

L'Altro Giornale

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

ANNO XXXIX - N.08 - AGOSTO 2025 - Stampato il 31/07/2025 - Via A.Volta, 14 - 37026 Settimo di Pescantina (VR) - Tel. 0457152777
Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma1, DCB VERONA Registrazione Tribunale di Verona n° 725 del 13.11.1986.



EDIZIONE VALPOLICELLA 25.000 COPIE

il **VERONESE**

Quotidiano online di informazione



NELLA MORSA DEL LUPO



La situazione delle predazioni da lupo in Lessinia e sul Monte Baldo ha raggiunto livelli di allarme inaccettabili, mettendo a serio rischio la sopravvivenza delle aziende zootecniche locali e la sicurezza dei cittadini. Coldiretti Verona lancia un grido d'allarme, chiedendo interventi urgenti e concreti per fronteggiare un'emergenza che si aggrava di giorno in giorno. Le continue predazioni stanno minando la stagione dell'alpeggio. Gli allevatori sono ora paralizzati dalla paura.

Pagina 9



IL GRIDO D'ALLARME

CASE DI RIPOSO



La Cisl Funzione Pubblica, attraverso il Segretario Generale di Verona, Giovanni Zanini, lancia l'allarme: nelle 75 strutture per anziani sul territorio veronese, pubbliche e private, mancano all'appello almeno 600 tra infermieri e oss. Tante servirebbero «per far uscire il sistema dal costante clima di emergenza in cui versa», avverte Zanini, basandosi sull'osservatorio della Cisl che segue 16 lpab (parte pubblica del settore), 20 fondazioni e 50 cooperative. Una situazione che vede, per cominciare, i 5.600 posti accreditati dalla Regione perennemente occupati, mentre oltre 1.800 anziani sono oggi in lista d'attesa; e la richiesta continua ad aumentare.

Pagina 7

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

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

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

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

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

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

italgreenpower
IMPIANTO FOTOVOLTAICO DA 3,5 kWp
INCLUSA
PULIZIA SPLIT CONDIZIONATORE
MANUTENZIONE ANNUALE CALDAIA
TUTTO A SOLI 4.590,00€ (IVA INCLUSA)
OFFERTA LIMITATA
Via Crivellin, 7/c - 37010 Affi (VR)
Tel: +39 045 723 8056 - info@italgreenpower.it

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

Milano, Sala e dintorni

E' notizia di questi giorni che l'autorità giudiziaria non abbia apprezzato la gestione dell'urbanistica da parte del Comune di Milano, al punto da indagare per ipotesi di reato. La materia in questione è molto complicata, roba da specialisti, e si vedrà cosa ne verrà fuori. Sul piano della cronaca, invece, da Mani Pulite in poi ci siamo fatti una cultura sorprendente di processi televisivi poiché abbiamo visto tanto e di tutto. Un fatto è certo e cioè che le indagini sulle condotte politiche non ci stupiscono più: sia che esse finiscano in nulla, sia che esse giungano a dimostrare l'esistenza di responsabilità penali in capo a chicchessia. La routine, come cantava De Andrè, fa diventare l'amore abitudine. E' ben noto che il peso delle scelte riguardanti la pianificazione del territorio in ambito comunale sia notevole ma non va dimenticato che ciò è previsto dalla legge (che prevede troppo). Il vero problema è dato piuttosto dal confine tra il lecito e l'illecito, tra l'opportuno e l'inopportuno, il quale è spessissimo impalpabile come l'aria. Non è un segreto che gli iter delle pratiche edilizie siano condizionabili da particolari organismi la cui discrezionalità è però, anche in questo caso, prevista dalla legge (che prevede troppo). Il settore urbanistico, lo si sa, muove interessi sostanziosi e, nell'imperituro scambio tra la politica e gli affari, là dove ci sono in ballo tanti quattrini, la cupidigia e la vertigine sono in agguato dietro l'angolo. Che dire dunque? Dal mio remoto punto di vista, osservo che stiamo assistendo ad una delle incessanti espressioni della commedia umana: abbiamo l'assessore che si commuove annunciando le sue dimissioni, il sindaco freddo come il ghiaccio che legge il suo intervento senza battere ciglio, imprenditori da copertina, faine, mega professionisti ed il magistrato che deve valutare tra una misura cautelare e l'altra. Mah; i gratiacieli, gli oneri, i gruppi internazionali, le ambizioni, le clientele, le sciccherie, la CILA, la SCIA, i PdC ecc. ecc. ecc. mi ricordano un vecchio architetto, veneto, disilluso ed arguto, che, fissando una delle tante palazzine ripugnanti, sentenziò: "Guarda lì: cariole e cemento". Cara Milano miliardaria che ti dai tante arie, in fondo, sei così pure tu: "Cariole, cemento e cazzuola".



A MIO FIGLIO...

Caro bocciato, ti scrivo.
 Il mondo attorno a te festeggia. Ci sono sorrisi, promozioni, foto, risate. E invece io sto pensando a te. A te che hai ricevuto una parola dura, che sembra definitiva. Una parola che pesa più di quello che la gente crede: BOCCIATO. Una parola sola, ma dentro ci sono mesi di tentativi, giorni in cui hai studiato anche se non ce la facevi, mattine in cui ti sei alzato anche se volevi restare a letto. Io non so cosa hai provato. Ma una cosa la so: un voto è solo un numero. Per altri, come te, è stata una salita continua. Fatta di inciampi, di battaglie invisibili, di tentativi che nessuno ha visto. E poi è arrivata la bocciatura. Eh sì, lo so che non è la fine del mondo. Ma era il tuo mondo, la tua classe, i tuoi amici, i tuoi professori (quelli bravi)...e adesso tutto sembra andare avanti senza di te. Ti senti con un vissuto di vergogna.
 Ti senti escluso.
 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

DONNE E ABORTO

Massima solidarietà al consigliere regionale dell'Emilia-Romagna Priamo Bocchi di Fratelli d'Italia, finito sotto attacchi ideologici e strumentali per aver osato dire una semplice, tragica e amara verità: le donne che assumono il misoprostolo a casa, cioè la seconda pillola prevista dal protocollo abortivo RU486, molto spesso si ritrovano da sole a espellere il loro bambino nel water e a eliminarlo tirando lo sciacquone. Curioso come proprio i sedicenti promotori dei diritti delle donne e della loro 'salute riproduttiva' si siano sconvolti davanti a questa verità di fatto, e invece di difendere il diritto delle donne a essere informate e accompagnate, abbiano gridato allo scandalo. Lo scandalo vero sono le gravi parole della consigliera regionale di Alleanza Verdi e Sinistra, Simona Larghetti, che - oltre ad averci attaccato in base alla fake news di nostre presunte manifestazioni davanti agli ospedali - ha definito l'embrione "un ammasso di cellule", negando le più elementari e assodate verità scientifiche, che confermano in modo inequivocabile l'inizio di una vera e propria vita, con una sua unicità biologica e genetica, dall'istante del concepimento. La propaganda abortista di sinistra e progressisti rischia, pur di banalizzare l'atto dell'aborto, di abbandonare ancor più le donne di fronte a questo dramma e di spingerle all'uso della RU486, aumentando la tragica possibilità di riconoscere il figlio espulso nel water o su un assorbente. Chi difende davvero la salute e la libertà delle donne dovrebbe essere in grado di dissuadere con professionalità, compassione e ogni forma più opportuna di aiuto sociale ed economico.

Maria Rachele Ruii, portavoce di Pro Vita & Famiglia onlus

GRUPPO INFERMIERI PEDEMONTE. Un grazie

Scriviamo alla Valpolicella Benaco Banca Credito Cooperativo per esprimere la nostra più profonda gratitudine per il generoso contributo che la vostra Banca ha concesso alla nostra associazione 'Gruppo infermieri volontari' per il progetto di volontariato 'ambulatorio infermieristico' attivo da 14 anni in via della Contea 44. Questo sostegno finanziario ci permette di continuare nelle nostre attività infermieristiche sopportati anche dal Circolo Noi della Parrocchia di Pedemonte che crede fortemente in questo progetto che diventa attività parrocchiale a beneficio di chi ne ha bisogno. Questo servizio nasce con l'obiettivo di sostenere le famiglie e gli anziani, offrendo un supporto socio-sanitario gratuito, in risposta alle carenze della medicina territoriale. Da anni, la parrocchia di Pedemonte mette a disposizione gli spazi di proprietà per questo ambulatorio infermieristico, un aiuto in più, completamente gratuito, finanziato con fondi di persone generose come l'associazione Amici di Pedemonte, il gruppo La Stella, il gruppo Fidas e Avis di Corrubbio, l'associazione vini Classici e le farmacie del territorio che tutti gli anni ci forniscono come possono di

materiale come disinfettanti-cerotti-bende -garze sterili e altro, un grazie a tutti voi. Ma il territorio del Comune di San Pietro in Cariano è ricco di associazioni di volontariato che operano in ambito socio sanitario come la Fevoss e l'Auser. Le persone che si rivolgono a queste associazioni per un trasporto accompagnato sono tante: non hanno l'auto o non guidano, non hanno parenti vicini o le loro esigenze sono incompatibili con gli orari di lavoro dei familiari ma devono recarsi nei vari ospedali per visite e cure. Il gruppo infermieri dell'ambulatorio infermieristico funzionante tutti i giorni completa un cerchio di attività nel territorio, un modo per stare vicini a chi ne ha più bisogno, con attenzione e cura. Le prestazioni erogate, dal lunedì al venerdì, con orario dalle 17.00 alle 18.00 sono: iniezioni-sostituzione catetere vescicale-rimozione punti di sutura-medicazioni lesioni cutanee semplici o ferite chirurgiche-monitoraggio parametri vitali-misurazione della glicemia capillare-supporto psicologico. Ancora grazie.

Il gruppo Infermieri Volontari di Pedemonte

AMERICA E TRUMP

Grazie per la liberazione. 90.000 giovani soldati alleati morti, soprattutto americani, ci hanno messo su un cammino di speranza e di democrazia e ci hanno mandato intere navi di grano per sfamare il nostro popolo, con il Piano Marshal, ricordiamo inoltre i 6800 partigiani che hanno contribuito alla nostra liberazione, peccato che durante il 25 Aprile si ricordino solo i partigiani. Abbiamo imparato ad amare quel popolo che in maniera così altruista e generosa, ci ha aiutato a ripartire nel nostro cammino di ricostruzione. Ci piaceva quel giovane popolo padrone della democrazia e della libertà, ci piaceva tutto quello che veniva dall' America: la nuova musica, Blues, Elvis, i jeans, i films con i loro bravissimi attori, Gary Cooper, Gregory Peck, l'indimenticabile John Wayne, la bellissima Marilyn, avremmo voluto essere tutti americani. Potrei fare una analisi della evoluzione di pensiero che hanno maturato gli americani in questi decenni, dico solo che abbiamo accettato tutte le loro scelte politiche comprese le bombe e i missili sul nostro territorio, abbiamo accettato la bomba atomica sul Giappone, tutte le guerre imperialiste fatte in giro per il mondo eravamo dalla parte di 'ARRIVANO i Nostri', quando hanno massacrato un intero popolo di pelle-rossa, rubando le loro terre sulle quali vivevano da migliaia di anni e oggi, le nuove coscienze, vogliono coprire questo Genocidio, cancellando la festa del

Columbus Day, in quanto si addossa la responsabilità a Colombo, quale scopritore delle terre americane, togliendo del merito agli italiani che hanno contribuito a fare grande questo paese. A tutto questo si aggiunge un giudizio molto negativo di Trump che chiama gli europei parassiti e promette agli americani che saranno ancora grandi come una volta, ma non potranno più essere come una volta neanche a livello economico. È un popolo che si è seduto su delle sedie grandi due volte le nostre, sono

tutti ciccioni che hanno creduto ad un presidente arrogante, poco credibile, che rappresenta una classe dirigente che guarda solo il profitto. Trump, si attribuisce il privilegio di essere UNTO dal Signore per una missione quasi divina, ma l'arroganza non ha niente di Divino. L'UNTO lavora sulla terra per il bene di tutti e non per le proprie tasche. Ci rimane una consolazione, che in mezzo a tutte queste giravolte l'America rimana almeno un caposaldo dei nostri valori occidentali

Gianni Pozzani



Il 22 luglio 2025
Giovanni De Nardi
 ha conseguito la laurea
 in Scienze delle Attività Motorie e Sportive
 presso l'Università degli studi di Verona

Che questo meritato traguardo sia l'inizio di un lungo viaggio in un futuro ricco di soddisfazioni

Congratulazioni al neodottore!

Nicoletta e famiglia

AREA EX LONARDI

Come Circoli Pd della Valpolicella denunciavamo con forza le decisioni prese dall'attuale amministrazione comunale di San Pietro In Cariano sull'area delle ex acciaierie Lonardi, penalizzanti per il paese e l'intera vallata. L'operazione in corso, che sta vedendo il completamento di circa 60 mila metri quadri di nuovi capannoni, non ha nulla a che vedere con un intervento di rigenerazione urbana o di rilancio industriale, si tratta di una pura e semplice operazione immobiliare che punta ad attirare una azienda (la Isap) che a sua volta ha convenienza ad abbandonare il sedime attuale alle porte di Parona, e che apre le porte all'arrivo di aziende di logistica altamente impattanti e a bassa professionalità destinate ad avere una influenza deleteria sulla già scarsa viabilità esistente, per non parlare dell'impatto paesaggistico. Noi siamo a favore del recupero del prestigioso sito industriale, ma non è vero che questo progetto porterà nuovo lavoro sul territorio. Non nell'immediato almeno, dato che Isap, destinata ad occupare circa la metà del nuovo insediamento, ha già le sue maestranze. Non sta in piedi, inoltre, la previsione di destinare gli spazi restanti al deposito o all'essiccazione delle uve. Le aziende vitivinicole della zona hanno già le loro strutture, non c'è mai stata una domanda in questo senso. E non c'è nemmeno un vincolo a tale destinazione. Siamo evidentemente di fronte ad una banale scusa per giustificare l'autorizzazione di una quantità di edificato abnorme, non corrispondente ai bisogni del territorio. Spazi che verranno alla fine occupati da qualunque attività economica (ad esempio logistica) senza alcun riguardo per la voca-

zione della Valpolicella. L'errore commesso dall'amministrazione comunale di San Pietro In Cariano è dunque gravissimo. Si è letteralmente svenduta la destinazione d'uso di un'area storica senza prevedere alcuna compensazione per la collettività. La rotatoria e il marciapiede contenuti nel progetto sono banali opere complementari al nuovo insediamento stesso. Gli amministratori attuali hanno concesso tutta la volumetria autorizzabile senza alcun ragionamento sul futuro del paese e della Valpolicella in generale. In passato fu la stessa Regione Veneto a subordinare ogni ipotesi di reinsediamento industriale alla realizzazione di una nuova viabilità per non gravare sulla già asfittica situazione di fatto. Ma ogni prescrizione è nel frattempo caduta nel silenzio. Tutti questi ragionamenti sul bene comune e sulla doverosa composizione degli interessi in gioco (pubblici e privati) sono improvvisamente saltati, l'amministrazione ha bruciato letteralmente i tempi tra conclusione della conferenza dei servizi; approvazione della convenzione urbanistica in consiglio comunale e rilascio delle licenze edilizie. A beneficio di chi? Non del territorio della Valpolicella.

Per i Circoli Pd della Valpolicella
Giancarlo Paiola
 (San Pietro In Cariano)
Luigi Cadura
 (Sant'Ambrogio di Valpolicella);
Riccardo Anoard
 (Fumane);
Mario Zoccatelli (Negrar);
Antonio Portaluri
 (Pescantina);
Leandro Donati
 (Bussolengo-Pastrengo)
Il Segretario provinciale
Pd Verona
Franco Bonfante

La risposta del Sindaco

Negli ultimi tempi stiamo assistendo a varie prese di posizione sull'area ex Lonardi, come se il terreno fosse di proprietà del Comune e ne potesse disporre a piacere, ma non è così, l'area è privata e le regole edificatorie non sono state decise da questa Amministrazione, ma dalle Amministrazioni che l'hanno preceduta.

La Zona Industriale in loc. Casa Rossa è stata approvata con il Programma di Fabbricazione nel 1972 (Amministrazione Veronese) e in questo contesto si sono insediate due aziende, Lonardi Spa e Bonafini F.II su una superficie complessiva di mq 121.452, con una superficie coperta di capannoni-uffici-servizi di 46.000 mq. Nel 1983 (Amministrazione Veronese) il Consiglio comunale ha adottato il Piano Regolatore Generale approvato dalla Regione Veneto nel 1985 e la Zona Industriale della Casa Rossa ha subito un ampliamento verso Sud, mentre l'area Lonardi-Bonafini è stata classificata in Z.T.O. Industriale-Artigianale di completamento (Zona Industriale Artigianale già urbanizzata, con possibilità di edificazione diretta nel rispetto del rapporto massimo di copertura pari al 50% della superficie del lotto ed altezza massima delle costruzioni di 15 mt.). Nel 2009 (Amministrazione Accordini) la nuova proprietà ha chiesto la trasformazione dell'area da Industriale-Artigianale a Turistico-Alberghiera-Commerciale (200.000 mila m3 destinazione Turistico-Alberghiera-Commerciale e 300.000 m3 destinazione Turistica), ma nonostante l'approvazione dei due

interventi da parte del Consiglio comunale dell'epoca, l'iniziativa non andò in porto; nel 2014 (Amministrazione Maestrelli) la proprietà ha chiesto il cambio di destinazione urbanistica da Industriale-Artigianale a Zona Residenziale (furono concessi 135.000 m3 di volume residenziale, con l'obbligo di realizzare una nuova strada che baipassava la frazione di Pedemonte, ma con il cambio di amministrazione del 2014 anche questa iniziativa non andò in porto). Con Delibera n.16 del 2017 (Amministrazione Accordini), il Consiglio comunale ha adottato il Piano di Assetto del Territorio e la Valutazione Ambientale Strategica, confermando per l'area ex Lonardi+ex Bonafini la destinazione d'uso Industriale-Artigianale di completamento, con rapporto massimo di copertura pari al 50% della superficie del lotto ed altezza massima delle costruzioni di 15 mt.; il PAT è stato approvato definitivamente dal Presidente della Provincia di Verona con proprio Decreto del 2020. Nel 2021 (Amministrazione Zantedeschi) la proprietà ha ottenuto dall'Area Tecnica del Comune un Permesso di Costruire Convenzionato (PdCC) per la costruzione di un fabbricato commerciale di media struttura, previa demolizione delle costruzioni esistenti, ma anche questa iniziativa non ha avuto seguito per inerzia della proprietà. Nel 2024 (Amministrazione Zantedeschi) la proprietà ha inoltrato una nuova richiesta di Permesso di Costruire Convenzionato per la costruzione di un capannone industriale; tale progetto è stato regolar-

mente autorizzato dalla Commissione per il Paesaggio, dalla Soprintendenza di Verona e da tutti gli Enti chiamati al tavolo della Conferenza dei Servizi Decisoria e non essendo variante urbanistica, ma intervento diretto su area Industriale Artigianale di completamento, la Giunta e il Consiglio Comunale non hanno approvato il progetto del nuovo capannone, in quanto intervento regolato da norme già fissate dal PAT adottato nel 2017; il Consiglio comunale nella seduta del 13.11.2024 è stato chiamato ad approvare la sola Convenzione che regola i rapporti fra il proponente e il comune di San Pietro in Cariano e fra gli obblighi assunti dalla ditta proprietaria troviamo: costruzione di una rotatoria su via Valpolicella e allargamento di via Dell'Industria a totale carico del proponente (costo di dette opere quantificato in €344.424,18); cessione di mq 9.219 a verde primario-secondario; cessione di mq 3.037 a parcheggio; cessione di mq 2.440 a viabilità; versamento di contributi al Comune per €882.738,23. Quanto sopra per chiarezza e dovere di verità, precisando che tutte le osservazioni o modifiche allo Strumento Urbanistico Generale, andavano fatte durante i confronti pubblici avvenuti per la stesura del PAT e quindi prima dell'adozione del 2017, oppure subito dopo l'adozione stessa nei successivi 30 giorni della messa a disposizione del pubblico; adesso le regole del PAT sono obbligatorie per tutti e valgono anche per l'attuale Amministrazione comunale eletta successivamente alla conferenza urbanistica dell'area

produttiva in questione, avvenuta nel 2017. La Lonardi Spa aveva 300 dipendenti circa e con l'indotto dava da vivere a 1500 cittadini della Valpolicella. Dopo 30 anni se riusciamo ad ottenere lo stesso risultato, possiamo dire di aver centrato l'obiettivo di creare nuovo lavoro per le prossime generazioni della Valpolicella e nel contempo di aver riqualificato un'area produttiva da troppo tempo abbandonata. Sorge spontanea una domanda: i Circoli PD della Valpolicella dove erano nel 2017 quando era possibile intervenire sul PAT con proposte di modifica ed osservazioni? Forse era più conveniente per detti Circoli mantenere il problema e non risolverlo, visto che sono passati 30 anni dalla crisi Lonardi e fino a qualche mese fa l'area industriale era ancora abbandonata e in preda al vandalismo quotidiano e questo nonostante alcuni dei loro esponenti siano stati in passato amministratori di questo Comune.

Il Sindaco
Gerardo Zantedeschi

L'ALTRO GIORNALE

Direttore Responsabile:

Rosanna Pancaldi

Società Editrice:

L'Altro Giornale s.r.l

Redazione:

Via A. Volta, 14 - 37026

SETTIMO DI PESCANTINA (VR)

Tel. 0457152777

e-mail: articoli@laltrogiornalevr.it

Abbonamenti:

10 euro annui

per inf. 045 7152777

Stampa:

FDA EUROSTAMPA srl

Via Molino Vecchio, 185

25010 BORGOSATOLLO (BS)

Numero chiuso il

31/07/2025

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!

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

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

Dal lunedì al venerdì 9.00 - 12.30 e 15.30 - 19.00

www.apparecchiacusticisentire.it



DAL 31 LUGLIO AL 10 AGOSTO 2025

famila superstore

Con noi sei in famiglia.

FRESCHISSIMI D'ESTATE

POLPA PER ROASTBEEF
DI BOVINO ADULTO
all'etto



PETTO DI POLLO
SENZA ANTIBIOTICI
all'etto



GIOVANI RANA
SFOGLIAGREZZA
VARI GUSTI
250 g
al kg € 9,40



GRANAROLO MOZZARELLA
ALTA QUALITÀ
3x 100 g
al kg € 8,97



TRENTINGRANA
FORMAGGIO
SOTTO VUOTO
250 g
al kg € 14,36



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



HEINEKEN BIRRA
6 x 660 ml
al l € 1,51



SCOTTEX CARTA CUCINA
TUTTOFARE
2 rotoli



PURINA GOURMET GOLD
ASSORTITI
85 g



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

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:



L'INTERVENTO DI COLDIRETTI. «Servono compensazioni europee per le filiere penalizzate»

Dazi: accordo al 15%?

«L'accordo con tariffe al 15% è sicuramente migliorativo rispetto all'ipotesi iniziale del 30% che avrebbe causato danni fino a 2,3 miliardi di euro per i consumatori americani e per il Made in Italy agroalimentare. Tuttavia, il nuovo assetto tariffario, avrà impatti differenziati tra i settori e deve essere accompagnato da compensazioni europee per le filiere penalizzate anche considerando la svalutazione del dollaro. Dobbiamo aspettare di capire bene i termini dell'accordo e soprattutto di leggere la lista dei prodotti agroalimentari a dazio zero sui quali ci auguriamo che la Commissione Ue lavori per far rientrare, ad esempio, il vino che altrimenti sarebbe pesantemente penalizzato». È quanto afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini, commentando l'accordo trovato tra Europa e Usa dopo l'incontro dello scorso 28 luglio tra il presidente degli Stati Uniti Donald Trump e la presidente della Commissione Europea Ursula Von der Leyen. Come già ribadito, Coldiretti sottolinea che non possono essere ammessi in Italia prodotti agroalimentari che non rispettano gli stessi standard sanitari, ambientali e sociali imposti alle imprese europee. È fondamentale che l'Unione Europea continui a



difendere con fermezza il sistema delle Indicazioni Geografiche, che rappresentano una garanzia di qualità e origine, e un presidio culturale ed economico del nostro cibo. «Abbiamo sempre spinto per un accordo e per superare l'incertezza che stava creando danni seri alle nostre imprese. Gli Stati Uniti restano un mercato fondamentale, dove dobbiamo proteggere i consumatori dalle imitazioni del falso

Made in Italy – dichiara il segretario generale della Coldiretti, Vincenzo Gesmundo – In un mercato già invaso da prodotti come il parmesan o il romano cheese made in USA, dobbiamo portare avanti un'azione strutturale per promuovere il Made in Italy autentico e contrastare l'italian sounding, che negli Stati Uniti provoca ogni anno perdite stimate in oltre 40 miliardi di euro».

FUMANE. Pietra e marmo a confronto, incontro voluto da Alberto Bozza

Promuovere il riutilizzo dei materiali inerti derivati dalla lavorazione del marmo e della pietra, riconoscere ufficialmente i residui come sottoprodotti da destinare ad altri impieghi produttivi e ridurre la taxa ambientale per le aziende virtuose. Sono stati questi i temi centrali della tavola rotonda 'Il comparto della pietra e del marmo a confronto', organizzata a Fumane dal consigliere regionale Alberto Bozza (Forza Italia), con la partecipazione dell'assessore all'Ambiente Gianpaolo Bottacin. Davanti a una platea di sindaci, imprenditori, operatori del settore e rappresentanti di categoria, Bozza ha illustrato le iniziative politiche che sta portando avanti in Regione per sostenere il comparto, definito «strategico per territori come Valpolicella e Lessinia». Tra i primi risultati concreti, Bozza ha ricordato il riconoscimento dei residui della pietra della Lessinia come sottoprodotti, aprendo così la strada anche per le altre filiere venete. «Grazie al tavolo tecnico regionale, vogliamo estendere questo riconoscimento a tutto il comparto, per favorire



l'economia circolare, abbattere i costi di smaltimento e creare nuove opportunità economiche», ha spiegato il consigliere. Forza Italia, con Bozza e il collega Fabrizio Boron, ha inoltre depositato una proposta di legge per incentivare il recupero dei rifiuti speciali, che prevede anche la riduzione dell'ecotassa per le aziende che investono in pratiche di riutilizzo. Prevista anche la creazione di una piattaforma digitale per mettere in contatto domanda e offerta di sottoprodotti industriali. Bozza ha infine annunciato che raccoglierà le osservazioni del comparto veronese in un documento

da presentare al Ministero dell'Ambiente, con l'obiettivo di arrivare a una legge nazionale che semplifichi il riconoscimento dei sottoprodotti lapidei. «Vogliamo fare massa critica e presentare il documento entro Marmomac». L.A.

