

L'Altro Giornale

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

ANNO XL - N.3 - MARZO 2026 - Stampato il 2/03/2026 - Via A.Volca, 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



COMITATO
VALPOLICELLA
CRI Olimpica!



Non c'è un attimo di sosta nel Comitato Croce Rossa Comitato Valpolicella, i cui volontari sono impegnati nei Giochi Olimpici e Paralimpici invernali Milano-Cortina. «Le Olimpiadi si sono rivelate un'esperienza fantastica - racconta il presidente del comitato Manuel Turri -. Le Olimpiadi hanno un fascino particolare, accomunano atleti e più in generale persone da ogni parte del mondo sotto il segno dei valori universali. Pace, amore verso il prossimo, solidarietà in una cornice unica come è Cortina e le Dolomiti». Terminati i servizi con le Olimpiadi, ora toccherà alle Paralimpiadi: una squadra di volontari sarà impegnata dall'11 al 15 marzo. **Pagina 10**

TRA BATTAGLIE E CONQUISTE

LA DONNA NELLA STORIA



Le questioni di genere stanno acquistando sempre più importanza nel mondo contemporaneo. In una società storicamente patriarcale, come quella occidentale, il cammino per ottenere diritti e riconoscimento da parte delle donne è stato lungo e complicato. E non è ancora terminato...Ma come è cambiata la donna nel corso della storia? Quali sono state le conquiste e i traguardi che hanno caratterizzato la figura femminile nel corso dei secoli? Approfondiamo l'argomento

Pagina 6

DANZE CARAIBICHE. Riccardo e Martina conquistano New York
Riccardo Ferrari e Martina Olivieri, talentuosi ballerini originari della Valpolicella, hanno portato in alto il nome della loro terra al mondiale di danze caraibiche The Summit Championship a New York. Provenienti dalla scuola Latin Project ASD a San Pietro in Cariano, Riccardo e Martina hanno conquistato ben sei piazzamenti di rilievo: Primo posto nella categoria bachata classic intermedia pro-am, Secondo posto nella categoria bachata classic intermedia pro-am, Secondo posto nella categoria salsa showcase on2 intermedia, Secondo posto nella categoria salsa showcase on2 advanced, Terzo posto nella categoria bachata classic advanced, Quarto posto nella categoria bachata classic intermedia. **Pagina 8**

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

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

 **FALGNERIA
LESSINIA**
SERRAMENTI IN LEGNO - LEGNO/ALLUMINIO
ALLUMINIO E PVC - PORTE INTERNE -
PORTONCINI - PORTONI GARAGE
PERGOLE BIOCLIMATICHE - VEPA
FANE DI NEGRAR - Via Croce dello Schioppo, 10
Tel. 045 7545155 - info@falegnamerialessinia.it
www.falegnamerialessinia.it

 **NUOVA
OTTICA**
ITALIA
EXTRA SCONTO
**RICETTA
OCULISTICA**
PER TUTTO IL MESE
SCONTO LENTI 40%
+
SCONTO MONTATURA
+
SCONTO
RICETTA OCULISTICA

**VIA STRADA NUOVA, 34
NEGRAR DI VALPOLICELLA VR
tel. 045.4501173**

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

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

SISTEMI DI PARCHEGGIO E SOLLEVATORI
**IDEAL
PARK®**


Via E. Fermi, 9 • Settimo di Pescantina
www.idealpark.it • T. 045 675 0125

DAL 2 ALL'11 MARZO 2026

famila superstore

Con noi sei in famiglia.

GRANDI SCONTI FINO AL MARCHE 50%

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



DA € 0,80
-38%

€ 0,49

LA TORRENTE
PASSATA DI
POMODORO
TRADIZIONALE
700 g
al kg € 1,13



DA € 1,15
-31%

€ 0,79

RIO MARE TONNO ALL'OLIO
DI OLIVA PESCATO A CANNA
4x 80 g
al kg € 15,47



DA € 6,69
-26%

€ 4,95

GALBANI
SANTA LUCIA
MOZZARELLA
3x 125 g
al kg € 6,64



DA € 4,59
-45%

€ 2,49

CAMPIELLO È IL NOVELLINO CON
LATTE FRESCO E MIELE D'ACACIA
350 g
al kg € 2,80



DA € 1,79
-45%

€ 0,98

MÜLLER YOGURT CREMOSO
VARI TIPI
8x 125 g



DA € 4,99
-50%

€ 2,49

TUTTO CUCINA
STYLE
2 pz



DA € 2,99
-50%

€ 1,49

FINISH ULTIMATE PLUS
LIMONE PASTIGLIE
LAVASTOVIGLIE
31 LAVAGGI
378,2 g



DA € 11,49
-43%

€ 6,49

DASH
LIQUIDO
3x20
lavaggi



DA € 18,90
-50%

€ 9,45

SCOPRI TUTTE
LE NOSTRE OFFERTE



famila
superstore

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

famila

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

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



UN GRAZIE AL SACRO CUORE DON CALABRIA

Gentile Direttore, Le scrivo per pubblicare, attraverso L'Altro Giornale una lettera di ringraziamento all'IRCCS Sacro Cuore Don Calabria, indirizzandola al direttore dell'ospedale negrese.

Gentile dott. Cracco, attraverso le pagine di questo giornale, desidero esprimere il mio più sentito ringraziamento a tutto lo staff dell'ospedale Sacro Cuore, luogo in cui mio papà, Giorgio Piccoli, ha trascorso gli ultimi due mesi della sua vita. In particolar modo al dottor Ferri, del reparto di Cardiologia e al dottor Angheben del reparto di malattie infettive e tropicali, dove è spirato l'11 febbraio. Mio papà mi ha sempre parlato con grande stima e rispetto di entrambi, avendo avuto la possibilità di intrattenere interessanti conversazioni con loro in questo lunghissimo periodo di degenza. Avrebbe voluto ringraziarli tramite lettera, ma non ne avevo il tempo quindi ho deciso di farlo io al suo posto, penso ne sarebbe felice. Mi ha sempre parlato bene di tutti i reparti: "Sono tutti molto gentili, io cerco di disturbarli il meno possibile...sai hanno molto da fare". Aveva ragione, sono stati tutti molto cordiali e disponibili in tutti i reparti in cui è stato ricoverato: dal Pronto Soccorso, al reparto di Medicina, dal reparto di Terapia intensiva all'Ospedale di Comunità, dove è rimasto solo pochi giorni. Scoprire che il tempo a disposizione è quasi finito è doloroso e opprimente, soprattutto per una persona innamorata della sua famiglia e della vita come mio papà. Ma lui aveva capito tutto; il lungo abbraccio del dottor Ferri, alla fine della sua degenza

in Cardiologia, non aveva lasciato adito a dubbi. Quest'ultimo era riuscito a rivelarmi verità amare con una tale giovialità e gentilezza da strapparmi addirittura un sorriso, in un momento in cui avrei voluto solo piangere. Negli ultimi dieci giorni della sua vita mio papà è rimasto nel reparto di Malattie Infettive e Tropicali, seguito dal dott. Angheben e da tutto lo staff con il quale parlava anche di musica, una delle sue grandi passioni. I medici ci hanno permesso di goderci i suoi ultimi giorni concedendoci di andarlo a trovare in qualsiasi momento e di poterlo salutare il giorno prima di morire. Non dimenticherò mai l'umanità e l'insegnamento del dottor Angheben: "La vita è vita fino all'ultimo secondo, e come tale dobbiamo trattarla e rispettarla". E proprio così l'abbiamo vissuta parlando, raccontandoci confidandoci in maniera profonda e scrivendoci, un'eredità etica e morale che mi porterò nel cuore per tutta la vita: "Vivi conscia del tuo valore, alla fine del cammino avrai vissuto una buona vita". Ho avuto la fortuna di accompagnarlo fino all'ultimo suo respiro dicendogli quanto gli volessi bene. Il mio pensiero e il mio grazie vanno anche all'infermiera presente in turno nella notte tra il 10 e l'11 febbraio... mi hanno detto che ha rivelato ai suoi colleghi la morte di mio papà pubblicando sul gruppo whatsapp una canzone di Vecchioni... sono contenta abbia lasciato molto di sé anche a tutti voi. Grazie di cuore a tutto lo staff dell'ospedale per l'umanità dimostrata e per aver accompagnato me e la mia famiglia in questo doloroso viaggio. **Samuela Piccoli**

L'altra faccia della medaglia... La magistratura e il Referendum

a cura di Marco Bertagnin

La riforma della magistratura che infiamma le cronache come gli incendi bruciano la boscaglia californiana è fatta da pochi articoletti, diciamo otto, facilmente comprensibili. E' una riforma semplice semplice, che, come tutte le cose semplici, ha mandato fuori di melone un certo numero di magistrati molto chiassosi. Questi, si desume dal loro agitarsi, avevano scordato che nella vita le cose possono cambiare e che l'ordinamento giudiziario avrebbe potuto, un giorno, essere modificato. Visto il loro altissimo ed incomparabile profilo culturale e di competenza giuridica, nessuno avrebbe osato mettere in discussione un solo lemma dell'ordinamento giudiziario. Quel giorno è arrivato e mi stupisce il loro stupore. "Che giova all'uomo guadagnare il mondo intero, se poi perde se stesso?". Questo avevano dimenticato gli eccellentissimi signori magistrati che, per umana debolezza, avevano trasformato il CSM in una convecicola cioè, secondo la definizione della Treccani, un'accolta di persone che perseguono un fine comune ma con intenti settari. Le correnti e quant'altro sono questa roba qua. Lo sclero è frutto della novità costituita dai due Consigli superiori, dall'istituzione dell'Alta Corte disciplinare ma soprattutto dai componenti estratti a sorte. Cari cittadini, siete avvisati: quando sentirete gridare allo scandalo, perché la riforma sottoporra la magistratura alla politica, tirate una pernacchia. Comprendo umanamente sotto il profilo antropologico il disappunto dei signori magistrati che sponsorizzano il NO. E' un loro diritto. Essi, peraltro, hanno l'opportunità di prorogare l'attuale stato delle cose attraverso il referendum, confidando in un bel NO prevalente da parte degli elettori. Nel mio piccolissimo, cari cittadini, lo spunto ve l'ho dato benchè votare SI o votare NO dipenda soprattutto da una propensione naturale della propria anima, poiché noi non siamo ciò che vogliamo. Prova ne sia il fatto che, qualche giorno fa, un tizio, molto sicuro di sé e sempre ben informato, demonizzava la disposizione circa il sorteggio dei membri del Consiglio. Io l'ho ascoltato ma non aveva capito niente e sparava cazzate. L'ho salutato perché sarebbe stato inutile contraddirlo, fiato sprecato. Nemmeno la resurrezione di un morto gli avrebbe fatto cambiare idea. Ma è così sin dai tempi del ricco Epulone.



CERCASI NUOVI LEADER

Cercasi nuovi leader. Non uomini soli al comando, non dominatori della scena. Ma donne e uomini capaci di servire. Oggi la politica è urlata e la leadership viene spesso confusa con aggressività, esposizione mediatica, capacità di imporsi. Eppure la storia racconta altro. Mahatma Gandhi ha mostrato che la nonviolenza può scuotere un impero. Martin Luther King Jr. ha trasformato la discriminazione in una battaglia di dignità. Nelson Mandela ha scelto la riconciliazione invece della vendetta. E Papa Francesco continuava a ricordare che la fraternità è anche una categoria politica. Non erano perfetti. Ma erano umili. Oggi sentiamo la mancanza di una leadership così. Ma sarebbe troppo comodo limitarci alla lamentazione. I leader morali non nascono nel vuoto: crescono dentro comunità mature. E allora la domanda diventa concreta: cosa possiamo fare noi? Un cittadino non governa uno Stato, ma contribuisce a costruire il clima etico in cui quello Stato si muove. Possiamo: Informarci con senso critico, verificando le fonti prima di condividere contenuti divisivi; Rifiutare il

linguaggio dell'insulto, anche nel dissenso; Difendere i diritti di tutti, non solo i nostri; Partecipare alla vita civica, con voto, dialogo, impegno sociale; Prenderci cura dei più fragili, perché la civiltà si misura dall'attenzione agli ultimi; Chiedere trasparenza e coerenza ai rappresentanti, senza idolatrie né tifoserie; Sono gesti semplici, ma costruiscono cultura; La politica è lo specchio di una società. Se premiamo l'arroganza, avremo leader arroganti; Se chiediamo integrità, competenza e umanità, quei profili emergeranno; Cercasi leader proiettati nel futuro, radicati nei valori solidi dei grandi leader del passato; Ma non possiamo restare spettatori; La speranza non è attesa passiva: è responsabilità condivisa; Ogni gesto di rispetto è un mattone; Ogni scelta di verità è un argine; Ogni atto di cura è, nel senso più alto, un atto politico. Cercasi nuovi leader. Ma prima ancora, cercasi cittadini attivi, attenti e responsabili. La speranza deve diventare azione perché il futuro comincia da noi.

Luca Salvi

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
email: articoli@altrogiornale.it
Abbonamenti:
10 euro annui
per inf. 045 7152777
Stampa:
FDA EUROSTAMPA srl
Via Molino Vecchio, 185
25010 BORGOSATOLLO
(BS)
Numero chiuso il
2/03/2026

Vieni a provare la novità dell'anno!

I nuovi occhiali acustici NuanceAudio, migliorano il tuo udito senza aver nulla all'interno dell'orecchio.

PARTNER AUTORIZZATO

nuance audio



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

Via Valpolicella, 52 - **Arbizzano di Negrar (VR)**
Dal lunedì al venerdì: 9.00 - 12.30 e 15.30 - 19.00

Tel. 045 6020761 - www.apparecchiacusticisentire.it

Ci trovi anche a:

- Villafranca di Verona
- Borgo Venezia
- Grezzana



SCAN ME



VinCa

Il vivere Verde

In Fiera a Verona

dal 20 al 22 Marzo 2026



Visita il sito
www.fieradivitaincampagna.it

ACQUISTA IL BIGLIETTO

L'EVENTO DI CHI AMA IL VERDE

IL REPORT DI LEGAMBIENTE. Presentati i dati relativi al 2025

Mal'Aria di Città



Servizi di
Silvia Accordini

Lo smog nelle città italiane diminuisce, ma non abbastanza da cambiare davvero rotta: questo è quanto emerge dal nuovo rapporto 'Mal'Aria di città 2026' di Legambiente pubblicato nei giorni scorsi che fa il punto sullo stato della qualità dell'aria nei capoluoghi di provincia italiani. Nel 2025 scendono a 13 i capoluoghi di provincia che hanno superato i limiti giornalieri

di PM10 (50 microgrammi per metro cubo per un massimo di 35 giorni all'anno), contro i 25 del 2024, i 18 del 2023 e i 29 del 2022. Si tratta di uno dei dati più positivi degli ultimi anni, ma che non deve far abbassare la guardia. Se si guarda al 2030, anno in cui entreranno in vigore dei nuovi e più stringenti limiti europei sulla qualità dell'aria (20 $\mu\text{g}/\text{m}^3$ per il PM10, 20 $\mu\text{g}/\text{m}^3$ per l'NO₂, 10 $\mu\text{g}/\text{m}^3$ per il PM_{2.5}), l'Italia resta ancora lontana dai parametri richiesti: applicandoli ad oggi, sarebbe fuorilegge il 53% delle città per il PM10, il 73% per il PM_{2.5} e il 38% per l'NO₂. Un allert preoccupante a cui si aggiunge anche la nuova procedura di infrazione avviata a gennaio 2026 dalla Commissione europea nei confronti dell'Italia per il mancato aggiornamento del Programma nazionale di controllo dell'inquinamento atmosferico previsto dalla direttiva NEC 2016. La quarta che si aggiunge alle tre già aperte negli anni precedenti per il superamento dei valori limite degli inquinanti

atmosferici stabiliti dalla Direttiva Quadro Aria (AQD). «I miglioramenti registrati nel 2025 sono tra i più positivi degli ultimi anni, ma restano fragili e non sostenuti da scelte coerenti - dichiara Giorgio Zampetti, direttore generale di Legambiente -. È irragionevole che, proprio mentre iniziano a emergere segnali concreti, il Governo scelga di tagliare le risorse invece di consolidare questi progressi. La scelta di ridurre drasticamente già dal 2026 - e per tutto il prossimo triennio - le risorse destinate al Fondo per il migliora-



Foto Legambiente

mento della qualità dell'aria nel bacino padano non va nella giusta direzione. Lasciare soli i territori più complicati del Paese è una scelta miope, che espone l'Italia a nuove procedure d'infrazione e sanzioni, come dimostra l'ultima procedura avviata dalla Com-

missione europea nel febbraio 2026 per il mancato aggiornamento del Programma nazionale di controllo dell'inquinamento atmosferico previsto dalla direttiva NEC. Serve invece un cambio di passo: investire con continuità nel trasporto pubblico e nella

mobilità sostenibile, accelerare la riqualificazione energetica degli edifici e il superamento delle fonti più inquinanti nel riscaldamento domestico e dal comparto industriale, intervenire in modo strutturale su agricoltura e allevamenti intensivi».

Nel 2025 sono 13 i capoluoghi di provincia che hanno superato il limite giornaliero di PM10, fissato dalla normativa europea a 50 microgrammi per metro cubo e consentito per un massimo di 35 giorni all'anno. La maglia nera quest'anno va a Palermo, con la centralina di Belgio che ha registrato 89 giorni oltre il limite, seguita da Milano (centralina Marche) con 66 sforamenti, Napoli (Ospedale Pellegrini) con 64 e Ragusa (Campo di Atletica) con 61. Sotto le sessanta giornate si collocano Frosinone con 55 sforamenti, Lodi e Monza con 48, Cremona e Verona con 44, Modena con 40, Torino con 39, Rovigo con 37 e Venezia con 36 giorni di superamento. Nel resto dei capoluoghi monitorati non si registrano sforamenti oltre i limiti di legge e, come già avvenuto negli ultimi anni, nessuna città supera i valori annuali previsti dalla normativa vigente per PM10, PM2.5 e biossido di azoto. La fotografia cambia radicalmente quando si guarda ai nuovi limiti che entreranno in vigore dal 1° gennaio 2030 con la revisione della Direttiva europea sulla qualità dell'aria: il 53% dei capoluoghi italiani (55 città su 103) non rispetta già ora il limite previsto per il PM10 di 20 microgrammi per metro cubo al 2030. Le situazioni più distanti dall'obiettivo si registrano a Cremona, dove serve una riduzione del 35%, seguita da Lodi con il 32%, Cagliari e Verona con il 31%, Torino e Napoli con il 30%. La situazione è ancora più critica per il PM2.5, dove 68 città su 93, pari al 73%, hanno una media annuale superiore a 10 microgrammi per metro cubo. I casi più problematici sono Monza, che ha una media annuale attuale di 25 microgrammi per metro cubo e dovrebbe ridurre le concentrazioni del 60%, Cremona con il 55%, Rovigo con il 53%, Milano e Pavia con il 50%, Vicenza sempre con il 50%.

Le proposte di Legambiente

Mobilità sostenibile: Accelerare gli investimenti nel trasporto pubblico locale e regionale, estendere le zone a traffico limitato e a basse emissioni, espandere le reti ciclo-pedonali e diffondere la 'Città 30' per aumentare la sicurezza stradale e ridurre le emissioni.

Riscaldamento ed edifici: Istituire Low Emission Zone specifiche per il riscaldamento, superare progressivamente l'uso della biomassa nei territori più critici, vietare caldaie inquinanti nelle aree più esposte e avviare programmi di riqualificazione energetica degli edifici.

Riduzione Emissioni Industriali: Servono dei piani di bonifica per i siti inquinati e restrizioni severe per gli impianti industriali in aree urbane.

Agricoltura e allevamenti: Ridurre l'intensità di allevamento nelle aree in cui il numero di capi è eccessivo, come la Pianura Padana, rafforzare le buone pratiche agricole sullo spandimento dei liquami, incentivare gli investimenti per l'abbattimento delle emissioni di ammoniaca e vietare le combustioni agricole all'aperto.

Risorse e coordinamento: Ripristinare immediatamente i fondi previsti dal decreto MASE del luglio 2024, garantire risorse certe e continuative, considerare la qualità dell'aria come una priorità nazionale non più rinviabile e assicurare un coordinamento efficace tra Stato, Regioni e Comuni.

Monitoraggio: Aggiornare la rete territoriale delle centraline di monitoraggio per coprire anche aree oggi sguarnite e attivare un sistema sensoristico per inquinanti come metano e ammoniaca, che esalano dagli allevamenti e fungono da precursori nella formazione di polveri sottili e ozono.

La situazione del Veneto

«I dati del report Mal'Aria 2026 fotografano, per il Veneto, una situazione incoraggiante: nessun trionfalismo ma la conferma che il 2025 è stato uno degli anni più positivi dell'ultimo periodo per la qualità dell'aria nelle nostre città. La stessa Legambiente, nel suo report, sottolinea che 'i territori più esposti all'inquinamento atmosferico, stanno mostrando i primi segnali concreti di miglioramento grazie agli sforzi dei territori degli ultimi anni'. Con queste parole Elisa Venturini, assessore all'Ambiente della Regione del Veneto, commenta l'ultimo rapporto di Legambiente, sottolineando come le politiche regionali basate su incentivi e innovazione stiano portando risultati concreti. Secondo il dossier, nel 2025 le principali città venete hanno registrato medie annuali di PM10 ampiamente entro i limiti attuali di 40 $\mu\text{g}/\text{mc}$: Padova e Rovigo si attestano a 27 $\mu\text{g}/\text{mc}$, Venezia a 26 $\mu\text{g}/\text{mc}$ e Verona a 29 $\mu\text{g}/\text{mc}$. «Nonostante il problema naturale del ristagno dell'aria nelle nostre zone, il dato fondamentale è che tutte le città venete sono rientrate nei limiti medi annuali. E la conferma che, al di là dei singoli giorni condizionati dal meteo, la qualità dell'aria nel lungo periodo è in costante miglioramento segno di una stabilità consolidata e di un impegno collettivo che sta dando frutti - dichiara l'Assessore -. La sfida del 2030 lanciata dall'Europa richiede altri sforzi, e va affrontata con pragmatismo, cercando di puntare soprattutto sugli incentivi e sul miglioramento tecnologico ed all'innovazione».



ARBIZZANO: laboratorio di circa 180 m² al piano terra, situato in posizione strategica a breve distanza da una strada ad alto passaggio, al confine tra Arbizano di Negrar e Parona. L'immobile si presta perfettamente come deposito o magazzino operativo, grande garage, ricovero per autovetture o mezzi di lavoro, sede per imprese artigianali, deposito materiali o attività logistica. Soluzione funzionale e facilmente accessibile, ideale per professionisti e aziende che necessitano di spazi operativi ampi e versatili. € 115.000.

NEGRAR: prestigiosa porzione di villa bifamiliare in posizione dominante, con splendida vista panoramica sulla Valpolicella. **Ampi e luminosi spazi interni**, finiture di pregio, giardino privato, terrazza, taverna con ingresso indipendente e garage per più auto. Soluzione versatile, pronta consegna. L'abitazione dista poche centinaia di metri dal centro paese. Classe energ. richiesta. € 690.000.

VALGATARA: in una posizione tranquilla e comoda al centro di Valgatara, proponiamo una **porzione di rustico inserita nel contesto esclusivo di una villa storica** di grande pregio. L'immobile è attualmente suddiviso in due bilocali indipendenti, uno al piano terra e uno al primo piano, ma con la possibilità di unirli per realizzare un ampio appartamento composto da soggiorno, cucina con camino, tre camere e due bagni. A completare la proprietà un meraviglioso giardino di circa 800 mq, in parte destinato a parcheggio. Una soluzione unica nel suo genere, ideale per chi cerca tranquillità, charme e un contesto dal fascino autentico a pochi passi dal centro del paese. Classe energ "G". Informazioni in ufficio.

MARANO DI VALP.: in splendida posizione panoramica, immersa nella tranquillità della campagna ma a breve distanza dai principali servizi, proponiamo un **rustico singolo completamente da ristrutturare**. La proprietà, situata in una zona riservata e lontana dal traffico, offre un progetto già approvato per la realizzazione di un'abitazione di circa 230 m², ideale per chi desidera creare una casa su misura in un contesto naturale e suggestivo. Completa la proprietà un **terreno recintabile di circa 1.200 m²**, perfetto per realizzare un ampio giardino o una splendida area esterna vivibile. Un'occasione rara per chi cerca indipendenza, privacy e la possibilità di valorizzare un immobile dal grande potenziale in una posizione di assoluto pregio paesaggistico. € 275.000.

VALPOLICELLA: proponiamo in vendita la prestigiosa "Tenuta Le Corone", un'incantevole proprietà immersa nel verde della Valpolicella, tra Fumane e Cavalo. Estesa su circa 20.000 m², offre un perfetto equilibrio tra accoglienza turistica, attività equestre professionale e residenza privata. Il casale principale, con ambienti raffinati e panoramici, si inserisce in un contesto naturale di rara bellezza, ideale per chi desidera vivere o investire in un luogo esclusivo dove charme, privacy e natura si fondono armoniosamente. Informazioni in ufficio o sul nostro sito.

www.immobiliaregalli.it

045 60.20.486

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

TRIBUTO AL MONDO FEMMINILE. Dal suffragio universale all'agognata parità di genere

Battaglie e conquiste: la donna nella storia

Servizi di
Anna Zenato

Le questioni di genere stanno acquistando sempre più importanza nel mondo contemporaneo. In una società storicamente patriarcale, come quella occidentale, il cammino per ottenere diritti e riconoscimento da parte delle donne è stato lungo e complicato. E non è ancora terminato. Quando ci riferiamo al 'genere' dobbiamo capire di cosa stiamo parlando. Spesso si rischia di fare confusione tra genere e sesso. Mentre il concetto di sesso è ricondotto tendenzialmente a fattori biologici, il genere riguarda la percezione che ogni individuo ha di sé stesso ed è in parte determinato dalla cultura e dalla società in cui cresce. Alla fine dell'Ottocento nel mondo occidentale la differenza



tra uomini e donne era ancora fortemente sbilanciata a favore dei primi. Le donne non godevano della stessa parità di trattamento degli uomini in famiglia, sul lavoro, nella partecipazione alla vita politica e in molti altri aspetti della quotidianità. Le dittature del Novecento hanno contribuito ad

affermare questa disuguaglianza. Il fascismo in Italia promuoveva l'immagine di una donna che si occupasse solo della casa e di procreare. L'occupazione delle donne durante le guerre e i movimenti femministi del XX secolo sono stati fondamentali per diventare consapevoli della necessità di raggiun-

gere la parità. Il movimento femminista si considera nato ufficialmente nel 1848 durante la Convenzione di Seneca Falls, negli Stati Uniti, a cui parteciparono attiviste bianche e sostenitori dell'abolizionismo che formularono una Dichiarazione per affermare i diritti delle donne. Un impatto impor-

IL VOTO DELLE DONNE IN ITALIA

Era il 1° febbraio 1945 quando le donne italiane conquistarono uno dei diritti più preziosi: il diritto di voto. Un passo storico, ufficializzato dal decreto legislativo n.23 su volontà dell'allora Presidente del Consiglio dei ministri Ivanoe Bonomi. È bene ricordare e sottolineare che si tratta di una conquista ottenuta con sacrificio e passione, il frutto di anni di lotte, speranze e resistenze portate avanti da generazioni di donne che hanno rivendicato il diritto a far sentire la propria voce e a far valere le proprie idee. In questo senso l'estensione del suffragio universale fu molto più di un riconoscimento formale, ma segnò l'inizio di una rivoluzione culturale. Oggi, a 81 anni di distanza da quel febbraio e nell'ottantesimo anniversario del primo voto effettivo delle donne, il 2 giugno 1946, non vogliamo ricordare soltanto questo enorme traguardo, ma quanto preziosi e al contempo fragili siano i nostri diritti.

tante lo ebbe la Prima guerra mondiale. Durante il conflitto, gli uomini in età da lavoro erano impegnati nei campi di battaglia. Spettava alle donne sostituirli, nelle fabbriche e nei campi: cambiarono dunque le abitudini sociali, compreso l'abbigliamento. Ma al ritorno degli uomini dal fronte, che reclamavano posti di lavoro e pensioni, quasi tutto tornò come prima. Dopo la guerra, però, diversi Paesi hanno concesso il diritto di voto alle donne: Regno Unito, Austria, Germania, Paesi

Bassi, Lussemburgo, Canada, Stati Uniti e Svezia. In Italia il diritto di voto fu acquisito solo nel 1945, all'indomani della Seconda guerra mondiale. Successivamente, negli anni Sessanta e Settanta, grazie ai numerosi movimenti di liberazione, la parità è diventata sempre più vicina: le donne hanno acquisito diritti in molte sfere della vita quotidiana, dal lavoro alla famiglia, ma non solo. Il cammino, però, non si è ancora concluso e sono emerse altre forme di disuguaglianza di genere.

