

# L'Altro Giornale

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

ANNO XXXIX - N.06 - GIUGNO 2025 - Stampato il 05/06/2025 - Via A.Volpa, 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



**ARBIZZANO.**  
Viale del Lavoro



Via Leonardo Da Vinci e viale del Lavoro: un nodo viabilistico di Arbizzano (zona industriale) che continua a destare preoccupazioni. I frequenti incidenti che vi si verificano, culminati anche in eventi nefasti negli ultimi mesi, non possono lasciare indifferenti. A ribadirlo è anche il titolare di un'azienda che si affaccia sull'incrocio. Ad intervenire con alcune assicurazioni è il sindaco di Negrar di Valpolicella Fausto Rossignoli.

**Pagina 9**

**VOGLIA DI VACANZE**

## VIAGGI SU MISURA



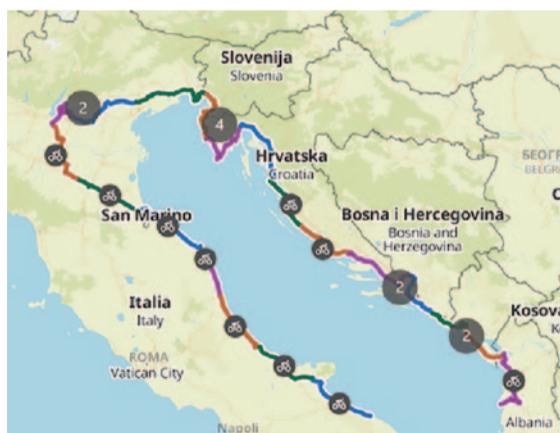
Con la primavera e l'imminente estate è tornata l'immane voglia di partire. Non si tratta soltanto di una pausa, ma di un'occasione per scoprire mete insolite, per immergersi nelle culture locali e rallentare il ritmo, sfruttando ogni singolo momento del viaggio. Le ultime tendenze in fatto di partenze parlano chiaro: oggi sempre più persone cercano esperienze autentiche e destinazioni emergenti, lontane dal turismo di massa. Si predilige un turismo 'esperienziale', fatto di incontri genuini, di partecipazione attiva, di riscoperta delle tradizioni locali. Viaggi che permettono di entrare nel cuore delle comunità visitate, condividendo momenti di vita quotidiana. Parallelamente, cresce il desiderio di un turismo lento, sostenibile, che invita a rallentare e a riconnettersi con l'ambiente circostante.

**Pagina 5**

## IL GIRO DELLA MADONNA

Una simbiosi di sport e solidarietà in un ciclo-viaggio di 2900 chilometri. Questo e molto altro ancora è stato il 'Giro della Madonna', l'impresa appena conclusa da due appassionati ciclisti negrari, Fausto Righetti e Giorgio Murari, in arte Museu, già noti alle cronache per le loro imprese ciclistiche, che si sono letteralmente 'messi in strada' per coronare un sogno che era chiuso nel loro cassetto da qualche anno. Abbinata al grande Giro c'è stata poi un'iniziativa dal nobile fine: promuovere una raccolta fondi in favore della ricerca medico-scientifica e poter curare una malattia rara, l'Atassia telegectasia.

**Pagina 9**



**brennero**  
CASE & STILI  
PROJECT DESIGN AND PASSION  
QUALITÀ ASSOLUTA AL PREZZO CHE TI ASPETTI

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

**IDEAL PARK®**  
SISTEMI DI PARCHEGGIO E SOLLEVATORI  
Via E. Fermi, 9 • Settimo di Pescantina  
[www.idealpark.it](http://www.idealpark.it) • T. 045 675 0125

**ceramiche ZANTEDESCHI**  
www.zantedeschisrl.it  
Accende la tua passione...  
TUTTE CON SGRAVIO FISCALE DEL 50%  
CAMINETTI, STUFE A LEGNA, IN MAIOLICA E A PELLETT  
NEGRAR - Via Osteria Vecchia 1/A  
Tel.: 045 7500190 - [zantedeschisrl@libero.it](mailto:zantedeschisrl@libero.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](http://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](mailto:info@italcalor.it)

# VALPOCENTER EXPERIENCE

SANT'ANNA D'ALFAEDO

# SUMMER PARTY

RIPARTE LA STAGIONE ESTIVA

SABATO  
**07 GIUGNO**  
DALLE ORE 21

SABATO  
**21 GIUGNO**  
DALLE ORE 21



in collaborazione con



RADIO STUDIO PIÙ  
**DANCE PARTY**

INSIEME A

DJ DAMI E  
LASILL PUNTO K VOCALIST



**REMEMBER**  
**ALTER SUBTEGO**  
VERONA - ITALY

SUONANO

MARCO DIONIGI  
MARCO BELLINI  
CHIARA DC



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

## DA SAN PIETRO

Sembra che l'amministrazione comunale di San Pietro in Cariano stia navigando in acque difficili con decisioni politiche e interventi sul territorio che possono avere un impatto significativo sulle comunità. E' naturale che ci siano diverse opinioni su come l'amministrazione comunale stia gestendo le sfide che si trova ad affrontare, ma sono convinto che con un avanzo finanziario a disposizione non si giustifica un'ulteriore riduzione di personale che possono avere un impatto significativo sui servizi offerti ai cittadini. Sembra che ci sia un senso di insoddisfazione o un senso di malcontento tra i cittadini di San Pietro in Cariano. Potrebbe essere utile di cercare di capire le ragioni, nonostante gli amministratori affermino di aver fatto bene i compiti e aver rispettato il programma elettorale. La percezione della realtà può essere diversa tra chi amministra e chi vive sul territorio. Le persone che vivono a San Pietro in Cariano hanno una conoscenza diretta delle problematiche e delle esigenze del territorio. La loro voce dovrebbe essere ascoltata e considerata nelle decisioni amministrative. La paura di esprimere il proprio pensiero può essere un ostacolo alla partecipazione civica e alla democrazia. È importante creare un ambiente in cui i cittadini si sentano liberi di esprimere le loro opinioni senza timore di ritorsioni. Sarebbe auspicabile che l'amministrazione comunale potesse ascoltare più attentamente le esigenze e le preoccupazioni dei cittadini, lavorando per creare un dialogo costruttivo e inclusivo. Parliamo di alcune indiscrezioni raccolte: l'incrocio di via Pio VI è diventato un punto molto pericoloso, sta di fatto che gli incidenti sono in aumento. In via Cà de Dè richiedono attenzione per garantire la sicurezza dei cittadini il traffico elevato e la velocità non aiuta. Sempre in via Paolo VI il ponte, che era stato indicato come punto prioritario di intervento durante la campagna elettorale, necessita di interventi per mitigare l'impatto del traffico pesante e incidenti. È fondamentale chiedersi se interventi effettuati in alcune frazioni erano realmente necessarie e se altri progetti in cantiere siano prioritari e poi scusatemi era ora e un dovere asfaltare le strade diventate colabrodo dopo tutti gli interventi effettuati. Guardiamoci un pò in giro: vi sembra tutto bene???

Livio Schiavone

## PAROLE RICORRENTI E INUTILI

Un genitore che ascolta, legge, prende visione di Martina uccisa a 14 anni a colpi di pietra dall'ex fidanzato, penso debba avere coraggio e coerenza sufficienti per non guardare da un'altra parte, per non licenziare questa infamia con la certezza inossidabile che non accadrà mai nella sua famiglia, perché vittime e carnefici stanno dall'altra parte della strada. Rivedo nelle immagini che scorro-

no gli occhi di questa bambina, di questa principessa con la voglia di bruciare i tempi, di assumere il ruolo di donna capace di gestire la propria vita. Una bambina che dice ti amo disconoscendone la presa in carico, che avanza con il corpo eretto senza alcuna difesa, una bambina tradita, umiliata, ferita a morte. Siamo un paese afflitto e condannato dalle assenze un giorno sì e l'altro pure, donne derubate della propria libertà, rapinate della propria dignità, uccise senza compassione né pietà. Femminicidi, assassini dal nome padre, marito, fidanzato, rimangono le donne a terra, ricoperte degli scaracchi di un potere senza limite, senza vergogna. La cultura eretta a totem è quella del possesso non più dei sentimenti dell'amore. Ecco allora che gli esempi non sono quelli che indicano la vita come qualcosa di

eccezionale. Ciò che ora viene elargito a piene mani a un giovanissimo è la mancanza di rispetto per libertà di ognuno e di ciascuno. 'Siamo tutti sconvolti, soprattutto per come è stata uccisa', queste le parole ricorrenti. Forse di ricorrente non c'è soltanto la modalità, la 'banalità' di una sofferenza imposta, di ricorrente c'è la violenza inaudita, la follia lucida di ammazzare un amore sconosciuto, percepito e appreso dai social, dalle immagini veloci e scaricate senza emozioni a perdere. Forse è necessario senza più sterili polemiche fare cultura sentimentale e sessuale già all'inizio dei cicli scolastici. Forse è arrivato il momento di fare aggiornamento a un mondo adulto che non sa più insegnare e apprendere il valore del rispetto per quell'umanità che significa avere davvero cura dell'altro. **Vincenzo Andraous**

## L'altra faccia della medaglia...

a cura di Marco Bertagnin

### ... Viva la Spagna

A Valencia c'è stata un'inondazione senza precedenti, con conseguente morte e devastazione. Il messaggio istituzionale del tipo 'si salvi chi può' è arrivato sui cellulari con mezzoretta di ritardo rispetto al momento in cui erano già tutti sotto acqua, morti compresi. Dopo qualche giorno, si recano sui luoghi della catastrofe il Re, la Regina ed il Primo Ministro. La gente è furibonda e li prende a male parole, calci alla macchina, rastrellate al finestrino e schizzi di fango. Felipe, il Re, è alto due metri ed è difficile arrivare fin lassù; l'altro, il Presidente, che è un tipo con la faccia da attore, alto ma un pelo più basso del Re, viene difeso con l'ombrello dai suoi scudieri. Entrambi, vista l'accoglienza particolarmente calorosa, girano i tacchi, salgono in auto e se la svignano. La gente prosegue ad imprecare contro di loro sino a che i predetti potenti non si dileguano all'orizzonte. Mi piace la Spagna perché sa ancora prendersela col Potere, utilizzando i vecchi sistemi, e cioè con picche e forconi, quando serve e per cose serie, ovviamente, come in questo tragico caso. Vedere la gente comune, ombre che mai si lamentano, che afferra i badili e, al grido: "Sparite, incapaci!", insegue i reali alti due metri ed i primi ministri con la faccia da cinema, mi rincuora. Ho subito pensato che dovremmo fare così anche noi, ma non siamo geneticamente portati. Anzi, nello Stivale disteso sul mare accade l'opposto. La Regione - il cui nome non si può fare - rovina sotto gli argini che crollano e si trasforma in un acquitrino con danni per miliardi, e che cosa succede? Niente. Inoltre, per assestare il pugno del ko ai cittadini disastriati, i Presidenti di Giunta, i Sindaci e gli Assessori di quella Regione - il cui nome non si può fare - si indignano in via anticipata contro gli eventuali impudenti che tentassero di insinuare l'inettitudine degli Amministratori stessi. La narrazione mediatica sapientemente orchestrata fa il resto e zittisce gli alluvionati, attribuendo le cause del disastro al cambiamento climatico, agli UFO e all'eccezionalità dell'evento. Il concetto è che agli italiani di quella Regione gli Amministratori possono mettere la dinamite in casa e farla esplodere: la colpa verrà attribuita alle microplastiche che fermentando generano nubi di tritolo che il vento trasporta un po' qua e un po' là. E allora, viva la Spagna, i calci alle portiere e i rastrelli sbattuti sui finestrini dell'auto del Re, della Regina, del Fante e anche, poveretto, del Cavallo.



## Hotel Pineta, riapertura speciale

Il mese di giugno si è aperto con un taglio del nastro speciale: l'hotel Pineta, storico albergo della Lessinia, è tornato a popolarsi. La struttura in via Lessini a Cerro Veronese, negli ultimi anni aperta saltuariamente, ha ufficialmente riaperto i battenti tornando agli antichi splendori. Romano Cardinali ha infatti ceduto la proprietà alla società Pineta, composta dalle aziende Fenice



3 di Claudio Melotti e Zanini Spa. L'hotel, in cui opera ora il ristorante La Marmacola che ha chiuso a Boschichianuova per riaprire qui, è oggi gestito dalla società Legest, che unisce l'esperienza nell'hotellerie della catena HE Hotel alle idee di Lessinia sviluppo, presieduta da Cristian Bragantini.

### L'ALTRO GIORNALE

Direttore Responsabile:

Rosanna Pancaldi

Società Editrice:

L'Altro Giornale s.r.l.

Redazione:

Via A. Volta, 14 - 37026

SETTIMO DI PESCANTINA (VR)

Tel. 0457152777

e-mail: articoli@altrogiornalevr.it

Abbonamenti:

10 euro annui

per inf. 045 7152777

Stampa:

FDA EUROSTAMPA srl

Via Molino Vecchio, 185

25010 BORGOSATOLLO (BS)

Numero chiuso il

05/06/2025



**SENTIRE**  
CENTRO ACUSTICO  
APPARECCHI ACUSTICI  
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](http://www.apparecchiacusticisentire.it)

## ASCOLTA IL MONDO CON CHIAREZZA. SENTIRE, IL TUO CENTRO ACUSTICO DI ECCELLENZA.

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

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



L'EMERGENZA. Il sindaco di Soave, Matteo Pressi interviene: «Bene le norme per lo sgombero immediato delle case occupate»

# Il decreto sicurezza e i suoi risvolti

La casa rappresenta un elemento centrale nella vita di chiunque. Sia come luogo di abitazione, sia come forma di investimento. Negli ultimi anni in Italia è molto aumentato il fenomeno delle occupazioni abusive degli immobili. Si tratta di fatti che spesso si registrano nelle grandi città ma che in tempi recenti accadono anche nei comuni di provincia. Un fenomeno odioso, che il Governo, con l'emanazione del recente decreto sicurezza, cerca di arginare. Si tratta, come spiega il sindaco di Soave Matteo Pressi, «di una situazione veramente grave e umiliante per le persone, specie per gli anziani. Spesso, infatti, i malviventi occupano abusivamente case e appartamenti prendendo di mira proprio le abitazioni delle persone anziane e sole, allontanatesi per qualche



tempo per motivi di salute, magari per un ricovero, come accaduto a Verona nel febbraio di quest'anno». E oltre al danno, spesso, c'è anche la beffa. Infatti, fino ad oggi le procedure per ottenere lo sgombero dell'immobile si

sono rivelate molto lunghe e farraginose, con il doppio problema di vedere la propria casa occupata, e spesso danneggiata, e al contempo sopportare spese legali e lunghe attese per riottenerla. Come precisa Pressi che è anche membro del direttivo ANCI Veneto, «come sindaci, a livello nazionale, abbiamo chiesto al Governo un iter più rapido per consentire lo sgombero delle case e la loro restituzione ai legittimi proprietari», formulando delle proposte accolte dall'esecutivo nel recente decreto sicurezza. Come illustra il primo cittadino di Soave, «in caso di occupazione, con le nuove norme approvate dal Parlamento, non occorrerà più attendere l'ordine del giudice per effettuare lo sgombero ma potrà procedere immediatamente e in autonomia la polizia giudiziaria, e quindi i Carabinieri, la Polizia e nelle grandi città anche la Polizia locale», senza bisogno di interpellare un magistrato. L'attesa dell'intervento del giudice, in un sistema molto lento e sovraccarico come quello degli uffici giudiziari italiani, si è spesso rivelata molto lunga, lasciando i proprietari in un limbo fatto di incertezze. «Ora, gli sgomberi si potranno ese-



guire immediatamente, ristabilendo un principio sacrosanto: quello della tutela della proprietà privata. Tutti noi sappiamo quali sono i sacrifici che stanno dietro all'acquisto di una casa. Molte persone inoltre investono la propria liquidazione o i propri risparmi in un appartamento da affittare per arrotondare il proprio reddito, com'è nella nostra cultura italiana e veneta. Vedere i propri sacrifici umiliati in questo modo non è tollerabile ed è profondamente ingiusto - conclude Pressi, secondo il quale quello del Governo - è un passo nella direzione giusta».

## TUTELA LEGALE PER GLI AGENTI DI POLIZIA

*Il decreto sicurezza ha anche istituito un fondo dedicato al sostenimento da parte dello Stato delle spese legali degli agenti di Polizia coinvolti in procedimenti penali per motivi di servizio. Una norma importante, secondo il sindaco Pressi: «la paura di ricevere denunce, e quindi di sostenere importanti spese legali, è di fatto un freno all'attività delle nostre forze dell'ordine. Un agente, magari con famiglia a carico, non può rimanere esposto al rischio di incorrere in costi elevatissimi solo per aver fatto il proprio dovere». Una norma, questa approvata dal Governo, che mira quindi a rendere più semplice la possibilità per gli agenti di assolvere ai propri compiti. Come sottolinea Pressi: «ogni giorno migliaia di agenti si impegnano per la nostra sicurezza. Il nostro compito è quello di difenderli dal ricatto economico di qualche malvivente che, oltre a delinquere, minaccia le nostre forze dell'ordine di denunce e richieste di danni. È ora di finirla» - conclude Pressi.*



**GRUPPOFINESTRE**

BY **iWg** ITALIAN WINDOWS GROUP

*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



VALIGIE E PARTENZE. Dal glamping al trekking, dai borghi alle coste: un 2025 da boom del turismo

# Viaggi 'su misura'

## Emozioni e scoperte

Con la primavera e l'imminente estate è tornata l'immancabile voglia di partire. Non si tratta soltanto di una pausa, ma di un'occasione per scoprire mete insolite, per immergersi nelle culture locali e rallentare il ritmo, sfruttando ogni singolo momento del viaggio. Le ultime tendenze in fatto di partenze parlano chiaro: oggi sempre più persone cercano esperienze autentiche e destinazioni emergenti, lontane dal turismo di massa. Si predilige un turismo 'esperienziale', fatto di incontri genuini, di partecipazione attiva, di riscoperta delle tradizioni locali. Viaggi che permettono di entrare nel cuore delle comunità visitate, condividendo momenti di vita quotidiana. Parallelamente, cresce il desiderio di un turismo lento, sostenibile, che invita a rallentare e a riconnettersi con l'ambiente circostante. Il viaggio diventa così occasione di



benessere, riflessione e rigenerazione personale. Cammini nella natura, itinerari in bicicletta, piccoli borghi immersi nel verde: il turismo slow propone un modo diverso di esplorare, basato sull'ascolto, sulla contemplazione e sul rispetto dei luoghi e delle persone che li abitano.

Letizia Acquistapace

### TURISMO SLOW: IL RICHIAMO DELLA NATURA

Il 2025 segna anche una netta preferenza per il turismo slow, quello che invita a rallentare, respirare e riscoprire il piacere del paesaggio. La natura diventa protagonista, con mete italiane che offrono scenari mozzafiato e ritmi rilassati. Toscana e Langhe, ad esempio, sono le regine dell'ospitalità rurale: colline punteggiate di vigneti, agriturismi con cucina genuina, borghi silenziosi che sembrano sospesi nel tempo. Qui, il viaggio si fa esperienza sensoriale tra sapori, odori e panorami da cartolina. Cresce anche l'interesse per i laghi italiani, come il Garda, il Lago di Como e il Lago Maggiore, dove le giornate si dividono tra trekking panoramici, gite in barca e passeggiate nei centri storici. Il



contatto con l'acqua e la possibilità di alternare attività e relax li rendono mete ideali per chi cerca equilibrio. Chi ama la montagna, invece, guarda alle Dolomiti e alle Alpi non solo per lo sci, ma per escursioni d'estate, Spa in quota e

rifugi dove gustare piatti tipici dopo una camminata. Qui, l'aria pulita e il silenzio diventano un lusso vero. Non mancano infine le sorprese marittime: Sicilia e Sardegna fuori stagione offrono spiagge paradisiache senza folla, ideali

per un turismo rigenerante a primavera e in autunno, tra mare cristallino, piccoli borghi e tradizioni antiche. A confermare il trend del viaggio consapevole è il boom del cicloturismo e del trekking. Sempre più viaggiatori scelgono itinerari lenti e sostenibili come il Cammino di Santiago, la Via Francigena o il suggestivo Sentiero degli Dei sulla Costiera Amalfitana. Cammini che non sono solo percorsi fisici, ma anche spirituali: un modo per ritrovarsi, lasciarsi alle spalle la fretta e riconnettersi con la natura. In un mondo che corre, il vero lusso è fermarsi. E l'Italia, con la sua varietà di paesaggi e la sua accoglienza autentica, si conferma la destinazione perfetta per chi cerca bellezza... senza fretta.

### SCULTORI IN QUOTA

Torna anche in questo 2025 l'evento 'Scultori in quota' al rifugio Chierogo. Da giovedì 19 a domenica 22 giugno protagonisti saranno otto scultori, Francesco Cortesia, Tony Costa, Ennio De Bona, Mario Quarella, Andrea Gaspari, Fabio Pini, Italo De Gol e Ivo Aganetto. Tutti insieme daranno spettacolo scolpendo il legno per quattro giorni consecutivi: il risultato saranno capolavori che rimarranno presso il rifugio baldense, scelto come location per la sesta edizione di 'Scultori in quota'. «Per tre anni, nel 2014 e 2016 – afferma lo scultore e organizzatore Mario Quarella –, abbiamo organizzato questo evento presso il rifugio Fiori del Baldo. Nel 2017 abbiamo quindi deciso di ambientare la manifestazione presso il rifugio Chierogo, il cui gestore, oltre ad offrirci vitto e alloggio, ci ha fornito il legname necessario per la quattro giorni di full immersion scultorea. L'esperienza è stata replicata con successo anche lo scorso anno, a distanza di alcuni anni, e quest'anno torneremo al Chierogo per creare le nostre opere. Quanto crederemo rimarrà di proprietà del rifugio stesso, esattamente come è accaduto nelle edizioni precedenti. 'Scultori in quota' è stato infatti ideato per creare, per diletto e per divertimento, qualcosa che potesse rimanere sul Baldo. Non sappiamo ancora esattamente cosa realizzeremo... la magia della montagna ci porterà consiglio... Ma in questo 2025 ci sarà anche una piacevole novità: sabato 21 giugno verrà proposta una serata speciale aperta a tutti, 'A cena con gli scultori': una cena in rifugio in compagnia dei protagonisti di 'Scultori in quota'. Un'occasione per ascoltare le loro storie e vivere l'atmosfera unica del rifugio tra arte, natura e buon cibo. S.A.



Gli scultori protagonisti della scorsa edizione

### DAL 'GLAMPING' ALL'UTILIZZO DELL'IA



Il 2025 si è aperto all'insegna di un nuovo modo di viaggiare: meno mete affollate e più autenticità, meno cliché e più esperienze vissute sulla pelle. È la stagione dei viaggi esperienziali, un trend in costante crescita che porta i turisti a cercare qualcosa di più di una semplice vacanza: vogliono emozioni, connessioni e ricordi indelebili. Una delle proposte più amate è il glamping – fusione tra glamour e camping – che abbina il contatto con la natura a comfort di alto livello: tende di lusso, casette sugli alberi, cupole trasparenti sotto le stelle. Luoghi immersi nel verde che offrono silenzio, aria pura e atmosfere da favola. Sempre più richiesta anche la partecipazione ad esperienze locali: dalla raccolta dello zafferano in Umbria alle cooking class in Puglia, i viaggiatori scelgono di mettere le mani in pasta – letteralmente – per scoprire l'anima di un territorio. Non si tratta solo di visitare, ma di vivere le tradizioni. Cresce poi l'interesse verso le destinazioni emergenti. Albania, Montenegro e Slovenia si affermano come alternative economiche, autentiche e paesaggisticamente sorprendenti rispetto alle più blasonate mete europee. Luoghi ancora poco battuti dal turismo di massa, dove il viaggio conserva il gusto della scoperta. A rivoluzionare ulteriormente il settore è la tecnologia. Grazie all'intelligenza artificiale, oggi è possibile pianificare itinerari personalizzati in pochi clic: app che suggeriscono attività su misura, esperienze su base emozionale, viaggi organizzati interamente con l'aiuto dell'IA. Il digitale diventa così il primo alleato dei nuovi viaggiatori, rendendo ogni partenza più semplice e su misura. Il 2025, insomma, segna il passo di un turismo più consapevole, sostenibile e creativo. Il viaggio non è più solo una destinazione: è un modo di essere, una storia da scrivere e da ricordare.



ValpoMed



Il Centro di Fisioterapia e Riabilitazione in Valpolicella

- Fisioterapia e Riabilitazione
  - Fisioterapia sportiva
  - Riabilitazione post infortunio
- Riabilitazione Vestibolare
  - Riabilitazione Disturbi Cranio Cervico Mandibolari
- Trattamento e gestione delle cefalee
- Riabilitazione post-chirurgica
- Psicologia e Nutrizione

I NOSTRI CONTATTI:

Via Case Sparse Pigna, 15

SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA

Tel. 351 4311388 • valpomed@gmail.com

Sito: ValpoMed.it



# VERONA PIANO festival

nei luoghi dell'arte e della cultura  
di Verona e provincia

VERONAPIANOFESTIVAL.IT

20  
concerti

5  
mesi

8  
comuni



## Al via la tredicesima stagione del Verona Piano Festival

Il 2025 si presenta come un'edizione straordinaria, capace di coniugare *tradizione e innovazione*, esaltando il valore della Città di Verona come autentica capitale della musica. Con il suo prestigioso programma, implementato rispetto alle scorse edizioni fino a venti appuntamenti, offre una stagione d'eccellenza e vede la presenza di alcuni interpreti di rilievo internazionale e un'occasione per scoprire, ancora una volta, come un'offerta culturale di alto livello incontra le tradizioni e il patrimonio storico-artistico di una città e della sua provincia.

