA



Dallo scorso novembre 2024, ha preso avvio presso la Biblioteca comunale di Sant'Anna d'Alfaedo un'interessante iniziativa che sta riscuotendo un successo oltre le aspettative. Marica Bertagnoli, insegnante e collaboratrice della biblioteca, assieme ai volontari che gestiscono la biblioteca, ha dato vita ad un gruppo di lettura denominato LEGGI(AMO). Il gruppo si ritrova con cadenza mensile per condividere la lettura di un libro scelto di comune accordo e letto ciascuno per proprio conto. Il libro diviene così occasione di incontro: i lettori si riuniscono per confrontarsi su una lettura comune e condividere pareri, emozioni e punti di vista. Chiunque può partecipare: lettori forti, deboli, neo-lettori, curiosi. La partecipazione è libera, gratuita ed aperta a tutti. Attualmente il gruppo di lettura conta trenta persone ed alle serate partecipano sempre una quindicina di persone. Per il futuro, il gruppo avrebbe il desiderio di invitare qualche autore per una serata di presentazione del proprio libro ed avviare una iniziativa simile anche per bambini e ragazzi. Chiunque, se ha volontà, può aggiungersi ancora al gruppo di lettura chiedendo informazioni ai volontari della biblioteca o scrivendo una mail a bertagnolimarica@gmail.com. La Biblioteca Comunale di Sant'Anna d'Alfaedo, al piano seminterrato del Museo, grazie all'instimabile lavoro e passione dei volontari che la gestiscono è aperta ogni mercoledì mattina dalle 9.00 alle 12.00 e il sabato dalle ore 15.00 alle 17.00. La Biblioteca fa parte del Sistema Bibliotecario Provinciale Veronese, una rete costituita dalle biblioteche della provincia veronese che permette l'interprestito, con l'arrivo a Sant'Anna dei libri presenti nelle biblioteche di tutti gli oltre 80 comuni aderenti alla rete.

www.nomadi.it

NOMADI

live tour 2025
SANT'ANNA D'ALFAEDO 12/07 ORE 21:30
EX BASE NATO VIA BAITA DEI FIORI

ACQUISTA IN PREVENUTA CON **liveticket**

INFO: PROLOCOSANTANNA@GMAIL.COM

MAIN SPONSOR
VALPOCENTER EXPERIENCE
SANT'ANNA D'ALFAEDO

**AUTOTRASPORTI
COMMERCIO MATERIALI EDILI**

Cipriani Imerio

- Vendita stufe a pellet e a legna
- Vendita pellet e legna
- Vendita ceramiche

Via Ponte di Veja, 10
37020 Giare S. Anna d'Alfaedo (Vr)
Telefono 045 7545366
Fax 045 7545935
e-mail: imeriocipriani@libero.it

30 YEAR ANNIVERSARY
CANTOLINI
Mezzi Cingolati

Costruzioni Meccaniche F.lli Antolini Srl
SETTIMO DI PESCONTINA • SANT'ANNA D'ALFAEDO (VR) • ITALY
phone +39 045 6750126 • +39 045 7545290
info@mezzicingolati.com • www.mezzicingolati.com

MARANO DI VALPOLICELLA. La manifestazione è in programma per domenica 13 aprile

Quattro passi... di gusto La ventesima edizione

Il 13 aprile 2025, la valle di Marano si prepara ad accogliere una delle manifestazioni più attese dell'anno: la ventesima edizione di 'Quattro passi... di gusto', un itinerario di circa 10 chilometri che unisce il piacere della scoperta del territorio ai sapori autentici della tradizione locale. Organizzato dalla Pro Loco di Marano di Valpolicella, l'evento celebra quest'anno il traguardo dei vent'anni, coinvolgendo aziende vinicole e produttori locali in un percorso all'insegna del buon cibo e dell'ospitalità. «Siamo arrivati alla ventesima edizione della 4 passi, un traguardo davvero ambizioso che premia l'impegno della Pro Loco e che vogliamo condividere con le associazioni

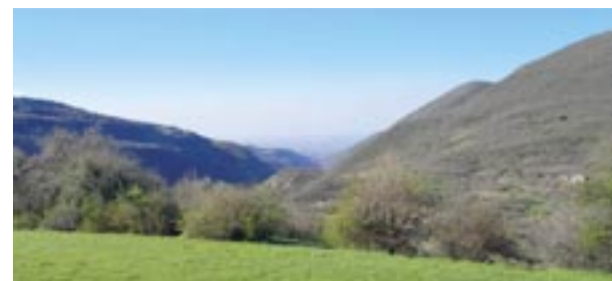


locali di volontariato e gli enti con i quali stiamo collaborando da tempo. Il percorso è un trait d'union che unisce luoghi simbolo della zona bassa del Comune, partendo dalla Baita degli Alpini di Valgatarà, fino alla piazza di Marano» - spiega la presidente Giampaola Zanotti. La passeggiata si snoda attraverso un itinera-

rio suggestivo tra vigneti, uliveti e luoghi di interesse storico e architettonico, offrendo ai partecipanti l'opportunità di scoprire la bellezza del paesaggio primaverile della Valpolicella. Ogni tappa del percorso è arricchita da degustazioni di piatti tipici, accompagnati dai grandi vini della zona. «Questo evento non è solo

un'occasione per degustare le eccellenze locali, ma anche un'opportunità per conoscere la storia e la cultura della Valpolicella, grazie alla collaborazione tra aziende vitivinicole, produttori e associazioni locali. La Pro Loco di Marano di Valpolicella ha lavorato con grande impegno per organizzare un evento che possa valorizzare il territorio e rafforzare il senso di comunità» - conclude Zanotti. Oltre alla passeggiata primaverile, la Pro Loco di Marano ha in programma Due passi di stelle 2025, che si terrà ad agosto e che prevede una camminata serale di sei chilometri tra le colline, accompagnata da degustazioni di piatti tipici e birre artigianali.

FUMANE. I Cantori de la Val



C'è chi canta per mestiere, chi per diletto, e poi ci sono i 'Cantori de la Val', che da vent'anni mettono in voce un territorio. Gruppo nato nel 2005 da un'idea semplice ma potente: custodire le canzoni popolari, tramandare le tradizioni di una terra ricca di storia e, al tempo stesso, restituire alle comunità momenti di bellezza corale, dove la voce collettiva diventa strumento di unione. In due decenni, hanno trasformato la passione per la memoria e per la musica popolare in un progetto corale fatto di parole, gesti e incontri. Un desiderio sincero di portare avanti la cultura della Valpolicella e delle sue valli attraverso il canto e la narrazione orale. Il primo appuntamento per celebrare questo speciale anniversario sarà sabato 4 maggio presso Mulino Simbeni. Andrà in scena una rappresentazione teatrale dal titolo 'El Buso dei Ossi' - il nome con cui, nel parlare comune, si è sempre identificata la Grotta di Fumane. Lo spettacolo, che vede la partecipazione degli attori Andrea de Manincor e Sabrina Modenini, intreccerà narrazione, canto e riflessione, rievocando con poesia e profondità la storia delle nostre origini. A ispirare attraverso la presentazione, le parole di Giovanni Viviani: un viaggio tra memoria e immaginazione, tra fossili e ricordi, tra l'urgenza di sapere da dove veniamo e la bellezza di scoprire chi siamo diventati. Un racconto che prende forma tra canti popolari e suggestioni teatrali, capace di evocare il passato remoto dei nostri territori e restituire voce a ciò che sembrava dimenticato. L'ingresso è libero, l'invito è rivolto a chiunque desideri lasciarsi trasportare in un'esperienza emozionante, capace di far dialogare passato e presente. Vent'anni di storie cantate e condivise. E il meglio, forse, deve ancora arrivare. L.A.

Il percorso enogastronomico previsto per l'edizione 2025

- 1^a tappa - Cantina Corte Archi (loc. Paverno): Antipasto abbinato al Valpolicella Classico DOC.
- 2^a tappa - Cantina Clementi (loc. Gnirega): Primo piatto accompagnato dal Valpolicella Classico Superiore DOC.
- 3^a tappa - Fruttai Soc. Agr. Arduini: Primo piatto con Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC.
- 4^a tappa - Az. Vinicola Terre di Leone: Secondo piatto abbinato al Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC
- 5^a tappa - Az. Agr. Contrà Malini (loc. Ravazzol): Formaggio accompagnato dall'Amarone della Valpolicella Classico DOCG.
- 6^a tappa - Chiesetta di San Marco in loc. Pozzo: Brassadela Pasquale con Recioto della Valpolicella Classico DOCG.
- 7^a tappa - Arrivo: Nocino, prodotto con vinacce di Amarone, accompagnato da caffè.

ABEO. Rompi il guscio, libera la dolcezza

Continua la campagna 'uova di Pasqua' di ABEO, Associazione Bambino Emopatico Oncologico, presente in questo periodo prepasquale in tutti Comuni della Valpolicella grazie al suo giovane testimonial fumanese Marco Musumeci e ad alcuni volontari dell'associazione. Sono loro che testimoniano ogni giorno quanto un semplice gesto possa essere necessario per sedimentare un futuro per i piccoli ricoverati presso il Reparto Speciale di Oncoematologia Pediatrica dell'Ospedale Donna Bambino di Verona verso cui, da circa trentacinque anni, tutta la famiglia ABEO si prodiga con un amore capace di rinnovarsi ogni giorno. Inoltre, le uova di Pasqua ABEO potranno essere prenotate all'indirizzo e-mail: marcoguardinimusumeci@gmail.com.

Le prossime date in agenda

Sabato 5 aprile

- Piazza di Cavalo ore 18.00 - 18.30
- Piazza di Fumane ore 19.00 - 19.30
- Piazza di Mazzurega ore 10.00 - 10.30
- Piazza di Breonio ore 19.00 - 19.30

Domenica 6 aprile

- Piazza di Fumane ore 8.30 - 9;

11.00 - 11.30; 19.00 - 19.30

Piazza Mazzurega ore 10.00 - 10.30

Piazza di Cavalo ore 11.00 - 11.30

Piazza di Castelrotto ore 9.00 - 9.30;

11.30 - 12.00

Lunedì 7 aprile

Mercato di Negrar ore 8.00 - 12.00

Venerdì 11 aprile

Grande Mela ore 9.00 - 20.00

Sabato 12 aprile

Grande Mela ore 9.00 - 20.00

Corrubio ore 17.30 - 18.00

Domenica 13 aprile

Mercato Sant'Ambrogio ore 8.00 - 12.00

Grande Mela ore 9.00 - 20.00



Rompi il guscio,
libera la dolcezza.

Ogni Uovo ABEO è un gesto d'amore



UGOLINI PETROLI
dal 1962

www.ugolinipetroli.it

STUDIO FABIO GIACOPUZZI
consulenza e progettazione termotecnica

CONSULENZA PER
Efficientamento energetico

Conto termico e bando stufe Regione Veneto

Bando agrisolare fotovoltaico

ING. FABIO GIACOPUZZI
VIA FONTEGO, 20 - 37029 SAN PIETRO IN CARIANO - VR
T +39 045 6318448 - E STUDIO@FABIOGIACOPUZZI.IT

NUMERI UTILI MARANO DI VALPOLICELLA

Municipio 045 7755002 info@comunemaranovalp.it • Polizia municipale 045 7755002 int. 8 - polizia@comunemaranovalp.it • Carabinieri Caprino Veronese - 045 6245300 strv547510@carabinieri.it • Guardia medica 045 7614565 (premiera 2) - via Beethoven, 16 San Pietro in Cariano • Guasti Rete Idrica e Fognature Acque Veronesi 800734300 • Guasti Pubblica Illuminazione 800909290

NUMERI UTILI FUMANE

Municipio 045 6832811 - info@comunedifumane.it • Polizia municipale 0456832821 - 337482536 - m.seppi@comunedifumane.it - m.valentini@comunedifumane.it • Carabinieri Caprino Veronese - 045 6245300 strv547510@carabinieri.it • Guardia medica 045 7614565 (premiera 2) via Beethoven, 16 San Pietro in Cariano • Guasti Rete Idrica e Fognature Acque Veronesi 800734300 • Guasti Pubblica Illuminazione 800909290 • Mercato settimanale Sabato

PEDEMONTE. Un gruppo di cittadini ha siglato una petizione e il primo cittadino risponde

I residenti di via Cà de Dè si appellano al Sindaco



Sono 21 i residenti di via Cà de Dè che hanno siglato una petizione inviata nelle scorse settimane al sindaco di San Pietro in Cariano, Gerardo Zantedeschi, con l'obiettivo di portare all'attenzione dell'amministrazione comunale la questione riguardante la pericolosità di tale strada. 'Via Cà de Dè - si legge nella petizione - presenta una serie di problematiche legate al traffico veicolare che la rendono estremamente pericolosa per i residenti e per chiunque vi si trovi a transitare. L'elevato numero di auto, SU, trattori agricoli sempre più grandi, camion enormi e pullman che percorro-

no questa stretta via altamente abitata creano situazioni di congestionamento e rischio costante di incidenti. Inoltre, la presenza di numerose abitazioni con accessi carrabili direttamente sulla strada peggiora ulteriormente la situazione, rendendo difficile sia entrare che uscire in sicurezza dalle proprie proprietà. Ma la problematica più grave riguarda la sicurezza dei pedoni: il percorso finale di via Cà de Dè è così angusto che, se due auto si incrociano, ci stanno a malapena. Non c'è posto per eventuali pedoni, ciclisti e motociclisti'. La richiesta al primo cittadino e all'ammini-

strazione comunale è chiara: 'chiediamo di prendere provvedimenti urgenti per migliorare la sicurezza e la viabilità di via Cà de Dè. Sugeriamo ulteriori dispositivi di rallentamento del traffico, attraversamenti pedonali rialzati, una segnaletica orizzontale ben visibile per ridurre la velocità delle auto. Lavorando insieme possiamo rendere Via Cà de Dè un luogo più sicuro e vivibile per tutti i residenti e per chiunque si trovi a transitare in quella zona. Ci rendiamo disponibili a un incontro per discutere la soluzione più opportuna per tutti'.