PARITÀ DI GENERE. Rapporto ONU 2025

Sono 676 milioni le donne e le ragazze che vivono oggi in zone di guerra, il livello più alto registrato dagli anni Novanta. Nel 2024 sono state 64 milioni in più le donne moderatamente o gravemente insicure dal punto di vista alimentare rispetto agli uomini adulti. Il rapporto Gender Snapshot 2025, pubblicato dal dipartimento per gli Affari economici e sociali delle Nazioni Unite, lancia l'allarme: nel mondo si rischia che vengano cancellati i passi in avanti sull'uguaglianza di genere conquistati con difficoltà in questi anni. E fa una previsione: se gli attacchi ai diritti delle donne, la riduzione del loro spazio civico e il crescente disinvestimento nelle iniziative per l'uguaglianza continueranno, nel 2030 avremo 351 milioni di donne e ragazze ancora in condizioni di estrema povertà. Mancano cinque anni alla data in cui gli Obiettivi dell'Agenda Onu per lo Sviluppo sostenibile dovranno essere centrati, ma siamo ancora molto indietro. Anche in Italia. Da noi il divario di genere è marcato: siamo all'87esimo posto su 146 nell'ultimo Global gender gap report e sebbene tra il 2010 e il 2023 sono stati registrati miglioramenti consistenti, alcuni aspetti restano critici.

LA PIAGA DI SEMPRE. Il femminicidio

Il femminicidio (più raramente femmicidio o femicidio) è un omicidio doloso o preterintenzionale in cui una donna viene uccisa per motivi basati sul genere. Alcune definizioni estendono il suo significato a «qualsiasi forma di violenza esercitata in maniera sistematica sulle donne in nome di una sovrastruttura ideologica di matrice patriarcale, allo scopo di perpetuare la subordinazione di genere e di annientare l'identità attraverso l'assoggettamento fisico o psicologico della donna in quanto tale, fino alla schiavitù o alla morte».



In parole più semplici, si può parlare di femminicidio quando un uomo uccide una donna per ragioni legate all'odio, nel momento in cui queste donne esprimono atti di libertà. La recente legislazione italiana parla di femminicidio quando una donna viene uccisa in quanto tale e subisce odio, discriminazione o prevaricazione oppure viene controllata o dominata; o anche quando rifiuta una relazione affettiva e/o tenta di esercitare la propria libertà personale. 97 casi registrati in Italia nel 2025. Liquidato come cacofonico neologismo, il termine femminicidio è stato a lungo escluso dai dizionari. In Italia, compare ufficialmente per la prima volta nell'edizione del 2009 del Devoto-Oli.

FEMMINISMO E FEMMINISMI

Uguaglianza e differenza rappresentano le due anime del pensiero femminista, i due poli di riferimento tra cui oscillano le varie correnti a partire dal cosiddetto primo femminismo, cioè il movimento delle donne di fine Ottocento e inizio Novecento. In una prima fase sono stati concepiti in maniera distinta e contrapposta, per poi essere considerati intrecciati tra loro. In estrema sintesi: chi abbraccia il modello della parità sostiene che donne e uomini siano esseri umani uguali e che le donne, da secoli giudicate inferiori, per emergere dal loro status debbano emanciparsi, elevarsi a raggiungere l'uguaglianza formale con l'uomo, mentre chi propone il modello della differenza riconosce l'esistenza di una differenza tra uomini e donne che deve essere volta in positivo, valorizzata socialmente. A partire dagli anni Ottanta, sia negli USA che in Europa, il problema dibattuto è diventato come utilizzare le idee della differenza e battersi allo stesso tempo per l'uguaglianza. La contrapposizione viene, almeno parzialmente, superata negli anni Novanta, con lo sviluppo del modello delle pari opportunità: le donne non devono essere uguali agli uomini, ma devono avere le stesse possibilità di studiare, lavorare, fare carriera, valorizzando la propria specificità. Nel femminismo degli anni Novanta si sostiene che le differenze di classe, razza, etnia e religione comportano diversi modi di pensare e agire di cui bisogna tener conto per arrivare a un'effettiva uguaglianza di diritti. Con l'arrivo del terzo millennio si parla perciò di femminismo intersezionale, termine creato da una giurista statunitense per indicare la sovrapposizione di diverse identità sociali e le possibili discriminazioni. Non femminismo, quindi, ma tanti femminismi.



*'Essere donna è così affascinante.
È un'avventura che richiede coraggio,
una sfida che non annoia mai.'*
(Oriana Fallaci, giornalista e scrittrice)

*Auguri alle
nostre lettrici!*

4 MARZO. Alcune riflessioni in occasione della giornata mondiale per combattere la malattia

Obesità e social media

Servizi di
Anna Zenato

L'obesità è considerata una malattia cronica non trasmissibile che prevede l'eccesso di peso corporeo, con un indice di massa corporea superiore a 30. La Giornata Mondiale dell'Obesità (World Obesity Day), ogni 4 marzo, è stata istituita nel 2015 dalla World Obesity Federation. Fu creata con l'obiettivo di sensibilizzare riguardo la crisi globale dell'obesità e di incoraggiare la prevenzione di questa malattia, evitando stigmatizzazioni e pregiudizi verso chi vive questa condizione. Le cause che possono scatenare questo disturbo sono varie: sedentarietà, dieta, geni, stile di vita, alcune patologie e uso di determinati farmaci. Uno stile di vita sedentario, con poco movimento, aumenta il rischio di prendere peso e di sviluppare molte malattie come il diabete, l'ipertensione arteriosa, cardiopatie e può portare a morte precoce. L'uso di certi farmaci come, ad esempio, gli antidepressivi, gli anticonvulsivi, gli antipertensivi e quelli per trattare il diabete mellito, possono incentivare l'aumento di peso. A livello di patologie, in particolare ormonali, si ricordano la sindrome di



Cushing (eccessivi livelli di cortisolo nell'organismo) e la sindrome dell'ovaio policistico, che interessa il 5-10% delle donne. È stata dimostrata una correlazione tra l'obesità e i disturbi del comportamento alimentare, come il disturbo da alimentazione incontrollata (conosciuta anche come Binge Eating Disorder, BED) e la sindrome da alimentazione notturna. Il primo caso è caratterizzato da un'assunzione eccessiva di grandi quantità di cibo in breve tempo con, in seguito, un senso di perdita di controllo o di colpa. Il BED viene diagnosticato quando le 'abbuffate' si verificano minimo due volte a setti-

mana per almeno sei mesi. Nel secondo caso ci si rifà a un'alimentazione insufficiente durante il giorno, con l'assunzione di grandi quantità di calorie la sera e il risveglio notturno per mangiare. Sono circa 800 milioni i malati di obesità e sovrappeso nel mondo. Secondo le stime il numero aumenterà fino a raggiungere gli 1,9 miliardi di soggetti nel 2035, ovvero una persona su quattro; l'aumento dei casi di bambini obesi tra il 2020 e il 2035 risulterà essere del 100%. In Italia le persone che soffrono di obesità sono l'11,4% della popolazione. Nel 2022 la percentuale di adulti con sovrappeso e obesità (46,3 %) è tornata

ai livelli precedenti la pandemia, durante la quale si era raggiunto il picco del 47,6%. Anche i social media hanno giocato un ruolo importante per quanto riguarda l'aumento del fattore obesità. Televisione e social network, infatti, giocano un ruolo fondamentale nella veicolazione di informazioni dannose riguardanti il cibo e il suo uso. Sempre più pubblicità di cibo spazzatura (junk food in inglese) vengo passate in televisione durante gli orari di massima esposizione dei minori ad essa, mentre sui social vi è un 'bombardamento' di informazioni e news riguardo prodotti cibari dannosi per la propria salute.

LA TIRZEPATIDE, IL FARMACO PIÙ DISCUSO DEL MOMENTO

La tirzepatide è un farmaco innovativo sviluppato inizialmente per la gestione del diabete di tipo 2, oggi noto anche per il suo effetto significativo sulla perdita di peso. E forse è il farmaco più discusso del momento. Sul piano fisiologico, la tirzepatide agisce rallentando lo svuotamento gastrico, prolungando la permanenza del cibo nello stomaco e riducendo l'impulso a consumare pasti frequenti o porzioni eccessive. Parallelamente, la molecola aumenta la sensibilità insulinica, riduce i picchi glicemici dopo i pasti e contribuisce a uno stato metabolico più stabile. Un vantaggio cruciale non solo per chi convive con il diabete, ma anche per chi presenta resistenza insulinica, sovrappeso o obesità. Il trattamento richiede comunque un monitoraggio medico periodico, sia per garantire sicurezza e stabilità, sia per adattare la terapia all'evoluzione dei risultati. Nei principali studi internazionali, i pazienti hanno registrato riduzioni del peso corporeo comprese mediamente tra il 15% e oltre il 20%, percentuali difficilmente raggiungibili con altri trattamenti farmacologici. La perdita di peso non è immediata: la curva di dimagrimento è progressiva e segue una dinamica ben definita. Inoltre, la tirzepatide



tide viene incrementata gradualmente, seguendo un protocollo che ha l'obiettivo di ridurre gli effetti collaterali gastrointestinali e garantire una progressione sostenibile della terapia. In questo contesto, il ruolo del medico è determinante per definire tempi, modi e livelli di dosaggio più idonei per ciascun paziente. È fondamentale comprendere che la tirzepatide non è una "soluzione rapida" o un intervento estetico, ma un trattamento farmacologico vero e proprio che richiede un approccio integrato. Per ottenere risultati stabili e duraturi, il farmaco deve essere associato a un piano nutrizionale bilanciato e a un livello adeguato di attività fisica. Questa sinergia tra terapia farmacologica,

abitudini alimentari e stile di vita consente di ottimizzare i risultati e ridurre il rischio di riprendere peso nel lungo periodo.

In Italia, il prezzo di Mounjaro (principio attivo tirzepatide) si attesta generalmente tra i 346 € e 623 € per una confezione mensile (4 dosi, 1 KwikPen), a seconda del dosaggio (2,5 mg, 5 mg o superiori). A partire da fine febbraio 2025, il farmaco ha ottenuto la rimborsabilità (classe A) per il diabete di tipo 2. È importante ricordare che il costo totale dipende anche dalla durata del trattamento. La maggior parte dei percorsi clinici dura diversi mesi, con un piano strutturato di monitoraggio nutrizionale e medico che garantisce sicurezza e continuità.

NON SOLO OBESITÀ METABOLICA

Siamo letteralmente sommersi da notizie, informazioni, stimoli sensoriali che ingeriamo e incorporiamo a ogni livello. Sembra un processo poco preoccupante e molto controllabile? Non lo è. Quando si parla di salute, in qualsiasi giornale, video, podcast o addirittura studio medico, sembra venga costantemente ignorato l'oggetto che ha letteralmente modificato il nostro cervello e il nostro stile di vita. Lo smartphone che abbiamo in mano o in tasca. Molte persone pensano di usare lo smartphone per distrarsi, per rilassarsi, per concedersi un istante di divertimento. E non si accorgono che in quel momento non stanno ricaricando le 'pile' ma stanno continuando a consumarle. Confondono lo svuotamento con il rilassamento, due situazioni che, cerebralmente parlando, sono completamente diverse. Come per il nostro stomaco è necessaria una fase di vuoto, lo stesso vale per il cervello. Invece, nei momenti di pausa, quando potremmo riposare, tendiamo a inserire una sorta di stimolazione continua passiva che viene erroneamente considerata rilassamento. Dopo aver fatto una o due ore di scroll continuo di video e reels, ci sentiamo più spenti di prima, più nervosi, avvertiamo che ci manca qualcosa. È la stessa differenza che sperimentiamo quando mangiamo un pasto nutriente e quando invece consumiamo un pasto che non lo è, che è stato progettato a livello industriale per stimolare i centri del piacere. Ci sono dei cibi che continuiamo a mangiare anche se non ci saziano, non ci danno quella soddisfazione o quei micronutrienti che ci sono necessari. E così accumuliamo chili superflui. Lo stesso vale per le informazioni. Siamo bombardati da informazioni a cui non corrisponde una conoscenza reale. E questo crea quell'effetto di carico cognitivo, di infodemia, in cui riceviamo nozioni ma nulla ci rimane realmente 'attaccato'. Finalmente si comincia infatti a parlare della necessità di detox digitali.

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 PESCONTINA (VR)
T. +39 (0)45 6750078



ValpoMed

Il Centro di Fisioterapia
e Riabilitazione in Valpolicella

- Fisioterapia e Riabilitazione
 - Fisioterapia sportiva e riabilitazione post infortunio
 - Riabilitazione Vestibolare
 - Riabilitazione Disturbi Cranio Cervico Mandibolari
- Trattamento e gestione delle cefalee
- Linfo-drenaggio e riabilitazione oncologica
 - 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

DALLA VALPOLICELLA A NEW YORK. I ballerini Riccardo Ferrari e Martina Olivieri protagonisti

Un trionfo ... caraibico



Riccardo Ferrari (23 anni) e Martina Olivieri (18 anni), talentuosi ballerini originari della Valpolicella, hanno portato in alto il nome della loro terra al mondiale di danze caraibiche The Summit Championship, svoltosi recentemente a New York. Provenienti dalla scuola Latin Project ASD a San Pietro in Cariano dei maestri Marco & Naty, i due giovani si sono distinti tra i

migliori interpreti internazionali della salsa e della bachata. Riccardo, oltre all'attività sportiva, è laureato in lettere, prosegue i suoi studi universitari e lavora come maestro alla scuola primaria G.Bellotti di Villafranca. Martina, invece, è impegnata nell'ultimo anno del liceo scientifico tradizionale all'istituto Calabrese Levi di San Pietro in Cariano e si

prepara all'esame di maturità. Ferrari e Olivieri ballano insieme da quattro anni. Sotto la guida esperta dei maestri Marco & Naty hanno migliorato tecnica, stile e spirito competitivo, diventando una coppia di riferimento non solo nella Valpolicella, ma anche nel panorama nazionale e, ad oggi, anche internazionale. Il The Summit è uno dei palcoscenici più prestigiosi per le danze caraibiche, attirando ballerini da tutto il mondo nella splendida cornice newyorkese. Per Riccardo e Martina, la trasferta è durata dieci giorni: un'esperienza intensa, fatta di allenamenti, confronti internazionali e momenti di grande emozione. Partecipare a un evento di tale portata rappresenta un traguardo in sé, ma i risultati ottenuti hanno superato ogni aspettativa. Durante la competizione, Riccardo Ferrari e Martina Olivieri hanno conquistato ben sei piazzamenti di rilievo: Primo posto nella categoria bachata classic intermediae pro-am, Secondo posto nella categoria bachata

classic intermediae pro-am, Secondo posto nella categoria salsa showcase on2 intermediae, Secondo posto nella categoria salsa showcase on2 advanced, Terzo posto nella categoria bachata classic advanced, Quarto posto nella categoria bachata classic intermediae. Grande merito va anche a chi ha curato l'immagine dei due atleti. Gli splendidi abiti su misura che hanno indossato a New York sono stati realizzati con maestria da Moony Atelier di Monica Farina a Verona, insieme al suo team. Orgogliosi i maestri Marco & Naty: «Riccardo e Martina hanno dimostrato che con impegno, sacrificio e passione si può arrivare lontano. Siamo felici di aver contribuito al loro percorso e di vedere la scuola Latin Project ASD rappresentata sul palco mondiale di New York». Anche i protagonisti hanno espresso grande emozione: «Questi risultati sono il frutto di tanti anni di lavoro insieme e del supporto costante delle nostre rispettive famiglie». **Silvia Accordini**

DALLA TERRA AL CIELO Un Diario speciale

E' stato il teatro parrocchiale di Santa Maria Maggiore di Bussolengo a fare da cornice domenica 1 marzo alle ore 16.00 alla presentazione del libro 'Dalla terra al cielo' scritto da Giusi e Lino Venturini con la prefazione del cardinale Matteo Maria Zuppi. Insieme agli autori sono intervenuti Grazia Baldani Guerra, regista e attrice che ha letto alcuni brani tratti dal libro. A rendere briosa la presentazione è stata la musica: una cantante intonerà l'Ave Maria di Gomez e il Duo MITO's con il violinista Marcel Frumasachi e il pianista e compositore M° Pietro Salvaggio hanno vestito di eleganza e raffinatezza l'evento, moderato da Paolo Bertezolo, direttore della casa editrice Mazziana. 'Dalla terra al cielo' è il diario di don Giovanni Venturini, nato a Valgatarà il 30 agosto 1943. Una vita, la sua, vissuta nell'umiltà e, come diceva lui stesso, una vita ordinaria eppure straordinaria. Due storie che si intrecciano: quella della sua vita quotidiana e quella della sua anima. «L'ultima sera della sua vita sulla terra - afferma i fratelli Giusi e Lino Venturini - lascia il suo diario e il suo testamento sulla scrivania: è una scrittura senza correzioni, quasi parlata. Per questo motivo trattandosi di una trascrizione, il testo è stato riprodotto nel modo più fedele possibile». L'opera, attraverso i 29 capitoli di cui è composta, ripercorre tutte le tappe della vita terrena di don Giovanni: dall'infanzia alla chiamata sacerdotale, dal ministero vissuto tra la gente fino agli ultimi giorni segnati dalla consapevolezza e dall'abbandono fiducioso. S.A.



Vendita ed assistenza
per macchine da giardinaggio
ed agricoltura

ORMEV VERDE



FINANZIAMENTO TASSO 0 AGOS

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



FESTA DEI VINI CLASSICI DELLA VALPOLICELLA E RECIOTO. Aspettando la 65ª edizione

Il conto alla rovescia



Livio Schiavone

Dal 1959 a oggi sono passati 65 anni di storia. Sessantacinque anni in cui una festa è cresciuta, si è trasformata, si è adattata ai tempi, senza mai perdere il legame profondo con l'identità, la storia e le tradizioni del territorio. «Le generazioni che ci hanno preceduto hanno fatto sì che i vini della Valpolicella

venissero celebrati in ogni angolo del mondo – afferma il presidente dell'Associazione Festa dei Vini Classici di Pedemonte, Livio Schiavone -. Oggi è impossibile parlare della Valpolicella senza pensare al Recioto e all'Amarone. Da parte sua la Festa dei Vini Classici della Valpolicella è molto più di un semplice evento enogastronomico: è un pilastro della cultura locale, uno strumento di aggregazione sociale, di valorizzazione del territorio e promozione della tradizione, un momento in cui il passato dialoga con il presente e proietta la nostra identità verso il futuro e celebra il ciclo della vite e unisce comu-

nità locali e visitatori in un'atmosfera di convivialità». Una tradizione che anche quest'anno, da venerdì 24 aprile al 2 maggio, si rinnova con la 65ª edizione, con gli stand dei produttori dei migliori vini del territorio nei giardini di Pedemonte. A renderla possibile è l'Associazione Vini Classici della Valpolicella, con il patrocinio di Regione Veneto, Provincia di Verona e comune di San Pietro in Cariano, attraverso un programma capace di richiamare visitatori non solo dalla provincia di Verona, ma anche da altre regioni e un numero sempre crescente di ospiti stranieri. Accanto agli appuntamenti enogastronomici più attesi, come la Magnalonga, cresce l'interesse per l'Amara-

thon della Valpolicella, evento podistico che con un percorso di circa 25,6 km tra i vigneti dei cinque comuni della Valpolicella Classica, valorizza paesaggi collinari e ville storiche. La tradizione prosegue anche con il 65° Concorso Enologico, al quale partecipano sette cantine del territorio classico che presenteranno i loro vini. Il 1° maggio verrà premiata la cantina che avrà presentato il miglior Recioto d'annata, con la collaborazione dell'ente di certificazione Siquira e del Consorzio Tutela Vini Valpolicella. Ma la Festa dei Vini Classici



non è solo vino, ma anche musica, spettacoli, dibattiti, convegni, sport e stand enogastronomici, attraverso un programma pensato per coinvolgere tutte le generazioni e offrire occasioni di incontro, cultura e svago. Il tutto con uno sguardo alla solidarietà: presso gli stand infatti non mancheranno le associazioni no profit del territorio.

Silvia Accordini

«La Festa dei Vini Classici – aggiunge Schiavone - deve essere un momento di socialità e di comunità: musica, canti, spettacoli, sport e la gioia di stare insieme, celebrando il senso di appartenenza a una storia comune. L'organizzazione di una manifestazione di questa portata è diventata complessa e costosa. Le normative di sicurezza e sanitarie – talvolta giustamente rigorose, talvolta più articolate del necessario – rendono l'impegno dei volontari sempre più gravoso, spostando l'attenzione dalla semplice festa alla gestione delle responsabilità. Inoltre, in una società caratterizzata da ritmi frenetici e da numerose alternative di svago, non sempre la partecipazione locale è scontata. Talvolta la festa viene percepita come un disagio (rumore, traffico, sporcizia) anziché come un momento di celebrazione condivisa. Eppure partecipare, anche quando l'organizzazione non è perfetta, significa molto più che passare qualche ora in piazza. Significa assumersi una responsabilità civica. Significa dimostrare che il nostro paese è vivo. Significa dare valore al lavoro instancabile dei volontari e delle associazioni che dedicano il proprio tempo libero per creare occasioni di incontro e condivisione. Un paese che partecipa è un paese che dialoga, che costruisce relazioni, che non delega ad altri la propria vitalità, che cresce. Invito tutti – famiglie, giovani e anziani – a riscoprire la bellezza dello stare insieme. Venite a conoscere i vostri vicini, a sostenere i nostri commercianti, le aziende che collaborano alla riuscita della manifestazione, a sentirvi parte attiva di una storia comune. Il nostro paese ha bisogno di ognuno di voi per continuare a brillare. La partecipazione è la nostra risorsa più preziosa. Vi aspetto ai prossimi eventi. Facciamo comunità, insieme».

NUOVA GESTIONE

VALPOLAND
SPORT, WATER, FUN.

**APERTURA
1 MAGGIO**

info@valpoland.it - +39 339 855 4611
Valpoland - Viale Verona 40, Pescantina (VR)

PREVENDITA ABBONAMENTI

OFFERTA VALIDA FINO AL 1° MAGGIO

ABBONAMENTI SINGOLI

Stagionale Intero
Tariffa Adulto

~~250€~~ **200€**

Stagionale Ridotto*
Bambini 4-10 anni o Over 75

~~180€~~ **150€**

10 ingressi feriali
Validi per stagione 2026

~~120€~~ **100€**

10 ingressi festivi
Validi per stagione 2026

~~150€~~ **120€**

ABBONAMENTI FAMILY

Family 1+1
1 intero + 1 ridotto*

~~350€~~ **300€**

Family 2+1
2 interi + 1 ridotto*

~~500€~~ **400€**

Family 1+2
1 intero + 2 ridotti*

~~450€~~ **400€**

Family 2+2
2 interi + 2 ridotti*

~~650€~~ **600€**

**RICHIEDI ORA LA
PROMOZIONE**



*Tariffa ridotta applicabile ai bambini di età compresa tra i 4 e i 10 anni e ai maggiori di 70 anni. Ingresso gratuito per i bambini da 0 a 3 anni. È richiesto un documento d'identità valido per la verifica dell'età.

CROCE ROSSA-COMITATO VALPOLICELLA. Il servizio alle olimpiadi e paraolimpiadi

Una CRI olimpica!

Terminati i servizi con le Olimpiadi, ora toccherà alle Paralimpiadi. Non c'è un attimo di sosta nel Comitato Croce Rossa Comitato Valpolicella, i cui volontari sono impegnati nei Giochi Olimpici e Paralimpici invernali Milano-Cortina. «Le Olimpiadi si sono rivelate un'esperienza fantastica - racconta il presidente del comitato Manuel Turri - le Olimpiadi hanno un fascino particolare, accomunano atleti e più in generale persone da ogni parte del mondo sotto il segno dei valori universali. Pace, amore verso il prossimo, solidarietà in una cornice unica come è Cortina e le Dolomiti. La Croce Rossa, durante le Olimpiadi ha svolto i propri servizi di assi-

stenza e soccorso con i volontari di altri 21 comitati di Croce Rossa del Veneto -prosegue il presidente Turri -. Nel periodo delle Olimpiadi, a metà febbraio, eravamo presenti per 7 giorni con 5 volontari, un'ambulanza e un pulmino, operando in diverse aree tra cui lo stadio del ghiaccio, la pista da bob, nel villaggio olimpico e nel medical center». Ora toccherà alle Paralimpiadi. «Saremo sempre nell'area olimpica di Cortina con un'altra squadra di volontari, un'ambulanza e un pulmino dal 11 al 15 marzo per i Giochi Paralimpici. Svolgeremo analoghi servizi come alle Olimpiadi». In precedenza i volontari sono stati impegnati anche durante lo storico pas-

saggio della Fiamma Olimpica con 6 volontari attivi in due ambulanze ed una trentina di volontari a piedi: i volontari erano presenti lungo tutto il percorso dei 5 tedefori, snodatosi dalla rotonda tra Domegliara e Sant'Ambrogio a Villa Brenzoni Bassani.