Il Festival, infatti, farà di Verona un palcoscenico naturale, che da gennaio a ottobre sarà ospite di teatri, basiliche, palazzi, chiostri, musei. Questi luoghi straordinari accoglieranno un programma che includerà diversi linguaggi artistici, dove gli appuntamenti della **musica sinfonica** si avvicenderanno ai **concerti di musica da camera** e finanche al **teatro**. Verranno ricordati alcuni grandi della cultura musicale e non mancherà anche un concerto dedicato al poeta dialettale Berto Barbarani. Tra gli eventi più attesi, spiccano la presenza di **Max Paiella** (grazie al sostegno del Comune di Negrar di Valpolicella) e quella straordinaria a Verona di **Sergio Rubini** che, attraverso un monologo teatrale, omaggerà la figura del grande compositore russo **Dmitrij Šostakovič**, nel cinquantesimo dalla scomparsa.

Cuore del Festival, la **Finale del Verona International Piano Competition**, che promette di emozionare e affascinare il pubblico grazie alla capacità artistica e tecnica di giovani artisti provenienti dalle più importanti scuole pianistiche del mondo. La manifestazione si conferma, quindi, appuntamento imperdibile per tutti gli appassionati dell'**Arte e della Musica Colta**, occasione per celebrare il repertorio musicale quale patrimonio culturale e riscoprirne la modernità di un linguaggio che continua a parlare all'anima di chi ascolta.

Direttore artistico: Roberto Pegoraro  
BIGLIETTI al sito [veronapianofestival.it](http://veronapianofestival.it),  
VIVATICKET.com, Verona BoxOffice (via Pallone, 16)  
in loco dalle ore 20.00  
PROGRAMMA COMPLETO E INFO  
al numero 345 160 4938 e [info@veronapianofestival.it](mailto:info@veronapianofestival.it)

- 10** giugno martedì | ore 21.00  
Sala Maffeiana - Verona  
**DANZA, ROMANTICISMO, MODERNITÀ**  
Francesco Libetta, *pianoforte*
- 17** giugno martedì | ore 21.00  
Villa Mosconi Bertani - Negrar di Valpolicella  
**NOTE E SORRISI**  
Max Paiella, *voce recitante* - Andrea Rucli, *pianoforte*
- 23** giugno lunedì | ore 21.00  
Villa Arvedi - Grezzana  
**AUTOUR DE RAVEL**  
Alberto Bologni, *violino* - Carlo Palese, *pianoforte*
- 1** luglio martedì | ore 21.00  
Villa Pellegrini - Grezzana  
**UN PONTE TRA VIENNA E SAN PIETROBURGO**  
Violetta Egorova, *pianoforte*
- 7** luglio lunedì | ore 21.00  
Pieve di San Giorgio - Sant'Ambrogio di Valpolicella  
**DIALOGHI MUSICALI**  
PIAZZA BRASS, *quintetto di ottoni*
- 15** luglio martedì | ore 21.00  
Sala Maffeiana - Verona  
**DUE STRUMENTI, UNA VOCE**  
Cecilia Radic, *violoncello* - Roberto Pegoraro, *pianoforte*
- 5** agosto martedì | ore 21.00  
Villa Polfranceschi - Verona  
**GIULIETA E ROMEO - omaggio a Berto Barbarani**  
Sabrina Modenini e Andrea de Manincor, *attori*  
*interventi musicali al pianoforte*
- 5** ottobre domenica | ore 17.00  
Teatro Filarmonico - Verona  
**FINALE CON ORCHESTRA DEL VERONA INTERNATIONAL PIANO COMPETITION**
- 25** ottobre sabato | ore 20.30  
Teatro Filarmonico - Verona  
**GLI OCCHIALI DI ŠOSTAKOVIČ**  
Sergio Rubini, *attore*  
Domenico Nordio, *violino* - Cecilia Radic, *violoncello*  
Roberto Pegoraro, *pianoforte*

IL CONCERTO BENEFICO. L'evento andrà in scena il prossimo 14 giugno a Villa Albertini di Arbizzano di Negrar

# 'Morblus in concert': musica e solidarietà

Servizi di  
Silvia Accordini

E' giunta l'ora: sabato 14 giugno alle ore 21.00 nel parco di Villa Albertini ad Arbizzano di Negrar andrà in scena 'Morblus in concert', grande evento musicale a scopo benefico. Sul palco salirà la Morblus Band di Roberto Morbioli. L'evento, organizzato dal dottor Luca Salvi, gode del Patrocinio del comune di Negrar di Valpolicella. «Prima di tutto - afferma Salvi - voglio ringraziare il Sindaco e tutta l'Amministrazione comunale di Negrar nonché i collaboratori degli uffici tecnici del Comune. Da parte loro ho trovato subito un grande ed entusiastico appoggio nell'organizzare questo evento, che unisce la passione per la musica con la solidarietà nei riguardi di tre realtà importanti del nostro territorio, gli Amici di Angal, il GALM e il gruppo Caritas di Negrar (Unità Pastorale S. Giovanni Paolo II). Sarà uno spettacolo unico e memorabile che richiamerà un grande numero di appassionati, consentendo di raccogliere importanti fondi da destinare alle finalità sociali e umanitarie delle tre realtà beneficiarie». «Per noi Morblus - affermano dalla Band - la musica è una forza vitale, un percorso iniziato oltre 35 anni fa sotto la guida del nostro leader, il chitarrista e cantante Roberto Morbioli. Un artista dal talento indiscusso, la cui profonda passione per il blues lo ha portato a esibirsi sui più importanti palchi internazionali. Al suo fianco, Daniele Scala (Hammond), Manfredo Peter Morbioli (batteria) e Alessandro Tosi (basso) completano la formazione. Crediamo profondamente nel potere del blues non solo come espressione artistica, ma come veicolo potentissimo di emozioni e benessere. È con grande entusiasmo che portiamo il nostro sound a Negrar di Valpolicella il 14 giugno per 'Blues e Solidarietà'. Suonare per una nobile causa rende ogni nota ancora più



SABATO  
14  
GIUGNO

VILLA ALBERTINI  
ARBIZZANO - NEGRAR (VR) - ORE 21  
Info: 347 8933579 / concertomorblus@yahoo.com  
Prevendite su Ooh.events - Biglietto unico € 15,00

DOMINI VENETI  
L'Altro Giornale

TALENT EVENTS  
IL POINT - ITOP

REDORO  
ZETA LINEA

significativa. Siamo felici di contribuire a valorizzare il ruolo della musica come veicolo di emozioni e di solidarietà, dimostrando come arte e impegno sociale possano camminare insieme per fare la differenza. Vi aspettiamo numerosi per condividere insieme musica e beneficenza!». Durante la serata uno stand servirà risotti, bruschette, panini, birra, vino e bevande varie, il cui ricavato andrà anch'esso in beneficenza.

**Piero Marsiaj, Presidente degli Amici di Angal**

Siamo una OdV veronese, fondata dai miei genitori Mario e Claudia nel 2001, dopo oltre 40 anni di volontariato nel Nord Uganda. Mario Marsiaj, fondatore del Centro di Malattie Tropicali di Negrar, ora in pensione, fino ad un paio di anni fa trascorreva con Claudia diversi mesi all'anno nel villaggio di Angal per continuare un lavoro iniziato nel 1967 che ha permesso ad un piccolo ospedale missionario di diventare il dodicesimo ospedale ugandese per volume di attività, al servizio di una comunità di 100mila persone. La nostra associazione si occupa anche di sostenere la popolazione locale attraverso vari 'Progetti sociali'. Lo Stato copre solo in parte le spese di funzionamento dell'Ospedale, perciò tutto questo non sarebbe possibile senza il generoso contributo dei donatori e dei volontari che, dall'Italia, ci sostengono. Un grazie particolare dunque all'Amministrazione di Negrar, agli artisti, agli sponsor, ai volontari e al dottor Luca Salvi, nostro socio sostenitore, da sempre e infaticabile organizzatore di eventi come questo. Sarà una grande festa per tutta la Valpolicella.

**Gabriella Fermanti, Presidente del GALM**

L'Associazione ODV GALM - Gruppo Animazione Lesionati Midollari, Organismo di Volontariato con Sede a Pedemonte, opera sul territorio veronese dal 1977 per rappresentare e tutelare i diritti delle Persone con lesione midollare. Nel 2005 si è costituito, all'interno della stessa associazione, il Gruppo Donne, con lo scopo di dare maggiore attenzione alle tematiche femminili. Tra i nostri molteplici scopi emerge quello dell'inclusione e uno strumento utile sono anche gli eventi culturali che definiscono la qualità della vita. La musica, che riguarda l'espressione di sé, rappresenta una preziosa possibilità di poter attivamente incidere sul mondo circostante e di percepire la propria efficacia. Anche ascoltare insieme uno strumento dal vivo è fonte di gioia. Per questo ringraziamo il dr. Luca Salvi, che sostiene concretamente le nostre attività e ci ha voluto coinvolgere in questo evento, al quale partecipiamo con grande entusiasmo.

Vendita ed assistenza  
per macchine da giardinaggio  
ed agricoltura

ORMEV  
VERDE



HONDA

Husqvarna®

Makita®

PRODOTTI CHIMICI  
PER PISCINA

ctx  
pro

ROBOT DA PISCINA



maytronics  
Dolphin

FINANZIAMENTO TASSO 0

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



PESCANTINA. Il punto di Regione e Veneto Acque ad un anno dall'avvio delle opere di bonifica

# Così per Cà Filissine è tempo di bilanci

Esplode lo scontro politico attorno alla discarica di Cà Filissine, dove venerdì scorso la Regione ha presentato l'avvio dell'impianto di trattamento del percolato. Un passaggio simbolico a un anno dall'inizio dei lavori per la bonifica da 65 milioni di euro. Ma le parole dell'assessore regionale all'Ambiente Giampaolo Bottacin hanno sollevato la protesta del Partito Democratico, che accusa il leghista di essersi attribuito meriti non suoi. «È grottesco e

ingeneroso - attacca Luigi Cadura (Pd), ex sindaco di Pescantina -. Lo studio con la stima dei 65 milioni risale al 2015, quando Bottacin non era ancora assessore. La Regione ha messo solo un milione. Il grosso delle risorse arriva dai governi Renzi e Gentiloni, poi perfezionato dal ministro Costa nel 2019». Sulla stessa linea anche Diego Zardini e Alessia Rotta: «È stata una conquista trasversale, non un successo di parte». A replicare è l'eurodeputato leghi-

sta Paolo Borchia: «La bonifica è frutto di anni di lavoro di squadra, Regione, Comune e Veneto Acque. Politicizzare non serve, nessuno risolve da solo problemi così complessi». Parla anche Alessandro Reggiani (FI), in carica dal 2004 al 2013, esprime soddisfazione, ma non nasconde le critiche: «Finalmente qualcosa si muove, ma i tempi sono stati inaccettabili. Già nel mio mandato c'era un impianto di percolato attivo: l'ultima rimozione risale al maggio 2013. Perché da allora non è stato fatto più nulla? E dove sono finite le sostanze prodotte in questi anni?». «Mentre il PD e la Lega accendono polemiche intestandosi i meriti del finanziamento da 65 milioni di euro per la bonifica della discarica - afferma il sindaco di Pescantina Aldo Vangi -, io ringrazio tutte le Amministrazioni precedenti per essere riuscite a raggiungere il risultato di cui godiamo oggi. Con l'avvio



dei lavori di bonifica si apre una nuova pagina per Cà Filissine. Come Amministrazione continueremo a seguire con attenzione i lavori di bonifica informando costantemente la cittadinanza come abbiamo fatto finora. Oggi che siamo usciti finalmente dalla fase emergenziale della questione di Cà Filissine il mio impegno è lavorare per ricucire una ferita della nostra comunità pescantina aperta da troppi anni non solo dal punto di vista ambientale e sanitario, ma anche dal punto di vista sociale».



A distanza di un anno esatto dall'avvio dei lavori del progetto di bonifica per un investimento totale di 65 milioni di euro, lo scorso venerdì 16 maggio la Regione Veneto e Veneto Acque hanno tracciato un bilancio dell'opera in corso.

**L'opera di messa in sicurezza permanente (MISP) dell'ex discarica in sintesi:**

- Superficie interessata dal sito: 80.000 m<sup>2</sup>
- Durata degli interventi: 8 anni + 2 di post gestione
- Trattamento del percolato: captazione e trattamento di: 200.000 metri cubi di percolato, mediante installazione di un impianto di trattamento in situ e realizzazione di 21 nuovi pozzi nella discarica
- Valorizzazione del biogas: implementazione di un impianto di estrazione e valorizzazione di biogas dal corpo della discarica
- Riassetto morfologico: in modo da permettere lo sgrondo delle acque meteoriche, senza apporto di ulteriori rifiuti, mediante la fornitura e posa di circa 850.000 metri cubi di materiali
- Gestione della falda: messa in opera di una barriera idraulica con installazione di ulteriori pozzi di captazione e miglioramento delle tecnologie previste per il trattamento
- Il piano di monitoraggio garantisce la sicurezza del sito con controlli periodici e supervisione di Arpav, mentre la Fondazione Ca' Foscari valuta la sostenibilità.

**L'ingegnerizzazione del Progetto Definitivo approvato prevede l'adozione di migliorie e una serie di azioni da svolgere in contemporanea tra cui:**

- il raggiungimento di una morfologia tale da permettere lo sgrondo delle acque meteoriche, senza apporto di ulteriori rifiuti;
- l'emungimento e trattamento del percolato presente nel vecchio corpo rifiuti;
- la valorizzazione del biogas prodotto dal corpo discarica per la produzione di energia (ai 43 pozzi esistenti se ne affiancheranno 11 nuovi).
- un intervento di barriera idraulica sulla falda freatica che permetta l'emungimento della falda contaminata sottostante la discarica ed il suo trattamento.

## PRIMAVERA DEL LIBRO



La meraviglia è tutta attorno a noi ma - come aveva esordito all'inaugurazione lo scrittore Nicola Cinquetti - la meraviglia è prima di tutto negli occhi di chi guarda. E chi se non gli occhi dei bambini di scuole di Infanzia, Primaria e Secondaria Inferiore possono rispecchiare meglio la bellezza che ci circonda? La Meraviglia è stata il filo conduttore della 33ª edizione della Primavera del Libro, svoltasi quest'anno a Bure dal 16 al 18 maggio negli spazi della parrocchia. La manifestazione, promossa ogni anno dalle amministrazioni comunali di San Pietro in Cariano, Sant'Ambrogio, Fumane, Negrar, Marano di Valpolicella, Sant'Anna d'Alfaedo, Pescantina, Dolcé e Brentino Belluno, grazie al supporto della cooperativa Hermete, è ormai una realtà irrinunciabile per Scuole, Famiglie, bambine e i bambini di Valpolicella e Valdadige. Una dozzina le proposte rivolte alle Scuole, quest'anno per ragione di spazi e trasporti portate direttamente nelle 40 classi aderenti da autori, divulgatori, illustratori, educatori. Partecipatissimo il fine settimana di Bure aperto alle famiglie: laboratori per ogni età, passeggiate nella natura, lezioni di scienze naturali, uno spettacolo di teatro, gli incontri con scrittori e scrittrici, il Bibliobus e il Ludobus si sono rivelati un'attrazione irresistibile. Complice la suggestiva cornice naturale della Valpolicella, la Primavera del libro è stata un successo, come conferma Miriam Delaini di Hermete coop: «Abbiamo vissuto tutti insieme un bellissimo clima, e non solo meteorologico. Qui gli insegnanti si sentono supportati dagli educatori nel proprio lavoro didattico e accompagnati dagli autori, nonché dai divulgatori scientifici, che, grazie alla sempre diversa voce narrante fanno vivere scoperte meravigliose, andando a stimolare la curiosità e lo sperimentare le cose in prima persona, perché noi stessi siamo parte dell'ambiente in cui viviamo, e ogni contributo è importante per la sua salvaguardia». S.A.

## L'ALLEANZA. Il nuovo libro di Claudio Capitini

Il suo stesso autore lo considera il 'libro della vita' ed è un saggio corposo e affascinante che pone al suo centro e sviluppa un'originale proposta: declinare le tecniche del teatro al servizio di una rinnovata comunicazione che veda il paziente protagonista sulla scena della cura. Il titolo è 'L'Alleanza - le tecniche del teatro nella relazione di Cura' realizzato per Cultura e Salute Editore Perugia dal giornalista e scrittore veronese Claudio Capitini, con un passato ventennale da capoufficio stampa di aziende sanitarie. Nel tempo del dopo-covid, quando il sistema sanitario è in faticosa 'mutazione genetica' e il comunicare salute rischia di perderne governo e gestione, il saggio 'L'Alleanza - le tecniche del teatro nella relazione di cura' pone al suo centro e sviluppa un'originale proposta: declinare le tecniche del teatro al servizio di una rinnovata comunicazione che veda il paziente protagonista sulla scena della cura. Così, se da un lato l'obbligatoria trasformazione in corso in ambito sanitario sta incidendo sull'architettura strategica e organizzativa dell'intero Sistema, pubblico e privato, sulle competenze e sulle responsabilità dei diversi attori che vi operano, anche la comunicazione, in revisione permanente, fatica a tenere il passo mentre potrebbe di quella mutazione favorire governo e gestione. Da qui la proposta de 'L'Alleanza' ipotizzando che vi siano un teatro della cura e vari scenari di sanità, e che gli attori che su quel palcoscenico agiscono debbano adeguare il proprio ruolo rispetto alla scena che muta affinché l'attore principale, il paziente, sia davvero protagonista al centro della cura. Dice Claudio Capitini: «Questo saggio voleva essere un manuale agile e flessuoso come un serpentello di fiume. Mi ha preso la mano divenendo un corposo volume, rigoglioso e sinuoso come un fiume nelle cui acque sarà salutare immergersi». Per ordinare e ricevere il volume: <https://www.edizioniculturasalute.com/>; [info@edizioniculturasalute.com](mailto:info@edizioniculturasalute.com) S.A.



**TUTTO IL MONDO è campo di Dio e c'è posto per tutti per FARE DEL BENE!**

SAN GIOVANNI CALABRIA

**5Xmille**

Don Calabria Missioni

C.F. 9131141715021311

CATEGORIA 'ENTI DEL TERZO SETTORE'

Unisciti a noi destinando il tuo 5x1000. Non costa nulla ed è un aiuto prezioso che si traduce in cure, sviluppo e futuro.

Scopri di più sul nostro sito

[www.missionidoncalabria.it](http://www.missionidoncalabria.it)



VIABILITÀ&amp;SICUREZZA. La pericolosità dell'incrocio di via Da Vinci al centro dell'attenzione

# Viale del Lavoro, nodo da sciogliere

Servizi di  
Silvia Accordini

Via Leonardo Da Vinci e viale del Lavoro: un nodo viabilistico di Arbizzano (zona industriale) che continua a destare preoccupazioni. I frequenti incidenti che vi si verificano, culminati anche in eventi nefasti negli ultimi mesi, non possono lasciare indifferenti. A ribadirlo è anche Federico Ferrari di Faeg, azienda che si affaccia su viale del Lavoro a pochi metri dall'incrocio 'incriminato': «Negli anni come azienda abbiamo rivolto diversi appelli agli enti competenti sollecitando una soluzione a questo problema, ma non abbiamo ricevuto riscontri. In particolare chi esce da viale del Lavoro - precisa Ferrari - gode di una precaria visibilità, e chi da Pedemonte si dirige verso Parona arriva spesso a velocità molto sostenuta. Purtroppo la strada in questo punto invita a correre e anche chi giunge da Parona tende ad accelerare. L'immissione su via Leonardo Da Vinci è veramente complessa, da sempre. La nostra non vuole suonare come una polemica, ma



come uno sprone: serve una rotonda che faccia in modo di far rallentare i veicoli e rendere più sicuro l'incrocio. A maggior ragione ora che da qualche mese è stata aperta al traffico anche via Terminon. E' assurdo che una persona possa morire per colpa di un incrocio che può essere messo in sicurezza: qui urge una soluzione. Spesso al mattino quando arrivo in azienda vedo pezzi di auto incidentate a lato strada: questo significa che per quanto un automobilista possa essere attento ci sono dei limiti oggettivi sull'incrocio».

A tal riguardo abbiamo interpellato l'amministra-

zione comunale di Negrar, il cui sindaco Fausto Rossignoli rassicura: «Il signor Ferrari ha ragione e lo ringrazio per l'intervento. Questo ci permette di chiarire cosa hanno in cantiere in questo momento i due comuni interessati, Negrar e San Pietro. Entrambe le Amministrazioni sono molto preoccupate per la situazione. Ebbene, a regime, a conclusione della riprogettazione dell'area Coati, è prevista una rettifica del tracciato di Via del Lavoro e la creazione di una rotonda con la collaborazione della Provincia, esattamente nel luogo dove il lettore ha proposto

di realizzarla, con l'obiettivo di costringere i mezzi a ridurre la velocità. Siamo convinti che questa modalità di regolazione del traffico contribuirà a contenere sensibilmente i problemi attuali. Però in attesa della soluzione definitiva è già in fase avanzata di studio da parte della Polizia Locale dei due comuni la realizzazione di una rotonda provvisoria, con l'intento di sostituirla con quella definitiva quando sarà stata riprogettata l'area Coati e quando saranno disponibili le risorse necessarie. Questo consentirà di vedere dei miglioramenti della sicurezza stradale a breve».

## LA VALPOLICELLA SULLA TAVOLA DEL PAPA



Il Ripasso Aldegheri alla cena di proclamazione di Leone XIV. Lo scorso 8 maggio, la Valpolicella ha avuto un posto d'onore sulla tavola del Sommo Pontefice Leone XIV. In occasione della prima cena ufficiale seguita all'elezione, è stato infatti servito anche un vino simbolo del territorio veronese: il Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC delle Cantine Aldegheri. Un riconoscimento prestigioso che riempie d'orgoglio la storica azienda vinicola. «Per noi rappresenta non solo un immenso onore - dichiara la famiglia Aldegheri - ma anche una conferma del valore del nostro impegno quotidiano: produrre un vino che sappia esprimere l'eccellenza del territorio e la genuinità della nostra tradizione. Con passione e dedizione continuiamo a valorizzare il patrimonio enologico della Valpolicella, portando nel mondo il sapore autentico della nostra terra». Soddisfazione condivisa anche dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella: «Siamo fieri che un vino della nostra denominazione sia stato scelto per un'occasione così solenne. Un motivo di grande orgoglio per il territorio e per chi vi lavora con dedizione». Parole di elogio arrivano anche dal sindaco di Sant'Ambrogio di Valpolicella, Roberto Zorzi: «L'amministrazione è onorata che un'eccellenza locale sia stata protagonista di un evento di tale rilevanza. È un risultato importante per l'azienda, presente nel nostro Comune dal 1956, ma anche per tutta la comunità. Un riconoscimento che anticipa una tappa storica: i 70 anni di attività che Cantine Aldegheri celebrerà nel 2026».

## IL GIRO DELLA MADONNA. Un pellegrinaggio benefico su due ruote

Una simbiosi di sport e solidarietà in un ciclo-viaggio di 2900 chilometri. Questo e molto altro ancora è stato il 'Giro della Madonna', l'impresa appena conclusa da due appassionati ciclisti negresesi, Fausto Righetti e Giorgio Murari, in arte Musseu, già noti alle cronache per le loro imprese ciclistiche, che si sono letteralmente 'messi in strada' per coronare un sogno che era chiuso nel loro cassetto da qualche anno. «Tutto nasce da un mio desiderio di qualche anno fa - racconta Fausto - volevo fare qualcosa di importante per ringraziare la Madonna. Un sentimento di gratitudine per quanto di positivo ho ricevuto nella vita. L'idea era appunto quella di compiere un ciclo-viaggio da Verona verso est, passando in Slovenia poi Croazia, Bosnia, Montenegro, Albania, tornando poi in Italia, a Bari, a bordo di un traghetto e risalire lungo la costa per il rientro a Verona». E' nato in questo modo 'Il giro della Madonna', chiamato così non solo per la sua estrema lunghezza, ma anche e soprattutto perchè lungo l'itinerario ha previsto la visita ad un centinaio di Santuari Mariani. «Maggio è per tradizione cristiana il mese dedicato alla Madre Celeste - affermano Fausto e Giorgio, che dopo 2.200km 'si è staccato' per un improbabile precedente impegno, sostituito ad Ancona da Doriana, moglie di Fausto -: ecco quindi la scelta di



Fausto e Giorgio a Monte Berico, una delle prime tappe

partire in questo periodo, il 10 maggio precisamente, e concludere dopo 22 tappe il 31 maggio». Abbinata al grande Giro c'è stata poi un'iniziativa dal nobilissimo fine: promuovere una raccolta fondi in favore della ricerca medico-scientifica e poter curare una malattia rara, l'Atassia teleangectasia, una sindrome che colpisce i bambini nella loro parte muscolare privandoli della capacità

di svolgere le normali attività. «Ecco allora che noi, 'Due dell'Ave Maria', come ci definiamo, in sella alle nostre amate bici, abbiamo cercato durante il nostro intero viaggio di sensibilizzare in vari modi la possibilità di ottenere dei fondi da destinare a questa causa. In ogni Santuario visitato è stata accesa una candelina alla Madonna, simbolo di luce e calore, auspicando che tantissime persone sensibilizzate da questa idea vogliano virtualmente accenderne altre centinaia o migliaia, attraverso una donazione». «L'ultima giornata, quella del 31 maggio, è stata un tourbillon di emozioni, con semplici ma intensi momenti - racconta Fausto all'indomani dal rientro -. Come alla Madonna della Corona e all'arrivo al santuario della Madonna di Lourdes con le benedizioni ricevute da Don Martino Signoretto e da Padre Flavio Ferrari. Slogan di questa iniziativa di sport&solidarietà è stato: 'fare del bene fa stare bene!'. Un messaggio che vale per sempre: il giro ciclistico è terminato, ma continua la sua 'corsa' verso ulteriori contributi per alimentare la ricerca scientifica e debellare l'atassia telangiectasia - conclude Fausto ringraziando chi ha seguito il viaggio mantenendo i contatti social -. A questo proposito ricordo la pagina Facebook 'Il Giro della Madonna' dove si può trovare il riferimento per la donazione».