A rispondere alla petizione è il sindaco di San Pietro in Cariano, Gerardo Zantedeschi

«L'Amministrazione è consapevole del disagio dovuto al traffico intenso su alcune strade comunali, tanto che la riqualificazione della viabilità è uno dei punti fondamentali del nostro programma amministrativo passato, presente e futuro - afferma il Sindaco -. In Valpolicella ci sono tre grandi attrattori di traffico che creano alcuni problemi come quelli evidenziati dai cittadini di via Cà Dedè: l'Ospedale di Negrar, il Polo Scolastico superiore di San Pietro in Cariano e la Tangenziale che collega la strada provinciale SP4 della Valpolicella nel Capoluogo, con le Autostrade (A4 e A22) e con la zona produttiva-commerciale del Quadrante Europa. Da quando si è insediata, questa Amministrazione, nei limiti delle proprie capacità finanziarie, ha sempre cercato di migliorare il sistema viario comunale dissestato, con nuove asfaltature e riqualificazioni, come è avvenuto anche per via Cà Dedè nel 2023. Prima la strada sconnessa costringeva a limitare la velocità e consapevoli che il nuovo tappeto d'usura avrebbe comportato maggiore velocità degli automezzi, si è previsto un secondo dosso allungato nelle vicinanze di via dei Tigli ed a quanto pare, tale accorgimento risulta ancora insufficiente. Dopo un confronto con il Comandante della Polizia Locale, si è ipotizzato un rinnovo della segnaletica e un ulteriore rialzo dissuasore in corrispondenza dell'incrocio con via del Palladio; tale opera prossimamente verrà posta all'attenzione dell'Ufficio Tecnico, per poi essere inserita nei futuri interventi di messa in sicurezza delle strade comunali. In questi giorni è stata aperta al traffico la riqualificata strada del Terminon, che collega via Cà Dedè con la ex statale del Brennero in loc. Nassar e che sicuramente porterà beneficio all'abitato di Pedemonte, ma la vera soluzione per Pedemonte, dovrà essere ricercata in una circonvallazione dell'abitato ed a tal proposito, i Comuni della Valpolicella hanno sottoscritto un protocollo di intesa con la Provincia di Verona per la riqualificazione della viabilità principale sovracomunale della Valpolicella, con particolare attenzione ai territori di Negrar di Valpolicella e San Pietro in Cariano; attualmente la Provincia si è riservata di approfondire le proposte progettuali mediante uno studio socio-economico-paesaggistico tramite esperti del settore. Questa Amministrazione - conclude Zantedeschi - rimane comunque aperta al dialogo e al confronto con gli abitanti di Pedemonte ed in particolare di via Cà Dedè, anche attraverso la Consulta del Territorio di prossima nomina».



LABORATORIO FITOCOSMETICO DOTT. FURIA Da quarant'anni specialisti della Fitocosmetica



Trattamento viso all'ossigeno "Glow Me"

PER UNA PELLE TONICA E LUMINOSA

GLOW ME è un trattamento viso del tutto naturale che utilizza l'ossigeno per garantirti una pelle più elastica, luminosa e tonica.

Per preparare la pelle all'estate vieni a provare la tecnologia **GLOW ME** presso il nostro centro estetico **LAB FURIA** di San Pietro in Cariano.

Ma come si svolge una seduta di GLOW ME?

Dopo un'accurata detersione di viso, collo e décolleté l'estetista si avvale dell'utilizzo di questa tecnologia. **GLOW ME** filtra l'aria atmosferica circostante generando un flusso di ossigeno che viene nebulizzato sul viso attraverso un apposito aerografo.



Per rendere il trattamento ancora più efficace, in associazione all'ossigeno, viene nebulizzato **OXYFLUID**: un potente elisir di bellezza formulato dal nostro laboratorio ricco di acido ialuronico, peptidi e vitamine. Il trattamento ha una durata di 50 minuti e si conclude con un meraviglioso massaggio viso liftante manuale.

Il trattamento è consigliato per:

- pelli disidratate e spente
- presenza di rughe e segni del tempo
- perdita di elasticità dei tessuti
- pelli impure e con inestetismi

Fatti un regalo e dona
nuova luce al tuo viso!
Per info e appuntamenti
045 7704701 int. 2

**SCONTO
50%**
sul secondo
trattamento
consegnando
il ritaglio di
questo articolo



www.cosmeticifuria.it • www.labfuria.it • info@cosmeticifuria.it

Laboratorio Fitocosmetico Dott. Furia • Via Edison, 8 - San Pietro in Cariano (VR)

NUMERI UTILI
SAN PIETRO IN CARIANO

Municipio 045 6832111 - protocollo@comune.sanpietroincariano.vr.it • Polizia municipale 045 6832190 - fraben@comune.sanpietroincariano.vr.it • Carabinieri Caprino Veronese - 045 6245300 stvr547510@carabinieri.it • Guardia Medica 045 7614565 (premiera 2) via Beethoven, 16 • Guasti Rete Idrica e Fognature Acque Veronesi 800734300 • Guasti Pubblica Illuminazione 800909290 • Mercato settimanale Venerdì

SAN FLORIANO. L'ensemble in festa dall'11 al 14 aprile

Coro 'La Pieve' Passione in canto

Servizi di
Silvia Accordini

Dall'11 al 14 aprile la comunità di San Floriano sarà testimone della festa del coro La Pieve e il rinnovato gemellaggio con il coro tedesco 'MGV 1877' di Bingen - Kempten. Questo speciale evento celebrerà l'amicizia e la collaborazione tra le due realtà unite dalla passione per la musica corale. «Durante le giornate di celebrazione organizzate dai coristi - afferma il presidente del coro 'La Pieve', Paolo Lonardi - gli ospiti avranno l'opportunità di ritrovare le nostre bellezze locali partecipando a visite guidate anche presso realtà produttive della provincia e varie altre attività. Sarà un'occasione unica per ricordare chi non c'è più e condividere valori, cultura e territori». Clou dell'evento sarà il concerto di sabato 12 aprile, 'Passione in canto', in programma alle 20.30 nella cornice della Pieve romanica di San Floriano: protagonisti, impegnati in un repertorio legato alla celebrazione della Santa Pasqua, saranno il coro 'La Pieve' diretto dal maestro Osvaldo Gaspara-



to, il coro parrocchiale di Gargagnago diretto dal maestro Tarcisio Pozzi e accompagnato all'organo da Fiorenzo Sona e alcune voci del coro ospite 'MGV 1877'. Nella mattinata di domenica 13 aprile il coro 'La Pieve' animerà la Santa Messa delle Palme nel santuario della Madonna del Frassino a Peschiera del Garda, preludio al pranzo sociale in terra di Lugana, momento conviviale per abbracciare e omaggiare

coristi, sostenitori e amici. «La musica ha il potere di unire le persone - conclude il presidente Lonardi -. Questa festa sarà una testimonianza concreta di come la collaborazione possa rendere tutto possibile. Invito quindi tutta la popolazione a partecipare alla celebrazione e dare un caloroso benvenuto ai nostri cari ospiti. Ringrazio infine le maestranze e quanti hanno reso possibile questo importante avvenimento».

SAN FLORIANO. Festa 'in giallo'



È stata una festa, ma festa con i fiocchi...di mimosa! Ma non facciamoci ingannare dalla foto: è solo uno dei momenti magici che si possono vivere a S. Floriano. Ecco il perché ogni altro mercoledì del mese le signore si trovano nel salone parrocchiale per passare due ore di sana compagnia. Tra chiacchiere e racconti, con la classica ironia che le intelligenti nonne sanno avere, si fanno tre giri, proprio tre, di tombola con ambiti e ricchi premi. Insieme alle esclamazioni di gioia e alle smorfie di sconfitta, arrivano vassoiate di dolci, tè caldi, caffè, sorrisi e risate dove solo qualche sparuto uomo, messo in soggezione da tanta femminilità, assaggia e tace. Ma come è possibile tutto questo? È la realtà delle 'Caterina', come le ha battezzate Don Amos, parroco di S. Floriano, che ha donato tutto questo. Nadia, riferimento per tutti e speaker dei numeri, Rita e Flora che con Danila fanno a gara per i dolci migliori e Daniela, Francesca, Gianna e forse qualche altra tutte di una generazione dopo delle sorridenti figure che compaiono nella foto e Adelina dalle mani d'oro. E tutte sotto l'egida del Noi. Bellissima realtà e iniziativa sociale che fa veramente bene a chi ne usufruisce. Allora avanti, c'è posto per tutti, anche per una pizza insieme o un piatto di gnocchi o qualunque altra cosa che tenga unita una comunità in cammino verso la speranza di un mondo più accogliente per gli anziani e per quelli che diventeranno anziani. Gestì gentili e generosi che non si accontentano di parole ma agiscono con gioia e gratuità a vivacizzare una comunità attorno al Campanile.

IL LUTTO. L'ultimo toccante saluto a Nicola Nichele

'Ciao Mio Amico' ci mancherai!

«Ciao 'Mio Amico', così salutavi sempre i nostri ragazzi della Valpo...Un giorno sei venuto da me a chiedermi di allenare tua figlia. Grazie a te e alla tua fiducia in me abbiamo iniziato questo progetto: la squadra femminile che tanto volevi. Mi hai aiutato a creare il gruppo, mi hai aiutato ad allenare, sempre sorridente e disponibile sia in campo che fuori. Domenica insieme alla grande famiglia Valpo eravamo lì, a tifare i ragazzi e le ragazze alle finali giovanili nazionali. Con i tuoi cori da stadio ci hai sostenuto e insieme esultato alla conquista dello scudetto. Ci mancherai immensamente. Siamo vicini a Elisa, Sofia e Mattia...e ora siamo noi a dirti 'Ciao Mio Amico sarai sempre nei nostri cuori'». Toccando le corde dell'anima le parole che Tamara Zantedeschi, presidente dell'ASDT Valpo Tamburello, ha dedicato a Nicola Nichele, che un incidente devastante ha strappato alla vita e a tutti coloro che hanno avuto la fortuna di conoscerlo. Venerdì 21 marzo Nicola stava tornando a casa in scooter dopo il turno di lavoro all'Atv dove da trent'anni lavorava come capomeccanico nel reparto carrozzeria. A San Floriano però, dove viveva con la moglie Elisa e i figli Mattia e Sofia, non è arrivato: un tremendo scontro con un camion tra via Leonardo Da Vinci e Viale del Lavoro ad Arbizzano ha stron-



cato il suo viaggio lasciando in tutti un grande dolore. Dolore che lo scorso lunedì 24 marzo nella Pieve di San Floriano per l'ultimo saluto a Nicola si leggeva sul volto dei numerosissimi presenti. «Era un collega stimato ma soprattutto una persona dal cuore immenso, sotto una scorza fintamente burbera. Ci mancherà la sua allegria, la sua professionalità, la sua disponibilità verso gli altri» - le parole di Massimo Bettarello, presidente di Atv, a poche ore dalla tragedia. 'Lo sport è vita' diceva sempre Nicola, con il sorriso negli occhi e il cuore aperto verso chiunque, dirigente dell'associazione di tamburello Asdt Arbizzano, grande appassionato di tamburello. Una passione che ha saputo trasmettere, insieme alla sua grande forza, altruismo e solarità, anche ai figli Mattia e Sofia che militano con successo nell'Asdt Valpo, Sofia come giocatrice, Mattia come allenatore. E ad esprimere il proprio cordoglio per un uomo, uno

sportivo e un amico speciale è anche il Comitato Provinciale Tamburello Verona attraverso la sua presidente Mariafrancesca Salzani: «Ricorderemo per sempre Nicola, il suo entusiasmo, il suo sorriso e la sua estrema disponibilità - afferma - e desideriamo ricordare alla moglie Elisa e a Mattia e Sofia che la grande famiglia del tamburello è pronta ad essere loro vicini e ad aiutarli. Noi saremo il loro porto sicuro: il tamburello è una famiglia fatta di persone che, oltre alla passione per uno sport, condivide gioie e dolori, mettendo in campo aiuto reciproco e volontariato semplice ma efficace. È uno sport che unisce perché è amicizia e soprattutto rappresenta quella semplice cultura della tradizione popolare tramandata tra generazioni. Questo il nostro modo per salutare Nicola, una persona speciale che mancherà a tutti, ma che da lassù, ne siamo certi, continuerà a tifare come solo lui sapeva fare».

'IL THE DEI POETI'

Volge al termine l'anno accademico de 'Il The dei Poeti', proposta ideata dalla Pro loco di San Pietro in Cariano, presieduta da Giorgio Zamboni. Da ottobre a giugno ogni primo lunedì del mese alle 17.00 tutti i poeti i compositori che lo desiderano si danno appuntamento alle ore 16.30 presso il Centro polifunzionale di Corrubbio per leggere i loro versi e le loro poesie, siano esse in lingua dialettale o in lingua italiana. Prossimi appuntamenti de 'Il The dei Poeti', aperto a tutti gli appassionati di poesia, scrittori, pittori e a coloro che nutrono una profonda passione per la cultura, saranno il 14 aprile e il 19 maggio. A chiudere in bellezza l'anno accademico, il 29 maggio, sarà un evento speciale: poeti, artisti e appassionati si troveranno a Pedemonte nella casa delle Associazioni alle ore 20.30 per una cena con poesie e mostra di quadri. «Le poesie - afferma Silvano Zorzi, responsabile per la Cultura per la Pro loco di San Pietro in Cariano - saranno recitate dagli autori nel momento dell'antipasto, del primo piatto (risotto con l'Amarone) e del dessert. Tutti piatti prodotti dalle sapienti mani delle nostre poetesse e dalla insostituibile Mariuccia. Le ultime poesie saranno recitate al momento del caffè, prima della buonanotte. La manifestazione è aperta a tutti amici, parenti, soci pro loco e amici degli amici. E' previsto un contributo di 10 euro per la cena. La prenotazione è obbligatoria 0457701920 ore 9.00 - 12.00».