Massimo Ugolini



IL COMITATO VALPOLICELLA. Il Comitato Croce Rossa Comitato Valpolicella, composto da 143 volontari, opera nei territori comunali della valle: a Sant'Ambrogio dove è ubicata la sede operativa nella scuola media "Dante Alighieri" così come a Pescantina, Bussolengo, Pastrengo, Dolcè, Negrar di Valpolicella, San Pietro in Cariano, Fumane, Marano di Valpolicella, Sant'Anna d'Alfaedo. Oltre ai servizi quotidiani di soccorso, il comitato organizza annualmente un corso per nuovi volontari, svolge attività di assistenza sanitaria durante eventi e manifestazioni, trasporti privati tra cui quelli in convenzione con le amministrazioni comunali, consegna delle spese agli anziani, sportello psicosociale, tombola nel centro anziani di Bussolengo, uscite con ragazzi di altre associazioni. Il Gruppo Giovani organizza momenti di festa con facepainting e palloncini e altre attività rivolte ai giovani, fino alla formazione di primo soccorso nelle scuole che inizierà prossimamente.

ARIANNA BERTOLINI. Ali per un sogno



Ha bisogno di far crescere le sue ali per volare sempre più in alto il sogno di Arianna Bertolini, una giovane ragazza di Bussolengo vittima nel 2007 di un grave incidente in motorino. Il trauma cranico subito oggi le impedisce di comunicare e muoversi liberamente, ma Arianna ha trovato nella Paragility (Agility Dog per persone diversamente abili) una potente via di inclusione sociale, crescita personale e motivazione. Per questo l'associazione Il Filo di Arianna aps, nata dalla sua toccante storia, sta promuovendo un nuovo progetto. «Insieme ai suoi fedeli cani, Arianna ha

superato numerose sfide, arrivando a rappresentare la Nazionale Italiana ai campionati mondiali dal 2015 ad oggi - afferma la presidente de Il filo di Arianna, Sabrina Savoia -. Oggi, Arianna e la sua cagnolina Luna, insieme alla squadra di Paragility, hanno un sogno: partecipare al Campionato Mondiale

di Paragility che si terrà in Inghilterra (Onley Grounds Equestrian Complex, Willoughby, Rugby CV23 8AJ, Regno Unito) dal 26 al 30 agosto. Per sostenere le spese di alloggio e trasporto della Squadra Speciale, stimate in circa 11.000 euro, abbiamo bisogno del supporto di una comunità solidale come la nostra. Ogni contributo, anche il più piccolo, è un filo prezioso che si aggiunge alla rete di solidarietà che permette ad Arianna e alla squadra di inseguire i propri sogni». Per sostenere il progetto: www.associazioneilfilodiarianna.com/donazioni/ IBAN IT90H0329601601000067610593. S.A.



ASSOCIAZIONE GALM. Obiettivo sicurezza stradale

«Guidare, un atto semplice... oppure no?»: questo il titolo dell'incontro che si è svolto lo scorso 31 gennaio presso la sede dell'Associazione OdV Galm (Gruppo Animazione Lesionati Midollari) con la cittadinanza sulla sensibilizzazione alla guida sicura e alla prevenzione degli incidenti stradali. Poiché molti dei soci convivono con le conseguenze di lesioni al midollo spinale, spesso causate proprio da traumi stradali, la presidente dell'Associazione Galm, Gabriella Fermanti, ha illustrato l'impegno dell'associazione nell'incontrare settimanalmente i pazienti neolesionati in Unità Spinale di Negrar testimoniando che la vita può continuare pur in un'altra prospettiva. «Ho aderito con entusiasmo fin da subito a questo progetto di sensibilizzazione e prevenzione organizzato accanto agli esperti dell'Associazione Centro Formazione Guida Professionale - afferma la presidente -. Questi ultimi, promotori dell'incontro, sono professionisti che da decenni operano nell'ambito del soccorso sanitario ed extra ospedaliero come autisti e soccorritori con un'esperienza quotidiana e continua nell'impatto dei svariati incidenti stradali». Autorevoli gli interventi del presidente dell'associazione Centro Formazione Guida professionale, Mario Tinti, e del suo vicepresidente Roberto Braghi, che lavorano sul lato pratico sulla guida sicura e in particolare di come poter prevenire e prevedere potenziali situazioni di pericolo sulla strada. Durante l'incontro è stato affrontato il tema della sicurezza 'pratica' con realtà come l'Associazione Angeli Sconosciuti, con la presidente Silvana Manganotti e il segretario Francesco Carè, che ha aperto l'incontro portando la sua esperienza di soccorritore sia dal lato professionale che umano: il suo impegno è quello di dare supporto ai familiari delle vittime sulla strada e incontrare gli studenti nelle scuole. Grande impatto ha avuto l'intervento del dottor Giuseppe Armani, primario dell'Unità Riabilitazione Intensiva Neurologica - Unità Gravi Cerebrolesi e Unità Spinale dell'ospedale Sacro Cuore Don Calabria di Negrar. Non sono mancate le testimonianze degli associati Galm che hanno vissuto un cambiamento radicale di vita: Alberto Danzi, lesionato dai primi anni di vita a causa di un incidente stradale, e Massimo Formiga lesionato da incidente con la moto. «L'intento di questo gruppo associativo - conclude Gabriella Fermanti - è quello di formare nuove generazioni di conducenti che vedano la prudenza non come un obbligo, ma una forma di rispetto per la propria e l'altrui vita. Il prossimo step vedrà impegnato il Centro Formazione Guida Professionale con un corso pratico per neo patentati, proseguendo la collaborazione e la condivisione con il Galm e l'Unità Spinale attraverso un corso di guida sicura rivolta ai lesionati midollari previsto nel mese di maggio». S.A.

BULLISMO E CYBERBULLISMO. L'impegno della famiglia Cinetto

Le prime settimane del mese di febbraio, in occasione della giornata nazionale contro Bullismo e Cyberbullismo, hanno visto la famiglia Cinetto di San Pietro in Cariano impegnata nelle scuole della provincia e in alcuni Comuni per incontrare ragazzi e adulti, portando la loro testimonianza di genitori di Livio, morto suicida all'età di 16 anni. Sono stati incontri intensi e molto partecipati, che hanno coinvolto, oltre a genitori e adulti, il mondo della scuola, delle associazioni sportive, della politica. Si sono svolti a Bure di San Pietro in Cariano nel teatro Parrocchiale, a Caselle di Sommacampagna, e negli Istituti Secondari di Primo Grado di Lugagnano, Sommacampagna e Caselle. La serata a Bure è stata intensa e interessante grazie agli interventi di don Gianfranco Salamandra e don Michele de Santi, con le loro testimonianze di vita vissuta, in veste di religiosi e di insegnanti. La serata a Caselle è stata introdotta dai ragazzi della scuola di Sommacampagna che hanno elaborato concetti e frasi, lavorando sui termini utilizzati nell'incontro a scuola con Stefano e Roberta Cinetto. «I bellissimi riscontri che abbiamo avuto ci hanno fatto bene al cuore - affermano Stefano e Roberta -. Questo ci incentiva ancor più nel nostro intento: finché riusciremo andremo avanti, perché Livio non venga dimenticato, ma ricordato per tutti i messaggi di speranza che ha lasciato nei suoi temi. Questo è il compito che ci siamo assunti: trasmettere ai ragazzi che incontreremo i suoi sogni e i suoi pensieri più belli sul valore della vita, dell'amicizia, dell'amore, del rispetto. Spesso al nostro fianco c'è Nicola Rinaldo, grande amico di Livio, oggi avvocato penalista che si occupa di situazioni legate al

bullismo e alla criminalità giovanile. Nicola riesce a dare un 'quid' in più alle nostre serate, esponendo l'aspetto legale e giuridico del problema bullismo in modo chiaro ed esaustivo. Gli adulti hanno bisogno di essere informati anche su questo. Il nostro desiderio è di poter essere accolti anche negli Istituti Secondari di Secondo Grado, di poter collaborare con le Associazioni Sportive e con le Parrocchie». A Livio, Stefano e Roberta hanno dedicato un'Associazione, Auto Aiuto Lutto per la Condivisione e l'Ascolto, che opera sul territorio provinciale per accogliere e aiutare chi vive l'esperienza del lutto. S.A.



IN MEMORIA DI MONSIGNOR TEZZA. Il ricordo tracciato in un'intervista da don Francesco Murari

Indimenticabile don Carlo



Venerdì 13 febbraio si è spento presso la Casa Sacerdoti di Negrar monsignor Carlo Tezza. Don Carlo è nato a Verona il 23 ottobre 1933 e come appartenente alla parrocchia di Parona è stato ordinato presbitero il 29 giugno 1962. È stato Vicario parrocchiale a Sommacampagna dal 1962 al 1967, Vicerettore del Seminario Minore dal 1967 al 1969, e ancora Vicario parrocchiale a Castagnaro nel 1969, a San Giovanni Lupatoto dal 1969 al 1971 e a Villafranca dal 1971 al 1973. Fu poi nominato Parroco di Pazzon, dal 1973 al 1980, successivamente di Arbizzano dal 1980 al 2003, di Sant'Anna e San Marco dei Boschi dal 2003 al 2005, di Mazzurega dal 2005 al 2008, di cui poi è stato Ammini-

stratore parrocchiale fino al 2019. Nel 2005 è stato creato Cappellano di Sua Santità. Numerosissimi i fedeli presenti alle esequie, celebrate martedì 17 febbraio nella Chiesa parrocchiale di Parona, nel cui cimitero ora riposa. Amato e stimato da tutti, monsignor Carlo Tezza, lascia di sé un ricordo indelebile per il grande esempio e la sua eredità spirituale. A tracciarne un ritratto è don Francesco Murari, oggi parroco di Parona.

Don Francesco, se dovesse descrivere in poche parole chi era don Carlo che termini userebbe?

«Fin dal suo ingresso nella comunità di Arbizzano, nel 1980, ho avuto l'impressione di avere davanti una persona speciale. Mi hanno colpito subito la sua umiltà e la sua semplicità, caratteristiche che lo hanno accompagnato lungo tutta la sua vita. Mi vengono in mente le parole di Gesù: 'Ti rendo lode, o Padre, perchè hai tenuto nascoste queste cose ai sapienti e ai dotti e le hai rivelate ai piccoli'».

Qual è la caratteristica di Don Carlo che porterà per sempre nel suo cuore?

«Posso dire che è stato l'incon-

tro con Don Carlo a 'dare il via' alla mia vocazione sacerdotale. Consigliandomi con lui, infatti, sono entrato in Seminario. Dopo aver concluso l'iter formativo fui consacrato il 21 maggio 1988. Ricordo il giorno della mia prima Santa Messa ad Arbizzano. Don Carlo aveva sensibilizzato tutto il paese e quel giorno era raggiante come il sole, contento di aver accompagnato un giovane all'Altare». **Quando vi siete conosciuti e quale eredità lascia in lei e, a suo avviso, in tutti coloro che ha incontrato sulla sua strada?**

«Don Carlo era sempre disponibile, penso che non abbia mai lasciato la canonica se non per qualche attività pastorale insieme ai giovani. La porta era sempre aperta per tutti e tutti potevano trovare ascolto, conforto e aiuto concreto in caso di necessità».

C'è qualche aneddoto che ricorda in particolare?

«Don Carlo viveva una vita semplice e povera come insegna il Vangelo. Confidava tanto nella Provvidenza. Ricordo a questo riguardo un episodio significativo. Un giorno Don Carlo era molto preoccupato perchè l'indomani doveva paga-

re una forte somma di denaro che non aveva. Si rivolse allora con fede a San Giuseppe, "minacciandolo" di mettere fuori casa la sua statua, se non l'avesse esaudito. Il giorno seguente nella cassetta della posta c'era tutto il denaro che serviva, esattamente la cifra che doveva versare. Questo era Don Carlo. Grazie Don Carlo per tutto ciò che è stato per me e per quanti hanno avuto la fortuna di incontrare un prete immagine di Gesù Buon Pastore».

Silvia Accordini



Don Francesco Murari con don Carlo

Caro Don Carlo,

Voglio unirmi al ricordo di don Francesco - già fedele ed esau-

stivo - della Sua persona. Le scrivo queste poche righe, affidandole al vento della preghiera, sapendo che ora si trova lì, tra le braccia del Padre - e la Paron, come lei usava affettuosamente chiamare il nostro Dio - dove non c'è più dolore, ma solo luce. In questo momento di distacco, il mio cuore è pieno di gratitudine per aver incrociato la sua strada. Porterò sempre con me la sua capacità di ascoltare senza giudicare. La sua delicatezza nel sostenermi nella fede, quando il dolore e il lutto sono entrati nella mia vita. Lei non è stato solo un pastore, ma un padre spirituale prezioso, un esempio di dedizione e fede autentica. La sua testimonianza di vita continuerà a guidarmi. Spero che lei, dalla finestra del Cielo, possa continuare a intercedere per me e per tutti noi, proprio come ha fatto instancabilmente qui sulla terra. Con profondo affetto e riconoscenza.

Rosanna Pancaldi Reggiani



Valpofitness



L'unico Centro Fitness ad offrirti la possibilità di **allenarti** e **rilassarti** in **1 solo percorso**.

Cosa include



Valpoland



Valpofitness



Valpocenter

Solo fino al **1 maggio**
e molto ancora..

Valpoexperience

1 Abbonamento, tutto incluso.

Accesso **completo** con card VALPOGROUP **tutto l'anno**



PREVENDITA
VALPOFITNESS
ABBONAMENTO 12 MESI

PREZZO SPECIALE
Solo fino al
1° Maggio

Ritaglia la prevendita e vieni a trovarci nel nostro centro Valpofitness per attivarla ad un **prezzo speciale** entro il **1° Maggio**.

348 188 6236

VALPOFITNESS | Via Enrico Bernardi 9, Settimo di Pescantina (VR) | Tel. 348 188 6236

30 #mondomela

MELACON

Dal 14 al 22 marzo

Pop Culture Festival

K-Pop, Cosplay,
Cultura Orientale
e Gaming XXL

K-POP
JUNGLE



www.lagrandemela.it



l'unico shoppingland d'Italia

ARREDO CASA & GIARDINO

IDROAGRIFER SRL

SOLUZIONI IDRICHE PER OGNI ESIGENZA



Idroagrifer Srl è un punto di riferimento nel settore delle soluzioni per l'acqua, il verde e l'irrigazione. Da oltre 40 anni opera nel territorio veronese, occupandosi principalmente della rivendita di materiali e forniture per

impianti idrici e irrigui, selezionando marchi certificati e prodotti di alta qualità. Fondata nel 1983, l'azienda mette a disposizione della sua clientela un'ampia gamma di articoli: materiali per impianti di irrigazione, componen-

ti per piscine, soluzioni per fontane e molto altro, offrendo forniture affidabili e durature, pensate per garantire prestazioni elevate nel tempo. Grazie all'esperienza maturata negli anni, affianca clienti ed operatori del settore nella scelta dei materiali più adatti, proponendo soluzioni personalizzate e tecnologicamente avanzate. Collabora quotidianamente con professionisti, installatori ed imprese, diventando un partner di fiducia per la fornitura di prodotti tecnici, prestando grande attenzione alla qualità, alla sicurezza e all'innovazione, con un occhio di riguardo al risparmio energetico e alla sostenibilità nella gestione dell'acqua. Idroagrifer Srl non è solo esperienza e competenza: è soprattutto un fornitore affidabile, capace di offrire una gamma completa di materiali certificati per ogni esigenza nel settore idrico, civile ed industriale.

L'estate si avvicina...

Giardino senza il fastidio delle zanzare? Idroagrifer propone "Zanzless", sistemi automatici contro le zanzare e altri insetti fastidiosi, senza l'utilizzo di corrente. «In pochi minuti di funzionamento al giorno – affermano da Idroagrifer – Zanzless permette di ridurre al minimo il problema delle zanzare e di altri insetti indesiderati». Le tecnologie 'Zanzless' sono facili da installare e da collegare alla rete idrica. Sono sicure per l'uomo e l'ambiente: il rilascio di principio attivo è molto inferiore rispetto ad altri sistemi anti zanzare.



Idroagrifer ha sede in **via dei Marmisti 35 a Pastrengo**. E' aperta al pubblico dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00.
Mail: info@idroagrifer.com. Telefono: **0457170491**.
WhatsApp: **3701581071**



idroagrifer

FORNITURE per l'irrigazione agricola e residenziale, l'impiantistica piscine e l'impiantistica industriale



Via dei Marmisti, 35 - 37010 Pastrengo (VR)

Tel. 0457170491 - www.idroagrifersrl.com - info@idroagrifer.com



Automazioni Sicurezza
S.n.c.
Di Musumeci O. e Sarti P.

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

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

www.asautomazionisicurezza.com

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

Tra il fiume e la collina



IN COSTRUZIONE

CANTIERE A PARONA



www.verdeparona.it
tel. **0456801811**



PRIMACASA
FRANCHISING IMMOBILIARE

ARREDO **CASA** & GIARDINO

GRUPPO FINESTRE: QUALITÀ LOCALE, FORZA DI UN GRANDE GRUPPO

Nel settore dei serramenti, la qualità nasce dall'esperienza sul territorio e cresce grazie a una visione industriale solida e strutturata. È in questo equilibrio che si colloca Gruppo Finestre, realtà di riferimento per Verona e Mantova e capostipite di IWG, progetto nato per valorizzare le **eccellenze produttive italiane nel mondo degli infissi**.

Radicamento locale e visione industriale

Da anni Gruppo Finestre opera con un obiettivo chiaro: offrire soluzioni su misura, capaci di unire **estetica, prestazioni e durata nel tempo**. La conoscenza diretta del territorio, delle abitudini abitative e delle esigenze di clienti privati, progettisti e imprese consente all'azienda di proporre serramenti in **PVC, legno, alluminio e legno/alluminio** pensati per rispondere in modo concreto alle richieste dell'edilizia contemporanea.

L'appartenenza a IWG rappresenta un valore aggiunto strategico: una struttura organizzata che sostiene lo sviluppo industriale, gli investimenti e l'innovazione tecnologica, permettendo a Gruppo Finestre di operare con solidità, continuità e una visione di lungo periodo, senza perdere il rapporto diretto e personale con il cliente finale.

Gli showroom: esperienza diretta tra design e consulenza

Il valore di Gruppo Finestre si esprime in modo concreto negli **showroom di Sona, Affi e Mantova**, spazi progettati per offrire un'esperienza completa, chiara e consapevole. Qui il cliente può vedere, confrontare e toccare con mano l'intera gamma dei serramenti, valutando materiali, finiture e soluzioni tecniche ed estetiche differenti.

Ogni prodotto è studiato per coniugare performance e design: linee pulite, attenzione ai dettagli, ampia possibilità di personalizzazione nei colori e nelle finiture permettono di integrare le finestre in qualsiasi contesto abitativo, dal più classico al contemporaneo. **La finestra diventa così un vero elemento d'arredo, capace di valorizzare gli spazi e migliorare il comfort quotidiano.**

All'interno degli showroom, personale qualificato e costantemente aggiornato accompagna il cliente in ogni fase della scelta, offrendo una consulenza personalizzata che

tiene conto di aspetti tecnici, estetici ed energetici, con l'obiettivo di individuare la soluzione più adatta a ogni abitazione.

Più luce in casa, più valore agli spazi

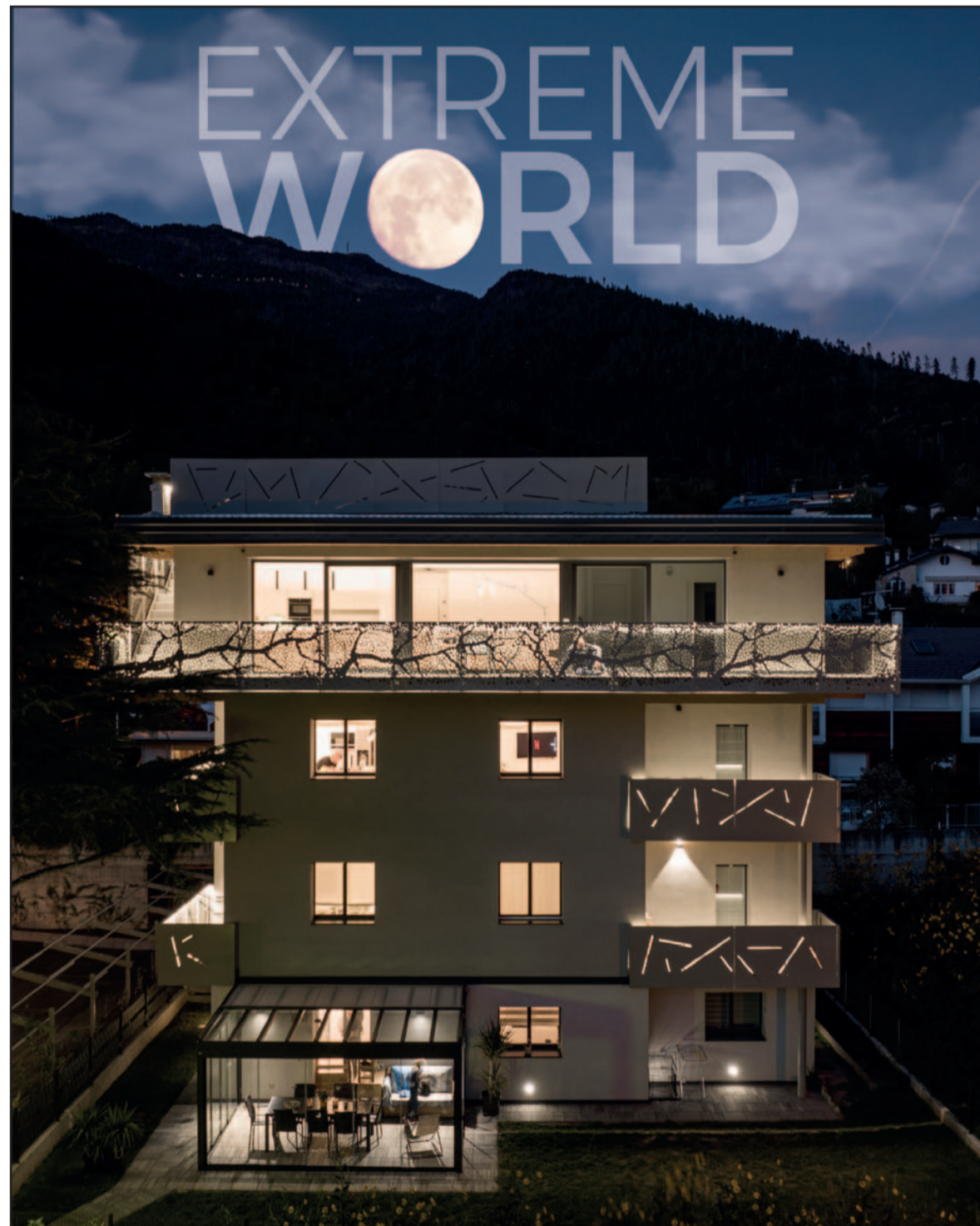
Tra le soluzioni che meglio rappresentano la filosofia di Gruppo Finestre spicca **Luca Extreme World**, il prodotto di punta pensato per chi desidera **ambienti luminosi, moderni e sicuri**. La struttura essenziale e i profili ridotti al minimo permettono di ampliare la superficie vetrata, lasciando entrare più luce naturale e creando una percezione degli spazi più ampia e ariosa.

Alle qualità estetiche si affiancano elevate prestazioni tecniche: isolamento termico e acustico, solidità strutturale e sicurezza si uniscono in una finestra progettata per durare nel tempo e migliorare concretamente la qualità dell'abitare.

Vicini al cliente, con la forza di un grande Gruppo

Entrare negli showroom di Gruppo Finestre significa trovare non solo prodotti, ma persone pronte ad ascoltare, consigliare e accompagnare in una scelta importante per la propria casa. Un approccio diretto, competente e rassicurante, sostenuto dalla solidità di IWG, che opera per garantire qualità, affidabilità e continuità nel tempo.

È questa combinazione tra presenza locale e struttura di Gruppo a rendere ogni progetto una scelta sicura: perché dietro ogni finestra c'è un sistema organizzato, costruito per offrire comfort, serenità e valore duraturo all'abitare quotidiano.



GRUPPO FINESTRE
BY **IWG** ITALIAN WINDOWS GROUP

Comfort
Precisione

Sicurezza

SONA

Via Molina, 18
fronte SR 11 Bresciana

T. 045 6020 636

AFFI

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

T. 045 225 3871

San Giorgio Bigarello

Via del Commercio, 1/D
uscita A22 Mantova Nord

T. 0376 270 059

gruppofinestre.it

verona@gruppofinestre.it

ARREDO CASA & GIARDINO

TEGOLE FOTOVOLTAICHE

Le tegole fotovoltaiche sono delle speciali tegole utilizzate come copertura degli edifici ma che, come un comune pannello fotovoltaico, consentono di generare energia elettrica dal sole. A differenza dei pannelli solari fotovoltaici, però, le tegole solari possono essere installate anche nelle aree soggette a vincoli architettonici e paesaggistici, che in Italia ricoprono buona parte del territorio. Esteticamente la tegola fotovoltaica si presenta come una comune tegola sulla cui base viene applicata una cella fotovoltaica. Tutte le celle sono tra di loro connesse in serie al fine di formare un vero e proprio modulo fotovoltaico. Rappresentano la soluzione perfetta quando si vuole produrre energia a partire da fonti rinnovabili, ma si desidera scegliere un sistema dall'impatto estetico

minimo. Infatti, a differenza dei tradizionali impianti, tali tegole si integrano perfettamente nel tetto, facendo in modo che dall'esterno non siano visibili. Sono esteticamente molto simili alle tegole tradizionali per realizzare il tetto, sia nel materiale, che nella forma e nel colore, ma permettono di ottenere non solo il vantaggio di proteggere l'abitazione, ma anche quello di produrre energia elettrica a costo zero. Di tegole fotovoltaiche ve ne sono di diversi tipi:

♦ Tegole fotovoltaiche a celle solari: tegole in cotto al cui interno viene inserito un piccolo pannello fotovoltaico protetto da un vetro; è la soluzione più diffusa ed economica; la base di supporto è quasi sempre costituita dalle classiche tegole marsigliesi o portoghesi;

♦ Tegole fotovoltaiche a

coppi solari: tegole in cotto di forma curva o a coppo, la cui parte superiore della superficie è completamente ricoperta di lastre flessibili in silicio amorfo e sembrano tegole classiche a tutti gli effetti;

♦ Tegole fotovoltaiche trasparenti: tegole in vetro, pvc o in policarbonato in grado di lasciar passare fino al 90% della luce; utilizzano la stessa tecnologia dei vetri fotovoltaici;

♦ Tegole solari termiche: non sono tegole fotovoltaiche bensì tegole che sfruttano l'irraggiamento solare per produrre acqua calda sanitaria come per un solare termico.