Fausto e Doriana con padre Flavio Ferrari al santuario della Madonna di Lourdes al termine del pellegrinaggio

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](http://www.stevanelevatori.it)



Via E. Fermi 9 - 37026 SETTIMO DI PESCANTINA (VR)  
T. +39 (0)45 6750078

DAL 5 AL 18 GIUGNO 2025

**famila**  
superstore  
Con noi sei in famiglia.

**FRESCHISSIMI  
D'ESTATE** 

POLPA PER ROASTBEEF  
DI BOVINO ADULTO  
all'etto



PREZZO SPECIALE  
**€ 1,39**

SENFTER PROSCIUTTO COTTO PRAGA  
all'etto



DA € 1,79  
-39%  
**€ 1,09**

DIVELLA PASTA  
DI SEMOLA  
FORMATI  
ASSORTITI  
500 g  
al kg € 0,98



DA € 0,80  
-38%  
**€ 0,49**

GALBANI SANTA LUCIA  
MOZZARELLA  
3x 125 g  
al kg € 7,17



DA € 4,45  
-39%  
**€ 2,69**

MILA YOGURT ASSORTITI  
2x 125 g  
al kg € 2,36



DA € 1,19  
-50%  
**€ 0,59**

MAGNUM CLASSIC  
6 GELATI  
474 g  
al kg € 8,42



DA € 7,49  
-46%  
**€ 3,99**

BIRRA MORETTI  
RICETTA ORIGINALE  
660 ml  
all'etto € 1,44



DA € 1,39  
-31%  
**€ 0,95**

GENERAL  
UNIVERSALE  
5IN1  
98 lavaggi



DA € 14,50  
-41%  
**€ 8,45**

SCOTTEx QUANTO BASTA  
2 rotoli



DA € 3,95  
-50%  
**€ 1,95**

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](http://www.famila.it) per ricevere le promozioni / seguici su:    **famila**  
NORD

SAN PIETRO E NEGRAR. I ragazzi delle due scuole medie sui gradini più alti del podio

# Olimpiadi della danza Valpolicella protagonista

Servizi di  
Silvia Accordini

Campioni nazionali. L'Istituto comprensivo Carlotta Aschieri guadagna ancora una volta il più alto gradino del podio ad una delle finali nazionali delle Olimpiadi della Danza. È accaduto lo scorso 11 maggio a Bologna presso il Palasavena di S. Lazzaro di Savena dove gli alunni della scuola secondaria di San Pietro in Cariano, entusiasti e preparati, per il secondo anno consecutivo hanno sbaragliato le altre 26 scuole presenti provenienti da tutta Italia con la loro meravigliosa coreografia dedicata ai 'Pompieri in azione'. La coreografia di quest'anno è stata dedicata all'avventuroso eroismo dei pompieri che a proprio rischio sono sempre pronti a salvare la vita altrui. Ed ecco ancora il primo posto, a coronamento del percorso dell'Istituto, che negli ultimi anni nelle fasi provinciali si è sempre qua-



lificato al primo o al secondo posto. La coreografia, ideata come sempre da Stefan Leon Berardo dell'associazione Faredanza, ha entusiasmato i ragazzi che l'hanno interpretata con passione e fervore tanto da guadagnarsi il plauso dei giudici e del pubblico presente. La fase nazionale non poteva che essere un trionfo quindi per questi ragazzi: «La loro è stata una vittoria conquistata dal sacrifi-

cio, dal lavoro, dalla tenacia, dalla coordinazione e dall'entusiasmo degli alunni provenienti da diverse classi, oltre ovviamente che dal valore artistico delle complesse coreografie, preparate coreografo Stefan Leon Berardo, che segue il nostro istituto da qualche anno» – affermano i professori di educazione fisica Alessandro Mariani, Andrea Bertagnoli e Stefano Bertolazzo che hanno accompagnato e sostenuto i ragazzi in questo progetto. I ragazzi protagonisti sono: Linda, Giulia, Gabriele, Caterina, Lorenzo, Virginia della 1A, Leonardo e Irina della 1B, Olivia, Asia, Alice, Greta, Linda, Beatrice e Sara della 1C, Aurora, Carlotta ed Elena della 2A, Noemi della 2D, Giada e Vittoria della 2E, Nicole, Federica e Aurora della 3A, Yenuli, Vittoria, Adelaide e Samuele della 3B, Maddalena della 3D e Camila della 3E.



...E in questo 2025 c'è una bella novità: a salire sul secondo gradino del podio sono state le ragazze della scuola secondaria Emilio Sargari di Negrar di Valpolicella seguite dalla professoressa referente del progetto Floriana

D'Angelo e dalla coreografa Elisa Mutinelli. Dopo aver ottenuto un ottimo secondo posto alla fase provinciale, la scuola è stata invitata a prendere parte alla fase Nazionale dell'11 maggio. In quest'ultima e importante fase, le ragazze dell'IC negrearese si sono classificate al secondo posto su 27 scuole partecipanti. «Le ragazze – afferma la professoressa D'Angelo – sono davvero orgogliose del risultato raggiunto, soprattutto perché per alcune di loro questo è il terzo anno che partecipano alle Olimpiadi della Danza e negli anni scorsi non erano mai riuscite a raggiungere questo risultato. Al progetto hanno aderito 19 studentesse provenienti da classi diverse, dalla prima alla terza media e con diverse abilità, basti pensare che alcune di loro si sono avvicinate per la prima volta alla danza. Sono state svolte 10 lezioni pomeridiane durante le quali è stata realizzata una coreografia che è poi stata presentata sia alla fase provinciale che nazionale. Nel corso delle lezioni, il gruppo si è mostrato sempre più unito, capace di trasmettere tutto l'entusiasmo e la gioia in ogni esibizione oltre ad incrementare esperienze motorie con l'utilizzo della musica. Credo che la partecipazione a questa attività, abbia permesso a ragazzi di età ed interessi diversi, di comprendere a fondo concetti e principi quali il rispetto, il corretto utilizzo del corpo, lo sviluppo della consapevolezza sociale legata all'interpretazione personale e all'impegno di squadra». «La coreografia – commenta Elisa Mutinelli – prende ispirazione dallo sport di squadra (Basket) come momento di condivisione, passione ed entusiasmo. Non è importante la vittoria ma lo spirito del gruppo, lo stare insieme dove ognuno ha un ruolo importante e fondamentale. Lo sport unisce e ci fa crescere!».



GARDA. Dal 20 al 22 giugno andrà in scena l'evento fantasy

## Festa delle Fate: sogno e realtà

Dal 20 al 22 giugno, sulle rive del lungolago Regina Adelaide a Garda torna La Festa delle Fate, l'evento dedicato al fantasy e alla magia. Quest'anno, il tema centrale sarà 'Il Tempo', un mistero da esplorare in un percorso immersivo che aiuterà i visitatori a comprendere e armonizzare la propria percezione del tempo con il fluire dell'universo. Un viaggio tra sogno e realtà. Per tre giorni, il lungolago si trasformerà in un mercato fantasy animato da artisti, artigiani e autori. Stand suggestivi offriranno fate e draghi di resina, pietre dure, candele, incensi, libri e manufatti artigianali, creando un'atmosfera incantata. Esperienze magiche e rituali. I partecipanti potranno sperimentare trattamenti olistici ed energetici, dalla lettura dell'Aura all'esplorazione delle influenze del Karma. Il Matrimonio Elfico, sabato e domenica: un rito aperto a tutti, dedicato all'unione spirituale e alla celebrazione dell'amore in tutte le sue forme. Immersi nell'atmosfera incantata del lago, gli sposi pronunceranno voti circondati da magia e armonia, suggellando legami profondi in un contesto fiabesco. L'Accensione del Fuoco Sacro – Sabato alle 23.30 sarà un momento solenne di purificazione e rinnovamento, in cui il fuoco verrà acceso come simbolo di trasformazione. I partecipanti potranno affidare i propri desideri alle fiamme danzanti, lasciandoli andare



come omaggio all'universo, abbracciando nuove possibilità con cuore aperto. Domenica, l'atteso Contest Cosplay permetterà a grandi e piccini di trasformarsi nei loro personaggi preferiti di fumetti, manga, film e videogiochi, con fotografi professionisti pronti a immortalare ogni istante nella splendida cornice del Lago di Garda. E come sempre, l'ingresso è gratuito e gli amici animali sono i benvenuti. Un'esperienza che abbraccia passato, presente e futuro, trasformando la magia in realtà.

Informazioni:  
www.lafestadellefate.it  
info@lafestadellefate.it  
Fb: La Festa delle Fate

20 - 21 - 22 GIUGNO

Venerdì  
ore 19.00 - 22.30

Sabato  
ore 14.00 - 23.30

Domenica  
ore 10.00 - 19.00

La festa delle fate

Fantasy & Cosplay

mercato fantasy e di divinazione  
con lettura dei tarocchi, stand di rapaci  
e photoset per cosplayer

Free Entry

Lungolago Regina Adelaide  
Garda (VR)

www.lafestadellefate.it  
info@lafestadellefate.it  
lafestadellefate



# Terme di Giunone



**DAL 31 MAGGIO: APERTO DALLE 9.30 ALLE 19.30**

**TUTTE LE VASCHE SONO APERTE**

**PIZZERIA APERTA FINO ALLE 23.30**

**(Dal 9 giugno: Piscina Olimpionica aperta fino alle 21.30)**

**CALDIERO • Tel. 045.7650933 • [www.termedigiunone.it](http://www.termedigiunone.it)**



FIDAS PARONA. Lo scorso 11 maggio ha avuto luogo l'annuale evento conviviale

# Donatori in festa Solidarietà a 360°



E' stata l'area verde dell'Oratorio Parrocchiale di Parona a fare da cornice la scorsa domenica 11 maggio alla festa dei Donatori di Sangue FIDAS sezione di Parona. Oltre 120 persone tra donatori e simpatizzanti si sono ritrovati per l'annuale giornata conviviale offerta dal direttivo della Sezione. L'evento, iniziato con la Santa Messa in parrocchia, è proseguito presso l'Oratorio con la degustazione di un'ottima paella accompagnata da una gustosa sangria. Una buonissima Millefoglie ha chiuso in bellezza il pranzo sociale. La presidente Carla Zumerle, ringraziate le autorità intervenute, ha dato conto dell'attività svolta nel 2024 che ha visto, con pari Donatori rispetto al 2023, un incremento delle donazioni del 13%, toccando il record assoluto

di donazioni per la Sezione di Parona. Nel corso del pranzo non sono mancate le premiazioni: prima di tutto il saluto alle new entry, poi i diplomi ai donatori giunti ad almeno 10 donazioni, il distintivo in bronzo a chi ha fatto almeno 20 donazioni, l'argento per le 25 donazioni, l'oro per le 45 donazioni e la croce d'oro per un donatore con ben 95 donazioni. Con l'auspicio che il trend positivo si consolidi e che i donatori siano sempre più numerosi e costanti nelle donazioni un applauso ai volontari ha chiuso questa bella giornata di festa. La sezione si impegna anche in opere di beneficenza: ricordiamo che lo scorso anno è stata donata all'Oratorio parrocchiale un'altalena per i bambini. Le attività del Direttivo sono molteplici, soprattutto per amplia-

re la visibilità e la presenza nella nostra Parona. Rammentiamo lo stand alla Festa de la Renga, svoltasi con successo a Marzo e, con la bella stagione, la postazione al mercatino Soffitte in Piazza sul Lungadige, promosso dalla Proloco di Verona col patrocinio del Comune di Verona. Queste attività hanno lo scopo di sensibilizzare le persone per farle avvicinare alla donazione di sangue e plasma; un gesto semplice che dona vita e sollievo a tante persone sofferenti ma che gratifica anche il donatore. La sezione si impegna ad accompagnare gli aspiranti donatori alla prima visita di controllo che può essere fissata presso i centri trasfusionali di Borgo Trento, Bussolengo e Negrar. Contatto: parona@fidaverona.it

**Silvia Accordini**

## SCUOLE IN MUSICA



Gli studenti della classe di flauto traverso

I ragazzi della classe di flauto dell'indirizzo musicale della scuola 'Saval Parona' hanno partecipato con successo al concorso nazionale 'Scuole in Musica' che si è tenuto in Gran Guardia lo scorso 15 maggio. È stata l'ultima volta in cui i ragazzi delle due sedi hanno 'lavorato' insieme e il professor Stefano Deotto con enorme passione ha preparato e accompagnato i ragazzi per vivere questa meravigliosa esperienza credendo in loro e valorizzando il loro talento. Al concorso hanno preso parte anche gli studenti della classe di violoncello, accompagnati dalla professoressa Anna Chiamba, che si sono aggiudicati il primo premio assoluto con il loro Ensemble. Un successo, questo, coronato da un meraviglioso concerto delle orchestre dell'Ic02 'Saval - Parona' composte da flauto traverso, pianoforte, saxofono, violoncello, svoltosi lo scorso 29 maggio nel cortile delle scuole C.Zorzi di Parona.

### Concorso Scuole in Musica 2025

**Solisti Flauto traverso** (classi 1A, 2A, 3B sede 'I. Canuti'; classi 1E, 2D e 3E sede 'E. Pertini'): 1A Emily Howarth - secondo premio 94/100; 1A Angelica Derossi - primo premio 95/100; 1E Federico Perotti - primo premio 97/100; 2A Riccardo Grava - secondo premio 92/100; 2A Greta Taiani - secondo premio 94/100; 2D Aurora Maldarizzi - secondo premio 94/100; 3B Filippo Martini - primo premio 95/100; 3E Francesca Giorgetti - secondo premio 93/100; Francesca Pasetto, ex allieva della scuola I. Canuti.

**Duo Flauto traverso** (Classe 1E, sede 'E. Pertini'): Sara Bertagnoli e Caterina Frisini - primo premio 95/100; Filippo Guglielmi e Federico Perotti primo premio assoluto 98/100.

**Ensemble di Violoncelli** (sede 'I. Canuti') - Edoardo Dal Negro Ramirez, Paolo Facciotti (2A), Viola Corsi, Sofia Gottoli, Emily Warnakulasuriya (3B) - primo premio assoluto 98/100 S.A.

## IL REPORTAGE.

### A pranzo con i Frati Minori di San Bernardino

Mi presento con il mio speciale Assistente al Convento, e un addetto mi indica l'entrata all'interno delle mura. Ci dirigiamo dove sentiamo persone parlare ed entriamo nella cucina dove alcuni volontari stanno preparando il pranzo per bisognosi e senza tetto. Arriva un giovane, Frate Francesco, e con il sorriso ed una frase scherzosa ci accoglie facendoci subito sentire avvolti in una atmosfera calda e familiare. Al mio accompagnatore, Francesco, offrono un bicchiere di cola, quasi lo conoscessero da sempre; presentandosi uno a uno ci invitano poi ad accomodarci in sala mensa. Sono le 11 e sorella Elisabeth ci invita a pregare. Iniziando con un omelia che ricorda di non giudicare mai nessuno, di cercare sempre la comprensione altrui vestendosi dei loro panni. Poi dedica un po' più di tempo a raccomandare l'accettazione di noi stessi, con i nostri difetti, difficoltà: tutti noi dice, dovremmo imparare ad accettarci ed amarci per ciò che siamo, senza metterci sempre in competizione con gli altri, senza paragonare altre vite alla nostra: unica ricetta per essere felici e donare serenità a chi ci sta accanto. Francesco ed io non siamo particolarmente religiosi ma ci viene naturale recitare con loro l'Ave Maria. Frate Diego è di poche parole ma presente, mentre con noi c'è soprattutto frate Francesco, simpatico e piacevolmente estroverso al punto che quando, parlando senza troppo pensare, mi faccio scivolare un vocabolo inappropriato, il sorriso è l'unico suo discreto richiamo. Qui c'è un'igiene quasi maniacale. Gli ospiti sono tutti benvenuti, e senza alcun controllo né domande, li fanno accomodare: in pochi minuti la sala si riempie. Qui li aspetta un piatto caldo e l'accoglienza di una vera famiglia. Il cibo esce da una finestra della cucina, servito uno ad uno con guanti monouso, su un vassoio unico: pasta ai tre formaggi, petto di pollo impanato con verze cotte. Io sono sempre più sorpresa della qualità e bontà del cibo servito. Qui i Frati Francescani offrono ai senza tetto cibo, docce, servizio lavanderia e farmacia. Molti non sanno che i Francescani al momento di entrare in Convento fanno tre voti: castità, obbedienza e povertà, rinunciando così ad ogni bene materiale presente e futuro, con testamento. Qui vivono e aiutano il prossimo con i loro mercatini di fiori e piante e con le donazioni, anche tramite il 5 X 1000 sul conto corrente del Convento. Il tempo di mangiare, scherzare e ci alziamo per salutare quando Frate Francesco in un gesto molto spontaneo abbraccia piano e dolcemente Francesco con calore e sentimento con cui nessuno lo aveva mai fatto. Frate Francesco ci invita a visitare il Chiostro Maggiore, dove scatto qualche foto e prima di congedarci mi porge dei panettoni da portare in Comunità disabili. San Bernardino è un complesso storico che comprende 4 chiostri, il maggiore serve da sagrato della Chiesa interamente costruita in mattoni che ospita l'Ordine Francescano dal 1422 e tanto ci sarebbe da scrivere sulla storia dell'intero complesso ma i vocaboli concessi all'articolo non ci lasciano lo spazio. Mai come in questo Reportage mi è stato difficile trasferirvi il senso di pace ed appartenenza a questa famiglia. Se il sorriso è la prima forma di accoglienza, qui il loro, è più caloroso di un abbraccio.



**Gisela Rausch Paganelli Farina**

## È TEMPO DI GREST!

'Apriamo quella Porta?' L'estate 2025 è in arrivo, e questo cosa significa? Che sta per tornare anche l'amatissimo Grest Parrocchiale di Parona, un viaggio speciale alla scoperta di tradizioni e ricordi. Quest'anno infatti il Grest prende ispirazione dal meraviglioso film d'animazione Disney Pixar 'Coco', per offrire un'esperienza unica e coinvolgente. Il viaggio, che parte dal Principio, inizierà lunedì 30 giugno, guidati da una Guida speciale, per arrivare alla Scoperta di nuovi orizzonti e al Ricordo di tradizioni che ci legano al passato, attraverso un passaggio raffigurato nell'anno del Giubileo dalla Porta Santa. Durante le quattro settimane di Grest ci saranno momenti di riflessione, attività manuali con il fondamentale contributo delle mamme delle botteghe dei lavoretti, tanti giochi e spensierato svago. Capitanati da Don Francesco e dallo Staff dei responsabili con Sara, Jacopo, Fabio, Luca, Davide, Anita, Tommaso e Nicolò, una squadra di 90 ragazzi tra animatori e aiuto animatori, il tema di quest'anno si svilupperà attraverso un viaggio che porterà gli oltre 300 bambini e bambine già preiscritti a vivere emozioni e apprendere valori, sempre con un occhio attento al divertimento e alla crescita personale di ogni partecipante, all'interno del prezioso Oratorio di Parona. L'obiettivo finale? Arrivare tutti insieme al Traguardo, venerdì 25 luglio, allo spettacolo di chiusura pronti a scoprire e mettere in mostra tutto ciò che questo viaggio ci avrà insegnato. S.A.



L'INTERVISTA. Il sindaco Fausto Rossignoli interviene sul preoccupante fenomeno

## L'inverno demografico

Servizi di  
Silvia Accordini

Anche Negrar e la Valpolicella non sono immuni dall'inverno demografico e dall'emigrazione dei giovani. Ne parliamo con il sindaco di Negrar di Valpolicella, Fausto Rossignoli.

**Fa una certa impressione leggere i dati della denatalità che stanno colpendo il suo comune. Ci fornisce qualche numero?**

«Purtroppo è vero. L'inverno demografico sta colpendo duro anche a Negrar. Basti pensare che nel 2003 i bambini nati da residenti sono stati 161; nel 2013 sono stati 121; nel 2023 sono stati solo 77. Da 161 a 77 in vent'anni. E' un dato impietoso».



**Perché ci dobbiamo preoccupare?**

«Nel frattempo si è allungata sensibilmente, e per fortuna, la vita degli anziani. I due aspetti concomitanti sono una bomba ad orologeria. Vuol dire che le comunità locali, Negrar compresa, stanno andando

velocemente verso un futuro dove le aziende faranno sempre più fatica a trovare dipendenti, la Pubblica Amministrazione più delle aziende, dove sarà sempre più difficile mantenere servizi su tutto il territorio, dove saranno sempre meno i cittadini che pagheranno tasse e contributi per la previdenza e le pensioni, dove gli anziani avranno meno possibilità di essere accuditi dai familiari, dove esploderanno i servizi di assistenza domiciliare ed esploderanno le case di riposo. E questa bomba non sarà l'unica se non corriamo ai ripari». **C'è qualche altro problema altrettanto grosso di cui dovremmo preoccuparci?**

«Sì, l'emigrazione dei giovani. E' noto che in Italia tanti giovani, specialmente laureati, si trasferiscono all'estero. Il problema è che dall'estero pochissimi giovani arrivano da noi: su otto che emigrano, solo uno arriva in Italia. Spendiamo un sacco di soldi per formare i nostri giovani e poi a beneficiarne sono gli altri Stati. Questo andamento, se non si invertirà, porterà con sé un enorme impoverimento di competenze per le nostre aziende e le nostre comunità. Per parlare di Negrar, che non fa eccezione, di quei 77 bambini che sono nati nel 2023 ne resteranno sul territorio probabilmente meno di 50».

**Possiamo fare qualcosa per invertire la tendenza del calo delle nascite?**

«Per il calo delle nascite i Comuni possono fare poco, ma non devono rinunciare a farlo. In pratica lo spazio di intervento per i Comuni riguarda solo iniziative che

possono rendere più facile la vita alle famiglie. Negrar lo sta facendo. Per esempio, lo sta facendo introducendo più servizi per la prima infanzia, come i nidi (il piano in corso prevede di averne uno ad Arbizzano, uno a Negrar e uno nell'area Alto collinare), e migliorando l'attività di accoglienza e inserimento dei nuovi residenti».

**E la grande politica nazionale sta facendo abbastanza?**

«La sfida non è facile perché il calo delle nascite si sta verificando in tutti i paesi dove cresce il benessere. Ma mi pare di poter dire che la politica nazionale non ha alcuna consapevolezza della gravità del problema. Eppure l'effetto economico di questo problema è devastante».

**Negrar cosa sta facendo per contenere l'emigrazione dei giovani talenti di casa nostra?**

«Il comune di Negrar sta cercando di creare le condizioni perché i giovani possano vivere in un territorio più congeniale alle loro aspettative. Per questo sta formando una Consulta dell'innovazione che avrà due obiettivi principali: mettere in contatto i nostri giovani talenti con le aziende più innovative del territorio e individuare dei supporti alle attività e idee imprenditoriali dei giovani. Inoltre il Comune vuole mettere sempre più i giovani al centro delle decisioni amministrative, attraverso la Consulta dei giovani e adottando la Valutazione di impatto generazionale, cioè una verifica di impatto dei provvedimenti amministrativi sulle condizioni giovanili».

### L'ESTATE È GIOVANE



Per i genitori l'estate rappresenta un periodo impegnativo nella gestione dei figli e per questo il comune di Negrar sostiene le associazioni, i gruppi e le parrocchie che organizzano Centri estivi/Grest mettendo a disposizione gratuitamente gli spazi, concedendo il patrocinio, un contributo economico a consuntivo e promuovendo le attività. I Centri estivi/Grest sono un valido sostegno per le famiglie: offrono un ambiente sicuro per i bambini e i ragazzi e svolgono un'importante funzione sociale ed educativa. Inoltre per i ragazzi e gli adolescenti, a partire dal mese di luglio, sono previste specifiche attività, organizzate direttamente dall'Amministrazione Comunale: Next Experience e I CARE. Next Experience è un'attività organizzata dal Servizio Educativo Territoriale Comunale in collaborazione con la Cooperativa Spazio Aperto dall'8 al 31 luglio; sono previste 2 uscite/gite settimanali per ragazzi e ragazze dagli 11 ai 15 anni, occasioni speciali per condividere esperienze con amici, conoscere altre persone e divertirsi in un contesto diverso dai soliti. I posti sono limitati, è necessario iscriversi entro il 16 giugno 2025 ad almeno due settimane tra quelle proposte. Anche questa attività è riepilogata nella locandina. 'I CARE' è un progetto educativo organizzato dal Servizio Educativo Territoriale Comunale in collaborazione con la Cooperativa Hermete ed è rivolto a ragazze e ragazzi dai 14 ai 18 anni. I giovani, seguiti dagli educatori, faranno un'esperienza incentrata sulla cura di sé, delle relazioni con gli altri, dei beni e degli spazi comuni presenti nel territorio. Il percorso si svolgerà ogni lunedì, mercoledì e venerdì dalle 9.00 alle 12.00 dal 7 luglio al 1 agosto 2025. Saranno impegnati in attività di cura del territorio svolgendo un servizio utile alla Comunità e al termine dell'esperienza riceveranno un contributo per il loro impegno civico. Sarà l'occasione per svolgere un'attività in compagnia, sviluppare diverse competenze e fare qualcosa di utile e bello per il proprio territorio. E' necessario partecipare all'intero progetto. Iscrizioni dal 3 giugno al 27 giugno. I posti sono limitati.