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

IL SINDACO DI SOAVE MATTEO PRESSI



Continua a far discutere la proposta della Commissione europea di ridurre i sostegni all'agricoltura previsti nel bilancio comunitario 2028-2034. Una decisione osteggiata dai partiti nazionali ma anche dal territorio, con in testa il sindaco di Soave Matteo Pressi, una delle realtà vitivinicole più importanti d'Italia e che rischia di perdere decine di milioni di euro di contributi finalizzati all'innovazione delle catene produttive e alla promozione all'estero della DOC. Come evidenzia il sindaco Pressi: «è inaccettabile che l'UE riduca gli aiuti all'agricoltura per acquistare delle armi. Ancora più grave è prendere queste decisioni sulla testa dei territori, senza il minimo coinvolgimento». E per portare le eccellenze del territorio letteralmente sulla scrivania di Ursula Von Der Leyen, Pressi ha deciso di spedire a Bruxelles una confezione contenente alcuni tra i prodotti di eccellenza del territorio. C'è n'è per tutti i gusti, con il riso IGP veronese di Sorgà, le marmellate prodotte con i kiwi di Sommacampagna e il melo decio di Belfiore, presidio slow food. Non manca, direttamente dalla Lessinia, una fetta sotto vuoto di Monte Veronese, magari per condire una pasta (prodotta a Bovolone, quella inviata da Pressi) al radicchio di Roveredo di Guà, o da far sciogliere sulla polenta realizzata con il mais di Gazzo veronese. Agli asparagi di Arcole, avvolti nella gommapiuma per non romperne il vasetto, si accompagna l'olio di Illasi, che certamente sarà apprezzato dalla Presidente della Commissione UE. E chissà che la degustazione non convinca l'Unione a tornare sui propri passi, così da poter brindare con il Soave e con il Valpolicella sistemati dal Sindaco all'interno del pacco. «Se proprio vogliono danneggiare l'agricoltura del nostro territorio, almeno si sforzino di conoscerla. Per questo ho deciso di inviare alla Commissione una piccola selezione dei tantissimi prodotti che rendono grandi le nostre filiere. Aldilà della bontà dei prodotti, ogni giorno i nostri agricoltori si impegnano per immettere sul mercato alimenti sicuri e certificati. Affossiamo un comparto dell'economia che è un presidio di salute per acquistare miliardi di armi, strumenti di morte e violenza. Tutto questo non ha alcun senso» - conclude Pressi.



ValpoMed



**Il Centro di Fisioterapia
e Riabilitazione in Valpolicella**

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

I NOSTRI CONTATTI:

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

GIUSTIZIA. Il sindaco di Soave Matteo Pressi: «Stranieri scontino pena nei loro paesi di origine»

Sovraffollamento carceri

Sono giorni caldi sul fronte della giustizia, con la recente approvazione in seconda lettura da parte del Senato della riforma costituzionale. Un tema, quello della giustizia, che incrocia altre problematiche, alcune tra loro intrecciate, come quello del sovraffollamento delle carceri e della certezza della pena. Come evidenzia il sindaco di Soave, Matteo Pressi, «il problema del sovraffollamento carcerario conduce a due conseguenze. La prima riguarda i detenuti, i quali, al netto dei fatti commessi, sono delle persone e come tali vanno considerate. Le carceri non possono essere hotel di lusso ma non è nemmeno possibile trattare le persone,

ancorché colpevoli, come si trattano gli animali». Il sovraffollamento carcerario, poi, produce una seconda conseguenza sul piano pratico: «è evidente che se non c'è spazio nelle carceri, molti soggetti che andrebbero custoditi nelle strutture circondariali rimangono a piede libero. E così, come capitato anche in alcuni capoluoghi del Veneto, una persona si ritrova a contatto, più volte al giorno, con il suo aggressore o con il ladro che ha rubato nell'abitazione o nel negozio di un cittadino onesto. Questo non è tollerabile» - sottolinea Pressi. Il sindaco di Soave, nell'analizzare il problema, avanza anche alcune soluzioni: «il Gover-

no sta giustamente pensando ad un piano carceri. Se non c'è spazio nelle case circondariali, occorre costruirne di nuove perché la soluzione non può essere quella di lasciare a piede libero i criminali». Tuttavia, «questo è un percorso lungo, che comunque va intrapreso - come sottolinea Pressi, secondo il quale - nel frattempo va affrontata con urgenza la questione relativa alla popolazione carceraria straniera: queste persone devono essere espulse e devono scontare la pena nel loro paese di origine. Avremmo solo vantaggi: minori costi, carceri meno sovraffollate (e quindi più dignitose) e ulteriori posti per far scontare la pena ai soggetti che ad oggi, pur delinquendo, frequentano le nostre città indisturbati». Un tema, quello dell'espulsione degli stranieri da avviare all'esecuzione della pena nel paese di origine che, alla luce dei numeri, assume una certa rilevanza. Come evidenzia Pressi: «Al 30 aprile 2025, la popolazione carceraria totale in Italia era di 62.445 detenuti, di cui 19.660 stranieri, pari al 31,6% del totale. Circa



Matteo Pressi

l'85% dei detenuti stranieri proviene da Paesi extra-UE, mentre il restante 15% è proveniente dall'Unione Europea. Le principali nazionalità, sono: Marocco (20,9%); Romania (11,2%), Tunisia (10,6%), Albania (10,5%). Queste quattro sole nazionalità costituiscono circa il 53,2% degli stranieri detenuti». Un dato, quindi, che suggerisce l'ipotesi di rimettere al servizio della giustizia diverse migliaia di posti nelle carceri, garantendo la certezza della pena; «occorre stipulare accordi quantomeno con questi quattro Paesi. Sarebbe un inizio che, sul piano pratico, potrebbe dare in fretta dei risultati» - conclude Pressi.



COLDIRETTI. Nasce la consulta regionale del Florovivaismo

Coldiretti Veneto istituisce la Consulta Regionale del Florovivaismo, un distretto che in Veneto conta oltre 1.300 imprese che coltivano 2.450 ettari e una produzione di piante e fiori in leggera ripresa. Nel primo semestre dello scorso anno, il Veneto si è classificato tra le prime dieci regioni per valori esportati, con 33 milioni di euro. Il comparto ha fatto registrare l'incremento relativo più consistente a livello italiano (+22,8% rispetto allo stesso periodo del 2022). La prima convocazione è stata salutata dal presidente di Coldiretti Veneto Carlo Salvan e dal direttore regionale Marina Montedoro, che hanno lasciato la parola alla coordinatrice della Consulta Nazionale del Florovivaismo Nada Forbici per l'illustrazione del quadro generale del settore, l'aggiornamento del lavoro svolto e la condivisione delle linee programmatiche. Tra le attività promosse anche il Sigillo 'Firmato Dagli Agricoltori Italiani', che garantisce la trasparenza e l'origine delle materie prime. «Questo sistema assicura maggiore stabilità economica agli imprenditori - ha spiegato Nada Forbici - valorizzando il prodotto e coprendo i costi di produzione, a beneficio sia degli agricoltori che dei consumatori». Il settore florovivaistico è cruciale per il sistema agricolo: genera oltre 3 miliardi di euro di fatturato, coinvolge 27 mila aziende e dà lavoro a quasi 200 mila persone. Una realtà che sta vivendo un momento difficile a causa delle importazioni selvagge, l'impennata dei costi di produzione e gli avversi fenomeni meteo, ma si conferma importante per la nostra agricoltura con un export che vale oltre 1,2 miliardi. Le Consulte Regionali Florovivaismo di Coldiretti giocano un ruolo importante nel settore, offrendo supporto e rappresentanza alle aziende florovivaistiche a livello regionale. Queste consulte, composte da imprenditori del settore, facilitano il dialogo tra le imprese, le istituzioni e Coldiretti stessa, affrontando questioni specifiche del comparto e promuovendo lo sviluppo del settore. Le Consulte Regionali Florovivaismo di Coldiretti rappresentano un punto di riferimento fondamentale per le aziende del settore, offrendo un sostegno concreto e contribuendo attivamente alla loro crescita e sviluppo. Referenti regionali sono stati nominati Francesco Bellini - Coldiretti Verona e Diego Masaro - Coldiretti Padova. S.A.



Importanza delle Consulte Regionali Florovivaismo di Coldiretti:

Rappresentanza e Tutela: le consulte agiscono come voce delle aziende florovivaistiche, portando le loro istanze e bisogni alle sedi opportune, sia a livello regionale che nazionale.

Supporto e Consulenza: offrono supporto tecnico, economico e sindacale alle aziende, fornendo consulenza su normative, agevolazioni, e questioni specifiche del settore.

Promozione e Sviluppo: partecipano attivamente alla promozione del settore florovivaistico, organizzando eventi, partecipando a fiere e collaborando con altre realtà per lo sviluppo del comparto.

Dialogo e Confronto: le consulte favoriscono il dialogo e il confronto tra gli imprenditori, creando sinergie e promuovendo la condivisione di esperienze e buone pratiche.

Influenza sulle Politiche: contribuiscono a influenzare le politiche regionali e nazionali nel settore, portando le istanze delle aziende florovivaistiche nelle decisioni che le riguardano.

Sicurezza Alimentare e Ambiente: si occupano anche di tematiche legate alla sicurezza alimentare e alla salvaguardia dell'ambiente, argomenti di grande rilevanza per il settore.

AGRICOLTURA. Allarme caporalato

Negli ultimi anni il fenomeno del caporalato ha assunto dimensioni sempre più preoccupanti anche nel Veronese, un'area che storicamente rappresenta uno dei poli agricoli più produttivi del Veneto. Accanto alle imprese che operano nel rispetto delle regole, si è consolidata una rete di aziende parallele che impiegano manodopera straniera in condizioni di sfruttamento, spesso eludendo norme fiscali, contrattuali e sanitarie. A denunciare questa deriva è il consigliere regionale Stefano Valdegamberi, che torna a puntare il dito contro un sistema che, a suo dire, sta mettendo in ginocchio l'agricoltura legale. «Stiamo assistendo a una deriva pericolosa», afferma, segnalando come alcune imprese siano nate esclusivamente per sfruttare lavoratori vulnerabili, anche dietro il pagamento di tangenti fino a 8.000 euro, per poi impiegarli con salari di 2-3 euro l'ora e in condizioni disumane. Un meccanismo che non si ferma solo allo sfruttamento. I prodotti agricoli ottenuti con queste pratiche verrebbero infatti immessi sul mercato a prezzi inferiori ai reali costi di produzione, alterando la concorrenza e penalizzando le aziende regolari. «Chi sfrutta il lavoro e viola le regole ambientali e sanitarie non può continuare a essere premiato da grandi volumi di vendita», sottolinea Valdegamberi. Il consigliere accende i riflettori anche sul Mercato Ortofrutticolo di Verona, dove - denuncia - opererebbero aziende prive di tracciabilità, documentazione sanitaria e quaderno di campagna, che riescono comunque a vendere grazie a complicità all'interno del sistema. Il problema, aggiunge, si estende anche alla Grande Distribuzione Organizzata, dove certificazioni formalmente corrette verrebbero utilizzate per coprire l'origine irregolare dei prodotti. «Chi acquista a prezzi incompatibili con la legalità non può dire di non sapere». Da qui la proposta: introdurre il reato di acquisto sottocosto ingiustificato e prevedere responsabilità penale per chi copre attività illecite con documenti in apparenza regolari, incluse le importazioni da paesi con standard inferiori a quelli italiani. Valdegamberi ha già presentato una mozione alla Giunta regionale per chiedere al Governo misure concrete: intensificare i controlli nei mercati ortofrutticoli, istituire un registro pubblico delle aziende regolari e prevedere l'interdizione per chi opera fuori dalle regole. Un appello forte, che chiede trasparenza e giustizia per tutelare il lavoro onesto e la sicurezza dell'intera filiera agroalimentare veneta.

Letizia Acquistapace

SICUREZZA IN AGRICOLTURA



Prende il via a Verona un'innovazione senza precedenti nel campo della sicurezza agricola: Coldiretti, tramite il suo ente di formazione Impresa Verde Verona srl, lancia il primo corso in Italia per la sicurezza in agricoltura che utilizza la realtà virtuale per simulare il ribaltamento del trattore. Questa iniziativa pionieristica mira a contrastare l'elevato numero di incidenti sul lavoro agricolo. Grazie alla collaborazione tra Impresa Verde Verona e Virtual Safety Lab, è stato sviluppato un programma all'avanguardia che, utilizzando visori di ultima generazione immerge virtualmente il partecipante al corso nella simulazione realistica del ribaltamento di un trattore. L'esperienza virtuale offre la possibilità di percepire il forte senso di pericolo e le gravi conseguenze che possono derivare da un uso improprio dei macchinari agricoli. Il simulatore guida i partecipanti nell'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale più appropriati, come le scarpe antinfortunistiche al posto delle comuni sneakers, e rammenta l'importanza fondamentale di sollevare il roll-bar e indossare la cintura di sicurezza. Conclusa la fase sperimentale, per ora dedicata ai soli formatori, a partire dall'autunno l'esperienza sarà inserita in tutti i percorsi formativi di Impresa Verde rivolti a imprenditori e collaboratori con mansioni che prevedano l'utilizzo dei mezzi agricoli.

STRUTTURE PER ANZIANI SUL TERRITORIO VERONESE. La Cisl Funzione Pubblica denuncia la carenza di personale sanitario e Oss

Un grido dall'allarme dalle RSA

Servizi di
Anna Zenato

La Cisl Funzione Pubblica, attraverso il segretario generale di Verona, Giovanni Zanini, lancia l'allarme: nelle 75 strutture per anziani sul territorio veronese, pubbliche e private, mancano all'appello almeno 600 tra infermieri e oss. Tanti ne servirebbero «per far uscire il sistema dal costante clima di emergenza in cui versa», avverte Zanini, basandosi sull'osservatorio della Cisl che segue 16 Ipab (parte pubblica del settore), 20 fondazioni e 50 cooperative. Una situazione che vede, per cominciare, i 5.600 posti accreditati dalla Regione perennemente occupati, mentre oltre 1.800 anziani sono oggi in lista d'attesa; e la richiesta continua ad aumentare. Lo dichiara a chiare lettere Giovanni Zanini: «questa è un'emergenza che metterà in ginocchio la provincia nei prossimi anni». Si parla di case di riposo e dell'ormai cronica carenza di personale sanitario, infermieri e operatori socio sanitari (oss), che rende la gestione dei turni un difficilissimo gioco a incastro, sempre più spesso tamponato con professionisti esterni: inviati da cooperative, o freelance con partita Iva. Un'emergenza che con l'estate tende sempre a peggiorare. Una realtà che destabilizza l'intero equilibrio del settore: un infermiere in partita Iva arriva a guadagnare tre volte tanto un collega assunto; è il gioco della domanda e dell'offerta e in più, può porre le proprie condizioni. Per esempio, scegliendo di lavorare solo dal lunedì al venerdì. Così i turni più sgraditi, come nel week-end, ricadono solo sui dipendenti. Inevitabili i conflitti interni e un forte malcontento del personale, senza contare che i continui passaggi di mano del lavoro fanno perdere qualità e competenze.



Le strutture navigano sempre più a vista. Si va a cercare personale persino oltre confine, anche extra Ue. Albanesi, brasiliani, indiani: con veri e propri piani di reclutamento tramite agenzie del lavoro, fatti venire in Italia con la prospettiva di una stabilità professionale e di retribuzioni di tutto rispetto, in confronto ai loro standard. Tuttavia, come avverte la Cisl Funzione Pubblica, pur avendo una formazione in ambi-

to sanitario, molto spesso queste persone non possiedono un titolo di studio equipollente ai nostri; di conseguenza vanno formate, prima che siano in grado di operare efficacemente. Inoltre, aggiunge il sindacato, un ulteriore problema è lo scoglio linguistico. Zanini ricorda anche che «l'ingresso di ogni nuovo paziente in Rsa avviene tramite la Svama, la scheda di valutazione multidimensionale dell'anziano.

Il punteggio minimo per agguantare un posto è ormai attorno 85 - una volta era 60 - che corrisponde a un quadro pluripatologico grave. In altre parole, gli anziani ammessi sono sempre più difficili e pesanti da gestire». Questo è uno dei fattori che determina oggi la disaffezione per il lavoro di cura, alla base della drammatica carenza di personale. Sulla carta, il rapporto fra professionisti sanitari e assistiti è di uno a

uno: 5.600 anziani nelle case di riposo veronesi, 5.600 infermieri e oss che se ne occupano. Tuttavia, l'intensità di cura necessaria per provvedere a pazienti sempre più gravi è in costante crescita. L'altro grosso elemento di disaffezione, inutile negarlo, riguarda la sfera economica, nonché la possibilità di crescita professionale assai limitata: un infermiere e un oss con una certa esperienza possono arrivare a guadagna-

re, rispettivamente, 2mila e 1.800 euro netti al mese: con variazioni anche significative a seconda dei turni ricoperti e dei festivi lavorati. Tuttavia la forbice tra gli stipendi offerti nelle strutture private e quelli nelle strutture pubbliche è molto ampia: fino a 400 euro, a parità di orario, a favore di queste ultime. Di qui una forte migrazione del personale verso le case di riposo pubbliche.

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.ormevverde.it



CONSORZIO TUTELA VINI. Presentato a Palazzo Ferro Fini a Venezia il report 2025

Il Valpolicella protagonista

Un vigneto sostanzialmente stabile a quota 8621 ettari distribuito su 19 comuni e una produzione complessiva tra Valpolicella Doc, Valpolicella Ripasso, Amarone e Recioto di oltre 59 milioni di bottiglie nel 2024: un balzo indietro rispetto all'anno precedente (-3%) che fissa il consuntivo sugli stessi volumi del 2014. In crescita la superficie vitata green che caratterizza quasi 3600 ettari tra certificazione bio e del sistema di produzione integrata, con una incidenza che supera il 41%. È quanto emerge nel Valpolicella annual report 2025, il dossier socioeconomico del Consorzio vini Valpolicella presentato nelle scorse settimane a Palazzo Ferro Fini, sede del Consiglio regionale del Veneto, nell'ambito di 'Venezia Superiore', l'evento per gli enoappassionati svoltosi nei primi giorni di luglio alla Loggia maggiore della Pescheria di Rialto, inserito nel calendario delle celebrazioni del centenario dell'ente. Una fotografia che evidenzia una denominazione impe-



gnata a fronteggiare l'incertezza sui mercati e il calo dei consumi con politiche consortili volte a mantenere in equilibrio tutta la filiera della Valpolicella e a potenziare, al contempo, la promozione. Ed è proprio il bilanciamento tra domanda e offerta, con conseguenti misure di contenimento perseguite dall'ente di tutela a guidare la produzione nella principale denominazione rossista del Veneto che, l'anno scorso, ha visto scendere a 13,9 milioni le bottiglie di Amarone (-2,2% rispetto al 2023): un dato lontano - ma al passo con i tempi -

dal record produttivo di quasi 19 mln di bottiglie registrato nel 2021. In contrazione anche la Doc Valpolicella Ripasso (più di 18 mln di bottiglie nel 2024, -8% circa), mentre le aziende dimostrano di puntare sulla versatilità di consumo in tutte le stagioni e con abbinamenti al di fuori degli schemi, del vino di territorio per antonomasia. Infatti, il Valpolicella, il vino trendy a cui è dedicato 'Venezia Superiore', sfiora 17 milioni di bottiglie e mette a segno un +5% rispetto all'anno precedente.

Silvia Accordini

L'INTERVENTO DI ALBERTO BOZZA

«A palazzo Ferro Fini - afferma il consigliere regionale di Forza Italia, Alberto Bozza - è stato presentato il Quinto Report Valpolicella 2025, ovvero l'importante relazione annuale che certifica lo stato di salute in cui versa il comparto. Ma abbiamo celebrato anche la Terza edizione di 'Venezia



Superiore', un evento importante che dimostra come i vini della Valpolicella, anche grazie all'operazione culturale portata avanti dal Consorzio, in forza della loro versatilità, riescono ad incontrare territori diversi. A Venezia, in particolare, è stato celebrato il connubio, l'abbinamento tra il vino rosso della Valpolicella, servito fresco, e i 'cicchetti' di pesce. La denominazione Valpolicella è conosciuta in tutto il mondo, è ambasciatrice del buon vino italiano, ma è anche importante nell'ambito dei rapporti diplomatici: con il buon vino, si può fare politica e cultura. E proprio la cultura contadina - aggiunge Bozza - si è evoluta grazie al lavoro e agli investimenti tecnologici, permettendo al Valpolicella di essere presente in tutti i mercati. È però importante fare sinergia con la parte politica e istituzionale, con le amministrazioni comunali del territorio, per difendere in tutte le sedi i nostri vini, l'identità, la territorialità e l'incessante lavoro portato avanti in tanti anni dai soci e dai produttori. Abbiamo una storia che dobbiamo preservare. La candidatura della Valpolicella a Patrimonio immateriale UNESCO è un tributo alla storia, al lavoro e alla cultura di questo straordinario territorio. Mi auguro che essa possa apportare benefici ai nostri produttori, soprattutto alle giovani generazioni che si stanno avvicinando e che ci stanno credendo. Noi abbiamo il dovere istituzionale di essere al loro fianco per sostenere l'intero territorio della Valpolicella».

«Consapevolezza e progettualità sono le parole chiave che definiscono il perimetro di azione del Consorzio in un contesto che vede le sfide moltiplicarsi - ha dichiarato il presidente Christian Marchesini -. Abbiamo la responsabilità di preservare il più possibile lo stato di salute delle aziende e della denominazione che esprime un fatturato di 600 milioni di euro. Il report annuale ci indica che il percorso intrapreso negli ultimi anni dall'ente, in cui confluiscono pragmatismo, visione e nuove progettualità di promozione, sia sul mercato interno che all'estero, è quello in grado di resistere e di rispondere all'attuale crisi del settore. La terza edizione di Venezia Superiore si inserisce in questa rotta, che punta a intercettare anche i giovani consumatori». Secondo quanto rilevato dal report, nel 2024 i vini della Valpolicella hanno raggiunto 87 Paesi, realizzando una quota export pari al 60%. Sul fronte della promozione, il Consorzio ha organizzato 40 eventi in 18 Paesi. Oltre ai presidi storici (Usa, Canda, Nord Europa, Germania, UK e Cina), l'ente ha intensificato le azioni verso Giappone, Vietnam e Singapore.

VALPOCENTER EXPERIENZE

SANT'ANNA D'ALFAEDO

&

BAITA DEI FIORI

MOTOCROSS E NOLEGGIO MOTO



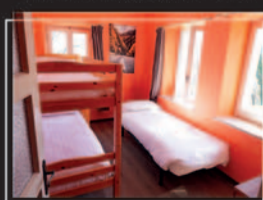
BRACERIA



NOLEGGIO e-BIKE



AFFITTA CAMERE



AREA GONFIABILI



PARCO RELAX



AREA RISTORO



AREA SOSTA
CAMPER



PISTA DA
MOTOCROSS



AREA
RISTORO



NOLEGGIO
E-BIKE



LOCAZIONE
TURISTICA



PARCHEGGIO
CAMPER



GONFIABILI

APERTO SABATO E DOMENICA
OPPURE DURANTE LA SETTIMANA SU PRENOTAZIONE PER GRUPPI / FESTE / COMPLEANNI

VIA BAITA DEI FIORI 1 - 37020, SANT'ANNA D'ALFAEDO +39 327 7103070 - VALPOCENTERMX@GMAIL.COM



VALPOCENTERMX_SANTANNADALFAEDO

WWW.VALPOCENTER.COM

L'ALLARME. Le predazioni continuano e il territorio lancia un disperato grido di aiuto

La Lessinia e il Baldo nella morsa del lupo

La situazione delle predazioni da lupo in Lessinia e sul Monte Baldo ha raggiunto livelli di allarme inaccettabili, mettendo a serio rischio la sopravvivenza delle aziende zootecniche locali e la sicurezza dei cittadini. Coldiretti Verona lancia un grido d'allarme, chiedendo interventi urgenti e concreti per fronteggiare un'emergenza che si aggrava di giorno in giorno. Le continue predazioni stanno minando la stagione dell'alpeggio. Gli allevatori, che conducono le mandrie sui pascoli per garantire il benessere animale e la produzione di latte di alta qualità, sono ora paralizzati dalla paura. Loris Lavarini, veterinario e allevatore di Sant'Anna d'Alfaedo



nelle scorse settimane ha dovuto assistere alla morte di una manza attac-

cata dal lupo in un appezzamento che si trova tra le case: «portare tutte le

mucche in alpeggio significa garantire loro benessere e risparmiare in foraggio, però non lo posso più fare perché lassù il lupo la fa da padrone. Oltre al danno, la beffa: non mi sento sicuro nemmeno a tenerle in stalla perché questa predazione è avvenuta tra le case, a due passi da dove tengo gli animali che non porto in alpeggio» - afferma Lavarini. Le predazioni sono ormai quasi quotidiane e si spingono sempre più verso la pianura e i centri abitati, generando forte preoccupazione anche tra la popolazione. Raffaello Campostrini sindaco di Sant'Anna d'Alfaedo, si fa portavoce della preoccupazione della gente: «Dal 2012 la presenza del lupo è una

«Da sempre Coldiretti auspica interventi urgenti e mirati per dare risposte agli allevatori in attesa che si possa contare su un piano di gestione nazionale per abbattere il lupo o per lo meno per prelevarlo dai territori in cui è troppo invasivo, - ha detto il presidente di Coldiretti Verona, Alex Vantini - sappiamo che ad oggi questo si può fare in deroga ma solo a determinate condizioni tra cui un danno economico a carico degli allevatori, l'attivazione di tutte le azioni in difesa dei capi e la dimostrazione dell'esistenza di una predazione cronica da parte del lupo, ma ad oggi questo è attuabile solamente a fronte di un monitoraggio attendibile dei capi presenti sul territorio». I numeri confermano la gravità della situazione. Nel 2024, le zone montane della provincia di Verona hanno registrato 206 eventi predatori, in aumento rispetto ai 200 del 2023 (elaborazione Coldiretti su dati ULSS di Verona). La maggior parte delle vittime sono ovini e caprini (198 capi), seguiti dai bovini (122 capi).

realtà con cui conviviamo, ma negli ultimi tempi la situazione si sta facendo insostenibile e la nostra preoccupazione principale adesso è anche la sicurezza dei cittadini. Da anni attendiamo risposte concrete e misure efficaci per tutelare non solo le nostre aziende agricole, ma anche i residenti e i numerosi turisti che visi-

tano la Lessinia. Allo stesso tempo non possiamo permettere che il nostro territorio venga abbandonato. Se dovessimo perdere gli allevatori, coloro che con il loro lavoro custodiscono e mantengono la bellezza della Lessinia, ci sarebbe un rischio concreto per il futuro del nostro territorio».