Quant'è il prezzo di una tegola fotovoltaica? Il prezzo della singola tegola oscilla tra i 50 e i 100 euro, tale che il costo al metro quadro diventa di circa 700 euro. Il prezzo per un impianto da 3 kW



si potrebbe aggirare intorno ai 18.000-20.000 euro, ma ci sono tegole solari più efficienti e resistenti che fanno salire il costo fino a 50.000 euro. Per stimare la spesa complessiva è necessario scegliere il numero di tegole in base alla potenza complessiva che si deve raggiungere. Considerando il budget a disposizione, è importante non dimenticarsi di includere tra i costi anche quelli della posa in opera e le spese post installazione, per la manutenzione e la cura dell'impianto. Si tratta di tutti i costi di manodopera, di smaltimento delle

vecchie tegole, di installazione di una batteria per l'accumulo e di pulizia dell'impianto. Naturalmente anche le tegole

fotovoltaiche possono usufruire delle detrazioni fiscali del fotovoltaico, abbattendo tale costo del 50% e oltre.



TEZZA IMPIANTI SRL

- Impianti elettrici civili e industriali
- Automazione della casa
- Sistemi di sicurezza
- Impianti fotovoltaici
- Climatizzazione
- Impianti TV-SAT

Via Firenze, 21 - Arbizzano
Tel. 045 6020953
tezzaimpanti@tezzaimpanti.it

enel Fibra ultraveloce, prezzo ultraleggero.
Se passi a Enel per Luce e Gas.

La Fibra di Enel a

24,90 €/MESE

17,90 € /MESE MODEM INCLUSO

PER 3 ANNI

VIENI A TROVARCI
SPAZIO ENEL PARTER DOLCE' - Via Passo di Napoleone 642/c - Volargne - 0456888679

IMPRESA DI PULIZIE
di Corradi Ornella e Lavarini Carmen

Pulizie accurate di:
appartamenti vuoti ed arredati
• negozi • scale condominiali • uffici
• centri sportivi • ville e residence

Fiordaliso 2000

Ornella: 347 2404989
Carmen: 335 5324626
Torbe di Negrar
fiordaliso2000@gmail.com



DAL 1996 PRODUZIONI GRAFICHE PER IL VOSTRO SUCCESSO



Stampa Offset



entra nel mondo Digital

... e molto altro!



Stampa digitale
grande formato

VREGGIANI
Visual PRINTING

REGGIANI DIGITAL



Reggiani S.r.l.

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

Sede Operativa Torino

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

LA FESTA DI PARONA. Lo scorso mercoledì 18 febbraio l'allegria ha invaso il paese

Una Renga da record



Un trionfo. Questo è il termine più corretto per descrivere la Festa de la Renga di Parona 2026, che lo scorso 18 febbraio ha ancora una volta colorato il paese. «Cari amici della festa della Renga è con grande gioia che vi ringrazio tutti per la grande partecipazione che il 18 febbraio avete dato alla nostra festa; vedervi così numerosi è stato per me come presidente e per tutti i miei collaboratori un orgoglio perché significa che tutti i mesi che abbiamo dedicato alla

preparazione sono stati ripagati» - esordisce Roberto Bussola, presidente del Comitato organizzatore, che quest'anno ha vissuto mesi impegnativi dovendo organizzare anche la sfilata del venerdì Gnocolar. «Tutto questo - prosegue Bussola - è stato possibile grazie a chi ha creduto in me e nella Renga insieme all'Associazione carristi e al carnevale della provincia e al gruppo dei maccheroni. Ringrazio tutte le forze dell'ordine l'amministrazione pubblica

con i suoi dipendenti che su entrambe le situazioni ci ha permesso di poter arrivare a breve ad un grande risultato. Un ringraziamento particolare va alle assessore Alessia Rotta e Marta Ugolini, che in tutti questi mesi ci hanno sostenuto. La Renga rimane sempre a disposizione della città di Verona o di chi necessita perché solo così possiamo guardare avanti come associazioni e come persone che sanno guardare all'inclusione e al futuro del nostro carnevale. In questo momento particolare per il nostro carnevale, noi dobbiamo costruire ponti, non dighe. Dobbiamo scalare le monta-

gne, per arrivare in modo univoco ad una soluzione condivisa. Sono certo che insieme ce la potremmo fare e a tutti chiedo soltanto il dialogo. Non abbiate paura di ciò che non si conosce, abbiate solo la forza di sedervi ad un tavolo per capire anche i punti di vista diversi. A Madonna Verona, chiedo di non farci mancare mai i suoi raggi di sole, i sorrisi del carnevale, e asciughi le lacrime di chi si è sentito perso, perché non lo è, il carnevale è a fianco di tutti il carnevale è un sorriso per la vita».

Silvia Accordini



L'INCHIESTA 'SCIE DI PASSIONE': NON SOLO SCUOLA

Anche per le persone con disabilità gravi esiste il diritto al divertimento all'aria aperta. Con questo spirito la scuola di sci 'Scie di Passione' di Folgaria è diventata un punto di riferimento tra le migliori realtà italiane nell'accompagnamento sulle piste di persone con disabilità. Sci alpino, fondo, snowboard, ciaspole, telemark: un'offerta completa, aperta a tutte le età e davvero inclusiva. Ma fino a quale livello di disabilità grave può accogliere la scuola? Per capirlo ho deciso di recarmi personalmente a Folgaria. In attesa di incontrare due famiglie clienti abituali, il mio fotografo e io percorriamo

alcune piste rosse, tra pini maestosi e tracciati che si intrecciano in un paesaggio quasi fiabesco. Proprio lì incontriamo il campione paralimpico Federico Galliotto, impegnato in allenamento. Federico racconta che la sua passione è nata circa dieci anni fa con la Freerider Sport Events ASD, associazione specializzata nell'insegnamento dello sci a persone con disabilità in provincia di Varese. Oggi ha 23 anni e lo sci è la sua vita. A otto anni è stato il primo slalomista in Speciale e Gigante in monosci; nel 2017 sono arrivate le prime gare, che gli hanno regalato spirito competitivo e riscatto. Nel

2019 conquista la prima Coppa Italia. È Campione Italiano di slalom e slalom gigante, ha gareggiato in competizioni internazionali FIS salendo più volte sul podio e vincendo una gara. Attualmente è in classe B e continua ad allenarsi senza sosta. Quando gli chiedo cosa provi sugli sci, il suo volto si illumina: «La libertà, l'adrenalina, la felicità di potermi muovere con leggerezza. All'inizio è stato difficile, ma quando conquistai autonomia la sensazione è ineguagliabile». Lo consiglia a chi ama la montagna ma si lascia frenare dalla paura: le paure esistono anche restando fermi, ma senza regalare emozioni. Saluto un campione nello sport e nella vita, poi raggiingo l'appuntamento con Marilena e Fabio, genitori di Giulia Bernardini. La aiutano a sistemarsi sul dualski: lei ride, impaziente di scendere. Non è la prima volta. Non sempre si ha la fortuna di genitori che, potendo economicamente, scelgono di offrire simili opportunità. Fabio sottolinea che in Italia le realtà davvero attrezzate sono

poche: oltre a Folgaria, cita Sestriere Sport Disabili a Sestriere e la Scuola Sci Nord Ovest a Bardonecchia. Chiedo ai genitori cosa provino. «Già quando la prepariamo al mattino è felice», risponde Fabio, mentre Giulia ride soddisfatta. «L'aria di montagna e le discese con panorami mozzafiato le regalano una felicità che va oltre lo stare bene. E questa gioia riempie anche noi». Arriva anche Eloisa con la mamma, che preferisce restare anonima ma accetta di condividere le immagini per dare un esempio. Le ragazze scendono con sedie attrezzate e dispositivi medici fissati con cura e sicurezza. Laura Vattovaz, della scuola, spiega che non tutti i maestri sono adatti a lavorare con disabilità gravi: servono predisposizione, esperienza e formazione specifica. Folgaria, racconta, è un luogo ideale anche per l'accessibilità. Informazioni dettagliate sono disponibili sul sito di Alpe Cimbra.

Gisela Rausch Paganelli Farina



NOTIZIE IN BREVE

(G.R.) Storia di Verona nel periodo della Verona Scaligera. Questo il titolo di un ciclo di incontri curati da Giovanni Lugoboni - socio della Banca del Tempo Ora per Ora. Gli incontri - che si svolgeranno presso il centro di comunità Parona in largo Stazione Vecchia 16, prevedono la partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti disponibili e si terranno il 6, 13 e 20 marzo dalle 16.30 alle 18.00. Per informazioni: 3386212665.

Rassegna musicale speciale per la Giornata Internazionale della Donna. In occasione della Giornata Internazionale della Donna, la II Circoscrizione promuove una rassegna musicale speciale che nasce con l'intento di celebrare una ricorrenza non solo simbolica, ma profondamente storica e civile. Il 2026 segna infatti un anniversario fondamentale: 80 anni dal primo voto alle donne in Italia. La musica diventa il mezzo attraverso cui raccontare storie di resistenza, identità, coraggio e libertà. Attraverso tre serate in Sala Garonzi, il pubblico sarà accompagnato in un viaggio artistico ed emozionale che intreccia memoria e contemporaneità. Il programma: 13 marzo 'Donne in canto' Giuliana Bergamaschi (voce), Stefano Benini (flauto), Giuseppe Stasolla (chitarra); 20 marzo 'Racconti dell'ancella' con Margherita Sciarretta e Gianni Coeli; 27 marzo 'Tributo ad Ornella Vanoni' con Ester Scarpa e David Cremoni.

PIZZERIA 'LA PITA'

Un anno di prelibatezze



E' trascorso un anno dall'1 marzo 2025, quando in piazza del Porto di Parona al civico 7, apriva i battenti 'La Pita', un luogo che profuma di buono e che domenica 1 marzo ha festeggiato il suo primo anno di attività. La pizzeria, che propone una grande varietà di pizze al taglio da portare a casa, ma anche da poter gustare in loco, al banco, è la concretizzazione di un sogno del giovane Francesco Brunelli che lo scorso anno ha realizzato un desiderio cullato fin da bambino: «Sono cresciuto tra gli impasti - afferma lui stesso che fin da piccino con la nonna si divertiva in cucina a creare prelibatezze -. La pizza in particolare è sempre stata la mia preferita. Il mio desiderio e il mio obiettivo sono sempre stati quelli di aprire una pizzeria tutta mia. Per questo ho frequentato l'istituto alberghiero e, dopo qualche anno di esperienza, ho deciso di fare il grande passo». 'La Pita' l'1 marzo ha compiuto un anno, all'insegna della genuinità e dell'alta qualità dei prodotti rigorosamente del territorio. Francesco ha mantenuto fede alla sua filosofia: «il mio intento - afferma - è sempre stato quello di utilizzare prodotti che valorizzino il meraviglioso territorio in cui viviamo attraverso uno dei piatti più antichi. La pizza infatti risale nientepocodimeno che dagli egizi: da qui arriva il termine 'pita', il nome più antico della pizza, fatto proprio successivamente dai greci». E allora buon compleanno 'La Pita' e buon proseguimento di questa meravigliosa avventura! 'La Pita' si trova in piazza del Porto, 7 a Parona. Cell. 3473254141.

FANE. Una lettrice si rivolge alla redazione. Il Sindaco risponde

Frana...in attesa

Pubblichiamo di seguito una lettera scritta da un'affezionata lettrice. Riguarda la frazione negrarese di Fane. In merito a quanto 'denunciato' nella lettera abbiamo chiesto delucidazioni all'amministrazione comunale.

La lettera

Grida vendetta la strada provinciale che da Fane porta a Sant'Anna d'Alfaedo, Fosse e altri paesi. Da un anno e mezzo è crollato un pezzo di strada e un altro pezzo sta crollando: la mura è piena d'acqua. E' un obbrobrio. Il paese di Fane ha sollecitato sia Comune che Provincia. Sono venute diversi tecnici in sopralluogo, ma ad oggi nulla è stato fatto e nessuna risposta è arrivata. Chi è l'incaricato? Chi ha la responsabilità di tutto questo? Si faccia avanti prima che succeda

la tragedia. Sta succedendo una catastrofe agli occhi di tanti e la situazione che continua a peggiorare rappresenta un vero disagio in particolare per le abitazioni limitrofe al tratto di strada in questione.

Franca Guardini

La risposta del Sindaco

«In merito alle numerose frane che hanno colpito il territorio, riteniamo doveroso fornire ai cittadini un quadro chiaro e trasparente della situazione»: queste le parole con cui il sindaco di Negrar Fausto Rossignoli e il delegato ai Lavori Pubblici e Manutenzioni, Fabrizio Mignolli intervengono in merito a quanto segnalato dalla lettrice. «Le preoccupazioni sono comprensibili e condivise – aggiungono -. Per questo vogliamo dire con chiarezza che per l'Amministrazione comunale la sicurezza

za idrogeologica del territorio è una delle priorità di mandato. Purtroppo sappiamo che la parte alta del territorio di Negrar è particolarmente fragile e gli eventi dell'ultimo anno lo confermano. Dall'inizio del nostro mandato si sono verificati ben 12 eventi franosi, di cui 7 lungo la strada comunale Negrar-Fane: via Ca Righetto, Località Palazzo e Curva del 'Ferar' a Negrar, via Goloni a Torbe, ben tre frane in via Albarin tra Fane a Prun, località Casalini di Mazzano, via Riete a Fane e via Tormini a Schioppo. Nonostante la complessità del quadro gli interventi da parte del Comune non si sono mai fermati – precisano gli Amministratori -. La prima frana di via Albarin è stata risolta. La frana di via Riete è stata messa in sicurezza e stanno continuando i lavori per il defi-



nitivo assestamento del versante collinare. Per la frana di Località Palazzo sono iniziati i lavori in questi giorni. I lavori per la curva del 'Ferar' prenderanno avvio a cavallo di febbraio e marzo. La soluzione per via Cà Righetto è in progettazione. La frana di via Tormini è allo studio. L'amministrazione è naturalmente impegnata nel compito tutt'altro che facile di reperire le risorse per fare i lavori che, occorre dirlo con chiarezza, sono poche e certamente insufficienti in questo momento per completare

tutti gli interventi. Anche la strada Provinciale 12 è interessata da numerosi fenomeni franosi. Ne citiamo due: Località Fae (Fane): la frana è in fase di studio da parte della Provincia. Via Castello di Fane: la Provincia ha confermato l'avvio dei lavori entro fine aprile. Per le frane che hanno colpito il nostro territorio Comune e Provincia stanno lavorando in stretta collaborazione, mettendo in campo con enorme difficoltà risorse economiche e professionali importanti. Chi parla di immobilismo ignora la

realtà. Siamo consapevoli delle difficoltà e delle preoccupazioni dei cittadini – concludono Sindaco e Assessore -, ma è altrettanto importante ricordare che nessuno possiede una bacchetta magica in grado di risolvere immediatamente, tutti insieme, problemi obiettivamente molto complessi che nel nostro caso si sono verificati con una serialità impressionante. Continueremo a lavorare con il solo metodo che conosciamo: quello della serietà, della trasparenza, mettendo al centro la sicurezza dei cittadini».

FESTA DELLA DONNA. Due eventi dedicati all'universo femminile

In occasione delle iniziative dedicate al mondo femminile e ai temi dell'uguaglianza, il Comune propone due appuntamenti di grande rilievo culturale e sociale, tra teatro e riflessione civile. Venerdì 6 marzo alle ore 21.00 le donne sono invitate allo spettacolo teatrale 'Pedala Alfonsina. Una ribelle al Giro d'Italia', commedia portata in scena da Enne Enne Teatro con la regia di Franco Zobia. Lo spettacolo racconta la straordinaria storia di Alfonsina Strada, nata nel 1891 e considerata una pioniera del ciclismo femminile. Fu la prima – e tuttora unica – donna a partecipare, nel 1924, al Giro d'Italia maschile, portando a termine tutte le tappe nonostante l'esclusione tecnica dalla classifica ufficiale. Un'impresa che la rese simbolo della determinazione femminile e della lotta per affermarsi anche nello sport, in un'epoca in cui alle donne era spesso negato perfino il diritto di competere. L'evento è organizzato dall'assessorato alla Cultura in collaborazione con l'assessorato alle Pari Opportunità (prenotazioni al numero 351 5433751 oppure tramite la piattaforma Eventbrite). Il secondo appuntamento, di forte attualità, affronta invece il tema della violenza contro le donne. L'incontro, dal titolo 'Storie di donne, storie di non-amore, storie di libertà', si terrà il 25 marzo alle ore 20.30 presso l'Auditorium di via Cavalieri di Vittorio Veneto 2 a Negrar di Valpolicella. Ospite della serata sarà Gianpaolo Trevisi, già Dirigente della Polizia di Stato e attualmente Consigliere Regionale, che condividerà la propria esperienza maturata sul campo e raccontata con profonda sensibilità nel libro 'L'amore che non è: ci saranno nuovi giorni di mille colori diversi?'. A dialogare con lui interverranno l'Assessora Daniela Liberati e la testimone attiva Laura Roveri, per un confronto aperto e partecipato su un tema che interpella l'intera comunità. La serata è organizzata dall'Assessorato alle Pari Opportunità in collaborazione con l'Università del Tempo Libero di Negrar (UTL). L'ingresso è libero e non è richiesta prenotazione.



L'assessora Daniela Liberati

A-ROUND NEGRAR

Correre, camminare, stare bene: è in arrivo una giornata dedicata alla salute. Una giornata all'aria aperta per muoversi, stare insieme e prendersi cura della propria salute. È questo lo spirito di 'A-Round Negrar', corsa non competitiva organizzata per domenica 12 aprile da Agorà Medical Valpolicella, con il patrocinio del comune di Negrar, e Corriunpò, in programma presso Villa Albertini ad Arbizzano di Negrar. L'evento si svolgerà dalle 9.00 alle 14.00 e prevede un circuito di circa 5 km, che ogni partecipante potrà affrontare camminando o correndo, una sola volta oppure più volte, in totale libertà. L'obiettivo non è la performance, ma promuovere l'attività fisica come elemento fondamentale di salute e benessere,

A-ROUND NEGRAR
BY CORRI UN PO

DATA: 12/04/2026 | ORARIO: 9:00 - 17:00

- RITROVO: Villa Albertini ad Arbizzano di Negrar (VR)
- PERCORSO: 5km + lva
- MODALITÀ: Quanti giri vuoi, come vuoi, con chi vuoi
- EXTRA: Food & Drink, Musica, Yoga, Artigianato e tanto altro ancora

accessibile a tutti. Per chi lo desidera saranno presenti pacer da seguire lungo il percorso. La giornata inizierà alle 8.30 con una sessione di riscaldamento guidata da un personal trainer, mentre nel corso dell'evento sono previste tre sessioni di yoga, aperte a tutti presso Villa Albertini. Saranno presenti punti ristoro con cibo e bevande, oltre a artigiani locali, per rendere l'evento una vera festa del territorio. L'iscrizione è obbligatoria e può essere effettuata online nei giorni precedenti oppure direttamente sul posto la mattina stessa. Il ritrovo e la partenza sono fissati presso Villa Albertini.

IL CARNEVALE DI FANE

Evviva Fane! Il Carnevale ha vinto! Un piccolo grande paese, con tanti scultori, pittori, grandi lavoratori dall'intelligenza superiore – altro che artificiale! E' speciale questo paese e tutto il suo ingegno si è rivelato ancora una volta lo scorso martedì 17 febbraio quando 15 carri allegorici, uno più bello dell'altro, hanno sfilato con maschere ed eleganti abiti creati da nonne e mamme, accolti da un popolo di persone festanti. Un record: tutte le strade erano piene di auto provenienti da tanti paesi diversi. Spettatori educati e composti e tra loro, senza distinzione, era presente anche il sindaco di Negrar. Buon cibo e tanta allegria hanno coronato una giornata di festa baciata dal sole che sembrava non volesse finire mai! Ed io con il cuore pieno di orgoglio vorrei gridare: cari giovani di Fane, siete meravigliosi! Mantenete sempre vive le nostre radici e questo carnevale che i nostri antenati ci hanno tramandato!



Franca Guardini

L'INTERVISTA. Il primo cittadino Fausto Rossignoli risponde ad alcune domande 'tecniche'

Come sta il Comune?



Fausto Rossignoli

Servizi di
Silvia Accordini

Capita spesso, giustamente, che i cittadini chiedano al Comune di eseguire lavori e interventi sul territorio comunale, perché i problemi da risolvere sono davvero tanti. Per questo è importante chiedersi: il Comune ha le risorse per fare tutto? Come sta finanziariamente? Lo chiediamo al sindaco Fausto Rossignoli. «Il Comune ha un bilancio sano - esordisce -, ma certamente non ha a disposizione tutte le risorse che servirebbero per risolvere contemporaneamente tutti i problemi del territorio che vanno oltre l'ordinaria amministrazione. Per questo è importante gestire con molta attenzione le poche risorse disponibili».

Perché si dice che il comune di Negrar è uno

dei più difficili da amministrare della Provincia?

«Perché a differenza di quasi tutti gli altri comuni si sviluppa in lunghezza dalla Lessinia fino alla città, presenta una miriade di situazioni diverse, comprende circa 300 chilometri di strade comunali e vicinali, tutte con i loro problemi vecchi di decenni, e perché soprattutto comprende ben nove frazioni. A fronte di questa grande complessità, il Comune non gode però come i comuni del Lago dei sontuosi introiti dell'IMU seconde case, o di quelli altrettanto sontuosi della tassa di soggiorno. Inoltre non gode nemmeno per intero dei fondi dei comuni di confine come i comuni della Lessinia».

Ma lo Stato non versa ai Comuni una parte delle tasse raccolte?

«E' un altro capitolo spi-

noso. I cittadini di Negrar producono circa 75 milioni di euro di IRPEF l'anno. I trasferimenti dello Stato ammontano a circa 1.150.000 euro. E tutti gli anni questi trasferimenti vengono tagliati. Certamente lo Stato provvede ad assicurare dei servizi ai cittadini del Comune in vari modi: sicurezza, sanità, scuola, ma il conto dare/avere è gravemente deficitario a tutto sfavore dei comuni».

Negli scorsi numeri de L'Altro Giornale avete evidenziato che questa Amministrazione è partita con qualche importante 'palla al piede'.

«Le palle al piede sono almeno tre. La prima è la perdita del maxi - finanziamento per la costruzione della nuova Scuola media da parte della precedente Amministrazione: il Comune dovrà per forza

riqualificare la scuola che c'è, un pezzo alla volta, con i propri soldi che avrebbe potuto destinare ad altre opere. Una seconda palla al piede è data dal fatto che il Comune ha beneficiato poco del PNRR rispetto agli altri comuni perché aveva pochissimi progetti pronti. La terza palla al piede è data dalle dodici frane che dall'inizio della Amministrazione hanno bersagliato il territorio comunale. Ci vuole molto lavoro e molta pazienza, ma poco alla volta risulteremo la china. La strada per uscire da questa situazione è una sola: una gestione sempre più attenta delle risorse, un costante monitoraggio di tutte le fonti di finanziamento disponibili».

Quali sono le priorità sulle quali state investendo le poche risorse disponibili?

«Le priorità sono tre e vengono perseguite un passo alla volta: la riqualificazione della Scuola media, la messa in sicurezza della Provinciale 12, le frane sulle strade comunali. Con quello che resta un po' alla volta si fa il resto. I tempi non saranno brevi, ma siamo certi di raggiungere gli obiettivi che ci siamo prefissati».

OSPEDALE SACRO CUORE



Doppia inaugurazione venerdì 20 febbraio all'IRCCS Sacro Cuore Don Calabria. A tagliare il nastro il Presidente della Regione Veneto, Alberto Stefani, per la prima volta come Governatore all'Ospedale di Negrar. La hall della struttura si è trasformata per poche ore in una 'sala operatoria' dove sono stati collocati i robot chirurgici da Vinci 5 e da Vinci single port, i più avanzati sistemi robotici per la chirurgia mini-invasiva. Accanto ad essi, il broncoscopio robotico ION, l'ultima frontiera per la diagnosi precoce del tumore del polmone. L'inaugurazione ha riguardato anche il Pronto Soccorso a seguito dei lavori di ampliamento e miglioramento del Servizio che negli ultimi anni ha registrato un progressivo aumento degli accessi, sfiorando i 60mila e ponendosi come la seconda struttura per numero di ingressi di Verona e provincia. «Il progressivo aumento degli accessi ha reso necessario un intervento strutturale tempestivo che ha portato, tra le altre cose, alla creazione di altri quattro posti di Osservazione Breve Intensiva, oltre ai 6 già esistenti, e un'area open space con 9 posti letto per pazienti barellati, anch'essi tutti monitorati - ha spiegato il primario, dottor Flavio Stefanini -. Inoltre sono state raddoppiate da 1 a 2 le postazioni della sala di emergenza intensiva». A fronte dei circa 9mila pazienti del Pronto Soccorso che ogni anno vengono sottoposti a Tac in Radiologia, è stato collocato in Ps un tomografo dedicato, al fine di ottimizzare le tempistiche soprattutto per i pazienti colpiti da patologie tempo-dipendenti, come l'ictus. Alla cerimonia erano presenti oltre ai vertici dell'Ospedale, il Prefetto di Verona, Demetrio Martino, il sindaco di Negrar, Fausto Rossignoli, il Comandante provinciale dei Carabinieri, Claudio Papagno, quello della Guardia di Finanza, Italo Savarese e la direttrice generale dell'Ulss 9 Scaligera, Patrizia Benini. Ha impartito la benedizione inaugurale il vescovo di Verona, mons. Domenico Pompili. Era presente anche il Superiore Generale dell'Opera Don Calabria, don Massimiliano Parrella.



