

L'Altro Giornale

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

ANNO XXXIX - N.07 - LUGLIO 2025 - Stampato il 03/07/2025 - Via A.Volta, 14 - 37026 Sestimo 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



MEDICI DI BASE
Speranza
dall'Università



Recentemente il Governo ha riformato le regole per accedere alla facoltà di medicina, riaccendendo la speranza di molti giovani di poter intraprendere una carriera non semplice ma certamente ricca di soddisfazioni. Viene superato il 'numero chiuso'. Una norma salutata con favore anche dai sindacati, primo punto di riferimento dei cittadini, i quali spesso condividono con i propri amministratori comunali le tante preoccupazioni legate alla difficoltà di accedere alle cure o di ottenere un medico di base. Sull'argomento interviene il primo cittadino di Soave, Matteo Pressi.

Pagina 7

LA RIVINCITA DEI SURGELATI

SPRECO ALIMENTARE



In Italia, nonostante la crescente sensibilizzazione dei consumatori in termini di sostenibilità, lo spreco alimentare domestico resta un fenomeno diffuso. Ogni settimana gettiamo, in media, 667,4 grammi di cibo pro capite, con una crescita del +17,9% rispetto allo scorso anno. Esistono, però, alcuni prodotti che possono rappresentare dei veri e propri alleati nella lotta agli sprechi: tra questi, con solo 14,9 gr gettati sul totale pro capite settimanale, ci sono gli alimenti surgelati. I prodotti surgelati permettono un utilizzo ottimale delle materie prime, che arrivano pronte per l'uso in cucina. Inoltre, consentono di massimizzare la resa produttiva, di contenere gli sprechi che avvengono durante tutta la filiera e di ridurre le emissioni di inquinanti nell'atmosfera.

Pagina 12

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

ONEV
Studio Dentistico
IMPLANTOLOGIA
A VERONA
Ripristina il tuo cavo orale
grazie all'IMPLANTOLOGIA
A CARICO IMMEDIATO*
*Denti fissi in poco tempo
Verona
Viale della Repubblica, 49
Tel. 045 2248020
Dr. San. Antonio D'Amico - Iscr. nr. 01344 - Albo Odontoiatri prov. di Verona
entità sanitarie ai sensi della legge 384/2000 e 145/2018

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

ARBIZZANO. La piazza 'dei lavori' attende il lieto fine



Pubblichiamo una 'provocazione' giunta da una parrocchiana di Arbizzano che chiede 'lumi in merito ai lavori in piazza ad Arbizzano. A rispondere è il sindaco di Negrar di Valpolicella, Fausto Rossignoli. «Nell'area non opera un solo cantiere, ma due. Il primo è quello relativo al muro di sostegno collocato a sud e inframmezzato dalla scalinata. Il secondo è il cantiere della piazza vera e propria. Il primo cantiere prevedeva, secondo il progetto originario, la sola ricostruzione della parte a sinistra della scalinata (salendo). Durante i lavori è accaduto però che si sono registrati dei cedimenti anche nell'altra parte e quindi si è ritenuto opportuno provvedere alla completa ricostruzione anche di quella»...

Pagina 18

ceramiche **ZANTEDESCHI**
www.zantedeschisrl.it
Accende la tua passione...
TUTTE CON SGRAVIO FISCALE DEL 50%
CAMINETTI, STUFE A LEGNA,
IN MAIOLICA E A PELLET
NEGRAR - Via Osteria Vecchia 1/A
Tel.: 045 7500190 - 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

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



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



CIAO GENERALE GUELI

Caro Francesco. Ti conobbi circa 20 anni fa quando, in compagnia di un tuo collega, ti presentasti alla redazione de L'Altro Giornale da me diretto, con il desiderio e l'intenzione di scrivere e collaborare per e con il giornale. Fu subito simpatia reciproca. Un feeling proficuo da un punto di vista lavorativo ma, soprattutto, personale che non è andato scemando nel corso degli anni. Tanti sono stati gli articoli da te redatti. Abbiamo avuto modo di conoscere attraverso i tuoi scritti gli innumerevoli visi e le



personalità che tu, caro generale Guei, hai avuto modo di incontrare nella

tua lunga vita. Anche la tua quiescenza è stata ricca di fermento, di impegni e di nuovi orizzonti da scoprire. Sempre all'insegna dei versi di George Skypack che nella Preghiera del soldato così recita "...agli altri potrò dire che sono orgoglioso per tutto quello che sono stato...un Soldato". Grazie Generale, amico mio, magari ci ritroveremo nell'altra vita per riprendere i nostri lunghi discorsi e le nostre simpatiche chiacchierate.

Rosanna Pancaldi

VIVA LA SPAGNA. Una precisazione

Gentile signor Bertagnin, mi chiamo Rosangela Zaghini e leggo sempre con interesse i suoi articoli 'L'altra faccia della medaglia...' su L'Altro Giornale. Riguardo al pezzo del mese di giugno 2025 '... Viva la Spagna' avrei da fare alcune precisazioni se me lo permette. Abito in Valpolicella, mio marito è spagnolo e passo parte dell'anno in Spagna. Nel periodo della tragica inondazione a Valencia dal 29 ottobre 2024 e per alcuni giorni, ero nella penisola iberica ed ho 'presenziato' al fatto e alla 'narrazione mediatica sapientemente orchestrata', come dice Lei nel caso della regione italiana di cui non si fa il nome, ma nel caso della Spagna, dei giornali e TV entrambi organi di propaganda affini al partito al governo, informazione poi ripresa come esatta dai mass media all'estero. VERO, duran-

te la visita fatta dopo 5 giorni, il 4 novembre 2024, la gente furibonda prende a male parole e fango le macchine di Re, Regina e Primo Ministro MA il Primo Ministro (il tipo con la faccia d'attore) se l'è svignata tra i calci e le bastonate alla sua macchina. Da allora lo chiamano 'el galgo de Paiporta', in italiano 'il levriero di Paiporta'; anche i giornali stranieri vedi The Times del 10 giugno 2025, 'the greyhound of Paiporta'. Il Re Felipe VI e la Regina Letizia invece rimangono sul posto nonostante tutto, supportando in mezzo al fango e agli insulti le persone lì radunate e dialogando con loro. La folla dice anche che non ce l'ha con loro ma con il Presidente del Governo centrale e quello dell'Autonomia: vedasi molti video su YOUTUBE.

... Viva Valencia, bisognerebbe dire, però adesso basta vedere e sentire

cosa sta facendo il tipo con la faccia d'attore e gli spagnoli se ne stanno zitti...come gli italiani. La corretta informazione è tutto.

Grazie per leggermi. Cordiali saluti

Rosangela Zaghini

Gentile signora Zaghini, la ringrazio, prima di tutto, perché mi gratifica con lettura dei miei articoli e, aggiungo, dell'ottimo giornale che mi ospita. Le sue precisazioni sono preziose e ne farò tesoro personale. Pensi che nel 1976 girai la Spagna in roulotte con i miei genitori, nel mese di agosto, ad andammo anche a Valencia, luogo storico meraviglioso. Franco, come lei ben sa, era morto da poco ... Oggi di acqua ne è passata tanta, per restare nel tema. Le auguro ogni bene e sono d'accordissimo con lei: viva Valencia!

Avv. Marco Bertagnin

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

A proposito di 'decreto sicurezza'

Sono bastate 129 pagine di relazione dell'Ufficio del Massimario della Corte di Cassazione per fare a pezzi il cosiddetto 'decreto sicurezza' del governo in carica. Non c'è una parola del decreto che non sia oggetto di censura. La sintesi è 'mettetevela via e dateci un taglio; non è cosa'. Va bene, l'importante è saperlo. Qualche accenno. Sbagliata la decretazione d'urgenza. Ovvio, è da quando facevo l'università che la sento biasimare. Cioè da oltre quarant'anni, ma nulla è cambiato, che vi sia la destra o che vi sia la sinistra. Poi: i contenuti sono disomogenei. Rido pensando alle finanziarie in cui si legifera su tutto lo scibile. Soltanto il prezzo dei pattini a rotelle non ci trovi. Poi: i rilievi sono di metodo e di merito, ed occorre specificarlo per non lasciare dubbi. Poi: i fatti di cui si occupa il decreto non sono urgenti. Mah, e che sarà mai questa urgenza, sempre tutti di fretta! La faccenda di moda delle occupazioni abusive è quella che si salva di meno. Urticante la procedura accelerata perché 'si è segnalato che il rilascio coattivo dell'immobile, proprio perché da realizzarsi in tempi brevi, potrebbe aprire lo spazio a situazioni di grande disagio sociale, considerato che difficilmente l'occupante obbligato al rilascio potrebbe trovare un nuovo alloggio in poco tempo'. Ci si può vedere una grandissima competenza ed erudizione giuridica dove il capello liscio non viene spaccato in quattro ma in ventiquattro. Il Sistema troppo sofisticato e complesso conduce ad un finale unico: il tracollo. E' paragonabile all'auto moderna imbottita di elettronica che impazzisce e smette di funzionare; nessuno sa più come ripararla perché è ingestibile persino ai suoi autori. Mi chiedo questo, banalmente, nella mia semplicità di cristiano non praticante: se la casa occupata all'improvviso e abusivamente, porta sfondata e serratura cambiata, fosse l'appartamento del Presidente Mattarella a Roma, o quella di un presidente di sezione della Suprema Corte, o quella del Prefetto di Roma, oppure quella di uno dei validissimi redattori della relazione, come pensate che essi vedrebbero la propria faccenda? Privata di urgenza e nella considerazione del grande disagio che l'occupante abusivo patirebbe se in un nanosecondo i carabinieri lo mettessero sulla strada? Facciamo la prova e vediamo. Io sono un po' anziano, lo facciano gli amici della Salis. Per depurarmi ora mi ascolto la cadenza del concerto in re minore di Mozart, quella scritta da Beethoven, e tanti saluti.



A MIO FIGLIO...

Ti senti dimenticato. Sei arrabbiato. Triste. Ma quello che so è che un giorno ci riderai su. E capirai che quella bocciatura non sei tu. Tu sei molto di più! Sei tutto quello che farai da adesso in poi. Sei ogni volta che ti rialzerai. Sei ogni scelta, ogni passo, ogni tentativo. Se sul tuo viso è comparsa una lacrima a viso aperto, sincera, liberatoria, sappi che sei appena stato promosso a pieni voti nella maturità della vita. Ti siamo vicini, sempre. Anche per poter ascoltare insieme il silenzio di quella lacrima, che vale più di ogni artefatto giudizio. La tua famiglia

'A mio figlio discalculico' che ha frequentato un istituto tecnico pregiato, sostenuto da alcuni docenti bravi e umiliato da tanti altri. Sei molto di più!

Minerva

L'ALTRO GIORNALE

Direttore Responsabile:

Rosanna Pancaldi

Società Editrice:

L'Altro Giornale s.r.l

Redazione:

Via A. Volta, 14 - 37026

SETTIMO DI PESCONTINA (VR)

Tel. 0457152777

e-mail: articoli@altrogiornalevr.it

Abbonamenti:

10 euro annui

per inf. 045 7152777

Stampa:

FDA EUROSTAMPA srl

Via Molino Vecchio, 185

25010 BORGOSATOLLO (BS)

Numero chiuso il

03/07/2025

TI SEGUIAMO OVUNQUE, ANCHE IN VACANZA

La tecnologia ha fatto passi da gigante, nuovi modelli di **apparecchi acustici** permettono di collegarsi con l'audioprotesista ovunque ci si trovi.

Se viaggi molto per lavoro o piacere e hai bisogno di assistenza, non esitare a contattarci per scoprire questo sistema e rimanere sempre in contatto con il tuo audioprotesista di fiducia!



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

Ci trovi in Via Valpolicella, 52 - Arbizzano - Tel. 045 6020761

Dal lunedì al venerdì 9.00 - 12.30 e 15.30 - 19.00

www.apparecchiacusticisentire.it



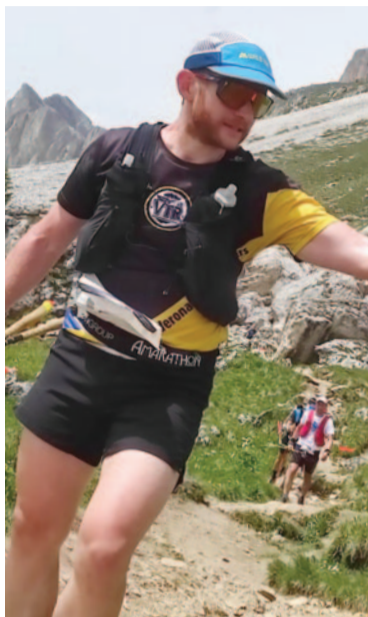
SCAN ME

ATLETI DI CASA NOSTRA. Bettini ha partecipato con successo al Mozart Trail

L'impresa di Francesco da Negrar a Salisburgo

Servizi di
Silvia Accordini

Da Negrar al traguardo del Mozart Trail: 120 km tra paesaggi e resilienza. Il 7 giugno scorso, tra i sentieri mozzafiato di Salisburgo, si è svolto il Mozart Trail, evento sportivo internazionale che richiama ogni anno centinaia di appassionati del trail running da tutta Europa. Tra i sei partecipanti italiani anche Francesco Bettini, atleta amatoriale valpolicellese e presidente del gruppo Verona Trail Runner, che ha scelto – senza mezze misure – la gara più lunga e impegnativa: 120 chilometri con 5800 metri di dislivello positivo, portati a termine in 15 ore, 12 minuti e 11 secondi. Un'impresa chiusa al 40° posto assoluto su 368 finisher, alla partenza erano circa 500, a conferma di una forma solida e di una testa, come si dice in gergo, 'da ultratrailer'. Ma cos'è il trail running? Una corsa, sì, ma non aspettatevi asfalto e cronometri al millesimo. Il trail è soprattutto resistenza, natura, dislivelli, fango, e una buona dose di resilienza. Si corre su sentieri spesso impervi, attraversando boschi, montagne, salite



infinite e discese dove anche le ginocchia gridano vendetta. Il tutto nel rispetto dell'ambiente e con una forte etica sportiva. Ex rugbista, un giorno ha deciso di infilare le scarpe da corsa e provare: «un giorno andando a correre nel bosco dietro casa ho trovato soddisfazione – racconta – e così ho cominciato ad allenarmi sul serio». Il 'Bet', come lo chiamano amiche e amici, ha collezionato negli anni numerose gare, in Italia e all'estero, preferendo le distanze tra gli 80 e i 120

km, dove – parole sue – si trova 'a suo agio'. Il sogno nel cassetto? «Tornare a Chamonix, culla dell'Ultra-Trail du Mont Blanc (UTMB), la gara simbolo del trail mondiale: 160 km attorno al massiccio del Monte Bianco – afferma lui stesso -. L'anno scorso ci ho provato, ma un problema muscolare mi ha costretto al ritiro dopo circa 100 km». Non si arriva però al traguardo di gare simili senza una preparazione minuziosa, che dura mesi: «allenamenti lunghi, sveglie all'alba, pioggia, fatica, pause forzate, dubbi, gambe pesanti e testa che ogni tanto vacilla – racconta Francesco -. E poi c'è la questione alimentare: nei giorni prima della gara, addio latticini e fibre, meglio farsi seguire da chi se ne intende per evitare 'imprevisti' che in montagna diventano problemi seri. E poi c'è la mente, che tanto quanto i muscoli delle gambe, va allenata. Può capitare di perdersi, di sbagliare ritmo, di avere paura. Ma anche qui, come nella vita, puoi sempre fermarti, respirare, ripartire con più attenzione». Un passo dopo l'altro, senza fretta. Come fanno quelli e quelle che meticolosamente sanno dove vogliono arrivare.

SCULTORI IN QUOTA



Grande successo per la sesta edizione di 'Scultori in quota' al rifugio Chierego. Da giovedì 19 a domenica 22 giugno protagonisti sono stati otto scultori, Francesco Cortesia, Tony Costa, Ennio De Bona, Mario Quarella, Andrea Gaspari, Fabio Pini, Italo De Gol e Ivo Aganetto. Tutti insieme hanno dato spettacolo scolpendo il legno per quattro giorni consecutivi: il risultato sono stati capolavori che rimarranno presso il rifugio baldense «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 Chierego, 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 siamo tornati al Chierego per creare le nostre opere».



GRUPPO **FINESTRE**

BY **iWCG** 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



DAL 9 GIUGNO. I servizi dei bus urbani ed extraurbani tra novità e conferme

L'orario estivo dei servizi ATV

È operativo dal 9 giugno l'Orario estivo dei bus urbani ed extraurbani di ATV. I prossimi mesi estivi vedranno la sostanziale riconferma del servizio dello scorso anno per quanto riguarda la rete dei collegamenti in città e provincia. In una prima fase - fino al 28 giugno - sarà mantenuta la frequenza 'invernale' delle linee (escluse le corse scolastiche), con orario differenziato nei giorni tra lunedì, venerdì e sabato e con il mantenimento dell'intensificazione del trasporto nelle ore di punta. Dal 30 giugno entrerà invece in vigore il servizio estivo ferialle nella sua struttura classica, che prevede orari e frequenze uguali tutti i giorni, da lunedì a sabato compreso.

Novità servizio urbano di Verona - Importante ritorno



'estivo' è quello della linea serale 85, rivolta ai frequentatori dei locali notturni delle Torricelle con una corsa ogni 40 minuti, fin oltre le due di notte, per muoversi tra l'area di Porta Vescovo, Borgo Trento e Torricelle. Tra le novità che riguardano la rete urbana di Verona è da evidenziare anche che la linea 52 Stallavena-Vigasio sarà spezzata in due tronco-

ni, con la creazione della nuova linea 53 (percorso Vigasio-Verona con capolinea in via Pallone), mentre la 52 servirà il tratto Stazione Porta Nuova-Stallavena. Il 70 da Oltreadige effettuerà capolinea in via Mamei/Porta San Giorgio, mentre un secondo mezzo effettuerà il tratto Ospedale-Sommavalle. Percorso analogo per il 95 mentre il 73 effettuerà

capolinea in via Nievo.

Rete extraurbana/Lago di Garda, confermati tutti i servizi - Per la rete extraurbana, viene confermato anche quest'anno il consueto potenziamento estivo al servizio per il Lago di Garda, con frequenze ogni 30 minuti sia tra il Benaco e Verona, sia lungo la sponda orientale del Lago da Peschiera a Malcesine. Oltre

CON IL BONUS REGIONALE FINO A 200 EURO IN REGALO

In tema di abbonamenti è importante ricordare che fino al 31 agosto è possibile beneficiare del bonus regionale trasporti, ottenendo uno sconto fino a 200 euro sull'acquisto di un abbonamento annuale urbano o un extraurbano che comprenda nel percorso la destinazione Verona. Il bonus è rivolto a tutte le persone fisiche maggiorenti residenti in Veneto che siano proprietarie o intestatarie di autoveicoli o motoveicoli. Il soggetto beneficiario deve essere in possesso di patente di guida di categoria B o superiore in corso di validità. Le domande di contributo possono essere presentate entro il 31 agosto 2025, fino ad esaurimento dei fondi stanziati dalla Regione Veneto. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito web della Regione Veneto: <https://www.regione.veneto.it/web/ambiente-e-territorio/bando-contributi-abbonamenti-tpl>

alle conferme anche qualche importante potenziamento, soprattutto nell'entroterra gardesano: capofila la linea 477 Brentino-Spiazzi, ovvero la navetta che collega l'abitato di Brentino con Spiazzi e Madonna della Corona. Introdotta anche una versione estiva della linea 471 Caprino-Affi-Bus-solengo, con possibilità di coincidenza per Verona. Obiettivo analogo per il nuovo percorso Lazise-Calmasino-Cavaion-Affi-Costermano programmato per la linea 479. Alcuni cambiamenti anche per le linee 185 (che quest'anno fermerà

anche al Parco Natura Viva) e 476 che non transiterà più da Bardolino e Cisano, garantendo così un collegamento più veloce tra Garda e il versante del Baldo di Caprino-Ferrara. Confermata anche per l'estate 2025 la "storica" linea turistica Lago di Garda - Venezia, con partenze nei giorni di martedì e giovedì. E viene riproposto naturalmente anche il servizio post-Opera Arena di Verona-Lago di Garda, in partenza da piazza Bra' mezz'ora dopo il termine dello spettacolo.

Gabriele Reggiani

MFE. Diventiamo cittadini europei

Quando i giovani regalano speranza. Si è tenuta nella suggestiva Loggia di Frà Giocondo a Verona il 27 giugno la cerimonia di premiazione del concorso regionale 2025 'Diventiamo cittadini europei' rivolto a studenti e studentesse delle scuole secondarie superiori del Veneto, promosso da MFE - Movimento Federalista Europeo in collaborazione con Europe Direct della Provincia di Verona. La premiazione dei



Melania Grigoli e Chiara Squaranti

giovani che da ben 27 scuole della Regione hanno presentato elaborati su temi di politica europea e internazionale è avvenuta alla presenza dei promotori, dei docenti sostenitori del progetto, delle famiglie e della cittadinanza, dopo un istruttivo dibattito con autorevoli esponenti nazionali del federalismo europeo: Roberto Brizzi (Consigliere delegato ai rapporti con l'Unione Europea), Francesco Cafarelli (Europe Direct Verona), Giorgio Anselmi (Movimento Federalista Europeo), Benedetto Coccia (Istituto San Pio V di Roma). Ai vincitori e alle vincitrici della 41a edizione del concorso è stata offerta in premio un soggiorno di formazione federalista europea a Nocera Umbra dal 21 al 26 luglio. Una settimana di approfondimenti, dibattiti, amicizie destinato, nella volontà dei promotori europeisti, a rimanere tra le esperienze umane e formative che possono segnare i destini e rischiarare il futu-

ro. Sono state inoltre assegnate borse di studio a cura delle sezioni territoriali del MFE. In particolare, per la Valpolicella, grazie al contributo di Valpolicella Banca Benaco, sono state consegnate due borse di studio alle due studentesse vincitrici dell'Istituto Calabrese-Levi, Melania Grigoli e Chiara Squaranti, i cui docenti Francesca Zuppani e Luca Lewis Guiotto hanno sostenuto la parteci-

Aspettando i Giochi Olimpici. Verona si prepara ad accogliere al meglio i Giochi Olimpici e Paralimpici di Milano Cortina 2026 ed anche ATV - in qualità di azienda partecipata al 50% da FNM Holding - si fregia della qualifica di sponsor ufficiale e travel partner dell'evento, programmando quindi una serie di iniziative di comunicazione per dare concreta visibilità al proprio impegno a favore dei visitatori e degli atleti che giungeranno in città. E in attesa di accogliere i visitatori durante i giorni delle competizioni, fin d'ora sia i veronesi che i turisti in soggiorno in città durante il periodo estivo possono entrare nell'atmosfera olimpica grazie agli autobus ATV la cui livrea è stata decorata con il 'look of the game' di MC26. Gli autobus sono stati presentati lo scorso 11 giugno in piazza Bra' alla presenza del sindaco di Verona Damiano Tommasi e delle altre istituzioni scaligere.

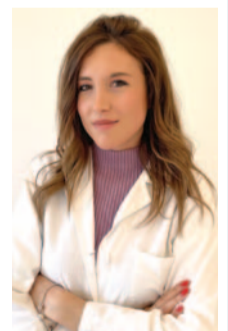


ValpoMed

VALPOMED
Centro di Fisioterapia e Riabilitazione in Valpolicella

PSICOLOGIA E PSICOTERAPIA

Nel corso della vita, tutti possiamo attraversare momenti difficili: lutti, malattie, conflitti, cambiamenti, difficoltà scolastiche o lavorative. Eventi che fanno parte dell'esperienza umana, ma che possono generare sofferenza emotiva o sfociare in veri e propri disturbi psicologici, come ansia e depressione. Spesso, però, non è l'evento in sé a farci soffrire, quanto il significato che gli attribuiamo. Come scriveva Seneca: "Non siamo turbati dalle cose, ma dal modo in cui le vediamo." Ognuno di noi guarda la realtà attraverso "lenti" fatte di pensieri, schemi mentali, convinzioni apprese. A volte queste lenti sono distorte, rigide, disfunzionali: ci fanno sentire inadeguati, impotenti, vulnerabili. Queste "trappole cognitive" sono automatismi mentali che ci



portano a interpretare ciò che ci accade in modo negativo o catastrofico, alimentando il disagio. **Riconoscerle è il primo passo per spezzarne il potere.** Intraprendere un percorso psicologico non significa solo affrontare un momento di crisi, ma **scegliere di prendersi cura di sé, di conoscersi meglio, di costruire strumenti per affrontare la vita con maggiore consapevolezza.** È uno spazio protetto dove dare voce alle emozioni, comprendere i propri meccanismi interiori e sviluppare strategie più funzionali.

Occuparsi della propria salute mentale non è un segno di debolezza, ma un gesto di **responsabilità e rispetto verso sé stessi.** Vuol dire accogliere le proprie fragilità e trasformarle in **opportunità di crescita.**

La Dottoressa Michela Vecchi è disponibile a ricevere presso lo studio ValpoMed, offrendo un percorso psicologico personalizzato, pensato sulle esigenze di ciascuno.

I NOSTRI CONTATTI:

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

stevan
ELEVATORI
L'arte di elevare dal 1959

INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE DI ASCENSORI,
PIATTAFORME ELEVATRICI, MONTASCALE
E SISTEMI DI PARCHEGGIO

Scopri i nostri servizi personalizzati
su www.stevanelevatori.it



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

DAL 3 AL 16 LUGLIO 2025

famila superstore

Con noi sei in famiglia.