#### Le iniziative estive sostenute dal Comune

**Grest parrocchiale di Arbizzano:** dal 9.06 al 28.06 per bambini e ragazzi dai 6 agli 11 anni presso il teatro parrocchiale (la mattina) e per bambini e ragazzi dai 6 ai 13 anni (il pomeriggio) presso Villa Albertini - Valier

**Grest parrocchiale di Negrar:** dal 9.06 al 4.07 per bambini e ragazzi dai 6 ai 13 anni presso il centro parrocchiale

**Centro estivo Valpolicella Servizi- All'arrembaggio:** dal 30.06 al 8.08 e dal 18.08 al 29.08 per i bambini dai 3 ai 6 anni presso la scuola dell'infanzia Santa Famiglia di Negrar

**Centro estivo di Fane - Associazione Insieme ets dal 30.06 al 31.07 per bambini e ragazzi dai 5 ai 14 anni presso la scuola primaria di Fane**

**Centro estivo Ponte sul Vajo dal 30.06 al 1.08 per bambini e ragazzi dai 3 agli 11 anni presso la scuola dell'infanzia di Prun e il campo sportivo**

**Summer sport experience - Outdoor adventure asd dal 7.07 al 5.09 per bambini e ragazzi dai 6 ai 12 anni presso la scuola primaria di Negrar e gli adiacenti parco giochi e campo sportivo**

**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
Noleggino	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. 045 7500030 • Fax 045 7500401 • www.farmacianegrar.it

**ONORANZE FUNEBRI BANTERLE**

SEDE NEGRAR  
Viale Rizzardi, 1 (Viale Ospedale)

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

### SENTIR CANTAR NELLE CORTI

Al via l'ormai tradizionale rassegna dedicata al canto corale. Sabato 14 giugno nella Cantina Nepos Villae risuoneranno le voci del coro Coste Bianche e del coro La Sengia. Sabato 28 giugno è in programma una serata di canti presso l'azienda agricola La Quena con il coro Coste Bianche e il coro Monte Vignol (Avio). Chiuderà la rassegna una serata presso l'azienda agricola Corte Ugolini dove canteranno il coro Coste Bianche, il Gruppo vocale Note Dolenti e il coro Soldanella (Brentonico). Le serate di canti avranno inizio alle 20.30.

LA RASSEGNA. Tema della kermesse 2025 è la 'Stupore e Meraviglia'

# Così la Bellezza avrà il suo Festival

Anche quest'anno Negrar sarà sede di alcuni eventi di prestigio nell'ambito del Festival della Bellezza. «In un periodo così sollecitato da tensioni e caratterizzato da difficoltà comunicative, avere un palcoscenico calcato da personalità eccellenti che si fanno portavoce delle espressioni culturali più significative del momento, non è cosa da poco ed è con questo spirito di ammirazione e riconoscenza che diamo il benvenuto al Festival della Bellezza nel nostro Comune» - afferma l'assessore Maurizio Corso.

**Cosa le piace in particolare del festival?**

«La rassegna da sempre si distingue per la grande caratura dei suoi ospiti, per l'eleganza, lo stile e la profondità dei temi trattati ed è anche per questo che le location protagoniste sono due ville d'eccellenza del panorama veronese e italiano, quali Villa Mosconi Bertani e il Giardino di Pojega di Villa Rizzardi».

**Cosa ci riserva in particolare il**



Maurizio Corso



**programma 2025?**

«Nello specifico, a dare il via alla rassegna il giorno 9 giugno alle ore 20.00, sarà Dario Fabbri, che con 'Spirito del tempo e geopolitica umana' intratterrà gli ospiti di Villa Bertani, introducendoli al non facile tema della meraviglia. Il testimone passerà il giorno seguente, nella medesima location e sempre alle ore 20.00, ad Igor Sibaldi, scrittore, drammaturgo e slavista, che tratterà il tema 'Stupore e Meraviglia'. Si dovrà aspettare la fine dell'estate, invece, per gli altri due appuntamenti che, nella splendida cornice del rinnovato

Giardino di Pojega, completeranno il calendario nel giorno 2 settembre: alle 18.30 Guia Soncini dialogherà con Marco Ongaro sul tema 'Stupidi e Stupiti', in un viaggio nella fenomenologia del contemporaneo, vista sotto la lente del sarcasmo. A seguire, gli ospiti verranno diletati da Antonio Caprarica che, alle 20.30, li intratterrà su 'Questioni di stile', un momento durante il quale il grande corrispondente analizzerà mode e manie, apparenze e dettagli nella visione del costume, specchio di epoche, desideri e mutamenti. Buon Festival e buona Meraviglia a tutti».

VIABILITÀ E SICUREZZA. Via Osteria Vecchia



Ci troviamo a Negrar capoluogo, in via Osteria Vecchia, dove una residente, seriamente preoccupata, denuncia il costante pericolo a cui sono esposti i pedoni e chiunque si trovi a transitare anche in bicicletta i particolare nel punto di cui la strada si incurva scendendo verso Negrar. «Anni fa come residenti avevamo addirittura protocolmato in Comune una raccolta firme ma ad oggi non abbiamo ricevuto risposte concrete. Il problema è risaputo e noto: le auto scendono come missili 'dalla montagna' e spesso rasentano perfino le siepi lato strada: il poveretto che si dovesse trovare sulla traiettoria rischia di essere investito. E' un costante pericolo e noi abbiamo paura. Senza contare poi ciò che accade la sera: ad una certa ora c'è anche chi, in auto o in moto, si diverte a gareggiare. Non è possibile. Prima che accada la tragedia, mi auguro che la mia voce - che poi è anche quella di tanti residenti - possa essere ascoltata e presa in considerazione: serve intervenire con una telecamera, un dissuasore di velocità o qualsiasi altro dispositivo che garantisca sicurezza». «Il tratto di strada segnalato - afferma rispondendo alla segnalazione il sindaco Fausto Rossignoli - è tra quelli sotto osservazione da tempo perché presenta obiettivamente dei problemi di sicurezza. Per quanto riguarda la possibilità di realizzare un marciapiede, posso assicurare che il tratto stradale è inserito in un elenco di interventi altrettanto prioritari che mano a mano verranno realizzati con le risorse purtroppo scarse di cui dispone il Comune.



Però non dobbiamo dimenticare che Negrar (tranne poche zone) è un Comune senza marciapiedi e data la scarsità di risorse non possiamo illudere che l'attesa sarà brevissima. Con la Polizia Locale e con la Provincia valutiamo senz'altro se nel frattempo sia possibile adottare qualche altro strumento di regolazione della viabilità che possa garantire un controllo più efficace del pericolo denunciato».

## SANT'ANNA D'ALFAEDO E FOSSE. Gli interventi di Acque Veronesi

Con il Pnrr Acque Veronesi ha avviato una nuova fase di interventi che porteranno notevoli vantaggi in termini di efficienza e sostenibilità, economica ed ambientale. La trasformazione digitale delle reti idriche rappresenta l'inizio di una nuova era che porterà ulteriori benefici al servizio, in termini di innovazione ed efficienza, e alla mission di ogni gestore: garantire acqua di qualità e, soprattutto, in quantità sufficiente anche alle generazioni future. È in questo contesto che va inquadrato 'Driver', uno dei progetti più ambiziosi e complessi di sempre per Acque Veronesi: quello che porterà alla digitalizzazione delle reti idriche in una vasta area che comprende i comuni di Verona, Grezzana, San Martino Buon Albergo, San Giovanni Lupatoto, Buttapietra, Bosco Chiesanuova, Cerro, Erbezzo, Roverè, San Mauro di Saline, Velo, Fumane, Tregnago e Sant'Anna d'Alfaedo, per oltre 320 mila abitanti serviti. Un piano che vale complessivamente 30 milioni di euro, di cui 22 mln finanziati attraverso i fondi Pnrr. L'obiettivo principale del progetto Driver è la riduzione delle perdite idriche, attraverso l'efficientamento di circa un quarto della rete idrica veronese (2.500 km di condotte) e l'introduzione di oltre 70.000 contatori di ultima generazione.

Dopo l'avvio dei primi cantieri in città, lo scorso 19 maggio è stato il momento della montagna, con la partenza dei lavori a Fosse, frazione di Sant'Anna d'Alfaedo, dove Acque Veronesi sostituirà due chilometri di condotte nelle vie Monte Loffa, Cesare Battisti (fino al bivio di Via Aliana), per poi proseguire lungo la strada che porta in località Camparso. Le nuove tubazioni in acciaio, oltre ad essere di maggiori dimensioni, daranno migliori garanzie di durata e resistenza nel tempo, assicurando continuità ed efficienza del servizio. La durata dei lavori è prevista in sei mesi per un costo di circa un milione di euro. Al sopralluogo per l'avvio del cantiere hanno preso parte il vicepresidente di Acque Veronesi, Stefano De Pietri, il direttore generale Diego Macchiella e il

sindaco di Sant'Anna, Raffaello Campostrini. «Un innovativo sistema integrato e digitale in grado di gestire a 360 gradi ed in tempo reale tutti gli aspetti e le modalità di contenimento delle perdite e di ottimizzazione della pressione idrica - ha sottolineato De Pietri - Il progetto DRIVER consentirà di gestire con maggiore efficienza e sostenibilità le reti ed il servizio idrico, riducendo sensibilmente la dispersione di acqua ed i consumi elettrici e a Sant'Anna d'Alfaedo porterà benefici a circa 200 utenze nella frazione di Fosse. Un investimento particolarmente importante, ottenuto grazie alla sinergia costante tra Acque Veronesi, le amministrazioni Comunali interessate dal progetto, Ato Veronese ed il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti che ringraziamo



per il finanziamento di 22 milioni di euro. In molte zone della provincia attualmente le perdite idriche si aggirano intorno al 36%, l'obiettivo di DRIVER è di arrivare a ridurle al di sotto del 25%». «L'intervento che Acque Veronesi realizza a Sant'Anna d'Alfaedo dimostra

l'importanza di applicare le innovazioni tecnologiche nel servizio idrico, anche nelle aree montane più complesse - ha dichiarato Diego Macchiella. Portare soluzioni avanzate e terriori sensibili e sempre più esposti agli effetti dei cambiamenti climatici è una sfida che

stiamo affrontando con determinazione. Questo intervento rappresenta un passo concreto verso una gestione più efficiente, sostenibile e resiliente della risorsa idrica, capace di tutelare l'ambiente e migliorare concretamente la qualità del servizio per i cittadini». «Un ringraziamento particolarmente sentito ai vertici di Acque Veronesi per un intervento di fondamentale importanza per il nostro territorio e per i nostri concittadini - il commento del sindaco Campostrini -. Dopo il nuovo acquedotto Peri-Michelazzi ed il mega-cantiere delle malghe dell'alta Lessinia, un altro ambizioso progetto che testimonia la sinergia tra l'amministrazione Comunale e la società consortile e che garantirà alla collettività un servizio idrico sempre più efficiente e funzionale».

S.ANNA D'ALFAEDO. Il 15 giugno è in programma la nona edizione

## Gnocchi..in Palio

Nuova edizione, ma stessa location per il Palio degli Gnocchi della Lessinia. Il 15 giugno avrà luogo la nona edizione del Palio che andrà in scena nell'area della ex base NATO (via Baita dei Fiori) vicino all'abitato di Sant'Anna d'Alfaedo, un'area molto vasta, verde, con la vista che può spaziare tutt'intorno da Nord a Sud dai Corno d'Aquilio e Mozzo alla pianura, con uno sguardo anche alla parte più meridionale del Lago di Garda, da ovest ad est dal Monte Baldo al Monte Carega. Gli stand apriranno alle ore 12.00, mentre alle 13.00 avrà inizio l'assaggio della Giuria che culminerà alle 14.30 con l'assegnazione del Palio 2025. Alle 15.00 ad animare il pomeriggio sarà la musica folk dei Medula. Il format della gara si conferma quello già consolidato: saranno però sei quest'anno le cucine che si sfideranno al piatto di Gnocchi della Lessinia più buono e una giuria composta da 7 membri avrà l'arduo compito di decretare il vincitore. Le cucine sono quelle amatoriali di altrettante sagre di paese estive della Lessinia che si potranno visitare durante i mesi successivi (Breonio, Ceredo - Ronconi, Erbezzo, Giare, Sant'Anna d'Alfaedo e Boscochiesanuova). «La manifestazione - afferma entusiasta Marcella Marconi, presidente della Pro loco di Sant'Anna d'Alfaedo - ha ottenuto anche quest'anno il patrocinio di Regione Veneto, Provincia di Verona e Parco Naturale Regionale della Lessinia oltre al contributo del consorzio BimAdige e il sostegno del comune di Sant'Anna d'Alfaedo che mette a disposizione l'ampia location in cui viene realizzato il Palio.



Il Palio è andato in continuo crescendo di presenze e può contare su collaborazioni che la arricchiscono di anno in anno. Anche in questo 2025 naturalmente il menù del Palio guarda al territorio e alla valorizzazione dei suoi meravigliosi prodotti: negli stand gastronomici si troveranno, oltre ai nostri gnocchi, anche piatti a base di pecora brogna e monte veronese, ma non mancheranno nemmeno salumi, birre e vini prodotti dalle nostre attività locali - conclude Marcella Marconi. Solo prodotti della Lessinia sono utilizzati negli stand gastronomici perché abbiamo prodotti eccellenti, forniti da aziende del territorio che lavorano molto bene. Il piatto sovrano dell'evento rimangono ovviamente gli Gnocchi della Lessinia e alle 6 cucine in gara non ci resta che augurare che vinca il migliore!».

CONTRADA STEFFANI. Un nuovo nato dopo 54 anni

## Fiocco azzurro!

Grande emozione e grande festa in contrada Steffani (Stevani) di Sant'Anna d'Alfaedo: il giorno 18 maggio scorso alle 9.30 è arrivato Giovanni. L'ultimo nato prima di lui in questa contrada vicino a Ronconi, a nord-est del capoluogo del Comune, ha oggi 54 anni: dal 1971, infatti, non ci sono più state nascite qui. I genitori di Giovanni, Paolo e Francesca, imprenditore lui, insegnante lei, si sono trasferiti a Steffani in una casa ristrutturata proprietà della famiglia di Paolo; in una casa vicina è nata e ha vissuto la sua gioventù la sua mamma. Paolo e Francesca hanno scelto di venire qui per la tranquillità del posto, la dimensione 'umana' della vita e dei rapporti. Questo hanno voluto anche per Giovanni. Il Sindaco e l'Amministrazione comunale esprimono una profonda emozione per la nascita di un bambino ai 'Stevani' dopo cinquantatré anni, in una contrada storica e simbolica della



nostra Lessinia, con vista sia sui Corni che sul Monte Baldo, e che da qualche anno non ha più residenti stabili. «Per ogni amministratore questo è certamente un segno di speranza e di rinascita per tutta la comunità - dice il Sindaco Raffaello Campostrini - e la scelta coraggiosa di questi giovani ragazzi, che hanno deciso di tornare ad abitare le case dove sono nati i loro genitori e dove hanno vissuto e sacrificato la loro vita i nonni, rappresenta non solo un gesto d'amore per le proprie radici, ma anche

un atto concreto di tutela delle nostre contrade, della nostra storia, del paesaggio ed esprime un forte legame e ricerca di quei valori che il vivere in questi luoghi ti imprime a chiare lettere nel cuore. A questi genitori - continua il Sindaco - va il nostro più sentito grazie: la comunità si arricchisce di vita e speranza, il territorio rivive. Un caloroso benvenuto va al piccolo Giovanni convinti che già farlo nascere in questo luogo sia uno dei regali più belli che i genitori hanno deciso di fargli». S.A.

## IL SUCCESSO DI 'SE FOSSE PIETRA'

E' decollata la stagione estiva di Sant'Anna d'Alfaedo! A fare da apripista agli eventi che animano la bella stagione è stato l'evento 'Se Fosse Pietra...', il festival dell'artigianato, dei mestieri antichi e dei prodotti enogastronomici della Lessinia,

andato in scena domenica 18 maggio a Fosse. Una ricca tavolozza di attrazioni ha animato una splendida giornata di sole in cui a trionfare sono stati la Pietra della Lessinia e i meravigliosi prodotti dell'artigianato ed enogastronomici del territorio. Ad aprire la

mattinata è stata la S.Messa per gli allevatori in memoria di Ferruccio Rizzolo animata dal coro Fiorelin del Bosc. Non sono mancate visite guidate in cava, lancio in tandem in parapendio, dimostrazioni di produzione di formaggio e ricotta, battesimo della sella per grandi e piccini, una mostra di quadri de 'Le amiche dei colori' e l'esposizione delle lavorazioni della pietra della Lessinia in collaborazione con gli alunni della scuola d'arte e automazione del marmo dell'istituto Salesiano San Zeno di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Un felice preludio ai prossimi eventi in agenda: l'attesissimo Palio degli Gnocchi di domenica 15 giugno e la 15ª edizione della Malgalonga alle pendici del Corno in programma domenica 29 giugno. S.A.

9° PALIO DEGLI

# GNOCCHI DELLA LESSINIA

Prodotto Agroalimentare Tradizionale

**PROGRAMMA**

ore 12.00 - Apertura Stand Enogastronomici  
ore 13.00 - PALIO DEGLI GNOCCHI assaggio della giuria  
ore 14.30 - Assegnazione del PALIO 2025  
ore 15.00 - Musica Folk con i MEDULA

**MENU**

Gnocchi della Lessinia  
Formaggio Monte Veronese e confetture locali  
Hamburger di frisona con contorni  
Hamburger di Pecora Brogna con contorni  
Piatto freddo di salumi e formaggi con contorni  
Pasta frolla artigianale  
Birra Santanna e Vini Bio delle cantine presenti

6 CUCINE IN GARA

BREONIO  
CEREDO/RONCONI  
ERBEZZO  
GIARE  
SANT'ANNA D'ALFAEDO  
BOSCO CHIESANUOVA

Organizzato da

in collaborazione con

Con il contributo di

La manifestazione si svolge  
**INTERAMENTE ALL'APERTO**

15 GIUGNO 2025

EX BASE NATO VIA BAITA DEI FIORI  
SANT'ANNA D'ALFAEDO

con il patrocinio di

SEGUICI PER AGGIORNAMENTI

**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

ANTOLINI

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. Il 23 e 24 maggio una delegazione calabrese ha fatto visita a Marano

# Un'intensa 'due giorni' in nome di Cassiodoro

Un'intensa 'due giorni' fatta di incontri istituzionali, culturali ed enogastronomici: si sono rivelate un successo le giornate di venerdì 23 e 24 maggio scorsi che hanno visto protagonisti i comuni di Marano di Valpolicella e di Squillace. Una delegazione del paese calabrese ha fatto visita a Verona e a Marano nel nome del senatore Flavio Magno Aurelio Cassiodoro. Nato a Squillace, in Calabria, Cassiodoro fu consigliere dei re ostrogoti Teoderico e Atalarico, arrivando a ricoprire un ruolo chiave come Prefetto al Pretorio. Una sua celebre epistola, indirizzata a funzionari veronesi, contiene una bella testimonianza scritta sul Recioto veronese - da lui chiamato 'Acinaticum'. Nella giornata di venerdì la delegazione ha incontrato il Vescovo Domenico Pompili, Vesco-



vo di Verona visitando poi la Biblioteca Capitolare di Verona, dove è custodito il Codice 39, manoscritto redatto da Cassiodoro. Sabato il Teatro di Valgatarà ha fatto da cornice alla firma del Patto di Amicizia Culturale tra i comuni di Squillace e Marano di Val-

policella da parte dei rispettivi sindaci Zofrea e Zardini davanti a molti sindaci della vallata, rappresentanti della Regione Veneto, studiosi e operatori del mondo agricolo e culturale. Ha avuto poi inizio il convegno dedicato a Cassiodoro: moderati dal professor

Giovanni Viviani sono intervenuti Domenico Benoci, Lorenzo Simeoni, Marco Signorini, Matteo Tedeschi, Direttore del Consorzio Tutela Vini della Valpolicella. Al termine dei lavori hanno avuto luogo due importanti inaugurazioni presso la Biblioteca Civica 'Paolo Gelmini': il 'Fondo Cassiodoro', un centro di documentazione dedicato alla figura di Cassiodoro e alla valorizzazione del Recioto e il Cippo marmoreo 'Armonia tra terra e vino' realizzata dagli studenti della terza SFP - Area Arte e Automazione del Marmo dell'Istituto Salesiano San Zeno di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Uno scambio enogastronomico di doni ha concluso la giornata: i vini della Valpolicella sono stati degustati insieme al formaggio pecorino 'Cassiodoreo'.

## PAVERNO. L'affresco restaurato

Durante il mese di Maggio si sono svolti i lavori di consolidamento dell'affresco del capitello di Paverno, lavoro fortemente voluto dalla comunità della piccola contrada. Sabato 24 maggio, don Giorgio Comerlati parroco delle parrocchie di Valgatarà, Marano e San Rocco, ha benedetto l'ultracentenario affresco della Madonna con Bambino tra San Rocco e San Bartolomeo, presente su un muro che fronteggia via Paverno a Valgatarà. Il sindaco, ha ringraziato quanti hanno reso possibile l'intervento, tra cui la famiglia Ferrari, proprietaria del muro, la Proloco di Marano che ha dato il proprio contributo, l'impresa Edil G.F. Di Giacomuzzi Renè e Fasani Domenico per il supporto edile gratuito prestato. «Il dipinto - afferma la restauratrice Nedda Moretto - versava in cattive condizioni conservative, in particolare nella parte inferiore. L'intervento di restauro si è focalizzato su tale parte, debitamente consolidata e ripristinata con una rasatura in malta di calce. Questa grande lacuna è stata lasciata volutamente in malta a neutro, senza alcuna ricostruzione pittorica: le stesse foto storiche denunciano tale mancanza a livello figurativo. La rimanente superficie dipinta è stata invece oggetto di attenta pulitura». Il completamento del lavoro è stato festeggiato con un momento conviviale, offerto dai residenti. Commenta il Sindaco: «Si è trattato di un intervento di restauro su un'opera visibile da tutti, che si è trasformato in un bellissimo momento di paese, di comunità».



## FUMANE.



Il mese di giugno 2025 si preannuncia ricco di appuntamenti imperdibili per la comunità di Fumane, tra celebrazioni religiose, feste di paese, musica, attività per bambini e tanto altro. Domenica 8 giugno sarà un giorno speciale per la comunità con la celebrazione del 30° anniversario di sacerdozio di don Emanuele. Alle ore 10.45 Santa Messa di ringraziamento a Cavallo. Alle Ore 12.30 pranzo presso il Ristorante Paroletto, su prenotazione. Dal 12 al 15 Giugno è in agenda 'Fumane in Festa', la tradizionale festa della Parrocchia di Fumane con quattro serate di divertimento e socialità: giovedì 12 giugno - Festa delle famiglie, cena su prenotazione e serata Fumane in live; venerdì 13 Giugno - Serata Country con DJ Pisu e Mr. Pino, preceduta dall'esibizione della scuola di danza GeA alle ore 19.30; sabato 14 Giugno ore 19.30: Esibizione della scuola danza Latin Project di San Pietro in Cariano, a seguire serata latina con DJ Alex; domenica 15 giugno ore 7.30 Gara di ricerca tartufi con l'Associazione Tartufai Veronesi, ore 18.30: Spettacolo di cheerleading con Tiger Cheer Verona, a seguire serata afro con Corrado DJ - AfroSummerTour2025. Tutti i giorni sarà attiva la cucina dalle ore 19.00. Ci saranno attività collaterali come pesca di beneficenza e, il sabato e la domenica, lo scivolo gonfiabile per i più piccoli. Domenica 29 giugno, in serata, si terrà un concerto nella chiesa di Fumane con la partecipazione del Coro Amici della Musica e del Coro di Marano, mentre dal 30 Giugno al 25 luglio è in programma ERIF Estate Ragazzi, il centro estivo della parrocchia, con attività educative, giochi e laboratori, dal lunedì al venerdì per i bambini dalla prima elementare fino alla seconda media.

## IN BREVE DA FUMANE

**Nuovo regolamento per il volontariato civico.** L'Amministrazione comunale di Fumane ha approvato un nuovo regolamento dedicato al volontariato civico e alla sussidiarietà. Il nuovo regolamento istituisce il Registro dei Volontari Civici, aperto a tutti i maggiorenni. I volontari potranno essere coinvolti in molteplici attività: dalla manutenzione del verde pubblico al supporto per eventi culturali, sociali, educativi e di protezione civile. Una volta iscritti, godranno di copertura assicurativa e saranno coordinati dal Comune. Accanto al volontariato, il regolamento rivede completamente il meccanismo dei Patti di Sussidiarietà: ora, ogni cittadino o gruppo può presentare una proposta per realizzare un intervento di interesse pubblico, dalla rigenerazione di spazi urbani a iniziative culturali, sociali o ambientali. Se condiviso con l'Amministrazione, il progetto diventa un vero e proprio patto operativo. Entro il mese di giugno 2025, sarà approvato l'Elenco delle opere civiche a cui i volontari potranno aderire. Per approfondimenti o proporre idee e disponibilità: Diego Marconi - Breonio, Emilio Ceradini - Molina, Diego Bianchi - Cavallo, Tommaso Guglielmi - Mazzurega, o al Sindaco (sindaco@comunedifumane.it).