IL TRASPORTO PUBBLICO IN VALPOLICELLA



Giulio Saturni

Prosegue l'impegno delle amministrazioni della Valpolicella per il potenziamento del trasporto pubblico locale, con l'obiettivo di offrire ai cittadini un'alternativa concreta e sostenibile all'auto privata. Il tema è stato al centro dell'incontro svoltosi a inizio febbraio in Provincia, durante il quale l'assessore Saturni del comune di Negrar di Valpolicella, insieme al vicesindaco di Marano di Valpolicella e a un rappresentante dell'Ospedale Sacro Cuore Don Calabria, ha fatto il punto sullo stato del servizio. «Grazie alla proficua collaborazione tra Provincia, Comuni, Ospedale e ATV, sono stati compiuti passi

avanti significativi» - ha dichiarato l'assessore Saturni. Per il territorio di Negrar, l'introduzione della nuova Linea 20 ha consentito di ridurre sensibilmente i ritardi e di incrementare la frequenza delle corse, ora ogni 30 minuti. Accolta anche la richiesta di anticipare la prima corsa verso Negrar alle 5.00 e di posticipare l'ultima alle 21.00, una modifica particolarmente importante per agevolare i turni del personale ospedaliero. A fronte dell'aumento del contributo statale - che per Verona ammonta a circa 5 milioni di euro - i Comuni hanno presentato all'Ente di Governo quattro richieste prioritarie: una nuova linea dedicata tra Negrar e San Pietro in Cariano, con possibile prolungamento verso la stazione di Domegliara, per garantire collegamenti costanti con i poli scolastici e sportivi del territorio; una revisione del sistema degli abbonamenti, superando il concetto di 'fasce,

così da consentire a chi possiede un abbonamento (ad esempio Negrar-San Floriano) di circolare liberamente nell'area e raggiungere anche Verona; l'istituzione di una linea notturna nel weekend tra la Valpolicella e Verona, per assicurare spostamenti più sicuri; l'introduzione dei 'biglietti famiglia'. «Parallelamente - afferma Saturni - le amministrazioni comunali continueranno a investire sulla qualità del servizio e sulle infrastrutture. Il Comune di Negrar, in particolare, interverrà sulle pensiline con il potenziamento dell'illumi-

nazione e l'installazione progressiva di pannelli a messaggio variabile per fornire informazioni in tempo reale su orari e ritardi. E inoltre in programma la richiesta di finanziamenti per migliorare l'accessibilità delle fermate alle persone con disabilità. L'obiettivo condiviso è chiaro: costruire un sistema di mobilità più efficiente, inclusivo e sostenibile, capace di rispondere alle esigenze di lavoratori, studenti e famiglie, contribuendo al tempo stesso alla qualità della vita e alla tutela dell'ambiente in Valpolicella».

**ONORANZE FUNEBRI
BANTERLE**

SEDE NEGRAR

Viale Rizzardi, 1 (Viale Ospedale)

Tel. 045 6000913 - 347 1334119

ofbanterle@gmail.com

www.onoranzefunebribanterle.it



**farmacia
ALL'ANGELO**

Professionalità e cortesia da sempre.

I SERVIZI OFFERTI

 Fitoterapia e Omeopatia	 Cosmetica	 Prima Infanzia
 Noleggio	 Test ed Esami	 Veterinaria

PODOLOGA IN FARMACIA

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

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

IL COMPLEANNO. La signora Dal Moro ha tagliato il felice traguardo

Le cento candeline di maestra Emma

Servizi di Silvia Accordini
 Il 28 febbraio la maestra Emma Dal Moro ha festeggiato un traguardo speciale: 100 anni! Lo ha fatto circondata dall'affetto dei figli, dei nipoti, dei parenti, degli amici, del parroco, dell'Amministrazione Comunale e anche degli scolari che, nella sua carriera di insegnante elementare, ha formato. Con grande lucidità intellettuale e un'ottima memoria, Emma ricorda la sua carriera di insegnante elementare, iniziata nel 1948 presso il Centro Addestramento Reclute (C.A.R.) di Montorio,

con militari di leva obbligatoria come studenti. Qualche anno dopo iniziarono gli incarichi annuali presso varie scuole della provincia: San Francesco di Roverè, San Valentino di Badia Calavena, Moruri, Bolca di Vestenanova, Ceredo e infine Sant'Anna d'Alfaedo, nel 1958, dove conobbe il futuro marito, Lino Benedetti, impiegato comunale, indimenticato storico locale e, per decenni, corrispondente de L'Arca fino alla sua scomparsa, nel 2017. Con il signor Lino, la maestra Emma ha condiviso 60 anni di vita. Smise di

insegnare nel 1983, dopo aver accompagnato fino alla terza elementare gli alunni nati nel 1974. Questi ultimi, in particolare, la ricordano come una figura autorevole ma non autoritaria, capace di mantenere l'ordine e la disciplina anche solo con lo sguardo. Indimenticabili gli spunti di storia locale quando, grazie anche al contributo del marito Lino, portava in classe testimonianze dirette di episodi del passato o del modo di vivere in Lessinia nell'anteguerra e nell'immediato dopoguerra. Attiva nel volontariato, Emma è stata per anni un'apprez-



zata catechista. Oggi Emma festeggia un secolo di storia, ma il suo insegnamento continua a vivere ogni giorno nei sorrisi e nei successi dei suoi ex alunni. Nella giornata di festa per i suoi 100 anni erano presenti, oltre ai suoi familiari e ai suoi ex alunni, il parroco don Andrea Guadin, per un breve momento di preghiera e di ringraziamento, e l'Amministrazione

comunale, con il Sindaco, per celebrare insieme a Emma il traguardo raggiunto con tanta lucidità e per esprimerle la riconoscenza dell'intera comunità: «Ringraziamo Emma e la sua famiglia per la bella testimonianza di serietà, impegno e autorevolezza che ha dimostrato in tanti anni nel suo ruolo di educatrice e insegnante della nostra comunità - hanno

affermato tutti all'unanimità.-. Augurandole ancora molti anni di vita e serenità, indichiamo alle giovani generazioni il suo esempio di una vita piena e intensa, che ha trovato le sue più grandi gratificazioni nell'amore verso i propri familiari e nell'educare e far crescere giovani forti e consapevoli delle proprie capacità e inclinazioni naturali. Grazie, Emma»

SPAZIO GIOVANI

Prosegue la sua attività il nuovo spazio strutturato e dedicato ai giovani dai 13 ai 18 anni. L'iniziativa, organizzata dall'educatrice territoriale Francesca Speri, nasce da un percorso avviato da alcuni mesi dall'Amministrazione comunale e rafforzato dalle richieste espresse dagli stessi ragazzi. Lo 'Spazio Giovani' ha preso il via venerdì 9 gennaio 2026 ed è aperto tutti i venerdì dalle 17.00 alle 19.00, presso i locali adiacenti alla biblioteca comunale di Sant'Anna d'Alfaedo. Attraverso lo Spazio Giovani, guidati dall'educatrice territoriale e da personale qualificato, i ragazzi hanno l'opportunità di confrontarsi, condividere esperienze e riflessioni sul loro presente e sul loro futuro. Per informazioni è possibile contattare il Servizio Educativo Territoriale all'indirizzo email educativo@comune.santannadalfaedo.verona.it o al numero 366 6395552.

R.A.D.I.C.I. E LA COMUNITÀ DEL CIBO DELLA LESSINIA

L'evoluzione della domanda alimentare è sempre più orientata da criteri valoriali, che integrano la dimensione ambientale con quella sociale, etica e culturale. Proprio per questo, consumatori e cittadini guardano con sempre maggiore attenzione a prodotti legati a un'origine territoriale definita, a processi produttivi trasparenti e a relazioni di fiducia con chi produce. Muove da queste premesse l'innovativo Progetto R.A.D.I.C.I. (Rete Agroalimentare per la Difesa dell'Identità, del Cibo e dell'Innovazione), che grazie alla costituenda Comunità del Cibo della Lessinia mira a rafforzare e valorizzare tali valori in una visione di sistema e nell'ottica di tutelare la biodiversità, le risorse genetiche a rischio di estinzione e i numerosi prodotti agroalimentari tradizionali del territorio, andando al contempo a sostenere la redditività delle imprese agricole del Veronese attraverso la pro-

mozione della filiera corta. Il progetto, che vede come capofila la Confederazione Produttori Agricoli Copagri - organizzazione professionale agricola presente sull'intero territorio nazionale - coinvolge decine di aziende agricole del Veronese e ha numerosi partner di carattere pubblico e privato, fra i quali spiccano l'Università degli studi di Verona e i comuni di Sant'Anna d'Alfaedo, Erbezzo e Roverè Veronese, senza contare la Pro Loco Sant'Anna d'Alfaedo e l'Associazione per la Promozione e la Tutela della Pecora Brogna della Lessinia. La Lessinia ospita un patrimonio agro-zootecnico di rilevante valore strategico e culturale, che comprende razze animali locali a rischio di estinzione, come l'ovino Brogna e i bovini Rendena e Grigio Alpina, e vanta prodotti Agroalimentari Tradizionali-PAT fortemente radicati nella cultura gastronomica locale, quali il Salame di Verona, la Sopressa di Verona, il Formaggio Nostrano Veronese e gli Gnocchi della Lessinia. Con il Progetto R.A.D.I.C.I., e soprattutto con la costituenda Comunità del Cibo della Lessinia, si contribuirà significativamente e concretamente a migliorare e incrementare la sostenibilità economica di queste produzioni, preservandone al contempo il valore ambientale, storico e sociale.



Le 'Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare', sono percorsi di aggregazione locali derivanti da accordi tra enti pubblici e privati, quali agricoltori, istituti scolastici e universitari, centri di ricerca, associazioni per la tutela della qualità della biodiversità, esercizi commerciali e di ristorazione, piccole e medie imprese artigiane di trasformazione agraria e alimentare. Tutti questi attori si impegnano nella realizzazione di attività funzionali alla valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, del patrimonio naturale, paesaggistico, storico-culturale e delle risorse ambientali, attraverso iniziative di sensibilizzazione della popolazione, di valorizzazione delle aziende agricole e delle produzioni agroalimentari locali e di promozione di comportamenti atti a tutelare la biodiversità.

**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

CUT GREEN

**ANTOLINI
 MEZZI CINGOLATI**

www.mezzicingolati.com | info@mezzicingolati.com
 Via Volta, 24 - 37026 Settimo di Pescantina - Verona
 tel. +39 045 6750126 - fax +39 045 7545742

ASS. BAMBINO EMOPATICO ONCOLOGICO. Marco Musumeci presenta la campagna 2026

Le uova solidali ABEO

Servizi di
Silvia Accordini

Continua l'impegno di Marco Musumeci, instancabile testimonial del grande cuore di ABEO, Associazione Bambino Emopatico Oncologico. «Uno dei tanti motivi che mi ha spinto a diventare volontario e testimonial di ABEO è una promessa che ho fatto al mio migliore amico Leonardo prima che lui nel 2017 all'età di 10 anni venisse a mancare. Anche

lui, come me, frequentava spesso l'ospedale. Eravamo compagni di stanza e la nostra promessa era stata chiara: una volta usciti, dopo aver sconfitto la malattia, ci saremmo messi a disposizione per rendere migliore la vita dei bambini malati di leucemia che sarebbero venuti dopo di noi. Senza di lui e senza la sua gioia non ce l'avrei fatta in questi anni». Un impegno, quello di Marco, che, in particolare in que-

sto periodo prepasquale, si concretizza con la tradizionale vendita delle uova di Pasqua a sostegno dell'associazione. Ancora una volta Marco si fa portavoce, in questo periodo prepasquale, dello slogan dell'Associazione: 'Rompi il guscio, libera la dolcezza - Ogni uovo ABEO è un gesto d'amore'. Sì, perché acquistare le uova di Pasqua di ABEO è un piccolo ma importante gesto per contribuire a rendere il

periodo di cura dei bambini e delle loro famiglie più dolce tutto l'anno. Da qui l'appello di Marco: «Donate, è importante! Io sono riuscito a guarire grazie anche al sostegno ricevuto da ABEO, che ogni giorno, durante la mia malattia, psicologicamente e umanamente, mi ha aiutato, guidato, affiancato, educandomi sempre alla speranza e all'amore verso gli altri. ABEO, con i suoi volontari, le sue figure pro-



fessionali e tutte le persone che si prodigano giornalmente per il prossimo, affianca i bambini emopatici oncologici e le loro famiglie, supportando tutti loro in un momento delica-

to, con una vicinanza autentica che vuole offrire un aiuto concreto per uscire dall'incubo della malattia continuando ad avere fiducia nel futuro. Io ne sono un esempio».

Pubblichiamo il calendario delle prossime date e dei luoghi in cui in cui sarà possibile trovare le uova di Pasqua di ABEO. Ad accogliervi ci sarà Marco e i volontari di ABEO che testimoniano ogni giorno quanto un semplice gesto possa essere necessario per sedimentare un futuro per i piccoli ricoverati presso il Reparto Speciale di Oncoematologia Pediatrica dell'Ospedale Donna Bambino di Verona verso cui, da circa trentacinque anni, tutta la famiglia ABEO si prodiga con un amore capace di rinnovarsi ogni giorno. Inoltre, le uova di Pasqua ABEO potranno essere prenotate all'indirizzo e-mail: marcoguardinimusumeci@gmail.com.

Mercati: Bussolengo 5 marzo, Arbizzano 7, 14 21 marzo, Sant'Ambrogio 8, 15 marzo, San Pietro 13, 27 marzo, Negrar 16, 23 marzo.

Ospedale di Negrar: 10, 11, 12 marzo, 24, 25, 26, 31 marzo, 1 aprile.

Parrocchie (dopo le S.Messe): Fumane 7 e 8 marzo - 14 marzo (Teatro di Fumane); Pedemonte 14 e 15 marzo; Cavalo 14 e 15 marzo, Breonio 14 marzo; Mazzurega 14 e 15 marzo, Ronconi 14 marzo, Cerna 14 marzo, Giare 15 marzo, Fosse 15 marzo, S. Anna 15 marzo, Vaggmal 15 marzo; San Pietro 21 e 22 marzo.

Supermercati: Rossetto Parona 21 e 22 marzo; Famila Saval 21 e 22 marzo; Famila Negrar 28 e 29 marzo, Rossetto S. Ambrogio 28 e 29 marzo.

CARTA D'IDENTITÀ DIGITALE. Open day in anagrafe

In attuazione di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2019/1157, le carte d'identità cartacee già rilasciate o in corso di rilascio manterranno la loro validità esclusivamente fino al 3 agosto 2026, anche in Italia. Pertanto, anche se la carta di identità cartacea riporta una data di scadenza posteriore, non sarà più valida come documento di riconoscimento e men che meno come documento valido per l'espatrio. «Dato che ancora molti cittadini sono in possesso di carte di identità cartacee - afferma il sindaco Daniele Zivelonghi - il comune di Fumane propone degli open day straordinari appositamente per agevolare l'emissione delle nuove Carte di Identità Elettroniche. In particolare l'ufficio anagrafe sarà aperto, per i cittadini di Fumane, straordinariamente domenica 15 marzo dalle 9.30 alle 13.30 e sabato 11 aprile dalle 9.00 alle 12.30. Prima della data del 3 agosto sarà valutata la possibilità di eventuali nuove aperture. Per poter usufruire di queste aperture straordinarie è necessaria la prenotazione al link <https://servizi.comune.fumane.vr.it/ServiziOnline/Appuntamenti/Appuntamento?Id=1>. Si raccomanda di prendere un appuntamento per ogni persona per cui si richiede il rilascio del documento. All'appuntamento è necessario che ogni cittadino si presenti con una fototessera recente, il vecchio documento di identità, la tessera sanitaria e la ricevuta di pagamento o in alternativa il bancomat/carta di credito per il pagamento presso l'ufficio stesso». Per altre informazioni sull'utilizzo della CIE: <https://www.cartaidentita.interno.gov.it/>



IL CORSO

La Libera Università Popolare della Valpolicella, con l'appoggio di BCC Valpolicella Benaco Banca, in collaborazione con UTL Negrar e con il patrocinio dei Comuni della Valpolicella, organizza il Corso per Giovani Amministratori, un percorso formativo dedicato a chi desidera approfondire il funzionamento dell'amministrazione pubblica, le politiche sociali, l'urbanistica e il valore del territorio. Sede degli incontri sarà la Sala Conferenze di BCC Valpolicella Benaco Banca (Rugolin). Il programma prevede quattro incontri a partire dalle 14.30: il 21 marzo Luciano Gobbi, Segretario generale del Comune di Verona, interverrà su 'Il funzionamento dell'amministrazione comunale: organi e competenze', il 28 marzo Massimo Giacomini, Referente sociale Ambito Ovest Veronese, parlerà de 'La funzione dei Comuni nelle politiche sociali tra passato e futuro', l'11 aprile Francesco Varesano, Architetto urbanista, parlerà de 'L'urbanistica tra storia e bisogni' e il 17 aprile Carlo Andorlini, docente di Economia civile, Università di Firenze, in un evento aperto anche al pubblico interverrà su 'Il valore del territorio e la costruzione della comunità'. Per iscrizioni: <https://forms.gle/icDK7RFujjoqxPpq8>. Informazioni: www.univalpo.it - univalpolicella@gmail.com - 346 618 4016; www.utlnegrar.com - segreteria@utlnegrar.com - 348 241 6951



27 MARZO. Il coraggio di una madre

Il comune di Fumane, attraverso l'assessorato alle Pari Opportunità, organizza un significativo momento di cultura e riflessione in occasione del mese dedicato alla Giornata Internazionale della Donna. Venerdì 27 marzo alle ore 18.00, presso la Sala Consiliare in Via Roma 2 a Fumane, si terrà l'incontro con l'autrice Giovanna Benini per la presentazione del suo libro 'Il coraggio di una Madre'. L'ingresso è libero e gratuito. Il volume racconta una storia intensa e profonda che pone al centro la forza, la determinazione e l'amore incondizionato di una madre di fronte alle difficoltà della vita. Attraverso una narrazione coinvolgente, l'autrice affronta temi universali come il coraggio, la resilienza e la capacità di trasformare il dolore in consapevolezza e forza, offrendo spunti di riflessione particolarmente significativi nel contesto delle iniziative dedicate al valore e al ruolo delle Donne nella società. L'incontro sarà condotto dall'assessore alle Pari Opportunità Maria Vittoria Scamperle. L'introduzione sarà affidata alla scrittrice Cinzia Inguanta, mentre dialogheranno con l'autrice i giornalisti Piera Donà e Antonio Mazzei, dando vita a un confronto aperto che permetterà al pubblico di approfondire i temi del libro e conoscere più da vicino il percorso umano e letterario di Giovanna Benini. L'iniziativa rientra nel calendario di appuntamenti promossi dall'Assessorato alle Pari Opportunità per il mese dedicato alla riflessione sulla condizione femminile e sull'importanza della parità, attraverso momenti di dialogo, cultura e condivisione.



UGOLINI PETROLI
dal 1962

www.ugolinipetroli.it

NUMERI UTILI
FUMANE

Municipio 045 6832811 - info@comunedifumane.it • Polizia municipale 0456832821 - 337482536 - m.seppi@comunedifumane.it - m.valentini@comunedifumane.it
• Carabinieri Caprino Veronese - 045 6245300 stvr547510@carabinieri.it • Guardia medica 045 7614565 (premere 2) via Beethoven, 16 San Pietro in Cariano • Guasti Rete Idrica e Fognature Acque Veronesi 800734300 • Guasti Pubblica Illuminazione 800909290 • Mercato settimanale Sabato

EDILIZIA SCOLASTICA. Proseguono gli interventi a San Floriano

Lavori in corso

Servizi di
Silvia Accordini

Proseguono gli interventi sul patrimonio scolastico comunale nel comune di San Pietro in Cariano con i lavori di rifacimento del manto di copertura della scuola primaria di San Floriano, limitatamente all'originario corpo di fabbrica con falde inclinate che prospetta su via Don Cesare Biasi. «Si pensava di iniziare i lavori durante le vacanze estive - dichiara il Sindaco Gerardo Zantedeschi -, ma a seguito delle continue precipitazioni di

questi mesi che hanno evidenziato carenze di tenuta con numerose infiltrazioni, si è deciso di intervenire. I lavori riguardano la rimozione dell'attuale manto in coppi, la successiva posa di strato isolante protetto da guaina impermeabile e la posa di nuovo manto in coppi, il tutto per una spesa complessiva di 62 mila euro». L'intervento segue numerosi altri interventi sul patrimonio scolastico eseguiti a partire dal 2021 e che hanno riguardato opere legate al PNRR per una spesa complessiva di circa

2,5 milioni di euro, come il miglioramento sismico della scuola secondaria di primo grado di via Mara, l'adeguamento alle normative antincendio della scuola primaria e secondaria di primo grado sempre di via Mara e la riqualificazione integrale dell'asilo nido di San Floriano e opere legate all'efficientamento energetico (sostituzione parte degli infissi e sostituzione di tutte le lampade fluorescenti con nuovi corpi illuminanti a tecnologia LED della scuola media e primaria di San Pietro). Per il



Gerardo Zantedeschi

futuro l'Amministrazione comunale ha già programmato una serie di ulteriori interventi che comportano un risparmio economico nella gestione del patrimonio ed un miglioramento della sicurezza e del servizio offerto (rifacimento servizi igienici sanitari nelle primarie di Pedemonte e San Floriano, sostituzione di tutte le lampade fluore-

scenti con nuovi corpi illuminanti a tecnologia LED nelle primarie di Pedemonte, San Floriano e Corrubio, la realizzazione di nuove opere di potenziamento dell'impianto antincendio della scuola primaria di San Floriano). «L'intento dell'Amministrazione comunale carianese - conclude il sindaco Gerardo Zantedeschi - è quello

di proseguire nel miglioramento del patrimonio scolastico, in modo da garantire sicurezza e risparmio energetico, con bassi costi di gestione a beneficio del bilancio comunale (riduzione della spesa), con conseguente riduzione dell'impatto sull'ambiente, grazie alla minor quantità di CO2 emessa in atmosfera».

FIDAS PEDEMONTE. Nuovo anno nuove avventure



Nuovo anno, nuovo Direttivo per Fidas Pedemonte che lo scorso 8 febbraio ha eletto la nuova squadra al timone della sezione: affiancano il neo presidente Elia Adami, il segretario e tesoriere Stefano Facciotti, il vicepresidente Arianna Simeoni, il responsabile cassa Ezio Tommasi, il referente giovani Luca Tinti e i consiglieri Alberto Bellini, Davide Bellortti, Matteo Berzocola, Luca Bonazzi, Vania Campagnari, Andrea Sorio, Elena Zantedeschi. Il nuovo direttivo si è presentato ufficialmente durante il tradizionale pranzo sociale Fidas domenica 22 febbraio al ristorante Paroletto di Breonio. Nell'occasione sono stati ringraziati i membri uscenti del direttivo, in particolare Pino De Monte, ex presidente, e Lino Ragno, dopo ben 28 anni di direttivo, ancora disponibili ad aiutare la sezione in caso di bisogno. Sono state poi consegnate le benemeritenze ai

donatori. Ospiti della giornata erano per l'amministrazione comunale carianese l'assessore Massimo Speri, per Fidas Verona e Veneto Marta Tebaldi e il rappresentante dei giovani Fidas, Andrea Moro. «La nostra sezione - ha affermato il neo eletto direttivo - ha chiuso il 2025 con 175 donatori iscritti e 280 donazioni effettuate. Unica nota dolente è che di questi 175 donatori ben 30 nel corso del 2025 non hanno effettuato alcuna donazione. I nostri sforzi si concentreranno anche su questo: incentivare i donatori ad andare a donare: il nostro obiettivo non è aumentare il numero di donatori, ma fare in modo che i nostri iscritti effettuino almeno una donazione annua. Proseguirà e si rafforzerà il nostro impegno di sensibilizzazione al dono attraverso le numerose attività organizzate sia come sezione, sia partecipando a quelle proposte a livello provinciale,

Le benemeritenze. Diploma: Mattia Cerfogli, Alberto Fracaroli, Enrico Guardini, Mario Simone Lonardi, Leonardo Mazzola. Bronzo (20 donazioni): Davide Comerlati, Marika Vallenari. Goccia Argento (30 donazioni): Matteo Ceradini, Riccardo Cipriani, Stefano Lonardi. Goccia Oro (45 donazioni): Nicola Chizzoni Susani, Alessio Romano Grazia. Croce oro (70 donazioni): Alessandro Sona. Distintivo oro (100 donazioni): Luciano Toffaletti. Distintivo 130 donazioni: Gabriele Ferrari.

dalle camminate alle ciaspolate, dalle gare agli incontri». La sezione Fidas Pedemonte propone un Aperifidas mensile la domenica presso il Circolo NOI di Pedemonte ed è presente inoltre con il proprio stand in alcune occasioni comunitarie presso il campo sportivo di Pedemonte e la scuola dell'infanzia Sorriso. «Il nostro obiettivo - aggiungono dal direttivo - è ora quello di entrare nella scuola primaria per coinvolgere anche gli alunni di Pedemonte nel concorso 'A scuola di dono'. Vorremmo inoltre farci conoscere maggiormente dai nostri stessi donatori, molti di Pedemonte, ma altrettanti provenienti da altri paesi: diventare una famiglia è il nostro intento. Per questo alla tradizionale festa di settembre organizzata presso il nostro Villaggio parrocchiale a Gorgusello abbiamo pensato di affiancare una piacevole novità:

l'evento 'Fidas senza frontiere' nel fine settimana del 6 e 7 giugno - sempre a Gorgusello - a cui saranno invitati a partecipare i donatori e le loro famiglie che potranno pernottare in stanza o in tenda: un evento di cui siamo entusiasti».

Per informazioni sulla donazione contatta il 3270564100. Per diventare donatori:



Fidas Pedemonte nasce nel gennaio 1998 con Elio Zantedeschi presidente che traghetta il passaggio dal Gruppo San Camillo de' Lellis a Fidas Verona. Dopo Zantedeschi si sono succeduti alla presidenza Gianmarco Savoia nel 2006, nuovamente Zantedeschi nel 2010, Kety Venturini nel 2014, Giuseppe 'Pino' De Monte nel 2018, per arrivare nel 2026 con Elia Adami.

ASSOCIAZIONE COMPAGNI DI VIAGGIO. 10 anni di Progetto Sollievo

Sono trascorsi dieci anni da quando, nel 2015, l'Associazione Compagni di Viaggio ha avviato il Progetto regionale 'Sollievo', in collaborazione con l'ULSS 9, a sostegno delle persone affette da decadimento cognitivo e dei loro familiari. Le attività si svolgono a San Pietro in Cariano nelle mattinate di martedì, mercoledì e venerdì, dalle 9.15 alle 12.15. Ogni incontro ha inizio con un momento di accoglienza, dedicato alla condivisione dello stato emotivo, delle condizioni di salute o di qualsiasi altro tema che pazienti e familiari desiderino affrontare, in un clima informale e conviviale, davanti a un caffè o a una tisana. A seguire, vengono proposte attività di stimolazione cognitiva, psicomotoria e relazionale, condotte da un'educatrice professionale e supportate da volontarie adeguatamente formate. Tutto si svolge in un contesto di serenità e fiducia, spesso arricchito da momenti musicali o danzanti che contribuiscono a creare un'atmosfera gioiosa e coinvolgente. Ogni quindici giorni, inoltre, la psicologa incontra i familiari per guidare attività di gruppo all'interno di un percorso di psicoeducazione, volto ad approfondire i sintomi cognitivi, funzionali e comportamentali della demenza. Sono previsti anche interventi individuali, su richiesta, di sostegno psicologico, utili ad aiutare i familiari nell'elaborazione del carico emotivo legato alla malattia. Nel corso degli anni, sia i pazienti sia i familiari hanno espresso profonda riconoscenza per il lavoro svolto dalle professioniste e dalle volontarie, manifestando soddisfazione per le attività proposte, per il tempo condiviso e per le relazioni di amicizia nate all'interno del centro. «La consapevolezza di poter essere di aiuto, offrire sollievo e tendere una mano a chi affronta la malattia e ai suoi cari - affermano i volontari - rappresenta per noi una forte motivazione a proseguire questo progetto con entusiasmo sempre rinnovato». Per sostenere l'Associazione Compagni di Viaggio è possibile donare il proprio 5xmille - codice fiscale 93182720230. Per informazioni: Sandro Cunegatti tel. 340 5611546



PREMI DI LAUREA. L'amministrazione comunale ha onorato l'impegno dei neo dottori

Una consegna speciale

Lo scorso 7 febbraio la Sala Lonardi di San Pietro in Cariano ha fatto da cornice alla cerimonia di consegna dei premi di laurea ai neo laureati che si sono particolarmente distinti a conclusione del loro percorso accademico (triennale e magistrale) conseguendo il massimo dei voti. Una consegna avvenuta per mano del sindaco Gerardo Zantedeschi e dell'assessore alla Cultura e all'Istruzione, Patrizia Tommasi, promotrice dell'iniziativa, alla presenza dell'intera giunta, di genitori e familiari che con orgoglio e commozione hanno applaudito i neo laureati. «La nostra amministrazione è desiderosa di onorare gli studenti che si sono particolarmente distinti a conclusione del loro percorso accademico (triennale e

magistrale) conseguendo il massimo dei voti – ha affermato il sindaco di San Pietro in Cariano, Gerardo Zantedeschi rivolgendosi a neo dottori, genitori, familiari e amici presenti -. Avete intrapreso un percorso difficile e faticoso, vi siete impegnati per la vostra stessa gratificazione e realizzazione professionale, ma credo anche per onorare il sacrificio dei vostri genitori che vi hanno sicuramente inculcato l'idea che studiare e formarsi sono assolutamente importanti e che continuano a fare una grande differenza nella vita, nel mondo del lavoro ed in relazione alla propria realizzazione socio-economica». Tredici i premi assegnati del valore di 400 euro per la laurea

350 per la laurea magistrale conseguita con 110/110, 300 per la laurea triennale conseguita con 110 con lode, 250,00 per la laurea triennale conseguita con 110/110.