SCONTI FINO AL 50%

AIA
HAMBURGER DI POLLO
200 g
al kg € 9,95



DA € 3,75
-46%

€ 1,99

DE CECCO
PASTA DI SEMOLA
FORMATI ASSORTITI
500 g
al kg € 1,78

DA € 1,35
-34%

€ 0,89



GALBANI SANTA LUCIA
MOZZARELLA
3x 125 g
al kg € 7,44

DA € 4,59
-39%

€ 2,79



COSTA D'ORO L'EXTRA
OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
1 L



DA € 8,79
-43%

€ 4,99

STARLAKS SALMONE
SCOZZESE AFFUMICATO
50 g
al kg € 51,80



DA € 3,99
-35%

€ 2,59

BAULI TRECCIA
TRADIZIONALE
6 x 40 g
al kg € 5,21



DA € 2,55
-50%

€ 1,25

YOMO YOGURT INTERO
GUSTI ASSORTITI
2x 125 g
al kg € 3,56



DA € 1,49
-40%

€ 0,89

PERONI BIRRA
6x 660 ml
al l € 1,33



DA € 7,50
-29%

€ 5,28

DASH POWER PODS
DETERSIVO LAVATRICE IN
CAPSULE, AZIONE EXTRA-
SMACCHIANTE, 19 LAVAGGI
442,7 g



DA € 9,99
-30%

€ 6,99

SCOPRI TUTTE
LE NOSTRE OFFERTE



famila
superstore

NEGRAR (VR) Via Saga - SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA (VR)
VERONA Via Cà di Cozzi (zona Saval)

famila

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

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



MEDICI DI BASE & UNIVERSITÀ. L'abolizione del numero chiuso in accesso alla Facoltà di Medicina potrebbe aprire nuovi orizzonti

Giovani medici, speranza del futuro

Recentemente, il Governo ha riformato le regole per accedere alla facoltà di medicina, riaccendendo la speranza di molti giovani di poter intraprendere una carriera non semplice ma certamente ricca di soddisfazioni. Viene superato il 'numero chiuso', il quale nel tempo ha portato ad una drastica riduzione del numero di laureati, e quindi anche di futuri medici da arruolare nella sanità pubblica. Si tratta di una norma salutata con favore anche dai sindaci, primo punto di riferimento dei cittadini, i quali spesso condividono con i propri amministratori comunali le tante preoccupazioni legate alla difficoltà di accedere alle cure o di ottenere un medico di base. Come spiega il sindaco di Soave Matteo Pressi,



«secondo le stime regionali, in Veneto entro il 2026 mancheranno oltre 1.000 medici di base, di cui diverse centinaia solo tra Verona e provincia. La situazione è particolarmente grave in Lessi-

nia, nella parte alta della Valpolicella e nella Val d'Illasi. La situazione inoltre non è per nulla rosea anche in alcune zone dell'Est veronese». Disagi conosciuti purtroppo da molti cittadini ma che, in prospettiva, potranno essere gradualmente superati. Come evidenzia Pressi, «l'abolizione del numero chiuso è un punto di partenza. Se l'università è in grado di formare più persone, in prospettiva potremmo avere più medici, come ovvio». Il condizionale, però, è d'obbligo come spiega il primo cittadino del borgo murato: «la laurea, tuttavia, è solo il primo passo per accedere alla carriera medica. Occorre poi, dopo i 6 anni di laurea, accedere ad una scuola di specialità, che dura 4 anni. In

queste scuole si entra per concorso, ma i posti sono pochissimi. Quindi, se oltre ad aumentare il numero di laureati non si aumentano anche i posti nelle scuole di specialità, l'imbuto viene semplicemente 'spostato più avanti' - sottolinea Pressi. Un cantiere quindi ancora aperto, rispetto al quale si stanno compiendo i primi passi. Già oggi, secondo Pressi, si potrebbero adottare delle soluzioni per aumentare il livello di assistenza alle persone, soprattutto nelle aree meno coperte dai servizi di medicina generale. «Per esempio, occorre velocizzare l'attuazione della riforma delle farmacie, la quale prevede la creazione delle 'farmacie dei servizi', trasformandole da distributrici di farmaci in autentici presidi sanitari di prossimità, dove poter svolgere esami diagnostici, screening, vaccinazioni e servizi di telemedicina (ECG, holter). Quasi tutti i comuni, anche i più piccoli, ne hanno una» - evidenzia Pressi. Un'ulteriore proposta avanzata dal primo cittadino di Soave riguarda il fronte organizzativo. Oggi i medici di base scontano un carico burocratico enorme, che da medici rischia di trasformarli in impiegati amministrativi. È recente il caso di un medico di base in servizio a Zimella che ha rinunciato



Matteo Pressi, sindaco di Soave

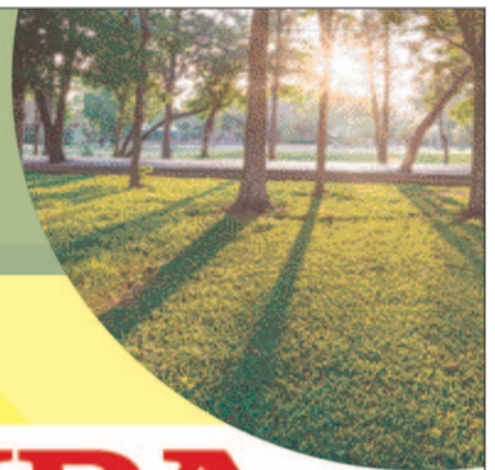
all'incarico proprio per la mole di adempimenti burocratici che di fatto portano a potersi dedicare sempre meno ai pazienti. Una questione spinosa, che secondo Pressi può essere risolta «incentivando i medici a riunirsi in poliambulatori, così da poter disporre di un addetto di segreteria ogni 3/4 medici, ripartendone il costo. In questo modo i dottori possono fare i dottori, e gli impiegati possono dedicarsi alla gestione delle pratiche. Avere una persona formata per fare il medico, letteralmente inchiodata al computer per compilare moduli rappresenta uno spreco di competenze che produce minore assistenza al cittadino» - conclude Pressi.



La sede di Borgo Roma della Facoltà di Medicina e Chirurgia

Vendita ed assistenza
per macchine da giardinaggio
ed agricoltura

ORMEV
VERDE



HONDA

Husqvarna®

Makita®

PRODOTTI CHIMICI
PER PISCINA



ROBOT DA PISCINA



maytronics
Dolphin®

FINANZIAMENTO TASSO 0

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



VALPOCENTER EXPERIENCE

SANT'ANNA D'ALFAEDO



PISTA MOTOCROSS



**NOLEGGIO MOTO
E ABBIGLIAMENTO**



**CORSI MINICROSS
E MOTOCROSS**



NOLEGGIO E-BIKE



**PARCHEGGIO
SOSTA CAMPER**



AREA RISTORO



**BAITA DEI FIORI
AFFITTA CAMERE**



AREA EVENTI



AREA RELAX

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



+39 3277103070



valpocentermx@gmail.com



www.valpocenter.com



Tel. (+39) 045 7115802
Negrar di Valpolicella



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



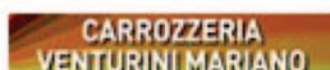
Tel. (+39) 045 7519089
Sant'Anna d'Alfaedo



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



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



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



Tel. (+39) 045 7545155
Fane di Negrar



Tel. (+39) 348 1886236
Settimo di Pescantina

MuDRi E PROVINCIA. I luoghi del Rinascimento in una guida digitale

Un museo all'aperto tra storia e paesaggi



Non solo libri di storia: oggi il Risorgimento si può vivere direttamente sul territorio, grazie al progetto 'Siamo la storia che raccontiamo. Suggerimenti di viaggio nei paesaggi delle battaglie risorgimentali'. Una guida digitale innovativa, frutto della collaborazione tra i Comuni dell'area Alto Mincio riuniti sotto il progetto MuDRi - Museo Diffuso del Risorgimento, e presentata ufficialmente il 5 giugno al Palazzo del Trattato di Villafranca di Verona. Il territorio dell'Alto Mincio, segnato da battaglie, trattati e momenti decisivi dell'Unità d'Italia, diventa così un museo a cielo aperto. La guida propone itinerari pensati per famiglie, scuole, cicloturisti e turisti in cerca di esperienze autentiche, offrendo un viaggio che intreccia storia, natura, tradizioni e sapori locali. Ogni tappa non è solo un racconto di eventi storici, ma un'occasione per scoprire l'identità più profonda dei luoghi, tra percorsi enogastronomici, cultura e paesaggi.

Disponibile gratuitamente in formato digitale, la guida si presenta come uno strumento accessibile e immediato, pensato per coinvolgere un pubblico ampio: non solo appassionati di storia, ma anche studenti, insegnanti e visitatori curiosi. Il progetto mira così a trasformare il patrimonio risorgimentale in un'esperienza viva e partecipata. Castelnovo del Garda, Pastrengo, Peschiera del Garda, Sommacampagna, Sona, Veggio sul Mincio e Villafranca di Verona sono i comuni veronesi che hanno preso parte al progetto. Alla presentazione ha partecipato il sindaco di Villafranca, Roberto Dall'Oca, che ha sottolineato il valore simbolico dell'evento: «Questo luogo rappresenta la continuità del progetto MuDRi. Proprio qui, sette anni fa, si firmò il protocollo d'intesa tra i Comuni. Oggi rinnoviamo quell'impegno con un nuovo incontro tra istituzioni e associazioni, a conferma di un'alleanza territoriale forte e duratura». Il progetto MuDRi si

arricchisce inoltre della collaborazione tra le Province di Verona e Mantova. «L'accordo di oggi - ha spiegato il presidente della Provincia di Verona, Flavio Pasini - sancisce un percorso condiviso di valorizzazione culturale e turistica. MuDRi non parla solo agli appassionati di storia, ma invita tutti a scoprire questi luoghi con uno sguardo nuovo». Sulla stessa linea il presidente della Provincia di Mantova, Carlo Bottani, che ha parlato di un vero e proprio "incontro storico" per le due comunità. A illustrare i contenuti della guida le assessore alla cultura Claudia Barbera (Villafranca) ed Erika Venturilli (Sommacampagna): «La storia - ha spiegato Barbera - non è qualcosa da studiare solo sui banchi, ma un'esperienza che si vive nei luoghi. Portare le persone a scoprire questi paesaggi significa farle appassionare, renderle ambasciatrici del nostro territorio».

Letizia Acquistapace

PESCANTINA. Tra le iniziative anche una giornata dedicata alle api

Così ora l'Agricoltura ha il suo Osservatorio

Lo scorso 24 maggio, in occasione della Giornata Mondiale delle Api, il Lions Club Bussolengo-Pescantina-Sona, l'Associazione Regionale Apicoltori del Veneto l'Associazione Culturale Giovanni Battista Bertoldi ed Effe-Verde srl con il patrocinio del comune di Pescantina-Assessorato Politiche Agricole e Osservatorio Agricoltura, hanno organizzato presso Villa Bertoldi a Settimo di Pescantina un evento unico. Numerose le persone presenti, che, dopo aver assistito al saluto delle autorità, hanno partecipato all'esposizione del Fotografo Naturalista Luca Mazzocchi e alla visita didattica dell'apiario. Luca Mazzocchi ha presentato con tutta una serie di fotografie su appositi espositori la vita delle api sin dalla nascita. Il Giardiniere Divulgatore Michele Fontana ha presentato con diversi spunti presenti nel parco il ruolo delle piante nettariere e le varie conformazioni morfologiche presenti per inseminare l'ambiente e attirare le api. Il Presidente ARAV Gerardo Meridio da parte sua ha ringraziato per l'iniziativa il gruppo di soci apicoltori rappresentato da Sergio

Righetti di Pescantina presentando il ruolo di queste attività utili a promuovere il ruolo formidabile delle Api. Aldo Vangi, sindaco di Pescantina, che qualche anno fa ha aderito all'Associazione 'Comuni amici delle api', ha accolto positivamente la proposta di ripopolamento del territorio di Pescantina con Piante Mellifere come proposto dalla stessa ARAV nell'ambito del Progetto di aumento delle essenze nettariere nei territori della Regione Veneto. L'assessore all'Agricoltura Sandrini ha ringraziato per l'iniziativa gli organizzatori e considerato meritevole di altre collaborazioni proposte. Ha spiegato che con l'Osservatorio Agricoltura si potrà valutare la possibilità di collaborare come Comune all'iniziativa proposta da ARAV 'Cave amiche delle Api' in collaborazione con l'Albo Cavatori del Veneto per favorire una diffusione delle api con inserimento di alveari e altri elementi didattici in territori di cave dismesse. «In quanto piccolo apicoltore e tecnico, sono molto favorevole a queste iniziative che valorizzano il ruolo dell'Ape mellifera, come

sanità dell'ambiente - afferma l'agronomo Silvano Zampini, Presidente dell'Osservatorio Agricoltura -. In genere le api che si cibano di nettare dei fiori e polline che accumulano in apposite sacche elastiche o sulle zampe posteriori consentono l'impollinazione del 70% delle piante spontanee e il 40% delle piante coltivate e consentono di garantire la continuità della vita degli esseri viventi. Garantire la vitalità e continuità delle api è fondamentale per salvaguardare la diversità delle piante, animali e microrganismi fondamentali per la produzione agricola: biodiversità. I trattamenti fitosanitari per la difesa delle piante sono fondamentali soprattutto in questi periodi di enormi cambiamenti climatici, ma grazie alle recenti scoperte ed innovazioni scientifiche i prodotti chiamati agenti di biocontrollo sono fondamentali per garantire un minor impatto sull'ambiente. E il settore agricolo è molto recettivo a questi temi al fine di garantire al consumatore una maggiore qualità delle produzioni anche in tema ambientale».

Silvia Accordini



L'Osservatorio Agricoltura del comune di Pescantina è stato istituito nel 2013 e rinnovato ad ottobre 2024. Presidente è Silvano Zampini. Componenti impegnati a titolo gratuito sono Andrea Boniolo, Giancarlo Coati, Paolo Fugolo, Matteo Marconi, Davide Misturini, Vernante Pallotti, Giovanni Recchia, Stefano Righetti, Giovanni Zocca. L'Osservatorio Agricoltura fornisce parere consultivo in merito all'adozione di regolamenti comunali relativi alle attività e al funzionamento dei servizi che rientrano nei settori di attività agricola, al bilancio preventivo annuale e piano pluriennale degli investimenti e a singoli investimenti riguardanti settori di competenza dell'osservatorio agricoltura.

Casabella Martinelli

Since 1900

LISTA NOZZE

BOMBONIERE

ALESSI

SALDI

WMF - LE CREUSET - GUZZINI - MEMENTO



Via Pozzo dell'Amore 54, 37010 Cavaion Veronese VR



www.casabellamartinelli.it



0456260344

DAL 5 LUGLIO*
SALDI
ESAGERATI!

* AL 31 AGOSTO



LA
GRANDEMELA
SHOPPINGLAND

#MONDOMELA



WWW.LAGRANDEMELA.IT

L'UNICO SHOPPINGLAND D'ITALIA

IL CONCERTO BENEFICO. Lo scorso 14 giugno è andato in scena l'atteso evento

'Morblus in concert'

Musica e solidarietà

Si è rivelato un evento baciato dal successo quello che lo scorso sabato 14 giugno ha acceso il parco di Villa Albertini ad Arbizzano di Negrar. 'Morblus in concert', il grande evento musicale a scopo benefico organizzato dal dottor Luca Salvi, con il Patrocinio del comune di Negrar di Valpolicella, ha fatto il pienone: tutti accorsi per assistere ad uno spettacolo unico, reso possibile dalla Morblus band di Roberto Morbioli, e consentendo di raccogliere importanti fondi da destinare alle finalità sociali e umanitarie di tre realtà: Amici di Angal, GALM e il Gruppo Caritas Negrar (Unità Pastorale S. Giovanni Paolo II). «L'evento è stato veramente baciato dal successo – afferma il dottor Luca Salvi -. Il concerto è durato due ore e mezza, allietato anche da risotto, bruschette e fiumi di birra e vino, quest'ultimo offerto dalla cantina sociale di Negrar. Negli occhi di chi ha assistito al concerto, oltre alla soddisfazione, si leggeva la stupore per il grande talento della band». Il concerto, a cui hanno preso parte anche il sindaco e il vicesindaco di Negrar, Fausto Rossignoli e il consigliere comunale Francesco Quintarelli, è stato inter-



vallato da un momento di presentazione delle associazioni beneficiarie, affiancate anche da AIDO, presente con un proprio stand informativo. Il consigliere Quintarelli, a nome dell'amministrazione comunale ha affermato che «In tempi in cui sembra prevalere l'ignoranza e l'egoismo, vedere così tanta gente riunita per godere di un evento artistico e musicale organizzato con così tanto impegno da persone che volontariamente e gratuitamente hanno dedicato tempo, impegno ed energia, fa ben sperare ed è un valore aggiunto per tutta la Comunità». Il concerto si è chiuso in bellezza con una straordinaria versione della celebre canzone 'Purple rain' di Prince e i ringraziamenti finali dell'organizzatore Luca Salvi: «Grazie

perché siete stati qui in compagnia, in armonia e in allegria, avete mangiato, bevuto, cantato e fatto del bene. Alle vostre orecchie e a tante altre persone nel bisogno!». Il risultato benefico del concerto si è tradotto in 4200 euro netti raccolti, 1400 per ognuna delle tre associazioni: «In questo momento storico in cui sembrano prevalere l'egoismo, l'individualismo e la violenza, bisogna impegnarsi in progetti come questo, in cui tutti insieme si lavora per il Bene comune senza cercare il tornaconto personale – conclude Luca Salvi -. Come diceva Tiziano Terzani nel suo bellissimo libro 'Lettere contro la guerra': 'Bisogna fare quello che è giusto, non quello che conviene'».

Silvia Accordini

IL REPORTAGE.

Progetto Natura Verona Lago ODV

Insieme a Francesco, il mio Speciale Assistente, siamo partiti verso un luogo che mi era stato indicato come una 'clinica per fauna selvatica'. Ad accoglierci è Carlotta Mantovani, veterinaria e Presidente del Centro, che ci apre le porte del mondo celato dietro al 'Progetto Natura Verona Lago ODV'. Carlotta ci racconta che tutto è iniziato nel febbraio del 2020, quando un gruppo di volontari ha deciso di unire le forze per dare vita a un CRAS (Centro Recupero Animali Selvatici) in provincia di Verona in stato di necessità. Ci raggiunge anche Chiara Vendramini, Vicepresidente che ci spiega come proteggere questi animali significa preservare un ecosistema che si regge su equilibri delicati, dove ogni creatura ha un ruolo insostituibile. Per la provincia di Verona e la zona del Lago, Progetto Natura, con sede a Lazise, è l'unica realtà attiva 365 giorni l'anno con questa missione nella nostra zona. Iscritta regolarmente al RUNTS (Registro Unico Nazionale del Terzo Settore), l'organizzazione conta oggi 87 soci, di cui circa 35 sono volontari attivi. Il numero degli animali soccorsi cresce di anno in anno: 800 nel 2020, 1287 nel 2021, 1542 nel 2022, quasi 1800 nel 2023 e circa 2000 nel 2024. Molti di questi animali arrivano feriti da proiettili, vittime della caccia o del bracconaggio. Più raramente vengono ritrovati investiti o ancora rinchiusi in garage e cantine, dove si erano rifugiati dal freddo. Un CRAS è un microcosmo, regolato da norme severe: tutto questo, con fondi sempre più scarsi. Chiara ci illustra le fasi del loro lavoro: dalla visita veterinaria al ricovero, dalla riabilitazione alla liberazione nel luogo dove l'animale è stato ritrovato. La collaborazione con la Polizia Provinciale qui è essenziale: loro il compito di prelevare l'animale ferito dopo la segnalazione (esclusivamente mammiferi e uccelli) o cuccioli dispersi portandoli alla clinica, e infine vigilare sulla loro reintroduzione in natura. Durante la nostra visita abbiamo il piacere di parlare anche con Massimo Cavallini, istruttore della Polizia Provinciale, e il collega Alberto Scolari. Oltre al supporto al centro, ci raccontano delle attività di vigilanza nelle aree protette con compiti di censimento e monitoraggio delle specie e dal 2012, alla ricognizione ed eventuali rilevazioni di episodi di predazioni da lupi. Con Carlotta e Chiara visitiamo tutta l'area dove ci mostrano i loro attuali "pazienti" e dopo un caffè, Francesco e io ci congediamo, più ricchi – non solo di conoscenze – ma soprattutto di una tenerezza profonda.

Gisela Rausch Paganelli Farina

ANNA MARIA BIGON: IL MIO IMPEGNO PER LA VALPOLICELLA

VALPOLICELLA: SERVONO INVESTIMENTI PER TRASPORTI, TUTELA AMBIENTALE E SANITÀ TERRITORIALE

La Valpolicella è una terra straordinaria, conosciuta ovunque per le sue eccellenze paesaggistiche, agricole e culturali. Ma chi la vive ogni giorno sa che, accanto a questi punti di forza, ci sono criticità che richiedono risposte urgenti e concrete da parte della Regione. In questi anni mi sono impegnata quotidianamente per portare le esigenze dei cittadini in Consiglio regionale e per lavorare su tre priorità fondamentali: trasporti pubblici, sanità e valorizzazione del territorio.

TRASPORTO PUBBLICO: UN DIRITTO, NON UN LUSO

In Valpolicella spostarsi senza automobile è ancora oggi un'impresa. I collegamenti tra i paesi e con la città di Verona sono insufficienti, poco frequenti e spesso non rispondono ai reali bisogni delle persone. Per questo ho chiesto con forza che la Regione aumenti gli investimenti nel trasporto pubblico locale. Oggi, purtroppo, il Veneto è tra le Regioni che meno investono in questo ambito. Occorre che si intervenga con:

- più linee e orari ampliati
- trasporto gratuito per studenti e over 80
- biglietto unico

Muoversi in modo sostenibile, sicuro ed economico deve essere un diritto per tutti, non un privilegio per pochi.

VALORIZZARE IL TERRITORIO AGRICOLO, DIFENDERE IL PAESAGGIO

La Valpolicella è anche sinonimo di agricoltura di qualità: vigneti, uliveti ed altri prodotti della terra con un paesaggio che unisce bellezza e imprenditorialità. Ma questa vocazione agricola va difesa, tutelata e valorizzata. Serve una visione di sviluppo che sappia coniugare tutela ambientale, sostegno alle imprese agricole e contrasto al consumo di suolo. Dobbiamo preservare il nostro paesaggio e dare futuro ai giovani agricoltori, con politiche regionali che riconoscano il valore sociale, economico e ambientale del lavoro nei campi.

SANITÀ PUBBLICA: MANCANO MEDICI E I TEMPI DI ATTESA SONO INACCETTABILI

Uno dei temi più gravi che mi vengono segnalati dai cittadini è quello della sanità pubblica. In Valpolicella mancano oggi 22 medici di famiglia. È un dato preoccupante, che non possiamo ignorare. Senza il medico di base ogni cittadino perde un punto di riferimento essenziale per la prevenzione, la presa in carico e la continuità assistenziale. Per questo ho depositato un progetto di legge che trasforma la medicina generale in una specializzazione universitaria, così da renderla più attrattiva per i giovani medici. Ho anche chiesto che i medici vengano affiancati da personale amministrativo, per sgravarli dal lavoro burocratico e liberare tempo da dedicare ai pazienti. Ma non basta. Sempre più persone si trovano a dover aspettare mesi per una visita o un esame specialistico, anche quando il medico indica che dovrebbe essere effettuato in tempi brevi. Le liste d'attesa stanno diventando una vera e propria barriera all'accesso alle cure, e questo non è tollerabile. La mia battaglia è chiara: la sanità pubblica deve essere accessibile ed eccellente per tutti, non solo per alcuni.

Ho lavorato per:

- colmare la carenza di medici;
- ridurre drasticamente i tempi di attesa;
- garantire che ogni cittadino possa curarsi nei tempi indicati dal proprio medico.

IL MIO IMPEGNO PER LA VALPOLICELLA

Mi sono sempre battuta perché la Valpolicella, e tutta Verona, abbiano ciò che meritano: servizi accessibili, territori rispettati, comunità ascoltate. Difendere la nostra terra significa investire nelle persone e nel loro lavoro, non abbandonarle. È questa la mia idea di politica.

Messaggio promozionale – rendicontazione di fine mandato



Anna Maria Bigon, consigliera regionale
Vicepresidente Commissione
Sanità e Sociale
Componente Commissione
Ambiente e Territorio



CIBO E SOSTENIBILITÀ. Il ruolo chiave dei prodotti da congelare nel consumo alimentare

Lotta allo spreco I surgelati alleati

Servizi di
Anna Zenato

In Italia, nonostante la crescente sensibilizzazione dei consumatori in termini di sostenibilità, lo spreco alimentare domestico resta un fenomeno diffuso. Ogni settimana gettiamo, in media, 667,4 grammi di cibo pro capite, con una crescita del +17,9% rispetto allo scorso anno. Dati che evidenziano le dimensioni sempre più allarmanti del problema, che in soli 5 anni ha visto crescere di quasi 140 gr settimanali il quantitativo di prodotti alimentari gettati via, posizionando l'Italia al pari della maggior parte dei paesi europei. Lo spreco alimentare rappresenta un tema sociale su cui riflettere seriamente, visto che con quanto si spreca in tutto il mondo si potrebbe sfamare un terzo della popolazione globale. 'Sprecare' significa non solo non poter garantire cibo sufficiente per tutti, ma anche perdere risorse preziose usate nella produzione, come terreno fertile, acqua, energia, fertilizzanti. Esistono, però, alcuni prodotti che possono rappresentare dei veri e propri alleati nella lotta agli sprechi: tra questi, con solo 14,9 gr gettati sul totale pro capite settimanale, ci sono gli alimenti surgelati. I prodotti surgelati permettono un utilizzo ottimale delle materie prime, che arrivano pronte per l'uso in cucina. Inoltre, consentono di massimizzare la resa produttiva, di contenere gli sprechi che avvengono durante tutta la filiera e di ridurre le emissioni di inquinanti nell'atmosfera. Si parla di appena il 2,23% rispetto allo spreco individuale complessivo. A confermarlo sono i dati emersi da uno studio inedito (e mai realizza-



to prima) dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero per IIAS - Istituto Italiano Alimenti Surgelati. I dati, frutto di una indagine condotta su 1000 intervistati dai 18 anni in su, hanno ribadito il ruolo centrale dei surgelati nella gestione sostenibile delle risorse alimentari domestiche, grazie alle loro caratteristiche intrinseche: dalla lunga durata di conservazione all'efficiente porzionatura, fino ai minori consumi di acqua ed energia elettrica necessari per la preparazione dei piatti, che ne garantiscono anche una elevata sostenibilità economica. La loro lunga conservabilità fa inoltre sì che il prodotto non deperisca prima del consumo. Oltre 1 italiano su 3 (34%) dichiara di non gettare mai via prodotti surgelati. Tra le ragioni per cui, talvolta, anche questi prodotti finiscono in pattumiera ci sono principalmente fattori organizzativi, logistici o imprevedibili: la dimenticanza delle scadenze (22%), la cattiva conservazione

(21%) la mancanza di spazio nel freezer/una cattiva organizzazione domestica (20%) e le interruzioni della catena del freddo (16%). Non si tratta, quindi, di motivi legati alla deperibilità del prodotto ma, piuttosto, a una gestione poco efficiente della sua conservazione. Da sottolineare che i surgelati – in quanto alimenti non deperibili – sono soliti infatti riportare il Termine minimo di conservazione (TMC), cioè la dicitura 'da consumare preferibilmente entro', che ne consente il consumo anche dopo la data indicata. Possiamo definire i prodotti surgelati un emblema anti-spreco anche dal punto di vista economico. Prendendo in esame 5 prodotti rappresentativi delle principali categorie del comparto (fagiolini, patate fritte, filetti di merluzzo, paella), i risultati emersi dimostrano la convenienza dei surgelati, considerata la somma di tempo e cibo risparmiato, nonché i costi per l'acquisto e la preparazione dei prodotti. I dati mostrano, ad esempio, che i filetti di merluzzo freschi 'costano' il 49% in più dei surgelati, percentuale che tocca il 60% se si considera anche il valore dello spreco alimentare. Analogamente, i fagiolini – che nella versione fresca, necessitano di essere puliti e tagliati alle estremità – superano del 53% il 'valore economico' del surgelato e per preparazioni più complesse, come la paella di pesce e verdure, la convenienza del surgelato è inequivocabile: il fresco costa il 246% in più del surgelato.