**In biblioteca.** 'Fuori si legge!' prosegue tutti i martedì fino al 24 giugno, dalle 17.00 alle 18.00 nelle frazioni fumanesi. Si tratta di letture ad alta voce con gli albi illustrati e servizio di prestito dei libri della biblioteca (10 giugno - Mazzurega Ex asilo; 17 giugno - Cavallo Parco giochi oratorio; 24 giugno - Molina Parco giochi). Altra felice proposta è 'Giocare Fuori', bambine e i bambini dai 7 ai 9 anni potranno leggere, giocare e sperimentare presso la biblioteca giovedì 12 e venerdì 13 giugno dalle 9.30 alle 12.00. Se invece sei una mamma in attesa, o un genitore con un bambin\* da 0 a 3 anni il 18 e 25 giugno, il 2, 9, 16, 23 e 30 luglio dalle 9.30 alle 10.30 è possibile ritrovarsi in biblioteca con i propri bimbi per una... 'Colazione in Biblioteca'. Per informazioni e iscrizioni: biblioteca@comunedifumane.it; 045 6832880. Orario Estivo: lunedì 16.00-19.00; mercoledì 9.00-12.00; venerdì 16.00-19.00; sabato 9.00-12.00



**UGOLINI PETROLI**  
dal 1962

www.ugolinipetroli.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 stvr547510@carabinieri.it • Guardia medica 045 7614565 (premere 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 stvr547510@carabinieri.it • Guardia medica 045 7614565 (premere 2) via Beethoven, 16 San Pietro in Cariano • Guasti Rete Idrica e Fognature Acque Veronesi 800734300 • Guasti Pubblica Illuminazione 800909290 • Mercato settimanale Sabato



**calcestruzzi sas**  
**VALPOLICELLA**



**SERIETÀ QUALITÀ SERVIZIO**  
**È IL NOSTRO MOTTO**

di **CORDIOLI LUIGI & C.**  
37029 **SAN PIETRO IN CARIANO (VR)**  
Via Maestri del Lavoro 10  
045 7702333 (impianto) - 045 7701359 (ufficio)  
calcvalp@gmail.com



**ottica fasoli**  
VALPOLICELLA  
dal 1984



Via Beethoven, 3E - SAN PIETRO IN CARIANO  
Orario: 9.00 - 12.30 e 15.00 - 19.30  
Telefono 045 7703722 - otticafasoli@alice.it



**stazione di servizio**  
di Rosalba Zampini

**GPL - METANO**  
**BENZINA E GASOLIO**  
SI ACCETTANO CARTE UTA E DKV  
**TAP CARD**

SP1 km 2.4 • 37029 • SAN PIETRO IN CARIANO



**Casa della Pizza**  
SAN PIETRO

**PIZZA TONDA O AL METRO**

**CONSEGNA A DOMICILIO**  
**PRENOTA LA TUA PIZZA**

Tel. **045 6801790 - 334 7641099**  
Via Chopin 5/a, SAN PIETRO IN CARIANO  
**APERTI TUTTI I GIORNI**



**FILIPPINI**  
**MACCHINE**

Noleggio · Riparazione · Vendita  
macchine movimento terra, agricole, industriali  
Corsi di formazione

VIA CADENISO, 17 - SAN FLORIANO - 37029 SAN PIETRO IN CARIANO  
T. 045 7701883 - cell. 335 7085299 - filippinimacchine@gmail.com




**VIAGGI DI GRUPPO**  
**NOLEGGIO AUTOBUS**  
da 28 a 54 posti

**MARCHESINI VIAGGI**  
Via Fontego, 29 - S. Pietro in Cariano - Tel. 045 7701818  
viaggimarchesini@libero.it - www.viaggimarchesini.com

PARROCCHIA SAN PIETRO APOSTOLO E ASSOCIAZIONE CULTURALE VIVI SAN PIETRO

## 21 GIUGNO AL 29 GIUGNO 2025

### 44° EDIZIONE SAGRA DEL PATRONO

Presso i Giardini Pubblici - Via Mara - San Pietro in Cariano (VR)  
Si balla su pista professionale con pianali di calpestio in acciaio!!!

Il programma delle serate nello specifico prevede:

#### SABATO 21 GIUGNO 2025

Ore 21.00 grande inizio con l'energia degli anni '90 e 2000. Alla console: Dj PINA ospite Dj CUK, alla voce Wiser voice.

#### DOMENICA 22 GIUGNO 2025

Ore 21.00 la grande orchestra di Diego Zamboni, cantante all'italiana con repertorio attualissimo.

#### LUNEDÌ 23 GIUGNO 2025

Ore 20.00-22.00 B.B. and C. BAND ci propone le canzoni più belle del repertorio italiano. Saranno graditi contributi di chi è in grado di aiutare o sostituire il cantante.

Ore 22.00 a grande richiesta i September Groove vi coinvolgeranno in una serata da non dimenticare.

#### MARTEDÌ 24 GIUGNO 2025

Ore 20.00 Bellissima esibizione della scuola di ballo "Latin Projet ASD" di San Pietro in Cariano, con salsa cubana, bachata e salsa portoricana.

Ore 21.00 ritornano I Caiman. La famiglia, importante band madrelingua, ci coinvolgerà in una serata di balli latino caraibici.

#### MERCOLEDÌ 25 GIUGNO 2025

Ore 21.00 I Sabia, ci offriranno musica di oggi ma anche di ieri. Al basso e cantante Maura.

#### GIOVEDÌ 26 GIUGNO 2025

Ore 21:00 Daniela Nespole è ospite della bellissima orchestra Franca e Andrea Mantovani. Una serata rivisitata alla quale non dovete mancare.

#### VENERDÌ 27 GIUGNO 2025

Ore 21:00 Jambo musica house commerciale con la bravissima ed internazionale Dj Asia e il Dj Diego Visuri. Sul palco vocalist. Una serata per tutte le età, ma che i giovani devono segnare sui loro cellulari.

#### SABATO 28 GIUGNO 2025

Ore 21.00 Ci farà ballare l'orchestra Enrico Marchiante: "Albano e Romina di casa nostra".

#### DOMENICA 29 GIUGNO 2025

Ore 21.00 si chiude alla grande con la graditissima Rita Gessi e la sua preziosa orchestra.

#### MENÙ:

Per quanto riguarda il menù che presenteremo alla sagra, sarà come sempre ricco di piatti della nostra tradizione, preparati sapientemente dai nostri rinomati chef con tanta gioia e passione e che soddisferanno con il loro gusto, la loro qualità e fragranza anche i palati più esigenti.

Tradizione che continua e si rinnova quest'anno con nuove "squisite sorprese".

#### "Menù ricco mi ci ficco" .....

Apertura casse dalle ore 19.00

Apertura stands dalle 19.30 alle 23.00

*Tutte le sere STRAORDINARIA PESCA DI BENEFICENZA e APPASSIONANTI GIOCHI*  
*in collaborazione con i volontari del Circolo Noi e una BELLISSIMA INIZIATIVA*  
*con la vendita di vestiti usati anni 0-18 il cui ricavato sarà devoluto alla CARITAS parrocchiale.*

**VI ASPETTIAMO NUMEROSI PER TRASCORRERE**  
**DELLE BELLISSIME SERATE IN UNA SPLENDIDA LOCATION!**



Tutto pronto per l'antica festa patronale di San Pietro in Cariano che avrà inizio sabato 21 giugno e si concluderà domenica 29 giugno 2025. Saranno quindi ben nove le serate tra musica e gastronomia, organizzate con rinnovato entusiasmo dalla Parrocchia di San Pietro Apostolo e dall'Associazione Culturale Vivi San Pietro. Si ritorna a far festa tutti insieme e vivremo sicuramente momenti di grande allegria e aggregazione popolare. Alla 'nostra sagra' siamo moltissimo legati e fieri, per quanto è stato fatto nel passato, nel presente e per quanto riusciremmo a trasmettere e creare nell'immediato futuro. La sagra ci offrirà relax nell'incontro con amici e compaesani. E' un'opportunità da cogliere in un momento in cui c'è bisogno di ricucire il filo delle relazioni. Proprio il valore dell'amicizia ha sempre dato una bellezza singolare a questa festa, che nonostante la sua continua crescita, non ha mai perso quei requisiti di autenticità e semplicità che hanno fatto della sua immagine un marchio di qualità. Il cuore pulsante della festa ruota intorno agli stand gastronomici, depositari dei segreti dei nostri meravigliosi chefs, alla grande tensostruttura, dove si avrà sempre il modo di gustare specialità gastronomiche super-appetitive, alla 'pesca di beneficenza', agli altri giochi preparati in collaborazione con i volontari dal 'Circolo Noi'; al mercatino degli

abiti usati 0-18 anni il cui ricavato sarà devoluto alla Caritas Parrocchiale, al grande palco dove si alterneranno complessi e band musicali di notevole qualità e all'area 'giovani-chefs' dove la frizzante e fresca energia vi contagherà. Qui ci si trova per salutare persone che non si vedono dalla 'volta scorsa', qui ci si trova a fare assaggi con gli amici, qui ci si trova, fintanto che, dopo un buon boccone e un buon bicchier di vino, la notte che avanza, ci invita a tornare a casa, saturi di rumore e di sapori, ma lieti per la serata trascorsa senza pensieri e rinfrancati per la nuova giornata di lavoro che ci attende inesorabile... in fondo non può essere sempre festa! Questa è la sagra che vogliamo offrirvi anche quest'anno, sperando che il tempo sia clemente e che le stelle e la luna possano guardare dall'alto, compiaciute e sorridenti, la nostra incantevole festa di paese. Non ci resta che invitarvi numerosi e ringraziare tutte famiglie, gli sponsor per il loro prezioso contributo economico e tutti coloro che con spirito volontario, hanno attivamente prestato, nelle più svariate forme, la loro opera nell'organizzazione di tutte le varie edizioni della Sagra di San Pietro. Il ricavato della manifestazione verrà devoluto alla parrocchia.

A tutti BUONA SAGRA!

**Associazione Culturale Vivi San Pietro  
Parrocchia San Pietro Apostolo**



**Ignorarla non la spegne.  
Ma noi si.**

Dietro ogni intervento ci sono mani affidabili e 60 anni di esperienza.  
Vieni a trovarci

**Lucchese**

+39 045 770 1294  
info@luccheseauto.it  
www.luccheseauto.it

Via Mara, 15, 37029  
San Pietro In Cariano  
Verona (VR), Italia



**RIGHETTI DARIO**  
di Righetti Dario e C.

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

**AUTORIZZATI**



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

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

[www.autofficinarighetti.it](http://www.autofficinarighetti.it)

**PRIMACASA**  
FRANCHISING IMMOBILIARE

affidati  
a noi

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

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

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

IPAB 'VERONESI DR. GERMANO'. Lo scorso 24 maggio è stato celebrato il felice traguardo

# I primi quarant'anni della Casa di Riposo

Servizi di Silvia Accordini

Festa grande lo scorso sabato 24 maggio all'IPAB 'Veronesi Dr. Germano'. L'occasione era di quelle speciali: il 40° anniversario di fondazione della Casa di Riposo per anziani. La giornata si è aperta con la S.Messa celebrata Don Giuliano Zanini, parroco di San Pietro in Cariano, e del vicario della Valpolicella, Don Simone Borchia. Il presidente dell'IPAB, Davide Fasoli, è poi intervenuto facendo gli onori di casa e lasciando la parola al sindaco di San Pietro Gerardo Zantedeschi e ai consiglieri regionali Annamaria Bigon e Stefano Valdegamberi intervenuti all'importante evento. Il Presidente ha poi concluso con i dovuti ringraziamenti, illustrando quanto il consiglio di amministrazione sta progettando: «Ringrazio tutto il personale che opera con gli anziani il cui lavoro è prezioso e indispensabile, ringraziamo i volontari la cui presenza costante che rappresenta un elemento essenziale al fine di consentire un forte legame tra casa di ripo-



so e la comunità. Ringrazio tutti i componenti del consiglio di amministrazione (Turri, Nicolis, Marconi e Vantini) la cui collaborazione è indispensabile per il raggiungimento degli obiettivi. Il CDA è impegnato nel migliorare la qualità del servizio. Tale azione ha comportato l'acquisto di una doccia molecolare che consente di lavare i pazienti allettati riducendo il disagio e i carichi di lavoro, l'acquisto di un carrello Snoezelen, anche grazie al contributo del Lions Re Teodorico Verona, finalizzato a ricreare un ambiente

per il miglioramento del benessere dei nostri anziani. Sono stati inoltre deliberati interventi di rifacimento del terzo piano per consentire l'accreditamento di ulteriori 9 posti così da portare la capienza a 84 posti, con il rifacimento della guaina. L'obiettivo è di creare un ambiente sempre più funzionale e di qualità per i nostri ospiti». I festeggiamenti sono proseguiti, rendendo onore ad un quarantennio di impegno, dedizione e cura nei confronti di generazioni di anziani che in via Beethoven sono stati molto più che ospiti.

*Ad esprimere soddisfazione per questo felice traguardo è stato anche il sindaco di San Pietro in Cariano, Gerardo Zantedeschi, che in occasione dell'evento è intervenuto facendo memoria di quel lontano 1985 quando, per ferma volontà dell'allora sindaco Germano Veronesi, nasceva il 'Centro sociale', divenuto poi nel 1996 Istituzione comunale servizi sociali e nel 2016 trasformato in Ipad. La struttura, intitolata nel 2018 al dottor Germano Veronesi, sindaco per quattro mandati dal 1970, in quattro decenni ha saputo rinnovarsi e crescere, «fornendo ai propri ospiti sempre più servizi e divenendo per San Pietro in Cariano e per l'intera Valpolicella una vera risorsa – ha affermato il Sindaco -. Qui ogni ospite è un cittadino speciale, rispettato e seguito con cura da tutto il personale». Zantedeschi coglie l'occasione inoltre per illustrare un intervento presso la struttura. «Da anni la sala Lonardi era soggetta a numerosi inconvenienti legati alle perdite degli scarichi della sovrastante cucina – afferma il Sindaco -. L'Amministrazione comunale ha deciso di intervenire in modo radicale con la rimozione del pavimento, del sottofondo e di tutti gli impianti del grande vano cucina, la successiva impermeabilizzazione del solaio con guaina, la posa dei nuovi impianti, del massetto e della pavimentazione. Sono stati eseguiti altri interventi che hanno riguardato l'adeguamento alle più stringenti normative di prevenzione incendi per quanto riguarda la cucina. La spesa complessiva è stata di 200.000 euro, coperta in parte da contributo dell'IPAB 'Veronesi Dr. Germano'».*

## LAVORI PUBBLICI. Interventi alla palazzina uffici tecnici

«La situazione precaria dell'impianto termico della palazzina uffici tecnici, risalente al 1997 ed avente una potenza esagerata rispetto all'attuale fabbisogno (fino al 2021 serviva anche il Municipio di villa Rubinelli), ha spinto l'Amministrazione comunale ad intervenire nell'ottica dell'efficientamento energetico e del risparmio». A dichiararlo è il sindaco di San Pietro in Cariano Gerardo Zantedeschi. Al fine di aumentare l'efficienza energetica del fabbricato in questione, riducendo i consumi, in sostituzione del vecchio generatore di calore è stato installato un sistema ibrido, combinazione di due nuovi generatori, una caldaia a condensazione ed una pompa di calore alimentati da due diverse fonti di energia (combustibile gas metano per caldaia e rinnovabile per pompa di calore). «Con lo stesso intervento è stato realizzato un impianto fotovoltaico, posto sulla falda del tetto non visibile dalla corte interna - afferma il Sindaco - conseguendo un risparmio energetico mediante il ricorso alla fonte rinnovabile rappresentata dal sole; sfruttando questa opportunità si è previsto anche un punto di ricarica per auto elettriche, ubicato nel parcheggio adiacente la palazzina, finalizzato ai soli mezzi comunali. La spesa complessiva ammonta ad euro 129.000 circa, in parte coperta da contributo GSE. Tutti questi interventi – conclude il Sindaco - mirano alla riduzione della spesa, solo così si liberano risorse per mantenere tutti i servizi in essere, sempre più costosi per le casse del Comune».



## VINI CLASSICI. Festa da sold-out



Calati i sipari sulla 64ª Festa dei Vini Classici di Pedemonte, ora è tempo di bilanci. Il sold-out registrato è testimonianza dell'ottimo lavoro di squadra svolto dagli organizzatori animati dalla determinazione e dallo spirito di condivisione dell'Associazione Festa Vini Classici. «Certo, organizzare eventi può essere complesso – afferma il Presidente Livio Schiavone - e accettiamo volentieri una valutazione per identificare cosa ha funzionato bene e cosa no: ci sono sempre margini di miglioramento». In ogni caso la Festa dei Vini Classici è stata ancora una volta un'occasione per celebrare la tradizione e la cultura del territorio. Il contributo per progetti solidali è un ulteriore segno della generosità e della sensibilità dell'associazione. «È stato un percorso lungo e faticoso, non privo di imprevisti. Ringrazio tutti, tutti, tutti i volontari, i collaboratori augurando a tutti loro di mantenere la spontaneità e l'entusiasmo che hanno mostrato. E poi mi permetto di aggiungere una considerazione – conclude Schiavone -: da alcuni anni sembra che ci sia una certa disconnessione tra l'amministrazione comunale e la comunità locale riguardo all'importanza degli eventi della Festa dei Vini Classici. Credo sia palese come questa manifestazione non solo garantisca visibilità al territorio promuovendolo e attirando visitatori, ma crei al tempo stesso aggregazione, comunità, senso di appartenenza».



La Magnalonga della Valpolicella ha riscosso grande partecipazione su un percorso nuovo nel comune di San Pietro in Cariano: un esempio di enoturismo che continua da 26 anni. L'Amarathon dal canto suo ha raggiunto numeri impressionanti con enorme soddisfazione degli organizzatori. Anche il Convegno 'Le sette anime del Recioto' con l'enologo Daniele Accordini e il professor Lorenzo Simeoni presso villa Amistà si è rivelato un incontro molto apprezzato, così come la Serata presso l'azienda agricola La Quena, un momento di condivisione con gli amici del gemellaggio di Ingelheim e la serata della giuria Popolare per valutare il miglior Recioto in Concorso con l'intonazione dei cavalieri del Recioto dello SNO-DAR. Grande successo anche per il 3° palio vini classici della Valpolicella Bike Race, corsa ciclistica organizzata dal gruppo Ausonia CSI Pescantina con la partecipazione di 170 ciclisti. E poi c'è lui, il Concorso del miglior Recioto - vendemmia 2024 in collaborazione con il Consorzio Tutela vini Valpolicella. Sette le cantine partecipanti (Az. Agr. Mizzon di Perusi Nicola - Az. Agr. Villa Crine di Venturini Giovanni Battista- Az. Agr. La Quena di Berzacola Domenico - Agricola Tommasi Viticoltori - Cantina Valpolicella Negrar - Az. Agr. FlaTio. di Fraccaroli Flavio- Az. Agr. F.lli Recchia). 1° classificato con punteggio 92,0 /100 Agricola Tommasi Viticoltori, 2° classificato con punteggio 91,6/100 Az. Agr. La Quena di Berzacola Domenico, 3° classificato con punteggio 89,8/100 Az. Agr. Mizzon di Perusi Nicola.

IRCCS SACRO CUORE. Gli studenti hanno presentato un'innovativa applicazione digitale

# Concorso Bio-Hackathon Trionfo Calabrese-Levi

Un'applicazione digitale progettata per supportare i malati di Alzheimer in grado di stimolare la mente, organizzare le informazioni personali e favorire l'autonomia della persona. E' questa l'invenzione vincitrice della prima edizione della competizione Bio-Hackathon, l'iniziativa rivolta alle scuole superiori e promossa dall'IRCCS Sacro Cuore Don Calabria, in collaborazione con la Fondazione Don Carlo Gnocchi ONLUS di Milano e l'IRCCS Saverio De Bellis di Castellana Grotte (Bari). Le premiazioni si sono tenute il 9 maggio scorso nella sala convegni dell'Ospedale di Negrar, alla presenza di 80 ragazzi e i loro insegnanti, dei tre licei scientifici dell'Istituto Salesiano Don Bosco, dell'IIS Calabrese-Levi e dell'IIS Copernico-Pasoli, che hanno esposto le 16 soluzioni tecnologiche in concorso, rivolte ai bisogni reali delle persone disabili. La giuria di esperti ha assegnato il premio 'Migliore Invenzione' al progetto 'RAFA' (Realistic Alzheimer's Focused Assistant), realizzato da cinque studenti della 4E Scienze Applicate del Calabrese-Levi di San Pietro in Cariano: Jacopo Cabrini, Riccardo Gaiardoni, Gaia Murari, Sofia Passa-



acqua e Alessandro Veronese. Altri sei ragazzi della stessa classe sono stati premiati per la migliore presentazione. Pietro Arcangeli, Andrea Chieppe, Federico Conte, Melania Grigoli, Chiara Simeoni e Leonardo Sommacampagna hanno presentato il sistema 'SoundWay', ideato per facilitare gli spostamenti autonomi in autobus delle persone non vedenti e ipovedenti. «Partecipare a Bio-Hackathon è stato entusiasmante, fin dalle prime lezioni tenute dai tutor che ci hanno guidato lungo il percor-

so - hanno detto le due 'squadre' vincitrici -. E' stato un progetto che ci ha permesso di lavorare assieme, mettere a confronto le nostre idee e unire le nostre passioni». Le premiazioni sono state l'ultima fase di un programma iniziato lo scorso gennaio con incontri tenuti nelle scuole dalla dottoressa Pomari, da Francesca Caronna, designer di prodotto, e Alessio Sansò, fondatore e Ceo di un'azienda produttrice di dispositivi per disabili.

**Silvia Accordini**

*Quella relativa al Progetto Biohackathon è una vittoria che segue altri due importanti risultati per l'Istituto Calabrese - Levi. Domenica 13 aprile al Palasavena di S. Lazzaro di Savena di Bologna, si sono svolte le finali nazionali delle Olimpiadi della Danza che hanno visto le ragazze del 'Calabrese Levi', seguite dall'insegnante Cathia Dall'Ovo, arrivare terze con una coreografia di Stefan Leon Berardo. Non è finita qui: giovedì 8 maggio si è disputata la Fase Regionale dei Campionati Studenteschi di pallavolo al Pala Stadio di Conegliano (TV). Le allieve dell'istituto carianese, vincitrici della fase provinciale, hanno rappresentato con orgoglio la provincia di Verona meritando il secondo posto alle fasi regionali, con pochissimi punti di distanza dalla prima qualificata. Grande orgoglio per l'insegnante di Scienze Motorie Cathia Dall'Ovo che le ha accompagnate e seguite in quest'avventura.*

## DALLA BIBLIOTECA

La biblioteca Comunale di San Pietro in Cariano si accinge a dare il benvenuto alla stagione estiva con un nuovo progetto. 'Un mare di storie' è il suo nome e proporrà una lettura al mese durante i mesi più caldi. Si inizia proprio sabato 21 giugno alle ore 10.30 nel giardino della biblioteca con letture per bambini e bambine 0-6 anni a cura delle lettrici volontarie del progetto Nati per Leggere. Si proseguirà poi martedì 8 luglio alle ore 17.30 nel parco San Francesco di San Pietro in Cariano con un incontro dedicato a bambine e bambini dai 4 anni a cura delle bibliotecarie. Chiuderà la mini rassegna estiva l'appuntamento di martedì 5 agosto alle ore 17.30 nel parco degli Alpini di Corrubbio dove sono attesi bambine e bambini dai 4 anni per un momento di lettura a cura delle bibliotecarie.

## CASTELROTTO. Nuovo defibrillatore

È stato inaugurato a Castelrotto, frazione di San Pietro in Cariano, un nuovo defibrillatore automatico esterno, posizionato all'esterno del locale Castrum e accessibile a tutta la comunità. Lo strumento, installato in una zona riparata e ben visibile, è stato donato dal titolare Gianmichele Borghetti, che ha deciso di contribuire alla rete di cardioprotezione del territorio dopo aver assistito a un arresto cardiaco durante una partita di rugby. L'episodio, particolarmente forte ed emotivo, ha fatto nascere in lui la consapevolezza dell'importanza di poter contare su un dispositivo salvavita anche in contesti quotidiani. Da qui la scelta di dotare il proprio locale - frequentato ogni giorno da centinaia di persone - di un defibrillatore accessibile e sicuro. L'inaugurazione si è svolta sulla terrazza del Castrum, con la partecipazione dei rappresentanti dell'amministrazione comunale, dei cittadini e dello staff del locale, che è stato adeguatamente formato all'utilizzo dell'apparecchio grazie alla collaborazione con Performed e il supporto del personale sanitario. **L.A.**

## RICEVIAMO&PUBBLICHIAMO



Sembrava un'iniziativa nata quasi per scherzo: cosa possiamo fare per rendere attive anche le persone d'una certa età, farle uscire di casa e stimolare una certa attività fisica e sane relazioni umane?

Così, su input dei Servizi sociali del comune di San Pietro in Cariano e con la collaborazione dell'educatrice Tania, nel settembre del 2023 è partita l'iniziativa 'Corrubbio in cammino' che proponeva a tutte le persone oltre i 65 anni un'uscita settimanale per una passeggiata di un paio d'ore nel territorio comunale. Sin dall'inizio l'iniziativa ha riscosso un inaspettato successo e ogni martedì mattina, anche in pieno inverno, un gruppetto di 10/12 giovinelli si sono trovati a camminare per gli splendidi sentieri del nostro territorio divertendosi come scolaretti in ricreazione in una passeggiata che prevedeva sempre una breve sosta con merenda e pausa caffè. Ma poiché l'appetito vien mangiando, abbiamo cominciato a guardare un po' oltre il nostro territorio e abbiamo percorso le alzaie dell'Adige da Parona a Santa Lucia di Pescantina, il lungolago da Pacengo a Bardolino, il sentiero da Paladon al monte sant'Ubaldo, per terminare a fine maggio 2025 con l'ambito percorso Albisano-Crero, con qualcuno che ha raggiunto il ponte tibetano. Per offrire qualche dato, nei due anni di attività abbiamo fatto ben 42 uscite totalizzando un certo numero di chilometri, ma in particolare offrendo momenti di cordiale relazione umana e momenti di vita veramente attiva a un gruppo di ragazzi che si avviano serenamente anche verso gli ottanta (per qualcuno anche oltre). Considerato il gradimento dell'iniziativa, anche a partire dal prossimo settembre è confermato l'incontro del martedì mattina alle 9 nel parcheggio di piazza 25 aprile. Un sincero grazie a tutti i partecipanti che hanno reso possibile l'iniziativa e un benvenuto a quanti vorranno aggiungersi. Un sentito ringraziamento anche alla locale San Vincenzo che offre ai nostri anziani la possibilità di un altro momento di incontro e aggregazione sociale con giochi, tombola ed altro.