LA TESTIMONIANZA

Alcuni anni fa ricevemmo una lettera della consigliera regionale Bigon, conosciuta e stimata dai tempi in cui era sindaco di Povegliano, che scriveva in difesa dei lupi. Nella risposta richiamavo l'attenzione dei lettori sulle prede e sui proprietari delle stesse, immaginando il terrore e il dolore degli animali sbranati vivi e il dispiacere delle persone a loro affezionate. La sfortuna ha voluto che, ora, proprio io sia diventato attore, assieme al mio asinello Gigio di una predazione di lupi. Domenica 7 luglio alle ore 4 mio figlio, che per fortuna dormiva nella roulotte posizionata nel piccolo appezzamento di terra di proprietà sulle colline di Quinzano, ha sentito del trambusto e uscito ha intravisto nel buio alcuni grossi animali che stavano addosso all'asino già abbattuto a terra: uno alla gola e gli altri sul posteriore. È riuscito a fatica e non senza rischio, ad allontanare gli aggressori. Alle 11 della mattina è arrivata sul luogo la veterinaria che ha somministrato subito antidolorifici e pulito superficialmente le ferite. Abbiamo coccolato il Gigio che, dolorante e terrorizzato, tremava in modo evidente. Per 10 giorni ho somministrato antibiotici e antinfiammatori, ho lavato e spruzzato prodotti specifici sulle tremende ferite per evitare infezioni e insetti. Dopo 3 giorni la dottoressa Sartori è tornata e dopo aver sedato l'asinello ha asportato tutti quei brandelli di carne e di pelle ormai morti. Il decorso di Gigio è al momento favorevole, ma si muove a fatica, per il dolore e le lesioni ai muscoli e ai nervi degli arti posteriori. A questo punto dopo il grosso disagio e dispiacere per quanto avvenuto vorrei proporvi un paio di riflessioni. Siamo sicuri che un così elevato numero di predatori e animali selvatici (lupi, orsi e anche cinghiali) siano davvero indispensabili al nostro ecosistema? In questo momento io - con tutta la mia famiglia - mi trovo con un animale d'affetto distrutto dal terrore e dalle menomazioni e con 660 euro di costo veterinario e farmaceutico. Se poi mio figlio, che ha una pistola regolarmente denunciata, l'avesse avuta con sé e avesse sparato e ucciso un lupo sarebbe sicuramente accusato, da qualche pubblico ministero con niente di meglio da fare, di uccisione di animale protetto. Siamo purtroppo a questo punto. Viva l'Italia!

Adriano Reggiani



IL TUO SORRISO MERITA ATTENZIONI SPECIALI. SCOPRILE DA VENETA MEDICALE

C'è un luogo, a Balconi di Pescantina, dove la cura della salute inizia con l'ascolto e continua con competenza, rispetto e attenzione vera per ogni paziente. È Veneta Medica, uno studio dentistico con ambulatori medici specializzati e punto prelievi, nato per offrire tanti servizi in un'unica struttura accogliente e ben organizzata. Qui ogni persona viene seguita con professionalità e umanità, riducendo al minimo i tempi di attesa e mettendo sempre al primo posto la qualità delle cure. Il nostro metodo? Salvare i tuoi denti naturali, ogni volta che è possibile.

Con il programma "Denti Salvi", evitiamo interventi invasivi quando non strettamente necessari e puntiamo a conservare ciò che madre natura ti ha donato. Perché un sorriso autentico è un patrimonio da proteggere. E quando serve un impianto, interveniamo con le migliori tecnologie e tutta la delicatezza che ogni paziente merita.

- ◆ Hai trascurato la salute dei denti?
- ◆ Senti fastidi, ma continui a rimandare?
- ◆ Vuoi semplicemente una valutazione da chi sa metterti a tuo agio?

È il momento giusto per iniziare. Prenota oggi la tua prima visita senza impegno.

Scoprirai un ambiente sereno, professionisti appassionati e un modo nuovo di vivere l'esperienza dentistica.

☎ Chiama ora lo 045 715 69 95

📍 Veneta Medica - Via Brennero, Balconi di Pescantina (VR)

🌐 www.venetamedicale.it



Uno dei punti di forza di Veneta Medica è il suo efficientissimo **Punto Prelievi**, aperto tutti i giorni, con o senza prenotazione il lunedì, mercoledì, venerdì dalle 7.30 alle 9.30, il martedì, giovedì e sabato dalle 7.30 - 10.30. Accessibile, veloce, di qualità: questo lo slogan del Centro Prelievi di Veneta Medica, una garanzia di efficienza e soddisfazione. Il servizio è fruibile con o senza impegnativa: con impegnativa medica il costo è pari o inferiore al ticket.

Responsabile sanitario dottor Milanese Antonio

SPRINGBOKS U20. Il Santamargherita ha ospitato i giovani sudafricani per il WRU20

I campioni del Mondo al Valpolicella Rugby

Nel mese di luglio, il rugby mondiale ha parlato anche veronese. Durante i Mondiali Under 20 disputati in Veneto, i Junior Springboks, la Nazionale sudafricana U20, hanno scelto come base operativa il campo del Valpolicella Rugby. Una decisione tutt'altro che scontata: i sudafricani, che avrebbero poi alzato la Coppa del Mondo battendo la Nuova Zelanda nella finale di Rovigo, hanno trovato nel Valpo il luogo ideale dove prepararsi alle sfide. Silenziosi, concentrati, determinati. Per quasi un mese hanno calcato il campo del Santamargherita con l'intensità tipica del Sudafrica, ma con un'apertura che ha sorpreso e conquistato. Perché nel frattempo, fuori dai riflettori, è nato qualcosa di più: un legame vero con l'ambiente giallorosso, fatto di rispetto, stima e condivisione. Il momento più forte? L'11 luglio. Una serata che ha portato in campo oltre 300 tra giovani rugbisti, famiglie e appassionati, arrivati non solo dal Valpolicella, ma anche dal Veronese, dal Trentino-Alto Adige e dalla provincia di Vicenza. I Junior Springboks si sono mescolati con i minirugbisti, gli Under 14, gli Under 16 e gli Under 18. Hanno giocato con loro, riso con loro, scambiato passaggi e storie. Non era uno show, non era un'esibizione: era rugby. Quello vero. Nel segno della sostenibilità e dell'unio-



ne, non è mancato un gesto simbolico: la piantumazione di un albero, volta a suggellare un incontro che ha superato le differenze linguistiche e culturali. A sparlare terra fianco a fianco c'erano i dirigenti del Valpolicella, lo staff sudafricano, l'Amministrazione di San Pietro in Cariano, gli allenatori e i bambini. Nessun discorso retorico. Solo un gesto concreto per dire: qui è passato qualcosa che vale. Per il Valpolicella Rugby è stata una tappa importante, e non solo per il prestigio. Ospitare la Nazionale che ha poi conquistato il titolo mondiale ha richiesto organizzazione, disponibilità, capacità di stare a certi livelli. Il club ha risposto

presente. Ha saputo essere all'altezza, con umiltà e competenza. E ha guadagnato un'esperienza che resterà nella sua storia. I Junior Springboks oggi sono campioni del mondo. Ma prima di toccare la vetta, sono passati per San Pietro. Hanno respirato la Valpolicella, hanno trovato un campo, uno staff e una comunità che li ha accolti senza clamori, ma con serietà. E quella scelta ha funzionato. Il rugby è questo: incontri che contano, gesti che restano. E stavolta, la linea che unisce Sudafrica e Valpolicella si riconferma una traccia indelebile.

Letizia Acquistapace

ASDT VALPO TAMBURELLO. Giovanissimi campioni d'Italia

'Campioni d'Italia': i Giovanissimi dell'ASDT Valpo Tamburello la scorsa domenica 27 luglio hanno fatto ritorno in Valpolicella con un bottino tanto meritato quanto desiderato, accarezzato con uno splendido secondo posto lo scorso anno e, in questo 2025 finalmente conquistato. Giulio Cipriani, Daniel Tommasi, Davide Martinelli, Matteo Biasi, Ian Bolzacchini, Nicolas Tommasi, Francesco Degani: dal 25 al 27 luglio sono stati loro i protagonisti nella categoria giovanissimi delle Finali dei Campionati Nazionali Giovanili Open, organizzate dalla Federazione Italiana Palla Tamburello disputatesi sui campi di Noarna, Aldeno, Besenello, Marco, Patone e Valle San Felice. I ragazzi della squadra della presidente Tamara Zantedeschi, allenati da Alberto Tommasi e Nicola Cipriani, sono riusciti a fregiarsi del secondo scudetto dell'anno: prima l'indoor e ora l'open, al termine di una combattutissima partita contro il forte Monale, al termine di una tre giorni di confronti anche con le squadre di Dossena e Noarna. Dopo



cinque anni un titolo italiano giovanile è tornato così a Verona. Oltre alla categoria Giovanissimi Maschile, sui campi trentini si sono sfidate le categorie Juniores maschile e femminile, e Allievi maschile e femminile e giovanissimi femminile, per la quale il Valpo Tamburello ha schierato le sue fortissime ragazze, anche loro tornate a San Pietro in Cariano con ottimi risultati. Grande la soddisfazione della dirigenza dell'ASDT Valpo che nelle ultime settimane aveva già avuto l'onore di festeggiare un altro trionfo: ben due giocatori sono riusciti ad entrare nella rosa dei 8 best players d'Italia selezionati per la nazionale: Giulio Cipriani (per il terzo anno consecutivo) e Daniel Tommasi.

Silvia Accordini

UN'ESTATE IN SALUTE

Ulss9 in prima linea



Potenziamento del sistema operativo dell'urgenza-emergenza, creazione di un'offerta formativa per gli operatori dei settori di accoglienza turistica per migliorare in modo diffuso la capacità di intervento in urgenza, implementazione dei controlli alimentari sui prodotti di stagione a rischio e prevenzione di patologie particolarmente presenti nella stagione estiva quali legionellosi e infezioni da punture di zecche, facilitazione dell'accesso per le necessità di vaccinazione, ma anche presenza nei parchi tematici e maggiore sicurezza nei rifugi montani: tutto questo è il progetto 'Estate in salute' presentato dall'Ulss9 scaligera, che potenzia i servizi sanitari attivi sul territorio del Lago di Garda, del Monte Baldo, della Lessina, Valpolicella e di Verona città per assicurare un'estate in salute ai cittadini che scelgono le località turistiche veronesi per le vacanze o anche solo per un weekend o una gita giornaliera. L'obiettivo prioritario è garantire massima efficienza nelle situazioni di urgenza ed emergenza o dove siano necessarie prestazioni e cure ad hoc, mantenendo al contempo i normali livelli assistenziali per i residenti. Per raggiungerlo, l'Azienda ha messo a punto un piano di potenziamento delle attività in essere, uno sforzo condiviso con il personale aziendale, gli stakeholder istituzionali e le categorie economiche, anche alla luce delle esperienze maturate. Fondamentale è la possibilità di reciproca comprensione con chi si rivolge ai servizi per cui è attivo il servizio di mediazione culturale.

Servizi attivi

Per il territorio del Lago di Garda, che fa parte del Distretto 4 - Ovest Veronese l'offerta ospedaliera pubblica dell'ULSS 9 Scaligera vede la presenza di tre presidi ospedalieri (Villafranca e Bussolengo dotati di Pronto Soccorso e Malcesine con un Punto di Primo Intervento) e tre Centri Sanitari Polifunzionali (Caprino Veronese, Isola della Scala e Valeggio sul Mincio). Con questi si integrano i due ospedali privati convenzionati con presenza di Pronto Soccorso: il 'P. Pederzoli' di Peschiera del Garda ed il 'Sacro Cuore e Don G. Calabria' di Negrar.

Nuovi servizi attivati o potenziati

Sul fronte dell'emergenza-urgenza, viene aumentata la presenza di mezzi di soccorso, con 4 ambulanze dislocate a Cerro Veronese per l'area della Lessinia, Costermano e Torri del Benaco per il lago, Castel d'Azzano per l'hinterland veronese. Grazie all'accordo stipulato tra la Croce Rossa Italiana ed il SUEM 118 Verona, con il contributo economico sostenuto dai comuni del Garda, viene potenziata la presenza dell'idroambulanza sul lago nei mesi di luglio e agosto, ora attiva tutti i giorni dalle 10.00 alle 18.00. Sul piano della prevenzione, viene potenziata l'offerta per le necessità di vaccinazione, con la strutturazione di fasce orarie dedicate nelle zone di maggior afflusso e l'incremento degli orari degli ambulatori vaccinali nei Distretti di Verona città, Ovest Veronese ed Est Veronese dove vi è la maggior concentrazione di turisti.

Gabriele Reggiani

Per il turismo di montagna, oltre al progetto regionale 'Rifugi Sani e Sicuri' con la dotazione di defibrillatori e apposita formazione del personale per intervento in casi di emergenza, viene potenziato il servizio di consulenza micologica per il controllo della commestibilità dei funghi spontanei rivolto ai privati cittadini e Operatori del Settore Alimentare, prevedendo interventi di consulenza agli ospedali in caso di presunte intossicazioni. Implementati inoltre i controlli del pescato del Lago. Ancora, viene effettuata sorveglianza e controllo per prevenire possibili rischi collegati alla presenza di vettori all'interno dei parchi a tema Natura Viva e Gardaland-Sea Life; viene incrementata del 20% l'attività di controllo nelle strutture ricettive per prevenire infezioni da legionella. Tutte le informazioni e i consigli utili che riguardano la Medicina Turistica, sono pubblicati sulla pagina dedicata del sito aziendale www.aulss9.veneto.it.

PARONA. I cittadini avranno tempo fino al 30 settembre per presentare osservazioni

Si accende il dibattito su Piazza del Porto

A Parona il dibattito sulla futura riqualificazione della Piazza del Porto entra nel vivo. Durante l'assemblea pubblica organizzata dal Comune il 7 luglio, è stato presentato il progetto che punta a trasformare l'area centrale del quartiere. L'amministrazione ha aperto ufficialmente la fase di consultazione: i cittadini avranno tempo fino al 30 settembre per inviare osservazioni, suggerimenti e richieste di modifica. Tra i primi ad attivarsi ci sono stati i commercianti della piazza, che vivono ogni giorno la realtà della zona e conoscono bene le esigenze di chi ci lavora e di chi la frequenta. Nei giorni successivi all'incontro, hanno organizzato una raccolta strutturata di osservazioni e



Un rendering della futura piazza

hanno consegnato alla 2ª Circoscrizione un documento dettagliato con le loro considerazioni. I principali timori: parcheggi e viabilità. La prima preoccupazione riguarda il livellamento della strada previsto dal progetto. I commercianti sottolineano che si tratta di un intervento com-

plesso, che potrebbe allungare di molto la durata dei lavori con pesanti ricadute sulla vivibilità della piazza e sulla tenuta delle loro attività. C'è poi un secondo aspetto che rende il tema particolarmente sentito: negli anni passati la zona è stata colpita più volte da allagamenti, situazione che

ha inciso direttamente sulle attività commerciali. Dopo gli interventi effettuati per sistemare gli scoli delle acque, però, il problema sembra essere stato risolto e il delicato equilibrio morfologico della piazza oggi funziona bene. Per questo, i commercianti faticano a comprendere la necessità di un'opera così invasiva e temono che possa alterare un sistema idraulico che attualmente appare efficace. La loro richiesta è piuttosto quella di mantenere efficiente la rete esistente attraverso una manutenzione regolare di tombini e pozzetti di scarico, senza modifiche radicali. La seconda, ancora più sentita, è la rimozione dei parcheggi direttamente di fronte alle attività. Molti esercizi della piazza lavorano con una clientela 'di passaggio', fatta di acquisti rapidi come caffè, sigarette, gelati o pizza da asporto. «Senza posti auto vicini – sottolineano i commercianti – queste attività rischierebbero un calo drastico del lavoro. È fondamentale prevedere soluzioni che mantengano o compensino questi spazi». Proposte dal basso: riqualificare i giardini e aumentare la manutenzione.

Accanto alle criticità, cittadini e commercianti hanno voluto presentare anche delle proposte concrete. In cima alla lista c'è la riqualificazione dei giardini pubblici e dell'area del monumento ai caduti, che oggi versano in una condizione di degrado: pavimentazione a tratti disconnessa, presenza di roditori nei cestini, fontana non funzionante e alberature che necessitano di manutenzione. Per sostenere questa richiesta è stata avviata una raccolta firme aperta a tutta la popolazione. A partire da agosto, chi vorrà sottoscrivere l'appello potrà farlo recandosi nei principali negozi della piazza, dove saranno disponibili i moduli. Un'altra priorità segnalata riguarda la manutenzione delle piante lungo il lungadige, luogo molto frequentato da famiglie, sportivi e residenti. Secondo i promotori, interventi più regolari di potatura e cura potrebbero valorizzare uno dei punti di aggregazione più importanti del quartiere. «Questa non deve essere solo una questione di commercianti – spiegano i promotori dell'iniziativa –. L'amministrazione ha aperto un canale di ascolto e ora tocca a noi cittadini far sentire la nostra voce. Il progetto può diventare un'occasione per migliorare davvero il quartiere, ma servono osservazioni e proposte concrete». L'appello è quindi rivolto a tutta la comunità: presentare osservazioni entro il 30 settembre significa contribuire attivamente a disegnare il futuro della Piazza del Porto. Più punti di vista arriveranno all'amministrazione, più il progetto potrà essere calibrato sulle reali esigenze di chi a Parona ci vive e ci lavora ogni giorno. Per presentare le osservazioni basta inviare una mail a circoscrizione2@comune.verona.it

IL SUCCESSO DEL GREST 2025

Anche l'estate 2025 di Parona si è tinta dei colori delle cinque squadre di bambine e bambini che durante il mese di luglio hanno partecipato al Grest Parrocchiale. Prendendo ispirazione dal film d'animazione Disney Pixar Coco, il 30 giugno scorso è iniziato un nuovo viaggio all'insegna della scoperta delle tradizioni e dei ricordi. Per quattro settimane, più di 300 iscritti da Parona e tutta la provincia hanno frequentato l'Oratorio all'insegna di giochi, musica e laboratori manuali. Prezioso il contributo della squadra formata da 90 ragazze e ragazzi tra animatori e aiuto animatori, capitanati dai responsabili e da Don Francesco, che ogni mattina col sorriso hanno aperto le porte del Grest e fatto divertire i numerosi piccoli partecipanti. Senza dimenticare le nonne delle botteghe e le volontarie della cucina, risorse fondamentali per la buona riuscita delle attività giornaliere. A degna chiusura dell'esperienza, venerdì 25 luglio si è svolta la tradizionale serata finale, organizzata dagli animatori a suon di balletti, scenette e video ricordo: un modo per scoprire tutti assieme cosa questo nuovo viaggio ha lasciato come insegnamento.



UILDM VERONA Salutiamo l'Estate

E' partito il conto alla rovescia per 'Salutiamo l'estate...', la grande festa, giunta alla sua ottava edizione, organizzata da UILDM Verona in collaborazione con Parco 800. E sarà proprio Parco 800, ex forte di Parona, rinnovato nel suo splendore, ad ospitare l'evento in programma sabato 30 agosto alle ore 17.30 con l'apertura dell'area ristoro dove si potranno trovare birra, vini, acque e panini, con un bar a disposizione per caffè e molto altro ancora. Alle 18.30 si terrà poi uno spettacolo di magia con Mago Righello che, accanto alle simpatiche truccabimbi, allietano la serata dei più piccini. Per i grandi invece arriveranno direttamente dalla televisione due special guest: i trasformisti Saverio Amato e Sonia Pezzo vestiranno i panni di Vasco Rossi e Gianna Nannini. «Alle 19.30 – afferma Alex Caprini, l'organizzatore – verrà proposta la tradizionale risottata (su prenotazione), a cui farà seguito l'immane lotteria... e se non basterà ancora si potrà cantare e ballare con il gruppo RH Positivo e il loro tributo alla musica italiana. L'ingresso come sempre è libero e l'incasso delle offerte raccolte verrà devoluto a favore di Uildm Verona odv, associazione che si occupa di assistenza alle persone con patologie neuromuscolari. Quindi l'invito è rivolto a tutti: riunite parenti e amici, grandi e piccini e venite a 'Salutiamo l'estate'. Trascorreremo una meravigliosa serata cullati dalla brezza che accarezza ogni sera Parco 800». In caso di pioggia l'evento verrà annullato.

UILDM VERONA
in collaborazione con PARCO 800
organizza:

VIIIª edizione
"SALUTIAMO L'ESTATE..."
SABATO 30 AGOSTO 2025
presso PARCO 800 (Ex Forte di Parona) ore 17,30
Via Boscomantico - CHIEVO (VR)

UILDM VERONA è un'associazione che si occupa d'assistenza alle persone con patologie neuromuscolari. L'evento ha l'obiettivo di raccogliere fondi per sostenere le attività sociali ed il servizio trasporto delle persone assistite.

INGRESSO LIBERO
PROGRAMMA:
Ore 17.30 APERTURA ZONA RISTORO
Ore 18.30 SPETTACOLO DI MAGIA - Mago Righello
Ore 18.30 SPECIAL GUEST (trasformisti)
Saverio Amato - Vasco Rossi
Sonia Pezzo - Gianna Nannini
Ore 19.30 RISOTTATA (su prenotazione)
Ore 21.30 ESTRAZIONE LOTTERIA
CONCERTO - Gruppo RH Positivo
Tributo alla musica italiana

ANIMAZIONE BIMBI
Dalle 18.00 truccabimbi

UILDM

Unione Italiana Lotta alla Distrofia Muscolare

Fondata nell'agosto del 1961 da Federico Milcovich, UILDM è l'Associazione nazionale di riferimento per le persone con distrofie e altre malattie neuromuscolari e si prefigge di favorire l'inclusione sociale delle persone con disabilità; promuovere la ricerca scientifica e l'informazione sanitaria sulle distrofie muscolari progressive e sulle altre patologie neuromuscolari. UILDM è sinonimo di diritto allo studio e al lavoro, alla mobilità e alla possibilità di accedere ad attività per il tempo libero.



TERMIDRAULICA ALDO SORESINI SRL

- Ricerca del guasto infiltrazioni con termocamera
- Ricerca con liquido tracciante e geofono
- Ristrutturazioni, impianti idraulici privati e manutenzioni condominiali

Via G. Mameli, 63C - 37124 VERONA • Tel. 045 8003239
www.aldosoresini.it • info@aldosoresini.com

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

21^a Magnalonga Settembrina

7 SETTEMBRE 2025
NEGRAR DI VALPOLICELLA

È partito il conto alla rovescia per la 21^a edizione della Magnalonga Settembrina che animerà Negrar di Valpolicella il prossimo 7 settembre. L'evento, che gode del patrocinio di comune di Negrar di Valpolicella, Strada del Vino Valpolicella, Consorzio Tutela vini Valpolicella, Pro loco di Negrar e 'Valpolicella - Natura, arte, sapori', tornerà a proporre in otto tappe una passeggiata di otto chilometri 'tra i colori dei vigneti e i sapori delle cantine nei sentieri salgariani'. Tutto questo con lo sguardo puntato alla solidarietà: parte del ricavato sarà destinato infatti ad associazioni e realtà del territorio. Il programma della giornata del 7 settembre prevede il ritrovo dei partecipanti in mattinata presso il Palatenda con la consegna dei 'buoni pranzo' e dei vari gadget. La partenza del primo gruppo è prevista alle ore 10.00. A seguire partiranno ogni 10 minuti gli altri gruppi. Le iscrizioni chiuderanno lunedì 1 settembre (il Comitato si riserva la facoltà di chiudere le iscrizioni anticipatamente in caso di raggiungimento del numero massimo di partecipanti previo avviso sul sito della Magnalonga). Per iscrizioni (35 euro adulti, 17 euro ragazzi da 6 a 17 anni, gratuito per bimbi fino a 5 anni) o oltre informazioni consultare il sito www.magnalongasettembrina.com; e-mail: magnalongasettembrina@gmail.com; 3463647892.



«Il percorso di questa edizione della Magnalonga Settembrina ci porterà fra i vigneti e le contrade sulle colline che circondano Negrar - affermano gli organizzatori -. In attesa della partenza sarà possibile assaggiare prodotti locali come gli affettati del salumificio Coati. Una volta partiti passeremo attraverso la cosiddetta 'strada dei muri' che collega Negrar con San Peretto, passando per la corte 'Tomenighe' e ci inoltreremo fra i vigneti per raggiungere la contrada di 'Rionda', dove troveremo la bruschetta all'olio extravergine di oliva Turri. Ritornando leggermente verso San Peretto raggiungeremo la tappa dell'antipasto con il vino Valpolicella Classico, a Corte Gonella, ampia corte vicina alla chiesetta di San Pietro e Paolo con il campanile Romanico. Dopo una breve salita arriveremo sul colle delle Calcarole, da cui ammirare tutto il paese di Negrar. Attraverso una stradina immersa negli ulivi si raggiungerà quindi località 'Castel' dove, su un terrazzamento naturale, avremo la visione di un paesaggio di rara bellezza su tutta la valle. Qui potremo degustare la Pasta e fagioli con il Valpolicella Superiore. Proseguendo poi il nostro cammino sempre in compagnia dei vigneti pronti per la vendemmia - aggiungono gli organizzatori -, raggiungeremo la cantina 'La Quena', che prende appunto il nome dall'omonima Contrada, per la tappa del Primo con il vino I.G.T. Tovo. Ripartendo si arriverà a Forlago, altra corte storica per Negrar, con la Cantina Franchini per la tappa del secondo con il Valpolicella Ripasso. Scendendo attraverso una stradina fra pergole di viti e muri a secco arriveremo alla cantina 'La Villa' per la tappa del formaggio con marmellata locale accompagnati dal Re dei vini della Valpolicella l'Amarone. Sulla via del ritorno verso Negrar costeggeremo gli scavi della Villa Romana con i suoi stupendi mosaici. Altro sito di interesse sulla nostra strada è Villa Rizzardi, villa del 700 famosa per il suo giardino, uno degli ultimi esempi di giardino all'italiana. Prima di tornare al punto di partenza troveremo la tappa del dolce con la tradizionale 'torta settembrina', dolce esclusivo della Magnalonga Settembrina con le sfogliatine al Recioto. Il tutto abbinato al Recioto della Valpolicella della Cantina 'La Quena'. All'arrivo troveremo un buon caffè che concluderà questa passeggiata enogastronomica 'fra i colori dei vigneti ed i sapori delle cantine'».

Nell'ambito della Magnalonga settembrina sarà possibile effettuare degli assaggi dei vini prodotti dalle cantine che ospitano le tappe. Al termine della passeggiata, presso lo stand dedicato, sarà possibile acquistare i vini degustati. Il buono che permette l'assaggio di quattro vini si troverà alla partenza (al costo di euro 5).

R&S
INTONACI

- Intonacatura premiscelata interna ed esterna
- Isolamenti termici a cappotto • Ponteggi
- Controsoffittature e pareti in cartongesso
- Pitture interne ed esterne
- Sabbature

Piazza Begalli, 8 • 37029 San Pietro in Cariano (VR)
Dalle Pezze Simone **346 4314454**
www.intonacirs.com • info@intonacirs.com

inox
valpolicella

**IL VOSTRO PARTNER DI FIDUCIA
NEL MONDO DELL'ACCIAIO!**

Via Busa 3, 37026 • Ospedaletto di Pescantina (VR)
+39 349 212 1295 • www.inoxvalpolicella.it



NEGRAR - VIA STRADA NUOVA 34 TEL: 045.4501173



**NUOVA
OTTICA**
ITALIA

**TI ASPETTIAMO
CON UNO**

**SCONTO
REALE del 40%**

SU TUTTE LE LENTI DA VISTA*

*acquistando una montatura



Menù

Partenza: Negrar

Assaggi di prodotti locali:
Affettati del Salumificio Coati
Vino Valpolicella

1° tappa: Rionda

Bruschetta con olio extravergine di oliva Turri

2° tappa: San Peretto

Polenta concia con funghetti e scaglie di grana padano
Vino: Valpolicella Classico
Cantina: Corte Gonella

3° Tappa: Castel

Pasta e Fagioli
Vino: Valpolicella Classico Superiore
Cantina: Azienda Vinicola Recchia

4° Tappa: Quena

Caserecce dell'ortolano
Vino: I.G.T. Tovo
Cantina: Azienda Agricola La Quena

5° Tappa

Brasato con patate al forno (ridotti cotoletta con patate)
Vino: Valpolicella Ripasso
Cantina: Agricola Franchini

6° Tappa: Villa

Formaggi con marmellata locale
Vino: Amarone della Valpolicella
Cantina: Benedetti La Villa

7° Tappa: Negrar

Torta settembrina con sfogliatina al Recioto
Vino: Recioto della Valpolicella
Cantina: La Quena

8° Tappa: Arrivo

Caffè
Per gli amici con morbo celiaco, che avranno segnalato al momento della prenotazione, la loro presenza, sarà predisposta una versione gluten-free del menù in tutte le tappe.