64° FESTA DEI Vini Classici della Valpolicella e Recioto

DAL 25 APRILE AL 1 MAGGIO
PEDEMONTE, SAN PIETRO IN CARIANO
2025

VEN
Aprile 25



Ore 11.00 presso i Giardini Aido di Pedemonte
Messa di Ringraziamento della 64° festa dei vini Classici della Valpolicella.
Ore 14.30 3° Palio Vini Classici Pedemonte "Valpolicella Bike Race" gara ciclistica organizzata dal gruppo Ausonia categoria Allievi.

SAB
Aprile 26

Ore 9.00 e ore 12.30 San Pietro in Cariano
Bike-tour con la Valpolicella E-motion
Ore 19.00 "Magnalonga Spring festival" presso il parco Aido di Pedemonte.
Ore 19.00 Cucina Ristorante Gran Can
Apertura stand dei vini di diversi produttori locali, gestiti dalle associazioni no profit, stand gastronomico e presentazione della birra all'uva Corvina di Baldo Birraio
Musica dal vivo con la PerBacco Band.

DOM
Aprile 27

26° edizione della Magnalonga della Valpolicella percorso enogastronomico e culturale del territorio della Valpolicella
Apertura stand dei vini di diversi produttori locali, gestiti dalle associazioni no profit, stand gastronomico e presentazione della birra all'uva Corvina di Baldo Birraio
Dalle ore 17 musica dal vivo con la Band Novel chiude la giornata il Dj Berzy

LUN
Aprile 28

Ore 20.00 Presso la cantina La Quena degustazione dei Reciotti in Concorso della giuria Popolare al termine intronizzazione dei Cavalieri del Sovrano Ordine dell'Amarone e Recioto su prenotazione



MER
Aprile 30

Ore 9.00 e ore 12.30 San Pietro in Cariano Bike-tour con la Valpolicella E-motion
Nel pomeriggio, al parco Aido, consegna agli iscritti i pettorali 8° Amarathon
Ore 19.00 Cucina Ristorante Gran Can
Apertura stand dei vini di diversi produttori locali, gestiti dalle associazioni no profit, stand gastronomico e presentazione della birra all'uva Corvina di Baldo Birraio
Musica dal vivo con la TexBand.

GIO
Maggio 1

8° edizione Amarathon superiore 21K la mezza maratona della Valpolicella, omologata UISP. Amarathon Classico 14 km. Amarathon Family 7 km.

Al parco Aido nell'area Run Expo giornata dedicata agli appassionati della corsa e agli esperti del settore, sarà possibile testare gratuitamente le nuove collezioni di scarpe running e strumenti tecnologici dei migliori brand. Presentazione e partecipazione alla attività sportiva A.S.D. Kubb Italia

Ore 9.00 Apertura stand dei vini di diversi produttori locali, gestiti dalle associazioni no profit, stand gastronomico e presentazione della birra all'uva Corvina di Baldo Birraio
Ore 12.00 Cucina Ristorante Gran Can i piatti della tradizione del nostro territorio
Ore 13.00 Premiazione: Concorso Recioto Classico vendemmia 2024; Amarathon la mezza maratona
Ore 19.00 Cucina Ristorante Gran Can
Giornata con musica dal vivo il Dj Berzy



AL VIA LA 64ª EDIZIONE



Correva l'anno 1959 quando per la prima volta venne organizzata a Pedemonte la Festa dei Vini Classici, un evento giunto oggi alla 64ª edizione e diventato punto di riferimento per gli appassionati di vino e della tradizione valpolicellese. Anche per quest'edizione gli organizzatori hanno messo in campo tutti gli sforzi necessari per renderla indimenticabile. «Durante i giorni dell'evento, dal 25 aprile all'1 maggio – afferma il presidente dell'associazione Festa dei Vini classici, Livio Schiavone – gli ospiti avranno l'opportunità di scoprire la bellezza dei paesaggi collinari della Valpolicella e di immergersi nella tradizione vitivinicola che caratterizza questo territorio con l'amatissima Magnalonga della Valpolicella del 27 aprile e la mezza maratona Amarathon dell'1 maggio. Protagonista assoluto sarà naturalmente il Recioto con la 64ª gara enologica diretta dal Consorzio tutela vini Valpolicella. Sette le aziende agricole che parteciperanno al concorso: Mizzon di Perusi Nicola, Villa Crine di Venturini Giovanni Battista, La Quena di Berzacola Domenico, Tommasi Viticoltori, Cantina Valpolicella Negrar, FlaTio di Fraccaroli Flavio, F.Ili Recchia. Per la prima volta, in occasione della Festa, alcune Cantine storiche nelle giornate del 26, 27 e 30 aprile e 1 maggio saranno aperte a Pedemonte grazie all'associazione Pagus (su prenotazione). Sempre su prenotazione sarà inoltre la prima edizione di Valpolicella Bike Tour, escursione guidata il 26 e il 30 Aprile: due gruppi ogni tre ore di 10/18 persone partiranno per ammirare la Valpolicella in modo ecologico e naturale, guidati da guide esperte attraverso stradine secondarie e alcune asfaltate che attraversano Borghi, vigneti e colline». Nell'ambito della festa cinque saranno le serate di spettacolo musicale: il 26, 27, 29, 30 Aprile e l'1 Maggio. Non mancherà un'enoteca negli stand dei produttori gestiti dalle associazioni 'no profit' del territorio e Baldo Birraio presenterà la birra all'uva Corvina. «Gli appuntamenti – conclude Livio Schiavone – coinvolgeranno come sempre tutto il territorio della Valpolicella Classica, con importanti ricadute sulle attività economiche e darà l'opportunità ad albergatori e associazioni del commercio di programmare e proporre attività e pacchetti specifici per l'occasione, dunque promozione a 360 gradi».

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: magatelefoniam@gmail.com

La Magnalonga della Valpolicella, la camminata organizzata dall'Associazione vini Classici e patrocinata dal Comune di San Pietro in Cariano è giunta alla sua 26ª edizione con alcune novità. «Che sia una delle magnalonghe più gettonate ormai è risaputo: qualità, stile, longevità, divertimento in rappresentanza di un intero territorio del comune di San Pietro in Cariano che si compatta e lavora insieme con l'obiettivo di rendere unico questo percorso enogastronomico diverso dalle altre manifestazioni simili ma mai uguali – afferma il Presidente -. Domenica 27 aprile la nostra tradizionale camminata enogastronomica avrà una novità: sarà itinerante. I partecipanti verranno trasportati con autobus ATV a San Pietro in Cariano/Fumane di Valpolicella per poi ritornare a piedi a Pedemonte in un nuovo percorso di 11 km, con otto punti ristoro per degustare i prodotti tipici Veronesi. Intrattenimenti musicali e giocolieri allieteranno questa passeggiata. Per gli amici celiaci predisponiamo una versione gluten-free del menù su prenotazione al momento acquisto biglietto».



L'A.S.D. KUBB ITALIA

Dalle ore 9.00 alle 19.00 l'Associazione Sportiva Dilettantistica Kubb Italia allestirà alcuni campi di gioco per far provare gratuitamente il Kubb a bambini, ragazzi, adulti: tutti possono giocare e amare il Kubb, giovani e anziani, forti e meno forti. Durante la giornata, l'Associazione organizzerà anche veri e propri tornei di Kubb.



L'Associazione Sportiva Dilettantistica Kubb Italia nasce ufficialmente nel 2024 ed è la prima associazione sportiva italiana dedicata al Kubb, un antico gioco 'vichingo' di origine svedese. Tutto inizia nel giugno 2023, quando un gruppo di amici decide di trasformare la propria passione in qualcosa di più grande e competitivo. Nel 2024, l'Associazione, che formalmente ha sede a Dolcè, ha organizzato eventi ludici e competitivi nel territorio veronese e si è fatta conoscere anche in campo internazionale, portando per la prima volta il tricolore italiano agli European Kubb Championships in Repubblica Ceca e al Kubb Tour svizzero. Il 2025 si prospetta ricco di novità e nuove sfide. L'Associazione, infatti, dopo aver ottenuto l'affiliazione al Centro Sportivo Educativo Nazionale punta a promuovere ancor più diffusamente il Kubb in Italia. «In un'epoca dominata dalla tecnologia e dai giochi virtuali – afferma il Presidente Flavio Rizzi – Kubb Italia si pone come un'oasi di divertimento genuino e condivisione; il Kubb, con le sue radici antiche e il suo spirito di squadra, rappresenta un'occasione unica per riscoprire il valore del gioco all'aria aperta, della competizione leale e della socializzazione autentica». Il calendario di eventi e tornei, anche per principianti che vogliono provare il Kubb, organizzati dall'Associazione è disponibile sulla pagina facebook di Kubb Italia; è inoltre attiva una community WhatsApp e per qualsiasi info è possibile inviare una mail a kubbitalia@gmail.com.

LA CORSA CICLISTICA

E' partito il conto alla rovescia anche per il 3° Palio Vini Classici Pedemonte – 2° Memorial Elio Zantedeschi organizzato dall'ASD Us Ausonia CSI Pescantina, in collaborazione con l'associazione Vini Classici della Valpolicella. La corsa ciclistica, riservata alla categoria Allievi, avrà luogo il 25 aprile con partenza alle 14.30. Ecco il percorso: Pedemonte via Santa Sofia, SP4, via Papa Paolo Sesto, via Monte Dall'Ora, via dei Fraccaroli, Castelrotto, via Belvedere, Corrubbio, via Cedrare, vi Campagnole, via Cà de Dè, via Santa Sofia di Km 7.6 da ripetere 7 volte per un totale di km 53.2.

ACS GROUP PRATICHE AUTO E ASSICURAZIONI

info@acsgruppagezia.com

www.autofficinasperi.it

0456577535

Via Campostrini 36, 37029
San Pietro in Cariano VR



- Rinnovo patente con visita medica in sede
- Duplicati e conversioni patenti
- Passaggi di proprietà
- Immatricolazioni
- Installazione gancio traino e aggiornamento carta di circolazione
- Sostituzione impianto GPL e aggiornamento carta di circolazione
- Servizio bolli

L'8ª AMARATHON DELLA VALPOLICELLA

La meravigliosa Valpolicella torna a fare da rigogliosa cornice di Amara-
thon. 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 ottava edizio-
ne. 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. Per
informazioni: www.amarathon.it; info@amarathon.it



TRE I PERCORSI PROPOSTI:

Amarathon Superiore. Gara podistica omologata UISP con percorso di km 21
aperta ad atleti che abbiano compiuto i 18 anni alla data del 1 maggio 2025 ed in
possesso di tutti i requisiti richiesti. Gli atleti/e dovranno presentare tessera UISP o
FIDAL e certificato medico agonistico valido alla data del 1 maggio 2025 con dicitura
ATLETICA LEGGERA. La partecipazione è riservata ai primi 1000 iscritti. Giro
unico di km 21 misto asfalto/sterrato. Saranno predisposte partenze scaglionate in
base al numero di pettorale. Il gruppo di appartenenza per lo schieramento in griglia
e il relativo orario di partenza verrà comunicato qualche giorno prima al singolo
atleta. Ritrovo alle ore 9.00 da Piazza Donatori di Sangue.

Amarathon Classico. Corsa non competitiva di km 14 circa aperta a tutti gli atleti
con rilevamento cronometrico senza claffica. La partecipazione è riservata ai
primi 1000 iscritti. Per dare modo a tutti coloro che intendono usufruire di un percorso
chiuso al traffico e siano sprovvisti di certificato medico agonistico, verrà
messa a disposizione questa possibilità, il percorso ricalcherà in gran parte quello
della competitiva. Partenza ore 9.30 da Piazza Donatori di Sangue.

Amarathon Family. Camminata ludico motoria aperta a tutti. Giro unico di km
7,00 circa misto asfalto/sterrato, prevalentemente pianeggiante con qualche tratto
sterrato, circa 1500 mt. Presenterà alcuni tratti di fondo sterrato compatto. Hanno
diritto di partecipare tutti, anche minorenni. I minorenni possono partecipare sotto
la responsabilità di un genitore. Partenza ore 9.45 da Piazza Donatori di Sangue.

La primavera è sbocciata!

VIENI A TROVARCI



FLORICOLTURA

ALLESTIMENTI

WORKSHOP

SHOP

FIORI, PIANTE, VASI, FRAGRANZE
E MOLTO ALTRO VI ASPETTANO DA NOI!



Floricoltura Santa Sofia

Via Cà Dedè 55, Pedemonte, Verona

floricolturasantasofia@gmail.com | 045 7701533 | +39 347 2916277



DAV COIL

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

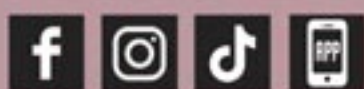
e-mail: info@davcoil.com

www.davcoil.com

12, 13, 18, 19 E 21 APRILE
PASQUA, CONIGLI
& FRIENDS

**LABORATORI,
ANIMAZIONI A TEMA
E SELFIE CON I NOSTRI
FANTASTICI
CONIGLIETTI!!!**

#MONDOMELA



WWW.LAGRANDEMELA.IT

**LA
GRANDEMELA**
SHOPPINGLAND

L'UNICO SHOPPINGLAND D'ITALIA

PERI. La struttura è oggetto in questi giorni di interventi di manutenzione

La scuola media si rifà il look

Quello che non succede in molti anni, a volte accade in pochi giorni. La Scuola Media di Peri, che accoglie anche i ragazzi del vicino comune di Brentino-Belluno, ha visto nei giorni scorsi la conclusione di diversi lavori di manutenzione. Non vi è stata una vera e propria occasione, ma uno stato di necessità, perché la scuola abbisognava di intervento da diversi anni. A questo si sono accompagnati due eventi molto importanti: l'attribuzione all'Istituto Comprensivo di una dirigente fissa, la professoressa Paola Conti, e uno scambio culturale con una scuola dei Pirenei curato dalla professoressa di Francese, Flavia Sometti. I ragazzi della scuola sono stati in Francia per una settimana, condividendo coi nuovi amici francesi la loro quotidianità. Tra pochi giorni, dal 7 al 14 aprile, la scuola francese, 30 studenti, farà visita a Peri. Nel frattempo la delegata alla Cultura del comune di Dolcè, Elena Molinari, si è adoperata, con la collaborazione dell'assessore Giampietro Emanuelli, per la buona riuscita delle iniziative scolastiche, mentre il consigliere Mirco Magagnotti ha operato direttamente nella risoluzione dei problemi: visto che i tempi burocratici erano troppo stretti per deliberare e appaltare i lavori, l'unica soluzione è stata quella di cercare una ditta che si accollasse in proprio le opere. Immediata la risposta di Dusty srl, nella persona di Gianni Partelli, che ha aderito con entusiasmo. «Potrebbe essere il primo esempio di diretta



collaborazione delle nostre industrie con la realtà educativa, un modo efficace di prendersi a cuore piccoli e grandi problemi, la cui soluzione rende più accogliente il territorio – afferma il sindaco Renato Comerlati -. I lavori sono stati eseguiti da due artigiani, Giovanni Maliziola e Luciano Marchi, che hanno operato con competenza e professionalità, suggerendo soluzioni e accorgimenti che hanno permesso di realizzare i lavori in modo estremamente conveniente, veloce e di ottimo effetto visivo. Il personale del Comune non è stato assente, ma ha reso operativo l'intervento in un ambiente pubblico. Nei prossimi giorni, l'operaio comunale Dario Bussola si è accollato la manutenzione straordinaria degli esterni, e l'edificio se pur vecchio sarà di nuovo accogliente. A tutti il nostro ringraziamento».