La ricerca WWI ha individuato quattro principali tipologie di consumatori di prodotti surgelati. Ecco i 4 identikit

- I Distratti Organizzati (16,6% del campione): sono prevalentemente giovani coppie under 35, che vivono al Sud, spesso con figli e laureati. La loro gestione poco attenta del freezer e la scarsa consapevolezza delle scadenze causano sprechi leggermente superiori alla media.
- I Custodi del Freezer (34,1%): sono per lo più over 60, vivono principalmente al Nord, sono single o in coppia, ma senza figli. Sono i più virtuosi: il loro rapporto con il cibo è fatto di rigore e attenzione e lo spreco, per loro, è quasi un'eccezione.
- I Congelatori Cronici (36,3%): adulti tra i 35 e i 54 anni, spesso con figli e un buon livello di istruzione. Conservano tutto, a lungo. Anche troppo. Il loro spreco non è eclatante, ma diffuso e costante, frutto di dimenticanze e scarsa programmazione. Sono 'campioni' della scorta eterna, che però rischia spesso di trasformarsi in scarto.
- Gli Spreconi Inconsapevoli (13%): sono giovani, spesso con basso livello di istruzione, appartenenti a fasce sociali fragili. Consumano tanto, ma buttano ancora di più, spesso inconsapevoli dei propri errori ma privi della volontà e degli strumenti per migliorare.

UNA STORIA LUNGA 100 ANNI

Alleati silenziosi dell'emancipazione gastronomica, soprattutto delle donne, i cibi surgelati nel 2025 compiono 100 anni. Per quanto le fonti siano contrastanti, tra il 1925, il 1928 e il 1930, tutte riconoscono la paternità allo scienziato Clarence Birdseye, biologo-ricercatore e fondatore della Birds Eye Frozen Food Company (in attività ancora oggi). Considerato il padre della moderna industria dei surgelati, a partire dall'inizio degli anni '20 cominciò a lavorare all'idea e aprì 18 negozi al dettaglio a Springfield, nel Massachusetts, rivoluzionando per sempre il modo di conservare e consumare il cibo. Birdseye ha ideato il sistema di surgelazione rapida osservando i metodi di pesca degli Inuit dell'Artico. Il boom del consumo dei surgelati iniziò poi a partire dagli anni '50 e '60. Le donne cominciarono lentamente a svincolarsi dal ruolo che le vedeva in cucina a preparare i pasti per tutti in modo quotidiano ed esclusivo, anche quando lavoravano fuori casa. Dal frigorifero alla lavatrice, dal freezer ai cibi surgelati, si sono alleggerite le incombenze e si ridusse il tempo necessario a cucinare almeno due o tre pasti al dì. Un cambiamento epocale, perché le donne, anche quelle emancipate economicamente, fino ad allora avevano comunque compiti e incombenze casalinghe da assolvere identici a quelli delle loro madri e delle loro nonne. Senza dimenticare che i cibi surgelati iniziarono a essere cucinati facilmente anche da altri componenti della famiglia e non più solo dalle donne. Il primo cibo surgelato finito in grandi quantità dei freezer degli italiani è stato, nel 1967, il merluzzo o nasello, avvolto nella pellicola trasparente. Poi i bastoncini di pesce e i fagottini ripieni e impanati, in monoporzione e destinati ai bambini. Nel 1969/70 è la volta delle patatine congelate e dei primi minestrini. Negli anni '90 arrivano i primi piatti pronti, come la pasta surgelata, già porzionata e condita, pronta da mettere in padella. C'è un altro aspetto da non dimenticare. Oltre alla praticità e alla velocità nel preparare i pasti, i surgelati hanno permesso di rompere la monotonia della cucina di casa del passato in cui si mangiavano le stesse cose a rotazione, permettendo così agli italiani di provare cibi e sapori provenienti da altri paesi. Con il tempo, la comodità dei surgelati ha coinvolto ogni genere di target: single maschi e femmine, studenti fuorisede e ogni famiglia che, aprendo il freezer, può consumare pasti pronti e veloci da preparare senza le formalità della tavola italiana del Novecento. Agli italiani i cibi surgelati piacciono ogni anno di più. In Italia lo scorso anno ne abbiamo consumati 652.643 tonnellate, +2,3% rispetto all'anno precedente. Attestano i dati dell'Istituto italiano alimenti surgelati che oggi mettiamo soprattutto in freezer i vegetali (220.497 tonnellate consumate nel 2024), le patate (107.207 tonnellate) e il pesce - naturale o impanato (95.955 tonnellate). Seguono le pizze surgelate (65.688 tonnellate), i piatti pronti e le specialità salate (rispettivamente 66.306 e 31.367 tonnellate).



IL CASO. Dopo l'episodio del ghiaccio contaminato l'argomento torna alla ribalta

Ghiaccio alimentare tra sicurezza e insidie

Dopo il caso di cronaca che in provincia di Bologna ha portato in ospedale 25 persone, torna sotto i riflettori il pericolo del ghiaccio contaminato. Ecco come conservarlo e manipolarlo in modo sicuro a casa e nei locali. Dal Corriere di Bologna, a inizio giugno leggiamo che durante una serata di festa al Bilbao di San Polo d'Enza, in provincia di Reggio Emilia, 25 persone sono finite in ospedale per sintomi intestinali importanti: nausea, dolori addominali e febbre. Si sospetta che la causa sia stato del ghiaccio contaminato utilizzato nei cocktail. Il locale ha subito avviato controlli, cambiato fornitori e chiesto scusa pubblicamente. L'Asl è intervenuta per fare chiarezza, ma intanto si è acceso il faro su un tema spesso sottovalutato: la sicurezza del ghiaccio alimentare. Anche se sembra innocuo, il ghiaccio può diventare un veicolo pericoloso di batteri. Perché è fatto d'acqua, e se l'acqua è contaminata, lo sarà anche il ghiaccio. Inoltre viene spesso toccato con mani o oggetti



non igienizzati. Oppure, può essere prodotto o conservato in macchinari sporchi. I batteri più comuni trovati nel ghiaccio contaminato includono: Escherichia coli, Salmonella, Listeria, Sta-

phylococcus aureus, Enterococchi. Questi microrganismi possono sopravvivere anche alle basse temperature e 'risvegliarsi' non appena il ghiaccio si scioglie nella bevanda o nel cibo.

10 REGOLE DA SEGUIRE PER FARE A CASA IL GHIACCIO IN SICUREZZA

Produrre ghiaccio in casa è una pratica comune, ma non priva di rischi. Ecco il decalogo ufficiale proposto da INGA (Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare) per garantire un ghiaccio sicuro, pulito e privo di contaminazioni:

1. Usate solo acqua potabile certificata. Meglio se microfiltrata o imbottigliata, soprattutto se avete dubbi sulla rete idrica domestica.
2. Pulite spesso il freezer. Residui, brina e odori possono contaminare i cubetti. Pulite almeno una volta al mese con acqua e bicarbonato o aceto.
3. Lavate le vaschette prima di ogni utilizzo. Non basta sciacquarle: lavatele con detersivo e acqua calda, come fareste con un piatto.
4. Coprite sempre i contenitori per il ghiaccio. Così evitate contaminazioni da cibi, polvere o insetti nel freezer.
5. Non toccare mai i cubetti con le mani. Usate sempre pinze pulite o cucchiari. Le mani sono una delle principali fonti di batteri.
6. Non usare vaschette rotte o graffiate. Le microfessure possono nascondere sporco e batteri difficili da eliminare.
7. Non lasciare il ghiaccio troppo a lungo in freezer. Meglio consumarlo entro 2-3 settimane. Oltre, perde qualità e sicurezza.
8. Conservate il ghiaccio separato da carne o pesce crudi. Anche se ben chiuso, il rischio di contaminazione incrociata è alto.
9. Evitate di usare ghiaccio sciolto e poi ricongelato. Una volta sciolto, può aver sviluppato batteri. Meglio buttarlo.
10. Valutate l'uso di ghiaccio alimentare confezionato da aziende certificate. Una scelta pratica e sicura, soprattutto se hai ospiti o organizzate eventi.

COSA SI DEVE FARE NEI LOCALI PUBBLICI

Il ghiaccio nei locali pubblici è spesso autoprodotta, ma non sempre con le dovute precauzioni. Secondo i dati INGA, 1 locale su 4 in Italia utilizza ghiaccio contaminato per scarsa igiene o macchinari non sanificati. Ecco le pratiche corrette da seguire:

- Utilizzare solo acqua potabile conforme alle normative (D.Lgs. 31/2001).
- Sanificare regolarmente i macchinari di produzione e stoccaggio.
- Evitare pratiche scorrette, come prendere il ghiaccio con i bicchieri o mani nude.
- Formare adeguatamente il personale HACCP anche sull'uso e la manipolazione del ghiaccio.
- Preferire ghiaccio alimentare confezionato da aziende certificate.

Per chi lavora nel settore della ristorazione, ma anche per chi produce ghiaccio in casa con attenzione e cura, esiste un riferimento autorevole: il 'Manuale di corretta prassi operativa per la produzione, conservazione e utilizzo del ghiaccio alimentare', pubblicato dal Ministero della Salute su proposta dell'Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare (INGA). Questo documento rappresenta l'unico vademecum ufficiale in Europa che definisce linee guida per evitare contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche nel ghiaccio alimentare, sia in ambito industriale che domestico. Potete consultare il manuale sul sito ufficiale: Manuale Ministero della Salute – Ghiaccio alimentare. Seguire queste linee guida non è solo una buona prassi: è un modo concreto per tutelare la salute dei clienti e garantire standard igienici elevati. Il ghiaccio ci accompagna in estate per rinfrescare bevande, frutta, e cocktail. Ma ricordiamoci che il ghiaccio contaminato può farci stare male se aggredito da batteri. Bastano poche accortezze per proteggere la salute vostra e dei vostri ospiti. D'ora in poi, quando preparate un drink o servite un bicchiere d'acqua fresca, ricordatevi: il ghiaccio non è solo acqua, è un ingrediente a tutti gli effetti. E merita rispetto.



VEDIAMO LE PRINCIPALI DIFFERENZE TECNOLOGICHE TRA REFRIGERATO, SURGELATO E CONGELATO

REFRIGERAZIONE

Nell'ambito della conservazione alimentare si parla di refrigerazione quando gli alimenti sono portati a una temperatura fra 0°C e 10°C. Questo processo rallenta, ma non blocca, il deperimento dei cibi. Ciò fa sì che i prodotti refrigerati possano essere conservati per periodi di tempo limitati: alcuni giorni, massimo due settimane.

CONGELAZIONE

È un sistema di conservazione che ricorre all'utilizzo del "freddo sottozero", e può essere di tipo domestico o industriale. I cibi sono portati a temperature tra -7°C e -12°C (che per il pesce e la carne arrivano a -18°C) e sono conservati a temperature tra -10°C e -30°C. Al momento della scongelazione si verifica una parziale perdita dei valori nutritivi e organolettici, in particolare negli alimenti con struttura cellulare meno resistente. Pur essendo un metodo efficace per allungare la conservazione dei cibi, la congelazione non permette di bloccare al 100% l'attività degli enzimi, con conseguente deterioramento nel tempo della qualità originaria del prodotto.

SURGELAZIONE

È una congelazione ultra rapida ed efficiente. I prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°C, e la rapidità di raffreddamento determina la formazione di micro-cristalli di acqua che non danneggiano la struttura biologica degli alimenti. Le valenze organolettiche e nutrizionali (proteine, vitamine, carboidrati, ecc.), la struttura e il sapore dei cibi rimangono, pertanto, inalterati rispetto al prodotto originale. La surgelazione si presenta come il miglior sistema di conservazione, grazie allo scrupoloso rispetto della "catena del freddo" in tutto l'iter che l'alimento compie per arrivare, integro, sulla tavola del consumatore. Fin qui gli aspetti tecnici. Ricordiamo inoltre che un prodotto per potersi chiamare "surgelato" deve essere in grado di garantire al consumatore il rispetto di alcune regole specifiche. Un'apposita legislazione, infatti, disciplina il settore dei surgelati (D.L. 27 gennaio 1992, n. 110 – Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana) mentre i congelati osservano solamente le leggi generali sui prodotti alimentari. È anche utile ricordare che "la temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a -18°C"; è questa la reale garanzia per il consumatore riguardo alla qualità dei prodotti surgelati. Altro aspetto che fa emergere chiaramente la superiorità del surgelato sul congelato è il confezionamento: "Gli alimenti surgelati destinati al consumatore devono essere venduti in confezioni originali chiuse dal fabbricante, con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere". Inoltre, anche sulle materie prime, la legislazione esistente stabilisce che devono essere "sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario stato di freschezza". Soltanto prodotti di assoluta freschezza possono essere trasformati in surgelati.

DAL 1996 PRODUZIONI GRAFICHE PER IL VOSTRO SUCCESSO



Stampa Offset



entra nel mondo Digital



Stampa digitale
grande formato

... e molto altro!



Reggiani S.r.l.

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

Sede Operativa Torino

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

IL PROGETTO. Lo spazio nel cuore di Parona verrà finalmente rivitalizzato

Piazza del Porto Opere in vista

Piazza del Porto a Parona diventerà una vera piazza. Oggi, infatti, piazza del Porto ricomprende lo slargo venutosi a creare tra i muraglioni del fiume e le case ed anche gli adiacenti giardini costruiti sull'area dove un tempo esisteva il porto vero e proprio. «Nonostante la denominazione di piazza, questo spazio è rimasto nel tempo indefinito, semplicemente uno slargo sul quale confluiscono le diverse strade che attraversano l'abitato - afferma Elisa Dalle Pezze, presidente della II Circoscrizione -. Uno spazio centrale al nucleo storico del quartiere, molto animato ma che negli anni è rimasto anonimo. Da qui la richiesta della Circoscrizione all'Amministrazione di riqualificarlo con un intervento ad hoc, per elaborare il quale è stato coinvolto il Politecnico di Mantova. In settembre organizzeremo un'assemblea pubblica per presentare il progetto al quartiere». Nei giorni scorsi la Giunta comunale sciligerà ha approvato il progetto di rifacimento, completamente e riqualificazione di Viale Brennero e Piazza del Porto a Parona, un intervento di circa 450 mila euro che lascia inalterati gli attuali giardini storici, lato est, e si concentra esclusivamente sulla parte pavimentata in asfalto tra i



Un rendering della futura piazza

giardini stessi e l'imbocco delle diverse strade che cui congiungono. Di fatto, ne verranno formate due, via Valpolicella, che sarà pedonalizzata, e Viale Brennero situata nella parte bassa dell'abitato, che corre in fregio al fiume Adige e nel tratto prospiciente a Piazza del Porto, che verrà risagomata e rivista nel suo attuale tracciato. L'area della Piazza e del prospiciente Viale del Brennero saranno completamente ridisegnate creando un piano inclinato verso il fiume, spostando sempre da quello lato la viabilità di attraversamento e costruendo a ridosso del muraglione un tratto di marciapiede. Si creerà così un'area sostanzialmente pedonale che verrà delimitata con dei dissuasori verso strada. La nuova conformazione della piazza

con pendenza verso il fiume è funzionale a migliorare la raccolta ed il deflusso delle acque meteoriche che spesso creano problemi alle case che affacciano la piazza stessa. Il nuovo spazio riservato alla pedonalità, ha lo scopo di agevolare garantire la necessaria sicurezza di movimento delle persone che la frequenteranno. L'abitato di Parona riconquisterà la vivibilità di uno spazio di aggregazione che storicamente gli è sempre appartenuto. L'attuale pavimentazione in asfalto, di Viale del Brennero e dell'area adiacente ai fabbricati che verrà pedonalizzata, verrà sostituita con altra di qualità e pregio superiore. Quanto ai tempi, l'avvio dei cantieri è previsto tra circa un anno.

Silvia Accordini

MODELLISMO FERROVIARIO



La Compagnia Modellisti Ferroviari di Verona è un'associazione nata negli anni '70 grazie ad un gruppo di soci uniti dalla comune passione per il modellismo ferroviario. Con il trascorrere del tempo, grazie anche all'aumentare del numero di soci, che oggi ha raggiunto il numero di 38 unità, l'associazione ha trovato sede a Parona presso il Centro d'Incontro in piazza della Vittoria 10 dove, i venerdì sera di ogni settimana, i soci si riuniscono non solo per 'giocare' su un plastico che rispecchia la realtà per quanto riguarda il funzionamento, quindi con un orario, capistazione e macchinisti come al vero, ma anche per lavorare realizzando nuove parti di plastico o anche solo per parlare, leggere, confrontarsi su argomenti inerenti il settore ferroviario e dei trasporti in genere. In accordo con altri gruppi operanti nel Centro di Incontro, ogni ultima domenica del mese, per tutto il 2025, la sede sarà aperta al pubblico interessato a partecipare alle attività modellistiche che in quella giornata si svolgeranno. Con il passare degli anni il gruppo si è affiancato ad associazioni europee adottando le Norme FREMO (la costruzione standardizzata di parti di plastico che ne permettono il collegamento, in modo da poter formare ogni volta tracciati sempre diversi). A seguito di questa scelta, prima come singolo gruppo e poi assieme ad altri gruppi, l'associazione ha partecipato a tutte le edizioni del Model Expo Italy, realizzando e gestendo il plastico più esteso dell'intera esposizione. Svariate anche le partecipazioni a vari raduni, Fremo Meeting, quali Cornuda (TV), Crescentino (VC), Pianoro (BO) tra i più significativi. «Nel prossimo futuro, oltre che partecipare ai maggiori eventi nazionali riguardanti il modellismo ferroviario, proseguiremo nella collaborazione storica con la Rivista mensile 'I Treni', portata avanti negli ultimi anni assieme all'associazione 'Corretto Tracciato' - affermano dall'associazione -. L'auspicio per la Compagnia è quello di poter organizzare un incontro FREMO Internazionale sul nostro territorio, portando anche nel Veronese una modalità di operare che all'estero è ormai realtà da diversi anni». S.A.

UN QUARTIERE PER LA SCUOLA

Un pomeriggio di festa e comunità: martedì 3 giugno scorso il parco dell'oratorio di Parona si è riempito di sorrisi, risate e colori per sostenere le scuole del quartiere in un momento di grande cambiamento. La festa, organizzata dai genitori della scuola elementare 'Zorzi' e le scuole medie 'Canuti' ha visto grande partecipazione straordinaria di famiglie, bambini e associazioni locali, uniti da un unico obiettivo: proteggere e valorizzare la scuola del territorio, in un periodo segnato dalla riorganizzazione della rete scolastica della zona Nord Ovest di Verona. Dal prossimo anno, infatti, le scuole di Parona passeranno all'IC4 Ponte Crencano-Quinzano-Avesa, mentre l'attuale IC2 diventerà Saval-San Zeno. Un riassetto che, seppur deciso in base al bacino d'utenza e alle scelte delle famiglie, ha colto molti genitori impreparati, informati solo a giochi fatti e con conseguenze significative: gli studenti iscritti all'indirizzo musicale, storicamente legato alla scuola di Parona, si sono ritrovati a dover scegliere se proseguire al Saval o rinunciare al percorso scelto. Una situazione che ha lasciato l'amaro in bocca, soprattutto per il legame profondo che il quartiere ha con la sua scuola e il suo indirizzo musicale, da sempre fiore all'occhiello del territorio. La festa è stata dunque un'occasione non solo per raccogliere fondi, ma per ribadire con forza che Parona c'è, e che intende portare avanti i progetti che danno valore alla scuola: il corso di musica con insegnanti esterni, il progetto di inglese tanto apprezzato dalle famiglie, e altre attività che rischiano di scomparire nel passaggio all'IC4. I fondi raccolti serviranno proprio a questo: arrivare a settembre pronti, con idee e risorse da proporre alla nuova dirigenza, dimostrando che la comunità è compatta e determinata a difendere la propria identità scolastica. Il clima della festa ha testimoniato questo spirito: un forte senso di appartenenza, di orgoglio e di volontà di partecipare al futuro della scuola e del quartiere. Un segnale chiaro, da parte di un'intera comunità che non vuole subire passivamente i cambiamenti, ma essere protagonista delle scelte che riguardano i propri figli e il proprio territorio. L.A.



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

NUMERI UTILI
PARONA

Il Circonscrizione 045 8379634 Ufficio Amministrativo-Culturale - 045 8379623 Ufficio Tecnico - circoscrizione2@comune.verona.it • Comune di Verona 045 8077111 Centralino - protocollo.informativo@comune.verona.it • Polizia municipale 045 8078411 - polizia.locale@comune.verona.it • Guardia medica Verona centro via Bramante, 15 - 045 7614565 (premere 1) • Carabinieri 045 941111 • Guasti rete illuminazione Agsm 800394800 • Guasti rete idrica Acque Veronesi 800 734300

LA NONA EDIZIONE DEL PALIO. Grande soddisfazione per la riuscita dell'evento

Gli gnocchi in trionfo



La squadra di Sant'Anna



La Giuria

Il 9° Palio degli Gnocchi della Lessinia in trionfo. La scorsa domenica 16 giugno la vasta area della ex base NATO, baciata dal sole, si è colorata dell'entusiasmo e dell'allegria di migliaia di persone accorse per rinnovare quella che ormai è diventata una tradizione: rendere omaggio all'iconico piatto tipico della Lessinia, gli gnocchi di malga. Le cucine hanno lavorato senza sosta fin dalle 11.30 per

sforzare gnocchi, ma anche i prelibati piatti a base di prodotti tipici del territorio. Una giornata di festa all'insegna del buon gusto e della compagnia, allietata nel pomeriggio dalla musica folk dei Medula. E poi naturalmente la gara culinaria che in questa edizione 2025 è stata caratterizzata da una grande novità: a decretare il migliore piatto di gnocchi è stata non solo

la consueta Giuria composta da sette membri appositamente nominati per l'edizione, ma anche la Giuria popolare. I visitatori potevano votare, attraverso apposito qr code, gli gnocchi preferiti. Sei le cucine in gara: Breonio, Ceredo - Ronconi, Erbezzo, Giare, Sant'Anna d'Alfaedo e Boscochiesanuova. La giuria popolare ha decretato vincitrice la squadra di Ceredo - Ronconi. La Giuria composta dal sindaco di Sant'Anna d'Alfaedo, Raffaello Campostrini, Ivan Bombieri, chef stellato di Erbezzo, che sta inaugurando il suo 868bistrot a Cappella Fasani, Elisa De Berti, vicepresidente della Regione Veneto, Ermanno Anselmi, presidente GAL Baldo Lessinia, Alessio Leso, sindaco di Erbezzo, Ester Poffe, vice presidente della neo nata associazione Gastronomi della Lessinia, Davide Cappelletti, membro della squadra che fa capo al progetto regionale 'Veneto creator', Raffaele Boscaini, presidente di Confindustria Veneto ha assegnato il Palio 2025 alla squadra di Sant'Anna d'Alfaedo che ha esultato e festeggiato a dovere. Numerosi gli ospiti e amici del Palio presenti all'evento: dall'onorevole Paolo Borchia al consigliere regionale Marco Andreoli, fino Luca Maroldi di Valpolicella Benaco Banca, sostenitrice del Palio. Da tutti - e dal sindaco di Sant'Anna Raffaello Campo-

strini a nome di tutti - è giunto un grande plauso alla Pro loco di Sant'Anna d'Alfaedo, organizzatrice dell'evento, per l'enorme impegno profuso nel dar vita ad una manifestazione sempre più apprezzata e sempre più rappresentativa del territorio. «Ringrazio tutti voi qui presenti per apprezzare e rendere viva questa manifestazione - ha affermato di rimando Marcella Marconi, presidente della Pro loco faedina -. Un grazie speciale va ai volontari che prima, durante e dopo lavorano instancabilmente per far sì che tutto vada nel migliore dei modi. Grazie alle squadre delle cucine concorrenti del Palio: siete stati meravigliosi sfornando 3000 mezze porzioni di gnocchi in poco più di due ore! Grazie naturalmente all'amministrazione di Sant'Anna d'Alfaedo, ai giurati e a tutti coloro che a vario titolo ci supportano nel dar vita a questa giornata di cui andiamo fieri. Il sorriso e la gioia di chi ogni anno sceglie di venirci a far visita è per noi il risultato più grande».