Il servizio di ristorazione è effettuato da CO.GE.ME via E. Natta, 13 Settimo di Pescantina (VR) tel. 0456702565

21^a Magnalonga Settembrina
7 settembre 2025



Negrar di Valpolicella



Quattro passi fra i colori dei vigneti e i sapori delle cantine nei sentieri Salgariani

Con il patrocinio di:



Partner Ufficiali:



HOTEL Venere

37024 Negrar (VR) - Via dell'industria, 8
Tel. 045 9587345 - www.hotelvenere-negrar.it

pizzeria · ristorante
Gian

37024 Negrar (VR) - Via dell'industria, 6
Tel. 045 6000585 - Cell. 349 6785462

POLITICHE SOCIALI. L'iniziativa di Co-Housing per gli anziani del territorio

Progetto 'Le Casette' Stop alla solitudine

Servizi di Silvia Accordini



Uno dei problemi sociali che sempre più affligge gli anziani è la solitudine. Il Distretto 4 sotto la regia della Conferenza dei Sindaci dell'Ovest Veronese, la titolarità dell'ATS VEN_22 e delle cooperative Spazio Aperto e Azalea, apre ai cittadini over65 con conservate capacità di autonomia la possibilità di cambiare residenza per iniziare una nuova 'erza età' in appartamenti protetti situati all'interno di uno stesso edificio. L'assistenza è garantita dalle visite quotidiane del Custode Sociale che monitora la quotidianità e interviene nelle situazioni di bisogno. Il Custode può inoltre accompagnare a visite, aiutare gli ospiti nella manutenzione ordinaria degli appartamenti o, ad esempio, nell'attivare dispositivi per videochiamate con parenti lontani. La routine dell'anziano esce da uno schema di isolamento sociale e si apre a nuove atti-

vità con spazi comuni animati da attività aggregative, come il pranzo del giovedì preparato con una preposta cucina comune, feste e giochi di stimolazione della memoria. La logistica degli appartamenti - vicini al Distretto di Negrar di Valpolicella di via Francia - è agevolata da una pista pedonale che collega il centro paese in pochi minuti a piedi, sono

inoltre raggiungibili in pochi minuti a piedi esercizi commerciali come supermercato, farmacia o parrucchiera. Il progetto nasce dall'opportunità colta attraverso finanziamenti del PNRR. L'edificio 'Le Casette' raggruppa una decina di appartamenti in co-housing, monolocali o bilocali, completi di angolo cottura, bagno e climatizzazione e personaliz-

zabili con mobili d'affetto. Sono dotati di ascensore e grandi spazi comuni al piano terra. Gli ospiti delle Casette possono essere singoli o coppie, in grado di essere autonomi nel soddisfare bisogni primari, come l'igiene personale o la preparazione dei pasti. A richiesta è possibile la presenza di un'OSS per servizi come il bagno assistito o per la pulizia dell'appartamento. L'ingresso è soggetto a valutazione da parte di una Cabina di Regia composta dalle Case Manager delle Cooperative, dalla referente per la domiciliarità del Distretto 4 e da alcune assistenti sociali del territorio che si sono candidate per l'iniziativa e il costo calmierato è di 840 euro mensili comprensivi di vitto, alloggio, bollette, pasti preparati o buoni pasto da spendere al supermercato. Per maggiori informazioni e prime visite: Maddalena Miglioranza - casemanager.casette@gmail.com - 389.8774310

APICOLTURA, BENE COMUNE

Il comune di Negrar di Valpolicella e l'associazione Terre Biologiche Veronesi, uniscono le forze per la salvaguardia e la promozione delle attività apistiche sul territorio comunale. È stata stipulata una convenzione mirata a sostenere la campagna 'Cooperation apicoltura bene comune', iniziativa fondamentale per la tutela delle api e dell'intero ecosistema. L'accordo, siglato tra l'Amministrazione Comunale e il Distretto Biologico riconosciuto dalla Regione Veneto, concretizza l'impegno di Negrar di Valpolicella nel porsi come 'Comune amico delle api'. La collaborazione con Terre Biologiche Veronesi permetterà di attuare una serie di azioni strategiche volte a rafforzare la presenza e la salute delle colonie di api, essenziali per la biodiversità e l'agricoltura locale. «Siamo orgogliosi di questa collaborazione con Terre Biologiche Veronesi - dichiara Maddalena Maistri, Assessore alla Sostenibilità -. Le api sono un indicatore fondamentale della salute del nostro territorio e la loro salvaguardia è una priorità. Questa convenzione ci permette di agire in modo concreto per proteggere questi preziosi impollinatori e promuovere una cultura più consapevole e rispettosa dell'ambiente. Auspico che anche gli altri comuni vedano in questo una occasione per collaborare e condividere un percorso che coinvolge ed interessa il nostro territorio». Anche la consigliera delegata ai Comuni Amici delle Api Serena Momi vede nella collaborazione con Terre Biologiche Veronesi una opportunità che consentirà di concentrarci su un tema fondamentale: la tutela delle api e la biodiversità che le sostiene. Andrea Cecchinato, Presidente di Terre Biologiche Veronesi, aggiunge: «Il nostro impegno come Distretto Biologico si concretizza anche attraverso queste alleanze con le amministrazioni locali. Collaborare con il comune di Negrar di Valpolicella ci consente di estendere il raggio d'azione della campagna 'Cooperation apicoltura bene comune', portando benefici tangibili al mondo dell'apicoltura e alla biodiversità del territorio».



Maddalena Maistri

Gli obiettivi principali della convenzione includono:

- Promozione dell'apicoltura sostenibile
- Tutela degli impollinatori: realizzazione di progetti specifici per la creazione e il mantenimento di habitat favorevoli alle api
- Riduzione dell'impatto dei fitofarmaci
- Valorizzazione del miele locale
- Educazione e sensibilizzazione: realizzazione di iniziative formative e informative rivolte alla cittadinanza, alle scuole e agli agricoltori sull'importanza delle api per l'ambiente e l'economia locale.

UTL COMUNICA

L'Università del Tempo Libero di Negrar (UTL) segnala che sull'uscita di Settembre de L'Altro Giornale sarà pubblicato il calendario dei corsi '25-'26. Segnala anche che la stagione 25-26 sarà molto ricca di eventi, tra cui il Premio Salgari. Si inizierà il 13 settembre 2025 con la serata e il 26 settembre con il Concerto di apertura dell'anno accademico 2025-2026. Novità di quest'anno sarà il Calendario dei corsi sotto forma di Brochure da 24 pagine più ricco e completo rispetto alle passate edizioni. Le informazioni dettagliate sono, come sempre sul sito www.utlnegrar.com. Seguiteci su questo giornale e sul network UTL. A presto.

Il Consiglio Direttivo dell'UTL Negrar di Valpolicella

PIANO INTERVENTI. Nuova variante

La Giunta comunale, nella seduta del 17 luglio, ha dato il via libera alla pubblicazione di un importante bando. Si tratta di un avviso pubblico per raccogliere idee, proposte e progetti che andranno a definire la nuova variante al Piano degli Interventi. Il bando sarà consultabile sul sito web del Comune entro la fine di luglio. Chiediamo all'assessore Giulio Saturni perché è così importante questo via libera della Giunta. «Con questa nuova variante entriamo finalmente nel vivo del processo di pianificazione. Insieme al concorso di idee per Negrar, il nostro obiettivo è guidare la trasformazione urbana della città. Vogliamo riqualificare il patrimonio edilizio esistente, puntando sul 'costruire sul costruito', e allo stesso tempo migliorare significativamente gli spazi pubblici, la viabilità e i servizi essenziali per i cittadini, come scuole e impianti sportivi».

Quali sono i principi ispiratori di questa Variante?

«Questa variante sarà improntata su tre pilastri: riqualificazione, sostenibilità e opportunità. Il nostro scopo è ridare vitalità a Negrar, stimolando nuove attività e attraendo investimenti, sempre nel rispetto e nella tutela del nostro territorio».

Questi principi ispiratori sono anche riportati nel logo che avete scelto per rappresentare il lavoro che vi accingete a svolgere.

«Sì. Questa volta abbiamo deciso di adottare un logo che sarà presente in ogni documento e in ogni incontro o riunione o iniziativa pubblica dedicati alla Variante. È importante per attirare immediatamente l'attenzione dei cittadini e degli addetti ai lavori sulla nostra pianificazione e per rappresentare sinteticamente con continuità e idee guida che vogliamo perseguire».



PIANO DEGLI INTERVENTI
VARIANTE 8
recupero, sostenibilità, opportunità

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. 045 7500030 - Fax 045 7500401 - www.farmacianegrar.it

L'INTERVISTA. Parla il sindaco Fausto Rossignoli che illustra quanto in agenda

Interventi e opere: il punto sui lavori

Nelle scorse settimane si sono conclusi due interventi ai quali l'Amministrazione di Negrar teneva molto. Ne parliamo con il sindaco Fausto Rossignoli.

Il primo di questi interventi riguarda la messa in sicurezza della frana di via Riete a Fane, giusto?

«Sì. Un paio di mesi fa il crollo improvviso di un versante collinare ha rovesciato su Via Riete una grande massa di detriti e ha interrotto i collegamenti con una intera contrada dove vivono 6 famiglie. Sono state adottate immediatamente le misure di emergenza per evitare rischi alle persone, insieme a tutti gli enti interessati».

Come stanno ora le cose?

«In tempi strettissimi, grazie all'impegno di amministratori, uffici e cittadini, sono stati compiuti tutti i rilievi necessari, sono stati predisposti i progetti e acquisite le autorizzazioni, sono state trovate le risorse necessarie ed è stato eseguito l'intervento di messa in sicurezza. Tutta l'imponente massa di detriti staccatisi dalla collina è stata rimossa ed è stata stoccata poco lontano in un'area messa a disposizione da un cittadino. Questo primo intervento è costato alle casse comunali 88.000,00 €».

Resta da fare qualcos'altro?

«Sì, c'è ancora qualcosa da sistemare per concludere il lavoro e sistemare la strada. Dobbiamo trovare le risorse necessarie, che in questo momento sono molto scarse. Ma il sito almeno ora è in sicurezza ed è quello che conta. Una nota di merito particolare per la veloce realizzazione di questo intervento la devo spendere per il col-



lega Fabrizio Mignolli. Ma anche per i cittadini della contrada di via Riete che sono stati molto comprensivi e molto collaborativi».

Il secondo intervento riguarda invece il nuovo parcheggio di via Saga.

«Esattamente. Sabato 5 luglio è stato inaugurato un nuovo parcheggio con 28 nuovi posti auto e 4 posti per moto. Il parcheggio è stato realizzato da Cantina Valpolicella nell'ambito di un accordo con il Comune di Negrar legato all'importante intervento di ristrutturazione su tutto il grande impianto industriale. Il parcheggio, sul quale il Comune ha istituito l'uso pubblico, è aperto a tutti, è gratuito e si trova a pochissima distanza da alcuni dei maggiori attrattori di traffico della zona».

Molto importante, mi pare di capire, la collaborazione con Cantina Valpolicella.

«Sì, per noi è un rapporto preferenziale e strategico in cui crediamo moltissimo. Sono contento che la vice presidente di Cantina Valpolicella Alessia Ceschi in occasione della inaugurazio-

ne abbia confermato che i rapporti tra i due enti sono eccellenti e che anche per l'Azienda il rapporto con il Comune è ugualmente strategico. Sono convinto che questo genere di relazioni costruttive apra tante opportunità per la nostra comunità. Ringrazio tutto il Direttivo dell'Azienda per il lavoro corale in questa direzione».

E' un intervento una tantum, o si lega a un programma di altri interventi nella zona?

«Tutta la zona a sud dell'Ospedale (che chiamiamo convenzionalmente Negrar sud) soffre di carenza di parcheggi e ormai è diventata piuttosto congestionata. Il nuovo parcheggio costituisce solo il primo di tre interventi che hanno l'obiettivo di alleggerire sensibilmente il problema. Il prossimo intervento consisterà nella revisione della viabilità nell'area, dalla quale recupereremo circa 50/60 nuovi stalli. A seguire verrà trasformata in parcheggio anche l'area ex Ater vicino alla palestra Gymnasium. E li avremo a disposizione altre decine di nuovi stalli».

FONDO ALTO BORAGO



Proiettato anche in II Circoscrizione il documentario realizzato da Alessandro Anderloni e Mario Spezia nell'ambito del progetto FAB - Fondo Alto Borago. I protagonisti sono persone che per diverse ragioni vivono, abitano e possono raccontare quest'oasi con occhi diversi: Mario Spezia, Petra Pimazzoni, Iago Pimazzoni, Stefania Garonzi, Ivo Ugolini, Gianni Righetti, Fabio Dartora, Renato Cipriani, Mirco Cipriani, Giorgio Zardini (Puci), Sonia Gaetani, Giacomo Sighele. Il tutto accompagnato dalla musica di Luca Donini. Un film corale che narra un viaggio nel cuore della Val Borago. Il documentario narra la storia incredibile di Fondo Alto Borago (Fab), progetto di azione collettiva promosso da Il Carpino, associazione di promozione sociale di Verona, lanciato a inizio estate 2020 con l'obiettivo di acquisire, attraverso donazioni e crowdfunding, un'area di 38 ettari di terreno a cavallo tra i comuni di Verona e di Negrar di Valpolicella, all'interno della Zona speciale di conservazione Val Galina e Progno Borago. Grazie alla partecipazione dei soci de Il Carpino e di oltre 1.000 donatori, durante l'estate del 2020 sono stati raccolti in pochi mesi oltre 180.000 euro. L'intervento diretto dell'allora ministro dell'Ambiente Sergio Costa, assieme ai sindaci dei Comuni di Verona e di Negrar di Valpolicella, al Prefetto di Verona, nonché ai vertici di Banca Intesa, ha fatto in modo che i terreni all'asta fossero assegnati definitivamente a Banca Intesa, che li donerà ai Comuni di Verona e Negrar di Valpolicella con l'impegno che Fondo Alto Borago li gestisca per il futuro. Il filmato è una produzione dell'Associazione Il Carpino Aps, del Fondo Alto Borago, di Aissa Maissa, con il sostegno di Fondazione Cariverona, il cui scopo principale è, per l'appunto, quello divulgativo.

IRCCS SACRO CUORE DON CALABRIA

È stato molto lungo, quasi sette ore, e delicato l'intervento chirurgico che ha coinvolto il piccolo Abdelrahman, il bambino palestinese di 7 anni, trasferito l'1 luglio dall'Ospedale di Padova all'IRCCS Sacro Cuore Don Calabria di Negrar per essere sottoposto ad un complesso intervento all'occhio destro, gravemente danneggiato dall'esplosione di un ordigno il 15 aprile a Gaza. L'équipe guidata dalla dottoressa Grazia Pertile, direttore di Oculistica, assieme alla dottoressa Elisa Bottega, il 2 luglio ha rimosso una grossa scheggia e ha ricostruito l'integrità anatomica dell'occhio. «È stato un intervento molto complesso – spiega la dottoressa Pertile –. La scheggia occupava circa un terzo del volume dell'occhio e aveva provocato un'intensa reazione cicatriziale, anche a causa del tempo trascorso dal trauma, più di due mesi. Normalmente, in questi casi si interviene entro 24 ore per rimuovere il corpo estraneo e suturare la ferita. In questa situazione, alla gravità del trauma si è aggiunto il danno dovuto al ritardo nell'intervento. Nonostante tutto, siamo riusciti a riattaccare la retina, che si presentava accartocciata, e a ripristinare la struttura anatomica dell'occhio».

NEGRAR - VIA STRADA NUOVA 34 TEL: 045.4501173



**NUOVA
OTTICA**
ITALIA

**SCONTO
REALE del 40%**
**TI ASPETTIAMO
CON UNO
SU TUTTE LE LENTI DA VISTA***

*acquistando una montatura



CONCERTO DEL 12 LUGLIO. Grande successo per la tappa del Live Tour 2025 all'ex base NATO

I Nomadi in trionfo sul palco faedino

Servizi di Silvia Accordini

Rimarrà scritta nella storia di Sant'Anna d'Alfaedo la data del 12 luglio 2025: i Nomadi sono stati ospitati per un concerto del loro Live Tour 2025 proprio nel paese faedino. Una tappa importante in un'estate ricca di appuntamenti su e giù per l'Italia per lo storico gruppo di Novellara. Dopo 60 anni e più dall'inizio dell'avventura, il gruppo di Beppe Carletti, ha raggiunto la Lessinia per la terza volta nella sua storia. La Pro Loco locale ha organizzato il concerto nella grande area all'aperto della ex base NATO dopo aver provveduto a realizzare lo spazio per il grande palco e aver studiato quello del pubblico in modo tale da



garantire visibilità a tutti. È stato il primo grande evento musicale in questa location recentemente acquisita dal comune di Sant'Anna d'Alfaedo, e messa a disposizione della Pro Loco per

l'occasione, ed è stato un successo! Già dal mattino si respirava aria di un grande evento con l'allestimento delle strutture necessarie e con l'arrivo dei primi fan dal Piemonte e dall'Emilia Romagna; la Band è arrivata verso le 18.00, dopo l'apertura dei cancelli, per il soundcheck. Il sindaco Raffaello Campostrini e la presidente della Pro Loco Marcella Marconi hanno dato il benvenuto al pubblico sottolineando il messaggio di pace che avrebbero portato i Nomadi in un'area nata per interessi bellici. L'esibizione è cominciata alle 21.30 ed è terminata alle 23.50 percorrendo i grandi successi di ieri e di oggi, accompagnati dalle voci dei tanti spettatori appassionati pre-

senti. «E' stata un'esperienza molto impegnativa dal punto di vista organizzativo, soprattutto burocratico relativo a permessi, progetti e certificazioni – dice Marcella – ma grazie alla collaborazione con gli Uffici Comunali preposti e con tecnici professionisti, siamo riusciti in questo grande evento». «Ringrazio la Pro Loco per il coraggio che ha avuto per organizzare in quest'area un concerto così importante che, speriamo, sia il primo di tanti» - ha commentato il sindaco Raffaello Campostrini. Apprezzamenti per l'organizzazione sono arrivati da più parti, dal manager stesso dei Nomadi, ai tanti fan, sui vari canali di comunicazione della Pro Loco.

CAMMINAPARCO 2025-26

Torna da domenica 20 luglio Camminaparco, la rassegna di escursioni guidate e gratuite promossa dal Parco Naturale Regionale della Lessinia per far conoscere il territorio montano nelle sue diverse sfaccettature: natura, cultura, ruralità e fauna. Il calendario si estenderà fino al 22 marzo 2026, offrendo un'ampia varietà di proposte dall'estate all'inverno, con itinerari e ciaspolate sulla



neve, che attraversano malghe, contrade, rifugi, musei e paesaggi mozzafiato all'interno dell'area protetta. L'iniziativa è parte ufficiale delle manifestazioni legate a Milano-Cortina 2026 per il settore turismo, confermandosi una rilevante occasione di valorizzazione del territorio. Quest'anno saranno due le giornate dedicate all'inclusione, domenica 7 settembre e sabato 1° novembre. «La montagna alla portata di tutti» è l'iniziativa per persone con disabilità e per i loro accompagnatori. Per consultare il programma delle escursioni: lessiniapark.it/. Non mancheranno i percorsi più classici, come l'escursione in occasione della festa di Podestaria, quella dedicata al «Bramito dei cervi della Lessinia», il suggestivo richiamo dei cervi maschi durante la stagione degli amori e «Descargar Montagna», che celebra il ritorno delle mandrie dagli alpeggi. «Accogliamo con grande soddisfazione l'inserimento di Camminaparco tra le manifestazioni ufficiali di Milano-Cortina 2026 per il settore turismo, insieme ad altri eventi di rilievo – commenta Massimo Sauro, presidente del Parco Naturale Regionale della Lessinia –. Le escursioni guidate rappresentano un'opportunità preziosa per far conoscere la ricchezza naturalistica e storica del nostro territorio, ma anche per valorizzare le piccole realtà imprenditoriali che lo animano. Dopo il successo dello scorso anno, abbiamo voluto raddoppiare l'iniziativa «La montagna alla portata di tutti», con due giornate pensate per rendere la Lessinia davvero accessibile a tutti», conclude Sauro. La partecipazione alle escursioni è gratuita, ma a numero chiuso con prenotazione obbligatoria sul sito www.altallessinia.com entro il giorno precedente l'iniziativa, salvo esaurimento posti disponibili. Si raccomanda abbigliamento e attrezzatura adeguati (k-way, scarponcini da trekking, maglione o pile, berretto, viveri e acqua).

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

ACQUE VERONESI. In Lessinia l'acqua sfida la gravità

Quella che sta portando Acque Veronesi sull'altopiano della Lessinia è un'acqua che sfida le leggi della gravità, un'acqua che, anziché scendere a valle, dal basso sale verso l'alto per alimentare potenzialmente un'ottantina di malghe, assicurando attività economiche e quel presidio del territorio indispensabile per la monta-



gna veronese. Per riuscirci il gestore veronese sta posando oltre 20 km di nuove condotte in acciaio, affiancate da nuovi serbatoi, impianti di rilancio e un generale intervento di ammodernamento degli impianti esistenti sul posto. Nel pomeriggio del 7 luglio scorso il presidente di Acque Veronesi Roberto Mantovani ha guidato un sopralluogo tecnico per seguire l'avanzamento dei lavori, sostenuti, grazie al lavoro di squadra dei comuni di Bosco Chiesanuova, Erbezzo e Sant'Anna d'Alfaedo, con i finanziamenti riconosciuti da Fondo Comuni di

Confine e ATO Veronese, per un valore complessivo delle opere di 7,5 mln di euro. Le nuove infrastrutture consentiranno di alimentare aree anche piuttosto impervie – è il caso del Monte Tomba a Bosco Chiesanuova – rappresentano anche una risposta fondamentale nei periodi di siccità. Con il calo delle portate delle sorgenti che alimentano la zona, infatti, il rischio di interruzioni della fornitura si fa più elevato e i serbatoi attuali possono sopperire alla domanda delle utenze collegate solo per breve tempo. Poter contro-alimentare il sistema, in particolare

dal campo pozzi di Dolcè, significa rendere questo nuovo acquedotto resiliente ed in grado di assicurare continuità nel servizio. Soddisfazione è stata espressa in occasione del sopralluogo tecnico per l'andamento dei lavori, in linea con le tempistiche stringenti di avvio e conclusione del cantiere. Un risultato non banale, considerata la complessità rappresentata dall'esecuzione di lavori in alta quota. Ad oggi risultano già posate oltre il 90% delle nuove condotte, mentre sono in fase di lavorazione i cinque nuovi serbatoi che serviranno per alimentare la nuova rete. Le infrastrutture che si stanno posando sono predisposte inoltre per il passaggio eventuale sia per la rete elettrica che per quella dati, portando così servizi all'avanguardia che fino ad oggi la conformazione geografica di questa zona hanno reso più difficili.

30 YEAR ANNIVERSARY
CANTOLINI
Mezzi Cingolati



Costruzioni Meccaniche F.lli Antolini Srl

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

Bure 2025

Sagra dell'Anguria e festa dell'Assunta

9 - 18 agosto



Musica ed eventi

Sabato 9

"Paola Fabiani"
Orchestra con ballo liscio

Domenica 10

"I Caramel"
Orchestra spettacolo - Serata tutta da ballare e da cantare

Lunedì 11

"David Martinez band"
Animazione Latina dal vivo

Martedì 12

"I Rodigini"
Orchestra spettacolo - Serata tutta da ballare e da cantare

Mercoledì 13

"Lara Agostini"
Orchestra spettacolo

Giovedì 14

"Free Music Project"
Live band anni 80/90/2000

Venerdì 15

"PS1 Airplanes Band"
Rock 'n roll in puro stile anni 50

Sabato 16

"Manuel Martini"
Orchestra spettacolo - Serata tutta da ballare e da cantare

Domenica 17

"Beghini"
Orchestra spettacolo

Lunedì 18

"Katia Belli"
Orchestra con ballo liscio

Lunedì 11 e Martedì 12 tornano "Gli Stellari" spettacolo itinerante

Il 15 agosto, dopo la Messa delle 18, dedichiamo la serata ad una cena ai nostri anziani, per ringraziarli e stare insieme in allegria.

Lunedì 18 Entusiasmante assalto al palo della cuccagna

www.sagradellanguria.it

RIGHETTI DARIO

di Righetti Dario e C.

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

AUTORIZZATI



Via Fontego, 14 - 37029 S. Pietro in Cariano (VR)
Tel. 045 7701274 - Fax 045 6899258 - righetti.revisioni@gmail.com
www.autofficinariighetti.it

Torna in questa calda estate 2025 l'attesissima Festa dell'Anguria e festa dell'Assunta a Bure che animerà il paese dal 9 al 18 agosto. 'Bella. Unica. Rilassante. Emozionante': questo è sempre stato lo slogan del tradizionale evento che anche quest'anno torna a proporre dieci giorni di festa, aria buona, cibi genuini e divertimento a ritmo di musica. L'atmosfera sarà come sempre unica e familiare, per condividere insieme dei momenti semplici, piacevoli, intensi. Sul palco si alterneranno importanti orchestre che animeranno le serate con spettacoli per tutti gli appassionati di ballo liscio, musica italiana o rock. Ma all'ombra del campanile ci saranno anche angoli più raccolti dove poter gustare in tranquillità o in compagnia le numerose proposte della rinomata cucina che anche quest'anno ha in serbo delle sorprese. Cibi genuini, piatti della tradizione contadina o del Tirolo sono lì ad aspettarvi: l'angolo tirolese con le sue leccornie, la degustazione dei migliori vini nella rinnovata Enoteca Bure con



cucina, il risotto all'amara, le varietà di formaggi, marmellate e mostarde alla Malga Bure. Se invece siete golosi di dolci allora non perdetevi le torte fatte in casa, secondo antiche o nuove ricette, da mamme e nonne del paese. Non dimenticatevi poi di tentare la fortuna all'Angolo Fiorito o alla Pesca di beneficenza allestita nel teatro parrocchiale. Ogni serata sarà allietata dalle orche

stre e dalla musica dal vivo, mentre lunedì e martedì 11 e 12 a grande richiesta tornano 'Gli Stellari' con il loro spettacolo itinerante. Il 15 agosto, dopo la S. Messa delle ore 18.00, verrà dedicata una cena agli anziani per ringraziarli e stare insieme in allegria e naturalmente il 18 agosto non mancherà l'entusiasmante e immanicabile assalto al palo della cuccagna! Venite a Bure e non vi annoierete!

tap

stazione di servizio
di Rosalba Zampini

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

SP1 km 2.4 • 37029 • SAN PIETRO IN CARIANO

NOVAUTO

Zantedeschi Auto s.r.l.