**Lino Caceffo**

## SAN FLORIANO VOLLEY LIBERTAS. Trasferta da Riccione



Riccione, 23, 24 e 25 maggio: ancora una volta la tradizione ha tirato in ballo il consueto appuntamento al mare in occasione, del 28° Torneo di beach volley organizzato dalla San Floriano Volley Libertas. 200 giovani della Valpolicella e provincia si sono incontrati sotto rete con squadre di beach volley su campi di sabbia lungo le spiagge della riviera Romagnola. Dopo un pomeriggio e una serata di saluti e presentazioni, il sabato mattina sono iniziati gli incontri di beach volley, per proseguire nel pomeriggio con le fasi semifinali e, la domenica mattina, con le finali e le premiazioni. Grande la soddisfazione degli organizzatori per la partecipazione dei giovani atleti con il torneo dell'Under 16. «Le giornate sono state molto ricche di eventi - affermano Marco Padovani, presidente San Floriano Volley Libertas Verona e consigliere provinciale Centro Sportivo Libertas Verona e Alessio Treccani vice presidente -: ogni giovane poteva occupare del tempo libero in attività sana. Il meteo poi è stato dalla nostra parte! Un grazie particolare va al Centro Nazionale Libertas, al Centro provinciale Libertas di Verona e a tutti quegli sponsor che credono in quello che facciamo. Vedere un numero così alto di partecipanti a questo evento è per noi motivo di orgoglio: ci teniamo molto e ci impegniamo per dare il massimo nell'organizzazione sempre con l'obiettivo di coinvolgere sempre di più giovani a partecipare alle nostre uscite, mare e montagna; per questo vogliamo ringraziare tutto lo staff e tutti coloro che mettono a disposizione gratuitamente tempo e passione per portare avanti questa realtà in Valpolicella nata 30 anni fa». Anche le squadre iscritte ai campionati del centro sportivo italiano che scendono sul parquet nei pomeriggi e sere durante la settimana hanno dato enormi soddisfazioni. «Risultati, questi - concludono Padovani e Treccani -, frutto di un grande impegno, disponibilità e passione degli allenatori, collaboratori e sponsor. Invitiamo tutti i giovani, anche solo per chi vuole provare, di venire a trovarci in palestra a San Floriano, dove siamo sempre pronti ad accogliere nuovi giovani sportivi e simpatizzanti». Per informazioni: 3471226688. **S.A.**

# DAL 1996 PRODUZIONI GRAFICHE PER IL VOSTRO SUCCESSO



... e molto altro!



Reggiani S.r.l.

Via A. Volta, 14 - 37026 Settimo di Pescantina (VR) - Tel. 045 7152859 • [www.reggianivisual.it](http://www.reggianivisual.it) - [info@reggianivisual.it](mailto:info@reggianivisual.it)

Sede Operativa Torino

Via Pisa, 26 - 10088 Volpiano (TO) - Tel. 011 9953760 • [www.dokitalia.com](http://www.dokitalia.com)

L'INCONTRO. Grande successo per la serata organizzata al centro parrocchiale

# Truffe agli anziani come difendersi?

Servizi di  
Massimo Ugolini

‘Truffe agli anziani, impariamo a difenderci’. Questo il titolo dell'incontro svoltosi nel centro parrocchiale di Domegliara. L'incontro è stato organizzato dal Nucleo Volontariato e Protezione Civile Anc Valpolicella, la sezione Anc Sant'Ambrogio, il Circolo Noi Anziani Regina della Famiglia di Sant'Ambrogio, in collaborazione con l'Unità Pastorale Sant'Ambrogio-Domegliara e il patrocinio comunale. Sono intervenuti per spiegare modalità e soluzioni contro le truffe agli anziani Piero Calabrò, Comandante della Stazione dei Carabinieri di Sant'Ambrogio; Alessandro Cinotti, Comandante del Corpo intercomunale di Polizia Locale Sant'Ambrogio/Dolcè; Andrea Fabris esperto antifrode di Bcc Valpolicella Benaco Banco. Presenti il sindaco di Sant'Ambrogio Roberto Albino Zorzi, il presidente della Bcc Valpolicella Daniele Maroldi e l'assessore Andrea Chiereghini che ha evidenziato la motivazione dell'incontro. Il



Comandante Calabrò ha illustrato alcune tipologie di truffe che più colpiscono gli anziani come quelle telefoniche in cui, ad esempio, malfattori fingono un incidente ad una persona cara, chiedendo denaro per risolvere la falsa situazione; persone che, fingendosi operatori di compagnie di energia elettrica, acqua, gas, cercano di introdursi nelle case per far sottoscrivere contratti fasulli, derubando i firmatari ignari. Il Comandante Calabrò ha spiegato che, nel caso capitasse, la persona truffata non deve sen-

tirsi colpevole ma è invitata a denunciare il torto subito, rivolgendosi immediatamente alle forze dell'ordine anche in caso di dubbi e di richiesta informazioni. Il Comandante Cinotti ha consigliato di non fornire i codici di accesso personali del proprio conto corrente bancario o postale per scongiurare truffe informatiche, perpetrate attraverso ad esempio l'uso di messaggi di posta elettronica ingannevoli che arrivano direttamente sulla propria casella di posta elettronica sul computer o cellulare.

L'assessore Chiereghini ha invitato a rimanere sempre vigili in quanto le truffe sono sempre più raffinate e sofisticate, utilizzando anche l'intelligenza artificiale per clonare la voce telefonica del malfattore. Andrea Fabris, esperto antifrode dell'istituto di credito BCC Valpolicella Benaco Banco, ha illustrato alcuni dei più comuni tentativi di frode informatiche tra cui il phishing e lo spamming, richiamando l'attenzione a non rispondere mai a email di richiesta di password o pin operativi.

## A PROPOSITO DI IMU



Scadenze tributarie prossime per cittadini e attività di Sant'Ambrogio di Valpolicella a partire dall'Imu, l'imposta municipale sugli immobili per il 2025. La prima rata scade il 16 giugno. Il consiglio comunale ha confermato aliquote e detrazioni del 2024. La deliberazione ha ricevuto il voto favorevole della maggioranza guidata dal sindaco Roberto Albino Zorzi, contrari i gruppi 'Prospettiva Futura' e 'Movimento Civico per Sant'Ambrogio', astenuta 'Forza Comune'. Ha introdotto il provvedimento l'assessore al bilancio e tributi Marisa Cagliari che ha evidenziato le varie fattispecie: non verseranno l'imposta i proprietari di abitazioni principali, eccezion fatta per quelli di categorie A1, A8 e A9 e relative pertinenze che verseranno lo 0,6%. Sono assimilate all'abitazione principale le unità immobiliari possedute da anziani o disabili. I proprietari di altri fabbricati (fabbricati diversi dall'abitazione principale e dai fabbricati appartenenti al gruppo catastale D) verseranno il 1,06%; i proprietari di aree fabbricabili verseranno il 1,06%. Non verseranno l'Imu i proprietari di fabbricati rurali ad uso strumentale. Per i proprietari di un'abitazione locata o in comodato d'uso gratuito con contratto registrato a parenti sino al primo grado che la utilizzino per abitazione principale l'aliquota è del 1%. La prima rata scade il 16 giugno, la seconda il 16 dicembre. Riolfi e Oliosi di Prospettiva Futura hanno motivato il voto contrario, sottolineando che «l'amministrazione avrebbe potuto pensare a esenzioni per i concittadini per generare un prospetto delle aliquote più giusto ed a favore dei deboli e fragili». Idem il consigliere Zanotti che ha rilevato «il mancato approfondimento sulle esigenze di bisogno e di difficoltà presenti sul territorio». Astenuto Destri che ha concluso così: «Avrei preferito più attenzione per imprese e cittadini in difficoltà».

## AMATORI SAN GIORGIO INGANNAPOLTRON



Lo scorso anno l'hanno sfiorato, quest'anno lo hanno centrato. Gli Amatori S. Giorgio Ingannapoltron, storica compagine calcistica amatoriale di Sant'Ambrogio di Valpolicella, fondata nel 1971, ha vinto il campionato CSI del girone A della categoria Top. Grande la soddisfazione dal presidente Federico Tommasini al tecnico Enrico Ballarini passando per tutti i dirigenti, staff tecnico, accompagnatori e giocatori. «È un percorso iniziato 3 anni fa prima con la promozione dalla Prima Divisione ai Top - afferma il presidente Tommasini - proseguito lo scorso anno quando sfiorammo la finale playoff. Abbiamo mantenuto l'ossatura della squadra, aggiungendo qualche innesto che ci ha aiutato in questa impresa. Ora ci aspetta il campionato Elite, la categoria CSI più alta della provincia di Verona. Punteremo a consolidarci visto e considerato l'agguerrita concorrenza di squadre esperte e navigate in questa nuova categoria per noi, la Prima Divisione Top, la maggiore in assoluto». Il massimo dirigente degli Amatori San Giorgio Ingannapoltron rivolge un caloroso ringraziamento «a tutte le persone, gli sponsor e gli appassionati tifosi che ci seguono e supportano da anni, in vista di un futuro che auspichiamo sempre ricco di soddisfazioni per la nostra associazione, divenuta nel corso di questi decenni un punto di riferimento sportivo per molte persone». La rosa degli Amatori S. Giorgio Ingannapoltron. Portieri: Giulio Riolfi, Marco Montresor, Andrea Migliori. Difensori: Andrea Campostrini, Christian Chesini, Fabio Cristini, Luca Golfarelli, Diego Petralito, Edoardo Simeoni, Riccardo Vasanelli. Centrocampisti: Alberto Cagliari, Denis Campagnari, Daniele Camponogara, Matteo Corsi, Marco Gasparini, Andrea Lucchese, Mattia Peretti, Michele Righetti, Gregorio Tisato. Attaccanti: Davide Bazzan, Filippo Ceschi, Francesco Gandini, Andrea Madinelli, Francesco Pietropoli, Andrea Sona, Alberto Zenti, Marco Zorzi. Staff tecnico: Enrico Ballarini allenatore, Samuele Fedrigo vice-allenatore, Alessandro Furlani preparatore atletico, Davide Gasparini preparatore dei portieri. Dirigenza Federico Tommasini presidente, Enrico Martini vice presidente, Daniele Mascanzoni segretario. Consiglieri Luca Giannullo, Claudio Pellegrini, Alessio Zanella. Accompagnatori: Mauro Fellini, Roberto Martini, Alberto Orlandi, Stefano Zanella.

Scarica la APP STUDIO PIU'



FM 91.9



FM 93.8



**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**  
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 strv547510@carabinieri.it • Guardia medica 045 7614565 (premere 2) via Beethoven, 16 San Pietro in Cariano • Emergenze rete idrica - illuminazione Ags 800159477 • Mercato settimanale Domenica

PERI. Il 25 maggio la parrocchia S.S. Filippo e Giacomo ha ospitato una gara campanaria

# Memoria e tradizione 'a suon di campane'

Che cosa c'è di più gioioso del suono delle campane che rintoccano a festa? Ebbene, questa festa a Peri si è rinnovata la scorsa domenica 25 maggio: le sei campane della parrocchia dei Santi Filippo e Giacomo (la maggiore del peso di 661 kg), create nel 1935 dalla fonderia veronese Cavadini, hanno compiuto 90 anni. Per festeggiarle l'Associazione suonatori di campane a sistema Veronese e Mattia Saiani hanno organizzato una gara campanaria-categoria emergenti in memoria di Giuseppe Saiani, storico campanaro di Peri, mancato qualche anno fa. 12 erano le squadre partecipanti, valutate da una giuria composta dalla squadra di Mizzole - Montorio. A vincere la competizione è stata la scuola campanaria di Verona. Una curiosità: l'ultima gara campanaria documentata a Peri risale all'1 agosto 1937 e anche allora fu vinta dalla squadra di Verona capitana da Pietro Sancassani, uno dei grandi maestri del Sistema Veronese, una modalità di suono di campane nata nella chiesa di San Giorgio in Braida nel 1776. Ad essere premiato, oltre ai vincitori, è stato anche il più



La scuola campanaria di Verona vincitrice della gara

giovane campanaro partecipante classe 2015. «Quella di domenica 25 maggio non è stata solamente una semplice gara, ricca di sana competizione e di grande desiderio di tramandare e dare lustro all'arte campanaria, ma è stata ancora una volta una festa delle campane in cui l'amicizia e il desiderio di stare insieme hanno trionfato - afferma con entusiasmo Alessandro Tacconi, delegato di zona Valpolicella Val d'Adige dell'Associazione suonatori di campane a sistema Veronese -. Ringrazio tutti coloro

che hanno reso possibile questo evento, caratterizzato da una novità: parte della gara è stata trasmessa in diretta streaming (<https://youtu.be/T9CvqwhFwqE>) arricchita da alcuni contributi per raccontare l'arte campanaria: se le campane erano lo 'streaming' di una volta, ora sono lo streaming e i social a dare visibilità a quest'arte che merita di essere tramandata e valorizzata». Un'arte fortunatamente apprezzata e praticata da molti giovani campanari.

Silvia Accordini

## FESTIVAL DEL GIOCO. Che successo!

Tra i 20 e i 40 anni di età, coppie giovani, molto spesso neogenitori con bambini anche piccolissimi: questo il profilo che si va consolidando tra gli abituè che, anche quest'anno, hanno scelto il Festival del Gioco al PalaDolcè per trascorrere il fine settimana del 10 e 11 maggio scorsi, a cui



hanno preso parte circa 5mila visitatori. Mai come quest'anno gli organizzatori - i giovani dell'Associazione culturale Eclettica con gli educatori della cooperativa Hermete - avevano pensato a tutto e a tutti. Oltre ad un centinaio di giochi in scatola di ultima pubblicazione, quest'anno si è voluto introdurre negli spazi del PalaDolcè anche il videogioco come esperienza condivisa (Lan Party), da giocare in compagnia e in presenza, o da progettare e/o conoscere da vicino, grazie ai giovani Narrativi Digitali. Novità particolarmente apprezzata anche l'installazione di un grande bigliodromo con la possibilità di creare una propria biglia personalizzata con cui poi sfidare altri concorrenti. Senza contare il successo del convegno dedicato al tema del gioco come strumento di crescita e rivolto ad amministratori, educatori e insegnanti. «Siamo davvero soddisfatti nel constatare come il territorio stia imparando a conoscere il Festival e quanto la nostra comunità più giovane riesca a farlo proprio - conferma Filippo Gamberoni, presidente di Eclettica -. Questa è per noi la vittoria più grande». Soddisfatti e orgogliosi anche gli amministratori, tanti, che sono passati a rendersi conto di persona dei benefici di questo evento. In primis i sindaci dei comuni di Dolcè e Brentino Belluno che hanno fortemente voluto confermare e sostenere il Festival avviato due anni fa. S.A.

## SPORT. Così Pighi 'chiude' col calcio giocato

Chiude con il calcio giocato Alessandro Pighi. L'ha fatto nel match della Coppa Verona di Terza categoria con i biancoazzurri del suo Valdadige guidato da mister Alessio Aguiari che battuto per sei reti ad una la Sorgente. Comosso al fischio finale il grintoso difensore che ha appeso definitivamente le scarpette al chiodo. «Sapevo che prima o poi - dice Alessandro - questo

momento sarebbe arrivato. Ho conosciuto tanti amici e appassionati di questo sport, il più bello al mondo. Ma ahimè anche per il sottoscritto gli anni passano ed è venuto il momento di sedermi in tribuna. Colgo l'occasione per ringraziare tutte le persone che mi vogliono bene, partendo dai miei familiari, gli amici, la presidente del Valdadige Alessandra Saiani, il Vice Presi-

dente Andrea Prodomi, il direttore generale Ferrari Viler, il direttore sportivo Lorenzo Pedrai e i componenti dello staff tecnico dell'amico Alessio Aguiari. Siete stati per unici e mi avete sempre sorretto nei momenti bui della vita». Nato l'11 settembre 1989 Alessandro Pighi è un simbolo di resilienza e determinazione. Con la passione dentro per il calcio dilettan-

tistico fin da piccolino. Nel 2014 a soli 25 anni sul lavoro viene colpito dai cavi dell'alta tensione con scosse da 18.000 volt. Gli viene amputato il braccio destro e subisce forti bruciature alla schiena. Alessandro non si arrende e dopo cinque mesi torna ad allenarsi e grazie ad una delega della FIGC torna in campo con una protesi nel suo Cavaion dove tuttora vive. Ben presto entra a



far parte della nazionale italiana amputati. Il suo motto è che la vita è sempre bellissima da vivere, in tutte le sue contraddizioni. Arrendersi per lui è vietato. L'anno scorso diventa famoso in tutto il mondo, quando per un attimo dimentica che il suo ruolo è il difensore e in assenza dei due portieri titolari indossa la casacca da numero uno difendendo i pali del Valdadige contro la Polisportiva La Vetta. La

gara combattuta finisce alla fine zero e zero e nell'ultima azione utile con una parata incredibile Pighi salva il risultato e nega la vittoria alla squadra della Valpolicella. Chiude Alessandro: «Mi sono divertito giocando a calcio, ho sudato, ho lottato, ho pianto, ho gioito e mi sono preso le mie soddisfazioni. 30 anni di calcio bellissimo e colmo di adrenalina, che mi porto dentro, per sempre». R.P.

**PUNTO PRELIEVI**  
A SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA

EURODENT

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

Via Alessandro Crescini, 15  
37015 Sant' Ambrogio di Valpolicella VR

Mercoledì - Venerdì  
7:30 - 9:30

Butterfly  
IL TUO PUNTO PRELIEVI

(+39) 045 686 2751

**santamargherita**  
THE ORIGINAL ITALIAN SURFACE

Scopri i piani cucina Santamargherita e tocca con mano la qualità  
Visitate il nostro showroom - Per appuntamento chiamare 045 6835888  
[www.santamargherita.net](http://www.santamargherita.net)

**BCC VALPOLICELLA BENACO**

La Banca al tuo servizio

[www.bccvalpolicellabenaco.it](http://www.bccvalpolicellabenaco.it)

**NUMERI UTILI**  
DOLCÈ

Municipio 045 7290022 - PEC: [info@pec.comunedolce.it](mailto:info@pec.comunedolce.it) • Polizia municipale 045 7290022-70 - [polizia.locale@comunedolce.it](mailto:polizia.locale@comunedolce.it) • Carabinieri Caprino Veronese - 045 6245300 [stvr547510@carabinieri.it](mailto: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

IL NUOVO CURATO. Ordinato sacerdote il 10 maggio da Monsignor Pompili

# La prima Messa di Don Riccardo

Sabato 10 maggio, nella Cattedrale di Verona il vescovo mons. Domenico Pompili ha conferito l'ordinazione presbiterale a don Riccardo Pettene, 30 anni, di Cerea. Dopo la prima Messa a Cerea, suo paese d'origine, don Riccardo, sabato 17 maggio, ha celebrato la sua prima messa nel Duomo San Lorenzo di Pescantina, la comunità dove ha svolto il servizio come diacono e dove rimarrà come curato. Una grande festa per la gente accorsa numerosa a questo evento speciale, dato che, inoltre, per il 2025 don Riccardo, laureato in lettere, è l'unico prete consacrato della Diocesi di Verona. «Entro nel ministero pieno di gioia ed entusiasmo» le parole conclusive di una cerimonia intensa e partecipata, la seconda prima Messa, dopo quella di Cerea, di don Riccardo Pettene alla sua celebrazione inaugurale nel



Don Riccardo Pettene

Duomo San Lorenzo di Pescantina. Una chiesa in cammino, dove sono visibili i ponteggi per la seconda tappa dei restauri interni, dopo quelli che hanno interessato la cupola e l'abside. Il vicario don Lorenzo Accordini, parroco di Balconi, il parroco dell'Unità pastorale di Pescantina e Santa Lucia, don Simone Bellamoli, e molti sacerdoti amici di don Riccardo lo hanno accompagnato nel rito.

Presenti le autorità civili e militari e i rappresentanti dei gruppi parrocchiali e di volontariato. Una cornice di festa, in un clima raccolto e ricco di gioia: quella che traspariva dalle parole di don Riccardo, degno coronamento di una giornata memorabile, nel suo saluto finale: «Ringrazio i miei genitori, che hanno testimoniato la fede e mi hanno sostenuto nella mia scelta. Don Simone mi ha

accolto diacono ed ora sarò con lui nel ministero sacerdotale: amico e padre, una complicità speciale ha cominciato a legarci fin dall'inizio. Ringrazio lo Studio teologico e don Gianattilio Bonifacio, pescantinese doc. Ringrazio i gruppi parrocchiali e tutti i giovani che ho incontrato, per primi i chierichetti, fiore all'occhiello e orgoglio della parrocchia di Pescantina». Grande commozione per il regalo fatto quasi di nascosto: una casula verde che va a completare il corredo di don Riccardo e testimonierà ad ogni celebrazione l'abbraccio della comunità di San Lorenzo in Pescantina al 'suo' prete novello. Messa animata splendidamente dalla corale San Lorenzo e festa finale nel giardino del Centro parrocchiale, con la regia di Dina Scala e dei volontari.

Lino Cattabianchi

## BIMBI IN VISITA AI VIGILI DEL FUOCO



L'8 maggio, 36 scuole dell'infanzia e primarie si sono recate a un evento dimostrativo dei Vigili del Fuoco, svoltosi presso il comando di via Polveriera Vecchia, a Borgo Roma (Verona), con l'obiettivo di educare i bambini alla sicurezza. L'iniziativa ha coinvolto circa 1.300 alunni, che hanno assistito a simulazioni di incendi e salvataggi in uno scenario realistico, ricreato all'interno della caserma dei pompieri. Tra le attrazioni principali c'è stata la dimostrazione con il cane da ricerca Jay e una spettacolare simulazione di un incendio. I bambini hanno potuto vedere da vicino i mezzi dei Vigili del Fuoco, assistere alle operazioni di soccorso e imparare comportamenti utili in caso di emergenza. Il comandante Porrovecchio ha sottolineato l'importanza di queste iniziative per contribuire a creare una società più sicura. Hanno preso parte all'evento anche i bimbi del gruppo grandi della scuola dell'infanzia Silvia Sartori di Settimo, accompagnati dalle maestre Giulia Lonardelli, Chiara Marchiotto e Rowena Castioni. Giunti alla caserma, sono stati accolti dai pompieri, presenti quel giorno alla base come volontari. I bambini sono stati fatti sedere, insieme alle insegnanti, in una "zona sicura", dove hanno potuto assistere alle dimostrazioni pratiche di tutto ciò che i Vigili del Fuoco sono chiamati quotidianamente a fare: spegnere incendi, salvare persone e animali nelle più svariate situazioni. Al termine delle due ore, agli alunni di tutte le scuole è stata offerta una merenda a base di succo e biscotti. I bambini, una volta tornati a scuola, hanno raccontato entusiasticamente la loro esperienza prima alle insegnanti, poi ai genitori, senza lesinare dettagli su ciò che avevano vissuto.

Samuela Piccoli

## BALCONI. La stanza multisensoriale della scuola dell'infanzia

Alla Scuola dell'Infanzia di Balconi è stato allestito un ambiente che migliora l'apprendimento e lo sviluppo dei bambini e delle bambine attraverso i loro sensi. E' la stanza multisensoriale dove sono stati collocati vari materiali e risorse che consentono ai bambini di esplorare e sperimentare diverse modalità olfattive, uditive e tattili. Ma dove sta la novità? La stanza si modifica a seconda delle stagioni. I bambini possono immergersi in

colori, profumi e suoni caratteristici del periodo stagionale e contemporaneamente esplorare diversi materiali naturali e non di varie consistenze. Tutto è meraviglia e stupore! In ogni stagione i bambini vengono stimolati attraverso attività che richiedono l'uso della vista, per catturare l'attenzione e migliorare la capacità di distinguere e riconoscere diversi elementi visivi come i colori freddi dell'inverno e i colori caldi dell'estate. Si

scopre il senso del tatto toccando le varie consistenze degli oggetti, forme, dimensioni e spessori; esperienze importanti per lo sviluppo della motricità fine. Il tutto avvolto da sottofondi musicali, attraverso i quali si sperimenta la sensibilità ai diversi tipi di suoni: si ascolta il cinguettio degli uccellini e lo scroscio del ruscello, oppure, coccolati dal movimento lento di un'amaca si respirano fragranze inerenti alle stagioni, come la corteccia,

le pigne dell'autunno, mentolo e abete bianco per l'inverno o profumi di fiori per la primavera. L'ambiente è stato arricchito con decori ed elementi realizzati dai genitori che hanno partecipato al progetto 'Insieme collaboriamo facendo'. I bambini in questa magica atmosfera scoprono con il proprio corpo la bellezza del mondo che li circonda. «A tutti coloro, che hanno creduto in questa iniziativa e l'hanno resa possibile con impegno e passione - affer-



ma la Dirigente Agata Ermelinda Gangemi - va il mio più sentito ringraziamento. Ancora una volta abbiamo dimostrato di essere una grande comunità educativa, capace di costruire, insieme, spazi di sogno e di apprendimento».

Silvia Accordini



**NUMERI UTILI**  
PESCONTINA

Municipio 045 6764211 - protocollo@comune.pescantina.vr.it • Polizia municipale 045 6764234 - 35 - poliziamunicipale@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



# VALTECO®

## COSTRUIRE È LA NOSTRA IMPRESA

Ogni certificazione ottenuta in questi 25 anni è frutto della nostra passione per il costruire.