Silvia Accordini

DOLCÈ. L'Amministrazione comunale in visita ai più anziani del Comune

Due 'monumenti' ... da celebrare

Venerdì 14 marzo il sindaco di Dolcè, Renato Comerlati e il consigliere Mirco Magagnotti hanno fatto visita a Leonello Zenari nel giorno del suo 98° compleanno. «Ci riceve in cucina, coi figli – raccontano Sindaco e Consigliere -. Un fiume di ricordi. L'infanzia e la gioventù, a Peri, dove distribuiva il pane prodotto nel forno di famiglia. Con una piccola bicicletta e una grande cesta lo consegnava porta a porta, anche a Dolcè, dove conosceva tutti. Ci racconta del bombardamento della Chiesa di Peri, ove oltre al parroco di Rivalta Don Cesare Scala perirono diverse donne. Era previsto, ci dice, perché un ricognitore era passato il giorno prima, fotografando un gruppo di militari tedeschi sul sagrato. A mezzogiorno del giorno dopo, due caccia sganciarono due bombe. I militari non c'erano più, ma la chiesa venne distrutta, con le conseguenze che abbiamo detto. Ci racconta



Leonello Zenari



Bruna Turrini

anche dell'interrogatorio che subì dalla polizia politica, fortunatamente senza conseguenze. Poi il dopoguerra, la ricostruzione, il nuovo negozio, rimasto attivo fino agli anni 2000. Ci dà l'appuntamento tra due anni, saltando il 99° compleanno, non si sa perché, solo lui lo sa, ma non ci permettiamo di ribattere». «Sono il più vecchio del paese» – dice Zenari. In realtà, la più anziana è Bruna Turrini, 99 anni, festeggiata in casa dal figlio Giampietro Emanuelli, con moglie e figli, il 18 marzo. Una vita trascorsa al Bar al Ponte (La Baracca) e il distributore Fina, in pensione dal 1997. E' nata a Pescantina il 18/3/1926. «No – dice - sono nata a Balconi». «Ci

racconta di quando una macchina le tagliò la strada e rimase miracolosamente viva – aggiungono Comerlati e Magagnotti in visita anche a Bruna -. 'Sono viva, mi ripetevo, ma potrei essere morta'. Grande simpatia, condivisa dall'amico di famiglia Mario Camparsi, *el postin*, un ragazzo, essendo nato il 2/11/1939. E' stato un felice incontro con due 'monumenti' viventi. La parola monumento è formata da due parole, moneo, ammonire, e memento, ricordare. Leonello e Bruna ci ammoniscono di ricordare un tempo passato, i cui valori possono essere ancora attuali, e permetterci di guardare con maggiore sicurezza al futuro».

S.A.

SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA. 'Illustro il mio Carnevale'

'Illustro il mio Carnevale'. Questo il titolo della prima edizione dell'iniziativa, promossa e realizzata dal comitato benefico Carneal de Domeiara, presieduto da Sergio Quintarelli detto Baroretto e coordinato da Alba Prati. Si è trattato di un concorso di disegno a cui hanno partecipato bambini e bambine delle scuole primarie del territorio. Vi hanno aderito, con le proprie maestre e maestri, le scuole primarie di Sant'Ambrogio, Domegliara, Ponton, Gargagnago dell'istituto ambrosiano 'Dante Alighieri' nonché la scuola primaria di Volargne che fa parte dell'istituto comprensivo "Don Cesare Scala" di Peri nel Comune di Dolcè. Obiettivo del Gran Carneal: raccontare ai più giovani, attraverso il concorso, la magia della festa, delle sue tradizioni, dei suoi personaggi. Entusiasmo e partecipazione: questa la risposta dei piccoli partecipanti. Ognuno di essi ha ricevuto le coccarde e gli attestati di partecipazione. La commissione ha scelto il disegno realizzato da Mattia Cristanelli, alunno della 3B della 'Giovanni Pascoli' di Sant'Ambrogio: la sua creazione artistica sarà inserita nel tradizionale calendario fotografico valbusano della prossima annata carnevalesca. «Questa prima edizione del concorso - afferma la coordinatrice Alba Prati, Contessa dei Spinareti



(ovvero dei pungitopo) - ha evidenziato la fantasia degli alunni e alunne infusa nei disegni che, insieme ai propri genitori, li hanno potuti osservare nel salone del centro parrocchiale di Domegliara». Oltre ad attirare la compiaciuta attenzione delle maschere di Verona e provincia, accorse all'incoronazione del Duca e della Duchessa della Valbusa in carica fino al gennaio 2026: Bruno Madinelli detto 'Manubrio' e la dolce duchessa Laura Cazzadori. «Nostra intenzione - conclude Alba Prati - è di organizzare il concorso durante il Carnevale del prossimo anno. Riteniamo che questa iniziativa abbiamo riscosso l'interesse e sollecitato la creatività dei partecipanti con grande soddisfazione espressa dal nostro comitato». Massimo Ugolini

MC INFORMAZIONI
ANDREA MAIMERI
Security Information Specialist

+39 379 2102193
amaimeri@mcinformazioni.it

Sezione Operativa
ANS (V6)
Via Giovanni Pascoli 21
www.mcinformazioni.it

Assemblazione Pc
Microsoft Apple
Smartphone crittografia
Sicurezza Familiare
Recupero dati per
Web World Defence
Attività di sicurezza email
Protocollo Sicurezza
Aziende - Famiglia - Minori

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

PUNTO PRELIEVI

EURODENT

- Check up personalizzati
- Con impegnativa o senza
- Senza prenotazione
- Referti Online Rapidi

Mercoledì - Venerdì
7:30 - 9:30

Butterfly

(+39) 045 686 2751
www.studioeurodent.it
Via Alessandro Crescini, 15
37053 Sant'Ambrogio
& Valpolicella, VR

santamargherita
THE ORIGINAL ITALIAN CUPPAE

Scopri i piani cucina Santamargherita e tocca con mano la qualità
Visitate il nostro showroom - Per appuntamenti chiamare 045 6835888
www.santamargherita.net

NUMERI UTILI DOLCÈ

Municipio 045 7290022 - PEC: info@pec.comunedolce.it • Polizia municipale 045 7290022-70 - polizia.locale@comunedolce.it • Carabinieri Caprino Veronese - 045 6245300 stvr547510@carabinieri.it • Guardia Medica 0457614565 (premere 2) - via Cappuccini - c/o Centro Sanitario Polifunzionale Caprino Veronese • Emergenze rete idrica - illuminazione Ags 800159477 • Mercato settimanale Giovedì

NUMERI UTILI SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA

Municipio 045 6832611 - segreteria@comune.santambrogio.vr.it • Polizia municipale 045 6832600 - polizialocale@comune.santambrogio.vr.it • Carabinieri Caprino Veronese 045 6245300 stvr547510@carabinieri.it • Guardia medica 045 7614565 (premere 2) via Beethoven, 16 San Pietro in Cariano • Emergenze rete idrica - illuminazione Ags 800159477 • Mercato settimanale Domenica

CONTRIBUTI ANNUALI. Il Consiglio Comunale ha deliberato il documento, non senza polemiche

I fondi comunali per le scuole d'infanzia

Servizi di Massimo Ugolini



I contributi annuali alle scuole d'infanzia paritarie sono stati deliberati dal consiglio comunale di Sant'Ambrogio di Valpolicella col voto favorevole della maggioranza guidata dal sindaco Roberto Albino Zorzi e l'astensione dei gruppi di opposizione Prospettiva Futura, Forza Comune e Movimento Civico per Sant'Ambrogio. L'importo deliberato è di 292mila euro per l'annualità 2025. Non sono mancate perplessità per il diverso trattamento economico tra le scuole paritarie. La scuola d'infanzia don Ulisse Bertoldi di Sant'Ambrogio riceve 115mila euro frutto di un contributo per ognuna delle 5 sezioni di 23mila euro. Differentemente è di 24mila euro per sezione il contributo per le scuole d'infanzia San Gaetano di Ponton (2 sezioni: 48mila euro), Sacro Cuore di

Domegliara (2 sezioni: 48mila euro), Angeli Custodi di Gargagnago (3 sezioni: 72mila euro). Oltre a complessivi 9mila euro per i tre alunni diversamente abili. Da parte loro le opposizioni hanno sottolineato alcuni elementi di contrarietà. Il gruppo Prospettiva Futura, presente con la capogruppo Emily Riolfi e i consiglieri Daniele Olios e Tiziana Tedeschi, hanno ravvisato: «E' giusto sostenere e supportare le scuole, ma è sbagliato che l'amministrazione applichi un metodo economico differente, oltretutto in contrasto con l'articolo 13 della convenzione

secondo cui rette e quote d'iscrizione dovrebbero essere uguali per tutte le scuole». Movimento Civico per Sant'Ambrogio col consigliere Silvio Zanotti ha chiesto lumi sul numero massimo di alunni per sezione, «elemento necessario per comprendere il passaggio ad una sezione in più». Forza Comune col consigliere Matteo Destri ha sottolineato che «la mancata perequazione tra le scuole che, viceversa, dovrebbero vantare lo stesso contributo. Inoltre si dovrà affrontare in futuro il tema dell'accorpamento di due o più scuole paritarie

dato il tasso di natalità in calo». Il vicesindaco e assessore all'Istruzione Luciano Tonel ha risposto alle critiche e perplessità nello stesso consiglio comunale: «Abbiamo svolto diversi incontri con i presidenti di tutte le scuole beneficiarie dei contributi comunali ed operato una conseguente riflessione, condivisa, a seguito della quale si è deciso di destinare 5mila euro in meno alla don Ulisse Bertoldi di Sant'Ambrogio. La motivazione è data dal fatto che la Bertoldi registra un maggiore numero di iscritti rispetto alle altre scuole».

LA CICOGNA. Un luogo prezioso

Continuano gli appuntamenti del progetto 'La Cicogna', un tempo, un luogo per mamme e neonati a cura dell'assessorato alle Politiche Sociali del comune di Sant'Ambrogio guidato dall'assessore Bruna De Agostini e il fondamentale supporto dell'Ulss 9 Scaligera attraverso la referente l'educatrice Elisa Marangoni e la cooperativa Hermete. Allo spazio Cicogna partecipano mamme e neonati (0-8 mesi) in incontri, programmati in aprile e maggio, i giovedì dalle ore 10 alle ore 12 nella sede dello 'Spazio Famiglia 0-6 anni' a Gargagnago. L'assessore Bruna De Agostini evidenzia: «Attraverso il progetto Cicogna la bellissima esperienza della maternità diventa uno strumento fondamentale di condivisione nei suoi vari aspetti per mamme e neonati». Il 10 aprile l'ostetrica Francesca Frapporti parlerà della tematica 'Facciamo le nanne: il sonno dei bambini'. Giovedì 17 aprile toccherà all'argomento 'Uno sguardo nuovo e un passo alla volta verso lo svezzamento' sviluppato sempre dall'ostetrica Frapporti. Il 24 aprile, terzo appuntamento del mese, sarà la volta della consultrice Francesca Benetti disquisire su 'Alla ricerca del tempo per sé'. Cinque gli incontri che caratterizzeranno maggio. S'inizierà giovedì 8: l'educatrice Michela Cona illustrerà l'argomento 'Alla scoperta delle competenze dei bambini'. Il giovedì successivo, il 15 maggio, largo a 'Mare e montagna: consigli per una vacanza sicura' con l'ostetrica Francesca Frapporti. Alla lettura sarà dedicato l'appuntamento del 22 maggio: 'Nati per Leggere' con la bibliotecaria Alessia Bussola. Una giornata all'aria aperta è in programma sabato 24 maggio, contraddistinta dal picnic in famiglia sul prato del parco di Villa Bassani Brenzoni dalle ore 11 alle ore 14. Il Progetto Cicogna si concluderà con l'educatrice Michela Cona che, giovedì 29 maggio, parlerà del tema 'Tanti fili, nuove reti'.