**NUOVO • KM 0 • AZIENDALE
USATO GARANTITO
FIAT • LANCIA • ALFA • JEEP**

PREZZI SPECIALI

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

LA SIGLA DEL PATTO. L'evento 'L'Oca nell'Aia' si è concluso con una firma speciale

Campi e San Pietro: Pro Loco gemellate

Servizi di Silvia Accordini

Anche in questo 2025 'L'Oca nell'Aia' ha animato l'aia di villa Rubinelli, sede del Municipio, con una rassegna di eventi organizzati dalla Pro Loco di S. Pietro in Cariano con il Patrocinio del comune di San Pietro in Cariano - assessorato alla Cultura e al Sociale. La rassegna ha avuto inizio il 6 giugno proseguendo con altri appuntamenti di successo. «L'offerta culturale - afferma l'assessore alla Cultura Patrizia Tommasi - è stata di altissima qualità, in un contesto veramente accogliente e scenografico. I ringraziamenti di tutta l'amministrazione vanno a tutti coloro che hanno contribuito alla riuscita degli eventi, in particolare la Pro Loco per l'inflessibile lavoro organizzativo».

Il momento più significativo della rassegna è stata sicuramente la celebrazione della Giornata Mondiale della Musica il 21 giugno: si sono esibiti il Corpo Bandistico 'La Valletta dei Liberi Falchi' di Campi di Riva del Garda e la Banda Comunale di S. Pietro in Cariano. Tutto quello che è successo durante la serata è stato il frutto di un seme piantato durante il gemellaggio del 28 maggio 2024 a Campi, frazione di Riva del Garda, tra il locale Gruppo Alpini e il Gruppo Alpini di San Pietro in Cariano. In quel giorno di festa per le Penne Nere trentine si firmò un gemellaggio tra Alpini, ma presenti c'erano dei rappresentanti sia della Pro Loco e della Banda di San Pietro, oltre ad una rappresentanza del Consiglio Comunale. I Capigruppo Alpini nel

momento della firma, si sono guardati e hanno guardato anche i responsabili delle Pro Loco e dei corpi bandistici presenti, facendo capire non solo con lo sguardo ma dichiarando che il gemellaggio Alpino doveva essere l'inizio di una collaborazione a più ampio spettro. Grazie ad una richiesta di contatti da parte della Pro Loco di San Pietro, a inizio 2025 prese avvio l'organizzazione della stupenda serata del

21 giugno. L'evento clou è stato la firma del gemellaggio tra Pro Loco avvenuto in pompa magna alla presenza del Sindaco di San Pietro e dell'Assessore alla Cultura, Gemellaggi e Pubblica Istruzione. A fare da cornice all'evento è stato un concerto iniziato dai padroni di casa della Banda di San Pietro e, al termine, con 'La Valletta dei Liberi Falchi' di Campi, per suggellare l'amicizia tra bande e soprattutto il gemellaggio



tra le Pro Loco con due brani eseguiti con tutte e due le formazioni bandistiche tra cui l'Inno Nazionale. «Festeggiare la Giornata internazionale della Musica unendo le forze con un altro complesso bandistico è stato bellissimo - afferma Sara Ceresini, presidente della Banda comunale di San Pietro in Cariano -. Cercavamo di organizzare questo concerto da tempo, in seguito al gemellaggio tra i gruppi alpini dei nostri

Comuni e, dal 21 giugno in poi, anche delle ProLoco ci siamo sentiti tra i direttivi delle rispettive Bande per coronare questa unione con le note. Siamo stati contattati dal presidente della Proloco, Giorgio Zamboni, che ha proposto di organizzare questo evento per celebrare la Musica. Ci siamo messi subito in contatto con il corpo bandistico 'La Valletta dei Liberi Falchi' e il loro maestro Stefano Pezzato insieme al Maestro della Banda di San Pietro Luciano Filippini si sono coordinati per programmare una serata densa di generi musicali adatta ad un vasto pubblico. Durante la serata è stato siglato ufficialmente il gemellaggio tra le Proloco con le firme dei presidenti: il prossimo passo sarà senz'altro il gemellaggio ufficiale anche tra Bande».





VALPOFITNESS
PERSONAL TRAINING E BENESSERE

VALPOFITNESS
3 ANNI COMPIE

FESTEGGIA CON NOI
UN'OFFERTA IRRIPIETIBILE !
ISCRIVITI ENTRO IL 31 AGOSTO
PER TE IN OMAGGIO:

3 MESI FITNESS

3 SEDUTE PT

3 SOLARIUM

3 AREA RELAX

VALPOFITNESSEBENESSERE@GMAIL.COM 348 188 6236

INTERVENTI DIRETTI E VIABILITÀ

«Come molti avranno notato l'Amministrazione di San Pietro in Cariano come da programma sta portando avanti lavori di asfaltatura di strade ormai usurate da decenni». Esordisce così Iseo Murari, consigliere delegato ad Interventi diretti e Viabilità del comune carianese. «Gli interventi hanno preso avvio a novembre 2024 con il rifacimento totale di via Calandrine, una strada importante di collegamento tra Corrubbio e il capoluogo. Lavori, questi, che si sono interrotti per la pausa invernale, per poi riprendere in primavera con il rifacimento di via Claudia Augusta e proseguiti con il rifacimento di via della Contea a Pedemonte fino alla Chiesa e un tratto di via Bolla, dopo anni di mancata manutenzione. E ancora a Corrubbio con il rifacimento della strada interna sulla piazza XXV Aprile e un tratto di via Cedrare, dal semaforo alla farmacia. A San Pietro in Cariano è prevista la riasfaltatura di via don Oliboni e via Ambrosan». Questi interventi, relativi ad un lotto iniziato nel 2024, comportano una spesa di circa 300mila euro. «In autunno - prosegue ancorai I consigliere Murari - rifaremo l'intera via Ronchetto a Pedemonte. Inoltre andremo ad asfaltare altre strade che versano in cattive condizioni. Il costo di questo 'lotto 2025' prevede un investimento di circa 300mila euro». L'amministrazione ha infine predisposto un piano per l'eliminazione delle barriere architettoniche (PEBA) grazie al quale sono in via di rifacimento alcuni marciapiedi ormai usurati, oltre ad alcuni abbassamenti in prossimità di attraversamenti pedonali e stalli per disabili. Interventi, questi ultimi, che prevedono una spesa di circa 150mila euro.



Via della Contea a Pedemonte



Iseo Murari

VEICOLI E AMBIENTE. Il Sindaco annuncia l'installazione di 10 stazioni di ricarica

Veicoli elettrici, nuove 'colonnine'

Come è avvenuto negli ultimi anni, anche quest'anno i Sindaci dell'Agglomerato Urbano di Verona, formato dalla Città con tutti i Comuni confinanti, San Pietro in Cariano compreso, dovranno obbligatoriamente emettere delle ordinanze per limitare l'esercizio degli impianti termici alimentati a legna o suoi derivati, nonché prescrizioni per le combustioni all'aperto e per lo spandimento dei liquami zootecnici, unitamente a limitazioni della circolazione dei veicoli a motore più inquinanti, il tutto al fine di contenere l'inquinamento atmosferico nel periodo 1 Ottobre 2025 – 30 Aprile 2026, nel rispetto delle Direttive Europee recepite nell'ambito dell'Accordo di Programma del Bacino Padano, per l'adozione coordinata e congiunta di misure di risanamento e miglioramento della qualità dell'aria, che interessa le regioni Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna. «Per iniziare un



Gerardo Zantedeschi

cammino di reale miglioramento della qualità dell'aria - dichiara il sindaco Gerardo Zantedeschi - il comune di San Pietro in Cariano ha autorizzato l'occupazione di suolo pubblico ad una ditta specializzata del settore, per realizzare e poi gestire 10 infrastrutture di ricarica per veicoli elettrici, i cui lavori sono attualmente in corso; dovendo le postazioni di ricarica essere vicine a centri di aggregazione (scuole, chiese, teatri, ecc.), visibili, facilmente



raggiungibili dalla viabilità principale e distribuite sul territorio, si è scelto di posizionarle nei seguenti parcheggi: via Don Calabria, via Ingelheim (zona ex stazione), piazza Donatori di Sangue, piazza XXV Aprile, via Leopardi, via Degli Arusnati, via Mara (nuovo parcheggio angolo via Dolomiti), piazza S. Giuseppe, via Della

Pieve (fronte Università di villa Lebrecht) e via Bolla. Sicuramente l'incremento dell'uso dei veicoli a motore elettrico o ibridi, unito a reali accorgimenti nell'ambito agricolo-industriale-civile - conclude il sindaco Zantedeschi - contribuirà a ridurre gli inquinanti nell'atmosfera del Bacino Padano, con beneficio per la nostra salute».

VAMOS A BAILAR!



Il gruppo a Sant'Anna d'Alfaedo

Prende il nome di 'Vamos a Bailar' ed è un'associazione, diretta dai Maestri Fulvia e Michele, che promuove la pratica del Ballo presso i locali del Circolo Noi di San Pietro in Cariano, rivolgendosi alle persone di tutte le età del territorio e non. In particolare, l'insegnamento riguarda sia i Balli Caraibici come la Salsa e la Bachata che i Balli di Gruppo e gli allievi, che ammontano ormai a oltre un centinaio, spaziano dalle fasce di età più giovanili che a quelle più avanzate: emblema e mascotte dell'Associazione è infatti Betty che porta in giro in maniera sorprendentemente brillante le proprie 85 primavere. Domenica 29 giugno nella Palestra comunale di Sant'Anna d'Alfaedo si è svolta, a beneficio degli ospiti della dirimpettaia Casa di Riposo, un'esibizione di Ballo: alla presenza di una nutrita rappresentanza degli ospiti della Casa di riposo, gli allievi della 'Vamos a Bailar' si sono esibiti in Balli di Gruppo e Caraibici il tutto impreziosito dalla meravigliosa voce del cantante Umberto Lo Sapio che ha accompagnato alcuni dei Balli oltre ad essersi esibito in alcuni assolo. Ciliegina sulla torta l'esibizione di Bachata dei Maestri Fulvia e Michele accompagnati dai collaboratori Ornella e Donato nonché di quella di Tango Argentino di Fulvia e dell'allievo esperto Enrico. Un pomeriggio estivo in compagnia che è servito a portare un pò di spensieratezza ed allegria fra gli ospiti della Casa di Riposo. Il 25 giugno Vamos a Bailar si è esibita anche alla Casa di Riposo Villa Serena di Bardolino dove grazie anche al supporto dei volontari delle Associazioni Avis, Croce Rossa e altre ha potuto partecipare attivamente alle celebrazioni per il 40° della fondazione. Altre uscite recenti sono state quelle della Casa di Riposo di Valgatarà e del Centro Alzheimer di San Pietro in Cariano, e l'attività continuerà con ancora maggior entusiasmo alla ripresa dopo la pausa estiva, durante la quale l'Associazione avrà comunque modo di essere presente anche alla Sagra dell'Anguria di Bure nelle serate del 10, 13 e 16 agosto coi Balli di Gruppo e dell'11 col Latino.



Il gruppo a Bardolino

A sostenere le attività di 'Vamos a bailar' è anche l'associazione #NOICISIAMO aps. «Abbiamo conosciuto le iniziative dell'associazione 'Vamos a Bailar' e i suoi ideali di sostegno agli anziani - afferma la presidente Maria Mogavero -. Ci hanno colpito l'entusiasmo e la sensibilità con cui vengono promossi momenti di aggregazione e leggerezza. Condividiamo con convinzione gli ideali che animano 'Vamos a Bailar': sostenere, accompagnare, non abbandonare. Guardiamo a questa realtà come a un esempio positivo da seguire e da promuovere. Dal prossimo autunno avremo con loro anche delle attività di collaborazione per costruire una rete viva di impegno sociale in cui le due realtà possano crescere insieme». «La danza e i balli in genere rappresentano tecniche efficaci per promuovere il benessere fisico psicologico e neurologico degli anziani - afferma la psicologa Giuliana Guadagnini, membro del direttivo di #NOICISIAMO -. Promuovere programmi di danza adattati alle esigenze degli anziani, o coinvolgerli in attività ludiche ballerine, può rappresentare una strategia efficace e sostenibile per migliorare la qualità della vita in età avanzata nella vita privata e anche nelle RSA coinvolgendo scuole o gruppi di ballo... E allora, perché non accendere più spesso la musica che suonata o ascoltata può rivelarsi un'ottima arma contro invecchiamento, dolore e malattia?».

FESTA DEI VINI CLASSICI PEDEMONTE

Aiutare gli altri fa bene. Fa sentire utile, riempie la vita, è un'occasione di crescita personale. Lo sanno bene i membri dell'associazione Festa dei Vini Classici di Pedemonte: «La generosità delle persone si vede nel momento del bisogno e oggi purtroppo è toccato a noi - afferma il presidente Livio Schiavone -: il furto dell'incasso dell'1 Maggio ci ha messo in difficoltà perché l'associazione nel suo DNA una missione precisa: aiutare gli altri con gli utili delle nostre attività. Abbiamo ricevuto tantissimi gesti di solidarietà, e vogliamo ringraziare di cuore tutte le persone che hanno risposto con un 'sì', senza 'se' e senza 'ma'. Grazie alle vostre donazioni e con l'aggiunta di quanto raccolto durante Amara Marathon e Magnalonga, abbiamo raggiunto la cifra che ci eravamo prefissati. Aiutare qualcuno senza aspettarsi nulla in cambio è un atto che riempie il cuore - aggiunge Schiavone -. Molti scelgono di farlo non solo per chi è in difficoltà, ma anche per se stessi - per superare un momento difficile, per dare senso alla propria vita. Da presidente dell'associazione vini classici della Valpolicella un sentito ringraziamento ai nostri volontari, desidero esprimere la nostra profonda gratitudine per il vostro prezioso contributo e il vostro impegno costante. Il vostro lavoro, svolto con passione e dedizione, è fondamentale per il successo delle nostre attività e per il raggiungimento i nostri obiettivi. Grazie!».



Livio Schiavone

Ecco a chi l'associazione ha scelto di destinare con orgoglio e convinzione i fondi raccolti:

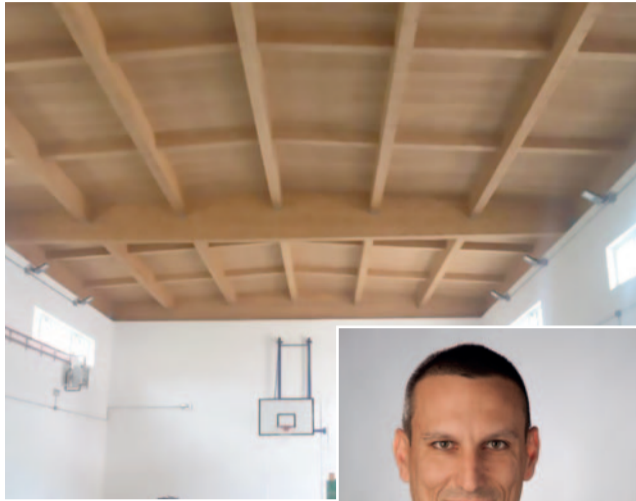
- 'Correre Oltre ASD' per l'acquisto di una KBIKE per la sezione di Verona. «Crediamo fermamente che lo sport debba essere accessibile a tutti - afferma Schiavone -, per questo nel 2021 abbiamo attivato un progetto interno 'Oltre il primo passo' attraverso il quale mettiamo a disposizione sei carrozzine marathon per regalare l'emozione della corsa a chi diversamente non potrebbe viverla. Per questo abbiamo deciso di sostenere l'acquisto di una KBIKE per la sezione di Verona. Perché nessuna barriera, fisica o simbolica, è invalicabile».
- '2 kiacchere 1 sorriso' - progetto 'Oltre il klik - corso di fotografia', «un progetto stimolante per ragazzi e ragazze autistici che hanno l'opportunità attraverso la fotografia di esprimere il loro stato d'animo e sviluppare nuove abilità».
- Parrocchia di Pedemonte, a favore delle spese sostenute con il centenario della chiesa. «Con uno sguardo attento alla nostra comunità, abbiamo contribuito alle spese sostenute per i festeggiamenti e i lavori legati al centenario della chiesa parrocchiale di Pedemonte».
- Associazioni 'Fantasma', «quelle di cui ci accorgiamo quando ne abbiamo bisogno - aggiunge Schiavone - e che lavorano sul territorio in silenzio. Abbiamo voluto dare un piccolo contributo anche a Fevoss, ABEO, Scuola dell'infanzia Sorriso, Circolo NOI, Associazione Fibrosi Cistica, Sagra di San Rocco, Fidas».

OPERE PUBBLICHE. Conclusi i lavori di riqualificazione

Palestra rinnovata

Servizi di
Silvia Accordini

Nella seconda settimana di luglio si sono conclusi i lavori di riqualificazione della palestra di Marano. L'intervento ha previsto un importante miglioramento sismico della struttura, realizzato mediante la costruzione di quattro nuovi setti in cemento armato e dei relativi pilastri, collegati tra loro da un nuovo cordolo in calcestruzzo. È stata inoltre completata la nuova copertura in legno a vista, con una campata unica di 26 metri. Contestualmente, si sono concluse anche le opere accessorie al miglioramento sismico, tra cui il rifacimento dell'impianto di illuminazione interna e il rinnovo delle pitture interne ed esterne. Il progetto è stato realizzato grazie a un contributo regionale e all'impiego di fondi del bilancio comunale di Marano. Il sindaco Giuseppe Zardini ha espresso grande soddisfazione: «Il cantiere si è concluso nel migliore dei modi, grazie all'impegno delle imprese coinvolte, alle quali va il nostro ringraziamento. Un



sentito grazie anche al direttore dei lavori, ing. Soardo, e al personale dell'Ente, per la professionalità e la competenza dimostrate - interviene il consigliere Andrea Lonardi - importante aver concluso i lavori per la stagione sportiva in arrivo, l'impianto infatti è un importante punto di aggregazione e attorno alla struttura indispensabile per vita sociale del paese». Nelle prossime settimane sarà pubblicato un avviso per raccogliere le manifestazioni di interesse da parte delle associazioni e degli utenti che vorranno utilizzare la palestra durante la prossima



stagione sportiva. L'Amministrazione comunale è inoltre al lavoro per sviluppare nuove iniziative legate all'intera area sportiva. Il taglio del nastro e la consegna ufficiale della palestra agli sportivi di tutte le età e discipline avverrà durante la tradizionale Festa dello Sport, in programma nell'ambito della sagra di Marano, dal 29 al 31 agosto.

MARANO-APPENHEIM. Incontro culturale dal 4 al 6 luglio scorsi

Gemelli riuniti

Un'importante occasione di scambio culturale e amicizia si è rinnovata dal 4 al 6 luglio: il comune di Marano di Valpolicella ha ospitato una delegazione di cittadini provenienti dal Comune tedesco di Appenheim, nell'ambito del gemellaggio che unisce le due comunità da 22 anni. La delegazione tedesca, composta da circa 40 persone, tra rappresentanti istituzionali e cittadini, è stata accolta calorosamente dalla cittadinanza maranese. Gli ospiti hanno vissuto un'esperienza autentica alloggiando anche presso le famiglie locali, che hanno aperto le porte delle proprie case in segno di ospitalità e amicizia. «Questo gemellaggio rappresenta un'occasione preziosa per far conoscere le nostre tradizioni e rafforzare un'amicizia che dura nel tempo» - ha dichiarato il sindaco di Marano di Valpolicella, Giuseppe Zardini. La delegazione tedesca durante il soggiorno è stata accolta presso una cantina locale, ha visitato il Forte di Rivoli e Lazise. «Esprimiamo un profondo ringraziamento a tutti coloro che hanno reso



possibile questo straordinario fine settimana di gemellaggio - afferma l'amministrazione comunale di Marano -. Un grazie speciale va al Comitato per il Gemellaggio, che con passione e dedizione ha curato ogni dettaglio dell'accoglienza; alle famiglie ospitanti, per la generosità e il calore con cui hanno aperto le proprie case; alla Pro Loco che ha lavorato con grande spirito di collaborazione. Grazie anche ai volontari e a tutte le realtà locali coinvolte, che hanno contribuito alla perfetta riuscita dell'iniziativa». «Il

successo di questo incontro - conclude il sindaco Zardini - conferma l'importanza della collaborazione tra istituzioni e cittadinanza, e ci motiva a continuare su questa strada di scambio, dialogo e amicizia internazionale». La tre giorni si è conclusa con l'impegno a organizzare nel 2026 una nuova tappa del gemellaggio in Germania. Oltre vent'anni di storia condivisa sono solo l'inizio: l'amicizia tra Marano di Valpolicella e Appenheim guarda al futuro con entusiasmo e impegno condiviso.

FIDAS VALGATARA MARANO

Era presente anche una delegazione della sezione Fidas di Valgatarà Marano con il suo presidente Gianantonio Bussola, la scorsa domenica 27 aprile alla '42ª giornata del donatore di sangue' organizzata da Fidas a Gallipoli in Puglia al termine dei due giorni di lavori del congresso nazionale tenutosi nella vicina Lecce. Oltre al labaro provinciale, un'altra decina di labari di sezione di Fidas Verona - compreso quello di Marano Valgatarà - hanno sfilato per le vie del borgo pugliese. Il corteo era aperto da una simpatica banda di giovani, seguita da più di un centinaio di labari



delle varie federate della Fidas e, dopo le autorità e il consiglio direttivo nazionale, almeno 4000 donatori delle varie federate provenienti da tutta Italia a formare un serpentone colorato. Sul sagrato del Santuario di Santa Maria del Canneto si sono svolti i discorsi ufficiali prima della celebrazione della S.Messa. Hanno porta-

to i saluti, oltre al presidente della provincia di Lecce nonché sindaco di Gallipoli, il presidente del centro nazionale sangue Vincenzo De Angelis, il coordinatore giovani nazionale Lorenzo Spaggiari, il presidente della Fidas Lecce Emmanuele Gatto. Ha concluso gli interventi il presidente nazionale Giovanni Musso: «Noi donatori non siamo una goccia nel mare, siamo un fiume che scorre e dà vita - ha affermato -. In un mondo che spesso alza muri, noi stendiamo braccia. Quando ci chiedono 'Perché lo fai?', noi rispondiamo con un sorriso e con semplicità: 'Perché serve!'. Perché c'è qualcuno, da qualche parte, che aspetta. Oggi in questa piazza c'è l'Italia che non si arrende, che si alza la mattina e dona. Senza voler nulla in cambio. Senza clamore, ma con una potenza che scuote».

LIBERA UNIVERSITÀ DELLA VALPOLICELLA

E' stato il perfetto coronamento di un anno trascorso in compagnia di Ovidio che con 'Le metamorfosi' ha fatto rivivere le vicende liete e tristi di uomini, donne e divinità greche. Stiamo parlando del viaggio intrapreso da un gruppo di 35 dei 70 studenti che hanno seguito i corsi 2024 - 2025 dell'entusiasta professor Giuseppe Degani con la Libera Università della Valpolicella. La 'delegazione' della Valpolicella ha visitato nelle scorse settimane la Grecia e i luoghi in i miti sono nati. «Un viaggio meraviglioso - afferma il professor Degani - che ci ha permesso di rivivere i luoghi che durante l'anno abbiamo apprezzato durante il nostro corso». Durante questa lunga estate i corsisti non si perdono di vista, dandosi appuntamento per assistere alla stagione lirica Areniana... e nel frattempo è in progettazione il nuovo anno accademico. «I corsi che proporrò saranno come di consueto due - aggiunge il professor Degani -: 'In dialogo con gli antichi' riflettendo su alcune delle pagine più significative di Omero, dei lirici greci, di Sofocle, Virgilio, Catullo e Orazio e 'I poeti italiani del Novecento'. Oltre ai classici Ungaretti, Saba e Montale troveranno spazio alcuni tra i poeti più significativi della seconda metà del Novecento, da Quasimodo a Cardarelli, da Penna a Caproni, da Giudici a Raboni. Entrambi i corsi si svolgeranno in sei incontri ciascuno della durata di due ore a cadenza quindicinale il martedì dalle 20.30 alle 22.30 nella Sala incontri di Valpolicella Benaco Banca a Rugolin di Valgatarà, che non smetterò mai di ringraziare per la squisita ospitalità e accoglienza». Ma non è finita qui: il professor Degani proporrà anche due lezioni aperte, una ad ottobre e una a febbraio 2026: 'Ricordo di Bepi Sartori' in memoria del 'poeta-dottore' che nelle sue liriche in dialetto intrise di umanità presenta con un bonario sorriso esperienze, incontri, pensieri e sentimenti di una vita dedicata al servizio della comunità, e 'La poesia di Giovanni Pascoli', cui seguirà un viaggio a Castelvecchio Pascoli e Lucca.



STUDIO FABIO GIACOPUZZI
consulenza e progettazione termotecnica

CONSULENZA PER

- Efficientamento energetico
- Conto termico e bando stufe Regione Veneto
- Bando agrisolare fotovoltaico

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

NUMERI UTILI
MARANO DI VALPOLICELLA

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

PIANIFICAZIONE URBANISTICA. Si sta concludendo il percorso di aggiornamento del documento

Piano degli interventi tra novità e norme

Si avvia verso la conclusione il percorso di aggiornamento del Piano degli Interventi del comune di Fumane, ma a rendere particolare questa variante è una novità importante: il cambiamento della classificazione sismica del territorio comunale. Il territorio italiano è suddiviso in zone sismiche in base al grado di pericolosità sismica, con la zona 1 che indica il rischio maggiore e la zona 4 quello minore. Il comune di Fumane è stato recentemente riclassificato dalla zona sismica 3 alla zona sismica 2, con un conseguente incremento del livello di rischio sismico riconosciuto. Questo aggiornamento comporta implicazioni significative per la pianificazione urbanistica richiedendo uno studio geologico e sismico più approfondito secondo le nuove normative. «Si tratta dell'ultimo adempimento necessario per arrivare



all'approvazione definitiva del Piano degli Interventi - spiega il sindaco Daniele Zivelonghi -. Fra le possibili interpretazioni della norma abbiamo scelto quella più prudente, adeguando lo studio sismico al nuovo grado di rischio 2. Si sarebbe potuto proseguire per questo Piano degli Interventi secondo la normativa precedente ma non si è ritenuto di dover far finta di niente». In questa prima

fase, l'indagine geologica si concentrerà sulle manifestazioni di interesse già incluse nel Piano in via di approvazione, ma il Comune ha deciso di estendere successivamente lo studio a tutto il territorio comunale. «Si tratta di un impegno che non si vede sul territorio, ma che ha un grande impatto sulla sicurezza e sulla preparazione del Comune per gli anni a venire - prosegue il Sinda-

co -. Questo approccio garantirà un importante vantaggio: in futuro, il Comune potrà adottare nuove varianti e strumenti urbanistici in maniera più fluida e meno onerosa, grazie a una base tecnico-scientifica già consolidata. Anche se dovesse cambiare la normativa non servirà ogni volta ricominciare da zero con studi puntuali, ma basterà aggiornare quanto già predisposto».