Alcuni neolaureati con il sindaco Zantedeschi e l'assessore Tommasi

Gli studenti premiati

Francesca Airoidi (triennale 110 e lode), Corinna Borsato (magistrale 110 e lode), Davide Chesini (magistrale 110), Gaia Cossato (triennale 110 e lode), Eleonora De Grandis (triennale – 110 e lode), Sofia Lunardi (magistrale 110 e lode e menzione alla carriera), Alessandro Mastella (magistrale 110 e lode), Fabio Piatto (magistrale 110 e lode), Camilla Righetti (magistrale 110 e lode), Chiara Sessa (magistrale 110 e lode), Matteo Sessa (triennale 110), Tommaso Vilotto (triennale 110 e lode), Giulia Zorconi (magistrale 110 e lode).

NOTIZIE IN BREVE

Carta d'identità elettronica. Le carte d'identità cartacee già rilasciate o in corso di rilascio manterranno la loro validità esclusivamente fino al 3 agosto 2026, anche in Italia. Dato che ancora molti cittadini sono in possesso di carte di identità cartacee l'Amministrazione comunale organizza delle giornate aperte per favorire la richiesta delle Carte d'Identità Elettroniche. La prima giornata straordinaria di apertura è stata il 27 febbraio. Seguirà quella di lunedì 9 marzo dalle 10.00-17.00: i Servizi Demografici saranno aperti al pubblico senza appuntamento per ricevere tali richieste da parte dei cittadini muniti della seguente documentazione: 1 fototessera recente; Codice Fiscale o Tessera Sanitaria TEAM; Documento di identità scaduto, in scadenza o denuncia di smarrimento/deterioramento/furto; Ricevuta cartacea di avvenuto pagamento, tramite il canale PagoPA, per € 22,30 - Codice dovuto: RILASCIIO_CIE - Descrizione: Emissione carta d'identità elettronica. Per i cittadini extra comunitari il titolo di soggiorno valido. Seguiranno altre aperture straordinarie.

Consulta del territorio – articolazione Corrubio – Castelrotto. E' stata convocata per la serata del 10 marzo, alle ore 20.30, la prossima seduta della Consulta comunale del territorio – articolazione di Corrubio - Castelrotto. L'assemblea si svolgerà presso la sala civica situata presso le ex scuole elementari di Castelrotto in piazzetta Monsignor Turrini. «Durante la seduta – affermano il presidente della Consulta comunale Gianmarco Cabrini e il referente di frazione Edoardo Righetti – verranno raccolte segnalazioni e proposte della cittadinanza e si tratteranno vari ed eventuali argomenti. Invitiamo a prendere parte numerosi a questa seduta: la partecipazione attiva è un pilastro fondamentale della democrazia e della coesione sociale, poiché trasforma i cittadini da spettatori a protagonisti».

Pedemonte, gnocchi insieme. La Consulta comunale del territorio di San Pietro in Cariano in collaborazione col Circolo Noi Don Bosco di Pedemonte domenica 15 febbraio ha organizzato la terza edizione dell'evento 'Pedemonte gnocchi insieme', offrendo alla cittadinanza un buon piatto di gnocchi. Al pranzo erano presenti il Presidente della Consulta comunale del territorio Gianmarco Cabrini, l'assessore Massimo Speri, il vicesindaco Cesare Zardini, il presidente del Circolo Noi Enrico Bellorti e il parroco Don Simone Borchia. «Un grande ringraziamento – affermano gli organizzatori – va ai cuochi che hanno cucinato gli squisiti gnocchi al pomodoro: Stefania, Gino, Luciana, Daniela, Gianni, Michele, Pierluigi, Loris. Un ringraziamento particolare va inoltre ai volontari per aver preparato questo momento di festa e ai cittadini intervenuti numerosi».



DAMIANO MENINI 'CASCHETTO D'ORO'



Damiano Menini a sinistra con Ferdinando Pezzo e Stefano Marai

In pochi giorni il suo nome è diventato famoso: Damiano Menini, trentaseienne agente di Polizia locale di Lazise, residente a San Pietro in Cariano. Un intuito particolare, il suo, frutto di tanta preparazione di un buon bagaglio di esperienza, che gli è valso un premio speciale, il Premio

Caschetto d'oro 2026 – Premio Sicurezza Urbana'. Il riconoscimento gli è stato consegnato in occasione della Festa del patrono della Polizia locale, San Sebastiano, organizzata quest'anno a Trento dall'associazione 'Circolo dei 13'. Ad essere premiati sono stati 'l'impegno costante, l'elevata competenza professionale le spiccate capacità investigative dimostrate nell'attività di contrasto ai documenti falsi, alle modifiche costruttive dei veicoli e alla contraffazione delle targhe' che Menini ha affinato in questi anni di lavoro, grazie ad un costante aggiornamento in materia di tecniche di contraffazione. A consegnare il prezioso premio a Menini, accompagnato alla cerimonia dal comandante Ferdinando Pezzo e dal vicesindaco di Lazise, Stefano Marai, delegato alla Sicurezza del comune di Lazise, è stato il comandante generale della polizia locale di Venezia, Marco Agostini, presidente del 'Circolo dei 13'. Felice di questo riconoscimento Damiano Menini racconta: «Sono entrato a far parte della Polizia locale nel 2018 – afferma -. Ho iniziato a muovere i primi passi nella polizia locale, prima a Garda, poi a Lazise, con impieghi stagionali. Dopo un breve periodo a Trento, dove ho potuto apprendere molto dal punto di vista operativo sull'universo delle contraffazioni, sono entrato a far parte ufficialmente del comando di Lazise. Ringrazio il Comandante del corpo di polizia locale Lazise e tutti i colleghi che ne fanno parte». «Definisco Damiano Menini come un collega 'straordinario nell'ordinario', competente e molto appassionato al lavoro, che svolge con interesse costante e paziente attenzione – dichiara il comandante Ferdinando Pezzo -. L'ho visto nascere nella sua prima esperienza a Garda ed ora è diventato un punto di riferimento per tutto il Corpo di Polizia Locale di Lazise e non solo, una professionalità preziosa per tutta la Polizia Locale».

BURE E CORRUBIO. Letture ad alta voce nelle scuole dell'infanzia

Da alcuni anni, nelle scuole dell'infanzia statali di Bure e Corrubio, dell'Istituto Comprensivo 'Carlotta Aschieri' di San Pietro in Cariano, è cresciuta una particolare attenzione da parte delle docenti verso la lettura ad alta voce di albi illustrati di qualità, riconosciuta come strumento fondamentale per lo sviluppo emotivo, linguistico e relazionale delle bambine e dei bambini. Il progetto coinvolge attivamente anche le famiglie: in occasione del compleanno dei figli, ai genitori viene proposto di donare alla scuola un albo illustrato, scelto da una lista suggerita dalle insegnanti all'inizio dell'anno scolastico. Grazie a questa

pratica, sostenuta nel tempo da una grande generosità, le biblioteche scolastiche delle due sedi possono oggi contare su un ricco patrimonio di libri di qualità, che vengono dati in prestito settimanale ai bambini e alle bambine di 3, 4 e 5 anni. La lettura viene vissuta come un momento di condivisione, relazione e piacere, ma anche come un'importante occasione educativa che favorisce lo sviluppo di un atteggiamento positivo nei confronti del libro e della lettura. Numerosi studi dimostrano che i bambini e le bambine che ricevono letture quotidiane sviluppano un vocabolario più ricco, una maggiore sicurezza espressiva e una più

spiccata curiosità verso la conoscenza. L'ascolto di storie crea inoltre l'abitudine all'attenzione, prolunga i tempi di concentrazione e stimola il desiderio di imparare a leggere. In quest'ottica, il team docente della scuola dell'infanzia di Bure con la maestra Francesca Todeschini responsabile del progetto, ha deciso di ampliare l'iniziativa con una nuova proposta dal titolo 'L'abbraccio della lettura condivisa', con l'obiettivo di sostenere e promuovere i genitori nel loro ruolo di lettori. Molti dei titoli proposti fanno parte della bibliografia del programma nazionale Nati per Leggere. Il progetto prevede una serie di appun-

tamenti rivolti a insegnanti, educatori e genitori. Martedì 10 febbraio alle ore 18 si è tenuto un incontro con le referenti di 'Nati per Leggere', Alessia Bussola, bibliotecaria della Cooperativa Hermete, e Alessandra Bertolini, pediatra di libera scelta, per approfondire il valore della lettura condivisa fin dalla prima infanzia. A completare il percorso, la collaborazione con la libreria Farfilò di Verona, che sarà presente con un mercatino del libro lunedì e martedì 9 e 10 marzo, dalle 15.30 alle 16.30, nella serata di martedì 10 marzo, alle ore 18, Lucia e Silvia, libraie di Farfilò, incontreranno il pubblico per un momento di dialogo e

confronto: una 'valigia di libri' da cui partire per parlare di parole e immagini scelte con cura, aiutando i genitori a orientarsi tra le propo-

ste editoriali dedicate all'infanzia. Tutti gli incontri sono a ingresso libero e si svolgeranno presso la scuola dell'infanzia statale di Bure.

STUDIO FABIO GIACOPUZZI
consulenza e progettazione termotecnica

CONSULENZA PER
Efficientamento energetico

Conto termico e bando stufe Regione Veneto

Bando agrisolare fotovoltaico **2026**

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

GIOVANI PROTAGONISTI. Boom di partecipazione il 6 febbraio

Cena con delitto

Servizi di Silvia Accordini

Chi ha ucciso il grande pittore Vincent Van Gogh? Per scoprirlo, l'ispettore Hercule Poirot in persona è dovuto approdare a Marano di Valpolicella lo scorso venerdì 6 febbraio. Ad attenderlo presso l'Ex scuola di via Valpolicella, c'era un agguerrito gruppo di 45 investigatori tra i 9 e i 13 anni. La 'Cena con Delitto', inizialmente pensata per un massimo di 20 partecipanti, ha registrato un vero e proprio boom di adesioni. La serata è iniziata alle 18.00. Niente distrazioni digitali, solo intuito, osservazione e spirito di squadra. I partecipanti, organizzati in gruppi, hanno setacciato ogni angolo alla ricerca di indizi, formulando ipotesi e interrogando testimoni d'eccezione. Il successo dell'iniziativa nasce dall'energia di due mamme intraprendenti, Monica Castellani ed Elena Previa-



to. Quest'ultima non solo ha ideato l'intera trama del mistero, ma ha anche vestito i panni del celebre Poirot. Il progetto ha visto una bellissima sinergia tra istituzioni e volontari. Erano infatti presenti l'Educatore Territoriale, Nello Dalla Costa e la Bibliotecaria, Nicoletta Banterle, nonché Stefano Zampieri e Andrea Tota, volontari che hanno animato la serata interpretando i propri avi vissuti all'epoca del delitto e genitori che si sono dedicati alla gestione del momento conviviale della cena. Dopo le indagini serrate, la

tensione si è sciolta alle 20.30 davanti a una pizza tutti insieme, prima dei saluti finali. L'iniziativa, patrocinata dal comune di Marano di Valpolicella e dalla Biblioteca, ha dimostrato come la collaborazione tra cittadini e amministrazione possa creare momenti di aggregazione preziosi e sani per le nuove generazioni. Un piccolo 'caso' risolto che lascia una grande certezza: la voglia dei bambini e dei ragazzi di Marano di Valpolicella di stare insieme e mettersi alla prova è più viva che mai.

BCC VALPOLICELLA BENACO. Selezionati i progetti vincitori

Bando 'Eureka'!

Si è chiuso il Bando 'EUREKA!', il primo Bando promosso da Bcc Valpolicella Benaco che ha visto stanziati 50.000 euro a supporto di progetti di crescita economica e sociale del territorio e della sua comunità, ispirati ai principi dell'ecologia integrale e a quelli dell'Agenda 2030 dell'Onu. Sono pervenute 14 richieste di partecipazione e di queste 5 sono state selezionate come vincitrici di 10.000 euro ciascuna, attraverso l'analisi della Commissione nominata per l'esame delle domande. Il progetto 'OpenLab - Un luogo dove crescere, incontrarsi e partecipare', è stato presentato dalla Cooperative Sociale Hermete, per offrire ai giovani della Valpolicella uno spazio aperto, accogliente e multifunzionale dove coltivare relazioni reali, curiosità culturali e cittadinanza attiva, non come risposta al disagio ma come investimento nella crescita armonica delle nuove generazioni. L'Associazione D-Hub ha vinto con il progetto 'Pas-



saparola Civico. Percorsi Di Cittadinanza Attiva E Costruzione Di Comunità', che vede la creazione di un'edicola sociale come amplificatore di una cittadinanza attiva in Piazza Santa Toscana a Verona, che dia risalto alle attività del quartiere, valorizzando la rete associativa, le botteghe artigianali, i negozi di prossimità e gli appuntamenti culturali che lo caratterizzano e lo rendono unico in città. Il progetto 'Da Spreco A Risorsa - Dare Nuova Vita Al Cibo', dell'Associazione Caritauri, si pone come obiettivo il recupero delle eccedenze alimentari dalla Grande Distribuzione Organizzata (GDO), supermercati presenti nel territorio, dalla Ristorazione Orga-

nizzata (catering, ristoranti, mense) e dalle aziende del comparto agroalimentare. 'Radici che crescono' è il progetto della Cooperativa Sociale Filocontinuo, un percorso formativo rivolto a persone adulte con disabilità, per lo sviluppo di competenze occupazionali e lavorative nell'ambito di un'azienda agricola. 'La via della Contessa' è un percorso immersivo che porta bambini, ragazzi e adulti a prendere contatto diretto con la natura esplorando flora e fauna autoctone, per poi avere la possibilità di arrivare in un'area più didattica che comprendere un apiario, una serra e gli orti, presentato da Salesiani Don Bosco Bardolino.

LA 'QUATTRO PASSI DI GUSTO'

Torna anche in questo 2026 l'attesissima 'Quattro Passi di gusto', passeggiata enogastronomica tra i vigneti nel territorio del comune di Marano Valpolicella. L'evento, che ogni anno riesce a richiamare un popolo di 1300 persone, è in agenda per il 29 marzo. Organizzata dall'instancabile Proloco di Marano, la Quattro Passi vedrà la partenza della sua 21ª edizione dall'area sportiva di Marano di Valpolicella: il percorso di circa 10 chilometri si snoderà sulle colline del comune di Marano. Venti saranno i gruppi, ognuno accompagnato da una guida, in cui si suddivideranno i partecipanti che partiranno a distanza di 10 minuti l'uno dall'altro. Sei le tappe previste lungo il percorso: Località Canzago abbinata ad Antolini vini - Villa Porta Salvelli per l'antipasto e il Valpolicella Classico, Monte Sant'Urbano abbinato all'Azienda agricola Filippini per il risotto all'amarone e il rosso IGT, Purano abbinato a Corte Fornaleto per i tortellini e il Ripasso classico, Santa Maria Valverde abbinato a Madinelli vini per lo spezzatino con patate e il ripasso classico superiore, Fontane di Pezza abbinato ad Albino Armani per il formaggio Monte Veronese Mezzano con miele e l'Amarone, l'area sportiva di via Zamboni abbinata all'azienda agricola Cà Mattia per la Brassdela pasquale e il recioto. All'arrivo sarà servito un buon caffè che chiuderà una giornata di festa all'insegna del buon gusto e del territorio.



«Siamo molto soddisfatti dell'esito del primo Bando Eureka! promosso dalla nostra Banca - ha detto il Vice Presidente Matteo Piancastelli -. La riuscita di questa prima edizione e il valore dei progetti presentati sono la dimostrazione dell'impegno delle nostre associazioni e della forza che porta in sé il nostro territorio. Siamo orgogliosi di aver dato questo contributo ad iniziative che miglioreranno il tessuto sociale della nostra Comunità, e siamo altrettanto orgogliosi di essere stata la prima banca ad inserire fra gli obiettivi di un bando i principi dell'ecologia integrale enunciati nell'enciclica Laudato Sì che invita tutti a costruire una nuova fratellanza, perchè le crisi più strettamente ecologiche sono in realtà la conseguenza di una crisi più profonda dell'uomo di oggi. Ci ha colpito scoprire come tutte le associazioni partecipanti abbiano ideato progetti che rifiutano ottiche individualiste e che mirano invece a costruire nuove relazioni alla ricerca di un'armonia volta a colmare le fragilità delle persone, delle periferie e della natura. Vogliamo promuovere uno sviluppo sostenibile, non solo dal punto di vista economico, come ci si aspetterebbe da un Istituto di credito, ma anche ambientale e sociale». Obiettivo di Bcc Valpolicella Benaco è accrescere la cultura della responsabilità, per costruire un circolo virtuoso che coinvolga tutti gli attori, Istituzioni, giovani, famiglie, imprese e associazioni che possano trarre beneficio dal collaborare reciprocamente. E' intenzione di Bcc Valpolicella Benaco indire un nuovo bando in primavera, per sostenere in maniera ancora più concreta le associazioni che gravitano intorno alle Comunità del territorio.

BCC VALPOLICELLA BENACO

La Banca al tuo servizio

www.bccvalpolicellabenaco.it

NUMERI UTILI
MARANO DI VALPOLICELLA

Municipio 045 7755002 info@comunemaranovalp.it • Polizia municipale 045 7755002 int. 8 - polizia@comunemaranovalp.it • Carabinieri Caprino Veronese - 045 6245300 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

OPERE PUBBLICHE. Prosegue l'attività di riqualificazione e miglioramento degli spazi pubblici

Piazza Tanti Balconi

Prosegue l'attività di riqualificazione degli spazi pubblici sul territorio comunale. L'Amministrazione comunale di Pescantina ha approvato l'intervento di sistemazione di Piazza Tanti Balconi, area oggi utilizzata come parcheggio pubblico e punto di collegamento tra il parco, la fermata del trasporto urbano e le attività presenti nella zona. L'intervento riguarda una riqualificazione complessiva dell'area, con l'obiettivo di migliorare sicurezza, accessibilità e qualità urbana, intervenendo sia sui percorsi pedonali sia sulla pavimentazione carrabile e sulle aree verdi. Il progetto prevede il rifacimento dei marciapiedi perimetrali, la sistemazione delle cordone e la realizzazione di nuove pavimentazioni in calcestruzzo, oltre alla riasfaltatura delle aree di stallo e di



manovra con il rifacimento dello strato di usura e della segnaletica. Particolare attenzione sarà dedicata alla sicurezza dei pedoni e alla riorganizzazione degli spazi. All'ingresso del parcheggio verranno realizzate isole di protezione pavimentate in acciottolato di fiume, mentre l'area della fermata autobus prospiciente via Brennero sarà riqualificata con un nuovo marciapiede di attesa, un'aiuola piantumata e una nuova pensilina. Il progetto interviene anche sul verde pubblico. Le alberature che nel tempo hanno causato il sollevamento delle pavimentazioni saranno sostituite e verranno realizzate nuove aiuole con la piantumazione di essenze differenti: ginkgo biloba nell'area della fermata bus e, nell'aiuola centrale del parcheggio, tigli intervallati da lagerstroemie. Le nuove aree verdi saranno dotate di impianto di irrigazione a goccia collegato a quello del parco adiacente. È prevista inoltre la riorganizzazione degli elementi presenti nell'area, con il riposizionamento delle colonnine tecniche, della fontanella e della colonnina di ricarica per auto elettriche, oltre alla sistemazione dello spazio destinato ai contenitori per la raccolta di vetro e abiti usati. «L'intervento su Piazza Tanti Balconi nasce dall'esigenza di mettere in sicurezza un'area molto utilizzata dai cittadini e di restituire uno spazio più ordinato e funzionale - spiega il vicesindaco e assessore ai lavori pubblici Manuel Fornaser -. Non si tratta solo del rifacimento delle pavimentazioni, ma di una sistemazione complessiva che migliora la fruibilità della piazza, i percorsi pedonali e la qualità del verde».



IL PROGETTO DI PESCANTINA CONTRO IL BULLISMO

Prosegue nel 2026 il progetto contro il bullismo promosso dal comune di Pescantina. Fulcro dell'iniziativa è il progetto 'Con ali di carta', nato per dare voce agli studenti che affrontano direttamente o indirettamente l'esperienza della malattia e oggi esteso alle classi terze delle scuole secondarie di primo grado. Il primo appuntamento si è tenuto il 13 febbraio al Teatro Comunale di Pescantina con lo spettacolo 'Con ali di carta', portato in scena dai giovani allievi della scuola di teatro Spazio Mio Teatro e ispirato ai testi raccolti dagli insegnanti dell'Ospedale della Donna e del Bambino di Verona. Gli studenti delle classi terze saranno inoltre invitati a partecipare alla quarta edizione del concorso omonimo, presentando elaborati individuali o di classe entro il 30 marzo. Le opere selezionate confluiranno nella pubblicazione finale del libro, i cui proventi saranno destinati all'Associazione Italiana Sostegno Malattie Metaboliche Ereditarie (AISME). La finale del concorso è prevista per il 22 maggio. Nel frattempo l'avvocato Jessica Todeschi dell'Ordine degli Avvocati di Verona sta incontrando le classi quinte per approfondire i principi costituzionali legati all'uguaglianza, al rispetto e al diritto alla salute. Accanto al percorso educativo trova spazio anche la formazione pratica con il progetto 'Un battito di mani': tutte le classi quinte delle scuole primarie e sette classi seconde della scuola secondaria di primo grado stanno partecipando a incontri con medici e personale sanitario dell'ospedale di Borgo Trento di Verona, dedicati all'apprendimento delle principali manovre salvavita. «Il progetto della lotta contro il bullismo oggi ci insegnerà quanto sia importante affrontare il tema della malattia anche come occasione educativa - sottolinea l'assessore Vittoria Borghetti assessore alla Pubblica Istruzione -. Con l'edizione 2026 vogliamo fare un passo ulteriore, aiutando ragazze e ragazzi a comprendere che l'empatia non è solo un sentimento, ma un comportamento quotidiano che costruisce relazioni più sane e una comunità più attenta».

A proposito di ambiente ...

Nel corso del mese di gennaio il comune di Pescantina ha portato avanti una serie di azioni su alcuni temi ambientali ritenuti prioritari per il territorio. «Il comune di Pescantina aveva già manifestato, nell'ottobre dello scorso anno, la propria contrarietà al progetto per la realizzazione di una diga in località Arcè, presentato da una società privata, attraverso una comunicazione formale inviata alla Provincia di Verona - afferma il sindaco Aldo Vangi -. Nel mese di gennaio l'Amministrazione ha ribadito questa posizione presentando le proprie osservazioni tecniche. Una valutazione condivisa anche da Provincia di Verona e Regione Veneto, che hanno a loro volta segnalato numerosi elementi di criticità relativi alla fattibilità dell'opera e al potenziale impatto sulle matrici ambientali». Nel frattempo è stata archiviata l'istanza presentata da una società privata alla Provincia di Verona, relativa a una modifica sostanziale di un impianto di recupero di rifiuti non pericolosi situato in area di cava a Balconi. «L'impianto era già stato oggetto, in passato, di segnalazioni per emissioni di polveri e rumori - precisa il Sindaco -. La richiesta prevedeva un ampliamento dei codici dei rifiuti trattabili e un aumento delle quantità di materiale lavorabile. Già nel mese di ottobre il Comune aveva espresso parere contrario richiamando la necessità di tutelare il territorio da ulteriori impatti ambientali, riservandosi ogni azione a difesa della salute dei cittadini in caso di autorizzazione». L'Amministrazione comunale infine è intervenuta anche su una criticità ambientale segnalata da tempo da residenti di alcune zone del territorio, legata alla presenza di mosche. «A partire dall'estate 2024 - conclude il primo cittadino - sono stati effettuati sopralluoghi e avviato un monitoraggio costante. Nel corso del 2025 sono emerse criticità nella gestione di materiali organici all'interno di un sito produttivo, con ricadute sulla vivibilità delle aree interessate. Il confronto con gli enti competenti ha portato alla modifica di una prescrizione dell'autorizzazione in essere, su richiesta del comune di Pescantina, introducendo l'obbligo, per l'azienda, di comunicazioni puntuali sull'asportazione della pollina. A seguito delle segnalazioni comunali, la Provincia ha inoltre notificato alla ditta una prima diffida formale».