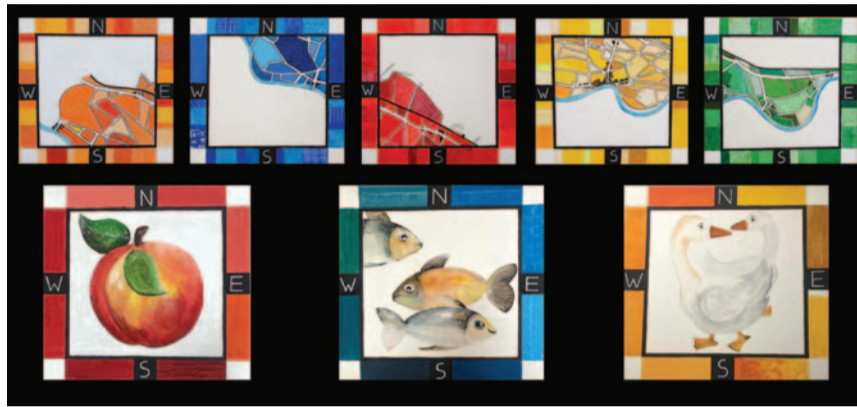



Via Tegnente, 6 Pescantina - Verona | Tel: 045.750.0779 | www.valteco.net

SCUOLA PRIMARIA 'ALUNNI D'EUROPA'. Il progetto che ha visto protagonisti gli studenti

# Scuola e territorio connubio vincente

Educare alla cittadinanza attiva, tra identità locale e sostenibilità ambientale: questo l'obiettivo del progetto che ha visto protagonisti gli alunni della scuola primaria 'Alunni d'Europa' dell'IC1 Pescantina diretto da Cristina Fasoli. La Scuola anche quest'anno è stata impegnata in alcune progettualità, curate dalle insegnanti capitanate dalla responsabile dell'area Dams Lucia Desto. In particolare gli alunni sono stati impegnati nel conoscere se stessi attraverso il proprio paese e l'ambiente in un percorso in cui scuola e territorio hanno vissuto in simbiosi. Due sono stati gli appuntamenti in cui è stata data dimostrazione di quanto sia stato prezioso il lavoro svolto: il 27 maggio ha avuto luogo la Festa di fine anno 'Io il mio paese e l'ambiente', mentre il 6 giugno è stata inaugurata la riqualificazione di alcuni spazi scolastici all'interno del Progetto 'Insieme con la Natura e per la Natura'. «Entrambi i progetti – afferma il corpo docente - hanno voluto avvicinare bambini e bambine alla conoscenza del proprio territorio, pro-



muovere un senso di appartenenza consapevole e sviluppare una cultura del rispetto dell'ambiente attraverso percorsi didattici interdisciplinari all'interno di una cornice fatta di laboratori creativi e iniziative di riqualificazione di spazi scolastici. Tutte le attività laboratoriali hanno trovato il loro fondamento in un'idea di riciclo dei materiali, di riuso finalizzato al 'bello'. Diverse tecniche pittoriche e manipolative sono state sperimentate per realizzare gli oggetti e gli elementi messi in scena o sono diventati sfondi scenografici. Il riferimento ad artisti di fama interna-

zionale come Ernesto Neto, Andreco e l'astrattismo geometrico di Mondrian e di Albers sono stati la fonte ispiratrice». Questa progettualità ha coinvolto l'intera comunità locale a vari livelli, dall'intervento di esperti competenti nella storia del paese o nella flora che caratterizza la Strada Alzaia, alle nonne esperte nell'arte dell'uncinetto che hanno donato tempo e abilità, al nonno falegname che ha costruito nuovi elementi d'arredo per il cortile della scuola e a molte altre persone che hanno sostenuto l'iniziativa.

Silvia Accordini

## DALLA TERRA ALLA TAVOLA



Al via il mercato agroalimentare di Pescantina 'Dalla terra alla tavola'. Il comune di Pescantina ha ufficialmente istituito il nuovo progetto che nasce dalla volontà dell'Amministrazione guidata da Aldo Vangi di consolidare e rilanciare il percorso avviato nel 2010 con il mercato a chilometro zero. Il nuovo mercato prende vita con l'approvazione di un regolamento dedicato e una struttura più definita, che tiene conto delle criticità e dei punti di forza emersi durante la lunga fase sperimentale. L'iniziativa si svolgerà ogni sabato mattina, dalle ore 7 alle 14, in piazza degli Alpini. «Con 'Dalla terra alla tavola' – afferma l'assessore alle Politiche Agricole e Attività Produttive Giacomo Sandrini – diamo finalmente un'identità stabile e riconoscibile a una realtà cresciuta nel tempo grazie alla partecipazione degli agricoltori, degli artigiani del gusto e dei cittadini. Il nome scelto rappresenta il legame diretto tra produzione e consumo, un valore che intendiamo rafforzare anche in chiave educativa e culturale». Il nuovo mercato sarà animato esclusivamente da produttori locali entro un raggio di 50 chilometri, custodi di saperi tradizionali e filiere corte. Accanto a loro, saranno presenti operatori dell'artigianato agroalimentare che offriranno prodotti trasformati, legati alla cultura e alla cucina del territorio, realizzati direttamente. Per informazioni e aggiornamenti è possibile seguire i canali ufficiali del Comune di Pescantina. S.A.

## L'ULTIMO SALUTO A 'NINO' PEVARELLO

Una malattia che non gli ha dato tregua ha portato via in pochi giorni Angelo 'Nino' Pevarello, classe 1949, residente a Balconi, deceduto il 7 maggio scorso. Funzionario del Ministero delle finanze in pensione, si è impegnato in politica, agli inizi degli anni 2000, nella lista 'Vivere Pescantina', operando a più livelli nella difesa dell'ambiente all'interno del Comitato discarica e nel sociale, come allenatore delle giovanili del San Lorenzo, la squadra dalle maglie biancorosse fondata da don Remo Castegini, nella quale aveva militato in gioventù assieme al fedele amico "Botte", con la formazione che riuscì nell'impresa di arrivare alla Prima categoria, partendo dalla Terza. A livello parrocchiale ha partecipato all'avventura della chiesa nuova di Balconi e, in precedenza, si è battuto perché la frazione, penalizzata dalla presenza della discarica di Ca' Filissine, potesse contare su un'opera di carattere sociale che venne realizzata poi nell'attuale Centro polifunzionale. Di profonda spiritualità, è stato un punto di riferimento per molti, spendendo gli ultimi anni della sua vita nel servizio caritatevole della San Vincenzo, con la discrezione e la delicatezza che un simile ufficio comporta. Sempre sorridente, derivava dalla sua profonda fede, conquistata giorno dopo giorno e rafforzata con una riflessione culturale di primissimo livello, la serenità che lo ha accompagnato fino agli ultimi giorni. Chi scrive lo ha avuto amico discreto e sempre presente: un interlocutore che portava il vento dello Spirito nel suo sorriso, ovunque fosse chiamato ad operare. Nell'omelia esequiale, don Lorenzo Accordini, parroco di Balconi, coetaneo e compagno di scuola di Nino, con grande commozione ne ha ricordato le qualità, la saggezza, la presenza costante e fattiva nella parrocchia di Balconi. Una figura che certo mancherà a molti. L.C.



# AZIENDE ECCELLENTI

## CARROZZERIA EVO

Un gruppo di giovani tecnici e collaboratori con una grande passione e un'alta professionalità, specializzazione e costantemente formativi, in grado di garantire interventi con la massima accuratezza esecutiva. E' questo il team che fa della Carrozzeria EVO un punto di riferimento per la cura della propria auto. Titolare dell'azienda di via Meucci a Pescantina è Fabio Tavella, la cui filosofia è quella di «offrire al cliente un servizio completo di qualità, eseguendo i lavori con la massima accuratezza, in tempi rapidi, cercando di assecondare le esigenze del cliente anche a livello di spesa». La Carroz-



zeria EVO, che dispone di quattro auto di cortesia gratuite, realizza interventi e ricostruzioni di carrozzeria su tutte le marche e i modelli di auto, comprese le auto sportive e le auto d'epoca, utilizzando le più aggiornate tecnologie per la ricostruzione, la verniciatura e la lucidatura di precisione. Accuratezza e precisione, quelle garantite dalla Carrozzeria EVO, frutto di un ventennio di esperienza e professionalità al servizio di un'affezionata clientela. Ricostruzioni e non solo: la carrozzeria di Fabio Tavella, che si occupa anche del restauro di Vespe e Lambrette con l'utilizzo di vernici originali, è anche specializzata nella sostituzione di cristalli auto di ogni tipo e marca di autovettura con l'offerta a tutti i clienti di una speciale garanzia. «Effettuiamo riparazione di cristalli su tutte le auto di qualsiasi marca – affermano dalla carrozzeria di via Meucci -. Utilizziamo tecniche e materiali innovativi, per riparare così cristalli auto anche con notevoli rotture riportandoli alla qualità originaria, a prezzi ridotti. Ripristiniamo inoltre fari di auto e veicoli industriali, intervenendo anche sulla qualità dei fari auto ingialliti o opacizzati dal tempo». La Carrozzeria EVO fornisce inoltre servizio di ricarica aria condizionata, azzeramento e test diagnostico centraline, allineamento telecamere, servizio pneumatici, lavaggio auto con sistemi altamente specializzati per far tornare il

mezzo come nuovo e sanificazione degli interni auto con lavaggio a vapore. La Carrozzeria di via Meucci da qualche anno è dotata di un sistema che permette le raddrizzate di auto ibride ed elettriche: «tecnologie, queste, - conclude Tavella - che ci permettono di rimanere sempre al passo con i tempi, garantendo ai nostri clienti l'avanguardia che meritano».

VIA A. MEUCCI 27 • 37026 PESCONTINA (VR)  
**Tel./ Fax 045 6767990**  
**cell. 392 4200805**  
 carrozzeriaevosalvadori@gmail.com

# DIARI BESTIALI



## CERCO CASA

**Nikita**, giovane micia tabby blotched nata nel 2024, sterilizzata e testata Fiv/FelV negativ, un carico di fusa e dolcezza! Recuperata dalla strada, ora è in stallo e aspetta solo un umano che la riempia di coccole. Le troviamo una famiglia? Scrivete un sms o whatsapp a Jessica al numero 340.6635844.

**Omar**, micetto di due mesi, già spulciato e sverminato, svezzato da una balia umana. Dolcissimo, socializzato, vivace e naturalmente tanto coccolone. Cerca una famiglia tutta per lui in provincia di Verona, in sicurezza. Per conoscerlo mandate un sms o whatsapp a Monica al numero 349.8482789.



**Rocky** è stato adottato una volta ma la sua famiglia non ha avuto pazienza e amore, e così è tornato al rifugio. È un cane bellissimo, che ha bisogno di pazienza e di persone esperte pronte a comprenderlo. Ricambierà con tutto il suo amore. Per conoscerlo chiamate al rifugio da lunedì a sabato dalle 14 alle 17, al numero 045.8511018.



**Dexter**, imponente e con lo sguardo profondo, quando è arrivato in rifugio non si fidava di nessuno, non accettava carezze. Grazie a un paziente lavoro ha iniziato ad aprirsi e ha imparato che le mani possono anche accarezzare. Non è un cane per tutti, cerchiamo per lui una persona con un po' di esperienza. Chiamate al rifugio Enpa da lunedì a sabato dalle 14 alle 17 al numero 045.8511018.



**Mamy** viveva in una colonia e ha dato alla luce molti piccoli. Recuperata e sterilizzata, in casa si è rivelata una micia tranquilla e posata, che apprezza la compagnia dell'umano e le coccole. Ha bisogno di un approccio tranquillo e rilassato. Per conoscerla inviate un messaggio whatsapp al numero 351.3785604.



**Temì**, sei mesi, taglia media piccola da adulta. Adottabile, con prassi sanitaria (chip, vaccini...) già completata. Recuperata dopo essere state trovate abbandonata, è diventata una cagnolina vivace e giocherellona, inizialmente timida ma pronta a una nuova vita. Mandate un sms o whatsapp a Chiara al 338.7080715.

## FACCIAMOCI 'RAPIRE' DALLE API

di Silvia Allegri

Sono così perfette che si fa fatica a non rimanere imbambolati a guardarle. Sono così precise, intelligenti, infaticabili, che provare a imitarne l'organizzazione significherebbe fare un immenso salto di qualità nella nostra vita quotidiana. E noi umani non ne saremmo capaci. Inutile girarci intorno. Ricorderò la primavera del 2025 come un momento di svolta nella mia esistenza. Sono arrivate le mie api, due famiglie che ora sono già famiglia, un tutt'uno con il mio gatto tripode Lucio e gli altri miei adorati quadrupedi. Risale a un anno fa, ormai, la mia scelta di partecipare a un corso di apicoltura naturale tenuto dal grande apicoltore e maestro Paolo Fontana insieme al suo socio Damiano Fioretto. Io, che andavo quasi nel panico solo a vedere un insetto da lontano, ho imparato a guardare con occhi nuovi questo mondo



Le mie api ed io

incredibile. Mi sono avvicinata alle api mentalmente, prima, e fisicamente, dopo, con le gambe che tremavano e il cuore che batteva all'impazzata. Già sapevo quanto gli impollinatori siano essenziali per la nostra stessa sopravvivenza, ma vedere il loro lavoro a pochi centimetri di distanza rende ancora più consapevoli di quanto sia meravigliosa e irraggiungibile la bellezza della natura e dei suoi abitanti. Mi sono avventurata nel mondo dell'apicoltura naturale, interessata decisamente di più a vedere le mie api vivere e nutrirsi che al loro miele. A nutrirmi ci pensa già il solo profumo pazzesco che esce dai favi, quando alzo il coperchio delle mie due top bar e vado a fare visita alle api per accertarmi che tutto proceda nel modo migliore. La sfida immensa è vederle attive, sapere che sto facendo tutto ciò che è in mio potere perché stiano bene. Passo ore, davvero ore, a contemplarle sui fiori di borragine, catturate dal lavoro meticoloso di ognuna di loro. Loro volano di fiore in fiore e vola anche il tempo, mai speso così bene. Si orientano e trovano a loro casa a distanza di chilometri, lavorano senza sosta, costruiscono con una precisione che ha dell'incredibile. Sono animali selvatici, le api, e al tempo stesso animali domestici, che ci riconoscono, ci osservano, percepiscono le nostre emozioni attraverso l'energia che sprigioniamo dal corpo. La loro vicinanza per me adesso è un balsamo. Quando mi preparo ad andarle a trovare mi prendo il tempo necessario. Mai arrivare stressati o di cattivo umore dalle api, mi hanno detto i miei maestri. La visita di controllo è il premio più grande, perché mi offre l'opportunità di vederle, toccarle, sentire il profumo del miele e della cera. Il tempo si ferma, la paura non esiste più, si finisce su un altro pianeta. Vi invito a fare due gesti semplicissimi: seminate qualche miscela di fiori amici delle api, fiori profumati e colorati come lavanda, salvia, calendula, timo, girasole. E se ne vedete una intrappolata in macchina, dietro il vetro di una finestra, in una stanza, fatela uscire, spingetela fuori. Non uccidetela. Quel piccolo esserino fa parte di una società spettacolare e dobbiamo ringraziare ognuna di loro se troviamo sulle nostre tavole la frutta e la verdura, e nel pianeta la biodiversità. Quella poca che è rimasta sta lottando per continuare a esistere, e lo fa con loro, le api. Fatevi rapire dalla loro bellezza, non ve ne pentirete.

CANE ADULTO



MY FEED<sup>vet</sup>  
selezionato da noi per LORO

Cura della  
cute e del  
manto

HOBBY  PET

ALIMENTI ED ACCESSORI  
PER TUTTI GLI ANIMALI DOMESTICI  
VIA STRADA NUOVA 15  
SANTA MARIA DI NEGRAR

045/7703713 [www.hobbypetonline.it](http://www.hobbypetonline.it)

SALUTE&amp;BENESSERE. Chiara Turri interviene sull'argomento

## La potenza dello Yoga

Il 21 giugno, in coincidenza con il solstizio d'estate, si celebra la "Giornata Internazionale dello Yoga", istituita dall'ONU nel 2014 su proposta dell'India. Questa giornata è più di una ricorrenza simbolica: è un'occasione per riscoprire e condividere un'antica disciplina che unisce corpo, mente e spirito, accessibile a tutti, a ogni età e in ogni fase della vita. Perché è importante per chi già pratica? Per noi praticanti, insegnanti e allievi, il 21 giugno rappresenta un momento di connessione collettiva. Un giorno in cui, in ogni angolo del pianeta, milioni di persone si fermano per respirare, muoversi, meditare. È un promemoria potente: lo yoga non è solo una pratica individuale, ma una via che ci unisce nella presenza. Questa giornata è anche un'occasione per rinnovare l'intenzione personale, riflettere su come portiamo lo yoga nella vita quotidiana, oltre il tappetino: nella pazienza, nella gentilezza, nella capacità di ascoltare e scegliere. Per chi è curioso: perché iniziare? Lo yoga non richiede flessibilità o abilità particolari. Richiede solo una cosa: disponibilità a incontrare se stessi. È un viaggio che comincia esattamente dove sei, con il tuo corpo, il tuo respiro e la tua storia.

**I benefici?** • Riduzione dello stress e dell'ansia • Miglioramento della postura e della mobilità • Maggiore concentrazione e lucidità mentale • Rafforzamento del sistema immunitario • Una nuova relazione con il corpo, vissuto con rispetto

**Consigli pratici per iniziare:** **1.** Inizia con la curiosità, non con la performance. Lo yoga non è una gara: anche restare in silenzio sul tappetino per 10 minuti è una pratica preziosa. **2.** Scegli un insegnante certificato esperto in uno studio che ti ispira fiducia. Ogni stile (Hatha, Vinyasa, Yin, Restorative...) ha una sua energia. Sperimenta e ascolta cosa ti fa bene. **3.** Stabilisci un piccolo rituale quotidiano. Anche solo 5 minuti al giorno possono fare la differenza. Respira, allunga, ascoltati. **4.** Partecipa a una lezione il 21 giugno. In moltissime città vengono proposte pratiche collettive in studi. È un'occasione per cominciare in compagnia e condividere l'esperienza. Un gesto semplice, un impatto profondo, in un mondo sempre più accelerato e disconnesso, lo yoga è un atto rivoluzionario: ci insegna a stare, a sentire, a scegliere. Il 21 giugno non celebriamo solo una disciplina, ma una possibilità: quella di vivere con più presenza, più equilibrio, più autenticità. Che tu sia un praticante esperto o alla tua prima esplorazione, questa giornata può essere il tuo punto di partenza o di ritorno. E ogni respiro consapevole è già un passo verso casa. Namasté



Chiara Turri

A cura di Maddalena Bressan, Ostetrica Libera Professionista

## L'estate con il pancione

L'estate è iniziata da poco e molte donne mi chiedono quali accorgimenti devono avere per attraversare al meglio questa stagione calda e afosa. Forse ancor più quest'anno c'è la voglia di spostarsi e andare all'aperto, reduci da mesi in casa. In gravidanza il volume di sangue aumenta per nutrire anche il feto e quindi importantissimo è mantenere un'adeguata idratazione. Il Ministero della Salute suggerisce di bere almeno 2 l di acqua al giorno, di integrare nella dieta cibi ad alto contenuto di acqua (frutta e verdura fresca), di limitare il consumo di bevande gasate e di zuccheri oltre che di tè e di caffè. Idratazione che è un toccasana anche per quanto riguarda le infezioni alle vie urinarie, più frequenti in gravidanza. Per affrontare le ore più calde possiamo:

- se possibile evitare di esporci in questa fascia della giornata;
- chiudere le finestre, soprattutto quando batte il sole, e cercare gli ambienti della casa più freschi;
- se abbiamo l'aria condizionata la temperatura ideale è tra 24 e i 26°.
- indossare indumenti leggeri;
- quando ci sentiamo accaldate, bagnarci il viso e le braccia con acqua fresca e farci delle docce con acqua tiepida.

Se andiamo al mare, via libera a sole e passeggiate, scegliendo anche qui le ore più fresche della giornata e usando una



crema solare ad alta protezione: gli ormoni della gravidanza ci espongono a maggior rischio di sviluppare macchie cutanee con l'esposizione al sole.

Se siamo a termine di gravidanza, affaticamento e senso di gonfiore ai genitali, alle gambe, ai piedi sono un disturbo comune. Passeggiare, muoversi in aggiunta ai consigli dati sopra, aiuta la circolazione...anche farsi un pediluvio con del sale grosso può donare un istantaneo sollievo! Per quanto riguarda i genitali fa sentire meglio assumere delle posizioni nelle quali il bacino sia più alto rispetto alla testa così da sgravare questa parte dal peso dei nostri bimbi e da favorire un miglior ritorno venoso. Buona Estate Insieme!



## BUON COMPLEANNO BRUNA!

L'Associazione Donne della Valpolicella lo scorso 5 maggio ha festeggiato i 90 anni della sua instancabile e amata presidente Bruna Pavesi Castelli.

L'ANGOLO DI FRANCESCA - [www.cucinaeciaco.it](http://www.cucinaeciaco.it)

## Menù estivo per combattere il caldo

### FARFALLE AROMATICHE

#### Ingredienti per 6 persone

gr. 500 di pasta preferibilmente farfalle  
3 uova sode, olio, sale, pepe, prezzemolo, basilico, aglio, aceto balsamico, senape, maionese,  
1 vasetto piccolo di capperi,  
gr. 200 olive miste verdi e nere snocciolate  
4 o 5 filetti di acciughe o un cucchiaino di pasta d'acciughe  
Mentre cuocete la pasta al dente, riunite tutti gli ingredienti e tritate grossolanamente, condite poi le farfalle mescolando accuratamente. Decorate con basilico fresco. Sono migliori se fatte il giorno precedente e niente male spadellate e consumate tiepide.

### STRACETTI DI CARPACCIO CON POMODORINI, RUCOLA E SALSA DI SENAPE

#### Ingredienti per 6 persone

24 fettine di carpaccio di manzo  
gr. 300 di pomodorini  
1 confezione di rucola (se non vi va la rucola variate con altri tipi di insalate)

### Per la salsa:

1 cucchiaino di senape, olio q.b., succo di limone q. b. sale, pepe, prezzemolo

Mescolare il condimento partendo dalla senape alla quale aggiungerete gradualmente l'olio e poi il limone sempre mescolando, altrimenti impazzisce come la maionese. Sale poco, (considerate la sapidità della senape) prezzemolo e pepe a piacere. Scottate velocemente da entrambe le parti le fettine girandole una volta e tenetele da parte su di uno panno carta (scottex). Tagliate a metà i pomodorini ed assemblate il piatto. Partite da una base più larga con la carne, mettete un po' di sale e procedete a piramide con rucola, pomodorini, salsa e via di seguito fino ad esaurire il tutto.

### SEMIFREDDO CIOCCOLATO E AMARETTI

#### Ingredienti

3 uova (albumi a neve)  
gr. 500 di panna fresca montata, gr. 100 di zucchero  
gr. 100 amaretti sbriciolati più qualcuno per decorare  
gr. 100 cioccolato fondente



Se volete arricchirlo potete aggiungere 250 gr di mascarpone alle uova sbattute.

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a che diventano chiari, unire la panna con amaretti tritati e cioccolato tritato amalgamando dal basso verso l'alto (accorgimento importante valido sia per unire gli albumi che per la panna), da ultimi gli albumi. Potete usare uno stampo da plum cake rigorosamente foderato con pellicola, mettere sul fondo girati alcuni amaretti e versate la crema. Porre in freezer qualche ora. Toglietelo circa mezz'ora prima di consumarlo.



MIRAGGIO?  
8 MESI SONO IN  
REGALO!

CHIEDI IL TUO BONUS E COMPRA  
SUBITO IL TUO ABBONAMENTO ANNUALE  
atv PER VERONA



Scadenza Bonus: 31 agosto 2025

## LA MEMORIA E COME PRESERVARLA

## Il cruciverba come antidoto

Con l'avanzare degli anni, è normale notare qualche vuoto di memoria. Questo non significa necessariamente che ci sia qualcosa di preoccupante. Fa parte del naturale processo di invecchiamento, ma ciò non toglie che esistano strategie efficaci per rallentare questo declino e mantenere la mente agile e reattiva più a lungo. Tra queste, una delle più semplici potrebbe sorprendervi per la sua apparente banalità: il cruciverba. Uno studio condotto dall'Università di Monash, in Australia, ha seguito oltre 10.000 persone con più di 65 anni, scoprendo che chi si dedicava regolarmente alla risoluzione di cruciverba o frequentava corsi di formazione mostrava un rischio

significativamente ridotto – tra il 9% e l'11% – di sviluppare forme di demenza senile. Questo effetto positivo è confermato anche da esperti internazionali. Il dottor Andrew E. Budson, neurologo cognitivo e comportamentale presso il Veterans Affairs Boston Healthcare System, sostiene che attività come i cruciverba aiutano a mantenere la memoria e le capacità di ragionamento, rallentando persino il restringimento cerebrale, un fenomeno fisiologico che accompagna l'invecchiamento. Secondo la Fondazione Pasqual Maragall, attiva nella ricerca contro l'Alzheimer, i cruciverba non sono solo intrattenimento, ma un vero esercizio cognitivo. Stimolano diver-

se aree del cervello: agiscono sul linguaggio, sul pensiero critico, sulla memoria semantica e sulla capacità di fare associazioni. In altre parole, obbligano la mente a 'lavorare', rafforzando quella che gli esperti definiscono riserva cognitiva – una sorta di scudo protettivo contro il decadimento neurodegenerativo. In un'epoca dominata da smartphone e tablet, dove le distrazioni digitali sono continue e spesso passive, i cruciverba rappresentano un ritorno alla semplicità e alla concentrazione. Ma i cruciverba non sono l'unica attività consigliata. Anche leggere regolarmente, imparare una nuova lingua, frequentare corsi, giocare a scacchi o cimentarsi in giochi di logica sono validissimi esercizi per mantenere la mente allenata. La chiave è la varietà: ogni attività stimola un'area diversa del cervello e contribuisce al benessere mentale complessivo. Bastano pochi minuti al giorno per rafforzare la mente, migliorare l'umore e sentirsi più attivi e presenti. Invecchiare è inevitabile, ma farlo in modo sereno e lucido è possibile.