L'obiettivo è chiaro: rendere più sicuro e più efficiente lo sviluppo urbanistico di Fumane. E non si tratta solo di burocrazia, ma di decisioni concrete che avranno ricadute importanti sulla qualità e sostenibilità delle costruzioni future. Guardando avanti, l'amministrazione sta già pensando al terzo Piano degli Interventi. Afferma l'assessore all'urbanistica Diego Bianchi: «Vogliamo mettere ordine alle situazioni rimaste 'irrisolte' o 'dubbie' negli anni, e integrare idee e progetti già maturati per spazi pubblici». Tra i temi in agenda: la riqualificazione dell'area ex cementificio, spazi attigui alla scuola di Breonio, spazi ricreativi a Cavalò, Mazzurega e Molina, soluzioni per la disabilità e strutture come lo skatepark o la piastra polivalente. «Contiamo di concludere l'iter approvativo entro la fine dell'estate - concludono l'assessore Bianchi ed il sindaco Zivelonghi - con un Piano degli Interventi aggiornato, solido e pronto a sostenere lo sviluppo del nostro territorio in sicurezza».

SPORTING CLUB FUMANE. Una precisazione

Sul numero di Luglio 2025 è apparso un articolo dedicato all'impianto natatorio di Fumane: erroneamente era stato utilizzato il termine 'piscina comunale': precisiamo che lo Sporting Club Fumane non è di proprietà del Comune, bensì di 'Nuove Concessioni Sportive Ssd', una realtà che opera nella gestione e conduzione di centri sportivi natatori, con una filosofia che pone alla pari l'impegno sociale con quello sportivo agonistico, amatoriale e didattico. Nuove Concessioni Sportive, che oltre al centro di

Fumane gestisce altri due impianti in Lombardia, con le amministrazioni della Valpolicella sta lavorando al 'Progetto Educare all'acqua per evitare un mare di guai' con l'obiettivo di promuovere in orario curriculare corsi di scuola nuoto con tariffe agevolate per far conoscere l'ambiente acqua e scoprire tutte le attività sportive che si possono praticare in vasca. Sporting Club Fumane, dotato di una vasca coperta da 33 metri e una scoperta di 25 metri, oltre ad un parco estivo e una palestra attrezzata, si sta preparan-

do alla nuova stagione sportiva 2025/2026: dall'1 al 10 settembre, con prenotazione, si potranno provare diverse discipline: Nuoto preagonistico/agonistico, Pallanuoto e Nuoto artistico. Dal 15 settembre invece riprenderanno le discipline sportive/didattiche Academy Nuoto (dai 3 anni), Acade-

my nuoto artistico, Academy pallanuoto (u12 - u16 - u18), Agonistica nuoto. E ancora Preagonistica nuoto, Master nuoto, master pallanuoto, Triathlon, Agym in acqua con corsi tutti i giorni e fitness in palestra. Per informazioni: sportingclubfumane.ncs@gmail.com; whatsapp: 0457758521



CANTORI DE LA VAL



Nella suggestiva cornice della chiesa parrocchiale di Fumane, si è svolta sabato sera la serata 'Vent'anni in Canto', secondo appuntamento celebrativo per i vent'anni di attività del gruppo vocale Cantori de la Val. Un evento carico di emozione, partecipazione e musica di altissima qualità, che ha saputo coinvolgere un pubblico numeroso e attento, accorso per condividere un traguardo importante nella storia del coro. L'introduzione della serata, sobria e sentita, ha aperto le porte a un viaggio musicale che ha intrecciato tradizione, passione e amicizia. I Cantori de la Val, con entusiasmo e spirito di condivisione, hanno voluto regalare alla comunità e agli amici un'esperienza corale intensa, arricchita dalla presenza di ospiti d'eccezione. Ad aprire la serata è stato il Coro Alpino Verona, diretto dal maestro Maurizio Righes. Ha poi preso la scena il Coro della SAT di Trento, considerato da molti un riferimento assoluto nel panorama del canto di montagna. L'intreccio delle voci, la cura del suono e la fedeltà alla tradizione hanno reso ogni esecuzione un momento di autentica emozione. Nel cuore della serata, tra le due parti proposte dal coro SAT, i padroni di casa, i Cantori de la Val, hanno eseguito due brani che hanno saputo unire commozione e gratitudine, a sottolineare un percorso lungo vent'anni fatto di impegno, passione e legami umani profondi. 'Vent'anni in Canto' non è stata solo una serata musicale, ma una celebrazione collettiva, una festa di suoni e ricordi che ha coinvolto non solo chi canta, ma anche chi ascolta e sostiene, da sempre, questo percorso corale. Ad omaggiare la tradizione del coro Cantori de la Val il sindaco di Fumane, Daniele Zivelonghi, a nome della comunità fumane ha ringraziato ognuno per l'impegno e la dedizione.



NUMERI UTILI
FUMANE

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



UGOLINIPETROLI
dal 1962

www.ugolinipetroli.it



Autofficina Fratelli Chesini S.r.l.

Via Corno Mozzo, 14 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 6767409 - officinachesini@libero.it



SCONTO 10%
presentando questo coupon

C.Commerciale - PESCANTINA
Tel. 045 7157493 - 345 0253343



di Tavella Fabio

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



89[°] edizione

Antica sagra di SAN LORENZO

Pescantina

DAL 6 AL 10 AGOSTO 2025
nelle vie e piazze principali

- EVENTI STORIA, ARTE E CULTURA
- SPECIALITÀ GASTRONOMICHE & COCKTAIL A BASE DI PESCA
- SHOW SERALI, MUSICA LIVE & DANCE EXHIBITION
- SERATE GIOVANI PESCANTINA YOUNG FEST
- INTRATTENIMENTO BIMBI PESCALANDIA E LUNA PARK
- INIZIATIVE SOLIDALI
- PESCA DI BENEFICIENZA E LOTTERIA DI SAN LORENZO
- HANDMADE MARKETS & AREA EXPO
- SPETTACOLO PIROTECNICO SULL'ADIGE

Segui le pagine social della sagra





CHIUSO PER FERIE
dal 09/08/2025 al 23/08/2025
e tutti i sabato del mese



VIA A. VOLTA, 10 - 37026 ZAI SETTIMO DI PESCANTINA - VR
TEL. 045 6767600 WWW.DPSSOLUZIONI.COM





ESCAVAZIONI • ASFALTI • LAVORI STRADALI
FORNITURA INERTI
DEMOLIZIONI • LOTTIZZAZIONI

PER AMPLIAMENTO ORGANICO RICERCA LE SEGUENTI FIGURE:

- ESCAVATORISTA
- AUTISTA PATENTE C
- OPERAI EDILI con esperienza
- OPERAI EDILI da formare

Contattare il numero: 347/5124382
oppure inviare Curriculum Vitae a:
gare@givanisrl.it

Pescantina si prepara a celebrare la Sagra di San Lorenzo, un appuntamento che da oltre ottant'anni anima il paese e che quest'anno si presenta in una veste rinnovata, capace di unire il valore delle radici con nuove modalità di partecipazione e valorizzazione degli spazi verdi. Dal 6 al 10 agosto, il centro storico si trasformerà in un palcoscenico di eventi e iniziative dedicate a cittadini, associazioni e visitatori. Tra le novità più rilevanti, l'area dedicata alla ristorazione sarà trasferita sul suggestivo ponte che collega Pescantina a Bussolengo, offrendo un'esperienza gastronomica immersa nella cornice naturale del fiume. Qui si potranno gustare piatti tipici e creazioni a base di pesca, ingrediente simbolo della tradizione locale. Inoltre, il paese sarà impreziosito da nuove installazioni verdi e luminose, frutto della collaborazione con vivaisti del territorio. Durante l'edizione 2025 sono state coinvolte sette realtà locali, tra bar e pizzerie. Piazza degli Alpini sarà dedicata ai rinomati Food Truck, lungo il Lungadige Giacopini, ci saranno i mercatini di prodotti artigianali, mentre in Piazza Ex Mercato accanto all'Area Food, prenderà vita uno spazio dedicato al mondo associativo e alla cittadinanza attiva, con un'area informativa e dimostrativa della Protezione Civile. Il programma della sagra offrirà intrattenimenti per tutte le età: dalle attrazioni di Pescalandia e del Luna Park per i più piccoli, alle mostre d'arte, esibizioni di danza e concerti live. Tra gli eventi musicali presenti in tre zone del paese, oltre alle band che dalle 21.30 animeranno Piazza San Rocco, spiccano in Piazza Ex Mercato le serate giovani con DJ Matrix e il tributo a Gigi D'Agostino. L'evento si concluderà domenica 10 agosto. «Abbiamo lavorato per offrire un'edizione rinnovata e inclusiva, che valorizzi il nostro territorio e coinvolga produttori locali – sottolinea Lisa Bonetti, assessore alle Manifestazioni del Comune di Pescantina –. La Sagra di San Lorenzo resta un'occasione preziosa per rafforzare il senso di comunità e promuovere la cultura del territorio». «Questa sagra è il risultato di un lavoro condiviso e di grande passione – aggiunge Giorgio Girelli, presidente di Vivi Pescantina – È una manifestazione che appartiene a chi la vive e la fa crescere ogni anno».



Lisa Bonetti, Aldo Vangi e Giorgio Girelli



La Sagra di San Lorenzo rappresenta, anno dopo anno, un'occasione speciale per ritrovarci come comunità, condividere momenti di spensieratezza e riscoprire il valore delle nostre tradizioni. È lungo le rive dell'Adige che Pescantina si raccoglie in un abbraccio collettivo, fatto di sorrisi, buon cibo, musica, e quel senso di appartenenza che ci lega profondamente. In questi giorni di festa, riscopriamo la bellezza dello stare insieme, rafforziamo relazioni e rinnoviamo quel senso di comunità che considero il cuore pulsante del nostro paese. Per questo è fondamentale che la Sagra continui a essere un evento partecipato da tutti: associazioni, imprese locali, volontari, enti del terzo settore, e ogni cittadino che con entusiasmo sceglie di contribuire. Solo così possiamo renderla davvero viva e autentica, come merita. Anche quest'anno, l'amministrazione comunale è lieta di patrocinare l'iniziativa organizzata con passione e competenza da Vivi Pescantina, a cui va il mio più sentito ringraziamento, insieme a tutti i volontari e collaboratori che rendono possibile ogni dettaglio di questa manifestazione. Un pensiero particolare va ai nostri agricoltori, custodi di tradizioni e protagonisti della mostra delle pesche, frutto simbolo del nostro territorio. Auguro a tutti di godere appieno di questi giorni di festa, nel segno di San Lorenzo, nostro patrono, con lo spirito di una comunità viva, unita e orgogliosa delle proprie radici.

Aldo Vangi, sindaco di Pescantina

AGENZIA GENERALE

Via Ospedaletto, 105/B
37026 PESCONTINA (VR)
Tel. 045 6700618 - 045 6701653
Fax 045 6767258 - domegliara@cattolica.it

L'arte di elevare dal 1959

- INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE DI ASCENSORI
- PIATTAFORME ELEVATRICI, MONTASCALE

Scopri i nostri servizi personalizzati su www.stevanelevatori.it

ASCENSORI PER AUTO E SISTEMI DI PARCHEGGIO

IDEAL PARK® Scopri le nostre soluzioni personalizzate su www.idealpark.it

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



I NOSTRI SERVIZI

- Prima visita con piano di cura
- Panoramica o Tac
- Igiene Orale
- Conservativa

CHIAMA PER PRENOTARE 045 2820034
Via Brennero, 71D • BALCONI DI PESCONTINA

UN SORRISO VERO NON SI COSTRUISCE SI PROTEGGE

metodo.dentalalvi.it



Responsabile sanitario dottor Milanese Antonio

IL TUO PUNTO PRELIEVI DI FIDUCIA A PESCONTINA

CHECK-UP PERSONALIZZATI CON E SENZA IMPEGNATIVA
SENZA PRENOTAZIONE
REFERTI ONLINE RAPIDI
VELOCE E COMODO

LUNEDI - MERCOLEDI - VENERDI : 7:30 - 9:30
MARTEDI - GIOVEDI - SABATO : 7:30 - 10:30



FILO CONTINUO. Nuovo Consiglio di Amministrazione

Rinnovato il Consiglio di Amministrazione di Filo Continuo, un momento importante per la vita della cooperativa che ha sede in via Caduti del Lavoro a Pescantina. Durante la seconda parte dell'assemblea dei soci del 25 giugno 2025, si è proceduto al rinnovo del Consiglio di Amministrazione per il triennio 2025-2028. Dopo la presentazione dei candidati e la votazione da parte dei soci, sono stati eletti Gianmaria Carneri, Marco Sartori, Ermanno Maistri, Leonardo Davide Ricca, Laura Marogna, Mauro Corsi, Beatrice Dalla Bernardina. Il nuovo Consiglio ha nominato all'unanimità Marco Sartori, presidente e Davide Leonardo Ricca, vicepresidente. La cooperativa sociale Filo continuo è stata fondata nel 1989 dalla volontà dell'associazione di volontariato GSHP per dare risposta ai bisogni delle persone disabili dei territori di Pescantina, Domegliara e successivamente Villafranca. «Negli anni il nostro impegno si è diversificato - spiega il riconfermato presidente Sartori - operando nel campo dei servizi sociosanitari e dell'inserimento lavorativo di persone con disabilità o svantaggiati. Gestiamo nel complesso tre centri diurni ed una comunità alloggio, siamo inoltre attivi nella gestione di molti servizi educativi, riabilitativi ed assistenziali raggiungendo oltre 150 persone con disabilità. Offriamo opportunità di lavoro sia all'interno del negozio "La Bottega" sia nel nostro laboratorio occupazionale di Pescantina in via Caduti del lavoro. Il riferimento è sempre stato ed è la persona nella sua unicità, il suo diritto e dovere a realizzarsi, ricordando che ognuno è impegnato a favorire che ciò accada per sé e per gli altri». **L.C.**



PESCHE PROTAGONISTE

Ad anticipare la Sagra di San Lorenzo saranno le pesche che torneranno a fare bella mostra di sé alla 79ª Mostra delle Pesche di Pescantina e 51ª Mostra delle Pesche di Bussolengo. Accadrà sabato 2 agosto alle 18.00 sul ponte Bussolengo - Pescantina con la tradizionale esposizione delle migliori pesche del territorio. Non mancherà un rinfresco con assaggio di risotto alla pesca. Al termine della mostra sarà inoltre possibile acquistare le pesche in esposizione (in caso di maltempo l'evento sarà rinviato al 3 agosto). A presentare l'evento è l'agronomo Silvano Zampini, presidente dell'Osservatorio Agricoltura di Pescantina: «Grazie alla collaborazione con il Comune dei vari membri dell'Osservatorio si è potuto arrivare alla 79ª edizione in cui ogni peschicoltore del Comune e della Provincia metterà in mostra il frutto del suo lavoro nella produzione di pesche e nettarine, il miglioramento con varietà nuove, ma soprattutto il mantenimento di varietà storiche di pesche e nettarine». L'assessore all'Agricoltura Giacomo Sandrini aggiunge: «Si è tornati quest'anno, dopo molto tempo a presentare il frutto del lavoro Peschicolo assieme al Comune di Bussolengo sul Ponte che unisce i due Comuni, storici produttori. Per Bussolengo sarà la 51ª edizione, per Pescantina sarà la 79ª edizione, ma entrambi i Comuni sono intenti ad unificare le forze per condividere la manifestazione di esposizione delle Pesche più importante della Provincia di Verona». Il Presidente della Fondazione, Gianluca Fugolo aggiunge: «Grazie alla volontà dei Comuni di Pescantina e Bussolengo, la collaborazione dei produttori di questi Comuni e per Pescantina il supporto dell'Osservatorio Agricoltura, si è arrivati a concretizzare questa iniziativa che rappresenta un punto fondamentale di promozione del prodotto peschicolo che da quest'anno ufficialmente per Verona viene anche commercializzato dal nostro Mercato Ortofrutticolo di Bussolengo e Pescantina con il Marchio IGP Pesca di Verona oltre che il marchio Principesca». **S.A.**



Un evento, questo, che ancora una volta inseguirà l'obiettivo di 'Sostenere chi coltiva il futuro del territorio'. Lo stesso che si pone la Fondazione Prodotti Agricoli di Bussolengo e Pescantina per supportare il mondo agricolo in una fase sempre più complessa attraverso alcuni progetti. Il primo è 'La Domenica del Pesco', un video-bollettino settimanale disponibile online sull'omonimo canale YouTube realizzato con Aipo e Consorzio Pesca Verona Igp, con il sostegno della BCC Valpolicella Benaco Banca. Il secondo progetto nasce dalla convenzione tra la Fondazione e l'Ordine degli Agronomi di Verona. L'obiettivo: mettere in contatto soggetti pubblici e privati con professionisti qualificati per affrontare problematiche agronomiche specifiche. La Fondazione raccoglierà le richieste, l'Ordine le smisterà tra i propri iscritti. Infine, l'accordo con Coldiretti Verona darà vita a corsi di formazione tecnica (patentino fitosanitario, sicurezza, colture) ma anche in ambito turistico ed enogastronomico.

VALTECO®

COSTRUIRE È LA NOSTRA IMPRESA

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



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



BCC

VALPOLICELLA BENACO

La Banca al tuo servizio

www.bccvalpolicellabenaco.it

PESCANTINA. Il Consiglio comunale destina 662.000 euro per nuovi investimenti sul territorio

L'avanzo di bilancio investe sul territorio

Pescantina guarda al futuro e sceglie la concretezza. È questo il messaggio che emerge dalla seduta del Consiglio Comunale di lunedì 7 luglio, durante la quale l'Amministrazione ha deliberato la seconda applicazione dell'avanzo di bilancio, destinando circa 662.000 euro a nuovi investimenti sul territorio. Le risorse verranno utilizzate per interventi di rilievo in diversi ambiti della vita cittadina, con l'obiettivo di migliorare la sicurezza, il decoro e l'efficienza dei servizi. Tra le opere previste figurano: il rifacimento del parcheggio del cimitero, per garantire maggiore ordine e accessibilità; l'acquisto di nuovi arredi scolastici e pubblici, per offrire spazi più accoglienti e funzionali agli studenti e alla comunità; ulteriori manutenzioni alla scuola media di Pescantina e alla scuola dell'infanzia di Settimo, proseguendo un percorso già avviato di attenzione alla sicurezza e al benessere nelle strutture educative; la riqualificazione di Piazza 'Tanti Balconi', che si trasformerà in un luogo più moderno e vivibile per i residenti. Tra le novità più significative approvate dal Consiglio figura anche la costitu-



zione di NEW.Co, una nuova società che permetterà di potenziare e migliorare il servizio di raccolta dei rifiuti, rendendolo più efficiente e attento alle esigenze dei cittadini. «Queste decisioni rappresentano un passo concreto nella direzione che vogliamo dare a Pescantina: un paese più curato, accogliente e attento ai bisogni delle per-

sone – ha dichiarato il sindaco Aldo Vangi – riteniamo sia importante investire in opere che migliorano la quotidianità e rafforzano il senso di comunità». Tutti gli aggiornamenti sui lavori e sui progetti saranno disponibili sui canali ufficiali del comune di Pescantina.

Silvia Accordini

ADDIO A ZENO QUARELLA

Giornalismo pescantinese in lutto per la morte il 2 luglio scorso, a 84 anni, di Zeno Quarella (Classe 1940), già dipendente comunale all'Ufficio anagrafe e firma storica delle testate locali. I suoi inizi a Verona Fedele con don Walter Pertegato e poi a L'Arena, dove per molti anni ha seguito lo sport e la vita del paese. È stato anche un punto di riferimento de L'Altro Giornale. Partecipò negli anni '60, alla fondazione della Polisportiva San Lorenzo, la squadra dai colori biancorossi, varata dal curato di allora, don Remo Castegini, con un occhio di riguardo alle squadre giovanili che raccolsero sotto le insegne del CSI molti giovani e ragazzi. Del CSI Zeno divenne anche il responsabile zonale. Furono memorabili le sue cronache dei derby cittadini tra AC Pescantina e Poli e anche le cronache dal Velodromo san Lorenzo in occasione delle gare ciclistiche con l'Ausonia di patròn Zanetti in testa. Un giornalismo dei tempi eroici, senza internet e con l'agenda su cui puntigliosamente 'Zetaquì' (questa era la storica sigla) segnava tutte le tappe più importanti di una partita in stadi freddi e nebbiosi. Poi di corsa al Bar Sport da Spuncion a dettare il pezzo al telefono, costruendolo a viva voce, senza scriverlo materialmente, con in premio una cioccolata calda. Tempi irripetibili e lontani, quando il giornalismo era un'arte. Di profonda spiritualità, era nipote di padre Zeno Fiorato (Arcè 1895 – Padova 1964), cappuccino morto in odore di santità, di cui rinnovava il nome. Zeno Quarella ha sempre partecipato con grande fervore alla vita della parrocchia e specialmente alle celebrazioni nel Duomo San Lorenzo. L.C.



DOLCÈ. Protezione civile

E' sempre presente la Protezione Civile di Dolcè, sia nei momenti di difficoltà, meteorologica o altro, sia quando può essere di valido aiuto per le manifestazioni, uscite scolastiche. E se da un lato il presidente Renzo Andreoli ringrazia i suoi volontari per l'impegno costante a favore del gruppo: «sento il dovere di ringraziare tutti i volon-



tari del gruppo – aggiunge Andreoli - perchè in ogni emergenza che ci tocca siamo sempre pronti ad intervenire. Per citarne qualcuna, la caduta dell'ultraleggero a Peri, dove abbiamo supportato i Carabinieri per la viabilità, resa ancora più complicata per la chiusura della SS12, o altro intervento per la rimozione di piante cadute sulla ciclabile a Volargne e a Dolcè dietro il municipio per causa dei forti temporali che si sono abbattuti sul nostro territorio. Le chiamate che mi arrivano sono molteplici, dal supporto ai Carabinieri, Polizia Locale, Amministrazione Comunale, oppure cittadini che mi chiedono semplicemente informazioni. Il nostro Gruppo è dotato di un camion Mercedes Unimog con cisterna per Antincendio Boschivo, due Pickup di cui uno dotato di Modulo A.I.B., un'autovettura Fiat 16, una forre faro, due vasche da cui, in caso di incendio boschivo, gli elicotteri posso attingere l'acqua, oltre a varie attrezzature che ci rendono operativi e di aiuto ai cittadini ed ad altri gruppi». Anche il rapporto con le Associazioni del territorio è ben saldo: la Protezione civile è sempre in prima linea per fornire il suo supporto nell'ambito delle manifestazioni ed eventi organizzati. «Tutto questo – precisa Renzo Andreoli - comporta anche un sacrificio da parte di noi volontari, per questo siamo sempre alla ricerca di forze nuove: chiunque volesse aggiungersi a noi e mettersi a disposizione per aiutare gli altri è sempre ben accetto». Un plauso speciale giunge anche dal sindaco di Dolcè, Renato Comerlati: «Siamo riconoscenti verso questa istituzione per la sicurezza e la fattiva collaborazione in mille occasioni. Da ultimo ricordo il tempestivo intervento di rimozione dei rami caduti a causa del nubifragio sulla strada statale, e immediatamente dopo lo sgombero della pista ciclabile, alla Chiusa. Tempo e lavoro sottratto alle famiglie e regalato alla comunità. Non dimentichiamo inoltre il supporto alle manifestazioni sportive, culturali, associative. Sempre presenti per dare sicurezza». S.A.

ASD JUDO CLUB PESCANTINA

L'ASD Judo Club Pescantina chiude la sua stagione sportiva con un mese pieno di eventi per i suoi atleti e le sue atlete, a cominciare dai passaggi di cintura durante i quali circa 50 judoka hanno sostenuto l'esame di graduazione alla presenza di istruttori esterni. Si è svolta poi la lezione



Bambini&Adulti durante la quale ogni atleta ha partecipato insieme a un genitore, o altro parente, diventando in quell'occasione il suo piccolo maestro. Per concludere in bellezza, si è svolta la Notte del Samurai durante la quale bambini e ragazzi hanno dormito insieme sul tatami in compagnia degli istruttori, dopo una serata di gioco e cinema, con allenamento al risveglio. Durante l'anno, oltre ai corsi regolari, vengono organizzati altri momenti di socialità come la Festa di Carnevale e le cene sociali, oltre alla partecipazione a eventi insieme ad altre palestre. «La nostra società crede fermamente nel lavoro educativo del judo e di come tutti i valori che vengono appresi sul tatami influenzino i praticanti anche nella vita quotidiana; cerchiamo di creare un ambiente accogliente dove ognuno possa trovare il suo posto, a prescindere dalle capacità atletiche» - affermano il presidente Paolo Dal Fior e la vice-presidente Sara Armani. «Quest'anno in particolare abbiamo avuto il sollievo e la soddisfazione di vedere finalmente i corsi tornati al regime pre-Covid».



Judo Club Pescantina organizza corsi a partire dai 4 anni, con un gruppo dedicato all'infanzia seguito da insegnanti specializzati nella didattica infantile, due rivolti alla primaria e alle medie, e uno serale per adolescenti e adulti.

S.A.

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

NUMERI UTILI DOLCÈ

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

IL FUMETTO. Presentata ufficialmente il 21 giugno la pubblicazione di Padovani

'Il Tempo Sospeso', la battaglia di Fulvio

Grande successo il 21 giugno ad Arcè presso la Casa della Cultura 'Anita e Marco' per la presentazione del Fumetto 'Il tempo sospeso' di Fulvio Padovani. La serata è stata condotta da Beatrice Mariotto, per vent'anni direttrice della scuola d'arte 'Paolo Brenzoni' di Sant'Ambrogio di Valpolicella, dove ha conosciuto Fulvio, artista che dopo il Liceo Artistico ha frequentato l'Accademia d'Arte 'Cignaroli' di Verona e per alcuni anni i corsi di disegno presso la Scuola d'Arte ambrosiana. Da marzo 2023 Fulvio sta combattendo contro la leucemia e durante il lungo periodo, di circa 11 mesi, di ricoveri, terapie, cure kemioterapiche, ha disegnato un fumetto, in cui lui



è il protagonista e come un 'Super Eroe' combatte contro le forze del male. Beatrice Mariotto da parte sua ha ringraziato tutti gli amici

che hanno collaborato per rendere possibile la stampa del fumetto, che verrà distribuito durante gli eventi per promuovere l'AIL e raccogliere fondi per i progetti di assistenza. Presente alla serata del 21 giugno il professor Mauro Krampera, Direttore dell'Unità Operativa Complessa di Ematologia e Centro trapianto di midollo osseo dell'Azienda Ospedaliera Universitaria integrata di Verona: «L'arte è

stata per Fulvio un'importante valvola di sfogo. Oggi l'approccio verso queste malattie è cambiato rispetto a 15-20 anni fa, le terapie sono specifiche per ciascun paziente. Spesso uno dei limiti è la 'stoffa' del paziente, valutare se è in grado di sostenere le cure, a volte molto aggressive. Per questo esorto tutti a vivere nel miglior modo possibile, ad abbandonare alcune abitudini negative come il fumo, l'alcool, il sovrappeso, che minano la salute in generale». La serata è stata allietata dal gruppo musicale 'Duo Oreste' formato da Marco e Gianni Padovani, che hanno voluto omaggiare il fratello Fulvio con un inedito dedicato a lui e alla sua storia: 'come polvere in un filo di sole che mi avverte che il gelo notturno comincia a risolversi...mi metto in attesa senza più nulla temere...e accetto il passaggio alla cieca su un ponte sospeso nella lunga vertigine... perché per quanto sia incerto questo mia camminare alberga in me la certezza dell'alba'.