ASD GYM ACRO VERONA. La gara interprovinciale a Vigasio

Sabato 31 gennaio si è svolto presso il Palazzetto dello Sport di Vigasio il Terzo Trofeo Gialloblù organizzato dalla Asd Gym Acro Verona con sede a Pescantina. La gara interprovinciale era indirizzata ai corsi base ed avanzati di ginnastica artistica a partire dai tre anni d'età. All'evento, patrocinato dal Comune di Vigasio con la collaborazione di Aics, hanno partecipato diverse società del territorio: la Gym Acro Verona, l'ASD Bruno Gaiga, il Circolo Pupi, l'Asd Tuttiinforma di Nogara, la Gymnika di Bussolengo, l'Asd Forti e Allegri, l'Asd Viola Dance e l'Asd Airone di Mantova. Gli spalti erano gremiti dalla presenza dei genitori che hanno partecipato con entusiasmo alle esibizioni delle ragazze e dei ragazzi. Colore, allegria e bravura hanno caratterizzato la gara che è proseguita per tutta la giornata. Le bambine e i bambini della categoria baby si sono esibiti in due percorsi a tempo, mentre dalla categoria Giovanissimi fino alla categoria Senior le atlete e gli atleti hanno presentato esercizi individuali sui vari attrezzi: suolo, trave, trampolino e volteggio. La prima parte della manifestazione si è conclusa con le premiazioni della gara di ginnastica artistica, durante le quali sono state assegnate le medaglie della classifica assoluta e delle singole specialità agli attrezzi. Inoltre, il presidente Cristian Muraro ha premiato le istruttrici delle società ospiti per l'impegno quotidiano che dedicano ai giovani atleti e alle giovani atlete, trasmettendo loro passione e valori in un ambiente sano e amichevole. **Samuela Piccoli**



di Tavella Fabio

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

DOMEGLIARA. Lo strabiliante successo dell'attesa 79ª edizione baciata dal sole che la scorsa domenica 15 febbraio ha invaso le vie della Valbusa

Il Gran Carnealon sfilava in trionfo

E l'anno prossimo saranno 80! Il Gran Carnealon di Domegliara, organizzato dal comitato benefico presieduto da Sergio Quintarelli detto il Baronetto, guarda già al 7 febbraio 2027, un'altra annata storica nel suo lungo cammino: sarà il giorno dell'80ª sfilata del Gran Carnealon. 'Lunga vita al Carnealon' è stato e sarà l'inno della Valbusa. Riavvolgendo il nastro, rieccoci a metà febbraio quando la Valbusa ha ospitato la 79ª edizione del Gran Carnealon. Ad omaggiarla migliaia di valbusani e forestieri da ogni dove, entusiasti al passaggio del serpente capeggiato dal

Duca della Valbusa Bruno Madinelli detto Manubrio e la dolce duchessa Laura Cazzadori, il Marchese del Montindon Marco Arcali e la Marchesa Lorella Ruffo col fido Cedrone senza Fegato, e la corte valbusana. Con loro 90 tra gruppi, maschere di Verona e provincia guidati dal 496º Papà del Gnoco, splendidi carri allegorici e centinaia di figuranti. Tra questi i padroni di casa, i Bdd-Butei de Domegliara, hanno realizzato il carro 'Dragonball Sos Terra' cercasi super Saiyan' con il supereroe dei cartoni animati che cerca di risolvere i problemi del mondo; le scuole d'infan-



I BDD, butei de Domegliara

zia di Domegliara, Gargagnago, Ponton, Pescantina; il Gruppo Cappello di Pozzomoretto con 'Gabry Ponte in consolle a Tomorrowland', El Sasso De Rosegaferro con 'Ultima neve di Primavera' e 'La

Compagnia 4 Gatti' di Cavaion e Rivoli Veronese col carro 'Dal primo Miao al decimo Wow'. E poi ancora le bande della Valpolicella e di Caprino, le Majorettes Le Perle di Cavaion Veronese, i Birati

e Sir Colonnello McKekin da Bussolengo. E gran chiusura in piazza Unità d'Italia con la musica dell'Al-B.Band e la Protezione Civile comunale che ha sfornato 2 quintali di tortellini. La sfilata, come

vuole la tradizione, è stata preceduta da altri due eventi che hanno reso grande, nel corso dei decenni, il Carnealon fino a diventare indelebile punto di riferimento a Verona e provincia. **Massimo Ugolini**

LA MAGICA SERATA...

L'incoronazione dei nuovi regnati, da parte del Marchese del Montindon affiancato dal presidente del comitato Sergio Quintarelli con l'incorruttibile autorità conferitagli dall'eccellentissimo Barone Recioto Grola, è avvenuta nella speciale serata-evento 'La magica sera dei grandi ritorni' nel centro parrocchiale di Domegliara. Durante la serata il Marchese del Montindon ha ricordato i compianti Matilde Contessa di Baviera Mery Zurlo, 37 anni di Gran Carnevale; Settimo Turolla ex Duca della Valbusa; Gianfranco Olivato detto il Mago, più volte Papa del Gnoco ed un altro Papa del Gnoco Luigi Corsini detto Lalo e il pirata di Borgo Roma Moreno Beltrame. Marchese e presidente del comitato hanno conferito le tradizionali commende a chi il Carnealon ha reso grande: ai cittadini di Domegliara Giuseppe Trimarchi detto 'Pippo Barbieri' e all'imprenditore del marmo Domenico Cereser; a Maria Mogavero, maestra nella scuola primaria di Ponton, componente dell'associazione #Noi ci siamo; Marzia Colombo, assistente volontaria della Ronda della Carità di Verona; Flavio Pasini, presidente della Provincia di Verona e sindaco di Nogara. Infine il Marchese del Montindon ha omaggiato con splendidi mazzi di fiori grandi amiche e amici del Gran Carnealon: Barbara Modenese, Loretta Zaninelli, Elisabetta Tosi, Roberto Villa, Arsenio Baltieri.

DAL CONSIGLIO COMUNALE

Approvato nel consiglio comunale di Sant'Ambrogio di Valpolicella, il Dup, il documento unico di programmazione 2026/2028, col voto favorevole dalla maggioranza del sindaco Roberto Albino Zorzi, contrarie le opposizioni. Per quanto riguarda i lavori pubblici quest'anno sono finanziate opere per 444.196 euro con risorse proprie e per 2 milioni 108.507 euro con contributi dello Stato, dalla Regione e dalla Provincia di Verona. Tra gli investimenti principali previsti, vi sono i lavori che riguardano la mobilità e la sicurezza stradale lungo via Alcide de Gasperi a Domegliara, il proseguimento del collegamento pedonale dal quartiere Poli di Domegliara, i lavori per la promozione delle infrastrutture viabili e dei parcheggi a supporto della promozione turistica. Verranno poi portate a termine le opere già avviate nel primo anno e mezzo di mandato. In elenco, nel 2027, tra gli altri i lavori per la realizzazione di un percorso pedonale lungo la strada della Valpolicella, le opere di rigenerazione urbana di piazza Vittorio Emanuele a Sant'Ambrogio, la prosecuzione dei lavori di parziale chiusura dell'edificio polifunzionale adiacente il parco di Villa Brenzoni Bassani a Sant'Ambrogio; nel 2028 gli interventi riguarderanno la messa in sicurezza ed efficientamento energetico della scuola primaria 'Pascoli' di S. Ambrogio e l'ampliamento del cimitero di Gargagnago. **Massimo Ugolini**

NOTIZIE IN BREVE

(M.U.) Club Auto Moto d'Epoca. Continuano i raduni della nuova stagione organizzati dal Club Auto Moto d'Epoca di Domegliara. Archiviato quello mascherato nel periodo carnevalesco, il club ha programmato il primo raduno primaverile domenica 12 aprile: meta sarà il museo civico della ceramica e della civiltà dell'Adige ad Albaredo d'Adige. Seguiranno altri eventi organizzati dal Club Auto Moto d'Epoca presieduto da Roberto Peretti. Domenica 31 maggio sarà la volta del raduno in occasione della locale Festa della Comunità. Domenica 5 luglio è in programma una gita nella trentina Ala con visita ad una collezione privata di auto e moto d'epoca. Domenica 13 settembre il club organizzerà un tour a Gazzuolo in provincia di Mantova con visita al centro della comunicazione audiovisiva 'Collezione Oreste Coni': la struttura sotto i cinquecenteschi portici gonzagheschi, donata da Oreste Coni al Comune di Gazzuolo, è divenuta un centro di comunicazione audiovisiva e multimediale: si tratta di una mostra mezzi di proiezione e fotografici, che rappresentano una sintesi storica dagli anni venti al periodo attuale. L'annata si concluderà domenica 11 ottobre con la visita al borgo di Castel Beseno in provincia di Trento. Per informazioni sui raduni: 347.68.69.846.

Sabato in Biblio. Secondo appuntamento in vista per 'Sabato in Biblio!', appuntamento in biblioteca dedicato a ragazze e ragazzi dai 13 ai 16 anni. Dopo il successo del primo incontro lo scorso 21 febbraio con un corso di skincare per tutti i tipi di pelle con Rachele Ceradini, sabato 28 marzo dalle 14.30 alle 17.30 andrò in scena un altro interessante incontro: 'Game lab: gioca, sfida, collabora' con Giorgio Cipriani. La partecipazione è gratuita. Per iscrizioni: <https://www.hermete.it/sabato-in-biblio-appuntamenti-per...>

ADOCES E AVIS. Evento il 12 marzo al Paladolcè

Il 12 marzo alle ore 20.00 preso il Paladolcè, un evento straordinario di sensibilizzazione sulla donazione del midollo osseo. In particolare, la donazione riguarda le cellule staminali, per la moderna terapia di diverse malattie del sangue. La serata, organizzata da Stefano Corradini, prevede l'intervento dell'associazione ADOCES con la presenza di un medico ematologo, di persone che già hanno fatto la donazione di midollo osseo, e pazienti che l'hanno ricevuta. Sarà presente l'AVIS Valdadige, che vanta una numerosa compagine di donatori; per poter essere idonei, oltre ad una normale forma fisica, l'età deve essere compresa tra i 18 e i 35 anni. Perché è importante trovarsi; solo un donatore su centomila è compatibile con l'eventuale paziente, bisogna essere in tanti. Per questo, vi sarà la possibilità di "tipizzarsi", non spaventatevi del termine, mediante semplicissimo tampone salivare. Il campione serve per individuare le caratteristiche dell'individuo, la sua compatibilità con l'eventuale paziente che ne avesse necessità. In quel momento vengono chiamati solo i potenziali donatori. Importante: l'eventuale donazione è gratuita, e il donatore rimarrà sempre anonimo, ma tramite l'azienda ospedaliera donatore e ricevente possono scambiarsi una lettera, sempre in forma anonima. Con questo piccolo gesto si può salvare una vita, con spirito di completa gratuità. **S.A.**

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

NUMERI UTILI SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA

Municipio 045 6832611 - segreteria@comune.santambrogio.vr.it • Polizia municipale 045 6832600 - polizialocale@comune.santambrogio.vr.it • Carabinieri Caprino Veronese 045 6245300 strv547510@carabinieri.it • Guardia medica 045 7614565 (premere 2) via Beethoven, 16 San Pietro in Cariano • Emergenze rete idrica - illuminazione Ags 800159477 • Mercato settimanale Domenica

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 strv547510@carabinieri.it • Guardia Medica 0457614565 (premere 2) - via Cappuccini - c/o Centro Sanitario Polifunzionale Caprino Veronese • Emergenze rete idrica - illuminazione Ags 800159477 • Mercato settimanale Giovedì

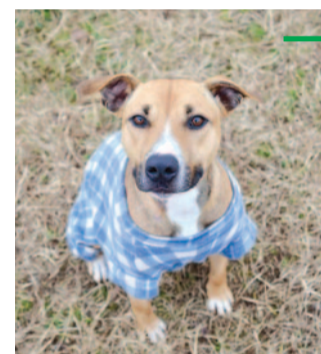
DIARI BESTIALI

CERCO CASA



Zora, ha 10 anni, ma non ditelo in giro... perché nel cuore è una vera cucciolona! Dolcissima, scatenata al punto giusto e con una passione smisurata per le coccole. Con gli altri cani va d'accordo e si diverte un mondo. Aspetta il suo amore per sempre. Chiamate al rifugio Enpa da lunedì a sabato dalle 14 alle 17 al numero 045.8511018.

Lilith, è una giovane micia dinamica e dolcissima. Attualmente vive in gattile, ma non ha perso minimamente la sua voglia di amare. Vive serenamente con gli altri gatti e ha già condiviso la casa con un cane di grossa taglia senza problemi. Per conoscerla chiamate al rifugio da lunedì a sabato dalle 14 alle 17 al numero 045.8511018.



Kendra, è una cagnolina dolcissima con le persone, dinamica e affettuosa, ma non ama i suoi simili, ha un carattere deciso. Per lei cerchiamo quindi una bella adozione come figlia unica. Siete pronti ad amarla? Per conoscerla potete chiamare al rifugio Enpa da lunedì a sabato dalle 14 alle 17 al numero 045.8511018.

Black Panther, tre anni, **Fiv** positivo ma senza alcun sintomo. Cerca casa: vivere in una famiglia che lo ami gli potrebbe allungare la vita e garantirgli un futuro come un gatto sano. Delicato, dolcissimo, aspetta sempre coccole e carezze. Per conoscerlo mandate un messaggio whatsapp a Dalila al numero 340.1914642.



Kumo, concentrato di dolcezza, simpatia e vivacità, in formato giovane cagnolone. Simil pastore di circa tre anni, vaccinato, chippato, castrato e testato negativo alla Leishmania. A renderlo irresistibile sono la sua bontà, l'assoluta socievolezza e un'immensa allegria. Per conoscerlo mandate un messaggio a Chiara al numero 338.7080715.

Zippo, dolcissimo tigratino nato a fine agosto 2025, spulciato e sverminato. Buono, compatibile con altri gatti e perfettamente abituato alla vita domestica. Inizialmente timido, in realtà è un gran trattorino di fusa. Cerca la sua famiglia per sempre in provincia di Verona, in sicurezza. Per conoscerlo mandate un messaggio whatsapp a Monica al numero 349.8482789.



AMICIZIE SENZA ETICHETTE

di Silvia Allegri

È un dibattito che sta dividendo l'Italia in due quello che in questi giorni sta imperversando dopo la proposta di legge che vuole dichiarare gli equidi animali d'affezione, e quindi vietare la macellazione di cavalli e asini. Da una parte gli affezionati alle ricette della tradizione, che vedono spesso gli equidi come ingredienti e piatti principali di ristoranti e trattorie. Dall'altra gli amanti di questi stessi animali vissuti come compagni di vita, esseri senzienti e amici



fedeli che rivestono la stessa importanza affettiva di un cane, un gatto, o addirittura una persona. Spesso abbiamo parlato dell'amore 'oltre la specie'. E i numeri ci confermano come l'Italia sia un paese di amanti degli animali: più di un nucleo familiare su due, oggi, trascorre la propria esistenza insieme a cani, gatti, uccellini, pesci, tartarughe. Eppure, quando si parla di cavalli e asini, si entra in un terreno scivoloso. E balzano agli occhi contraddizioni davvero considerevoli. Basti pensare che nel nostro paese è riconosciuta la terapia assistita – quella che un tempo si chiamava genericamente pet-therapy – che vede come collaboratori cani, gatti, conigli, asini e cavalli. Eppure gli ultimi tre animali dell'elenco sono anche animali 'da carne'. Insomma, ci indigniamo a pensare che in lontani paesi del mondo cani e gatti sono pietanze abituali, eppure mangiamo animali di specie riconosciute come preziose presenze nei percorsi di cura e riabilitazione di bambini, anziani, disabili, detenuti e altre categorie fragili. Chi mi conosce, e mi segue tra giornali e social, sa sicuramente come la penso. Per me, come d'altronde per tanti dei miei lettori, gli animali sono amici sinceri, creature affascinanti da osservare con rispetto. E questo mi ha portato a fare anche determinate scelte alimentari. Mi stupisce vedere certa indignazione sulla macellazione di asini e cavalli per bocca di persone che mangiano vitelli, conigli, maiali, galline. Insomma, quando nella vita si arriva a percepire la bellezza di altre forme di vita, poco importa se parliamo di viventi muniti di zampe, pinne, zoccoli, ali. È un invito a riflettere, quello che vi mando, mentre scrivo in compagnia di un gatto e di un cane, dopo aver fatto visita ai miei asini e alle galline, prima di andare dalle api a salutarle. Un invito senza spocchia e presunzione. Una volta esaminata la proposta di legge, che mi auguro possa trovare consensi, chissà se i nostri politici rifletteranno anche sul fatto che il maiale è un animale intelligente, socievole e pulito. Che la gallina ha un'ottima memoria e uno spiccato istinto materno, che il vitello vorrebbe bere il latte di sua madre che però viene destinato a noi, mammiferi già svezzati, per consentirci di cibarci di un prodotto che in natura è creato per allattare neonati. Mi fermo qui perché lo spazio è limitato, Ma volendo potremmo parlare per ore, giorni, mesi di antispecismo. Esistono le tradizioni, ma esistono anche nuove prospettive. Per esempio, un mondo senza etichette. Dove gli animali non sono numeri, ma individui. Pronti ad amarci e a farci provare grandi emozioni.



Iscriviti al nostro canale Whatsapp!

Ricevi ogni mese
COUPON esclusivi



SCANSIONA IL QR CODE!

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. Pilates classico: l'intervento di Chiara Turri

‘Il Metodo non è narrazione’

Scrivo questo articolo non per difendere una categoria, ma per chiarire una posizione. Io vengo dallo yoga. Sono cresciuta in una casa dove la pratica non era intrattenimento, ma disciplina quotidiana. Ripetizione. Studio. Silenzio. Metodo. Per me il corpo non è mai stato un oggetto estetico da modellare, ma un luogo di costruzione consapevole. È attraverso il corpo che si educa l'attenzione. È attraverso la disciplina che si costruisce libertà. Quando, oltre vent'anni fa, ho incontrato il Pilates, ho riconosciuto immediatamente la stessa architettura pedagogica. Non una sequenza di esercizi. Non un allenamento alla moda. Ma un sistema. Joseph Pilates parlava di Contrology: controllo consapevole del movimento attraverso la mente. Non parlava di performance spettacolare, ma di integrazione. Non parlava di sottrazione, ma di potenziamento. Negli ultimi anni con l'avvento dei social media il Pilates è diventato oggetto non solo di tendenze fitness, ma anche di interpretazioni culturali e ideologiche. In un recente intervento negli Stati Uniti, una influencer ha proposto una lettura del Pilates come pratica implicitamente politica: secondo questa visione, la donna che pratica Pilates lo farebbe per 'affusolare' il corpo, per occupare meno spazio, per aderire a un modello dominante. Ritengo questa lettura una semplificazione che rischia di distorcere la natura del metodo. Attribuire al Pilates una funzione simbolica di riduzione del corpo significa spostare l'attenzione dal suo impianto tecnico alla sua presunta valenza sociale. Il Pilates nasce come sistema biomeccanico e neuromotorio. Non come dichiarazione ideologica. Oggi si parla molto di Reformer come fenomeno. Ma l'attrezzatura del Pilates non è l'attrezzo in sé. Il cuore tecnico del Pilates è la molla che introduce una resistenza variabile lungo l'intero arco del movimento. A differenza dei pesi tradizionali, il cari-



Chiara Turri

co non è lineare e costante: cambia progressivamente, richiedendo un adattamento continuo del sistema neuromuscolare. Questo implica attivazione della muscolatura stabilizzatrice profonda, controllo eccentrico e concentrico integrati, modulazione fine della forza e prevenzione dei compensi articolari. La molla restituisce immediatamente l'errore. Non permette esecuzioni grossolane. Quando si parla di 'affusolare' il corpo, si adotta uno sguardo estetico. Il metodo, invece, lavora su funzione, organizzazione e qualità del gesto. Nel Pilates classico si studia prima la precisione e poi la fluidità. La precisione è controllo segmentario: bacino, cingolo scapolare, asse della colonna, integrazione centro-periferia. La fluidità è coordinazione globale e continuità del gesto. La precisione può esistere senza fluidità. La fluidità deve sempre contenere precisione. Questa non è una posizione ideologica. È una progressione neuromotoria. L'obiettivo del Pilates non è la fatica fine a se stessa. Non è bruciare, ma innalzare la quota vitalistica. Il Pilates non è una narrazione, non è una moda. È una scelta consapevole.

ASSOCIAZIONE DONNE DELLA VALPOLICELLA

Grande festa e una sorpresa del tutto inaspettata: questa è stata la reunion mensile che ha visto protagoniste le socie della storica associazione 'Donne della Valpolicella' lo scorso mercoledì 11 febbraio. Come da tradizione le numerose Donne si sono date appuntamento presso il ristorante Valpolicella di Torbe per l'immancabile pranzo a base di gnocchi, frittelle e galani con cui ogni anno



celebrano e onorano il Carnevale veronese. «Ospiti ormai consueti – afferma Bruna Pavesi Castelli, presidente del sodalizio più longevo della Valpolicella – sono stati il sindaco di Negrar Fausto Rossignoli e la dottoressa Stefania Gori che ci onorano della loro gradita presenza in ogni nostro incontro. Ospite d'eccezione invece è stato il Re del Carnevale Veronese, papà del Gnoco. Grazie alla mia vicepresidente Carmela Dori Guidi siamo riusciti ad organizzare questa sorpresa per le nostre socie. E' stata una festa!». Tre colpi di forchetta dall'enorme gnocco ad un certo punto hanno richiamato l'attenzione: era una graziosa valletta che ha annunciato così l'ingresso del Re del Carnevale scaligero. Sbalordite e felici le socie lo hanno accolto con entusiasmo, e innumerevoli scatti fotografici. «Il papà del Gnoco – conclude Bruna Pavesi Castelli – ha partecipato con entusiasmo al nostro goliardico pranzo raggiungendo ogni tavolo e raccontando alle socie presenti la storia del nostro carnevale, delle sue maschere e degli gnocchi, ricordandoci l'importanza di mantenere vive le nostre tradizioni che rappresentano le nostre radici e la nostra storia». S.A.

A cura di Maddalena Bressan, Ostetrica Libera Professionista

La cistite e le sue forme

Esistono molte forme di cistite. In particolare se soffriamo di cistite ricorrente è bene fare un'anamnesi accurata per inquadrare qual è la causa e quali sono i fattori comportamentali che la possono sostenere. La cistite non è sempre batterica, pertanto il ricorso all'antibiotico si spiega solo laddove ci sia una conferma che siamo di fronte a un'infezione batterica. Diversamente è molto importante andare a indagare il tono della muscolatura del pavimento pelvico, che molto viene trascurata, ma si tratta di una delle cause principali non batteriche in chi ha una storia di cistiti ricorrenti e/o dopo i rapporti sessuali. Questa muscolatura deve mantenersi tonica ma non rigida, poiché la sua funzione è sì la continenza ma anche quella di distendersi con la penetrazione, nella minzione e nella defecazione ad esempio. In chi ha cistiti sostenute da un ipertono abbiamo una rigidità o dei punti di tensione/contrattura che possono restringere l'ingresso vaginale o



alcune parti del suo canale, rendendo difficoltosa la penetrazione e creando un attrito che provoca sensazioni simili alle cistiti (dolore e bruciore mentre si fa pipì, stimolo frequente, senso di peso al basso ventre...) nelle 24/72ore dopo il rapporto. Spesso quando c'è un ipertono abbiamo anche stitichezza e talvolta una difficoltà nello svuotamento completo della pipì, poiché la muscolatura non si rilassa completamente durante la minzione e può ristagnare un residuo di pipì. Da qui possiamo avere possibile proliferazione batterica e quindi una cistite batterica sostenuta comunque da un'ipertono del pavimento pelvico. In questi casi l'obiettivo del trattamento consiste nell'elasticizzare il tono del pavimento pel-

vico con manipolazioni specifiche, tecniche respiratorie e altre possibili soluzioni migliorino la salute e l'elasticità del muscolo, la sua ossigenazione, lo stile di vita comprendendo la salute intestinale e infine le competenze nella donna a cui si insegna ad essere padrona del proprio pavimento pelvico e promotrice della propria salute perineale da qui in avanti. Auspicabile sarebbe un lavoro in équipe tra medico di base, ginecologo e ostetrica o fisioterapista esperta in riabilitazione del pavimento pelvico per offrire ad ogni donna un approccio multidisciplinare e quindi la miglior assistenza possibile in un ambito tanto comune quanto complesso come quello della cistite.

L'ANGOLO DI FRANCESCA - www.cucinaeciicole.it

Gnocchi di semolino con brodo vegetale

Oggi volevo preparare gli gnocchi di semolino ma non avevo il latte. Mi sono quindi avventurata in una ricetta un po' diversa ma curiosa ed interessante che vi condivido. L'ho trovata un'ottima pietanza alternativa che userò sempre d'ora in poi! E poi è una ricetta senza lattosio che sarà gradita anche a qualcuno di voi.

Ingredienti per 2/3 persone:

600 ml di acqua
dado biologico q.b.
2 cucchiaini di soffritto surgelato (sedano, carote, cipolle)
150 g di semolino
2 cucchiaini di olio e.v.o.
1 tuorlo
Curcuma



Per completare:

Carta forno
Parmigiano q.b.
Aromi a piacere

Preparazione: portare l'acqua a bollore con il dado e le verdure, versare il semolino, aggiungere l'olio e la curcuma. L'impasto diverrà come una densa polenta che dovrete mescolare per una decina di minuti fino a che si staccherà dalle pareti. Spegnerlo e mescolarlo al tuorlo. Versare il composto su carta forno, con un po' di pazienza dare la forma di un rotolo e avvolgerlo, dopodiché far raffreddare. Potete prepararlo anche il giorno prima. Tagliare a fettine e disporre nella teglia con aromi e formaggio. Gratinare al forno oppure rosolare le fettine in padella.

P.s. Potete sostituire il soffritto se preferite con spinaci cotti e strizzati o barbabietola per un aspetto e un sapore alternativi.



INTERVISTA AD UNA DELLE COSTUME DESIGNER PIÙ RICONOSCIUTE DEL MOMENTO

Silvia Ortombina, una storia di passione e successo

«Per me la moda è sempre stata sangue, visione, eredità». Sono queste le parole della veronese Silvia Ortombina, oggi una delle costume designer e art director più riconosciute nel panorama italiano e internazionale. E' lei, fondatrice e direttrice dello studio creativo 'Tiny idols', la creatrice dei costumi di 'Life in Motion', la Cerimonia di Apertura delle Paralimpiadi 2026, in programma venerdì 6 marzo alle ore 20.00 all'Arena di Verona.

Silvia, raccontaci di te: come nasce la tua passione per questo lavoro?

«Sono cresciuta in una sartoria: mia madre e mia zia avevano un'azienda di outerwear negli anni '80, io disegnavo, mia nonna cuciva. Mio zio negli stessi anni si è trasferito in Germania per collaborare con Peter Steinebronn alle divise olimpiche invernali austriache e a quella che poi sarebbe diventata la sport couture».



Spiegaci l'origine di 'Tiny Idols'.

«Le definizioni mi sono sempre state strette. 'Tiny idols' nasce proprio da questa esigenza: costruire qualcosa che fosse più un manifesto che un'etichetta. Lavoro tra costume direction e styling per artisti, brand e grandi eventi, costruendo immaginari attraverso strategia estetica, posizionamento dell'immagine e una visione creativa chiara». Quest'anno quel cerchio si chiude con il tuo ruolo di Costume Director per la cerimonia di apertura delle Paralimpiadi Milano Cortina 2026.