Silvia Accordini

I 100 ANNI DI NONNA PIA

Il 18 giugno, nella residenza Loro dell'Istituto assistenza anziani di Verona, la signora Pia ha compiuto i suoi primi 100 anni alla presenza di ben due sindaci: quello di Verona Damiano Tommasi e quello di Sant'Anna d'Alfaedo Raffaello Campostrini. Presenti anche il figlio, la nuora ed alcune nipoti che assieme al personale e al Vicedirettore dott.ssa Paon Francesca, hanno circondato d'affetto la festeggiata. Pia è sempre stata una persona semplice e riservata, che non ama molto stare al centro dell'attenzione, ma per questa occasione ha sfoggiato i suoi migliori sorrisi e ha piacevolmente chiacchierato con i due sindaci, accomunati tutti e tre dall'amore per Sant'Anna e dai ricordi e gli affetti che li legano al paese. Pia è vissuta a Sant'Anna per tutta la vita, conducendo una vita tranquilla dedicata alla famiglia e al lavoro dei campi: accudiva le mucche, il suo orto e le galline. Nel tempo libero le piaceva molto leggere e lavorare a maglia confezionando sciarpe, calze e centrin. Si è sposata con Pio il 26 ottobre del 1957 e quando le chiedo perché abbia scelto proprio lui mi risponde: 'Mi el m'è piasesto tanto, l'era proprio belo' ('Mi piaceva tanto, era proprio bello'). Non erano persone benestanti e, per racimolare i soldi per sposarsi, Pio si trasferisce per circa un anno in Svizzera a fare il pastore. Da sposati hanno sempre lavorato fianco a fianco nei campi mandando avanti la loro piccola fattoria. Hanno avuto un figlio, Vittorio anche lui presente assieme alla nuora e ad alcune nipoti a festeggiare il grande traguardo di Pia. Qual è il segreto per arrivare ai 100 anni? «La fortuna! - risponde la festeggiata -: in tutti questi anni ho vissuto momenti molto belli ma anche molto tristi e non saprei dare una ricetta certa a parte augurare a tutti tanta fortuna!» e ride. Alla fine ringrazia tutti: i familiari, i sindaci e il personale per aver reso la festa dei suoi 100 anni un momento così speciale.

Annalisa Gabrielli - Educatrice Sede Loro Istituto Assistenza Anziani di Verona.



UFFICIO POSTALE. La riqualificazione

Ha riaperto l'ufficio postale di Sant'Anna d'Alfaedo, in piazza Gian Attilio Dalla Bona 2, al termine dei lavori di ammodernamento realizzati nell'ambito del progetto 'Polis - Casa dei Servizi Digitali' promosso da Poste Italiane. L'intervento rientra nel piano nazionale volto a trasformare gli uffici postali dei piccoli comuni in punti di accesso ai principali servizi della Pubblica Amministrazione, con l'obiettivo di avvicinare i cittadini e semplificare l'accesso alle pratiche burocratiche. Completamente rinnovati gli spazi interni, ora dotati di arredi moderni, soluzioni a basso impatto ambientale e illuminazione LED a risparmio energetico. È stato realizzato anche uno sportello ribassato per agevolare l'utenza con disabilità. Tra le novità, l'introduzione di una corsia dedicata ai non vedenti e l'implementazione di nuovi servizi digitali. Oltre ai tradizionali servizi postali, finanziari, assicurativi ed energetici, l'ufficio offre ora anche i principali servizi INPS (come cedolino pensione e certificazione unica) e il rilascio di quindici certificati anagrafici e di stato civile grazie all'integrazione con l'Anagrafe Nazionale della Popolazione Residente (ANPR). I cittadini possono richiedere certificati di nascita, residenza, cittadinanza, stato civile e stato di famiglia, sia per sé che per i propri familiari. Un'importante novità riguarda inoltre il servizio di richiesta o rinnovo del passaporto: grazie alla convenzione con i Ministeri dell'Interno e delle Imprese, sarà possibile presentare la domanda direttamente in ufficio postale, senza recarsi in Questura, con consegna a domicilio del documento. Il progetto 'Polis', finanziato attraverso il PNRR e fondi di Poste Italiane, coinvolge 84 Comuni della provincia di Verona, di cui 35 hanno già concluso i lavori di trasformazione. L'iniziativa punta a mantenere viva la presenza capillare di Poste nei piccoli centri, offrendo servizi sempre più completi e accessibili. L'ufficio postale di Sant'Anna d'Alfaedo è operativo dal lunedì al venerdì dalle 8.20 alle 13.45 e il sabato fino alle 12.45.

Letizia Acquistapace

ONORANZE FUNEBRI BANTERLE

SEDE NEGRAR

Viale Rizzardi, 1 (Viale Ospedale)

Tel. 045 6000913 - 347 1334119

ofbanterle@gmail.com

www.onoranzefunebribanterle.it



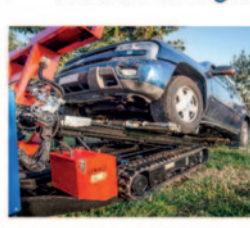
AUTOTRASPORTI
COMMERCIO MATERIALI EDILI

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

È tutto pronto per la 164a Festa Patronale e Fiera Agricola di Sant'Anna d'Alfaedo che dal 25 al 27 luglio animerà il cuore del paese per un fine settimana all'insegna del territorio e della tradizione. Ad accogliere operatori e visitatori sarà un programma dedicato a tutti con eventi religiosi, stand gastronomici in cui a trionfare saranno gli Gnocchi della Lessinia e serate di intrattenimento all'insegna della buona musica e dell'allegria. Gli allevatori saranno protagonisti della fiera che prevede convegno, rassegna zootecnica, mercatini di prodotti tipici della Lessinia e macchine agricole.



La manifestazione, frutto della sinergia tra l'Amministrazione comunale, l'Associazione Regionale Allevatori, la Pro Loco, il gruppo speleologico GAL e l'Unione Sportiva, avrà inizio venerdì alle 19.00 con l'apertura degli stand enogastronomici - aperti fino alle 22.00 - e, alle 19.30, un convegno degli allevatori aperto alla cittadinanza. Chiuderà la prima serata la musica Afro&Funky by 'The Grooves' e 'Jimor dj'. Intensa la giornata di sabato 26 con l'apertura della Fiera Agricola alle 8.00. A seguire la rassegna zootecnica delle bovine da latte e il concorso di conduzione di bambini e ragazzi fino ai 16 anni. Alle 10.30 la S. Messa della Patrona. Alle 12.00 apriranno gli stand enogastronomici, a seguire l'inaugurazione della Fiera Agricola con le autorità istituzionali locali, provinciali, regionali e le associazioni agricole di categoria con la premiazione delle bovine in gara. Nel pomeriggio - dalle 16.30 - andrà in scena l'Artigianato. Le cucine apriranno alle 18.30 e, dalle 21.30, Juan Pablo dj intratterrà i visitatori. Domenica 27 luglio grande festa: alle 9.30 è prevista un'escursione in grotta con il GAL. Dopo la S. Messa delle ore 11.00 l'Amministrazione comunale inaugurerà il campo da Padel e la sala wellness della piscina. Nell'area zootecnica l'esposizione delle bovine da carne. Nel pomeriggio tornei di morra e tressette, per i più talentuosi sarà possibile prendere parte al 'S. Anna free dj' per dar sfogo alle proprie abilità musicali. Non mancherà l'intrattenimento per i più piccoli e, in serata, dalle 21.30, arriveranno i 'Guastafestival' con Rock&Roll.

P.S. A causa delle misure di prevenzione messe in atto dall'autorità sanitaria per un focolaio di LSD in corso (malattia della pelle dei bovini) è incerta la realizzazione della rassegna bovina. E' in fase di definizione un piano B finalizzato a compensare questa mancanza.

164° FIERA AGRICOLA E FESTA PATRONALE

SANT'ANNA D'ALFAEDO (VR)
25 - 26 - 27 LUGLIO 2025



Venerdì
25 Luglio

Ore 19.30 Convegno degli allevatori aperto alla cittadinanza

Ore 21.30 Afro & Funky by
"THE GROOVES" & "JIMOR DJ"



Sabato
26 Luglio

Ore 08.00 Tradizionale Fiera Agricola

Ore 09.00 Rassegna zootecnica e concorso di conduzione

Ore 10.30 Santa Messa della Patrona con il Vescovo Cavina e benedizione dei bambini

Ore 12.30 Inaugurazione Fiera Agricola con Autorità e premiazioni bovine in gara

Ore 16.30 "Artigianato in scena" e intrattenimento

Ore 21.30 House & Commerciale by
"JUAN PABLO DJ"



Domenica
27 Luglio

Ore 09.30 "Speleologo per un giorno", escursione in grotta con il GAL "Gruppo Alti Lessini"

Ore 11.00 Santa Messa con accoglienza di San Michele Arcangelo

Ore 11.30 Inaugurazione campo da padel e sala wellness della piscina

Ore 14.30 Tornei di Morra e Tressette

Ore 15.30 Vuoi dar sfogo alle tue abilità musicali? Partecipa con noi al "S. ANNA'S FREE DJ"



Ore 16.00 Intrattenimento per i più piccoli con truccabimbi e bolle di sapone

Ore 21.30 Rock & Roll by
"I GUASTAFESTIVAL"



Stand gastronomici con
Gnocchi della Lessinia e
piatti con prodotti locali

Venerdì

19.00 - 22.00

Sabato e Domenica

12.00 - 14.30

18.30 - 22.00

Nelle giornate di sabato e domenica

MERCATINI DI PRODOTTI

LOCALI E TIPICI DELLA LESSINIA

E VETRINA ZOOTECNICA

Sabato e Domenica
Tornei di Padel e Tennis
(riservato tesserati
U.S. Sant'Anna d'Alfaedo)
presso
campetti

Seguici su



VALPOLICELLA
BENACO



CASSA RURALE
VALLAGARINA
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

Facebook: pro loco sant'anna d'alfaedo

Instagram: proloco_santanna & sagra.santanna

Info: prolocosantanna@gmail.com

Le novità

QUANDO? Il giorno centrale della fiera non è più l'ultimo lunedì di luglio ma il sabato antecedente.

DOVE? Gli allevatori e i produttori agricoli si trovano nel centro della fiera (nella piazza davanti al Museo) mentre le giostrine si spostano nella vicina via Bellavista;

COME? La Fiera Agricola 2025 si presenta quest'anno come piattaforma di comunicazione tra Allevatore e Cittadino instaurando un dialogo nell'ambito del convegno, promuovendo un momento di incontro attraverso le rassegne di bovine da latte e da carne e condividendo un sano convivio attraverso la degustazione e la vendita di prodotti tipici locali.

IL NUOVO LOGO DELLA FIERA. Il comune di Sant'Anna d'Alfaedo vanta la presenza di un distretto zootecnico composto di grandi professionisti nei settori dell'allevamento dei bovini, dei suini e degli avicoli.

FIERA AGRICOLA



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

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



ARBIZZANO. Una parrocchiana si rivolge alla redazione. Il Sindaco risponde

La piazza 'dei lavori' attende il lieto fine

Pubblichiamo una 'provocazione' giunta da una parrocchiana di Arbizzano che con uno scatto ha immortalato quanto accade ad Arbizzano... A rispondere è il sindaco di Negrar di Valpolicella, Fausto Rossignoli.

'Questo è ciò che accade la domenica mattina ad Arbizzano in occasione della celebrazione delle 9.30. Non oso immaginare cosa succede a quella delle ore 11.00....Ma quando finirà questa storia?'

Una parrocchiana di Arbizzano

Servizi di
Silvia Accordini

L'intervento del sindaco Fausto Rossignoli

«Grazie alla signora di Arbizzano per aver chiesto informazioni sulla Piazza ove sorge la Chiesa parrocchiale. La sua domanda ci consente di dare qualche spiegazione sull'andamento dei lavori di riqualificazione in un luogo delicatissimo che nel nostro territorio comunale è senz'altro uno dei più significativi da un punto di vista storico e archeologico. Forse è noto che nell'area non opera un solo cantiere, ma due. Il primo è quello relativo al muro di sostegno collocato a sud e inframmezzato dalla scalinata. Il secondo è il cantiere della piazza vera e propria. Il primo cantiere prevedeva, secon-



do il progetto originario, la sola ricostruzione della parte a sinistra della scalinata (salendo). Durante i lavori è accaduto però che si sono registrati dei cedimenti anche nell'altra parte

e quindi si è ritenuto opportuno provvedere alla completa ricostruzione anche di quella. Naturalmente, ogni passaggio di questo tipo ha richiesto progetti, rilievi, iter di approvazione specifici, reperimento di risorse, valutazioni paesaggistiche da parte della Commissione comunale per il paesaggio e da parte della Soprintendenza, ricerca di aziende a cui commissionare le opere, assegnazione dei lavori secondo le regole pubbliche, etc.: ognuno di questi passaggi ha richiesto purtroppo tempi prolungati che il Comune non può accorciare. Nel nostro caso ad allungare i tempi è intervenuta anche la decisione di migliorare il progetto iniziale con un cambio tecnico piuttosto significativo. Il primo progetto prevedeva infatti la collocazione di tiranti a vista sul muro, mentre ora il nuovo progetto prevede l'eliminazione di ogni tirante a vista, con costruzione di un contrafforte interno di cemento armato a sostegno dei muri in sasso (quindi invisibile). Abbiamo preferito un sistema enormemente più sicuro e più bello esteticamente rispetto al precedente. Ma anche questa variazione ha richiesto tempi prolungati di elaborazione. Per quanto riguarda il cantiere sulla piazza, ad allungare i tempi sono intervenuti, prima una revisione del

progetto per aumentare la capienza del parcheggio, e poi, soprattutto, il crollo del muro della Via Crucis. Anche in questo caso si sono rese necessarie riprogettazioni, perizie, valutazioni legali e numerosi altri passaggi amministrativi. Soprattutto è stato necessario chiudere il passaggio verso la chiesa per ragioni di sicurezza, lasciando aperto un passaggio dove avrebbe dovuto essere completata la piazza. Dove deve essere assicurato il passaggio, i lavori sono stati dunque forzatamente sospesi e potranno essere completati solo nel momento in cui il passaggio di persone e mezzi potrà finalmente essere chiuso. Questo avverrà non appena, alla fine di tutto l'iter e di tutte le autorizzazioni necessarie, potrà finalmente essere messo in sicurezza il muro pericolante. L'iter dei due cantieri è stato dunque obiettivamente molto travagliato. Alla fine della completa sistemazione i costi saranno più importanti di quelli inizialmente previsti. Ci conforta il fatto che il risultato dell'intervento sarà sicuramente di grande impatto visivo e si realizzerà un deciso miglioramento estetico rispetto alla situazione di prima».

NOTIZIE IN BREVE

Il cinque per mille al Comune. In sede di dichiarazione dei redditi i cittadini possono scegliere di destinare il cinque per mille dell'IRPEF al proprio Comune di residenza. Da diversi anni Negrar beneficia di somme che provengono da questa scelta: mediamente circa 7.000 euro all'anno, spesi esclusivamente per attività di carattere sociale, attraverso servizi per il benessere della collettività. «Destinare il cinque per mille al Comune non costa nulla e garantisce un aiuto importante alla propria comunità - afferma Daniela Liberati, assessore all'Inclusione e al Benessere della Comunità di Negrar di Valpolicella - è una risorsa preziosa perché consente di integrare i fondi comunali, spesso limitati, nella realizzazione e/o nel potenziamento di servizi ed attività sul nostro territorio. La Giunta Comunale invita i propri cittadini ad operare una scelta consapevole per, che porti sostegno e maggior benessere al nostro territorio».

Summer Sport Experience. A Negrar ha preso il via 'Summer Sport Experience', centro estivo innovativo pensato per le famiglie del territorio e realizzato in collaborazione con le principali associazioni sportive locali. Il centro si svolge nell'area sportiva e negli spazi della scuola primaria del centro di Negrar. L'iniziativa si articola in nove turni settimanali, distribuiti lungo tutta l'estate, ed è rivolta a bambini e ragazzi in età scolare. Calcio, rugby, basket, tamburello, judo, karate, danza e mountain bike sono solo alcune delle discipline proposte. «Le giornate - afferma Simone Amato, che coordina gli organizzatori - sono strutturate per permettere ai partecipanti di scoprire nuove passioni, migliorare le proprie capacità motorie, sviluppare lo spirito di squadra e vivere esperienze all'aria aperta». Quest'anno c'è una grande novità: in campo scendono le associazioni sportive del territorio. «È per me motivo di grande soddisfazione essere riuscito a fare da ponte tra le associazioni sportive del territorio - afferma l'assessore allo Sport Mattia Mameli - . Grazie allo spirito di collaborazione e alla volontà condivisa di fare rete, siamo riusciti a costruire un progetto che offre alle famiglie una proposta estiva nuova, ricca di valori e opportunità». Per informazioni: Simone - 340 6128749; o.adventureasd@gmail.com

Luglio e Agosto a Teatro. Un viaggio tra cultura, storia e comicità: è quanto promette la rassegna teatrale che animerà nei mesi estivi alcuni dei luoghi più suggestivi di Negrar di Valpolicella, con nove appuntamenti all'aperto in altrettante date tra luglio e agosto. Un programma variegato che spazia dalla commedia dell'arte ai classici di Molière, dalla satira sociale al teatro contemporaneo. Si parte il 3 luglio con la prima assoluta di "1946 Baruffe da cortei", a cura di CT El Gavetin, ospitata nel magnifico Giardino Pojega di Villa Rizzardi. Le repliche dello spettacolo si terranno il 5 e 6 luglio a Villa Albertini, mentre l'11 luglio sarà protagonista, sempre a Villa Albertini, la compagnia Teatro dei Pazzi (VE) con "La vedova scaltra" di Goldoni. Il 25 luglio Villa Albertini ospiterà la compagnia Proposta Teatro Collettivo (RO) con 'Il malato immaginario' di Molière. Ad agosto, la rassegna continua a Villa Albertini con 'Sottobanco' di Domenico Starnone (8 agosto), portato in scena da La Graticcia, e con la commedia "Una volta nella vita" di Gianni Clementi (22 agosto), a cura della compagnia Trenta Amici dell'Arte (PD). A chiudere il programma, le ultime repliche di '1946 Baruffe da cortei' il 19 e 20 agosto a Villa Mosconi Bertani.



TAXI VALPOLICELLA

+39 392 9979797

SANTA MARIA - NEGRAR

farmacia ALL'ANGELO

Professionalità e cortesia da sempre.

I SERVIZI OFFERTI

- Fitoterapia e Omeopatia
- Cosmetica
- Prima Infanzia
- Noleggio
- Test ed Esami
- Veterinaria

PODOLOGA IN FARMACIA

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

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

COMUNE E AMMINISTRAZIONE. Rossignoli 'fa il punto' sull'impegno del primo anno

Il bilancio del Sindaco a 12 mesi dall'elezione

Alla fine del primo anno di amministrazione, chiediamo al Sindaco di stilare un bilancio del primo anno di lavoro della nuova Amministrazione di Negrar sugli aspetti che hanno 'tenuto banco' durante la campagna elettorale di un anno fa. **Sindaco, i punti di maggiore attenzione durante questo primo anno sono stati principalmente cinque: personale, opere pubbliche, nodi irrisolti di Negrar, mobilità, pianificazione del territorio. Cominciamo dal primo: il personale del Comune.**

«Nei primi 12 mesi sono stati svolti ben sei concorsi e un altro paio si svolgeranno a breve. Il Comune ha deciso di cambiare strada rispetto al passato, assumendo in proprio le sue persone, selezionandole secondo le sue concrete esigenze di lavoro. I risultati raggiunti sono incoraggianti: sono stati selezionati giovani professionalmente molto preparati, adeguati ai ruoli messi a concorso, provenienti per lo più da Negrar e dalla Valpolicella. Fino a questo momento ne sono stati assunti una decina, altri seguiranno. Insieme alle assunzioni, si stanno attuando anche altri interventi per il personale: più meritocrazia, a partire dai responsabili, più formazione, più benefit».

Il secondo punto riguarda le opere pubbliche: cosa ci dice?

«Le priorità principali sono due: scuola Media e sicurezza della Provinciale 12. Sono in corso le progettazioni e la ricerca delle risorse per realizzare gli interventi necessari. Ci sono poi le opere da realizzare con



urgenza per non perdere i finanziamenti ottenuti: sono quelle finanziate con PNRR e quelle finanziate con Fondi dei comuni di confine (piazza di Arbizzano, spogliatoi del campo di Negrar, sicurezza idrogeologica di Arbizzano, nido di Fane, riqualificazione delle cave storiche di Prun, piazza di Torbe, comunale di Torbe-Prun-Vallecchia-Corrubio, auditorium del capoluogo). Poi vengono le opere ordinarie, come la gestione delle numerose frane della parte altocollinare, le asfaltature, la gestione delle strutture sportive, il nuovo campo in sintetico nel complesso Negrar nord, la messa in sicurezza del muro di Villa Albertini, il completamento di tutti gli interventi già

finanziati e non ancora realizzati».

Ci incuriosisce il terzo punto sui nodi irrisolti: a che cosa si riferisce?

«Il terzo punto riguarda i grandi temi irrisolti del territorio: l'area Monfortani, il supermercato LIDL, la bonifica e riprogettazione dell'area Coati. Per ognuno di questi temi abbiamo messo a punto una strategia per uscire dall'impasse degli ultimi anni. Naturalmente la nostra linea si deve confrontare con quella degli altri attori in campo. Ma il Comune ora ha la propria. E non è poco. Sul complesso di Villa Albertini, invece, la linea da adottare ha bisogno ancora di qualche approfondimento».

Mobilità e pianificazione del territorio

«La Valpolicella – aggiunge il sindaco Rossignoli – sta soffocando nel traffico e abbiamo bisogno di soluzioni. Ci stiamo confrontando a tutti i livelli: con gli altri comuni, con la Provincia, con la Regione, con lo Stato. Ai tavoli partecipa anche l'Ospedale Sacro Cuore ed è un grande valore aggiunto. Non siamo ancora vicini a una soluzione soddisfacente, ma abbiamo raggiunto due risultati: abbiamo realizzato il primo concorso di idee sulla sistemazione del capoluogo e dell'area a sud di Negrar e abbiamo varato un nuovo Piano di interventi battezzato 'Rigenerare per crescere'. Il Concorso di idee, da cui ci aspettiamo spunti interessanti per la pianificazione del capoluogo, si è concluso qualche giorno fa. A breve conosceremo i vincitori e le loro idee. In questo primo anno tutta la squadra ha lavorato bene. Sto pensando alla cultura, allo sport, ai servizi sociali, alla sostenibilità del territorio, alla progettazione della città futura. La squadra sta confermando le premesse: è preparata e affiatata. Ma consapevole di avere degli ambiti di miglioramento importanti, a partire dal Sindaco. Io di questa squadra sono orgoglioso».

MAZZANO. Festa dei Bigoli

Preparate i palati, affilate le forchette e allacciate le scarpe da ballo: dal 10 al 14 luglio va in scena la 7ª edizione della Festa dei Bigoli, un evento imperdibile che accende il cuore della Valpolicella con sapori autentici, musica travolgente e tanta allegria! Ogni sera, a partire dalle 19.00, gli stand enogastronomici saranno pronti ad accogliervi con i bigoli freschi, conditi in mille varianti irresistibili. E per chi vuole godersi la festa anche sotto il sole domenicale, domenica si pranza insieme. Non solo gusto: ogni serata è una nuova avventura tra musica, spettacoli e attività per tutta la famiglia. Giovedì 10 luglio: si inizia con eleganza e ritmo grazie alla serata liscio dell'intramontabile Orchestra Susanna Pepe. Una pista che promette romanticismo e sorrisi sotto le stelle. Venerdì 11 luglio: si accende il rock con l'energia dei The Stoned. Sabato 12 luglio è tempo di revival con i Faccia da Max, finalisti di 'Tali e Quali' su Rai 1 nel 2024. Domenica 13 luglio: si comincia con il fiato giusto grazie alla camminata 'A Spasso per Mazzano', con percorsi da 4, 8 o 12 chilometri per scoprire le bellezze del territorio. Iscrizione obbligatoria via WhatsApp al 338 6210081, quota da versare sul posto. E la sera? Fiesta! Atmosfere latine con le frizzanti esibizioni delle scuole di ballo Los Varaderos e Latin Project. Lunedì 14 luglio la festa si chiude in bellezza. Dalle 19.30 il simpaticissimo Mago Bollicino incanterà grandi e piccini con la sua magia fatta di risate e meraviglia. A seguirlo, la musica elegante e coinvolgente del sassofonista Luca De Filippis.

FESTA DEI BIGOLI
10 - 11 - 12 - 13 - 14 LUGLIO 2025
CENTRO SPORTIVO DI MAZZANO
NEGRAR DI VALPOLICELLA (VR)

CIO 10	LISCIO ORCHESTRA SUSANNA PEPE ORE 19.00	VEN 11	THE STONED TRAVOLGENTE ORE 19.00
SAB 12	FACCIA DA MAX FINALISTI DI 'TALI E QUALI' ORE 19.00	DOM 13	LOS VARADEROS LATIN PROJECT ORE 19.00
LUN 14	MAGO BOLLICINO INCANTERÀ GRANDI E PICCINI ORE 19.30		

STAND ENOGASTRONOMICI APERTI DALLE 19.00
DOMENICA APERTI ANCHE A PRANZO

IRCCS SACRO CUORE



L'IRCCS Sacro Cuore Don Calabria adotta la più avanzata e recente evoluzione tecnologica applicata alla Tomografia Computerizzata – TC o conosciuta più comunemente come TAC - le cui caratteristiche rivoluzioneranno lo studio diagnostico. In occasione della festa patronale del Sacro Cuore di Gesù, venerdì 27 giugno all'ospedale di Negrar si è svolta la benedizione inaugurale della nuova TC Naeotom Alpha.Pro, uno dei modelli più avanzati di tomografo dotato di tecnologia 'photon counting', 'a conta fotonica'. Prima del taglio del nastro, il vescovo di Verona, mons. Domenico Pompili, ha presieduto la Messa. A concelebrarla anche il Casante dell'Opera Don Calabria, don Massimiliano Parrella. Erano presenti oltre a tutta la direzione dell'Ospedale con il presidente fr. Gedovar Nazzari, la vicepresidente della Regione Veneto, Elisa De Berti, il Prefetto di Verona, Demetrio Martino, il sindaco di Negrar, Fausto Rossignoli la direttore generale e quella sanitaria dell'Ulss 9, Patrizia Benini e Denise Signorelli. «La photon counting è una tecnologia in grado di superare la gran parte dei limiti storici della TC nello studio radiologico del cuore - ha spiegato il dottor Giovanni Foti, direttore della Diagnostica per immagini dell'IRCCS di Negrar -. Avvantaggiandosi di una risoluzione spaziale in media 3-4 volte superiore ai più comuni tomografi e di un efficiente utilizzo delle radiazioni, può essere impiegata anche per la diagnosi accurata di numerose patologie, dalle malattie neuro-vascolari, a quelle osteoarticolari, polmonari ed oncologiche».