ALBERTINI
PRATICHE AUTO E NAUTICHE
dal 1960 Gruppo Albertini Bussolengo



ACI
AUTOMOBILE CLUB VERONA



Sportello Telematico
dell'Automobilista

DELEGAZIONE DELLA VALPOLICELLA

*"La fiducia è una cosa seria che si dà alle cose serie!"
diceva una vecchia pubblicità.*

*Per questo per le vostre pratiche auto (e non solo)
affidatevi a chi da oltre 25 anni
è presente in Valpolicella al servizio di tutti gli automobilisti.*

ALCUNI NOSTRI SERVIZI

- Rinnovo patenti auto e nautiche con medico in sede tutti i giorni (con servizio foto incluse), alle migliori tariffe della zona
- Passaggi proprietà auto/moto/ciclomotori e veicoli agricoli (con omaggio alla clientela)
- Iscrizione comodati d'uso
- Tagliandi per veicoli storici
- Tessere ACI
- Riscossione e assistenza 'tasse auto' e altro ancora

NUOVI SERVIZI

- Domande rimborso "bollo auto" per rottamazione veicoli
- Prenotazione visite mediche patenti presso Commissione Medica
- Domande esenzione 'bollo auto' per disabili

**La Delegazione ACI della Valpolicella
augura a tutta la clientela una serena 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 in Festa
SAGRA DI PASQUA 2025

13/18/19/20/21/22/24 | APRILE 2025

ZONA FIERISTICA SANT'AMBROGIO VALP.

Sei giorni show a Sant'Ambrogio di Valpolicella per la tradizionale sagra di Pasqua in programma da venerdì 18 aprile a giovedì 24 aprile. La manifestazione è organizzata dal comitato Sant'Ambrogio in Festa, presieduto da Francesco Lunardi, nel capannone 23 nella zona fieristica ambrosiana col patrocinio dell'amministrazione comunale guidata dal sindaco Roberto Albino Zorzi. Pronti e via, domenica 13 aprile: in programma la corsa podistica 'A piè fra le preare' con tre percorsi di diversa difficoltà ammirando i paesaggi della Valpolicella ambrosiana (iscrizione: offerta libera per beneficenza). Venerdì 18 aprile (ore 21) largo al Pink Friday Night firmata Clara Romeo, Elena End e special guest Giada Brince. Sabato 19 aprile alle ore 14 partirà il 'motogiro' in Valpolicella, a seguire visita guidata al museo Nicolis di Villafranca; aperitivo Tech-house dalle 18 con Luca Lavarini, Luca Martini e serata remember Dance Anni '90 con EGY-B, Righez e special guest Paps and Skar. Domenica 20 aprile, Pasqua, apertura alle ore 17, quindi serata musicale funky-rock con Matteo Breoni, The Lovers, Guastafestival e gran finale con Finelli Dj. Lunedì 21 aprile, Pasquetta, giornata dedicata alle rock band dalle 17.00 sulle note dei Too Much Noise, Tribut A, Xcorsi e finale con Diamonds & Beatrice Pezzini. Martedì 22 aprile serata firmata dalle band ambrosiane: dalle 19,30 sul palco i Senza Creansa, a seguire i Bacco & Tabacco. Mercoledì 23 aprile pausa in vista del gran finale giovedì 24 aprile: serata disco con Tommy+Tommy, ACDJ, special guest Dj from Mars e vocalist il famoso Carlo Cartier.

Sant' Ambrogio in Festa SAGRA DI PASQUA 2025
13/18/19/20/21/22/24 APRILE 2025

13 Domenica H 8.30 **CORSA PODISTICA**
"A PIÙ FRA LE PREARE CON DSI AMICI"

18 Venerdì H 21.00 **GLAZE BRINCE**
TECH-HOUSE MUSIC

19 Sabato H 22.00 **Paps**
Papa'n'Skurr DANCE ANNI 90'

20 Domenica H 19.30 **The Lovers**
GUASTAFESTIVAL FUNKY ROCK MUSIC

21 Lunedì H 20.30 **Diamonds & Pezzini band**
LIVE MUSIC

22 Martedì H 19.30 **Bacco & Tabacco**
LIVE MUSIC

24 Giovedì H 21.00 **DJS FROM MARS**
PROGRESSIVE HOUSE SPECIAL GUEST

LUNA PARK AREA VINI MUSIC DANCE FOOD DRINKS

ZORZI COMPANIES GROUP
grafichevalpolicella MAYA immobiliare WINECOVER WARRANTY SEAL



SABATO POMERIGGIO SEMPRE APERTO

FARMACIA GARGAGNAGO
NEL CUORE 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

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



Durante la sagra funzioneranno servizi enogastronomici con area vini rivisitata ed implementata, chioschi di birre e grappe gestiti dai ragazzi e ragazze del comitato e favolosi cocktails a cura di Wellness Cafè di Sant' Ambrogio. Inoltre sarà presente un altro stand della birra ed un palco esterno al capannone 23 per eventi in orario di aperitivo. Cucina con piatti tipici e prelibati. Il ricavato degli eventi sarà donato ad associazioni del territorio per valorizzarlo.

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

Lea Ciarina by Crilu

intimo merceria abbigliamento tessuti

Sorprese di Pasqua!!!
-20% e...
su Abbigliamento Donna

Servizio Sartoria!!!

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

POLITICHE SOCIALI. L'amministrazione comunale presenta un nuovo aiuto per i neogenitori

Progetto 'Baby kit', famiglie al centro

Il comune di Pescantina introduce un nuovo aiuto per i neogenitori: un buono da 120 euro per l'acquisto di prodotti per la prima infanzia nelle farmacie del territorio e altri servizi di supporto qualificato. Grazie al nuovo progetto 'Baby kit', i genitori dei bambini nati o adottati nel 2025 riceveranno un buono del valore di 120 euro, spendibile nelle tre farmacie del territorio - Farmacia San Rocco a Pescantina, Farmacia Settimo Miglio a Settimo di Pescantina e Farmacia di Balconi - per l'acquisto di prodotti per la cura del neonato come alimenti, pannolini, creme o giochi. Il buono verrà consegnato dall'Ufficio di Stato Civile insieme alla lettera di benvenuto per il nuovo nato o adottato, personalmente firmata dal sindaco. Per i bambini nati prima dell'at-



tuazione della misura, l'Amministrazione comunale provvederà alla distribuzione con modalità alternative. Oltre alla fornitura di prodotti, le farmacie aderenti offriranno supporto e consulenze ai neogenitori, fornendo anche materiali informativi sui servizi socio-educativi del territorio. Tra questi, il servizio ostetrico domiciliare 'Neo mamme per te', lo spazio 'Artemide' per incontri con neonati da 0 a 10 mesi presso la struttura 'Rosa Pesco'

e lo 'Spazio Famiglia' dedicato ai genitori di bambini da 1 a 3 anni. L'importo totale dell'iniziativa, finanziata interamente dal Comune, è di circa 14.000 euro. «È una vera soddisfazione aver mantenuto un'altra promessa fatta ai nostri cittadini - afferma il sindaco Aldo Vangi -. Un gesto concreto di vicinanza a tutte le giovani famiglie, reso possibile grazie al prezioso coinvolgimento delle realtà sanitarie più vicine al territorio, in particolare le

farmacie». L'assessore alle Politiche Sociali e Qualità della Vita, Francesco Marchiori, ha sottolineato: «L'obiettivo è supportare le giovani famiglie, valorizzando ogni nuovo nato per l'intera comunità. Con questa iniziativa, l'Amministrazione dimostra attenzione e vicinanza, offrendo un aiuto nei primi mesi di vita e accogliendo idealmente i nuovi pargoli». Lisa Bonetti, assessore ai Tributi e promotrice dell'iniziativa, ha aggiunto: «Questo progetto nasce da un bisogno reale che ho sperimentato in prima persona da neomamma e dalle tante testimonianze raccolte dai cittadini. Ho promosso questa iniziativa, ancora più consapevole della sua importanza, durante la campagna elettorale. Periodo coinciso con la mia gravidanza».

Silvia Accordini

OSSERVATORIO DELL'AGRICOLTURA

La Stagione 2025



Si è riunito il 27 febbraio l'Osservatorio dell'Agricoltura, organismo nominato con decreto del sindaco Aldo Vangi e incaricato di monitorare e supportare lo sviluppo del settore agricolo sul territorio. Dopo l'elezione, avvenuta a inizio anno, di Silvano Zampini quale presidente, i componenti dell'Osservatorio, insieme all'assessore comunale all'Agricoltura Giacomo Sandrini, hanno delineato le priorità e le iniziative per la stagione agraria 2025. Al centro dell'impegno dell'Osservatorio vi è l'ascolto delle esigenze delle aziende agricole locali, affinché le istanze del settore possano essere portate all'attenzione dell'Assessorato e tradotte in azioni concrete. Durante la riunione sono stati pianificati i principali eventi dell'anno. Tra le iniziative in programma: una giornata dedicata alle api, prevista per la fine della primavera, con l'obiettivo di sensibilizzare sulla loro importanza per l'ecosistema e per l'agricoltura; l'organizzazione della tradizionale Mostra delle Pesche, appuntamento centrale per la valorizzazione delle eccellenze agricole del territorio; un convegno di fine anno, il cui tema verrà definito nei prossimi mesi, con l'intento di approfondire le principali sfide del settore. L'assessore Giacomo Sandrini ha sottolineato l'importanza della collaborazione tra istituzioni e operatori agricoli: «L'Osservatorio è un punto di riferimento fondamentale per garantire il dialogo con le imprese del territorio e rispondere alle loro necessità. L'obiettivo è costruire insieme strategie efficaci per sostenere e valorizzare il comparto agricolo». Rimane attiva, inoltre, la sinergia con la Fondazione Prodotti Agricoli di Bussolengo e Pescantina, con cui l'Amministrazione continuerà a collaborare per promuovere iniziative e progetti legati allo sviluppo e alla tutela dell'agricoltura locale. S.A.

43 ANNI DI GSPH

Sono trascorsi 43 anni dalla nascita del GSPH - Gruppo di sostegno alle persone portatrici di disabilità di Pescantina. Spiega Enrico Zampini, tra i fondatori ed ora coordinatore del gruppo dei volontari: «Se si potesse riassumere in un motto quello che è successo si potrebbe dire: dal nulla, o meglio da un sogno, da una speranza, ad una splendida, meravigliosa e grande realtà, oggi concretizzata dall'impegno giornaliero dell'Associazione di volontariato e dagli innumerevoli servizi, attività e progetti della cooperativa sociale Filo Continuo, fondata dall'associazione stessa. Il tutto, nato all'interno della Parrocchia di Pescantina e più precisamente, almeno il primo nucleo, all'interno dell'allora Azione Cattolica, grazie anche all'azione del compianto curato don Arnaldo Madinelli e del parroco don Severino Dal Dosso. Tutto nato all'interno dei mitici loghèti della parrocchia di Pescantina». Il primo appartamento che accolse i primi ospiti in via dei Sassi, da cui nacque poi l'esperienza della casa-famiglia, fu messo a disposizione dalla famiglia di Renato Beghini e della moglie Maria Scarperi. Per sottolineare questa ricorrenza, in attesa del prossimo traguardo dei nove lustri, il gruppo ha dato vita ad una rimpatriata nel salone del ristrutturato Centro parrocchiale, dopo la messa vespertina, celebrata dal parroco don Simone Bellamoli, durante la quale sono stati ricordati i defunti dell'associazione. «Una cena, come ne abbiamo fatte molte in passato - conclude Zampini - con coloro che, appunto quarantatré anni fa, hanno creduto ad un sogno: fondatori, ex presidenti e quanti, allora, hanno iniziato e contribuito ad un cammino che ora si esprime nella realtà sociale della Filo Continuo. Un momento per rafforzare l'amicizia e ricordare i tempi eroici degli inizi quando, ai primi degli anni '80, il discorso sull'handicap adulto era tutto ancora da inventare. Rivolgo un grazie a tutti, a don Simone per l'ospitalità e in particolare alla signora Dina per la grande disponibilità». L.C.



CIAO CIBO!

Un altro pezzo di storia pescantine rimarrà ora nella memoria del paese: lo scorso 14 marzo si è spento all'età di 85 anni Benito Cibo Calabrese, una vita per le due ruote! Una passione per la meccanica, quello di Benito, nata fin dalla giovane età, quando entrò come apprendista nell'officina dell'indimenticato Primo



Cattabianchi. Tutti lo ricordano in sella alle sue vespe o intento a sistemare qualche 'bolide'. Non solo meccanico: Benito rimarrà nel cuore di tutti anche per il suo impegno comunitario. Anima della festa della comunità di S. Antonio, el Cibo è stato anche per molti anni giudice di gara e collaboratore dell'Us Ausonia. Il suo sorriso e la sua presenza solare esprimevano al meglio la sua filosofia di vita, sempre protesa verso gli altri. Lo sanno bene i figli Giammaria, Nicola e Stefano e l'intera comunità che lo scorso 18 marzo lo hanno accompagnato nel suo ultimo viaggio terreno. Ora Benito potrà raggiungere la sua amata Ernestina mancata appena quattro mesi fa. Ciao Cibo, Pescantina ti ricorderà sempre. S.A.

VALTECO®

COSTRUIRE È LA NOSTRA IMPRESA
Ogni certificazione ottenuta in questi 25 anni è frutto della nostra passione per il costruire.



Via Tegnente, 6 Pescantina - Verona | Tel: 045.750.0779 | www.valteco.net

NUMERI UTILI
PESCONTINA

Municipio 045 6764211 - protocollo@comune.pescantina.vr.it • Polizia municipale 045 6764234 - 35 - polizia municipale@comune.pescantina.vr.it
• Carabinieri Caprino Veronese - 045 6245300 stvr547510@carabinieri.it • Guardia medica 045 7614565 (premiera 2) - via ospedale, 28 Bussolengo • Guasti Rete Idrica e Fognature Acque Veronesi 800734300 • Guasti Pubblica Illuminazione 800909290 • Mercato settimanale Martedì

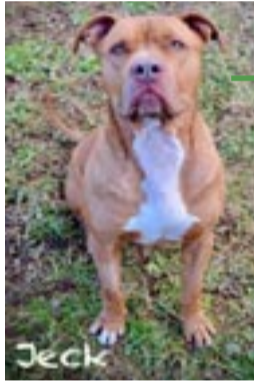
DIARI BESTIALI

CERCO CASA



Favola è una meravigliosa gatta dal manto tartarugato, salvata dalla strada. È fiv e felv positiva, ma asintomatica. Cerca protezione e amore. Ama le coccole, a cui risponde con sonore fusa, ma solo da chi si avvicina con dolcezza e calma. Per conoscerla scrivete al numero 351.3785604.