Silvia Accordini



«L'idea del fumetto è nata in ospedale – racconta Fulvio -. Disegnare è da sempre un modo per esprimere il mio mondo. Non è stato facile, spesso non riuscivo a rendere su carta quello che provavo. Poi una sera ho visto 'Il signore degli anelli' e ho pensato di sviluppare la storia come una battaglia tra le forze del bene e del male. Per la trama mi ha aiutato Beatrice Mariotto, con la quale mi sentivo telefonicamente. Così ho iniziato il mio racconto dallo squillo del telefono di quell'1 marzo 2023 quando la mia dottoressa mi ha chiamato per dire che qualcosa non andava nei miei valori del sangue e di recarmi subito in Ospedale. Da lì è iniziato il mio calvario». E così prende corpo il fumetto: la lotta nelle terre di Medullan, storpiatura del nome latino del midollo, con il generale Linfoblaster (dal nome della leucemia di tipo linfoblastico che ha colpito Fulvio) che comanda l'esercito del male, sconfitto dall'esercito del bene. Il titolo, 'Il tempo sospeso', deriva dal fatto che in ospedale Fulvio è stato per molti mesi in camera, spesso da solo: il tempo si dilatava e si misurava in base ai cicli di terapie e Fulvio si sentiva come in bilico, sospeso. «Quando vivi situazioni così pesanti devi credere nella guarigione, con un approccio mentale positivo – aggiunge Fulvio -. Mi ha aiutato molto l'affetto dei parenti, di mia madre e dei miei fratelli, il sostegno degli amici. I super eroi sono coloro che passano queste situazioni e cercano di venire fuori in modo positivo, ma sono anche i volontari delle associazioni come AVIS, FIDAS, AIL. Ecco, con questo fumetto vorrei sensibilizzare le persone a donare per salvare vite umane».

RENDICONTO 2024

Approvato dal consiglio comunale di Sant'Ambrogio di Valpolicella il rendiconto di gestione dell'esercizio 2024. Il Comune, al 31 dicembre 2024, ha registrato un avanzo complessivo di 5 milioni 300mila euro, «ma non tutti spendibili - ha puntualizzato l'assessore ai tributi e bilancio Marisa Cagliari - 2 milioni 900mila euro sono vincolati da disposizioni di legge e quindi possono essere utilizzati solo per specifiche finalità».



Marisa Cagliari

Il totale delle risorse investite è di 1 milione 900mila euro. Le opere in agenda: 700 mila euro - asfaltature strade comunali e attraversamenti pedonali protetti nelle frazioni e asfaltatura del quartiere Quaiara a Domegliara; 500mila euro - 2° stralcio dei lavori per la parziale chiusura della struttura polifunzionale adiacente il parco di Villa Brenzoni Bassani a Sant'Ambrogio; 60mila euro - sistemazione del viale centrale del cimitero di Ponton; 55mila euro - abbattimento barriere architettoniche del cimitero di San Giorgio di Valpolicella; 41mila euro - IX stralcio dei lavori funzionali alla riqualificazione dell'illuminazione pubblica; 35mila euro - illuminazione pubblica in zona vicolo di via Casetta oltre alle vie Mozart, Verdi, Beethoven e limitrofe a Domegliara; 30mila euro - acquisto di tende e oscuranti per il palazzetto dello sport del Montindon; 30mila euro - asfaltatura delle sede stradali di via Germania e incrocio del Montindon; 12mila euro - lavori di allacciamento delle utenze relativi al residence, composto da 12 unità immobiliari, confiscati alla criminalità organizzata in via Valpolicella a Domegliara; 10mila euro - adeguamento dei lavori della cucina della Caserma dell'Arma dei Carabinieri a Sant'Ambrogio; 10mila euro - riqualificazione della piazza di Monte con ristrutturazione della fontana. M.U.

Dure le critiche da parte delle opposizioni. I consiglieri Emily Riolfi, Tiziana Tedeschi e Daniele Oliosi di Prospettiva Futura hanno spiegato: «L'avanzo è stato suddiviso in micro-progetti, manca un progetto complessivo che possa cambiare la qualità della vita dei cittadini, investire ad esempio quasi 700mila euro in asfaltature stradali senza un piano coordinato, significa spendere oggi e rifare domani». Silvio Zanotti di 'Movimento Civico per S. Ambrogio' ha affermato: «Sembra che questa amministrazione proceda al motto sperando che Dio ce la mandi buona. Di questo passo non si va da nessuna parte». Il consigliere Matteo Destri di Forza Comune ha affermato: «Sbagliato destinare altri 500mila euro per la copertura dell'edificio polifunzionale, si tratta di una riqualificazione della struttura scollegata rispetto alla valorizzazione complessiva dell'area del parco di Villa Bassani».

SPORT. Karate sugli allori

«I prestigiosi successi firmati dall'atleta di karate Anacleto Zamperini e dal Team Valpolicella di Simone Andreis hanno evidenziato quanto lo sport possa contribuire a valorizzare le qualità che contraddistinguono la nostra comunità. Come ammini-

strazione ci auguriamo che le giovani generazioni possano trarre spunto da queste atleti per una crescita sana in un tessuto sportivo ricco di soddisfazioni». Così il comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella, attraverso gli interventi del sindaco Roberto Albi-

no Zorzi e del vicesindaco Luciano Tonel, ha reso omaggio ad alcuni atleti che hanno scritto il loro nome negli albi d'oro di due discipline sportive. Si tratta del Team Valpolicella, formazione di calcio a 5, e di Anacleto Zamperini cintura nera 1 Dan di karate, insigniti degli attestati di benemerita sportiva nella sala consiliare ambrosiana. Presenti numerosi rappresentanti di associazioni che operano sul territorio comunale, l'assessore Marisa Cagliari con i consiglieri Marco Quell'Oller e Stefania Salzani oltre al sindaco Zorzi



e al vice Tonel. Il Team Valpolicella svolge da diversi decenni la pratica del calcio a 5 ed è guidato da Simone Andreis presidente e allenatore Uefa Futsal B. Il Team ha vinto 2 campionati di serie C2 Fige, un titolo di campione regionale, 1 Coppa Veneto e uno provinciale in serie

D, 1 Coppa disciplina Under 21; 1 Coppa Veneto Under 21. L'altra benemerita sportiva è stata conferita ad Anacleto Zamperini, cintura nera 1 Dan di karate, atleta del Nippon Club diretto dal maestro Roberto Pimazzoni. Negli ultimi anni Zamperini, nel karate disabili, è stato un

mattatore, vincendo nel 2023, 2024 e 2025 il titolo di campione regionale, il titolo nazionale nel 2024, quest'anno il titolo italiano a squadre oltre ad essere salito, in queste ultime annate, sul podio di gare internazionali quali la Youth League di Venezia e in Slovenia. 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

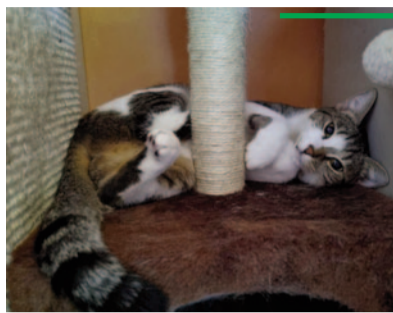
Mercoledì - Venerdì
7:30 - 9:30

Butterfly
IL TUO PUNTO PRELIEVI

(+39) 045 686 2751

DIARI BESTIALI

CERCO CASA

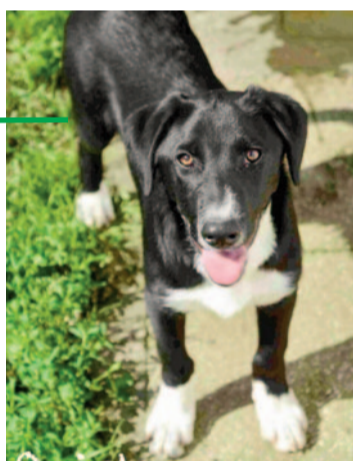


Sophie, meravigliosa micia sterilizzata nata nel 2019. Recuperata dopo essere stata lanciata dal finestrino di un'auto in corsa, è una micia a cui serve un po' di tempo per imparare a fidarsi delle persone nuove...ma poi non risparmia fusa e amore in cambio di coccole. Ha sempre vissuto in casa. Per conoscerla scrivete un whatsapp a Silvia al 345.7961236.

Cloud viveva in un giardino condominiale in cui una persona si prendeva cura di lui, ma è stato cacciato. Poi è stato adottato per qualche mese, ma non erano le persone giuste. Ed è tornato purtroppo di nuovo in gattile. Ora vorrebbe tanto trovare una famiglia, questa volta per sempre. È FIV+ ma al momento non ha problemi di salute. Scrivete al numero 351.3785604 per adottare questa meraviglia.



Zack, cucciolone di 6 mesi, è cresciuto in canile: arrivato piccolissimo, nessuno gli ha mai dato la possibilità di conoscere il mondo fuori. Ora è diventato un giovane cane pieno di energia e amore, ma ancora tutto da scoprire. Ha bisogno di qualcuno che sappia accompagnarlo con pazienza. Chiamate al rifugio da lunedì a sabato dalle 24 alle 17 al numero 045.8511018



Quick, ora tocca a lui. Mentre tutti i suoi fratellini hanno trovato una famiglia, è rimasto in rifugio. Sta crescendo in un box. È un cucciolone di 7 mesi, simpatico, curioso e giocherellone, pieno di vita e con tanta voglia di scoprire il mondo. Chiamate al rifugio da lunedì a sabato dalle 14 alle 17 al numero 045.8511018



Dody, musino irresistibile, spulciato e sverminato, nato il 3/5/25. Recuperato fuori da un'azienda, si trova in stallo casalingo, è super buono, coccolone e vivace. Adottabile in provincia di Verona, in sicurezza. Per conoscerlo scrivete a Jessica al 340.6635844 (messaggio WhatsApp)



Roddy, nato il 7 maggio 2025, spulciato e sverminato. Cresciuto in un contesto casalingo, allattato e coccolato dalla sua balia, gattino dolcissimo e vivace, adottabile, volendo, anche in coppia. Provincia di Verona, unicamente in appartamento. Per conoscerlo scrivete a Dalila al 340.1914642 (messaggio WhatsApp)

LA STORIA DI AMÉLIE

di Silvia Allegri

Fanno parte di quegli animali intorno ai quali ruota ancora un rapporto di ambiguità: da compagnia o da reddito? Da mangiare o da coccolare? Il coniglio è un animale per certi aspetti estremamente misterioso. Quanti pregiudizi abbiamo ancora rispetto a lui? Ma anche quanto amore proviamo per i conigli? Lo dimostra il fatto che in Italia, dopo il cane e il gatto, questo piccolo animale, dagli occhi dolci e di una morbidezza incredibile, è il più presente nelle famiglie, anche se spesso tanti scelgono di comprare conigli di razza, invece di adottare. Insomma, le mode e l'estetica hanno il loro peso. Ma qualcosa sta



Cinzia e Albert

cambiando. Certo, serve ancora molta strada da fare per capire fino in fondo la personalità del coniglio, creatura vivace, ma anche timida, che richiede tante attenzioni per stare bene. "Tutti possono avere un coniglio, ma un coniglio non è per tutti". Inizia con queste parole la prefazione del libro Storia di Amélie, scritto da Cinzia Sona, presidente dell'associazione La Voce dei Conigli, che da anni si prende cura di questi animali facendo un importante lavoro di divulgazione e sensibilizzazione, con base a Verona ma con un lavoro intenso sui social che sa raggiungere persone in tutta Italia. "Per preparare una persona a conoscere i conigli ci sono sicuramente varie alternative, regalare magari un manuale informativo, leggere siti o anche libri. Dal nostro sito si trovano tutte le informazioni, ma anche libri e manuali che possono essere utili come regalo". Un libro, quello di Cinzia, adatto a tutte le età, dove si narra la storia della coniglietta Amélie, che dopo un incidente gravissimo non si arrende e non permette alla sua disabilità di condizionarla. Anzi, abbraccia la sua unicità e mostra al mondo cosa significa davvero essere coraggiosi, arrivando poi a incontrare una famiglia che la amerà. "Non tutti riescono ad entrare in sintonia con i conigli e a instaurare con loro un rapporto di empatia e amore", prosegue Cinzia. "I conigli sono animali ancora così poco conosciuti, particolari, delicati, quasi silenziosi. Per questo spesso comunicano i loro sentimenti con un linguaggio diverso da quello dei cani e dei gatti, che si esprimono abbaiando o miagolando. Un coniglio, quando prova un dolore fisico, difficilmente si lamenta e saremo noi a dover intuire il suo malessere. Un coniglio in gabbia che prova tristezza e solitudine non lo sentiremo mai piangere. Eppure potremo leggere chiaramente nei suoi occhi dolore e paura". Questo lavoro di Cinzia ha molto da insegnare, a grandi e piccoli. Ed è già stato utilizzato in laboratori nelle scuole, per far conoscere ai bimbi l'importanza del rispetto anche verso la diversità di specie. "Per capire i conigli, riconoscerne lo stato d'animo e le loro necessità, bisogna imparare a capirli", conclude Cinzia. E noi la ringraziamo. Insieme a lei abbiamo la grande opportunità di infrangere nuove barriere, mentali più che fisiche. E scoprire che ogni animale è una persona, non un numero, un individuo e non un peluche. Tutte le info sul sito www.lavocedeiconigli.it.



SEMPRE
APERTI
ANCHE IN
AGOSTO

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

Idratarsi è vivere

L'acqua rappresenta circa il 60% del corpo umano ed è coinvolta in quasi tutti i processi fisiologici: dalla termoregolazione al trasporto dei nutrienti, dalla lubrificazione delle articolazioni all'eliminazione delle tossine. Non bere abbastanza può causare stanchezza, mal di testa, ritenzione idrica, problemi digestivi e pelle spenta. Una corretta idratazione è fondamentale per mantenere la pelle luminosa e sana. L'acqua infatti migliora elasticità, tono e detossinazione cutanea. Favorisce inoltre la digestione e il transito intestinale, sostiene la funzione renale aiutando i reni a filtrare le scorie in modo efficace. Regola la temperatura corporea poiché attraverso la sudorazione previene il surriscaldamento interno e migliora la concentrazione e l'energia mentale.

Ma quanta acqua serve?

Il fabbisogno giornaliero di acqua si aggira all'incirca si 1,5/2 litri ma questo parametro può variare in base a età, clima, attività fisica e alimentazione. Frutta e verdura ricche di acqua (come cetrioli, anguria, lattuga) contribuiscono all'apporto idrico. E utile bere regolarmente e scegliere bevande prive di zuccheri. Sono da evitare o limitare alcol, bibite zuccherate, troppi caffè o tè forti e bevande con dolcificanti artificiali. L'acqua naturale è preferibile con un basso residuo fisso ricca di magnesio. Le acque aromatizzate sono un'alternativa fresca e naturale, prive di zuccheri aggiunti. Aiutano a bere di più durante la giornata e possono avere effetti drenanti o digestivi a seconda degli ingredienti.

ACQUA DETOX LIMONE, CETRIOLO E MENTA: rinfrescante, drenante e depurativa:
• 1 lt di acqua naturale • 1/2 limone bio a fette • 1/2 cetriolo a rondelle • 5/6 foglie di menta fresca. Lasciare in infusione in frigo per due ore

ACQUA DIGESTIVA ZENZERO E ARANCIA: stimola la digestione e migliora l'energia:
• 1 lt di acqua naturale • 5 fettine sottili di radice di zenzero • 1/2 arancia bio a fette

Lasciare in infusione per almeno 1 ora

ACQUA ANTIOSSIDANTE FRUTTI ROSSI E ROSMARINO: ricca di polifenoli, aiuta la microcircolazione:

• 1 lt di acqua naturale • Una manciata di mirtilli e lamponi freschi o surgelati • 1 rametto di rosmarino. Lasciare in frigo per 2/3 ore

Ricorda: idratarsi è un gesto semplice ma potentissimo. Con poche attenzioni quotidiane e l'aggiunta di acque aromatizzate naturali, puoi rendere l'acqua più gustosa, incentivare il consumo e sostenere la tua salute in modo dolce e piacevole.



A cura di Maddalena Bressan, Ostetrica Libera Professionista

Pancia piatta e pavimento pelvico

La pancia piatta, obiettivo di tante in tutte le fasi della nostra vita. Soprattutto quando l'estate ci porta al mare con il costume. E allora visto che è agosto e che abbiamo passato una quarantena a muoverci meno parliamo di addominali e di pavimento pelvico. Pavimento pelvico, il nostro muscolo alla base del bacino, responsabile di sostegno degli organi addominali e di continenza vescicale e intestinale. Nelle palestre e/o tra gli esercizi che si trovano su internet quando ci si propone un rinforzo addominale, sul rinforzo addominale ci si concentra. Ma dobbiamo considerare che ogni volta che attiviamo gli addominali, andiamo a spingere sul pavimento pelvico 'allargandolo'. Si tratta di un vero e proprio sforzo a cui lo sottoponiamo, solo che molte di noi non hanno percezione di ciò che sta accadendo a questa parte e non ci fanno caso, perseverando con serie su serie di addominali. Immaginatoci un tubetto di dentifricio, se si svita il tappo e con la mano lo si spinge, il dentifricio esce ma ci sarà una parte di esso che verrà spinta sul fondo del tubetto; occorre allora

arrotolare il tubetto dal basso verso l'alto, aprendo il tappo per evitare tutte le pressioni verso il basso. Quando si affronta qualsiasi tipo di sforzo, nulla deve uscire dal pavimento pelvico; gli unici momenti in cui qualcosa deve passare sono la minzione, la defecazione e il parto. In caso contrario ci esponiamo al rischio di procurarci incontinenza e/o prolapsi. E' quindi molto importante considerare anche questa parte del corpo insieme alle altre e per tutte noi ma soprattutto per chi pratica attività che prevedono salti e addominali: farci accompagnare nella presa di coscienza di tutta la muscolatura pelvi-perineale, in modo da essere sicure di controllarla correttamente nello sport e nel quotidiano, così da assicurarci una buona prevenzione. Se ci accorgiamo già piccole perdite involontarie di pipì o gas sotto sforzo, intervenire precocemente per riportare in salute il pavimento pelvico attraverso un approccio adeguato e talvolta multidisciplinare. A quale figura sanitaria rivolgerci? Un'ostetrica o un fisioterapista specializzato in riabilitazione pelvi-perineale.

MARMELLATE E CONSERVE FATTE IN CASA.

Rischio botulismo alimentare

In Italia preparare le conserve fatte in casa è un rito che sa di famiglia, tradizione e stagioni che si rincorrono. Vasetti di salsa di pomodoro, di melanzane e zucchine sottolio, di giardiniera, a volte carne o pesce sott'olio, spesso confetture di frutta, marmellate e composte. Le dispense si riempiono ma dietro il piacere di mettere sottovetro i sapori dell'estate, si nasconde un rischio reale e troppo spesso sottovalutato: il botulismo alimentare. Per evitare questo rischio e conservare correttamente gli alimenti, è necessario seguire alcune pratiche igieniche e attenersi ad alcuni passaggi fondamentali. Le tossine botuliniche, infatti, sono per l'uomo il veleno naturale più potente finora conosciuto. Un solo grammo potrebbe uccidere 14.000 persone. Si tratta di una malattia neuro-paralitica, dovuta all'ingestione di alimenti contaminati con le tossine botuliniche molto temute, poco conosciute che può addirittura essere fatale e i cui casi, per fortuna, sono piuttosto rari: 391 persone finite in ospedale in Italia negli ultimi 30 anni. Nonostante tutto, si tratta comunque di un rischio reale e costante. L'Italia è il Paese europeo con più casi di botulismo poiché la tradizione conserviera tipica italiana è presente ovunque nel nostro paese. Il clostridio botulinico, infatti, può proliferare dalle spore in particolare nelle conserve di cibi sott'olio e sott'acqua. Non prolifera invece nelle marmellate, perché lo zucchero impedisce la formazione della tossina, così come in conserve di alimenti quali i pomodori: l'acidità, al pari dello zucchero, ne inibisce lo sviluppo. A differenze delle muffe, che sono spesso visibili, o provocano alterazioni delle confezioni, come i classici rigonfiamenti, la tossina botulinica non si vede e non si sente, né con il gusto, né con l'olfatto. Inoltre, a differenza di altri batteri e delle muffe, che possono provocare gastroenteriti o infezioni, il botulismo alimentare è un'intossicazione che determina una paralisi discendente dei nervi, cioè dalla testa ai piedi, e può arrivare a dare insufficienza respiratoria. È fondamentale l'informazione e la prevenzione, stando molto attenti, quando si preparano conserve in casa, specie nella fase di sterilizzazione e del sottovuoto dei vasetti.



Anna Zenato

Per rafforzare questi messaggi, l'Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare), insieme al Ministero della Salute, ha lanciato l'edizione 2025 della campagna Safe2Eat. Giunta al suo quinto anno, punta a fornire ai consumatori informazioni chiare e basate sulla scienza, proprio su temi come la conservazione di frutta e verdura, la lettura delle etichette, e la prevenzione della contaminazione crociata. Quest'anno l'iniziativa, attiva fino a metà novembre 2025, coinvolge 23 Paesi (5 in più rispetto al 2024), e propone strumenti digitali, video e infografiche per rendere semplici e accessibili le buone pratiche alimentari quotidiane. I cittadini possono consultare il sito ufficiale e interagire con i contenuti usando l'hashtag #Safe2EatEU, partendo proprio da gesti basilari come lavare bene i cibi, evitare contaminazioni e controllare le temperature in frigorifero.

L'ANGOLO DI FRANCESCA - www.cucinaeciaco.it

Cheesecake di fragole e ricotta

Ingredienti per tortiera cm 24

Per la base

200 g di frollini

100 g di burro

Per la farcia:

250 g confettura di fragole

400 g ricotta morbida

350 g panna

120 g zucchero a velo

Vaniglia

6 fogli colla di pesce

500 g di fragole

topping di fragole

Preparazione:

Base:

La solita base con i biscotti frullati ed il burro fuso va distribuita e pressata con cura nella tortiera rivestita di carta forno, solo sulla base senza i bordi. Frigorifero per mezz'ora.

Farcia:

Tagliare a pezzetti le fragole (tenere da parte per la decorazione) e far marinare con un cucchiaino dello zucchero. Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Distribuire



la confettura sui biscotti. Scaldare tre cucchiaini di liquore o succo di frutta (alle fragole sarebbe il top), spegnere il fuoco e sciogliere uno alla volta i fogli di gelatina dopo averli strizzati. Intiepidire. Montare la panna (non troppo), unire lo zucchero e gradualmente la ricotta, la vaniglia e la gelatina

versata a filo sempre mescolando con una frusta dal basso verso l'alto. Versare nella tortiera metà del composto, distribuire sopra le fragole e versare la crema rimasta. Livellare e mettere in frigorifero, decorare con le fragole e il topping come da foto. Direi che più semplice e veloce di così non si può. Dolce delicato e adatto ad un pranzo della festa, potrete variare con mirtilli o frutti di bosco misti se vorrete oppure fare una copertura di gelatina con lo stesso frutto del dolce. Io l'ho semplificato al massimo, prepararlo il giorno precedente e decorarlo poco prima di offrirlo. Sul sito troverete tante altre alternative per dolci che ben si adattano all'occasione!



UNA DONAZIONE SALVAVITA

Preziosa placenta

Dopo il Fracastoro e il Magalini, anche l'ospedale 'Mater Salutaris' di Legnago aderisce al progetto dell'Ulss 9 che promuove la donazione della placenta a favore di importanti attività terapeutiche. È successo nei giorni scorsi nella sala parto del reparto di Ostetricia Ginecologia. Dopo la nascita della loro piccola Cloe, mamma Nicole e papà Nicholas non hanno avuto il minimo dubbio sull'aderire alla donazione volontaria della placenta, effettuata subito dopo il parto avvenuto con il cesareo dolce. Grazie alla stretta collaborazione tra l'UOC di Ostetricia Ginecologia, il coordinamento trapianti e il personale di sala operatoria adesso è possibile effettuare la donazione della placenta in tutta l'ULSS9 Scaligera: gesto sicuro e privo di rischi per la madre e per il neonato ma che permette di migliorare le condizioni di vita di molti pazienti in quanto la mem-



brana amniotica è dotata di importanti proprietà rigenerative, antinfiammatorie ed analgesiche che facilitano la cicatrizzazione e la guarigione di ulcere, ustioni e difetti oculari. La placenta è un organo fondamentale durante la gravidanza, poiché nutre e protegge il feto. Dopo il parto, però, può assumere un nuovo e prezioso ruolo: quello terapeutico. Dalla sua membrana amniotica, infatti, si possono ottenere foglietti ad alto valore clinico, impiegati in campo chirurgico per cura-

re ustioni, ulcere croniche, lesioni oculari e anche nella chirurgia plastica e ricostruttiva. La membrana ha proprietà rigenerative, antinfiammatorie e cicatrizzanti. Ma non tutte le donazioni sono possibili. Per garantire l'integrità del tessuto, la placenta può essere prelevata solo in caso di parto cesareo programmato e in gravidanze fisiologiche. Sono esclusi i parti naturali o i cesarei d'urgenza, in quanto non garantiscono le condizioni sterili necessarie per il prelievo.

Silvia Accordini

La donazione di placenta avviene in presenza di benessere materno e fetale, durante un taglio cesareo programmato, dopo la 36ª settimana di gestazione (o dalla 33ª in caso di gravidanza gemellare). Al momento della programmazione del taglio cesareo, il personale ostetrico proporrà la raccolta della placenta, e sarà volontà della coppia aderire. La placenta viene raccolta sterilmente durante il taglio cesareo (possibile anche in caso di cesareo dolce) e, dopo la nascita, viene inviata alla Banca dei Tessuti per la lavorazione.

TRA REALTÀ E FAKE NEWS

Medicina della longevità

Vivere a lungo e in salute è il mantra dell'industria della longevità, un settore in pieno fermento dove la scienza promette innovazioni rivoluzionarie e il marketing, spesso, vende illusioni. In ambito scientifico, per longevità si intende la capacità di un organismo di vivere più a lungo mantenendo una buona salute. L'obiettivo è ritardare i processi di invecchiamento e posticipare il più possibile l'insorgenza di malattie e fragilità legate all'età. L'industria della longevità è in piena espansione con innovazioni scientifiche estremamente promettenti. Ma sono numerose anche le fake news e le truffe sulla longevità. Attorno al tema della medicina della longevità prosperano infatti molte pseudo-scienze e miti infondati, spesso veicolati per fini commerciali. Termini tecnici reali come 'telomerasi', 'radicali liberi', 'staminali' o 'epigenetica' vengono sbandierati per impressionare. Il pubblico deve fare attenzione ai 'ritornelli' come 'provato scientificamente' perché spesso i riferimenti sono studi minori su animali o in vitro, ben lontani da una prova di efficacia



nell'uomo. Organizzazioni sanitarie e riviste scientifiche hanno più volte smontato questi miti. Ad esempio, l'FDA americana ha avvertito che molti prodotti anti-aging venduti online come creme, integratori, ecc. sono in realtà cosmetici o supplementi senza verifiche. Anche in Italia, l'Istituto Superiore di Sanità e il ministero della salute hanno messo in guardia contro diete estreme e preparati di dubbia provenienza. Ad oggi, l'unica via comprovata per vivere più a lungo in salute è adottare stili di vita sani e, in futuro, utilizzare eventuali terapie anti-età solo quando validate da studi clinici. Tutto il resto è marketing o, peggio, frode. Al di là delle innovazioni futuristiche le strategie più efficaci su come aumentare

la probabilità di una vita lunga e sana sono note da tempo: dieta equilibrata, esercizio fisico regolare, astensione dal fumo, consumo moderato di alcol e un peso corporeo adeguato offrono benefici incredibili. Uno studio pubblicato sul British Medical Journal, basato su 120.000 adulti seguiti per oltre 30 anni, ha dimostrato che adottare queste cinque abitudini salutari riduce la mortalità per tutte le cause fino all'82% per le malattie cardiovascolari e fino al 65% per il cancro. In termini di aspettativa di vita, una donna di 50 anni con queste abitudini può vivere in media 14 anni in più rispetto a una coetanea che non le segue, mentre per gli uomini il guadagno stimato è di circa 12 anni. A.Z.