COOPERATIVA ARBIZZANO

In questo 2025 la cooperativa Arbizzano di via Stella 40 festeggia i suoi primi 80 anni! «Per l'occasione numerose sono le iniziative in cantiere - spiega il Presidente Lorenzo Quintarelli -. Tra queste spicca 'Pellicole in coopera', rassegna cinematografica sotto le stelle strutturata in tre serate dedicate a pellicole che toccano tematiche sociali: mercoledì 9 luglio verrà proiettato 'Il punto di rugiada' di Marco Risi, mercoledì 23 luglio 'Un mondo a parte' di Riccardo Milani e mercoledì 6 agosto 'La parte degli angeli' di Ken Loach». Alle 21.15 verrà presentato il film e alle 21.30 inizierà la proiezione gratuita e aperta a tutti. Nel frattempo sarà operativo il bar dell'osteria 'La Coopera 1945' aperto fino alle 23.30. «Ma non è finita qui - conclude il presidente -: per festeggiare questi splendidi 80 anni della cooperativa stiamo realizzando una mostra fotografica e un libro sulla storia della cooperativa».



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

VALGATARA. La storica scuola dell'infanzia Santi Fermo e Rustico chiude dopo 114 anni

Un commiato speciale

Servizi di
Silvia Accordini

Abbracci e racconti, sorrisi e commozione. E una grande certezza: quanto costruito insieme continuerà a vivere nei ricordi di generazioni di bambini la cui infanzia ha avuto come sfondo una scuola speciale. Così si può riassumere la serata del 6 giugno scorso quando il cortile della scuola dell'infanzia S.S. Fermo e Rustico ha fatto da cornice ad un commiato dal sapore particolare: Marisa Ballarini, Presidente della scuola da più di trent'anni, ha organizzato, con la grande generosità che da sempre la contraddistingue e con l'aiuto del marito Gigi e della figlia Manuela, un evento speciale cui erano



invitati tutti coloro che all'interno della scuola dell'infanzia di Valgatarà hanno lasciato nei decenni un po' di sé. Sì, perché dopo ben 114 di onorata carriera, la SS. Fermo e Rustico, istituto paritario FISM gestito inizialmente dalle suore Orsoline e successivamente da un Comitato genitori,

chiude i battenti. Quanta vita hanno visto crescere quelle aule e quel cortile dal lontano 1911, anno di fondazione! Più di un secolo di storia che il 6 giugno 'sorrideva' dalle numerose fotografie che Marisa ha voluto come testimoni di una realtà indimenticabile per la comunità di Valgatarà. «Quelle fotografie, più delle parole, hanno saputo raccontare l'anima della scuola e il bene che vi è stato seminato» – affermano commosse le maestre Cinzia e Paola, attuali insegnanti della scuola. Attorno ai tavoli della cena organizzata per l'occasione, si sono riunite tante persone che hanno fatto parte della storia della scuola: il personale scolastico in servizio negli ultimi quarant'anni, l'attuale parroco don Giorgio e il suo predecessore

don Andrea e la presidente di Fism Verona Luciana Brentegani. Durante la serata è stato ricordato don Egidio, parroco di Valgatarà fino al 2009, che riteneva la scuola parte della sua famiglia. Tutti sono accorsi per celebrare una chiusura fatta di felici memorie e per stringersi intorno a Marisa, storica presidente, a cui è stata dedicata una lunga poesia in cui è stata ritratta: 'In quarant'anni ha messo passione, cervello e cuore aperto – si legge tra i versi – ...determinata, mai ferma, sempre in azione...attenta ai bisogni, alle storie di ognuno. Lasciare è dura, ma dietro ad un tramonto, una nuova alba viene. Tu resti per noi una forza speciale...'. E il 6 giugno erano idealmente presenti anche tutti i bambini che hanno reso viva la scuola,



Una foto ricordo della Festa del 6 giugno

E anche l'amministrazione comunale di Marano ha voluto rendere omaggio a Marisa Ballarini per il suo lungo e generoso servizio come Presidente della scuola dell'Infanzia SS. Fermo e Rustico: lo scorso 23 giugno, a seguito del Consiglio comunale, il sindaco Giuseppe Zardini e l'assessore Elisa Bonetto hanno consegnato a Marisa una targa rivolgendole un encomio particolare: 'Nel corso degli anni la sua guida è stata ispirata da uno spirito autentico di abnegazione, da una fede salda e da un amore instancabile verso i bambini, le famiglie e l'intera comunità educativa. Con cuore materno ha saputo costruire un ambiente che non fosse solo un luogo di apprendimento, ma una vera e propria casa accogliente, dove ogni bambino potesse crescere in modo armonico. La sua opera ha lasciato un'impronta indelebile nei cuori di generazioni di piccoli alunni e delle loro famiglie, contribuendo a diffondere quei valori cristiani di amore, rispetto, solidarietà e speranza che sono fondamento di comunità'.

rappresentati da due ortensie, una rosa e una blu, che hanno accolto i numerosi partecipanti al loro arrivo. «Non è una chiusura, ma un passaggio di testimone nella storia della nostra comunità – ha sottolineato Marisa – perché tutto ciò che questa scuola ha donato rimane nelle persone, nei bambini cresciuti tra queste mura, nelle famiglie, nelle insegnanti e in chi ha condiviso questo cammino». «È stata una festa bella, intensa e commovente, organizzata per salutare insieme la chiusura di una scuola che per

me è stata una seconda casa – afferma maestra Donatella -. Tra queste mura, ho insegnato e vissuto per 26 anni. Sono cresciuta come persona e come insegnante e conservo nel mio cuore tantissimi ricordi che, in questa bella serata, ho condiviso con le colleghe e le persone che mi sono state vicine. È stato un momento per dire grazie: alla scuola, a chi l'ha fatta vivere con passione ogni giorno, e a tutti coloro che hanno creduto nell'importanza dell'infanzia, dell'educazione e della comunità».



TEMPIO DI MINERVA. Festa della Musica

E' stata una festa nella festa quella che Marano di Valpolicella ha dedicato alla Musica lo scorso sabato 21 giugno. L'area archeologica del Tempio di Minerva ha fatto da cornice ad un concerto jazz unico che ha visto protagonista il Wood Quintet. L'evento, giunto alla sua quinta edizione, è promosso dal Ministero della Cultura ed è stato ideato per celebrare ogni anno il solstizio d'estate attraverso concerti gratuiti in più di 120 nazioni in tutto il mondo. Di grande spessore gli artisti che si sono esibiti al Tempio di Minerva nelle passate edizioni. In questo 2025 il Tempio di Minerva è risonato delle note del Wood Quintet, formazione nata a Verona nel 1993, formata da Marco Pasetto (clarinetti e sax soprano), Enrico Breanza (chitarra), Michele Pachera (marimba), Gianni Sabbioni (contrabbasso), Massimiliano Zambelli (percussioni). In un'atmosfera incantevole il numeroso pubblico presente, che poco prima del concerto è stato guidato dal CTG Genius Loci in una visita al sito archeologico, si è lasciato affascinare dalla bellezza della musica che ancora una volta ha reso onore ad un sito millenario. Un momento conviviale offerto dalla Pro Loco di Marano di Valpolicella davanti al Santuario di Santa Maria in Valverde ha chiuso in bellezza e allegria la Festa della Musica 2025.



Il Tempio di Minerva è visitabile senza prenotazione – con contributo libero destinato al finanziamento dei progetti di valorizzazione dell'area archeologica – da aprile a settembre ogni sabato, domenica e festivi dalle 15.00 alle 19.00 e ad ottobre dalle 14.00 alle 18.00. Ogni sabato è prevista anche una visita guidata su prenotazione alle ore 18.00 (Aprile- Settembre), alle ore 16.00 (Ottobre). Per info tel. 3495923868 oppure info@tempiodiminerva.it

 **BCC VALPOLICELLA BENACO**

La Banca al tuo servizio

www.bccvalpolicellabenaco.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

PISCINA COMUNALE. «È un bene di tutti e vogliamo che diventi centro vivo»

Tre Comuni fanno rete per il centro natatorio

Con l'arrivo dell'estate, la piscina comunale di Fumane riapre i cancelli. Ma quest'anno, oltre alla consueta offerta estiva, c'è un'importante novità che guarda al futuro del territorio: l'avvio di un dialogo concreto tra l'amministrazione della piscina e le amministrazioni comunali di Fumane, San Pietro in Cariano e Marano di Valpolicella, con l'obiettivo di costruire una collaborazione stabile e fruttuosa a favore della cittadinanza. Il progetto parte da una visione condivisa: fare della piscina non solo un luogo di sport e benessere, ma un vero e proprio punto di riferimento territoriale, capace di offrire servizi sia sul piano agonistico sia su quello ricreativo. «La piscina di Fumane è un bene di tutti e vogliamo che sia vissuta come tale – spiegano i promotori –. Vogliamo che diventi un centro vivo, non solo d'estate ma tutto l'anno, dove lo sport sia accessibile e possa contribuire a migliorare la qualità della vita». L'iniziativa ha raccolto subito l'attenzione e l'appoggio delle amministrazioni



locali, che vedono in questa struttura un'opportunità per consolidare reti di cooperazione tra enti, promuovere stili di vita sani e rispondere in modo efficace ai bisogni delle comunità. Nel frattempo, la stagione estiva è entrata nel vivo. L'obiettivo condiviso tra i comuni di Fumane, San Pietro in Cariano e Marano di Valpolicella è quello di costruire una rete stabile a sostegno dello sport, inteso come servizio pubblico e motore di coesione sociale. «Non si tratta solo di promuovere l'atti-

vità fisica – spiega un rappresentante comunale – ma di creare luoghi vivi e inclusivi, dove il cittadino possa trovare spazi accoglienti, attività alla portata di tutti e occasioni di incontro. Questa piscina può diventare un modello da valorizzare e replicare». Il confronto tra enti e gestori è già attivo e le prospettive sono incoraggianti. Si parla di possibili convenzioni, agevolazioni per residenti, progetti scolastici e iniziative che coinvolgano il tessuto associativo locale. Un lavoro di squa-



dra, insomma, che parte dal basso e che potrebbe fare da apripista anche per altre strutture e servizi della Valpolicella. Per informazioni: tel. o WApp 0457758521; mail sportingclubfumane.ncs@gmail.com.

UN SALUTO A GIOVANNI, 'la luce discreta che resta con noi'

È difficile trovare le parole giuste quando si perde qualcuno come Giovanni. A soli 48 anni ci ha lasciati troppo presto, lasciando un vuoto che si percepisce forte, silenzioso e profondo. Eppure, il suo ricordo è ovunque: nei luoghi del paese che ha vissuto con passione, nei sorrisi degli amici, nelle chiacchierate al bar, nei pomeriggi trascorsi a parlare di tutto, con la curiosità sincera di chi sa ascoltare davvero.

Giovanni era una persona autentica, vera, capace di farsi volere bene da tutti. Non per grandi gesti o parole eclatanti, ma per quella presenza costante, genuina, piena di rispetto e interesse verso gli altri. Aveva mille passioni — dall'astronomia alla geografia, dalla storia alle conversazioni sui temi più disparati, dalla musica ai momenti di vita di paese — e a ognuna di queste si dedicava con entusiasmo, anche quando la salute gli chiedeva fatica. Chi lo ha conosciuto sa bene quanto amasse stare in compagnia, quanto valore desse all'amicizia e al tempo condiviso. Non dimenticava mai un compleanno, aveva sempre una parola buona per tutti, e riusciva a far sentire ognuno importante. Era parte viva e attiva delle feste, dei giochi, delle serate semplici tra amici. E anche quando non parlava, Giovanni c'era. C'era con il cuore, con la sua bontà silenziosa, con il suo sguardo attento. La sua improvvisa scomparsa ci lascia increduli, ma è con profonda gratitudine che oggi vogliamo ricordarlo. Perché ci ha insegnato, con la sua vita, che l'amicizia è un dono prezioso e che vale la pena coltivarla con dedizione, senza mai dare nulla per scontato. Giovanni ci mancherà, sì. Ma continueremo a cercarlo, e a trovarlo, nei piccoli gesti quotidiani, nei ricordi condivisi, nelle risate e nelle canzoni che amava. Sarà lì, accanto a noi, in ogni partita, in ogni festa, in ogni chiacchierata al bar. Buon viaggio, caro Giovanni. Riposa in pace, ora che sei luce. Portane un po' nelle nostre vite, come hai sempre fatto.



Ti vogliamo bene.
I tuoi amici.

RICEVIAMO & PUBBLICHIAMO. L'intervento del sindaco Daniele Zivelonghi

Cari concittadini, in qualità di Sindaco di Fumane sento il dovere – e anche la responsabilità – di condividere con voi una riflessione sul dibattito pubblico che in questi mesi si è sviluppato attorno all'operato della nostra amministrazione. Viviamo in una comunità viva, partecipe, giustamente attenta a ciò che accade e pronta a confrontarsi. Tuttavia, il confronto deve poggiare su basi serie e oneste, altrimenti rischia di trasformarsi in una sterile contrapposizione ideologica, che non giova a nessuno. In questi mesi ho letto, ascoltato e raccolto le critiche dei cittadini. Alcune legittime, costruttive, stimolanti, altre caratterizzate da un pregiudizio sistematico di contrapposizione, che non ha nulla a che vedere con il ruolo di una minoranza critica e propositiva. Chi

governa, chi amministra, lo sa bene: fare non significa semplicemente “volere”. Amministrare significa confrontarsi ogni giorno con limiti concreti – normativi, economici, organizzativi, temporali – che condizionano, e a volte impediscono, la realizzazione di progetti anche condivisi. Non è costruttivo, quindi, chiedere in modo reiterato le stesse cose solo perché non piace la risposta ricevuta. Se una risposta è seria e basata su dati reali, non potrà cambiare solo per compiacere l'interlocutore. In questo senso, invito ancora una volta chi critica ad andare oltre la superficialità, ad approfondire, a porsi la domanda fondamentale: quello che chiedo o propongo è davvero praticabile? Mi sono confrontato con l'amministrazione per capire il motivo per il quale una cosa viene o non viene

fatta? Son disposto ad ascoltare una risposta che non aderisca a quanto da me auspicato? Una buona proposta amministrativa non può essere solo un 'desiderata': deve essere concreta, sostenibile, attuabile. L'amministrazione è anche e soprattutto responsabile, verso tutti i cittadini e verso il bene comune.

Proprio in questa direzione va una delle ultime iniziative su cui abbiamo lavorato con impegno: il rinnovamento del regolamento comunale per i volontari e la sussidiarietà. Uno strumento che consente a chiunque voglia contribuire alla collettività di farlo in modo chiaro, ordinato e anche tutelato da copertura

assicurativa durante lo svolgimento delle attività concordate. Ringrazio di cuore i molti volontari che già si sono già messi a disposizione. A chi ha idee, energie e passione, dico: le porte sono aperte. Partecipare davvero significa sporcarsi le mani, mettersi in gioco, accettare anche i limiti della realtà e lavorare comunque

per migliorarla. Concludo con un invito sincero: non smettiamo di discutere, ma impariamo a farlo con rispetto, profondità e senso pratico. Le idee diverse sono una ricchezza, se diventano terreno di costruzione e non solo strumento di opposizione.

Daniele Zivelonghi
Sindaco di Fumane

UGOLINI PETROLI
dal 1962

www.ugolinipetroli.it

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 (premiera 2) via Beethoven, 16 San Pietro in Cariano • Guasti Rete Idrica e Fognature Acque Veronesi 800734300 • Guasti Pubblica Illuminazione 800909290 • Mercato settimanale Sabato

ORGANI COMUNALI. Presidente è stato nominato il consigliere Gianmarco Cabrini

Consulta del territorio Le nuove nomine

Servizi di
Silvia Accordini

L'Amministrazione Comunale di San Pietro in Cariano ha completato l'elezione della Consulta comunale del territorio con la nomina dei Referenti di frazione e i Consiglieri di frazione. L'obiettivo di questo Organo è di contribuire al monitoraggio, alla promozione e al miglioramento della fruibilità del territorio; per mezzo della Consulta, il cittadino avrà la possibilità di portare segnalazioni dal territorio e iniziative per il suo miglioramento e sempre tramite la stessa, in caso di necessità, sollecitare l'intervento dell'Amministrazione Comunale su qualsiasi questione del territorio. A presiedere la Consulta è Gianmarco Cabrini coadiuvato alla vicepresidenza da Maria Viola Bonafini e alla segreteria da Maria Giovanna Castellani. Ogni frazione del comune ha poi i propri referenti: per Pedemonte Cristina Olivieri (Referente di frazione) coadiuvata da Gianmarco Cabrini e Filippo Marconi; per San Floriano Marco Padovani (Referente di frazione) coadiuvato da Giuseppe Edoardo Chignola e Gianmarco Zardini; per San Pietro Roberta Aldrighetti (Referente di frazione) affiancata da Maria



Gianmarco Cabrini



Massimo Speri

Giovanna Castellani e Nicola Maria Fazzini; per Corrubbio/Castelrotto Edoardo Righetti (Referente di frazione) accanto a Maria Daniela Fasoli e Giovanni Fasoli; per Bure Carlo Ferrari (Referente di frazione) accanto a Raffaella Cimadomo e Maria Viola Bonafini. «Desidero ringraziare il mio predecessore Massimo Speri, attuale Assessore delegato ai rapporti con la consulta - afferma il neo presidente Gianmarco Cabrini - oltre ai nuovi e riconfermati componenti consiliari per il lavoro che intendiamo intraprendere assieme nei prossimi 4 anni in favore del nostro territorio di San Pietro in Cariano, con nuove idee e validi progetti, più è la partecipazione dei cittadini alle assemblee e alla vita pubblica

più la consulta ha valenza, auspichiamo che la consulta riesca a coinvolgere i cittadini che invitiamo a prendere parte alle convocazioni dei 'parlamentini' delle articolazioni; il nostro impegno è di fare il possibile per risolvere le problematiche e per dare risposte alle istanze sollevate dalla cittadinanza. Le articolazioni frazione per frazione, della consulta non si riuniranno tassativamente a cadenza mensile, ma verranno convocate a discrezione del presidente e rispettivi referenti a seconda delle richieste avanzate dai cittadini stessi. Per quanto riguarda noi membri della consulta ci riuniremo trimestralmente in adunanza plenaria in municipio per confrontarci e fare il punto della situazione».

La prima assemblea della neo eletta Consulta è convocata per l'articolazione di Pedemonte l'8 luglio alle ore 20.30 nella sala civica situata presso la scuola primaria di Pedemonte. Dopo la presentazione della Consulta, verrà analizzata la viabilità di via Santa Sofia e verranno raccolte le segnalazioni e le proposte della cittadinanza. Per rimanere aggiornati sulle prossime assemblee in agenda consultare la pagina facebook Consulta comunale del territorio - San Pietro in Cariano o inviare mail a consultasanpietroincariano@gmail.com.

CASA NAZARETH. Una gita speciale a Bardolino

Giornata speciale lo scorso venerdì 16 maggio per i ragazzi del centro diurno Casa Nazareth di Ponton. L'allegro gruppo di 28 ragazzi e 13 operatori hanno trascorso una piacevole giornata regalata loro dai gestori della ruota panoramica di Bardolino. Raggiunto il centro lacustre i ragazzi, dopo una merenda al bar, sono saliti tutti sulla ruota panoramica, anche i meno coraggiosi. Una passeggiata sul lungolago li ha condotti poi alla fermata del trenino che li ha portati in pizzeria per il pranzo. Ad attenderli c'era il sindaco Daniele Bertasi che ha consegnato ai ragazzi il gagliardetto del Comune. È stata una giornata speciale per ragazzi speciali che, esattamente com'era accaduto lo scorso autunno, hanno dimostrato un entusiasmo contagioso. La giornata è stata replicata poi il venerdì successivo, 23 maggio, per i ragazzi del centro diurno Casa Nazareth di Corrubbio: una splendida mattinata di sole ha fatto da cornice all'evento atteso con trepidazione. E nell'occasione dai gestori della ruota panoramica è stata data anche una felice notizia: a breve sarà installata una nuova cabina attrezzata per tutte le tipologie di sedia a rotelle, così da rendere la ruota accessibile a tutti.



I ragazzi di Ponton



I ragazzi di Corrubbio

IN BIBLIOTECA

Continuano le letture estive nei parchi di San Pietro. Il primo appuntamento estivo con le letture all'aperto è stato sabato 21 giugno nel giardino della biblioteca per lettori da 0 a 6 anni. Il secondo sarà martedì 8 luglio alle 17.30 al parco 'San Francesco', tra via Arusnati e via Longobardi a San Pietro in Cariano, rivolto a tutti i bambini da 4 anni in su. Il terzo è in programma martedì 5 agosto alle 17.30 al parco degli Alpini di Corrubbio, rivolto a tutti bambini da 4 anni in su. E' consigliato portare un telo per sedersi o sdraiarsi comodamente sul prato. In caso di pioggia l'appuntamento sarà in biblioteca.

ore 10.30
SABATO 21 GIUGNO
nel giardino della biblioteca
da 0 a 6 anni

ore 17.30
MARTEDÌ 8 LUGLIO
parco San Francesco, San Pietro in C.
dai 4 anni in su

ore 17.30
MARTEDÌ 5 AGOSTO
parco degli Alpini, Corrubbio
dai 4 anni in su

ISTITUTO CALABRESE - LEVI



Comprendere come ridurre l'impatto sociale e ambientale della moda e adottare stili di vita ecosostenibili. Questi gli obiettivi della giornata all'insegna dell'economia circolare che lo scorso venerdì 6 giugno, ultimo giorno di scuola, presso il Circolo NOI di San Pietro in Cariano - Teatro Don Nicola Mazza, ha visto protagonisti 250 studenti e studentesse dell'Istituto Calabrese-Levi. Appassionati docenti e collaboratori scolastici, assieme al Centro per il riuso creativo e la sostenibilità del Comune di Verona, ai soci e volontari di Fondazione Fevoss Santa Toscana, Cooperativa Le Rondini, Legambiente Valpolicella, WWF veronese ODV hanno dato la possibilità a studenti e studentesse di sperimentare, attraverso laboratori creativi, come dar nuova vita a oggetti e materiali di scarto e riflettere sull'impatto economico, sociale ed ambientale della fast fashion. Un evento speciale dove ragazzi e ragazze hanno festeggiato la conclusione dell'anno scolastico a suon di musica e con uno 'swap party', scambiandosi abiti e accessori per imparare che è possibile cambiare stili di vita e per diffondere una cultura consapevole del riuso e del riciclo, che parte da piccole azioni quotidiane. «Una giornata per riflettere su spreco, inquinamento, riparazione, rigenerazione, valorizzazione di scarti di tessuti e per favorire un cambio di abitudini, l'adozione consapevole di stili di vita eco-sostenibili, in fase di acquisto e consumo di vestiti e prodotti - affermano dall'Istituto -. Un modo di fare scuola decisamente alternativo, frutto di una proficua collaborazione con il Dipartimento di Scienze Giuridiche dell'Università di Verona, nell'ambito del progetto SCAMBIAMO-LO, cofinanziato dalla Fondazione Cariverona, con il patrocinio del comune di San Pietro in Cariano e in sinergia con FEVOSS Bure ODV, partner storico, che da anni condivide con la scuola la sensibilizzazione giovanile sui temi della inclusione sociale e della sostenibilità».

L'attività di Fevoss

«Siamo orgogliosi di essere da alcuni anni a fianco dell'Istituto Calabrese - Levi in questi eventi di fine anno portando come Associazione oltre al sostegno economico della giornata anche un messaggio 'forte' di Solidarietà, di Volontariato e del dono gratuito del tempo. Oltre ad essere a fianco dei più fragili, è nostro compito essere di stimolo per le nuove generazioni» - afferma Gian Battista Fasoli, presidente di Fevoss Bure ODV, che coglie l'occasione per snocciolare alcuni dati dell'attività 2024 di Fevoss:
18.891 i chilometri totali percorsi con 95 utenti 'serviti' grazie a 7 autisti per 1279 ore complessive
43 gli utenti che hanno usufruito dell'animazione sociale grazie a 6 volontari per 220.
86 le prestazioni sanitarie effettuate per 18 pazienti (130 ore)
17 gli utenti che hanno usufruito del sostegno alimentare con 4 volontari (105 ore).

L'ASSOCIAZIONE. Obiettivo del sodalizio è trasformare S.Pietro in punto di riferimento creativo

Vrom! Strade Creative

Arte, cultura e bellezza

Dare valore alla creatività e ai percorsi creativi, che siano professionali o di vita valorizzando la Valpolicella attraverso arte, bellezza e innovazione culturale. E' questo l'obiettivo con cui è nata l'associazione culturale 'VROM! Strade Creative', una realtà scaturita dal desiderio di un gruppo di professionisti di dare nuova vita a San Pietro in Cariano. «La nostra missione è trasformare San Pietro in Cariano in un punto di riferimento per la creatività e l'innovazione, unendo talenti locali e promuovendo iniziative che arricchiscono la comunità» - affermano dall'associazione costituitasi ufficialmente nel 2024, ma esordita già dal 2021 con il primo evento '6inviaroma'. E' proprio via Roma, nel capoluogo carianese, il cuore pulsante di VROM! che ogni anno, attraverso il suo evento fondante, '6inviaroma' appunto, riesce a trasformare se stessa e la centralissima piazza Ara della Valle in un luogo in incontro, di festa, di aggregazione, all'insegna dell'arte e della creatività. «Tutto nasce qualche anno dall'unione di alcuni studi creativi presenti proprio in



via Roma - affermano i fondatori -: ci siamo chiesti cosa fosse possibile fare per rivitalizzare il cuore del paese che si stava spegnendo, promuovendo la bellezza in tutte le sue forme attraverso eventi ed educazione, ma anche creando momenti di incontro e dialogo per rafforzare la comunità e sperimentando nuove forme di espressione e collaborazione prendendosi cura al tempo stesso degli spazi urbani per migliorare la qualità della vita. Sin dalle prime iniziative, abbiamo capito che c'era un enorme potenziale nella collaborazione tra designer, architetti, artisti e artigiani locali. La

nostra missione è valorizzare San Pietro in Cariano, rendendolo un epicentro di innovazione culturale e creativa, dove tradizione e futuro si incontrano: il nome 'VROM! Strade Creative', un'associazione che ora è un punto di riferimento per chiunque voglia contribuire al miglioramento culturale e artistico della nostra comunità, nasce infatti dall'idea di strade che si incrociano, rappresentando l'incontro di percorsi e idee diverse». VROM!, fin dal suo esordio appoggiata dall'amministrazione comunale che ne ha compreso e apprezzato l'intento, ha quindi ampliato gli orizzonti: da

un unico evento annuale ha infatti deciso di organizzare molti altri 'incroci' a sfondo gratuito, in particolare sotto forma di 'talk', ospitati nella sala incontri della BCC Valpolicella Benaco Banca di Valgatara. Si tratta di eventi, workshop, corsi, che diffondono cultura e arte, coinvolgendo un pubblico ampio e diversificato, ma anche momenti di incontro e dialogo tra professionisti del settore creativo e la comunità locale. «Supportiamo i giovani talenti offrendo loro spazi e opportunità per esprimere la loro creatività e promuoviamo percorsi formativi e professionali nel settore creativo - precisano dall'associazione -. Lavoriamo in sinergia con aziende, istituzioni e altre associazioni locali per realizzare progetti che arricchiscano la comunità». Gli eventi proposti da VROM! riprenderanno in autunno: ad ottobre ospite dell'associazione sarà Dr Feelgood di Virgin Radio, mentre a novembre Simona Atzori danzatrice e pittrice di Ability Art dialogherà con Simone Carcereri.