Anna Zenato



## STORIA DI UNA CELLULA IMPAZZITA

## Un libro davvero speciale



Un libro illustrato per spiegare ai bambini cosa succede quando si ha un tumore. È il progetto realizzato da Elisa Somnavilla, paziente oncologica dell'ospedale Fracastoro di San Bonifacio, oggi guarita, autrice di 'Storia di una cellula impazzita' (ed. Il Prato). Dopo la diagnosi nella primavera del 2024 per tumore alla mammella, Elisa ha affrontato un periodo di trattamenti chemioterapici durato sei mesi presso la UOSD di Oncologia, Responsabile la dott.ssa Marta Mandarà. «Le mie piccole avevano bisogno di risposte chiare - spiega l'autrice -. Ho pensato che il racconto di questa cellula malata con un linguaggio adatto ai bambini le avrebbe

accompagnate lungo il sentiero che stavamo percorrendo insieme». Il libro punta a spiegare ai bambini come si crea il tumore all'interno del corpo umano e illustra il percorso che si affronta per la persona che si ammala, attraverso la storia di Viola e della cellula Maddalena. «Spero con tutto il cuore - prosegue l'autrice - che il libro possa aiutare quelle donne e famiglie che si trovano ad affrontare un percorso simile al mio. Perché è questo che bisogna fare: accettare quello che non funziona più e andare avanti. Voglio ringraziare la Breast Unit di San Bonifacio che mi ha appoggiata in questo progetto e tutte le associa-

zioni che mi hanno regalato il loro patrocinio. Senza il loro sostegno il libro non sarebbe nato». «Abbiamo sostenuto con grande piacere il progetto di Elisa - commenta la dott.ssa Mandarà - testimonianza di come i trattamenti multidisciplinari abbiano aumentato la sopravvivenza al tumore alla mammella e di come l'engagement del paziente sia fondamentale nella diffusione di messaggi di prevenzione e guarigione». 'Storia di una cellula impazzita' è in vendita su Amazon e in libreria. L'intero ricavato delle vendite del libro verrà devoluto all'associazione ANDOS (Associazione nazionale donne operate al seno). S.A.

## APPUNTI TRA LE VIGNE

a cura di Silvia Allegri

## VINI ROSA. Raffinata invasione estiva

I tempi in cui si associava il vino rosa al gusto femminile, esclusivamente per la moda che vuole ormai da decenni questo colore associato alle donne, sono decisamente superati. Ma non passa di moda, anzi semmai si conferma un leader della tavola, delle calde serate primaverili ed estive, e degli aperitivi al tramonto. Rosa è potere, anche nel calice. E poche zone in Italia sono vocate quanto la sponda orientale del lago di Garda a dare vita a vini rosa di fascino irresistibile. Superati, ormai, ed era ora, gli stereotipi per cui questo vino sarebbe semplice da bere e poco impegnativo, prepariamoci a essere piacevolmente stupiti dal Chiaretto di Bardolino, capofila di una lunga serie di bottiglie che scelgono il rosa, ritagliandosi spazio e ammirazione tra bianchi e rossi di vecchia data e di grande tradizione. Ma cosa affascina maggiormente di questo vino? Intanto vi avviso, se ne vorrete scoprire qualcuno ci si aprirà un mondo immenso e parzialmente inedito. Rosa cipolla e rosa pesca, rosa ciliegia e rosa antico, profumi di pesca bianca, fragoline di bosco, agrumi, ma anche fiori di campo, cannella, vaniglia. E il viaggio prosegue in bocca, con sensazioni di sapidità, straordinaria persistenza, freschezza. I provenzali possono perfino tremare, se si tiene conto, osservando i dati dell'export, che anche i francesi vanno matti per il Chiaretto. Un vino che si ottiene con le stesse uve del Valpolicella, ma porta con sé la spensieratezza di una calda serata sul lago di Garda, a contemplare un tramonto. Ed è per questo che i turisti si riempiono le valigie. Incantati da questi vini che sembra semplice, ma nasconde un mondo tutto da scoprire dietro ogni bottiglia. Il Chiaretto è nato in epoca romana, quando nella Gallia Cisalpina e Transalpina venne sviluppata la viticoltura e il torchio, che non prevedeva la macerazione delle bucce nel mosto, portava alla nascita di vini di colore chiarissimo, il vinum clarum, appunto. Se poi facciamo un salto temporale, si viaggia attraverso i secoli arrivando al 1806, con l'edizione stampata a Verona del Vocabolario della Crusca dove si leggeva, raccolto nella provincia di Verona, il termine Chiaretto. Altra tappa da ricordare è il 2014, quando una modifica sostanziale dei protocolli produttivi del Bardolino e del Chiaretto ha scelto di valorizzare il vitigno principale, la Corvina Veronese, e diffondere l'utilizzo di pressature soffici e macerazioni brevi per salvaguardarne il colore chiaro, gli aromi agrumati e la sapidità. Il suo carattere forte lo rende adatto anche a un tutto pasto, autunnale e invernale. E ce lo possiamo immaginare, il nostro vino rosa, a rendere più colorate e romantiche le tavole dei turisti nordici. Che, oggi come allora, e come è tipico di ogni viaggiatore, amano tornare a casa con un pezzettino di lago in bottiglia. E rivivere nella memoria le emozioni di un tramonto e di un paesaggio magico. Con quel rosa delicato, elegante e anche piacione quanto basta per dire: Assaggi, e portami sempre con te.

LABORATORIO FITOCOSMETICO DOTT. FURIA  
Da quarant'anni specialisti della FitocosmeticaI CONSIGLI DI  
Francesca FuriaPELLE RADIOSA 24 ORE SU 24:  
ECCO COME FARE

Nel mondo della cosmesi, spesso si tende a pensare che una crema valga l'altra. In realtà, esistono differenze importanti tra i prodotti pensati per il giorno e quelli studiati per la notte. La pelle, infatti, ha bisogni diversi a seconda del momento della giornata.

Durante il giorno, è sottoposta a stress ambientali e necessita di idratazione e protezione. Le creme giorno hanno quindi una consistenza leggera, si assorbono facilmente e sono formulate per mantenere la pelle morbida e fresca senza appesantirla. Contengono spesso ingredienti idratanti e antiossidanti, utili a mantenerla tonica e luminosa.

La notte, invece, la pelle si rigenera. È il momento ideale per nutrirla più in profondità. Le creme notte

sono perciò più ricche e corpose, pensate per agire mentre si dorme. Al loro interno troviamo ingredienti come oli vegetali, burri nutrienti e sostanze lenitive, che aiutano la pelle a recuperare e a ritrovare equilibrio.

Per una skincare completa, LABFURIA consiglia la Anti-Aging Day Cream SPF50+ come crema giorno, per idratare e proteggere, e la Crema Viso Lux Complex come trattamento notte, per un'azione intensiva e rigenerante.



## POESIE

E' un inno alla bella stagione la rubrica delle poesie di Giugno che si apre con un componimento di Claudia Ferrar che dedica i suoi versi ad uno dei magnifici alberi simbolo della primavera della nostra splendida terra: 'Il maggiociondolo'. Anche Rosalba Ferramosca gioisce per l'arrivo delle setose giornate primaverili e indossa 'Le vesti della primavera'. Per la poetessa Daniela Negrini il tepore della nuova stagione offre lo spunto per riflettere su se stessa: 'A metà giugno'. Valentina Cristanelli ci invia invece una poesia dedicata alla nipotina Diletta che compie il suo primo anno di vita. Infine Angela Gaburro ci invia uno speciale componimento dedicato alla preziosa fondazione onlus ANT: 'Alla scoperta di ANT'.

**Il Maggiociondolo**

Quando il gelo dell'inverno  
ha lasciato i boschi,  
la maestosa primavera appare  
disegnando mosaici scomposti.  
Sulle colline,  
tra il declinare del verde,  
il maggiociondolo s'impone.  
Pendono a grappoli gocce di cristalli,  
è un lampadario reclinato  
che ha rubato il colore al sole.  
Le fronde accarezzano il prato  
dondolando al ritmo del vento.  
Volteggiano intorno farfalle  
alla luce tenue del mattino,  
quando le contrade addormentate  
sonnecchiano ancora.

**Claudia Ferraro****Diletta**

Petalo in Fior  
Cade in Terra  
In Vita mia  
Diletta  
Mal diserba  
Dinasta d'Amor  
Cuore superba.

**Valentina Cristanelli****Le vesti della primavera**

Di seta, oggi le vesti della Primavera,  
setosi i petali dei fiori  
di mandorli e ciliegi,  
luminoze le corolle,  
vibrante il verde di foglie ed erbe.  
Una fantasia di colori  
come su vesti fiorite di fanciulle,  
su piume morbide di uccelli ai nidi.  
Brilla il bianco e nero vellutato  
delle rondini in volo,  
si cela tra le foglie  
il colore timido delle mammole,  
ma scova il sole ogni creatura,  
la veste di luce intensa,  
sfolgorante di vita nuova.  
Scalda anche me il sole stamani,  
mentre seduta sul balcone  
godo di luce e tepore.  
Sogno, penso e decido:  
indosserò oggi anch'io  
un nuovo chèmisièr di seta rosa.

**Rosalba Ferramosca****A metà giugno**

Qui sto e non mi muovo.  
Ma anche se sento  
le membra stanche,  
volo con la mente  
sui lidi incantati  
dei miei verdi anni  
e penso.  
Mi fermo

E mi sveglia un antico ardore,  
che non so spiegare;  
forse è desiderio,  
forse nostalgia  
ma di certo so  
che domani  
rivedremo il sole tra i nubi.

**Daniela Negrini****Alla scoperta di ANT**

Me ne andavo senza fretta  
per via Mazzini, senza meta.  
Dentro casa, va a finire  
che ho sempre da pulire.  
Per evitare di stare in ozio  
esco ed entro in un negozio.

Vengo attratta dai modelli  
sui manichini con cappelli.  
Guardo intorno e col saluto  
mi è rivolto il 'Benvenuto'.  
Il sorriso e la cortesia  
mi fan sentire a casa mia.

Fra vestiti, ricami a mano  
leggo un nome un poco strano.  
Sta scritto ANT: missione speciale  
- ammalati da aiutare -  
L'orizzonte qui si allarga,  
non si tratta di una targa,

ma del bene che si può fare  
anche solo nel comprare.

Il ricavato va a favore  
degli ammalati di tumore:  
che dà assistenza e terapia  
a chi non ha altra via.  
Ogni gesto pien d'amore  
va lenire un po' il dolore,  
dà speranza, porge aiuto,  
diventa un grande contributo.

E noi un 'grazie dedichiamo  
alle volontarie che incontriamo,  
perché ricamo e fantasia  
fra vestiti e biancheria  
diventi un modo d'aiutare,  
chi da solo non sa che fare.  
A te che leggi, avrai capito...  
ti è rivolto un po' l'invito.

**Angela Gaburro****APPUNTAMENTO COL NOTAIO****PLUSVALENZE E DIRITTI REALI DI GODIMENTO: COSA CAMBIA**

Chi vende un immobile si imbatte spesso in un concetto fiscale poco noto ma molto rilevante: la *plusvalenza*. In termini semplici, si tratta della differenza tra il prezzo di vendita e quello di acquisto (o costruzione) dell'immobile. Se questa differenza è positiva e l'immobile è stato posseduto da meno di cinque anni, essa può essere tassata come reddito, salvo alcune eccezioni.

Una recente novità normativa, introdotta dalla legge di bilancio per il 2024, ha però modificato il trattamento fiscale di un'operazione simile alla vendita, ma spesso meno conosciuta: la **costituzione di diritti reali di godimento a titolo oneroso** (come usufrutto, uso o abitazione).

Fino al 2023, la prassi tendeva ad assimilare questi atti alla cessione, assoggettandoli - in certi casi - alla tassazione della plusvalenza. Dal 2024, invece, tali atti generano un **reddito diverso autonomo**, tassabile a prescindere dalla durata del possesso e dal confronto con il prezzo originario.

Una prima applicazione della nuova norma si è avuta con la **risposta n. 133/2025 dell'Agenzia delle Entrate**, che ha suscitato molte perplessità. Il caso riguardava la vendita, da parte di una persona fisica, della piena proprietà di un immobile. Tuttavia, per scelta degli acquirenti, l'usufrutto è stato intestato a un soggetto e la nuda proprietà a un altro.

L'Agenzia ha ritenuto che, in questo caso, il corrispettivo ricevuto debba essere diviso in due parti: una riferita alla cessione della nuda proprietà (non imponibile se trascorsi più di cinque anni dall'acquisto) e una riferita alla costituzione dell'usufrutto, tassata come reddito diverso.

Una lettura controversa: il venditore cede infatti **l'intera proprietà**, e la separazione dei diritti dipende esclusivamente dalla scelta dell'acquirente. Secondo questa impostazione, la tassazione in capo al venditore dipenderebbe **non da ciò che egli vende, ma da come l'acquirente acquista**.

Una simile interpretazione rischia di introdurre incertezza nel sistema e di penalizzare operazioni legittime. In attesa di chiarimenti, è fondamentale valutare attentamente la struttura dell'atto, con il supporto del proprio notaio, per evitare sorprese fiscali non giustificate.



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

**'LIBRI DI CASA NOSTRA'**

a cura di Gianfranco Iovino

Torna in libreria il veronese Nicola Ruffo con un nuovo libro dal titolo 'I silenzi dell'abbe Tomàs' (Gruppo CTL Editore) dove i temi principali e ricorrenti sono il silenzio e la fuga, che chiediamo allo stesso autore di approfondire, oltre che parlarci del suo protagonista Giordano Ducci, pedagogista disoccupato, separato e con una figlia quindicenne, che sta attraversando un periodo di crisi sentimentale ed esistenziale. «Si tratta di una storia basata su fatti e personaggi reali. - inizia a raccontare l'autore - . Quasi tutti i protagonisti sono ispirati a persone realmente esistenti o esistite. La storia verte sulle vicende di Giordano Ducci, pedagogista disoccupato, una sorta di allegoria della svalutazione della figura del docente, e quindi della cultura in generale, ateo, separato e padre di una quindicenne, che si interroga sulla decadenza sociale e morale che connota i nostri tempi. In seguito a un fatto drammatico viene a conoscenza di un enigmatico frate, noto come l'abbé Tomàs, ritiratosi in un inesplicabile silenzio nel suo piccolo eremo, nella provincia fiorentina. Giordano decide di incontrarlo, sperando forse di ottenere delle risposte, ma la taciturnità del frate lo costringerà a un percorso interiore dove alle mancate conferme si aggiungeranno altre domande. Nel corso dello sviluppo della trama ci sarà anche l'amore a scompaginare le carte, quando la giovane Anna farà capolino nella storia».

**I temi dominanti del suo lavoro sono il silenzio e la fuga, giusto?**

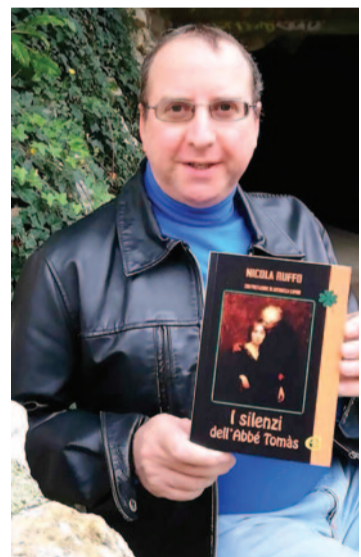
«Esattamente. In una società sbraitante dove tutti pontificano, sentenziano, vogliono imporre le proprie verità, spesso aggredendo ed urlando, c'è bisogno vitale di un silenzio rigenerante. C'è poi la tentazione della fuga, anche se illusoria, da una realtà percepita come minacciosa e ostile, comprensibile vedendo quel che sta succedendo nel mondo».

**Ci racconti chi è l'abbé Tomàs**

«Lo scoprirete leggendo, ma posso incuriosirvi lasciandovelo immaginare come un'allegoria o un'anima disillusa, una persona che cerca nel silenzio una pace dentro di sé o un saggio, come anche un disperato o ancora chissà cosa e quanto altro che, sono certo, nella lettura saprà appassionare».

**L'immagine di copertina è molto bella...**

«È un'opera di un pittore poco noto, Raffaele Borella (1874-1953), milanese emigrato in sud America. È conservata presso la galleria d'arte di Intesa Sanpaolo a Vicenza e si intitola Le madri (1918). Il bacio dell'anziana genitrice non riesce a sollevare l'inquietudine della figlia».



VALPOLICELLA RUGBY E FRANCHIGIA. I giovanissimi brillano d'argento al Torneo 'Città di Treviso'

# Under 14 e Minirugby Tra sogni e traguardi

Il Valpolicella Rugby Club chiude il mese di maggio con due podi di grande prestigio al Torneo 'Città di Treviso', una delle manifestazioni giovanili più importanti d'Italia. Dai campi de La Ghirada allo stadio Monigo, le nostre squadre — dalla Franchigia Under 14 al Minirugby giallorosso— si sono fatte notare per qualità tecnica, organizzazione e spirito di squadra. Nel primo fine settimana (17-18 maggio) è stata protagonista la Franchigia U14, frutto della sinergia tra Valpolicella, West Verona, Lupos e Scaligera Valeggio. Dopo una fase a gironi impeccabile, con cinque vittorie e un pareggio contro Benetton, i ragazzi hanno proseguito con energia, chiudendo primi nel girone domenicale e conquistando l'accesso alla finale. Contro Mogliano non è arrivata la vittoria, ma la prestazione è stata all'altezza di una squadra affiatata, cresciuta durante tutta la stagione. A impreziosire il cammino anche il premio a Bruno Ceriani come Miglior Giocatore Usobio, consegnato insieme alla premiazione ufficiale da parte del vicesindaco di Treviso. Nel weekend successivo (25-26 maggio) è stata la volta del Minirugby, con Under 8, 10 e 12 in campo. Protagonista assoluta l'Under 12,



che dopo il successo dell'anno scorso, ha confermato il proprio valore chiudendo al secondo posto. Dopo un sabato dominato, i giovanissimi giallorossi hanno giocato la finalissima contro il Petrarca allo stadio Monigo, davanti a un pubblico importante e ai giocatori della Nazionale. Una sconfitta che non sminuisce un percorso brillante e ricco di contenuti, frutto di un lavoro quotidiano intenso e ben guidato. I risultati di Treviso rappresentano molto più di due podi. Raccontano di un movimento giovanile vivo, organizzato, con un'identi-

tà precisa e uno sguardo proiettato sul futuro. L'ottimo lavoro portato avanti dai tecnici e dalle società coinvolte nella Franchigia U14, così come la crescita costante del Minirugby giallorosso, testimoniano l'attenzione e l'investimento che il Valpolicella Rugby sta dedicando alla formazione dei suoi giovani. Un settore che oggi si presenta compatto, motivato e in grado di competere ai massimi livelli del panorama nazionale. Una base solida su cui costruire il futuro.

Letizia Acquistapace

## FONDAZIONE BENTEGODI



Un fine settimana all'insegna della grazia, della potenza e della precisione ha visto la squadra Bentegodina salire con merito sul gradino più alto del podio al prestigioso Trofeo Internazionale di nuoto artistico di San Marino, andato in scena dal 16 al 18 maggio. La squadra, composta dalle talentuose atlete Toffalini, Revello, Allegri, Cittadini, Rollo e Manfroi, ha conquistato il primo posto grazie a un'esecuzione impeccabile, dimostrando grande coesione e un ottimo livello tecnico. Ma le soddisfazioni per i colori veronesi, non si sono fermate qui. La coppia formata da Toffalini e Revello ha brillato anche nell'esercizio di duo, conquistando un lodevole settimo posto in una competizione di altissimo livello. Dietro questi importanti risultati si cela il lavoro della giovane allenatrice Caterina Zampieri. Ex campionessa italiana, Zampieri ha saputo trasmettere alla squadra non solo la sua esperienza e conoscenza della disciplina, ma anche passione, determinazione e una guida tecnica precisa e motivante. È anche grazie al suo apporto che le atlete sono riuscite a esprimere al meglio il loro potenziale in un contesto internazionale. La vittoria della squadra e l'ottimo piazzamento nel duo rappresentano un motivo di grande orgoglio per la Fondazione Bentegodi, confermando il valore del progetto sportivo veronese. Il Trofeo di San Marino si conferma ancora una volta una vetrina importante per i giovani talenti del nuoto artistico, e la brillante prestazione delle ragazze guidate da Caterina Zampieri lascia ben sperare in vista dei prossimi appuntamenti agonistici. **Gabriele Reggiani**

## MISTER CREMA SALUTA IL PARONA

Saluta il Parona mister Andrea Crema. Lo fa dopo essere arrivato quest'anno, nono in classifica, nel girone A di Seconda categoria. Conquistando 35 punti in 30 gare giocate. Frutto di 9 vittorie, 8 pareggi, 13 sconfitte e 36 reti segnate e 47 gol subiti. Capocannoniere di squadra il centrocampista classe 2003 Michele Gargano con 8 reti. «A volte le strade sono diverse questo succede ora al Parona - afferma Andrea Crema - resto alla finestra in attesa di nuove chiamate». Il Caprino che ha messo la quinta in campionato, conquistando il balzo in Prima categoria. Terminando al primo posto in graduatoria con 72 lunghezze e 22 vittorie, 6 pareggi e 2 sconfitte. A più 9 dalla seconda della classe la Fumanese di mister Alberto Pizzini e a più 13 dal Cisano Bardolino del presidente Massimiliano Sperotto. Crema prova a tracciare un suo personale bilancio alla stagione passata quest'anno con i biancoverdi del presidente Riccardo Portoghese: «Il bilancio con il mio Parona è senza dubbio positivo. La società mi aveva chiesto due cose: di salvare la squadra nel torneo di Seconda categoria e di lanciare in prima squadra i giovani. Missione compiuta ampiamente. Sono soddisfatto del lavoro del sottoscritto e del mio staff tecnico che mi ha ben sopportato, lavorando con costanza e passione. Un plauso al bravo centrocampista classe 2008 Nicolò Signore che ha dato il suo contributo in prima squadra».



Andrea Crema

### Il Caprino ha veramente meritato il salto di categoria?

«Dico sì avendo alle spalle una dirigenza compatta e solida, un mister Alberto Cipriani con le idee chiare ed una rosa di giocatori di sicuro spessore e capacità. Insieme hanno coronato un sogno, che la società cercava da tempo. Complimenti a loro per quanto fatto».

### Come è nato il cambio di programma per mister Crema?

«Sono franco, volevo rimanere anche per la prossima stagione, non lo nego. Ma a livello dirigenziale, nel Parona stanno entrando nuovi dirigenti che hanno nuovi progetti a cui affidare nella prossima stagione targata 2025-26 la panchina della prima squadra. Io mi faccio da parte pronto ad accogliere nuove opportunità. Ciò non toglie, che quest'anno con il presidente Riccardo Portoghese mi sono trovato benissimo».

### Quali sono i fondamenti del buon allenatore?

«Parto dal presupposto che ogni allenatore deve avere le sue idee legate al gioco del calcio. Deve essere a mio giudizio, credibile e carismatico, fare divertire in allenamento i ragazzi e caricarli in partita. Fondare lo spogliatoio e dare nel corso della stagione nuove motivazioni».

Roberto Pintore

**VALPOFITNESS**  
PERSONAL TRAINING E BENESSERE

**VALPOFITNESS RAGGIUNGE I TUOI OBIETTIVI**

**OGNI GIORNO È UNA NUOVA OCCASIONE PER MIGLIORARTI**

ALLENAMENTI PERSONALIZZATI  
SALA ATTREZZI MODERNA •  
ESTETICA BASE E AVANZATA •  
NUTRIZIONISTA •  
FISIOTERAPISTA/OSTEOPATA •  
AREA RELAX •  
SOLARIUM •

QUI TROVERAI IL PERCORSO GIUSTO PER TE  
ISCRIVITI OGGI E INIZIA IL TUO CAMBIAMENTO

SOLO PER I PRIMI 10 ISCRITTI IN OMAGGIO

- KIT D'INGRESSO
- 1 PLICOMETRIA
- 1 CONSULENZA ESTETICA
- 1 SOLARIUM

**+39 348 1886236**  
VIA BERNARDI 9,  
37026 SETTIMO DI PESCONTINA (VR)

# Festeggia i nostri 60 anni con due iniziative speciali

# 3000€

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

## 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 31/12/25 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](http://www.rossettoevinci.it) e leggi il regolamento completo.

## TUTTO A BASSO PREZZO

ACQUA FONTE DEI MARCHESI  
NATURALE E FRIZZANTE  
1,5 lt



0,18

BIRRA BAVARIA HOLLAND  
PREMIUM BOTTIGLIA  
66 cl



1,10

BIRRA BECK'S BOTTIGLIA  
33 cl x 5 + 1 Omaggio



4,30

REINTEGRATORE ENERGADE  
500 ml - Vari gusti



0,60

MONSTER ENERGY  
THE DOCTOR VR46  
50 cl - Lattina



0,99

VINO CASTELLINO BIANCO  
E ROSSO  
250 ml - Brick



0,49

VINO TAVERNELLO  
1,5 lt - Vari tipi



3,35

VINO TAVERNELLO BIANCO  
E ROSSO  
5 lt



6,99

TOMATO KETCHUP HEINZ  
460 g



1,99

SENAPE CLASSICA YELLOW  
MUSTARD HEINZ  
240 g



2,34

SALSA CLASSIC BARBECUE  
HEINZ  
260 g



2,20

MAIONESE ORIGINALE HEINZ  
220 ml



1,65

PANNOLINI PAMPERS  
BABY-DRY PIÙ ASCIUTTO  
Pacco singolo - Varie taglie



5,99

LINES SPECIALIST PANTS  
DISCREET



5,40

ASSORBENTI TAMPAX X30  
E COMPAK X24



4,49

LINES IDEA SOTTILE,  
LIBERTY E ULTRA  
Varie taglie



0,90

### Rossetto per il sociale



Da 60 anni la tua idea fissa di risparmio

Nel mese di maggio abbiamo donato:  
**36.358,00 €**  
All'associazione no profit:  
**ADMO - Sede Emilia Romagna**

SIAMO NELLE PROVINCE DI VERONA, BRESCIA, MANTOVA, VICENZA,  
PADOVA, VENEZIA, ROVIGO, CREMONA, REGGIO EMILIA, MODENA, PIACENZA

[rossettogroup.it](http://rossettogroup.it)