Marla è una cagnolina molto bella, inizialmente timida. Va d'accordo con i suoi simili e ama correre e socializzare con loro. Cerchiamo per lei una persona paziente e comprensiva, pronta a dedicarle il tempo e l'educazione di cui ha bisogno per superare le sue paure. Chiamate al rifugio al numero 045.8511018.



Jeck è un Pitbull di taglia grande. Nonostante la sua presenza imponente, è sempre pronto a regalare coccole e a fare compagnia. È stato abbandonato, cerca una famiglia che lo ami davvero e gli possa regalare tanta felicità. Non va d'accordo con gli altri cani. Per conoscerlo chiamate al rifugio da lunedì a sabato dalle 14 alle 17 al numero 045.8511018.



Billo, sei mesi. Spulciato, sverminato, molto timido, serve pazienza ma poi si lascia coccolare volentieri. È un micio buono, compatibile con altri gatti e molto amante del gioco, abituato alla vita in appartamento. Per conoscerlo mandate un messaggio whatsapp a Dalila al numero 340.1914642.



Lola, simil siamesina di circa 6 anni. Sterilizzata e testata FivFeLV negativa, ha trascorso la sua vita in una numerosa colonia fino allo scorso ottobre quando a causa di un carcinoma le è stato asportato un orecchio. Lola è docile e ama anche le coccole, nonostante abbia vissuto sempre per strada. Cerca una famiglia che la ami. Scrivete a Dalila al 340.1914642

Aaron, maltesino di circa quattro anni, sterilizzato, vaccinato, chippato, spulciato e sverminato. Recuperato da una situazione di degrado totale e maltrattamento. Caratterialmente è un cagnolino buono, socievole, esuberante e pieno di vita, che ha bisogno di ritrovare la fiducia negli umani e il loro amore. Per conoscerlo mandate un sms o whatsapp a Chiara al 338.7080715



ASINI, IL PRIMO AMORE NON SI SCORDA MAI

di Silvia Allegri

Mi cambia la faccia, quando parlo di asini. Cambia l'espressione degli occhi, cambia il sorriso, sembra che arrivi più luce e che vada a illuminare e a distendere i lineamenti. In questi giorni, durante un ciclo di conferenze dedicate agli asini che sto tenendo in provincia di Verona, ho dato un peso maggiore alle cose che le persone più disparate mi ripetono regolarmente. Quasi si fossero messe d'accordo. "Ogni volta che ci sono di mezzo gli asini il tuo umore migliora e il tuo viso trasuda felicità". È vero, a pensarci bene. E se ripercorro i miei album fotografici, quando arrivo alla cartella 'Asini' vedo solo sorrisi spontanei, se non addirittura risate, di quelle vere, che ti fanno lacrimare gli occhi. Sono passati molti anni da quando ho iniziato a occuparmi di asini, a scriverne, e ad averne nella mia vita. Barone, Gemma, Bella sono i miei compagni, ancora oggi, insieme a tanti animali di altre specie. Ma con loro scatta qualcosa di diverso. Sarà perché sento una missione, nei confronti dell'asino: far capire al mondo quanti errori di valutazione sono stati fatti nei loro confronti. Asini testardi, asini stupidi, asini ignoranti? Queste parole suonano oggi ridicole, per chiunque abbia il privilegio di conoscere veramente gli animali dagli occhi dolci e dalle grandi orecchie. Che, in silenzio e con discrezione, hanno accompagnato Maria nella fuga in Egitto e Cristo alla sua entrata a Gerusalemme, e hanno scaldato con il loro corpo la povera capanna in cui nacque Gesù. Quella croce sul dorso parla di pazienza e resilienza, trasformando l'asino in un simbolo cristiano di grande valore. Lo chiamano il fratello minore del cavallo, eppure è un asino il padre del mulo, l'animale prezioso che ha vissuto la guerra al fianco dei soldati, sacrificandosi e soffrendo con loro. Gli occhi sono grandi, come mandorle, e sprigionano dolcezza; le orecchie, mobili come radar, captano suoni e voci; le piccole gambe sottili sorreggono un corpo massiccio e forte, capace di trasportare pesi inauditi, e si appoggiano su minuscoli zoccoli che sanno sempre dove trovare un appiglio, anche nei terreni più scoscesi. Victor Hugo, nella poesia 'Il rospo', capolavoro assoluto, manda le sue lodi all'asino, che pur nella fatica non perde mai di vista gli ultimi tra gli ultimi, incarnando quello spirito di carità cristiana che a volte sarebbe bene tenere a mente. È una lezione costante di solidarietà quella che arriva sempre, puntuale, dall'asino, ogni volta che si ha di fronte una persona fragile, un animale indifeso, un contesto difficile e ingarbugliato. E lui, in cambio, ci chiede, dopo secoli di trascuratezze e sfruttamenti subiti, di essere finalmente rivalutato per ciò che è: un animale sapiente, altruista, simpatico, generoso. Da curare e coccolare, perché finalmente è arrivato anche il suo turno per essere felice. Da curare, rispettando le sue esigenze etologiche. E da scegliere come amico, affidabile e divertente, per goderci le cose semplici della vita. Una passeggiata in collina, una merenda nel prato o, semplicemente, un abbraccio caldo e schietto. Di cui abbiamo sempre bisogno.



Barone e Silvia

BUGO, un maremmano in cerca di una famiglia

Bugo è un maremmano maschio di 3 anni, dal cuore grande e dalla dolcezza infinita. Abbandonato da cucciolo nelle campagne, è stato trovato in condizioni disperate. Nonostante il suo triste passato, Bugo è un cane estremamente affettuoso e socievole. È un cane che cerca amore, attenzione e compagnia, senza mai mostrare rancore o aggressività. Con un peso di 22 kg, è sano, vaccinato, castrato e va d'accordo con altri cani, sia maschi che femmine. La sua indole tranquilla e il suo carattere equilibrato lo rendono adatto a qualsiasi tipo di famiglia che possa offrirgli l'amore e la cura di cui ha bisogno. Va d'accordo con i suoi simili, maschi e femmine. Se sei interessato ad adottare Bugo o a offrirgli una nuova opportunità, contattaci subito. Lui ha bisogno di te! Per maggiori informazioni e adozioni, contattare Agata al numero 3450393901.



ANTIPARASSITARI
SCONTO 30%
SEMPRE!

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

Olio essenziale di limone

Con l'arrivo della primavera la natura si risveglia, le giornate si allungano e l'aria diventa più fresca e frizzante. È il momento ideale per fare il pieno di energia e rinnovare il nostro benessere. Un ottimo alleato in questa stagione di cambiamenti è l'olio essenziale di limone, noto per le sue proprietà purificanti, energizzanti e tonificanti. Quest'olio essenziale viene estratto dalla scorza del frutto tramite un processo di spremitura a freddo. Ha un aroma molto fresco, fruttato, agrumato, che riesce a stimolare i sensi e a regalare sensazione di vitalità. Ma oltre ad essere molto piacevole dal punto di vista olfattivo ha una serie di proprietà che lo rendono perfetto per questo periodo dell'anno. L'olio essenziale di limone è noto per la sua capacità di stimolare il sistema nervoso e favorire la concentrazione. È perfetto per dare una sferzata di energia naturale durante il risveglio primaverile o per superare i momenti di stanchezza. È purificante e detossinante grazie alle sue proprietà depurative. Ideale per



Chiara Turri

purificare l'aria, rimuovendo batteri e impurità. Ha inoltre proprietà antibatteriche. Ma come possiamo utilizzarlo? Il modo più semplice per beneficiare dell'olio essenziale di limone è utilizzarlo in un diffusore per ambiente. Basterà aggiungere qualche goccia di olio nel diffusore ad ultrasuoni e l'aroma fresco invaderà i vostri ambienti. Se volete ricaricare le energie vi consiglio un bagno tonificante. Basterà aggiungere qualche goccia di olio essenziale all'acqua per ottenere un effetto rivitalizzante sulla pelle e sul corpo, lasciando una sensazione di freschezza e rinvigoriscente. Al termine del bagno proseguite

con un massaggio energizzante aggiungendo tre gocce di Lio essenziale alla vostra crema corpo o ad un po' di olio di mandorle dolci. Questo massaggio aiuterà a stimolare la circolazione e a dare energia per affrontare la giornata. L'olio essenziale di limone ha anche un forte impatto sul nostro benessere emotivo. La sua fragranza fresca e aggrumata infatti riduce i sentimenti di stress e ansia e contrasta la tristezza, favorisce la concentrazione e la chiarezza mentale rendendoci più attivi e desiderosi di intraprendere nuovi progetti mantenendo una mente lucida e concentrata. Attenzione alle precauzioni: evita l'esposizione al sole poiché l'olio essenziale al limone è fotosensibilizzante e testa la sensibilità della pelle prima dell'utilizzo. L'olio essenziale di limone porterà freschezza, energia e purificazione nella tua routine primaverile. Sfruttalo nei momenti di relax, durante i massaggi o per purificare la tua casa e la tua mente e avrai una primavera piena di energia positiva!

A cura dell'ostetrica Maddalena Bressan

Psico-somatica e pavimento pelvico

Ormai è assodato come molti malesseri fisici possono essere lo specchio di disagi emotivi inespresi. Nel mio incontro con le donne e in particolare con le donne che portano un bisogno legato al pavimento pelvico il mio sguardo è sul corpo e sulla psiche. Vedo donne con cedevolezza e scarsa tenuta perineale ma anche donne con un perineo chiuso, dolore ai rapporti e/o impossibilità ad averne. Questo muscolo è il nostro luogo intimo, sede della sessualità, delle mestruazioni, di minzione e defecazione. È nascosto. Lo sveliamo all'altro solo con il nostro permesso e se si instaura una certa confidenza. Il suo funzionamento fisico è fortemente legato all'esperienza indiretta o diretta che abbiamo fatto di questa parte. Da che cultura proveniamo? Con che educazione e convinzioni siamo cresciute rispetto e questa parte? Nominarla poteva essere motivo di vergogna o passava il messaggio che era una parte del corpo con le sue fun-



zioni tanto quanto le altre? Abbiamo imparato a dover accontentare il partner senza esprimere il nostro bisogno? Ci sentiamo comprese e rispettate dal nostro partner? Sentiamo che c'è un interesse verso il nostro farci stare bene e questo anche nell'esperienza sessuale? Il nostro vissuto di sessualità porta con sé ricordi traumatizzanti, dolorosi o piacevoli? Veniamo da un parto traumatico e ricontattare questa zona ci riporta là e ci viene da chiuderci, da proteggerci?

Insomma...questo muro al posto di un muscolo capace di elasticità ci dice spesso che è importante prenderci cura di quella donna e del suo vissuto, delle sue emozioni collegate a questo luogo intimo insieme al lato fisico. Con queste donne più che mai sento di voler essere una carezza, una presenza discreta che le accompagna con la tecnica e con il cuore aperto, affinché esse possano arrivare a vivere serenamente l'uso del Pavimento Pelvico.

L'ANGOLO DI FRANCESCA - www.cucinaeciacoie.it

Menù di Pasqua

Care lettrici, mi sono impegnata quest'anno con un nuovo menù che spero vi piacerà. Sapete già comunque che sul mio sito www.cucinaeciacoie.it trovate menù e ricette pasquali per tutti i gusti. Tantissimi auguri di una Pasqua serena a tutti voi!

IL MENÙ

Antipasto: Tartare con mousse di burrata e trito di olive

Primo piatto: Consomme con crepes

Secondo piatto: Vol-au-vent farciti

Contorno: Verdure in bellavista

Dessert: Semifreddo al pistacchio e coulis di lamponi



Tartare con mousse di burrata e trito di olive

Ingredienti per 4 persone: 4 tartare di carne magra macinata e freschissima; 200 g di burrata; 130 g di olive nere; olio e.v.o.; pepe, sale; glassa di aceto balsamico e fette di limone per decorare

Preparazione: un antipasto veloce ma anche un secondo da preparare all'ultimo momento, dipenderà dalla quantità della carne che userete. Disporre le tartare sui piatti, frullare con il pimer la burrata con un paio di cucchiaini del liquido di conservazione e un poco di olio fino ad ottenere una mousse cremosa ma abbastanza consistente. Andrà tenuta in frigorifero fino al momento di servire. Avrete preparato anche un battuto di olive e olio non troppo frullato e della consistenza di un crumble che appoggerete sulla burrata. Per decorare usate a pia-



cere della glassa di aceto, un filo d'olio, dei crostini e/o delle fettine di limone.

Vol au vent farciti

Questa ricetta sarà una sfida, ma provare varrà la pena. **Ingredienti per 4 persone:** 300 g di pasta sfoglia; 1 uovo per spennellare

Per il ripieno: una cipolla tritata; 200 g di carne macinata (ho usato due hamburger di carne magra); 250 g di funghi (potete usare anche i vasetti di champignons); 250 g di petto di pollo tagliato a cubetti e infarinato; un vasetto di panna acida (potete prepararla voi lasciando la panna da cucina un'oretta nel succo di mezzo limone); un cucchiaino di fecola; un cucchiaino di curry; prezzemolo; poco vino bianco; sale, pepe, olio e.v.o.

Preparazione vol au vent: potrete preparare i vol au vent anche con largo anticipo, aiutatevi con le foto che trovate sul sito. Vi condivido alcuni suggerimenti: stendere la pasta sfoglia senza assottigliare, ritagliare quattro dischi di circa dieci cm con uno stampino e porre sulla carta forno. Fare ancora otto dischi uguali e con uno stampino di circa 8 cm ricavate 8 cerchi. I dischetti piccoli rimanenti serviranno come coperchio se vorrete. Sbattere l'uovo e spennellare da un solo lato dischi, cerchi e dischetti. Sovrapporre su ogni disco due cerchietti e cuocere i quattro vol au vent per 25' a 180. Non pennellate i bordi con l'uovo. Devono essere dorati.