Per informazioni:
www.vrom.it

Il direttivo di VROM! Strade Creative

Presidente - Michele Allegrini; Vicepresidente - Marco Grigoletti; Segretario e tesoriere - Silvia Quaranta; Soci fondatori - Giulia Dal Bosco, Simone Salvaro, Andrea Sartori, Paolo Cardinali, Maddalena Zamboni

GRUPPO SAN VINCENZO CASTELROTTO. Un impegno che si fa dono

Si è concluso il primo anno di attività del Centro Sociale di Corrubio, avviato dal gruppo San Vincenzo di Castelrotto. L'anno scorso il gruppo si è ampliato con l'arrivo di altre persone che hanno dato disponibilità a seguire gli anziani del posto, alcuni disabili, che avevano voglia di stare assieme presso gli spazi pubblici sopra la farmacia di Corrubio, negli anni precedenti per molto tempo inutilizzati. A conoscenza di un Regolamento comunale che consente l'uso gratuito di una sala pubblica per tutte le associazioni onlus/no profit iscritte al registro comunale, dato che a suo tempo il presidente Carlo Battistella aveva iscritto la San Vincenzo di Castelrotto a tale elenco, è stata presentata domanda e gli uffici comunali hanno assegnato lo spazio di una sala per tre ore tutti i mercoledì pomeriggio. Lì, dal settembre scorso, gli anziani



ni di Corrubio e Castelrotto hanno cominciato a venire e a trovarsi per fare quattro chiacchiere, giocare a briscola, a burraco, o a scala quaranta, fare cruciverba o il gioco degli acronimi per tenere allenata la mente, giocare a tombola con qualche regalino per un ambo, per terna, quaterna, cinquina e tombola. A metà pomeriggio è partita l'offerta di pasticcini e the. Adesso molti di loro portano spontaneamente qualco-

sa. Dato che la sala era sprovvista di armadi, è stato comperato un mobiletto per tenere al chiuso tutte le cibarie, caramelle, bibite, ed è stata presa anche una macchinetta per fare il the. A fine anno scorso è stata organizzata anche una lotteria con premi vari raccolti qua e là. All'iniziativa stanno partecipando in modo fisso tra le 30 e le 40 persone, alcuni anche accompagnati da badante. Un numero non da poco

per due frazioni (Corrubio e Castelrotto) di circa 2.500 abitanti complessivi. Un'attività che è anche di supporto e di aiuto al Comune, così come avviene in alcuni altri casi, segnalati alla San Vincenzo dalle Assistenti Sociali, cui regolarmente il gruppo fa fronte. Di norma è il Comune che dà un contributo alle associazioni che fanno qualcosa per le persone bisognose, qui avviene il contrario.

POLITICHE SOCIALI

Si sono conclusi con successo gli appuntamenti con i 'Pomeriggi informativi' presso il Centro poli-funzionale comunale in via Cedrare 53 a Corrubio. Il ciclo di incontri, aperti a tutta la cittadinanza ed organizzati in collaborazione con la cooperativa sociale Azalea, rientravano all'interno della ricca programmazione che la Consulta comunale Anziani progetta con l'assessorato alle Politiche sociali del comune Carianese. Tre gli incontri programmati in cui si è parlato di 'Badanti: tutto quello che c'è da sapere', 'Salute e benessere in età anziana: conosciamo l'osteoporosi' e 'L'amministratore di sostegno: chi è e cosa fa'. «Questi pomeriggi - afferma l'assessore alle Politiche sociali, Erika Zorzi - hanno rappresentato una bella novità di quest'anno con un gradimento andato oltre le aspettative: oltre a fornire informazioni utili hanno contribuito a portare a conoscenza la popolazione dei servizi che il nostro Comune offre, dal prezioso 'Sportello badanti' all'utilissimo 'Ufficio di prossimità', braccio allungato del Tribunale di Verona direttamente disponibile in Comune».



E se l'assessorato sta già programmando altri pomeriggi informativi per i mesi futuri, sono già in agenda le attesissime e immancabili cene estive dedicate agli over 70 delle frazioni del Comune nell'ambito delle relative feste di paese. «Torna come ogni anno la consueta festa degli over 70 organizzata dall'amministrazione comunale, dalla Consulta Anziani in stretta e viva collaborazione con i Comitati Sagra delle varie frazioni - afferma il presidente della Consulta Anziani, Gianbattista Fasoli -. Ai partecipanti verrà offerto gratuitamente un menù sagra dedicato. In caso di necessità potranno essere affiancati da un accompagnatore che usufruirà invece di un prezzo agevolato. Quest'anno hanno aderito all'iniziativa solo le frazioni di Bure, Pedemonte e San Floriano che hanno dato piena disponibilità per la gratuità degli over di frazione. Non abbiamo 'agganciato' la frazione di San Pietro in Cariano per problemi logistici legati ai grandi numeri e la gestione contemporanea di 'Over' e amici come gli scorsi anni. Non abbiamo pure la frazione di Corrubio in quanto la Sagra, che aveva animato la frazione negli anni scorsi, non si terrà. Sarà comunque un riprendere una vita sociale assieme che necessita al benessere fisico e psichico delle persone anziane che hanno desiderio di incontrarsi e di vivere momenti di festa comuni». A Pedemonte la cena si terrà il 4 agosto, a Bure il 15 agosto e a S. Floriano il 3 settembre. Gli anziani di S.Pietro in Cariano e di Corrubio/Castelrotto saranno i benvenuti nelle altre frazioni (per prenotazioni S.Floriano - Rita 347019 2620; Pedemonte Flavia 349497 8808; Bure Loretta 340733 8654 o Gianbattista 348724 3624).

STOP AL RANDAGISMO FELINO

Presentata mercoledì 11 giugno nella Sala Rossa del Palazzo Scaligero, l'iniziativa a supporto delle amministrazioni locali per favorire la sterilizzazione felina. Realizzata dall'associazione Unione Gattofili con il patrocinio della Provincia di Verona e dell'Ulss 9 Scaligera, la campagna è pensata per supportare le amministrazioni locali nel diffondere la consapevolezza dell'importanza della sterilizzazione e dell'applicazione del microchip ai gatti di proprietà. A disposizione dei Comuni, un kit di comunicazione gratuito per veicolare il messaggio e incoraggiare comportamenti responsabili. Per richiedere il kit gratuito, è possibile contattare l'associazione inviando una mail a unione.gattofili@gmail.com. Unione Gattofili ETS, nata a Verona nel 2024, è impegnata nella tutela dei gatti liberi e di proprietà sul territorio della provincia e ha come obiettivo principale il contrasto al randagismo e il miglioramento delle condizioni delle colonie feline, promuovendo la sterilizzazione e l'identificazione tramite microchip.

OLIMPIADI DELLA DANZA. Studenti e studentesse si sono classificati secondi a Bolzano

I ragazzi dell'Alighieri in vetta alla classifica

«Le Olimpiadi della Danza permettono di evidenziare attitudini e talenti, che spesso rimangono un po' nascosti, agli occhi dei ragazzi stessi». Così la professoressa Elisa Barzon ha sintetizzato il progetto che ha visto, anche nell'ultimo anno scolastico, assoluti protagonisti studenti e studentesse. Valori concretizzati nell'immediato, osservando i risultati ottenuti nelle Olimpiadi dagli studenti e studentesse trasformati in 32 ballerini e i 18 musicisti che hanno scelto di seguire l'indirizzo musicale della scuola secondaria di primo grado (ex scuola media). Fenomenali a tal punto a classificarsi al secondo posto della finale nazionale delle Olimpiadi della Danza, svoltasi nel pala sport di Bolzano. Alle spalle della scuola media Levico Terme di Trento. Come primi, a Verona e provincia, sono stati gli stessi studenti e studentesse, guidati dalla professoressa Elisa Barzon in collaborazione con la tutor Maya Righetti, nella finale provinciale di Villafranca dello scorso marzo. In sintesi: le medie dell'istituto comprensivo 'Dante Alighieri' secondi in Italia,



primi a Verona. Successi frutto di un indissolubile connubio tra la danza e la musica: base fondamentale della coreografia a tema western, creata dalla stessa professoressa Barzon, con cui ballerini e musicisti dell'istituto ambrosiano hanno primeggiato. In gara sgargianti costumi creati a doc inseriti in scenografie d'effetto. L'indirizzo didattico musicale ha trovato il suo naturale compimento nella collaborazione dei docenti di strumento: Giancarlo Bussola per i violini, Monica Bulgarelli per le chitarre e Joseph Buysse per i flauti traversi, permettendo l'inserimento dei loro allievi

nella coreografia. Ballerini e musicisti sotto i riflettori perché - sottolinea la professoressa Barzon - progetti come questo permettono ai ragazzi di brillare attraverso la propria creatività. Protagonisti nel segno dell'inclusività, aspetto indelebile di questa esperienza. Non a caso la coreografia è stata progettata nel rispetto delle capacità dei partecipanti affinché ognuno possa essere valorizzato al massimo. Questo è quanto emerso dalle Olimpiadi come in altri progetti». Il vicesindaco e assessore all'istruzione Luciano Tonel ha ringraziato il dirigente scolastico Giovanni

Petterlini e la vice preside Elisabetta Conati per la promozione di progetti didattico-educativi nel contesto scolastico. «Progetti concretizzati e concretizzabili con l'impegno e la determinazione dei nostri studenti e studentesse. Se queste componenti non ci fossero, non si conseguirebbero i risultati sotto gli occhi di tutti. Ecco perché studenti, alunni e bimbi della scuola media, delle primarie e della materna costituiscono punti di riferimento educativi con un ottimo corpo docente col supporto del personale Ata».

Massimo Ugolini

FRANCESCO BRAGA.

Il Rugby come scelta, ogni giorno



Francesco Braga, classe 2007, mediano d'apertura nato e cresciuto nel Valpolicella Rugby Club, non rincorre sogni: li costruisce. Passo dopo passo, con disciplina, fatica e una determinazione che lascia poco spazio ai fronzoli. A 18 anni da poco compiuti, è l'unico 2007 azzurro scelto per i Mondiali under 20, un risultato che parla da solo e che premia il lavoro silenzioso di un giovane con le idee chiare. Il campo è sempre stato il suo punto di riferimento. Dai primi calci al pallone sui terreni giallorossi alla maglia azzurra, il percorso di Francesco è una scalata fatta di allenamenti, concentrazione e sacrificio. Nessuna scorciatoia, solo impegno quotidiano e la voglia di crescere. Dopo svariate presenze nelle nazionali giovanili italiane, arriva la convocazione al raduno di maggio per preparare il Mondiale. La conferma di un percorso in cui nulla è stato lasciato al caso. Poi l'ufficialità: il posto in rosa, conquistato con merito. In campo Francesco è un giocatore che unisce visione e un piede preciso, capace di trasformare un'occasione in punti pesanti. Chi lo conosce sa che dietro ogni suo gesto ci sono ore di lavoro, attenzione ai dettagli e una mentalità che punta sempre al miglioramento. Alle spalle, un club che crede nei giovani e che continua a portare i suoi talenti sul palcoscenico azzurro. Il Valpolicella Rugby è la base solida su cui Francesco ha costruito il suo presente e sta disegnando il futuro. E dietro a questo cammino c'è anche una famiglia che lo sostiene senza invadere il campo. I genitori di Francesco sono i primi sugli spalti a seguirlo, pronti a fare il tifo, ad accompagnarlo in ogni sfida, ma sempre lasciandogli lo spazio per scegliere e crescere. Una 'mano invisibile' che decisamente fa la differenza. Ora la palla passa al campo, al Mondiale under 20, al confronto con i migliori. Per Francesco, un'altra tappa di un cammino fatto di ambizione e concretezza. Perché il talento da solo non basta: serve la voglia di fare ogni giorno un passo avanti. E lui lo sta facendo. L.A.



VIVA LE COPPIE INOSSIDABILI!

Una giornata nel segno di unioni indissolubili. Come da tradizione l'amministrazione comunale di Sant'Ambrogio di Valpolicella ha reso omaggio, anche quest'anno, alle coppie di ferro residenti nel territorio comunale. Si sono ritrovati, nel centro parrocchiale di Domegliara, amministratori e le coppie legate da 65, 60 e 50 anni di matrimonio. «Eventi come questi cementificano ancora di più unioni che durano da decenni, segno che l'amore non si ferma mai» - ha evidenziato il sindaco di Sant'Ambrogio Roberto Albino Zorzi che ha presenziato alla cerimonia con buona parte dell'amministrazione: rappresentata anche dal vicesindaco e assessore Luciano Tonel, gli assessori Andrea Chiereghini, Bruna de Agostini, Marisa Cagliari, i consiglieri Carlotta Ghinato, Laura Cazzadori e Stefania Salzani. Il vicesindaco Tonel ha aggiunto a margine: «I matrimoni si fondano su valori incontrovertibili come il rispetto e la pazienza, essenziali per le unioni longeve». Gran finale con un entusiasmante momento conviviale e un meritissimo brindisi. M.U.



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

Scarica la **APP STUDIO PIU'**

RADIO STUDIOPIU'
FM 91.9

RADIO 60 70 80
FM 93.8

antenne bayern
Gardasee
FM 94.0

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 str547510@carabinieri.it • Guardia medica 045 7614565 (premere 2) via Beethoven, 16 San Pietro in Cariano • Emergenze rete idrica - illuminazione Ags 800159477 • Mercato settimanale Domenica

DOLCÈ. Il Comune abbandona l'idea di realizzare il Ponte Tibetano in località La Chiusa

Passerella ciclopedonale: ecco il nuovo progetto



Renato Comerlati



Buone notizie per i cittadini, in particolare chi gode della Pista Ciclabile che, a detta di tutti, nel tratto di Ceraino è di rara bellezza. Nella riunione del 21 maggio, l'assemblea dei Sindaci riunita al completo (22 comuni), ha deliberato per il comune di Dolcè la costruzione di una passerella ciclopedonale tra Ceraino e Rivoli. La passerella ciclopedonale sostituisce il 'ponte tibetano' al quale, sia per la zona naturalistica di pregio ove era progettato, sia per l'errata impostazione economica, si era rinunciato. I motivi dell'abbandono del progetto del ponte tibetano ciclopedonale sull'Adige in località La Chiusa di Ceraino da parte dell'amministrazione comunale di Dolcè deriva-

no «dalla volontà di collocare il manufatto in zona di minore impatto ambientale, mantenere intatta l'area naturalistica della Chiusa e soprattutto costruire un'opera più semplice, funzionale e tradizionale – precisa il sindaco Renato Comerlati -. L'opera come progettata non comprendeva lavori sul lato del comune di Rivoli, per i quali si sarebbe reso necessario un supplemento di progettazione, e la demolizione e ricostruzione di un secondo ponte, di minore luce, atto a superare un torrente che si immette nell'ansa del fiume, in territorio di Rivoli Veronese. L'Amministrazione che rappresento – aggiunge il primo cittadino - non ha lasciato perdere nessuna opportunità, e ha

approfittato di una riserva di fondi che coinvolge i comuni vicini, accaparrandosi un milione di euro di propria spettanza ed ulteriori 380mila euro circa di spettanza del comune di Rivoli. A questi abbiamo aggiunto 150mila euro per le spese di progettazione, superando così la soglia minima di un milione e mezzo per non chiedere deroghe, cosa che faciliterà l'approvazione da parte di Trento». La scheda progetto è stata votata all'unanimità dei 22 Sindaci, risultando automaticamente favorevole il parere dei Comuni sui quali l'intervento verrà realizzato. «Ringrazio in primis il comune di Rivoli, e tutti i Comuni di prima e seconda fascia per il consenso

espresso -continua il Sindaco-. Questo ci dà una grande entusiasmo per continuare il lavoro così impostato». Ma non è finita, perché è arrivata la risposta alla domanda 'dove sono finiti i 150mila euro di Fondi di Confine attribuiti al ponte tibetano?'. La risposta è arrivata nella successiva riunione del 3 giugno. In quella data l'assemblea dei Sindaci ha approvato l'attribuzione di 150mila euro a Dolcè per un intervento di 'ampliamento dei parcheggi a servizio degli utenti locali e del turismo sostenibile del territorio verso i percorsi escursionistici e le piste ciclabili del comprensorio Valdadi-ge-Lessinina'. «Anche questo è stato un grande successo -

La nuova proposta prevede di collocare una passerella ciclopedonale di 700 metri a monte della posizione approvata, in continuazione dell'antico percorso Ceraino Rivoli che parte da Via Battello e arriva al fiume. Verrà inoltre sostituito il ponte strallato con una passerella ciclopedonale a traliccio. La tipologia è tuttora valida dal punto di vista tecnico, perché presenta una conformazione scatolare, atta a fornire la necessaria rigidità in senso verticale (flessione) e orizzontale (spinta del vento). Trattandosi di traliccio in semplice appoggio, la manutenzione sarebbe trentennale e prevede la sola ridipintura. In relazione alla lunghezza sopra il fiume la passerella avrebbe un'altezza di circa quattro metri e una larghezza di due e mezzo, permettendo il doppio transito e l'apertura ai mezzi di soccorso in caso d'emergenza. Dal punto di vista architettonico l'opera è sensibilmente meno ingombrante del ponte tibetano, e visivamente di minore impatto. Si prevede di adottare sezioni circolari (tubi), sia per minor impatto, sia per evitare rumori dovuti al vento.

dice il Sindaco - e dimostra la fiducia dei Comuni contermini verso il nostro, in particolare Brentino-Belluno, Rivoli e Sant' Ambrogio, disponibilità che intendiamo ricambiare nei loro confronti. Il progetto è ambizioso e verrà realizzato per gradi. Si tratta di adeguare i principali parcheggi del territorio, siti nella vicinanza della pista ciclabile, o in punti strategici quali l'ini-

zio dei sentieri, diventando così punti di sosta e di partenza per le escursioni. Insieme alla nuova passerella ciclopedonale permetteranno il collegamento col lago e con la Lessinia, tramite la Strada dei Forti. In definitiva, abbiamo rinunciato a 500 mila euro, ma sono rientrati 2 milioni, una cifra ingente che ci investe di molta responsabilità».

Silvia Accordini



SETTIMO DI PESCANTINA. Scuola cardioprotetta

Martedì 3 giugno si è svolta, presso la scuola Francesco Baracca di Settimo, l'inaugurazione del defibrillatore donato dalla Pro Loco all'interno del progetto 'Scuola Cardioprotetta'. Tale progetto è stato realizzato grazie alla collaborazione dell'IC2 di Pescantina con la dott.ssa Alessandra Narciso, chirurgo pediatra e istruttrice BLS/PBLS affiliata ITC Squicciarini Rescue, che ha formato tutto il personale docente e i bambini delle classi quinte. Hanno presenziato all'evento il sindaco di Pescantina Aldo Vangi, la dottoressa Agata Ermelinda Gangemi, dirigente dell'IC2, la presidente della Pro Loco Giulia Biondani, insieme ad alcuni membri del direttivo, il comandante della Polizia Municipale Fabio Guella, il comandante dei Carabinieri di Pescantina, maresciallo Michele Architravo, la referente del plesso Luisella Lugoboni e alcuni assessori e consiglieri comunali, tra cui Cinzia Barbessi. Anche le insegnanti e tutti i bambini della scuola hanno voluto prendere parte a questa giornata, che ha segnato una prolifica collaborazione tra associazioni locali, Comune e scuola. Tutte le autorità sono state concordi nel dire quanto questo progetto sia stato importante per la sicurezza sia dei bambini che degli abitanti di Settimo, auspicando scherzosamente di non dover mai adoperare il defibrillatore in futuro. Dopo il taglio del nastro, la dott.ssa Narciso ha guidato i bambini di quinta nella dimostrazione di come rianimare una persona in arresto cardiaco con i defibrillatori, al ritmo di musica pop, ragaetton, baby shark e, addirittura, al ritmo dell'inno di Mameli. La musica, in rianimazione cardiaca, è utilizzata per aiutare le persone a mantenere un ritmo costante durante il massaggio cardiaco (RCP). Il ritmo della musica aiuta a coordinare le compressioni toraciche, garantendo un ritmo di 100-120 battiti al minuto, che è la velocità raccomandata per un'efficace RCP. Una bella atmosfera di festa ha accompagnato l'intero avvenimento, che è terminato con un rinfresco offerto dalla scuola a tutti i presenti. Bambini e adulti felici in vista delle vacanze e, soprattutto, consci che "chi salva una vita salva il mondo intero", come dice sempre la dott.ssa Narciso. **Samuela Piccoli**



LA LIBERTÀ IN UNA ZUPPA CALDA. La presentazione

Una serata intrisa di storia e di ricordi, in un susseguirsi di immagini, aneddoti e informazioni: villa Bertoldi di Settimo di Pescantina lo scorso 4 giugno ha fatto da cornice alla presentazione del libro 'La libertà in una zuppa calda. Guerre, soldati e civili. Deportazione e ritorno'. Il ponderoso volume di 320 pagine, realizzato da Reggiani Visual - L'Altro Giornale Società editrice, ha avuto come autori Lino Cattabianchi, Cristiano Girelli e Silvano Lugoboni. E proprio gli autori, introdotti dai saluti ufficiali del sindaco di Pescantina, Aldo Vangi, e dell'assessore alla Cultura, Vittoria Borghetti, affiancati dall'esperto di storia militare, tenente Luca Antonioli, hanno dato vita ad una presentazione degna di un libro di tale portata. In un susseguirsi di immagini e documenti proiettati, hanno saputo fare di una serata una avvincente lezione di storia. La nostra storia. La storia di tanti soldati e delle loro famiglie che, per nascita o per sorte, sono legati a doppio filo a Pescantina. 'La libertà in una zuppa calda' è un tributo a loro, a chi è tornato dalla guerra e a chi la vita l'ha persa in quell'orrore. E un'eredità per le future generazioni, perché sappiano dire 'no' alla guerra. Come recita il titolo scelto da Bruno Panziera per un servizio del 1996, firmato su l'Arena da Lino Cattabianchi nel trentennale dell'inaugurazione del monumento di Balconi, nel volume sono presenti le storie degli Internati militari e dei POW dell'area pescantina. Sono 127 le schede tratte dai documenti e dalle schede personali dei soldati consultate all'Archivio di Stato di Verona. Gli IMI (Internati militari italiani) sono i soldati dell'Esercito italiano che furono deportati nei lager nazisti all'indomani dell'8 settembre del 1943, dopo la firma dell'armistizio. Una vicenda che interessò 650mila uomini che, prigionieri nei lager, rifiutarono di aderire alla Repubblica sociale e preferirono rimanere in Germania. Il prezzo fu durissimo: circa 50 mila morirono di stenti. Il libro è disponibile all'edicola Arcobaleno, di Olga Colpini e Luigi Gaspari al Centro commerciale San Lorenzo in Via Dalla Chiesa; alla Cartolibreria "Al Ponte" di Pescantina e alla libreria "Terradimezzo" a Bussolengo, in via Roma. S.A.



OPERE PUBBLICHE. Il punto sugli interventi che l'Amministrazione sta realizzando

Sicurezza e decoro i lavori in corso

Hanno preso il via nei giorni scorsi i lavori di rifacimento di via Madonna a Pescantina. L'intervento in progetto è relativo ai lavori riguarda i lavori per la riqualificazione e messa in sicurezza percorsi pedonali di via Madonna nel comune di Pescantina. «Il progetto – afferma l'assessore Manuel Fornaser - prevede la demolizione del marciapiede esistente sul lato sinistro e la realizzazione di un percorso pedonale della larghezza minima di 1,40 m in modo da creare una continuità nel percorso pedonale esistente lungo tutta via Madonna, oltre al rifacimento del percorso esistente sul lato destro mantenendo la dimensione attuale. E' previsto inoltre il rifacimento e potenziamento dell'attuale rete di raccolta delle



acque meteoriche, mentre su entrambi i marciapiedi, ove possibile, verranno 'captate' le acque di scarico dei pluviali per convogliarli direttamente nella rete di raccolta delle acque meteoriche. Verrà infine regolarizzata una corsia di marcia di 3 metri e verranno realizzati tre posti auto attualmente inesistenti per permettere il 'carico/scarico' alle attività commerciali presenti». Tra le opere in programma spicca anche il rifacimento della pavimentazione esistente e, all'intersezione con via Moletti, la realizzazione di una platea rialzata la cui superficie sarà trattata con finitura a 'Street Printing' con disegno e colorazione differente per creare un effetto utile al rallentamento dei veicoli. «Nel frattempo sono partiti anche i lavori di rifacimento di tutta la via San Pietro Martire a Balconi con la riqualifica-

zione dell'asfalto e l'introduzione di sistemi di rallentamento dei veicoli – aggiunge Fornaser -. La pavimentazione stradale presenta alcune irregolarità. L'intervento si propone di regolarizzare il piano stradale, mediante l'allargamento dell'aiuola così da creare maggior spazio alle piante situate al suo interno. Verranno inoltre tolte alcune piante, principalmente quelle che hanno determinato i maggiori danni alla pavimentazione e sarà dato maggiore respiro a quelle rimanenti. Sono previsti inoltre la regolarizzazione e la sistemazione della banchina al lato est, il rifacimento della pavimentazione del marciapiede al lato ovest confinante con l'aiuola, il rifacimento della segnaletica stradale, l'introduzione di sistemi di rallentamento dei veicoli».