APPUNTI TRA LE VIGNE

a cura di Silvia Allegri

VANESSA LA VERONESE

Veronese. C'è un destino perfino nel cognome, a volte. E se a questo si unisce una vera passione per il vino, il gioco è fatto. Vanessa Veronese, nata a Chioggia, ha scelto la città scaligera come luogo per vivere, lavorare, scoprire un'infinità di mondi. Fino a diventare una figura di riferimento come se ne trovano poche, oggi, in città e provincia, quando si tratta di scegliere un ottimo calice o una bottiglia per una serata speciale. «A vent'anni sono andata via di casa perché volevo imparare e fare esperienze - ci racconta -. Ho sempre lavorato nel mondo dei locali notturni, iniziando con una gavetta dura, come si faceva una volta. Utile però a farmi capire che la strada intrapresa era quella giusta». Intanto, oltre a lavorare, Vanessa ha studiato. «Ho iniziato a studiare i distillati, negli anni '90 mi sono iscritta all'Associazione Italiana dei Barmen e Sostenitori, Aibes, di cui tuttora faccio parte. E naturalmente ho studiato il vino». Poi, nel 1998, ha preso il via un'avventura lavorativa importante che le ha permesso di mettere in risalto tutte le sue migliori qualità: la gestione, durata 26 anni, del Cappa Café, storico locale del centro di Verona. «Quando sei dietro al bancone hai il potere di aprire lo sguardo dei tuoi clienti su infiniti orizzonti». E Vanessa ha scelto quello del vino. «Ho sempre creduto nell'educazione al buon bere, nell'ospitalità, nel rapporto schietto con i clienti, che poi sono diventati amici. Saper dare un consiglio giusto, interpretare le esigenze di chi hai davanti, vedere la soddisfazione del cliente è il massimo, per chi fa il mio mestiere». E oggi troviamo Vanessa nel cuore di Verona, che più cuore di così non si può: la sua piccola enoteca, che ovviamente si chiama La Veronese, si affaccia su ponte Pietra. «Ci sono tante enoteche a Verona, tutte con nomi maschili. Le donne sono ancora sottovalutate nel mondo del vino. Ma hanno doti uniche e preziose a partire dalla capacità, tutta femminile, di captare e riconoscere i profumi». Di sicuro lo spazio per le donne c'è, anche se a quanto pare è ancora difficile affermarsi in un ambito che fino a poco tempo fa è stato esclusivamente maschile. «Per trovare la propria dimensione in questo mondo non serve svendersi, adeguarsi ai cliché, strizzare l'occhio agli uomini. Servono piuttosto serietà, competenza, capacità di ascolto. E la voglia di migliorarsi sempre». Devo a Vanessa la scoperta di ottime bottiglie, in questi anni, e tante e tanti, come me, la conoscono e la apprezzano. Fermarsi nella sua enoteca è già un piacere: quando scegli una bottiglia, racconti una parte di te: per quale occasione la vuoi comprare, con chi la vorrai bere, quali emozioni vorrai suscitare. Un vino deve calzare a pennello, come un bel vestito. Cin cin!



LABORATORIO FITOCOSMETICO DOTT. FURIA

Da quarant'anni specialisti della Fitocosmetica



I CONSIGLI DI Francesca Furia

Pulizia del Viso: Il Segreto per una Pelle Radiante e Sana!

La pulizia del viso professionale è un trattamento **essenziale per preservare la salute e la bellezza della pelle**. Non si tratta soltanto di un momento di relax, ma di un intervento di cura che offre numerosi benefici. La pelle del viso è costantemente esposta a fattori esterni come inquinamento, sole e stress, che possono compromettere il suo aspetto e accelerare l'invecchiamento cutaneo. Eseguire regolarmente una pulizia del viso presso un centro di estetica consente di rimuovere impurità, cellule morte e sebo in eccesso, prevenendo la formazione di brufoli e punti neri, mentre favorisce una pelle sana e luminosa. Un trattamento professionale è realizzato da esperti del settore, che utilizzano **tecniche specifiche e prodotti di alta qualità** per garantire risultati ottimali. La loro esperienza permette di valutare il tipo di pelle e le sue esigenze particolari, creando un protocollo persona-

lizzato per ogni cliente. Presso il nostro centro estetico, situato in **via Edison 8 a San Pietro in Cariano**, utilizziamo i prodotti cosmetici naturali LABFURIA, che si rivelano un grande alleato. Realizzati con ingredienti di origine naturale, si adattano perfettamente a ogni tipo di pelle, anche quelle più sensibili, rendendo il trattamento sartoriale e mirato. Inoltre, la pulizia del viso stimola la circolazione sanguigna, migliorando l'ossigenazione dei tessuti e contribuendo a mantenere la pelle sana, il che è fondamentale per ritardare i segni dell'invecchiamento. Non dimentichiamo l'aspetto psicologico: dedicare del tempo a sé stessi, sottoponendosi a un trattamento estetico, **aiuta a ridurre lo stress e a migliorare il proprio benessere emotivo**. Scegliere il nostro centro estetico in via Edison 8 a San Pietro in Cariano, significa optare per qualità, efficienza ed empatia. Non è solo un trattamento, è un gesto d'amore verso se stessi.



POESIE

La rubrica di Agosto non poteva che aprirsi che con un componimento dedicato a loro, 'Le sentinelle del mare', i fari. Ce la invia Claudia Ferraro. Rosalba Ferramosca ci dona invece 'Francesco, l'uomo vestito di bianco', mentre Valentina Cristanelli ci invia 'Narcisi', ispirata da un poema di William Wordsworth: l'autore, girovagando trova una distesa di narcisi dorati in riva al lago e questa visione gli scatena delle sensazioni positive. Il Mar Interno si riferisce naturalmente al cuore del protagonista in cui vede questi narcisi...reali o frutto della sua immaginazione? Al lettore la risposta. A seguire proponiamo una romantica e malinconica poesia di Anna Ballarini: 'Chitarra', mentre a chiudere la rubrica di agosto è 'Cielo' del negrarese Dennis Frigo.

Le sentinelle del mare

Tra il ruggire dell'onde,
un raggio illumina la vela di una barca.
E' la sentinella del mare.
Talvolta arroccati tra meravigliosi scogli,
circondati da acque spumeggianti,
o avvolti da rigogliose vegetazioni,
ma carichi di solitudine,
solo i girotondi di gabbiani
fan loro compagnia:
eccoli, i fari.
Ricchi o austeri,
slanciati o imponenti,
fari che si stupiscono:
per la luce riposante
del tramonto color dell'oro,
o per le rosee aurore.
Il loro bagliore sbilenco
disegna riflessi argentei nella notte,
sull'onde del mare.
Si fanno accarezzare dalla luna,
fari romantici dove fioriscono storie.
Avvolti dalla nebbia impenetrabile,
sono la salvezza per navi lontane.
Dove la terra finisce e inizia il mare.

Claudia Ferraro

Francesco, l'uomo vestito di bianco

Mi sembrava portare il peso del mondo Francesco,
mentre avanzava barcollando
sul solitario e buio sagrato,
eppure lo sentivo forte e deciso.
Il viso segnato da solchi, vissuto
ma non rassegnato, non vinto.
Lo sguardo severo, ma calmo e fiducioso
incitava alla speranza, alla fede
senza bisogno di parole.
Le parole, però, poi risuonarono alte,
come un rullo di tamburi,
squilli di tromba a combattere il male,
a risvegliare le coscienze, a promuovere
abbracci.
E l'uomo stanco, allora,
apparve un gigante ai miei occhi,
guerriero di pace che aveva come armi
solo una croce, uno sguardo di luce
e segni benedicienti per uomini e cose.

Rosalba Ferramosca

Narcisi

Vedo distesa scintilla
mille teste auree
agonizzanti
nel Mar Interno
Vento e cuor giubilano.
Mille narcisi
amor d'incenso.

Valentina Cristanelli

Chitarra

Era poesia quando per la via
da una finestra aperta
vibravano accordi di chitarra
che si perdevano nell'aria
con melodia e nostalgia.
Ora la persiana è chiusa,
la luce soffusa,
sul buffet il vaso e la rosa,
sul divano un cuscino
dal vecchio ricamo.
Trema la mano
in una nota di un tempo lontano
e la chitarra nell'ombra
suona sempre più piano.

Anna Ballarini

Cielo

Infinito tu sei lassù
e sei sempre tinto di blu.
Più grande di te non c'è nessuno,
solo il buon Dio che ha creato ciascuno.
Accontenti la vista di ogni persona,
anche quando piove, grandina e tuona.
Noi siamo esseri umani
e speriamo di vederti ancora
per più di un domani.
Grazie infinite di esserci o cielo,
anche se a volte ti metti il velo.
Con queste due righe
ti scrivo e ti penso,
sapendo che tu
sei sempre più immenso.

Dennis Frigo

APPUNTAMENTO COL NOTAIO

CASA PER LE VACANZE: SOGNI D'ESTATE E REALTÀ GIURIDICHE

Agosto è il mese delle ferie, del mare, della montagna e - per molti - dei sogni immobiliari. In tanti, dopo qualche giorno di relax, iniziano a fantasticare sull'acquisto di una seconda casa. Un rifugio personale o un investimento da tramandare. Ma, come spesso accade, dietro le scelte emotive si nascondono importanti implicazioni giuridiche.

Una formula diffusa, anche se spesso poco compresa, è quella della multiproprietà. Si tratta dell'acquisto frazionato di un immobile, generalmente in luoghi turistici, che dà diritto al godimento dell'alloggio in uno specifico periodo dell'anno. È una forma di diritto reale, ma limitato nel tempo. Ogni "proprietario" ha l'uso esclusivo dell'immobile per una o più settimane all'anno, ma con vincoli precisi sulla gestione, la manutenzione e le modalità di utilizzo. Prima di aderire a questo tipo di contratto è fondamentale esaminare attentamente il regolamento dell'edificio, il sistema di prenotazione dei turni e le clausole relative alla rivendita. Spesso, infatti, è proprio la difficoltà a dismettere il proprio diritto a generare contenziosi o disillusioni.

Un'altra modalità che suscita interesse, soprattutto per chi vuole acquistare con un orizzonte temporale più lungo, è la compravendita della nuda proprietà con riserva di usufrutto. Chi cede la nuda proprietà di una casa - magari proprio quella delle vacanze - mantiene il diritto di abitarla per tutta la vita o per un certo numero di anni. È una soluzione che consente al venditore di ottenere liquidità, senza rinunciare all'utilizzo dell'immobile, e all'acquirente di fare un investimento a medio-lungo termine. L'usufruttuario ha il diritto di godere del bene, anche concedendolo in locazione, e l'obbligo di mantenerlo in buono stato. Le spese ordinarie sono a suo carico; quelle straordinarie spettano invece al nudo proprietario.

Attenzione, infine, all'aspetto fiscale: se l'immobile acquistato non è destinato ad abitazione principale, ma resta una seconda casa, sarà soggetto all'IMU, da corrispondere ogni anno anche se l'uso effettivo è limitato a pochi mesi. Inoltre, le imposte al momento dell'acquisto saranno più elevate (9% per gli atti tra privati), ma con il vantaggio di potersi basare sul valore catastale e non sul prezzo di mercato. Nei luoghi di villeggiatura, dove il valore catastale è spesso molto più basso del prezzo reale, ciò può rappresentare un risparmio significativo.

Per trasformare un sogno in un progetto solido, il consiglio del notaio può essere il primo passo verso una vacanza davvero serena.



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

'LIBRI DI CASA NOSTRA'

a cura di Gianfranco Iovino

Fabio Turrini è una guida olistica, e come lui stesso specifica: «Aiuto le persone a conoscere il mondo 'olistico' e, attraverso sedute specifiche, le porto a star bene con sé stesse usando vari metodi, tra cui l'angelologia che è un po' il mio cavallo di battaglia nonché grande passione». Ma Fabio, veronese di Cà degli Oppi, è anche l'autore di GUIDA AL MONDO OLISTICO: Scopri l'illuminante universo energetico e spirituale, impara le basi per difenderti dagli inganni e dalle manipolazioni dei falsi guru (Bookness edizioni).

«Questo libro è il frutto di anni di esperienza e studi nel campo energetico e spirituale. Ho vissuto molte esperienze in prima persona, fatte di gioie e dolori, esperienze positive e momenti negativi, da trarne una 'guida' per i neofiti, coloro che hanno sentito parlare di questi argomenti, ma che hanno paura di essere truffati da qualche 'finto Guru' del settore. Un'infarinatura semplice, come una chiacchierata, fatta per scoprire un mondo che mi ha aiutato moltissimo e, se trattato in modo serio da professionisti, garantisce enormi risultati su se stessi».

Possiamo dire che lei è contrario alle terminologie indiane e orientali?

«Le trovo perfette per coloro che le hanno create, un popolo distante da noi, culturalmente, geograficamente e storicamente, se consideriamo che la medicina alternativa cinese ha secoli di storia. Ma è il momento di far avvicinare le persone a queste pratiche nuove e per farlo si devono usare termini nostri, spiegare i concetti in modo moderno e comune».

Un accenno al Chakra?

«Una parola che attira e che è ormai diventata di uso quotidiano anche in Italia. È uno di quei termini più conosciuti curiosa, al punto da dare il nome perfino a dei. I Chakra sono 7 vortici energetici che abbiamo nel corpo, i quali regolano l'apporto di energia a determinati organi».

Però un po' si sconsiglia con la domanda precedente sulla volontà di usare termini italiani.

«È vero, Chakra è un termine orientale, che ho tentato di tradurre in 'vortice', ma poi ho considerato che non va modificata perché fa benissimo il suo lavoro e non risuona 'pesante' e, in fine, grazie a questo termine sono in tanti ad essersi avvicinati a settore olistico».

Il suo è un libro per tutti?

«Per tutti coloro che vogliono imparare le basi di questo mondo e ne sono incuriositi. Mi piace pensare che da questo libro ci si appassioni ad una materia da approfondire e studiare. Ho provato a scrivere in modo leggero, affrontando tematiche serie ma sviluppate in maniera semplice».



CALCIO. Sono state presentate la prima squadra e la formazione juniores dei rossoblu

Pescantina Settimo pronto alla sfida

Aria di rinnovamento in casa Pescantina Settimo, pronto a lanciare il guanto di sfida al prossimo campionato di Promozione. Come da tradizione consolidata, si è tenuta la presentazione della prima squadra e della formazione juniores, presso la Degusteria ad Arcè di Pescantina. Presenti i quadri dirigenziali, staff tecnico e giocatori delle due formazioni rossoblu. La prima importante novità è che la panchina della prima squadra è stata affidata a Mattia Paiola che ha salutato il Valpolicella. «Con modestia non ci poniamo limiti di sorta - esordisce Mattia Paiola - voglio vedere all'opera una squadra determinata e laboriosa che si aiuti tra i vari reparti, con costanza e sagacia. Testa sempre in alto, per mettere in difficoltà ogni avversario. La



Promozione è un campionato difficile ma con il giusto mix tra giocatori di sicuro affidamento ed esperienza e giovani promossi dal nostro settore giovanile, possiamo alzare l'asticella. Tenendo presente che il verdetto lo dirà solo il campo». Arriva anche la coppia formata dai Carigi Stefano senior e Cristian junior che avevano conquistato in campo insieme a mister Gianni Canovo il triplete salendo dalla

Seconda categoria fino in Eccellenza. Continua il direttore sportivo Cristian Carigi: «Riteniamo di aver formato una squadra che sa il fatto suo. Equilibrata e volitiva in ogni reparto. Pratica e brava a leggere in ogni momento le varie fasi di gioco. Le avversarie saranno toste ma noi non saremo da meno». Chiude il presidente Lucio Alfuso: «Il Pescantina Settimo è una grande famiglia dove si

corre con ardore e passione al medesimo obiettivo. Contiamo su un ottimo settore giovanile, linfa vitale della prima squadra. Tutti e due i settori devono andare pari passo e sostenersi a vicenda. Nessun proclama lo ribadisco. Fare bene in Promozione è quello che per noi conta». Alleneranno la Juniores i due mister Gianluca Marastoni e Michele Berardo.

Roberto Pintore

REAL VALPOLICELLA

Si respira aria di grande entusiasmo al Real Valpolicella di Promozione. L'amara retrocessione dell'anno scorso dal campionato di Eccellenza è stata digerita. Ora c'è da pensare a fare bene nel torneo di Promozione. Le novità in casa Real, partendo dal direttore: il presidente Sil-



vano Caliarì si è dimesso. Nelle prossime settimane verrà reso noto il nome e cognome del suo successore. Nuovo di zecca anche l'allenatore della prima squadra: è Davide Chizzoni ex portiere che proviene dal settore giovanile del Real Valpolicella (juniores Regionale) dove ha vinto il campionato. «Voglio vedere in campo una squadra pratica con palla a terra che sfrutti, alla grande, le proprie qualità tecniche. Proclami? nessuno, vogliamo fare benissimo e dare tutto cimentando i nostri valori e consolidando la classifica, giornata dopo giornata. Il gruppo farà la differenza ma la fame di vincere sarà fondamentale» - dice Chizzoni. Compongono lo staff tecnico del mister il vice Gianluca Lotartaro e il massaggiatore Paolo Meneghetti. Sul fronte giocatori ampia rivoluzione nella rosa, con il portiere e Campostrini che sono rimasti dalla stagione passata. Mentre sono arrivati: il portiere Patuzzo, Murari, Adade, Bellamoli, Brentegani, Montesor, Padovani via Arbizzano, Zoppi, Meneghello e Savoia (Pescantina Settimo), Zardini, Vinco, Vantini, Piccoli, Chiappini, Lorenzi promossi in prima squadra dalla formazione juniores, Baffa (Cadore), Leso e Iurato (Zevio), De Marco (Ambrosiana). Perfezionato l'accordo sportivo sia a livello giovanile che di prima squadra tra il Real Valpolicella ed Arbizzano. L'anima del Real Valpolicella Marco Ferrari: «La stagione scorsa è da dimenticare. Salutare l'Eccellenza dopo otto anni fa malissimo, ma bisogna ripartire a tutta velocità». Luca Concato, ex PescantinaSettimo è stato nominato nuovo direttore sportivo della squadra. Chiude il Team manager Prasad Zeni: «Sono orgoglioso di dare il mio contributo alla causa del Real Valpolicella. Un ambiente sano e stimolante. Io, Ferrari e Chizzoni abbiamo lavorato insieme per allestire una rosa che riteniamo competitiva». **R.P.**

Infine la rosa dei giocatori della prima squadra targata 2025-26 di Promozione

Portieri: Gabriele Carletti (ex Valpolicella), Luca Fontana (ex Montorio); Difensori: Andrea Vantini, Enrico Calino, Alessio Lorenzini (ex Castelnuovo), Gabriele Righetti, Simone Brunelli, Manuel Ceolari (ex Consolini); Centrocampisti: Marco Berardo (ex Real Valpolicella), Francesco Gaburro (ex Concordia), Tommaso Cailotto (ex Montorio), Mattia Berardo, Pietro Criscenti (ex Valpolicella), Christian Spinale (ex Vigasio); Attaccanti: Matteo Giordano (ex Real Valpolicella), Riccardo Sospetti (ex Ambrosiana), Maicol Bonetti (ex Valpolicella), Enrico Rossi, Jacopo Meneghini, Federico Pietropoli (ex Chievo Verona), Marco Ratti, Simone Signorini (ex Caldiero); aggregati dalla juniores: Masini, Zenorini e Foganolo.

Staff tecnico: Allenatore Mattia Paiola, Vice Roberto Mascalzoni, Preparatore atletico: Marco Butturini, Allenatore dei portieri: Andrea Maddinelli, Fisioterapiste: Chiara Pozzo e Giulia Girardi, Team manager Zeno Pavoni, Direttore sportivo: Cristian Carigi.

IL VALPOLICELLA DI PRIMA CATEGORIA

Riparte il nuovo Valpolicella di Prima categoria con il nuovo mister Andrea Gallo promosso dalle giovanili rossoblu. Coraggio, cuore e tanto temperamento: il Valpolicella del presidente Fosco Frapporti si presenta ai nastri di partenza in Prima categoria, carico come non mai. Lo fa



con una squadra rinnovata agli ordini del nuovo mister Andrea Gallo. «Voglio vedere scendere in campo - afferma Fosco Frapporti presidente del club - una formazione, determinata e coesa, che giochi bene al calcio. Certamente se devo pensare alla retrocessione passata, diverse cose non sono andate come mi aspettavo, ma fa parte dello sport. Inizia per noi l'anno zero, senza proclami ma con temperamento ed umiltà. Lascio al rettangolo di gioco il verdetto finale. Sono fiducioso ed ottimista». Gli fa eco il direttore generale Mauro Gaburro: «Abbiamo vissuto due anni di cose belle e brutte arrivando in Promozione. Adesso si volta pagina, con giocatori nuovi e con l'obiettivo primario di una tranquilla salvezza. Una volta conquistata, si potrebbe pensare a qualcosa di più alto». La parola ora al nuovo mister Andrea Gallo: «Sono onorato di essere stato scelto per rilanciare il Valpolicella. Sono contento della squadra che vado ad allenare. Siamo alla ricerca di un secondo portiere. Voglio vedere in campo giocatori con tanta personalità ed idee, per praticare un gioco palla a terra, arioso e veloce». Aiutano mister Gallo il fidato secondo Luca Squarzone che fa anche il preparatore atletico, l'allenatore dei portieri Massimo Pinamonte, massoterapista Luca Sonato. **R.P.**

Infine la rosa della prima squadra: Portieri: Pietro Zanoni e un'altro da definire; Difensori: Mattia Gilioli, Matteo Zampini (via Gargagnago), Niccolò Faccioli (dalla juniores), Francesco Perina, Marco Lonardi (ex Pastrengo), Leonardo Tonini (dalla juniores), Tommaso Iddrisu (La Vetta); Centrocampisti: Emanuele Squarzone (BureCorrubbio), Niccolò Quarella (Gargagnago), Francesco Bonizzato (La Vetta), Giacomo Zorzetto, Michele Gargano (Parona), Alessio Baietta (Pastrengo), Riccardo Conti; Attaccanti: Tommaso Ferrari (juniores), Sebastiano Moschini (juniores), Filippo Faccioli (juniores), Vincenzo Greco (S.Marco), Alessandro Neri, Giuseppe Ambrosi.

FUMANESE CALCIO IN TRIONFO

Fumane festeggia: la Fumanese Calcio è ufficialmente in Prima Categoria. La squadra biancoblu è stata ripescata e potrà affrontare una nuova stagione tra le protagoniste del calcio dilettantistico veronese. Il salto di categoria non è frutto del caso, ma l'epilogo coerente di un'annata vissuta da protagonista. La Fumanese ha chiuso al secondo posto nel girone A di Seconda Categoria, totalizzando 63 punti, dietro solo al Caprino. Il percorso è stato brillante, costellato di vittorie, solidità difensiva e un'identità di gioco ben definita, costruita con pazienza dal tecnico Alberto Pizzini. La squadra ha sfiorato la promozione già tramite i playoff, ma è stata premiata in extremis dal ripescaggio, che certifica il suo valore anche agli occhi della federazione. Dietro ogni risultato sportivo, c'è sempre un progetto credibile. Il presidente Francesco Cottini, figura carismatica e punto di riferimento per l'ambiente, guida la società con passione e lungimiranza. Intorno a lui un gruppo dirigente affiatato, che lavora con metodo e spirito di servizio. Non è un caso che il club abbia ricevuto il plauso anche da parte delle istituzioni locali. La promozione non rappresenta solo un successo calcistico, ma anche un motivo d'orgoglio per tutta la comunità di Fumane, che trova nella squadra un simbolo di appartenenza e partecipazione. Un altro elemento distintivo della Fumanese è il lavoro nel settore giovanile. La società è un punto di riferimento per decine di famiglie del territorio grazie all'attività della scuola calcio dove non si insegna soltanto a giocare a pallone, ma a crescere come persone. Ora che l'obiettivo è stato centrato, la testa è già rivolta al futuro: il direttore sportivo Gianmaria Benetti è al lavoro per puntellare la rosa, mantenendo l'ossatura del gruppo che ha portato a questa promozione, ma con l'aggiunta di qualche innesto mirato. Le ambizioni non mancano, ma l'intento principale resta quello di consolidarsi e rappresentare con orgoglio i colori biancoblu nei nuovi palcoscenici. La Prima Categoria è un traguardo, ma anche una partenza. E Fumane è pronta per questa nuova avventura. **S.A.**



Festeggia i nostri 60 anni con due iniziative speciali

3000€

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

Concorso Rossetto e Vinci oltre 500 vincitori al mese

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

Concorso valido dal 02/01/25 al 28/12/25 con ultima estrazione mensile entro il 29/12/25. 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.rossettovinci.it e leggi il regolamento completo.

TUTTO A BASSO PREZZO

ACQUA FONTE DEI MARCHESI
NATURALE E FRIZZANTE
1,5 lt



0,18

PEPSI COLA LATTINA
33 cl



0,50

PEPSI
1,5 lt x 2



2,10

VINO CASTELLINO BIANCO,
ROSSO E ROSATO BRICK
1 lt



1,49

VINO CASTELLINO BIANCO
E ROSSO BRICK
250 ml



0,49

VINO BOTTE BUONA
750 ml - Vari tipi



1,79

TAVERNELLO ORANGE SPRITZ
E LIME SPRITZ
750 ml



2,59

IL BISCOTTO PLASMON
320 g



3,30

OMOGENEIZZATI
ALLA CARNE NIPIOL
80 g x 2 - Vari tipi



1,75

MAIONESE ORIGINALE
HEINZ VASO
480 ml



2,35

TOMATO KETCHUP HEINZ
250 g



1,45

HERO SOLO FRUTTA
100 g - Vari tipi



0,99

ASSORBENTI LINES È
Vari tipi



3,60

PROTEGGISLIP LINES
INTERVALLO & GO RIPIEGATI
X40 +4 / COTTON SOFT X40 /
LADY LONG X24



1,79

ACE DETERSIVO LIQUIDO
27 LAVAGGI X2
1350 ml x 2 - Vari tipi



6,90

ACE WC GEL
700 ml - Vari tipi



1,84

Rossetto per il sociale



Affrontiamo il cancro.
Insieme.

rossetto 60

1965 • 2025

Da 60 anni la tua idea fissa di risparmio

Nel mese di luglio abbiamo donato:
24.703,00 €
All'associazione no profit:
AIRC - Lombardia

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

rossettogroup.it