Preparazione ripieno: rosolare la cipolla e raffreddare. Unirla alla carne macinata con sale e pepe e formare polpettine. Tagliare a pezzi i funghi puliti. In un padella capiente scaldare l'olio e unire il petto di pollo (vedi sopra), rosolare con sale e pepe e versare mezzo bicchiere di vino, sfumare un po' e unire funghi e polpettine cuocendo senza consumare tutto il liquido che terrete da parte. Unire la panna acida, mescolare e dopo qualche minuto spegnere. Stemperare la fecola e unirla al liquido recuperato dalla cottura del ripieno; bollire un attimo, aggiungere dell'acqua se necessario, il prezzemolo tritato e il curry per ottenere una salsina. Intiepidire.

Ora assembliamo: suddividere la farcia nei cestini leggermente schiacciati all'interno per creare maggiore



spazio, versare la salsina gialla e decorare con prezzemolo e coperchietti di sfoglia. Potete riscaldare in forno. Sarà un capolavoro!

Semifreddo al pistacchio con coulis di lamponi

Ingredienti per 6 persone: 500 g di panna montata con due cucchiaini di zucchero; un vasetto di crema di pistacchio al 45%; granella di pistacchio che disporrete a piacere all'interno o sopra nella quantità preferita. Per la salsa: 250 g di lamponi o frutti di bosco a piacere; due cucchiaini di zucchero; succo di mezzo limone.

Preparazione: scaldare prima gli ingredienti per la salsa, dopo 15 minuti circa spegnere e setacciare il tutto, raffreddare. Andrà servita con il dolce, potete tenerla anche in freezer in piccoli contenitori scongelando a tempo debito. Creerà un piacevole contrasto con il dolce del semifreddo. A parte aggiungere alla crema di pistacchio la panna, piano piano e amalgamando il tutto, potete unire parte della granella se volete. Disporre in uno stampo da plum-cake un paio di cucchiaini di granella e versare la crema (in alternativa stampini monoporzioni), livellare, coprire e mettere in freezer. Al momento di servire togliere circa dieci minuti prima e decorare. PS: C'è al supermercato un cioccolato bianco con buccia di limone e pistacchio salato che ho trovato molto gradevole aggiunto al pistacchio in granella.



L'ASSOCIAZIONE 'HAND MAGIE'

Quando una passione diventa lavoro

Lavorare e riuscire a dedicarsi alla famiglia con la stessa energia non è facile, ma se si riesce a 'inventarsi' un lavoro seguendo le proprie abilità e inclinazioni, tutto diviene possibile. In Valpolicella ci sono molte giovani imprenditrici che hanno fatto della loro arte, appresa per passione e, a volte, per necessità, il loro cavallo di battaglia. Ilaria, produttrice di zaini e abbigliamento per adulti e bambini, Shanty, disegnatrice di intimo mestruale e Chiara, creatrice di articoli all'uncinetto, si sono incontrate per la prima volta ai Mercatini Burettini nel 2022. Da quel momento hanno iniziato a condividere la loro passione per l'artigianato e, soprattutto, per la ricerca dei materiali di qualità ed ecosostenibili. Dopo un iniziale periodo di assestamento, hanno iniziato a vendere le loro creazioni on line in Italia e all'estero. Tra un mercatino e l'altro, poi, hanno conosciuto diverse artigiane che si sono messe in gioco creando prodotti incredibili: caffè specialities, bigiotteria, candele, articoli da regalo realizzati



con carta riciclata e gioielli. Alcune si occupano di arte e restauro, altre di servizi alla persona quali: ciclicità e yoga. Da questa sinergia è nata qualche mese fa l'associazione 'Hand Magie', formata da una trentina di artigiane che hanno deciso di sostenere l'importanza dell'artigianato femminile all'interno dei mercati presenti in tutta la provincia. In realtà tutto è nato nel dicembre 2022 quando Ilaria di 'Mimalab', 'Shanty di 'Eco Moon Lab' e Chiara del 'Filo dei Fiori chiari', si sono incontrate per la prima volta durante un mercatino. E' nata tra loro una bella amicizia basata sulla complicità e sul sostegno reciproco. Nel frattempo,

in questi anni, la cerchia si è allargata, attirando altre artigiane di ogni età che credono fermamente nell'ecosostenibilità e nel lavoro etico. Finché a Shanty non è venuta l'idea di creare l'associazione 'Hand Magie'. Il gruppo di lavoro e gli incontri sono iniziati un anno fa, ma la registrazione di 'Hand Magie' sta avendo luogo in questi mesi. Per farne parte esiste un link sulla loro pagina Instagram dove si può presentare la propria candidatura. Il filo conduttore non è solamente l'artigianalità, ma anche la sostenibilità e una ricerca di base di materiali di qualità. La candidatura è aperta non solo ad artigiane vere e proprie, ma anche a perso-

ne che offrono servizi come ad esempio Irene di 'punk Chick' barista con i suoi caffè specialities e Sara Spiazzi, consulente mestruale de "La tenda rossa". Sono la prima community tutta al femminile di artigiane veronesi. La richiesta viene esaminata dal direttivo dell'associazione composto da sette membri che cerca di valorizzare la qualità e l'unicità di ogni candidata, cercando di non creare sovrapposizioni o ripetizione di prodotti. Il primo vero evento disposto interamente da Hand Magie si svolgerà domenica 25 maggio a Villa Venier e si chiamerà proprio 'Hand Magie'. Non mancate!

Samuela Piccoli



IL TIRAMISÙ DAY

21 Marzo 2025. Tiramisù Day. Giornata dedicata al dolce italiano per eccellenza. Classico della nostra cucina, culto negli anni '80, il più famoso all'estero, il più richiesto, il più servito, il più rivisitato. Ognuno ha la propria ricetta, i propri trucchi, la propria tradizione. Tuttora sono due le regioni italiane in lotta per rivendicarne la 'paternità': il Veneto e il Friuli Venezia Giulia. Ma il tiramisù è una delizia ancor più trasversale, le cui origini spaziano nel tempo e nei luoghi. Oltre allo sbatudìn veneto e alla zuppa inglese dell'Emilia-Romagna e della Toscana, il tiramisù deve qualche ispirazione anche ai dolci al cucchiaio bavaresi d'Oltralpe. L'utilizzo dei savoiardi piemontesi, inoltre, rimanda alla charlotte francese e soprattutto al famoso e antico dolce Torino, ricetta a base di cioccolato, e in cui si utilizzano rosolio o alchermes o rum. L'uso del mascarpone sembra invece 'un prestito' lombardo. Ma a parere di molti il tiramisù esisteva già ben prima, in particolare in Friuli, a Tolmezzo (Udine), in Carnia.



...ma quest'anno c'è una novità: spunta l'antenato del tiramisù. Da Pordenone arriva il 'dolce di Livenza' con la ricetta di nonna Catina. Una scoperta, questa, della Tiramisù World Cup: «Abbiamo trovato la ricetta che anticipava quello che sarebbe poi diventato il dolce al cucchiaio più famoso nel mondo». «Mi chiamo Sandra Micheletto, per tutti 'Ducci'. Sono nata a Sacile (PN) nel 1929. Questi sono due libri scritti a mano che ho portato dalla casa di famiglia nel giorno del mio matrimonio e in uno è contenuta la ricetta della suocera di mia madre che, fra i dessert che serviva nella sua trattoria di Sacile, aveva il 'Dolce Livenza'». A queste parole, la compianta signora Sandra (mancata nell'agosto del 2024) accompagna la visione di un vecchio testo in cui si legge la ricetta di quello che può essere considerato l'antenato del Tiramisù. Rispetto alla ricetta celebrata in tutto il mondo, quella dell'antenato prevede dosi e varianti che ancora possiamo ritrovare nel Tiramisù. Ecco allora che, al posto del mascarpone, troviamo l'uso della panna montata; al biscotto savoiardo, veniva preferito il pan di Spagna. Si suggeriva, inoltre, di aggiungere rum oppure cognac (oggi taluni usano il Marsala), sebbene nella ricetta originale non sia previsto alcun utilizzo di alcol. «Per noi è stata un'autentica sorpresa, emersa attraverso i video di VisitSacile - racconta Francesco Redi, ideatore e organizzatore della Tiramisù World Cup -. E' la dimostrazione di come da più parti (in passato) in tutte le cucine delle case si realizzassero ricette con quei pochi ingredienti che si avevano a disposizione, proprio come uova e zucchero, che sono la base del Tiramisù».



 **BCC VALPOLICELLA BENACO**

La Banca al tuo servizio

www.bccvalpolicellabenaco.it

POESIE

Apriamo la rubrica di aprile con un augurio speciale 'Buona Pasqua' di Claudia Ferraro. Seguono 'Piume' di Anna Ballarini e una particolarissima 'Sguardo' di Valentina Cristanelli. Rosalba Ferramosca ci dona i suoi versi, dal titolo 'Anche per me'. Chiude la rubrica di Aprile con un inno al nostro Benaco la poetessa e pittrice Eleonora Maria Chiavetta che lo scorso 27 marzo ha presentato presso la biblioteca di Bussolengo la sua nuova raccolta di poesie 'Il cielo inchiostro dell'anima': eccola con la sua 'Colori a Garda'.

Buona Pasqua

Tra i bianchi cespugli
corolle di primule gialle
e incantate violette,
bottoncini di margherite tra i prati.
Svolazzano qua e là qualche farfalla:
E' la primavera che porta in se
la capacità di rinnovare la natura,
ed infonde leggerezza allo spirito,
anche la rondine e tornata al suo nido.
Il sole colora il cielo
dall'aurora al crepuscolo.
Con la primavera la S.Pasqua,
ramoscelli d'ulivo
e fiori di pesco adornano i cancelli:
"Gesù è risorto!"
e arreca gioia nel cuore.
Suonano gioiose le campane
e dalle bifore dei campanili,
sciamano gruppi di colombe,
che solcando il cielo
disegnano una nuvola bianca,
buona Pasqua! Esclamano.
Buona Pasqua a tutti!

Claudia Ferraro**Piume**

Come le piume al vento
senza fruscio girano
unite al vortice
del sentito tormento,
sulla cenere di un fuoco spento
l'anima vola e va
nel mondo dell'infinità.

Anna Ballarini**Sguardo**

Cristallo umido
Pensiero
Ostensione d'Animo
Penetrante
Aurea scheggia
In amor mai putrescente.

Valentina Cristanelli**Anche per me**

Cantano con passione, oggi, gli uccelli,
al sorgere del sole,
merli e fringuelli, passeri e rondini.
Li ascolto, intorpidita ancora
da un risveglio assonnato.
O sto sempre sempre sognando?
Immagino vibrare le piccole gole,
minuscole vite sfrecciare verso il cielo
di un nuovo azzurro,
ad ali spiegate, inebriarsi di luce e,
volteggiando, cercare forse un nido
per la prole futura.
E' una liturgia, la primavera,
la solita della vita che si autocelebra
anche negli esseri più piccoli,
nel rinnovato spettacolo di cielo e terra,
nel film di quei canori voli.
Svanisce così il ricordo
di grigie e fredde stagioni e per tutti
le ombre saran solo un riparo
ai raggi di fuoco di una nuova, cocente estate.
Anche per me.

Rosalba Ferramosca**Colori a Garda**

Una tavolozza di colori
nel magico scenario
del Lago di Garda.

Tu, nelle tele, vedi
paesaggi diversi
così come le loro etnie,

ma il cromatismo perfetto
dà il senso dell'armonia
pur nelle varie tonalità
ed è lo specchio limpido della lor anima.

Ancora una volta
l'arte emblema diviene
dell'universalità
e dell'essere espressione
del sublime.

Eleonora Maria Chiavetta**APPUNTAMENTO COL NOTAIO****Casa e sostenibilità:
perché l'efficienza energetica entra negli atti**

Oggi, acquistare o vendere una casa non significa più solo occuparsi di metri quadri, documenti catastali e mutui. C'è un elemento che ha assunto sempre più importanza: l'efficienza energetica dell'immobile.

Viviamo in un'epoca in cui la sostenibilità ambientale non è più una scelta accessoria, ma un criterio reale di valutazione anche nel mercato immobiliare. Un'abitazione ben isolata, con impianti moderni e consumi contenuti, è generalmente più salubre, più economica da gestire e, non da ultimo, più appetibile per chi la acquista. Per questo, in ogni compravendita immobiliare è oggi obbligatorio allegare l'Attestato di Prestazione Energetica (APE), un documento che classifica l'immobile su una scala che va dalla lettera A (massima efficienza) alla G (minima efficienza). È un po' come l'etichetta energetica degli elettrodomestici: permette all'acquirente di sapere, già prima della firma, quali saranno indicativamente i consumi legati al riscaldamento, al raffrescamento e alla produzione di acqua calda.

L'APE non è un dettaglio formale: deve essere redatto da un tecnico abilitato e deve rispecchiare le reali condizioni dell'immobile. La sua mancanza o la sua non corretta allegazione all'atto di compravendita può comportare conseguenze, anche sanzionatorie. Ma l'attenzione all'efficienza energetica non si ferma all'obbligo dell'attestato. A livello europeo è stata approvata nel 2024 la nuova direttiva "Case green", che fissa obiettivi ambiziosi e progressivi per migliorare la prestazione energetica del patrimonio edilizio. Gli Stati membri, compresa l'Italia, saranno tenuti nei prossimi anni ad adeguarsi, con misure che incentivino la ristrutturazione degli edifici meno efficienti e puntino alla neutralità climatica entro il 2050.

Nel momento in cui si formalizza un atto di trasferimento immobiliare, l'attestato energetico entra a pieno titolo tra i documenti richiesti. È importante che le parti ne siano consapevoli e che ricevano tutte le informazioni necessarie, anche con il supporto di figure tecniche e legali competenti.

Perché una casa non è solo un insieme di mura: è un ambiente che viviamo ogni giorno. E sapere quanto consuma - o quanto risparmia - è un modo concreto per fare scelte più consapevoli, che uniscono attenzione economica e qualità della vita.