Silvia Accordini



Il sindaco Aldo Vangi e l'assessore Manuel Fornaser

AVIS PESCANTINA-SETTIMO

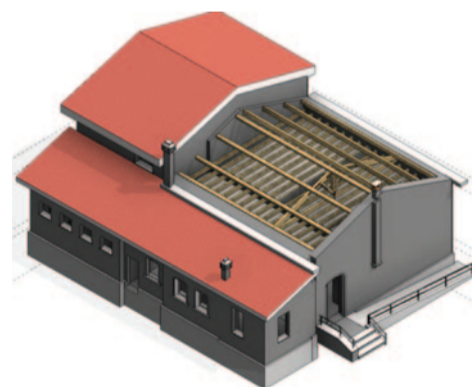


Prima festa del Donatore per l'Avis Pescantina-Settimo, la nuova compagine associativa nata dalla fusione delle due sezioni che ha portato alla presidenza Franco Manara, dando vita ad una nuova esperienza di collaborazione tra centro e frazioni. «Un'occasione preziosa - spiega il presidente - per celebrare e ringraziare tutte le persone che con un gesto semplice, ma di straordinaria importanza, donano una parte di sé per salvare vite umane. Quest'anno un motivo in più: è la prima festa dopo l'unione dei gruppi di Pescantina e di Settimo per la quale abbiamo ricevuto numerosi apprezzamenti positivi dai donatori. Donare sangue non è solo un atto di generosità, ma un vero e proprio gesto civico e di responsabilità sociale. Un singolo donatore può aiutare fino a tre persone». Una giornata di festa e riconoscenza. La festa è anche un momento per riunire le comunità, sensibilizzare la cittadinanza e promuovere la cultura della donazione. In un clima gioioso i donatori si sono radunati per la celebrazione della messa, alla quale è seguita la consegna delle benemerenze per i donatori più assidui o per chi ha raggiunto traguardi significativi di donazioni. «Quest'anno» - precisa Manara - abbiamo premiato dalle 8 donazioni con la benemeranza in rame, fino alle 75 donazioni con la benemeranza in oro con rubino. È stata anche un'occasione per accogliere i nuovi donatori e i nuovi aspiranti donatori e per invitare nuovi volontari ad unirsi a questa catena di solidarietà. Tutto questo anche alla presenza dell'AVIS Provinciale di Verona e di altre AVIS consorelle del territorio che hanno condiviso questo evento. Il nostro appello è molto semplice: se hai tra i 18 e i 65 anni, sei in buona salute e pesi almeno 50 kg, puoi diventare anche tu parte di questa grande famiglia. Grazie a tutti i donatori, i nostri eroi silenziosi che ogni giorno aiutano il mondo a vivere meglio». L.C.

CONSIGLIO COMUNALE. Variazioni al bilancio

Il Consiglio comunale di Pescantina ha approvato una rilevante variazione al bilancio di previsione 2025-2027 che prevede l'utilizzo di 890.000 euro di avanzo di amministrazione per finanziare una serie di interventi strategici in cantiere già dall'estate. L'operazione proposta dal sindaco Aldo Vangi consente di destinare risorse importanti alla realizzazione di opere pubbliche e servizi ad alto impatto sociale per migliorare la qualità degli edifici scolastici rendendoli più efficienti. In particolare, si procederà con la riqualificazione energetica e risanamento della Scuola dell'infanzia di Santa Lucia, il rifacimento dei marciapiedi e tinteggiatura esterna della Scuola Primaria di Settimo per un totale di 350.000 euro. Altri 350.000 euro saranno destinati alla manutenzione straordinaria dell'edificio vincolato di via Are con consolidamento strutturale e recupero conservativo. Nell'ambito 'sport' andranno in cantiere cinque nuove piastre sportive polivalenti all'aperto nei quartieri di Santa Lucia, Balconi, Settimo, via Vezza e Corso San Lorenzo. Tutti i lavori saranno inseriti nel Piano Triennale delle Opere Pubbliche 2025-2027 e sono stati programmati per essere avviati entro l'anno in corso. Parallelamente, sono stati stanziati 20.000 euro per una serie di studi di fattibilità tecnico-economica, incluso quello della nuova biblioteca comunale. La manovra, che ha richiesto un aggiornamento del Documento Unico di Programmazione (DUP) e del Piano Esecutivo di Gestione (PEG), è stata possibile grazie alla solidità finanziaria dell'ente e all'assenza di debiti fuori bilancio significativi, condizione che ha permesso l'impiego dell'avanzo nel rispetto delle disposizioni normative. «Con questa variazione – commenta il primo cittadino Aldo Vangi – confermiamo il nostro impegno concreto per la qualità della vita dei cittadini, investendo in spazi educativi, culturali e sportivi». S.A.

Un Render della scuola di S.Lucia



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

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

GCERTI QUALITÀ SA 8000
FQC ISO 50001 Energy Management Systems
FQC ISO 9001 QUALITY MANAGEMENT
FQC ISO 45001 HEALTH & SAFETY MANAGEMENT
FQC Gender Equality
FQC ISO 14001 ENVIRONMENT MANAGEMENT
esperto QUALITY BUILDING Culture of Quality
PLATINUM Top 1% ecovadis Sustainability Rating MAY 2024

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

NUMERI UTILI
PESCANTINA

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

DIARI BESTIALI



CERCO CASA

Elodie, nata il 15/02 da mamma Cirneca e papà ignoto, splendida cucciola futura taglia media. Già chippata, vaccinata, spulciata e sverminata. Buona, ama le lunghe corse e dolci pisolini. Venite a conoscerla in pensione! Obbligo di sterilizzazione. Scrivete un messaggio whatsapp a Chiara al numero 338.7080715

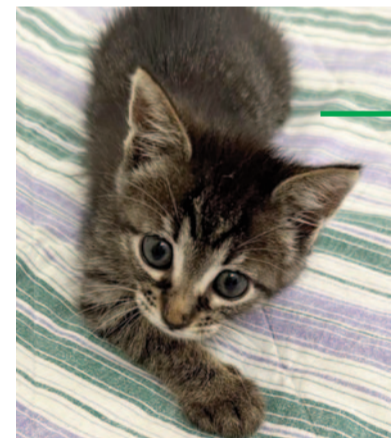
Tiger, bellissimo Corso che incarna tutte le caratteristiche della sua razza: fisico possente, sguardo intenso, energia travolgente. Per lui la vita è movimento, entusiasmo, voglia di fare. Per lui si cerca persona non alla prima esperienza. Chiamate al rifugio Enpa da lunedì a sabato dalle 14 alle 17 al numero 045.8511018



Teo è un giovane gatto affascinante e dolcissimo, sempre in cerca di coccole e affetto. Amo fare le fusa appena qualcuno si avvicina, e sogna una famiglia che lo accolga e lo ami davvero. Per conoscerlo chiamate al rifugio Enpa da lunedì a sabato dalle 14 alle 17 al numero 045.8511018

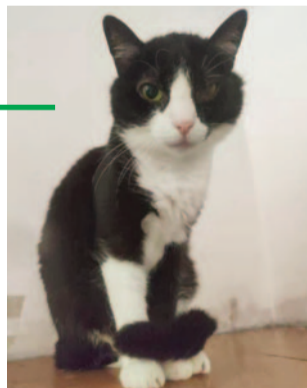


Virgilio, musetto simpatico e carattere deciso. Va d'accordo con i suoi simili, è invece diffidente con chi non conosce. Appena prende confidenza diventa un tenerone: ha solo bisogno di persone pazienti disposte a dargli il tempo di trovare fiducia. Chiamate al rifugio Enpa da lunedì a sabato dalle 14 alle 17 al numero 045.8511018



Bella, dolce tigratina nata il 20/04/2025. Trovata a pochi giorni di vita e affidata alle cure di una balia: giocare e mangiare sono attualmente le sue più grandi passioni, che si alternano a tante dosi di coccole. Cerca casa a Verona e provincia, in sicurezza. Per conoscerla scrivete a Dalila al 340.1914642 (messaggio WhatsApp)

Mimi, tranquilla, buona e amante delle coccole e delle pappe. Nata nel 2012, sterilizzata, chippata, vaccinata e testata Fiv FeLV negativa. Si trova da poco in stallo, dopo anni in gattile: ora è pronta per una vita in famiglia. Chi le aprirà il cuore e la sua casa? Se lo merita! Per conoscerla scrivete a Francesca al numero 340.3131636 (messaggio WhatsApp)



ANIMAL HOARDING - SINDROME DELL'ACCUMULO: UNA PATOLOGIA DA COMBATTERE

di Silvia Allegri

Animali costretti in spazi angusti, con cibo scadente e scarso, senza nessun rispetto per le loro esigenze etologiche. Spesso trovati agonizzanti, addirittura già morti. Un sovraffollamento che viene spacciato per amore, ma che di fatto tradisce un disagio inquietante. Stiamo parlando della sindrome dell'accumulo di animali, che ha un nome scientifico e riconosciuto a livello internazionale: Animal Hoarding. E anche la nostra provincia ciclicamente è interessata da questo fenomeno: negli anni è capitato, sempre più spesso, di incappare in situazioni pazzesche. "Anni fa per caso ci è stata segnalata una situazione sospetta e siamo intervenuti con le forze dell'ordine", racconta Emanuela Giarraputo, presidente di Animalisti Verona Odv e veterana nelle battaglie per i diritti animali. "Tuttora stiamo seguendo alcuni casi, ma quella volta è stata scioccante: abbiamo trovato decine di animali rinchiusi in una casa dove viveva una signora. Circa cinquanta gatti, e non c'era una sola lettiera: questa donna aveva messo le reti alle finestre per impedire loro di uscire. Quei gatti erano tutti malati, si contagiavano a vicenda e urinando ovunque corrodevano i muri e gli impianti elettrici". Ma cosa passa nella mente dell'accumulatore? "Queste persone si sentono eroi ma di fatto colmano vuoti affettivi immensi e situazioni di isolamento sociale. Oltre ad andare in giro e appropriarsi di gatti di proprietà, hanno un attaccamento morboso verso gli animali, adorano vedere nascere cucciolate e quindi non sterilizzano, e di fronte alla richiesta di cedere qualche animale hanno addirittura crisi nervose che le spingono a buttarsi per terra, piangere, urlare, davanti a noi e ai carabinieri. Siamo palesemente di fronte a una patologia. Le persone stesse vivono in condizioni sanitarie mostruose. Quando si interviene in queste situazioni capita che le persone scappino via e in un'altra zona della città o della provincia ricomincino la stessa cosa". E per le associazioni è un dramma: "Noi passiamo per i cattivi che portano via animali, mentre la realtà è ben diversa: come volontari cerchiamo di offrire loro le cure veterinarie di cui hanno bisogno e cercare adozioni". Attualmente l'associazione sta seguendo un caso nella bassa veronese. E la presidente lancia un appello: "Chiediamo alle amministrazioni e agli assistenti sociali di darci una mano. Queste persone vanno seguite per tutta la vita. Il disturbo dell'accumulo è una malattia. Abbiamo bisogno soprattutto di volontari: si tratta spesso di casi in comuni isolati o lontani dalla città, diventa un impegno insostenibile se nessuno ci aiuta". Si chiede a tutti di avere la massima attenzione, specialmente quando si arriva in contrade, paesi, frazioni isolate. Se in un cortile si osserva la presenza di animali in condizioni igieniche precarie, se si sentono cattivi odori, contattiamo i volontari o le forze dell'ordine. Perché vengono accumulati non solo gatti, ma anche cani, oche, galline, conigli, asini, cavalli. Una nostra segnalazione può salvare decine di vite. Ecco i contatti di Animalisti Verona Odv: si può scrivere una mail a animalistiverona@gmail.com, chiamare o mandare un messaggio al numero 340.1259077. E, su appuntamento, portare cibo per le colonie feline nella sede in via Lussino 37, a Verona. Sul sito www.animalisti-verona.org si trovano anche le coordinate per poter fare una donazione.



Animali costretti in spazi angusti, con cibo scadente e scarso, senza nessun rispetto per le loro esigenze etologiche. Spesso trovati agonizzanti, addirittura già morti. Un sovraffollamento che viene spacciato per amore, ma che di fatto tradisce un disagio inquietante. Stiamo parlando della sindrome dell'accumulo di animali, che ha un nome scientifico e riconosciuto a livello internazionale: Animal Hoarding. E anche la nostra provincia ciclicamente è interessata da questo fenomeno: negli anni è capitato, sempre più spesso, di incappare in situazioni pazzesche. "Anni fa per caso ci è stata segnalata una situazione sospetta e siamo intervenuti con le forze dell'ordine", racconta Emanuela Giarraputo, presidente di Animalisti Verona Odv e veterana nelle battaglie per i diritti animali. "Tuttora stiamo seguendo alcuni casi, ma quella volta è stata scioccante: abbiamo trovato decine di animali rinchiusi in una casa dove viveva una signora. Circa cinquanta gatti, e non c'era una sola lettiera: questa donna aveva messo le reti alle finestre per impedire loro di uscire. Quei gatti erano tutti malati, si contagiavano a vicenda e urinando ovunque corrodevano i muri e gli impianti elettrici". Ma cosa passa nella mente dell'accumulatore? "Queste persone si sentono eroi ma di fatto colmano vuoti affettivi immensi e situazioni di isolamento sociale. Oltre ad andare in giro e appropriarsi di gatti di proprietà, hanno un attaccamento morboso verso gli animali, adorano vedere nascere cucciolate e quindi non sterilizzano, e di fronte alla richiesta di cedere qualche animale hanno addirittura crisi nervose che le spingono a buttarsi per terra, piangere, urlare, davanti a noi e ai carabinieri. Siamo palesemente di fronte a una patologia. Le persone stesse vivono in condizioni sanitarie mostruose. Quando si interviene in queste situazioni capita che le persone scappino via e in un'altra zona della città o della provincia ricomincino la stessa cosa". E per le associazioni è un dramma: "Noi passiamo per i cattivi che portano via animali, mentre la realtà è ben diversa: come volontari cerchiamo di offrire loro le cure veterinarie di cui hanno bisogno e cercare adozioni". Attualmente l'associazione sta seguendo un caso nella bassa veronese. E la presidente lancia un appello: "Chiediamo alle amministrazioni e agli assistenti sociali di darci una mano. Queste persone vanno seguite per tutta la vita. Il disturbo dell'accumulo è una malattia. Abbiamo bisogno soprattutto di volontari: si tratta spesso di casi in comuni isolati o lontani dalla città, diventa un impegno insostenibile se nessuno ci aiuta". Si chiede a tutti di avere la massima attenzione, specialmente quando si arriva in contrade, paesi, frazioni isolate. Se in un cortile si osserva la presenza di animali in condizioni igieniche precarie, se si sentono cattivi odori, contattiamo i volontari o le forze dell'ordine. Perché vengono accumulati non solo gatti, ma anche cani, oche, galline, conigli, asini, cavalli. Una nostra segnalazione può salvare decine di vite. Ecco i contatti di Animalisti Verona Odv: si può scrivere una mail a animalistiverona@gmail.com, chiamare o mandare un messaggio al numero 340.1259077. E, su appuntamento, portare cibo per le colonie feline nella sede in via Lussino 37, a Verona. Sul sito www.animalisti-verona.org si trovano anche le coordinate per poter fare una donazione.

TAPPETINI REFRIGERANTI
E PISCINE PER CANI



HOBBY PET

ALIMENTI ED ACCESSORI
PER TUTTI GLI ANIMALI DOMESTICI

VIA STRADA NUOVA 15
SANTA MARIA DI NEGRAR

045/7703713 www.hobbypetonline.it

SALUTE&BENESSERE. Chiara Turri interviene sull'argomento

Guida completa per l'estate

Con l'arrivo dell'estate, le giornate si allungano, il sole è più intenso e il desiderio di stare all'aperto cresce. Tuttavia, esporsi al sole senza la giusta protezione può danneggiare la pelle, accelerare l'invecchiamento cutaneo e aumentare il rischio di problematiche come eritemi, macchie solari e melanomi. Ecco una guida completa per affrontare la stagione estiva con una pelle sana, luminosa e protetta.

- preparare la pelle all'esposizione al solare con una esfoliazione delicata su viso e corpo 1-2 volte alla settimana per rimuovere le cellule morte. Usa scrub delicati con acidi della frutta, enzimi naturali o microgranuli. Oltre all'esfoliazione è fondamentale idratare quotidianamente, poiché una pelle idratata è più resistente. Applica ogni giorno una crema idratante leggera con ingredienti come acido ialuronico, aloe vera o burro di karitè. Inoltre importante è bere 1,5-2 litri di acqua al giorno. Particolare attenzione va rivolta all'alimentazione che deve essere ricca di antiossidanti come vitamina C ed E (agrumi, mandorle, avocado) betacarotene (carote, albicocche e zucca) e Omega-3 (pesce azzurro, semi di lino e noci).

- proteggere in modo efficace sotto il sole scegliendo il giusto filtro solare. SPF 30 o superiore per viso e zone delicate, SPF 50+ se hai pelle chiara, sensibile o già danneggiata. Usare filtri Broad Spectrum contro UVA e UVB. Importante è il metodo di applicazione. Stendere la crema 30 minuti prima dell'esposizione e riapplicare ogni 2 ore e dopo ogni bagno o sudorazione abbondante. Non dimenticare orecchie, piedi, nuca e labbra (usare un balsamo SPF). Evitare l'esposizione nelle ore centrali della giornata.

- applicare il dopo sole per cura e riparazione. Dopo avere lavato la pelle con un detergente delicato applicare un doposole con aloe vera, pantenolo o calendula. Se l'esposizione è stata eccessiva applicare sulla pelle impacchi freddi o camomilla. Utile dedicarsi una maschera viso 2 volte alla settimana per riequilibrare.

- attenzione a segnali d'allarme. Rossore persistente, prurito o desquamazione sono segnali di un danno solare. Se compaiono macchie nuove, nei che cambiano colore o forma vanno controllati da un dermatologo. Esporsi al sole in modo consapevole è possibile. Preparare la pelle con cura, proteggerla con attenzione e nutrirla nel post-esposizione significa garantirsi una bellezza naturale, un'abbronzatura sana e duratura e soprattutto una pelle protetta a lungo termine.

Semplici gesti che faranno la differenza!



A cura di Maddalena Bressan, Ostetrica Libera Professionista

Entrare in menopausa

Perché un'ostetrica parla di menopausa? La nostra missione come professioniste sanitarie è avere cura delle donne nel loro ciclo vitale, promuovendo salute e qualità di vita. Il passaggio alla menopausa è un evento che molte di noi vivono con disagio. Qui avviene un cambiamento ormonale, che porta con sé una serie di altre trasformazioni (di cui parleremo le prossime volte). Tuttavia non si può considerare un puro evento biologico: ciò che è universale è l'esperienza di cambiamento che il genere femminile sperimenta al raggiungimento di questa tappa evolutiva. Come questo cambiamento venga vissuto invece dipende molto anche dal significato che gli attribuiamo ed essere in menopausa ha un'accezione diversa da cultura a cultura, da persona a persona. La cultura di riferimento ha un forte impatto in tutto questo. È interessante sapere che in culture diverse dalla nostra, come in India, in alcune tribù africane e presso altri popoli, la menopausa rappresenta la conquista della saggezza e permette l'accesso ad uno status sociale più elevato. Nel caso della società occidentale questa condizione biologica può rappresentare più spesso motivo di malessere e senso di inadeguatezza, in quando la donna in menopausa si deve confrontare con modelli femminili che esaltano l'eterna giovinezza e non viene molto vista



socialmente. Spesso quindi si finisce per vedere in questa fase di vita la perdita della desiderabilità, delle bellezze ignorando o dando meno valore alla ricchezza di cui si dispone. Questo stereotipo sociale, assieme alle trasformazioni fisiche che possono coinvolgere una donna in menopausa, può incidere negativamente sulla qualità di vita e sullo spirito con cui si affronta questa nuova fase. Il legame mente-corpo è molto stretto anche qui tanto che alcuni studi riportano con forza che intensità e frequenza nelle vampate sono correlate allo stato emotivo con cui stiamo vivendo questo passaggio...

L'ANGOLO DI FRANCESCA - www.cucinaeciaco.it

Rotoli di melanzane farciti

Vi propongo questa ricetta/ricette un po' particolare sia per gli ingredienti che potrete scegliere a piacere sia per le quantità, entrambi saranno indicativi. Potete regolarvi in base agli ingredienti che avete in casa, l'importante naturalmente è la melanzana.

Ingredienti per un rotolo

1 melanzana sbucciata o meno (come preferite)

Timo, origano, sale

Formaggio a scelta

Mozzarella grattugiata grossolanamente (la trovate già

pronta al supermercato)

Spinaci cotti e tagliuzzati.

Frittata (4 uova, parmigiano, sale, pepe, prezzemolo, poco latte)

Parmigiano, pane grattugiato, prezzemolo

Preparazione:

Stendere le fette sottili di melanzana sulla carta forno disposta sulla placca sormontandole, mettere sale e aromi e coprire con la mozzarella distribuendo un po' ovunque. Passare in forno una quindicina di minuti, una



volta tolta dal forno e fatta raffreddare avremo la base dei nostri rotoli che sarà uguale per qualsiasi tipo di farcia scegliate.

Ho aggiunto spinaci, gorgonzola e la frittata in questo caso, cotta al forno. Le fette di melanzana avanzate potete passarle sulla griglia del forno. Avvolgere il rotolo aiutandovi con la carta forno, cospargere con un mix di pangrattato, parmigiano e prezzemolo e cuocere in forno 20' a 180°. Servire a fette spesse, intiepidito...o freddo se preferite.

Una possibile variante: ripieno diverso con prosciutto crudo, zucca, formaggi e una golosa salsa di pomodoro per accompagnare. Altrettanto godurioso!



MISTERO ALLE SALINE. Il nuovo libro di Sabrina Ginocchio

‘Un pizzico di realtà. Un pizzico di meraviglia. Un pizzico di sale... Lasciatevi pizzicare dalla curiosità’: è l'invito con cui si aprono le pagine di ‘Mistero alle saline’, il nuovo libro per ragazzi (8 - 11 anni) scritto da Sabrina Ginocchio per Edizioni Tomolo-EdiGiò con illustrazioni di Silvia Dotti. ‘Mistero alle saline’, 19 capitoli per 104 pagine, è un fantasy ambientato nel ‘900 presso le saline di Trapani. Leonardo ha terminato la quinta elementare. Le vacanze estive lo attendono e desidererebbe trascorrerle con i suoi due migliori amici al mare, ma i suoi genitori anche quest'anno lo porteranno dalla nonna. Lei abita nell'entroterra delle colline genovesi, lontano dal

mare e dagli amici del cuore. Fuori da ogni previsione, invece, Leonardo si troverà tra le saline di Trapani agli inizi del '900. Un doppio viaggio: nello spazio e nel tempo. Inizia così una sfida per ritornare al presente. ‘Stringo il pugno col sale, come se avessi un'ascia, un'arma potentissima. Invece ho solo del banalissimo sale. Come andrà a finire la mia sfida?’. Mamma a tempo pieno, appassionata di scrittura e diffusione della lettura, Sabrina Ginocchio, che vive a Vigasio, ha all'attivo la pubblicazione di sette albi illustrati da Elisabetta Micheloni: Tina e Pina, Bow un amico invisibile, Azzurra, Zaccaria e il guazzabuglio, Barabau e Maramau, Non tutti dormono.

Il suo racconto Il cambiamento è stato inserito nell'antologia Arco-baleno, progetto benefico a sostegno dei bambini dell'Abeo per Bonaccorso Editore (2022). Nel 2023 per la casa editrice EdiGio pubblica ‘Squadra castori in azione’ illustrato da Alessandra D'Amico. Nello stesso anno, esordisce con il suo primo romanzo ‘Segni oltre la finestra’ Bonaccorso Editore. La grande passione di Sabrina è la lettura e raccoglie tutte le sue considerazioni dei libri letti nel suo Blog B...come Buona lettura (www.sabrinaginocchio.it).

Silvia Accordini



ESTATE&BELLEZZA

La tintarella nel piatto

Un'invidiabile tintarella inizia proprio a tavola, con quei cibi che aiutano la pelle a proteggersi dal sole stimolando allo stesso tempo un colore intenso e dorato. Alcuni alimenti infatti contengono speciali nutrienti in grado di favorire la produzione di melanina. Tra i migliori amici dell'abbronzatura vi sono i cibi ricchi di carotenoidi (fra cui il noto betacarotene), tutti precursori della vitamina A che si trovano nei vegetali di colore giallo-arancio e rosso (pomodoro, ricco di licopene, peperoni, melone, anguria, pesche, ciliegie, albicocche, mango, papaia, patata dolce americana, zucca ecc.) e in alcuni di quelli verdi (spinaci, lattuga, cicoria, prezzemolo, broccoli e avocado). È bene ricordare che la vitamina A viene assimilata più facilmente dopo una breve cottura in modo da 'rompere' le membrane cellulari che intrappolano i carotenoidi. Questi ultimi poi sono liposolubili, ovvero per essere veicolati nel sangue e assorbiti devono sciogliersi all'interno di un grasso: ecco l'importanza di inserire olio extravergine di oliva, semi oleosi e frutta secca all'interno della nostra alimentazione. Inoltre, per ottenere maggiori benefici, in estate è possibile aumentare fino a 6 le porzioni di frutta e verdura, rispetto alle 5 raccomandate tutto l'anno dall'Organizzazione Mondiale della Sanità. Sono nostri alleati anche pompelmi, limoni, kiwi, fragole e arance, ricchi di Vitamina C, che proteggono la pelle dai danni provocati dal sole. Sì anche agli omega 3 e omega 6, gli acidi grassi essenziali contenuti nel pesce azzurro, nella frutta secca, nell'olio extravergine d'oliva, che proteggono l'apparato cardiovascolare e potenziano la produzione di collagene. Per capelli resistenti e brillanti sono fondamentali vitamine del gruppo B e calcio, di cui si può fare il



pieno grazie alla bresaola (vitamina B5), al parmigiano (calcio), alle banane (B6), ai gamberetti e al mais (B3). Anche per le unghie, soggette a indebolimento a causa del sole e dell'uso degli smalti, sono importanti sali minerali e vitamine: con pane e riso integrali si reintegrano le vitamine del gruppo B, il tuorlo dell'uovo contiene la H, la rucola e il latte sono un'abbondante fonte di calcio. Durante la bella stagione un ulteriore aiuto può arrivare dai cibi colore blu-viola (more, mirtillo, uva, fichi, radicchio), tutti ricchi di antocianine che aiutano il microcircolo e favoriscono il corretto afflusso di sangue ai tessuti. È importante poi variare il più possibile la scelta di frutta e verdura, e ricordare che il colore va osservato nella polpa e non nella buccia. Un'ultima raccomandazione è quella di introdurre la giusta quantità di acqua: consumare un litro e mezzo-due al giorno garantisce la giusta idratazione dall'interno. Bando invece a condimenti pesanti, bibite gassate ed eccessivamente zuccherate, alcolici e alimenti ricchi di sodio.

Anna Zenato

IL NUOVO LIBRO

Il ritorno di 'Topo Dopo'

Dopo il successo del primo volume e il coinvolgente tour nelle scuole dell'infanzia e della primaria della provincia di Verona – in particolare con la partecipazione del territorio del Villafraiese, dove il progetto ha visto anche il sostegno attivo dell'amministrazione comunale – Topo Dopo torna con una nuova avventura piena di mistero e colori... scomparsi. Nel suo secondo libro, 'Topo Dopo e il mistero dei colori scomparsi' (Il Rio Editore, maggio 2025), il piccolo protagonista si cimenta in un caso topoliziesco: in paese i colori sono spariti. Ma chi li ha rubati? Il racconto, scritto in endecasillabi in rima da Alessandra Melegatti, docente di Lingua e Letteratura Italiana appassionata di scrittura creativa, è accompagnato dalle vivaci illustrazioni di Nicola Brusco, professore di Informatica e ideatore del personaggio. A impreziosire il libro, una postfazione curata dalla psicologa e psicoterapeuta Giuliana Guadagnini, che affronta il tema dei disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), offrendo un prezioso spunto di riflessione per genitori e insegnanti.



Pensato per i bambini della scuola primaria, il libro promuove in modo delicato e divertente il valore della diversità, incoraggiando l'accettazione delle proprie fragilità come caratteristiche uniche e preziose. Il testo, inoltre, è progettato per essere altamente leggibile, grazie all'utilizzo del font certificato EasyReading, per garantire l'accessibilità anche a lettori con difficoltà. Topo Dopo non è solo un libro: è anche un progetto multimediale. Sul sito ufficiale www.topodopo.com e sul canale Instagram, i piccoli lettori possono trovare curiosità, giochi e contenuti speciali. È disponibile anche una playlist su YouTube, dedicata al mondo del sim-

patico topolino. Il primo volume, 'Topo Dopo. Storia di un topolino ritardatario' (Il Rio Editore, aprile 2024), ha conquistato genitori, insegnanti e bambini con la sua capacità di raccontare con leggerezza temi importanti. Con questo nuovo episodio, Topo Dopo si conferma un compagno di lettura divertente, intelligente e... puntualmente in ritardo!

Per informazioni:
Alessandra Melegatti
apprecats2207@gmail.com
Nicola Brusco
brusco@gmail.com
<https://www.topodopo.com>
; Instagram: [@topo.dopo](https://www.instagram.com/topo.dopo)
<https://www.instagram.com/topo.dopo/>; YouTube:
Topo Dopo

S.A.

PILLOLE DI BENESSERE

a cura della dott.ssa Beatrice Zantedeschi - biologa nutrizionista

PER RIDURRE IL CONSUMO DI ZUCCHERI NELLA QUOTIDIANITÀ

Tra gli alimenti più diffusi e graditi al nostro palato c'è senza dubbio lo zucchero. È ormai scientificamente dimostrato come il consumo eccessivo di zucchero sia alla base dello sviluppo di patologie come diabete, obesità, ipertensione e malattie cardiovascolari e, al contrario, una riduzione nel suo consumo porti ad una serie di benefici evidenti sull'organismo. È importante ricordare che quando si parla di zuccheri non si fa riferimento solo allo zucchero da cucina ma anche al fruttosio (ebbene sì anche l'eccesso di frutta), all'alcol e ai polioli (dolcificanti artificiali) che condividono la stessa via metabolica.

Ecco 5 strategie per ridurre il consumo di zuccheri nella quotidianità:

1 **IMPARARE A LEGGERE LE ETICHETTE:** imparare a riconoscere gli zuccheri nascosti leggendo attentamente le etichette degli alimenti. Esistono nomi diversi dello 'zucchero' anche se di fatto la sostanza non cambia, come ad esempio sciroppo di glucosio/fruttosio, melassa, malto d'orzo, sciroppo di mais, d'agave o di riso, destrosio, succo di mela o d'uva concentrato.

2 **SOSTITUIRE LE BEVANDE ZUCCHERATE:** inserire acqua, tè o tisane al posto di bibite zuccherate e succhi. Per rendere più gradevole l'acqua si può aromatizzare con fettine di limone o zenzero, oppure foglie di menta.

3 **EVITARE I DOLCIFICANTI ARTIFICIALI:** questi possono stimolare il desiderio di zucchero e non risolvono la dipendenza dai sapori dolci. Sostanze alternative al classico zucchero come l'aspartame o gli edulcoranti possono alla lunga avere effetti negativi sull'organismo.

4 **BILANCIARE CORRETTAMENTE OGNI PASTO:** l'inserimento di fibra, proteine e grassi buoni aiutano a stabilizzare i livelli di zucchero nel sangue, evitando picchi glicemici e riducendo così la dipendenza da zuccheri.

5 **INSERIRE UNA BUONA PRIMA COLAZIONE:** evitare cereali zuccherati e dolci a colazione. Preferire uova, yogurt bianco senza zucchero, semi oleosi e cereali integrali senza zuccheri aggiunti per cominciare la giornata con più energia.

Lo zucchero, tuttavia, non va eliminato. Eliminare completamente lo zucchero dalla propria alimentazione può portare ad una sensazione di privazione, che a sua volta può determinare comportamenti disfunzionali, come le abbuffate. Il mio consiglio è di imparare a mangiare più sano tutti i giorni, riducendo gradualmente lo zucchero dalla quotidianità, in modo da abituarsi a sapori sempre meno dolci ed apprezzare così i sapori autentici e naturali di molti alimenti. A questo punto ci si può concedere un pasto dolce in assoluta serenità!



I CONSIGLI DI
Francesca Furia

Gambe Leggere e Fresche:
Scopri i Benefici di LABFURIA

Il gonfiore alle gambe è un fastidio comune, soprattutto durante i mesi caldi, quando temperature elevate e umidità possono aggravare la situazione. Esistono soluzioni naturali e altamente funzionali per alleviare questo fastidioso problema. Tra le opzioni più efficaci della linea cosmetica LABFURIA, spiccano il GEL CRIO CORPO e i BENDAGGI CRIO, formulati con principi attivi naturali.

Il GEL CRIO CORPO è un alleato prezioso per chi desidera un immediato sollievo. La sua formulazione, ricca di estratti vegetali come mentolo, zenzero, eucalipto e l'estratto di centella asiatica, favorisce la microcircolazione e aiuta a ridurre la sensazione di pesantezza alle gambe. Applicato con un leggero massaggio, il gel rilascia un'efficace freschezza che stimola la circolazione sanguigna e contrasta il gonfiore. Non solo offre un effetto rinfrescante im-

mediato, ma contribuisce anche a tonificare la pelle, rendendola visibilmente più elastica e sana.

Per un'azione ancora più intensiva, i BENDAGGI CRIO sono la scelta perfetta. Questi bendaggi si applicano facilmente sulle gambe e lasciati agire in posizione di relax. La loro formula, arricchita con mentolo e oli essenziali, non solo rinfresca, ma aiuta anche a drenare i liquidi in eccesso, alleviando il gonfiore. Dopo l'applicazione, la sensazione di leggerezza che si prova è impagabile, rendendo i BENDAGGI CRIO ideali dopo una lunga giornata o in estate, quando il caldo accentua il problema.

Con LABFURIA, il gonfiore non è più un problema: le tue gambe possono tornare a sentirsi leggere e fresche, pronte a affrontare la giornata con energia e vitalità. Non rinunciare a coccolarti: scegli il potere della natura per il tuo benessere quotidiano!



www.cosmeticifuria.it • www.labfuria.it • info@cosmeticifuria.it
Laboratorio Fitocosmetico Dott. Furia • Via Edison, 8 - San Pietro in Cariano (VR)

POESIE

'El Donator': si apre con questo componimento di Matteo Ceradini la rubrica delle poesie di luglio... Un'ode ai donatori e un forte invito a donare. Claudia Ferraro ci invia 'Il Pozzo', 'testimone di un tempo passato che ha dato molto alla storia'. Saro Arena ci porta al mare, con 'Il raccoglitore di conchiglie', mentre Marcello Guglielmi con 'Gli anni persi' riflette su un episodio che l'ha mandato indietro nel tempo, a ciò che poteva essere ma non è stato.

El Donator

Donatori, popolo de coragiosi,
schiere de Vene pronte a dar Sanguè
par ci g'ha bisogno,
lori i dona senza far domande.

Nela stansa de la Speransa
angeli col camice bianco,
uno de qua e uno de là,
tuti i fa el so dover
postè su quel banco.

Gh'è gente che speta de donar,
ghe n'è altra che spera de star manco mal.
Infermieri come Coghi de esperiensa
infonde el rosso ingrediente
a ci no pol farde senza.

Prepararse con giudissio
a sto nobile atto
l'è on dover da contratto.
Dopo el dono en gran paneto
col famoso salame
che par on di el te cava la fame.

No gh'è amor pì grandò
de far del ben tasendo.
Donar el Sanguè l'è da sempre
on gran portento.

Matteo Ceradini

Il Pozzo

Come un minuscolo pianeta,
baciato dal sole solleticato dalla brezza,
triste e solitario nel cortile
trascorre le sue giornate: il pozzo.
Dal profumo e le voci portate dal vento
rievoca il suo passato
nascondendo i segreti
sussurrati dall'incontrarsi di donne
nell'attingere l'acqua.
Ha nostalgia per quel cigolare della carrucola,
ora arrugginita come la lunga fune,
che portava ricolmi d'acqua
quei secchi piangenti in superficie.
Anche nella stagione fredda,
avvolto nella lattiginosa nebbia
una mano amica si serviva di lui.
Ora nessuno lo ricorda più,
la luna lambisce il suo bordo,
qualche gatto vi si specchia ancora,
gli uccellini saltellando intorno
gorgheggiano felici e indisturbati.
L'acqua ora zampilla dai rubinetti
la tua cristallina e fresca è tra i ricordi
guardandoti m'intenerisce il cuore.
Sei testimone di un tempo passato
che ha dato molto alla storia.

Claudia Ferraro

Il raccoglitore di conchiglie

Con un cappello di paglia la mattina
camminava in riva al mare.
Di lui dicevano che era un poeta
ma lui neanche per sogno lo pensava.
Lui era solo un raccoglitore di conchiglie
e solo quello fino all'imbrunire
amava fare.

Saro Arena

Antefatto

Correvo con l'auto quando l'occhio mi scivolò di lato su di una stradina di fianco. La scena è questa: un signore è fermo seduto su una bici ed un ragazzino corre verso di lui, sale, si siede dietro, si stringe e insieme si avviano. Un episodio che mi ha rimandato indietro nel tempo su ciò che poteva essere ma non è stato.

Gli anni persi

E' bastato solo un attimo,
come un battito di ciglia
e la mente è corsa là
a velocità istantanea nel passato.
Non mi sono rivisto,
non potevo farlo,
non c'ero.
Non ero disperso,
ero semplicemente "perso".
Non ero in mala fede,
non lo facevo apposta.
La realtà mi cadeva addosso

ma scivolava via come gocce
sopra un impermeabile.
Delle "cose" non mi rimaneva
niente,
nemmeno il vuoto,
perché non c'erano mai state.
Me ne rendevo conto,
lo comprendevo,
lo capivo
ma non ne uscivo
là restavo!

Marcello Guglielmi

APPUNTAMENTO COL NOTAIO

DOV'È IL TESTAMENTO?
UNA DOMANDA DA NON SOTTOVALUTARE.

Redigere un testamento è un atto importante, che consente di decidere come distribuire i propri beni dopo la morte e di evitare conflitti tra gli eredi. Ma c'è un aspetto spesso trascurato: una volta scritto, il testamento dov'è? E come si fa a ritrovarlo quando serve? Le forme ordinarie di testamento previste dalla legge italiana sono tre: olografo, pubblico e segreto. Il testamento olografo è il più semplice e diffuso: deve essere scritto interamente a mano dal testatore, datato e firmato. Il pubblico viene invece redatto da un notaio alla presenza di due testimoni. Il segreto unisce elementi delle altre due forme: il contenuto rimane riservato, ma è consegnato in busta chiusa al notaio, che ne certifica la ricezione. Tutti e tre hanno valore legale, ma non tutti garantiscono con la stessa efficacia che le volontà del defunto saranno effettivamente conosciute ed eseguite. Il testamento olografo, ad esempio, può facilmente andare perduto o essere distrutto. È dunque consigliabile depositarlo presso un notaio: non solo sarà conservato con cura, ma potrà anche essere registrato nel Registro Volontario dei Testamenti Olografi, una recente iniziativa del Consiglio Nazionale del Notariato. Si tratta di un archivio digitale riservato ai notai, che consente di sapere se un testamento olografo è stato depositato da qualche parte in Italia e a quale notaio. Per i testamenti pubblici e segreti, invece, esiste da tempo il Registro Generale dei Testamenti, gestito dall'Ufficio Centrale del Ministero della Giustizia. Attraverso questo registro è possibile sapere se una persona ha fatto testamento e dove questo si trovi. Tuttavia, non vengono registrati i contenuti, ma solo l'esistenza e il luogo del deposito. E dopo la morte del testatore? I testamenti pubblici e segreti sono già in possesso di un notaio, e per dare esecuzione alle volontà in essi contenute sarà sufficiente procedere al passaggio negli atti tra vivi del notaio e alla registrazione presso l'Agenzia delle Entrate. Il testamento olografo, invece, deve essere pubblicato da un notaio, che redige un verbale in presenza di due testimoni e allega l'originale del testamento. Ma tutto ciò può avvenire solo se qualcuno è in grado di ritrovarlo. In conclusione, fare testamento è importante, ma farlo trovare lo è altrettanto. Oggi esistono strumenti validi per assicurarsi che le proprie volontà non vadano perdute: parlarne con persone fidate, depositarlo dal notaio, e registrarlo nei canali ufficiali è un gesto di grande responsabilità e attenzione verso chi resterà.



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

'LIBRI DI CASA NOSTRA'

a cura di Gianfranco Iovino

Luisa Fazzini: 10 anni di viaggi e ricordi nel suo La geografia delle emozioni

Veneziana di nascita, ma veronese da più di vent'anni, Luisa Fazzini è stata docente di Lettere nella scuola secondaria di Primo Grado dal 2001 e, successivamente, insegnante di geografia, sua grande passione al punto da spingerla a pubblicare il libro dal titolo "La geografia delle emozioni" (CTL Edizioni); un lungo racconto attraverso il quale l'autrice racconta dei suoi incontri e le collaborazioni con viaggiatori e scrittori, delineando progressivamente un percorso personale di significati esistenziali e ricerca didattica verso un nuovo modo di 'raccontare' la geografia.

«Questo libro è un percorso di costruzione di pensieri personali, incontri ed emozioni – racconta l'autrice. - È una ricerca di senso riassumibile in tre verbi: leggere, scrivere, viaggiare. L'intento è creare connessione con il lettore, far scaturire riflessioni, senza proporre soluzioni o risposte certe perché ogni direzione esistenziale è individuale».

Lo ritiene più una guida, un saggio o un testo autobiografico?

«Saggio non di certo né, tanto meno, una guida. Piuttosto potrebbe essere inteso come testo autobiografico.»

Si è mai chiesta perché lo ha scritto?

«A me piace immaginare che il lettore si possa fermare a pensare a sé stesso, guardando il mondo e la geografia con uno sguardo mosso da un sentimento di appartenenza. Siamo nell'epoca dell'Antropocene, tempo storico in cui l'uomo è diventato una forza potentissima. Uno studio della realtà che ci circonda legata unicamente a dati scientifici, pur essendo utilissimo e imprescindibile, non è più sufficiente. La Convenzione Europea del Paesaggio, documento del Consiglio d'Europa del 2000, dice che il paesaggio è ciò che una comunità percepisce. La percezione quindi nel nostro rapporto col Pianeta è fondamentale, così come le emozioni e le idee che essa genera».

Cos'è per lei la geografia e come la insegna ai suoi alunni?

«La geografia è tutto ciò che ci circonda. Da laureata in Letteratura Moderna e Contemporanea mi affascina la relazione tra gli spazi dell'anima e gli spazi esterni e la reciproca influenza. Ai miei studenti spiego che lavoreremo quindi su due binari: la geografia descrittiva oggettiva, basilare con il suo linguaggio scientifico condiviso da tutti, e la geografia soggettiva degli spazi vissuti, una delle linee di sviluppo della ricerca universitaria. Spiego che a fianco alle definizioni dei libri di testo, costruiremo le nostre definizioni personali, che insieme agli elenchi di confini, monti, fiumi e laghi cercheremo di cogliere lo spirito di un luogo».

La geografia delle emozioni di Luisa Fazzini - Edito da "I Libri di Mompracem" - Pag. 88

LUISA FAZZINI
**LA GEOGRAFIA
DELLE EMOZIONI**



UGOLINI PETROLI UBIK E TEZENIS SCALIGERA. Unione di forze per il basket in Valpolicella

Un progetto pilota per la pallacanestro

Ugolini Petroli Ubik Pallacanestro e Tezenis Scaligera nella stagione sportiva 2025-26 realizzeranno insieme un progetto pilota con cui dare forza alla crescita sportiva della pallacanestro giovanile sul territorio, fortemente voluta dal Direttore Generale della Scaligera, Salvatore Trainotti, già attraverso il rilancio del Progetto Academy. «Riteniamo non abbia senso riprodurre, in scala ridotta, iniziative e attività che sono già nel patrimonio di una società importante come Scaligera e che sia più utile far leva sulle professionalità e competenze già disponibili per favorire la crescita tecnica dei nostri giovani atleti e dare forza al movimento della pallacanestro in Valpolicella» - afferma il Presidente della Ugolini Petroli Ubik, Gualtiero Tiretta, a cui fanno eco le parole del Responsabile Tecnico Settore Giovanile e Academy Alessandro Giuliani: «Scaligera, da tempo, ha messo al centro del proprio Progetto Academy la condivisione e la partecipazione diffusa ed attiva delle società del territorio. Perciò è ben felice di rafforzare questa visione attraverso società serie e volenterose come Ubik, con la quale intendiamo realizzare una



collaborazione organica, stabile e articolata attraverso iniziative già definite e che proveremo ad arricchire ulteriormente nel corso della stagione in partenza». «La preparazione atletica dei nostri atleti sarà predisposta, prima dell'avvio della stagione, con lo staff della Tezenis - prosegue Tiretta - Gli allenatori della Scaligera saranno poi presenti nelle nostre palestre in Valpolicella così da poter guidare, orientare e consigliare lo staff tecnico di Ubik nell'adozione di metodi e piani di allenamento specificamente tarati sul livello tecnico riscontrato

nei gruppi di atleti coinvolti. Si partirà dal campo, dai ragazzi e dalle aree di miglioramento osservate da vicino nelle squadre selezionate per il progetto, così da poter impostare allenamenti - collettivi e individuali - orientati al raggiungimento di specifiche abilità essenziali». Prosegue Giuliani: «Dare ad Ubik la possibilità di essere affiancati e consigliati dai tecnici della Tezenis, a casa loro, con tutti i giocatori disponibili, riteniamo possa favorire quel salto di qualità tecnica auspicato dalla società, dagli atleti e dai loro primi tifosi, le famiglie. Scaligera

vuole coinvolgere atleti e società in tutte le sue attività sportive ed extra sportive, vederli presenti al palazzetto per le partite, in ogni evento anche extra-sportivo, così da ampliare la platea dei beneficiari delle sue tante iniziative, ed è convinta di poterlo fare al meglio attraverso quelle società sportive già presenti in maniera diffusa e virtuosa sul territorio, perciò siamo felici di intraprendere con Ubik questo progetto pilota». La Ugolini Petroli Ubik Pallacanestro vuole diventare la 'cantera', cioè l'accademia di basket giovanile, della Scaligera Verona? Conclude il presidente: «Ci interessa solo offrire agli atleti e alle loro famiglie la possibilità di vivere un'esperienza di crescita sportiva, umana ma anche tecnica di qualità, vicino a casa, senza doversi sobbarcare costi, trasferte, difficoltà logistiche e sacrifici solo per avere quanto necessario ai loro figli per progredire in uno sport meraviglioso come il basket».

Silvia Accordini

GRINTA ROSSOBLU



MISTER GALLO ANDREA

Aria di rinnovamento in casa Valpolicella. Il sodalizio del presidente Fosco Frapporti gira velocemente pagina. Dimenticando in fretta l'amara retrocessione di quest'anno dalla Promozione fino in Prima categoria penultima in classifica a quota 28 punti davanti al fanalino di coda Nogara con 21 lunghezze. Salutato il subentrante mister Mattia Paiola, ora nuova guida del rinnovato Pescantina Settimo di Promozione, i rosso-blu gonfiano il petto con nuove motivazioni. Cominciando dal nuovo allenatore della prima squadra Andrea Gallo promosso dalla formazione juniores Regionale, con trascorsi, tra gli altri, nei settori giovanili di ChievoVerona, Ambrosiana, Castelnuovo. «Ringrazio la società - dice Andrea Gallo - per la nuova opportunità che mi ha dato nel guidare la prima squadra. Un grande orgoglio per il sottoscritto. Non vedo l'ora, di scendere in campo con il fischietto in mano e la tenuta di gioco, per dirigere il primo allenamento con i miei nuovi ragazzi. Al momento fanno parte del mio staff tecnico gli amici Luca Squarzone che farà da preparatore atletico e Massimo Pinamonte il preparatore dei portieri». Intanto la squadra si è già ben messo sul mercato grazie all'esperienza e laboriosità del direttore generale Mauro Gaburo. Sono arrivati il centrocampista classe 2003 via Parona Michele Gargano, il forte difensore ex Gargagnago classe 1994 Matteo Zampini, nonché la riconferma di Giacomo Zorzetto. Nelle prossime ore altri arrivi. Obiettivi di squadra per la prossima stagione? Dice Andrea Gallo debuttante in Prima: «Umiltà e determinazione per fare benissimo in campionato. Mettendo in luce un gioco arioso e propositivo che diverta i nostri supporter». R.P.

CALCIOMERCATO DILETTANTI VERONESI

Tempo d'Estate e tempo di calciomercato dei dilettanti veronesi. Le notizie si susseguono a ritmi quasi vertiginosi. Tutte le squadre dalla serie D fino alla Terza categoria, si stanno rafforzando, ingaggiando nuovi giocatori. Riparte dalla conferma di mister Gabriele Gelmetti il Peschiera, mentre cambiano casacca i giocatori Omar Lorenzi, Filippo Dentale e Luca Domenegoni tutti e tre difensori. I centrocampisti Pasquale Petillo e Michele Conti e le punte Haris Dzafic, Marco Secchi e Davide Venturelli. La Consolini è vicina ad ingaggiare l'attaccante del Pastrengo Nicolò Esposito e il centrocampista del Baldo Junior Team e Garda Riccardo Piger. Cambia l'allenatore il neo promosso in Prima categoria Caprino guidato dalla prossima stagione dall'esperto mister Guerrino Gelmetti ex Pastrengo. Il Cisano Bardolino di Seconda categoria conferma in panca Matteo Meneghetti mentre Vasco Guerra guiderà il Pozzo. Il Pizzozetta sancisce il nome e cognome del nuovo tecnico per la prossima stagione che sarà Tiziano Salvagno ex Boys Buttapedra. Confermato nei gialloblu del Lugagnano del direttore sportivo Roberto Spada, mister Fabrizio Gilioli aiutato dal secondo Raffaello Bendinelli. Si rinnova il Valpolicella retrocesso in Seconda categoria con l'arrivo di Jacopo Zivelonghi e annuncia il nuovo mister Andrea Gallo promosso dalla Juniores Regionale. Sulle ali dell'entusiasmo per la promozione in Eccellenza, il Castelnuovo si affida nuovamente in panchina a mister Alessandro Vecchione e al direttore sportivo Alberto Zanoli. Arriva dall'Eccellenza bresciana il difensore Marco Avesani e dal Baldo la punta Michele Porcelli. Nuovo il presidente del sodalizio nero-verde Alessandro Rossini che sostituisce Maicol Tinelli che diventa direttore generale. Il Pescantina Settimo si affida al nuovo allenatore Mattia Paiola e al ritorno alla presidenza dei rosso-blu di Lucio Alfuso. Il Real Valpolicella retrocesso in Promozione riparte da mister Davide Chizzoni ex Sant'Anna D'Alfaedo. L'Olimpica Dossobuono mette nero su bianco il contratto del nuovo allenatore Marco Burato. Il Baldo Junior Team del presidente Marino Gaiardoni saluta mister Paolo Corghi passato all'Oppeano si affida a Luca Bozzini ex Villafranca. R.P.



APERTO
TUTTO AGOSTO



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 •
FISOTERAPISTA/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)



rossetto

1965 • 2025

Da 60 anni la tua idea fissa di risparmio

Festeggia i nostri 60 anni con due iniziative speciali

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

3000€



coo'ee

Concorso Rossetto e Vinci oltre 500 vincitori al mese

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

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

Ogni 1° venerdì del mese
LA TUA SPESA

AIUTA

**Rossetto
per il sociale**

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



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

  rossettogroup.it

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

Scopri di più sul sito: www.rossettogroup.it