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

'LIBRI DI CASA NOSTRA'

a cura di Gianfranco Iovino

Rosanna Mutinelli torna in libreria con il romanzo *La culla d'acqua* (CTL Edizioni) che ci trasporta nella vita di Hailù, un ragazzo che conosce bene cosa sia la paura e la dinamicità di una fuga intrapresa con i suoi genitori dall'Eritrea verso l'Europa, attraversando deserti e sguardi di chi, come lui, non può tornare indietro. In balia di trafficanti senza scrupoli e centri di detenzione libici, dove la speranza sembra svanire, Hailù non si arrende e affronta con coraggio nel Mediterraneo, tra onde, paura e incertezza, regalandosi un viaggio fatto di resilienza e ricerca di una vita migliore. Rosanna Mutinelli è una docente che insegna Discipline Pittoriche in un Liceo veronese e la scrittura è un vero vezzo che ne esalta il suo innegabile talento nel trasportare su carta storie intense tra vicende storiche, letture per ragazzi e racconti antologici.

**Un viaggio di speranza e libertà quello di Hailù e i suoi genitori: come nasce il desiderio di sviluppo della trama?**

«Il desiderio di sviluppare la trama è figlia della necessità di dare voce a chi vive situazioni di estrema difficoltà, spesso invisibili agli occhi del mondo. La storia di Hailù e dei suoi genitori è ispirata dalle migliaia di vite spezzate o trasformate dalla migrazione forzata e dalla resilienza, che queste persone dimostrano nel cercare una vita migliore. Volevo esplorare il viaggio non solo come percorso fisico, ma come trasformazione interiore, mettendo in luce la capacità dell'essere umano di resistere, sperare e lottare nonostante le avversità».

È una storia di fantasia?

«In parte sì, ma è profondamente radicata nella realtà. La storia nasce dall'unione di molte testimonianze di persone che hanno attraversato l'inferno e sono riuscite a raccontarlo. Ho raccolto queste esperienze, le ho intrecciate e trasformate in un'unica narrazione, dando vita a un personaggio che rappresenta tante voci, tante vite e tante storie di speranza, dolore e resilienza. È una fiction, ma ogni dettaglio affonda le sue radici in vicende reali».

Cosa prova un ragazzino a imbarcarsi su un guscio di noce per abbandonare la sua terra senza più ritorno?

«Prova un vortice di emozioni contrastanti. C'è la paura, quella che paralizza e rende ogni respiro pesante, mescolata a un senso di speranza disperata, l'unica forza che lo spinge avanti. Prova il dolore di lasciare tutto ciò che conosce, la sua casa, i volti familiari, i ricordi che lo legano a quella terra. Allo stesso tempo, sente il peso della responsabilità, nonostante la sua giovane età, di dover sopravvivere per sé stesso e per chi crede in lui. È un miscuglio di terrore, coraggio e una resilienza che non dovrebbe mai essere richiesta a un ragazzino».

LA CULLA D'ACQUA di Rosanna Mutinelli (CTL Edizioni - Pag. 146 - € 14.50)

CICLISMO. Presentata a Villa Bertoldi la nuova squadra, per la stagione 2025

Aria di entusiasmo in casa 'Ausonia'

Presso la cornice di Villa Bertoldi a Settimo è stata presentata la nuova squadra dell'Ausonia che prende parte alla stagione 2025 di ciclismo. Come da tradizione ha fatto gli onori di casa il presidente Nicola Chesini, il primo tifoso ed appassionato delle corse con le due ruote. Con tanta voglia di crescere e far crescere i giovani che con orgoglio indossano i colori dell'Ausonia. Hanno dato con la loro presenza affetto e serenità alcuni tifosi, i genitori degli atleti e gli sponsor che sostengono il lavoro di squadra. Nicola Chesini ha ribadito che anche quest'anno bisogna ripartire da quanto fatto di buono la stagione scorsa, esaltando il carattere e la grinta che i giovani ciclisti regalano in gara con positive prestazioni degne del loro nome. L'unione fa la forza ma anche il talento naturale di ogni singolo può sempre fare la differenza. Tanto che ciclisti ad inizio carriera, prima di approdare al professionismo, sono partiti proprio da qui. Come Davide Formolo, Alexander Konychev, Andrea Guardini, Alessandro Fedeli, Edoardo Zardini, Iuri Filosi e Giovanni Lonardi. Da menzionare l'apporto del Salumificio Pavoncelli di Santa Lucia di Pescantina che da più di 50 anni collabora e sostiene la formazione veronese. Momenti di forte emozione quando



è stato ricordato, durante la serata, Giordano Mignolli, scomparso a novembre dell'anno scorso, per molti anni dirigente e sponsor dell'Ausonia. Ospiti alcuni sponsor: Serena Marchi, Francesco Delai di Agsm-Aim e Fabio Ugolini di Arbitex. Nonchè l'ex professionista Daniele Pietropoli, il presidente dell'FDB-Ausonia Marco Dalla Bona, il team manager Luigi Zaghi e i direttori sportivi della compagine juniores Alessio Croce e Simone Bertoletti. E' il comitato provinciale della Federciclismo rappresentato dal consigliere Stefano Allegrini, dal presidente Diego Zoccatelli e dal suo vice Michele Fasoli. Sono venti gli atleti della squadra di Pescantina. Fanno parte della formazioni Giovanissimi: Rachia-

di, Andreis, Meneghini, Castagna, Marogna, Manca, Turolla e Rachhadi, direttori sportivi Cerofolini, Allegrini e Crivellaro. Esordienti: Milani, De Cassan e Mazzi e diesse Ferrari. Allievi: Sequani, Zantedeschi, Vallicella, Ghiotto, Fedrigo, Corona, Antonioli, Recchia e Guerra; diesse Vecchietto e Ferrari. Claudio Chesini presidente onorario, vicepresidenti Daniele Mascalzoni e Giammario Benvenuti, segretario Alessandro Zanetti, segretario organizzativo Nicola Chesini e consigliere Pierangelo Benvenuti costituiscono l'anima dell'Ausonia Pescantina. Presenti a nome dei comuni di Pescantina e San Pietro in Cariano, i sindaci Aldo Vangi e Gerardo Zantedeschi.

Roberto Pintore

SANTAMARGHERITA Casa, cuore, campo



FOTO: Andrea Borelli

Con l'arrivo di aprile e l'aria di primavera che inizia a scaldare anche i campi da rugby, per il Santamargherita si avvicina la fase conclusiva del campionato di Serie A. Due sole giornate separano i giallorossi dal termine di una stagione intensa e ricca di soddisfazioni, che ha visto la formazione guidata da Marco Previato nel blocco più alto della classifica. La prima delle ultime due sfide sarà sabato 6 aprile, alle 15:30, tra le mura amiche del campo di via Tofane 1 a San Pietro in Cariano, contro Patavium Rugby. Una giornata che si preannuncia speciale non solo per il peso della partita, ma anche per l'atmosfera che accompagnerà l'ultimo appuntamento casalingo della stagione. Un'occasione per salutare il pubblico giallorosso, che ha accompagnato con calore ogni passo del cammino stagionale. La chiusura ufficiale, invece, sarà in trasferta, il 27 aprile, contro Badia, sul campo di Rovigo. Quello del Santamargherita è stato fin qui un campionato concreto, fatto di continuità, progressi tangibili e tante battaglie giocate a viso aperto. La classifica, oggi tranquilla, è frutto di un lavoro costante che ha visto la squadra crescere sotto ogni punto di vista: tecnico, mentale e tattico. Le ultime due sfide rappresentano per coach Previato un'importante occasione per testare nuove soluzioni, inserire giovani e porre le basi per la prossima annata, in un'ottica di continuità e progettualità che il club ha dimostrato di voler perseguire con determinazione. Il Valpolicella ha dimostrato di poter competere con le migliori del girone, giocando alla pari anche contro squadre di vertice. E se alcune partite sono sfuggite per dettagli o episodi, resta la solidità del percorso costruito e la sensazione chiara di un gruppo compatto, giovane, che ha saputo ritagliarsi un ruolo di protagonista in una Serie A sempre più combattuta. Ora non resta che vivere al massimo questo finale di stagione, a partire dal match contro Patavium: un'ultima festa casalinga per onorare il cammino fatto fin qui, e iniziare già a disegnare il prossimo passo. **L.A.**

CALCIO. La Fumanese

Una passione sfrenata iniziata da bambino per il calcio poi sfociata da presidente della Fumanese in Seconda categoria girone A. Francesco Cottini vuole mirare quest'anno al bersaglio grosso, pronto a lottare per le prime posizioni nel campionato di Seconda. «Stiamo lottando con tenacia ed ardore almeno per conquistare un posto nei playoff - confessa Francesco Cottini -. Siamo una società che ama fare un passettino alla volta, con costanza per crescere anno per anno. Una dirigenza giovane, costituita da ex calciatori che vogliono fare con lungimiranza calcio nel nostro territorio». La truppa allenata da Alberto Pizzini vanta un'età media attorno ai 30 anni. «Pizzini ha portato carattere e serenità da quando è arrivato a guidare la prima squadra - continua Cottini -. I ragazzi lo seguono con convinzione e i risultati sportivi stanno arrivando. Bravo a leggere le gare e a motivare i giocatori, sta rispettando la tabella di marcia che ad inizio stagione avevamo messo in cantiere. Sappiamo di essere una buona squadra e siamo orgogliosi di quello che stiamo facendo. L'unione d'intenti e la corralità del gioco stanno facendo il resto. Nelle prossime partite da qui alla fine della stagione, faremo il massimo con tanta fame di vincere. I conti li faremo sola alla fine». **R.P.**

PESISTICA. Fondazione M. Bentegodi

Grande successo per le finali nazionali dei Campionati Italiani Juniores di Pesistica Olimpica al 'Pala Padovano' di Capurso a Bari e riservati ad atlete ed atleti dai 13 ai 20 anni. La Sezione Pesistica della Fondazione M. Bentegodi di Verona era presente con tre atleti, Gaia Zamboni, Elena Satta e Dastin Marku. Qualificata al sesto posto nei 53 kg, la quindicenne Gaia Zamboni, ha migliorato di due kg il suo totale olimpico stabilito nella qualificazione di Verona, portandolo da 125 a 127 kg, realizzando con 56 kg di strappo e 71 kg di slancio. Nella categoria dei +86 kg, la diciottenne Elena Satta ha confermato la quinta posizione raggiunta nelle qualificazioni e lo stesso complessivo di 114 kg arrivando ad un passo dal prestigioso podio nazionale. Bella prova anche per il sedicenne Dastin Marku, in gara nella categoria dei 71 kg, che ha mantenuto la sesta piazza assoluta, realizzando 202 kg, nel totale olimpico, dietro ad atleti molto più grandi ed esperti di lui. Per la Fondazione Bentegodi però è arrivata anche una grande soddisfazione indiretta, grazie alla prestazione della ventenne veronese ed ex bentegodina, Celine Lodovica Delia, ora nella squadra delle Fiamme Rosse, il Gruppo Sportivo nazionale dei Vigili del Fuoco, che ha letteralmente sbaragliato il campo nella categoria dei 58 kg, con un complessivo di 186 kg, realizzato con 86 kg di strappo e 100 kg di slancio. Per la fuoriclasse veronese ennesimo titolo italiano e seconda migliore prestazione in assoluto del campionato. Con questo risultato la campionessa veronese apre ufficialmente la rincorsa per una possibile partecipazione alle prossime Olimpiadi estive americane di Los Angeles del 2028. **Gabriele Reggiani**



JUDO VALPOLICELLA



Diego Nicoli è medaglia d'argento e diventa così Shodan (Cintura Nera 1° Dan)! Al 7° Trofeo Grisignano di Zocco (VI) hanno combattuto gli Junior e Senior del Judo Valpolicella. Grande la soddisfazione per Diego Nicoli che conquista il secondo posto nella categoria -81kg 'cinture marroni' e diventa ufficialmente Cintura Nera (Shodan, 1° Dan) grazie ai risultati agonistici conseguiti. Primo posto per Matthew Marastoni nei -73kg (cinture nere) con quattro incontri vinti, di cui 3 per Ippon (KO, prima del limite) e la finale per Ippon al Golden Score (tempo prolungato). Terzo posto per Luca Furlani nella categoria di peso -81kg (cinture nere) e per Rayen Derbel nei -60kg (cinture marroni). La stagione agonistica parte al meglio con una nuova cintura nera da festeggiare e celebrare e dei risultati che fanno ben sperare per i prossimi appuntamenti.



rossetto

1965 • 2025

Da 60 anni la tua idea fissa di risparmio

Festeggia i nostri 60 anni con due iniziative speciali

VINCI FINO A 3000€ IN GIFT CARD
ROSSETTO OGNI MESE DEL 2025

3000€



**Concorso Rossetto e Vinci
oltre 500 vincitori al mese**

Fai una spesa di 50€ o multipli e **scopri subito se hai vinto** una delle 500 Gift Card Rossetto del valore di 50€ in palio ogni mese del 2025. Conserva lo scontrino e **partecipa all'estrazione mensile di una Gift Card Rossetto da 3.000€!**

Concorso valido dal 02/01/25 al 28/12/25 con ultima estrazione mensile entro il 31/12/25. Montepremi complessivo 336.000,00 €. Sono esclusi da questa iniziativa il latte infanzia tipo 1 e le Gift Card Rossetto. Partecipazione riservata ai maggiorenni. Registrati e carica lo scontrino su www.rossettoevinci.it e leggi il regolamento completo.

Ogni 1° venerdì del mese
LA TUA SPESA

AIUTA



**Rossetto
per il sociale**

In occasione del nostro **60esimo** la tua spesa aiuta: per tutto il 2025 il **primo venerdì** di ogni mese doneremo l'**1% del fatturato** di tutti i nostri punti vendita a una delle **12 associazioni no profit** che abbiamo scelto, impegnate nella ricerca scientifica e nella salute delle persone.

Scopri di più sul sito: www.rossettogroup.it

**Inquadra il QR code e trova
il punto vendita più vicino a te.**



Siamo nelle province di:
VERONA, BRESCIA, MANTOVA, VICENZA,
PADOVA, VENEZIA, ROVIGO, CREMONA,
REGGIO EMILIA, MODENA, PIACENZA



rossettogroup.it