«Abbiamo immaginato costumi capaci di celebrare la bellezza in tutte le sue espressioni, valorizzando l'unicità di ogni corpo e mostrandone la varietà delle forme, rendendo visibile la meraviglia dell'umanità in movimento. I costumi di 'Life in Motion' nascono dal tema della connessione: ogni abito rafforza l'idea di comunità e rende visibile il valore delle relazioni. Attraverso tessuti, strutture e colori affidiamo alle Arti il compito di rappresentare il cambiamento contemporaneo. Ho lavorato a stretto contatto con il regista Marco Boarino e il team Filmmaster per dare forma alla loro visione artistica attraverso i costumi dei performer».

Come stai vivendo questo meraviglioso momento?

«Per me è un grande orgoglio essere la costume director di questa cerimonia. Nel mio percorso mi sono già occupata di molti spettacoli su larga scala, ma essere chiamata per un evento che rappresenta l'Italia a livello globale è una

responsabilità enorme e un bellissimo viaggio del quale sto assaporando appieno il processo. È un equilibrio tra stanchezza e un'energia che non si esaurisce. Ogni traguardo raggiunto non rappresenta un punto di arrivo, ma l'inizio di una nuova fase. Ogni volta la misura si alza, e con essa la responsabilità. Quando l'attenzione si amplifica, si amplifica anche il livello di rigore richiesto. A questo rispondo come ho sempre fatto: studio, ricerca e impegno totale».

Silvia Accordini



Silvia Ortombina
(Credit John Cruel)

Nata a Verona in una famiglia radicata nel mondo tessile, Silvia Ortombina è oggi una delle costume designer e art director più riconosciute nel panorama italiano e internazionale. Founder dello studio creativo 'Tiny idols', il suo lavoro fonde costume design, styling e storytelling visivo per dare forma a identità autentiche per la musica, moda, sport, pubblicità ed eventi dal vivo. Ha contribuito alla creazione dell'estetica per la maggior parte degli artisti italiani, tra cui Blanco, Sfera, Club Dogo, Ariete, Gaia, Elodie, Coez, Dardust, Coma_Cose, Carlita e molti altri, curando look per videoclip, tour, red carpet e festival. Nel 2022 ha lavorato con Pierpaolo Piccioli per i costumi di Blanco al Festival di Sanremo (vinto dall'artista) e all'Eurovision Song Contest, tutti firmati Valentino. Dal 2014 lavora a quattro mani con Pablo Patané, dando vita a un sodalizio creativo che negli anni ha ottenuto importanti riconoscimenti internazionali. La collaborazione si è ulteriormente consolidata nel 2022 con la regista Floria Sigismondi, nota per videoclip iconici di David Bowie, Rihanna e Marilyn Manson, in occasione di un progetto per l'Halftime Show del Super Bowl. Il suo percorso include anche progetti di performance su larga scala come Expo Roma all'ambasciata italiana a Parigi e l'inaugurazione di One Bangkok uno dei degli sviluppi urbani più ambiziosi in Asia. Dal 2018 è Fashion Editor di Athleta Magazine: il suo styling distintivo ha plasmato editoriali con atleti di livello mondiale. Ha firmato campagne per Valentino, Fendi, Armani, Lavazza, Maserati, Adidas, Nike, Puma e Luxottica e molti altri brand.

DONNE CHE LASCIANO IL SEGNO

Tutte le donne sono speciali, ma tante sono quelle che nella storia hanno lasciato un'impronta molto profonda. Tra queste ne abbiamo scelte tre che ci hanno colpito particolarmente. Una è Caterina de' Medici, la regina gourmet, che ha trasferito l'eccellenza gastronomica da Firenze a Parigi, insegnando ai francesi a usare la forchetta, profumando le tovaglie damascate con trifoglio e meliloto, introducendo l'uso del tovagliolo, facendo cambiare i piatti tra una portata e l'altra, suddividendo il servizio dolce dal servizio salato. Troviamo poi Alexandra

David-Néel, nata a Parigi nel 1868, che fece del viaggio la propria ragione di vita. Orientalista, esploratrice, scrittrice, cantante, giornalista, mistica, traduttrice, fotografa, una delle prime. Ha scritto più di 30 libri, centinaia di articoli, saggi e corrispondenze di viaggio. Nel 1904 dice che le casalinghe devono essere pagate. A 99 fa rinnovare il passaporto. A 101 ci lascia dicendo 'ho voglia di fare un giro'. E poi c'è Sarah Mullally, una donna che per la prima volta arriva laddove ci sono



stati sempre e solo uomini. Nel sacro. Con calma e compassione è ufficialmente diventata Arcivescova di Canterbury. La cerimonia si è svolta il 28 gennaio 2026 nella St Paul's Cathedral di Londra, dopo la nomina dell'ottobre scorso. È la prima donna della storia a guidare la Chiesa anglicana, 85 milioni di fedeli sparsi in 165 paesi, l'equivalente del Papa per quella Cattolica. Ha un percorso appassionante: nasce nel Surrey nel 1962, studia infermieristica, si specializza in oncologia. Lavora negli ospedali pubblici di Londra, diventa direttrice del servizio infermieristico al Chelsea and Westminster Hospital. A 37 anni, viene nominata responsabile nazionale della professione infermieristica nel servizio sanitario inglese: è la più giovane della storia. In quegli anni sente la vocazione. Inizia gli studi di teologia. Diventa diacona nel 2001, poi sacerdotessa nel 2002. Nel 2004 lascia la carriera ospedaliera e l'anno dopo riceverà il prestigiosissimo titolo di Dame Commander of the British Empire per il suo contributo all'assistenza sanitaria. Nel 2015 diventa Vescova della Diocesi di Exeter, alle donne è permesso dal 2014, lei è una delle prime. L'anno dopo, è Archivescova di Londra. Sposata, con due creature, ha una missione epocale. Nelle parrocchie inglesi il prete può essere donna, e questo dal 1994, ma i/le fedeli possono rifiutare la sua autorità. Ci sei ma non ti vedo. Ci sei ma non ti credo. Ci sei ma non ti seguo. Anzi mi oppongo. Sarah Mullally lo sa, la St Paul's Cathedral di Londra non era piena. Le sue parole, forti, comunque: «Guiderò la Chiesa con calma e compassione, in questi tempi di divisione e incertezza di un mondo fratturato». **Anna Zenato**

PILLOLE DI BENESSERE

a cura della dott.ssa Beatrice Zantedeschi - biologa nutrizionista

LA DIAGNOSI DI CELIACHIA: UN MOMENTO DI INCERTEZZA

Ricevere una diagnosi di celiachia può essere inizialmente destabilizzante. Molte persone provano un senso di ansia e confusione, pensando che eliminare il glutine significhi dover rinunciare ad una dieta varia e gustosa. Ma la buona notizia è che ci sono moltissimi alimenti naturalmente senza glutine che possono essere inseriti con serenità nella propria alimentazione, senza il bisogno di affidarsi esclusivamente ai prodotti industriali gluten-free. La celiachia è una patologia autoimmune cronica dell'intestino tenue, scatenata dall'ingestione di glutine in individui geneticamente predisposti. Nei soggetti celiaci, l'assunzione di glutine provoca un'infiammazione a livello della mucosa intestinale, con conseguente malassorbimento di nutrienti e sintomi quali dolori addominali, diarrea, gonfiore, perdita di peso, anemia e affaticamento. Per gestire efficacemente la celiachia, l'unico trattamento attualmente disponibile è una dieta rigorosamente priva di glutine. Tuttavia, è fondamentale che questa alimentazione sia anche sana ed equilibrata. Molti prodotti industriali gluten-free, infatti, possono contenere elevate quantità di grassi saturi e zuccheri aggiunti per migliorare sapore e consistenza, rendendoli poco salutari se consumati abitualmente. Per questo motivo, è consigliabile privilegiare alimenti naturalmente privi di glutine, come: cereali e pseudocereali senza glutine: riso, mais, grano saraceno, quinoa, miglio, amaranto e teff; legumi: ceci, lenticchie, piselli e fagioli; fonti proteiche naturali: carne, pesce, uova, formaggi; verdure e frutta fresca; frutta secca e semi oleosi. Incorporando questi alimenti nella dieta quotidiana, è possibile garantire un apporto adeguato di nutrienti essenziali, come fibre, vitamine e minerali, mantenendo al contempo il controllo sull'assunzione di grassi e zuccheri. È importante leggere attentamente le etichette dei prodotti alimentari per evitare contaminazioni accidentali da glutine e scegliere prodotti certificati.

A seguire un esempio di menù giornaliero, sano ed equilibrato, con alimenti naturalmente privi di glutine:

Colazione: crepes con uova e farina di castagne farcite con frutta fresca e crema 100% frutta secca (attenzione ad acquistare quelle certificate senza glutine)

Pranzo: pasta di grano saraceno con broccoli e gamberetti

Cena: bocconcini di pollo alla curcuma con polenta taragna e radicchio

In conclusione, una dieta senza glutine non deve limitarsi all'eliminazione del glutine, ma deve essere pianificata con attenzione per essere equilibrata e nutriente.



POESIE

Nel mese dedicato alla festa del papà la rubrica delle poesie non poteva che aprirsi con un componimento dedicato proprio all'eroe di tutti noi: celebriamo il papà con un componimento tratto dalla raccolta 'Parchè se discòre' del veronese Giorgio Finezzo: 'Son Bupà' Saro Arena invece con 'Ventuno marzo' ci ricorda che sta arrivando la primavera, così come Anna Ballarini con 'Primavera nel quadro' e Daniela Negrini con 'Fremito primaverile'. Giulio Tommasi ci invia 'Fra le tue ciglia' con la quale ha partecipato al concorso di poesie indetto dal comune di Bussolengo nell'ambito della Fiera di San Valentino. Chiude la rubrica Claudia Ferraro con la sua 'Là nel cantòn' che parla di devozione e della serenità che la preghiera riesce a dare.

Son bupà

Se g'à sbacià la porta pian pianin
me s'à alsà la pele de du diei,
un sgrisolon me core drio a la schena,
sento sigàr la vosse de 'n butin.
Mi taso imbambolà co i brassi verti,
me salta fora 'l cor da l'emoSSION.
- Vien dentro - sento dir da me mojer:
fra i so brassi la g'à nostro fiol.
Un gropo me se ferma 'n te la gola
e se bagna de lagrime el ninsòl,
iè lagrime de tanta, tanta gioia
davanti a 'sto miracolo d'amor.
Mi me guardo ne i oci la me sposa,
le mane le se strense ne le man,
ancò l'è tanta la felicità,
e mi ghe digo a tuti: 'Son bupà!

Giorgio Finezzo**Fremito primaverile**

Un fremito di rami
accompagna i primi raggi
che falciano il cielo
e rischiarano i nostri risvegli,
dopo la lunga notte
a dipanar storie e segreti.

Daniela Negrini**Ventuno Marzo**

Anche se il tempo
di questi tempi
è diventato più volubile
e l'universo imprevedibile
stamani il cielo è sereno
e l'aria tiepida è leggera
piccole margherite
di quattro petali vestite
di buon mattino
tra fili d'erba
fanno capolino
per annunciare il ritorno
di una fiorita Primavera
dunque diventa naturale
vestirsi di leggerezza
anche mentale

Saro Arena**Primavera nel quadro**

Un verde prato con primule e sambuco,
un cappello di paglia con fiori di margherita,
una campana silente e arrugginita,
un ruscello che scorre lento e rostora.
Un angolo di casa con una mimosa,
un bimbo che corre e prende ogni cosa,
una rondine sotto il tetto cova.
Un vecchio solo e stanco seduto riposa.

Anna Ballarini**Fra le tue ciglia**

Fra le tue ciglia
...un raggio di sole,
fuggito per te dalle nuvole distratte
convocate dal cielo di Febbraio,
mi ha illuminato il cuore
per mostrarmi un attimo di Eternità,
...è durato il tempo di una canzone,
ed è tornato nei tuoi occhi,
lasciandomi una dolce promessa!
Fra le tue ciglia
si è nascosta una lacrima,
per paura di svelare tristezza,
...ma io l'ho vista
e la farò sparire
soffiando dolcezza,
ogni giorno,
sui tuoi occhi!
Fra le tue ciglia
ho visto la paura di perdermi
in un attimo di smarrimento,
...ma io sono qui
a tenerti le mani,
e con le mani il cuore,
affinché tu abbia a sognare tranquilla
in attesa di un'aurora d'Amore!

Giulio Tommasi**Là nel cantòn**

Là nel cantòn gh'è 'n capitel
'na Madona co'l so butel.
Quando passo me cavo 'l capel,
me fiorisce 'n saludo 'l pì bel.
Ogni tanto 'n lumin
E par 'l butin 'n ciocolatin,
ma, no l'è de cacao: ma 'n fiorelin
te saludo Maria co'l to picenin.
Quando pioe e tira vento,
gò 'l cor 'en tormento
penssar ela fora co'l so fagòtin
'l garà fredo que'l picenin,
gh'è portarea 'n par dè quantin
o 'n toco de legna de' mè camin.
Ma penso, che da tanti ani, l'è sempre sta lì,
co'l vento, nèe e pioa ogni dì,
ogni viso che passa el gh'è verse 'l cor.
'l sorriso pì belo la devòsson,
'na preghiera sincera là nel cantòn.

Claudia Ferraro

APPUNTAMENTO COL NOTAIO

**ADDIO ALLA CARTA D'IDENTITÀ CARTACEA:
DAL 3 AGOSTO 2026 SCATTA LO STOP**

Dal 3 agosto 2026 la carta d'identità cartacea non potrà più essere utilizzata, anche quando riporti una data di scadenza successiva. La novità, richiamata nelle comunicazioni di prefetture e comuni, si inserisce nel percorso europeo di armonizzazione dei documenti personali e mira ad elevare gli standard di sicurezza: la carta elettronica contiene più elementi anti-contraffazione e consente controlli più rapidi e maggiore affidabilità nelle verifiche.

Per i cittadini interessati la soluzione è semplice: richiedere la Carta d'Identità Elettronica (CIE) presso il proprio comune, senza attendere l'eventuale scadenza del documento cartaceo. Considerato l'avvicinarsi della data, è opportuno muoversi per tempo, prenotando l'appuntamento con anticipo. La CIE, infatti, viene prodotta e spedita dopo l'acquisizione dei dati allo sportello e la consegna avviene normalmente in alcuni giorni lavorativi. I vantaggi della CIE non si limitano alla sicurezza. Oltre a svolgere la funzione identificativa, il documento elettronico è dotato di microchip e, tramite codici personali e un'applicazione dedicata, consente di accedere a numerosi servizi digitali: autenticazione ai portali della Pubblica Amministrazione, consultazione di pratiche e comunicazioni, utilizzo di servizi online. Per molti, significa ridurre tempi e adempimenti, con la possibilità di operare anche da computer e smartphone.

Un aspetto da non sottovalutare riguarda l'espatrio. Dal 3 agosto 2026 la carta d'identità cartacea non sarà più valida neppure per recarsi all'estero; per viaggiare occorrerà la CIE, oppure il passaporto. Chi prevede spostamenti nei mesi successivi, per lavoro o per vacanza, dovrebbe quindi verificare con attenzione la propria situazione documentale. Vi è poi un profilo di interesse pratico anche nelle attività professionali. Dal notaio, ad esempio, per la stipula di atti, procure e dichiarazioni, è necessario identificare con certezza le parti mediante un documento valido. Presentarsi con una carta cartacea oltre la data indicata può comportare rinvii e ritardi, con conseguenze facilmente evitabili. In conclusione, la transizione verso la CIE non è soltanto un adempimento, ma un aggiornamento che coniuga sicurezza, integrazione tra sistemi europei e servizi digitali. È sufficiente verificare se si possiede ancora il formato cartaceo e, in tal caso, attivarsi per tempo: un gesto semplice che può prevenire disagi domani.



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



'LIBRI DI CASA NOSTRA'

a cura di Gianfranco Iovino

Di racconti e film su Elisabetta d'Austria, per tutti la Principessa Sissi, se ne sa davvero tanto ma, forse, manca ancora qualche tassello di verità, che Annalisa Santi, insegnante e scrittrice veronese, prova a portare alla luce nel suo nuovo lavoro editoriale NEI GIORNI DI SISSI (QuiEdit), raccontandoci la giovinezza della protagonista in Baviera, la sua salita al trono e i tanti contrasti con l'Impero Austro-Ungarico, inclusi colpi di scena e imprevedibilità che rendono il racconto a firma di Santi davvero intrigante e appassionato.

Perché un romanzo su Elisabetta d'Austria?

«Figura sospesa tra storia e leggenda, Sissi continua ad affascinare tanto gli spettatori dello schermo, come dicono i dati riguardanti una recentissima fiction su Netflix, quanto i lettori dei libri che la riguardano. Elisabetta di Wittelsbach, divenuta imperatrice d'Austria sposando Francesco Giuseppe, è forse amata più oggi che in passato, perché la sua immagine, tra biografia e mito, mescola romanticismo e ribellione. Inoltre, la sua vicinanza al cugino Ludwig di Baviera, eccentrico personaggio morto misteriosamente nelle acque del Lago di Starnberg, tinge di mistero la sua vita, come altri fatti drammatici che colpiscono profondamente».

In quarta di copertina c'è la nota che riferisce di "vicende vere": da dove ha attinto le fonti?

«Le biografie sull'imperatrice sono numerose, scritte nel corso dei decenni e con interessanti differenze tra loro. Non vi nascondo una certa predilezione per quella di Nicole Avril, attrice e autrice francese, che trovo scritta in modo fantastico, avvincente come un romanzo, e fedelissima alle fonti dell'epoca, alla memorialistica e al materiale epistolare. L'Imperatrice era la regina dei rotocalchi e mi ha fin dall'inizio molto incuriosito: sia per gli aspetti che rimandano ad un confronto tra l'uso dei media del passato rispetto ad oggi, sia per il delinearsi del rapporto tra immagine pubblica e privata».

Quanto è stato impegnativo portarlo a compimento?

«Scrivere di Sissi è stata e sarà, visto che mi attende il proseguimento della stesura dei due libri successivi a questo, un'esperienza esaltante di immersione nella sua storia e nei suoi luoghi. Insieme all'editore Marco Fill della Quiedit di Verona, abbiamo deciso di progettare una trilogia che svilupperanno la vicenda di Sissi, arricchita di molti personaggi che hanno l'importante ruolo di condurre il lettore all'interno del libro, facendolo vivere in prima persona gli eventi che accadono».

La principessa Sissi, da sempre, suscita curiosità, stupore e interesse: secondo lei, perché?

«Perché, secondo me, è il simbolo di determinati luoghi e contesti, prima ancora che personaggio storico. Oltre, sono certa, per il desiderio di non smettere mai di sognare, come solo una corona e un mantello reale sanno fare».

NEI GIORNI DI SISSI (Sogni di primavera) di Annalisa Santi – QuiEdit Edizioni – Pag. 272



JUDO VALPOLICELLA. I successi collezionati dal Judoka di 'casa nostra'

Atleti da podio

Servizi di
Roberto Pintore

I Judoka del Valpolicella all'esordio della Stagione Agonista 2026 sono stati impegnati nel 17° Trofeo di Lavis (TN) nel fine settimana di sabato 17 e domenica 18 gennaio. Nella categoria Esordienti A (under 13) Bianca Marconi -36kg e Leone Beghini -38kg hanno conquistato il 2° posto. Matilde Mahovic -36kg e Vittoria Sepe -45kg si sono aggiudicati la medaglia di bronzo, mentre per la categoria Juniores nei -73kg Alfredo De Luca e Francesco Dal Dosso si sono piazzati al 9° posto. Nella categoria Seniores Diego Nicoli nei -81kg ha sfiorato la finale per il Bronzo fermandosi al 7° posto. La categoria Cadetti (under 18) ha gareggiato nella giornata di domenica: per il Valpolicella erano in gara Erin Rossi e Andrea Berti. Erin gareggiando nella -57 femminile, ha perso al primo incontro e non è stata ripescata per un soffio (l'atleta che l'ha sconfitta sarebbe dovuta arrivare alle Semifinali ma si è fermata ai quarti). È stata un'ottima gara quel-



I medagliati alle qualificazioni per il campionato nazionale: da sx Alfredo De Luca, Andrea Berti, Erin Rossi e Francesco Dal Dosso.

la di Andrea Berti nei -55kg che ha vinto tre incontri approdando alla Semifinale dove ha lasciato il pass a Lee Gael Kelien, che ha costretto l'atleta del Valpolicella ad arrendersi per una leva articolare in una situazione di lotta a terra. Andrea non si è però perso d'animo e, nonostante il dolore al gomito, ha vinto la finale per il bronzo di Ippon. Dopo quest'ottimo inizio di Stagione domenica 22 febbraio è stata la volta delle Fasi di Qualificazione Regionale per i Campionati Nazionali a Cologna Veneta: Andrea Berti si è classificato al primo posto nella categoria -55kg (under 18) dopo tre incontri vinti. Erin Rossi ha vinto il bronzo nella categoria -57kg (under 18). Per

gli Juniores (under 21) erano in gara nella -73kg Alfredo De Luca e Francesco Dal Dosso. Francesco è approdato alla semifinale e ha vinto la finale per il Bronzo. Alfredo ha vinto invece due incontri ma nella finale ha perso di un piccolo vantaggio classificandosi secondo. Tutti gli atleti del Valpolicella hanno staccato il pass per le Finali Nazionali che si terranno in Piemonte (per gli Under 18) ed in Puglia (per gli under 21). Molto soddisfatti della crescita del gruppo i Maestri Pietro e Riccardo De Luca. Gli allenamenti al Dojo di Santa Maria di Negrar saranno il banco di prova per prepararsi alle Finali Nazionali. A presto con le news dei nostri Judoka.

CALCIO DILETTANTI. UNA BREVE INCHIESTA

Il tema è ricorrente: negli ultimi anni si sta notando una forte migrazione di ragazzi che dai campionati dei dilettanti vanno a giocare negli Amatori e non viceversa. Ma quali sono le cause? Ecco le risposte degli addetti ai lavori del calcio dilettante. «Semplicemente perché il calcio dei dilettanti implica tre o due allenamenti settimanali e la domenica si è impegnati in partita - dice Vittorio Arragoni tecnico in seconda del Saval Maddalena - quando negli amatori ci si allena una volta la settimana e ci sono meno pressioni. Sono scelte diverse e da rispettare scusate il gioco di parole, con rispetto. Il calcio è in fondo passione e amore per questo gioco meraviglioso, tanto seguito nel mondo. Che unisce attorno ad un pallone, culture e razze diverse. Con un unico denominatore: divertire e divertirsi». Continua Gianni Pierno ora libero, dopo la sua avventura al Parona: «Una cosa che mi rende triste soprattutto senza avere nulla con gli amatori. C'è una forte migrazione di ragazzi anche giovani che lasciano i dilettanti e vanno appunto negli amatori. Io ho pensato a lungo su questa cosa e mi sono dato una risposta in merito. Molti ragazzi vogliono sacrificarsi durante la settimana molto meno. Si amore per il calcio ma senza sobbarcarsi due o tre allenamenti settimanali. A loro ne basta uno e poi correre a divertirsi spesso il venerdì sera in partita e la domenica libera. I ragazzi nell'ultimo decennio mettono al terzo piano la passione per il calcio, ci sono altre robe più importanti. Si sta perdendo la passione di giocare a calcio ed impegnarsi. Perché non si ha voglia di essere sotto pressione ogni settimana. Da allenatori dobbiamo chiederci perché questi ragazzi 'scappano' dai campionati dilettanti? Cosa sta succedendo? e la chiudo qua». «La migrazione dei giocatori verso la categoria amatori - dice Davide Chizzoni Susani del Real Valpolicella - è dovuta principalmente alla poca predisposizione al lavoro, alla poca voglia di far fatica ed alla assunzione di responsabilità che in ogni categoria sono richiesti. A mio modo di vedere è una delle conseguenze della società moderna che insegna a cercare scorciatoie e scappatoie ed è incentrata sul 'divertimento istantaneo'. Gli fa eco mister Giuseppe Bozzini che afferma: «Nel passato Ricordo un famoso detto che nello Sport recitava così, nella lettera S prima del successo ci sta il sacrificio... è così è ancora oggi. Se vuoi giocare ad un certo livello sono necessari impegno e sforzo. Oggi mi pare che i giovani si avvicinano al calcio principalmente con due opzioni molto radicali, divertimento e o guadagno. Quindi la loro disponibilità segue queste due matrici; mi impegno se ho un guadagno oppure gioco esclusivamente per divertirmi. Non credo quindi che le loro scelte di migrare verso l'attività amatoriale siano dettate dal fatto che viene richiesto maggior fisicità o ritmi agonistici elevati per giocare in Categoria ma molto più semplicemente per una visione lucida dell'impegno che il gioco richiede, se ho guadagno mi impegno altrimenti penso a divertirmi».

ARBITRAGGIO FEMMINILE. 'A tu per tu' con Giorgia Andreoli

Donne in campo

La presenza di donne arbitro nel calcio maschile di alto livello e non, come nel caso in serie A di Maria Sole Caputi è considerata una svolta positiva e un segno di evoluzione, basato sul merito e non solo sull'estetica. Le prestazioni delle arbitre donna sono spesso descritte come precise e autorevoli con una grande preparazione atletica e tecnica. Figure come Manuela Nicolosi con esperienza in Ligue 1 in Francia, hanno evidenziato la necessità di valutare la competenza tecnica piuttosto che la bellezza e il genere. Confermando che l'ingresso delle donne nella direzione di gara nel calcio maschile è un passo avanti, per la parità di genere e un arricchimento per lo sport. Continuano a crescere in passione e capacità le arbitre donna della sezione di Verona, presieduta da Claudio Fidilio. Ma perché attirare fare l'arbitro anche alle donne? Abbiamo rivolto la domanda a Giorgia Andreoli.

Perché si diventa arbitro nei dilettanti?

«Si diventa arbitro per met-



tersi alla prova e spinti da forte passione per il calcio dice Giorgia Andreoli-non sei più che uno spettatore, ma diventi parte attiva nel gioco, con la responsabilità di prendere decisioni e far rispettare le regole del calcio. Non è una scelta facile e un ruolo fatto di tanta responsabilità. Anzi è una scelta che ti espone a giudizi e critiche, che ti mette spesso sotto giudizio, ma per me è bellissimo arbitrare. Queste cose ti fanno davvero crescere. Io ho scelto di fare l'arbitro perché volevo la responsabilità delle decisioni, l'adrenalina di quei fatidici secondi, in cui in campo ogni decisione da prendere è tua e di nessun altro. Essere arbitro significa imparare a non aver paura di decidere e ti

forma come persona nel carattere e nello sport che pratici. Per me è stata scelta legata alla voglia di vivere il calcio da un'altra prospettiva, più vera e formativa. Volevo divertirmi in campo e volevo stare sul terreno di gioco sfidando anche le intemperie. Cosa che per me era difficile abitando in una zona lontana da società di calcio femminile».

Ma cosa serve per fare l'arbitro?

«Passione, carattere, resilienza e costanza. Servono tutte e quattro nella medesima maniera. Senza passione per il calcio questo ruolo sarebbe difficile da reggere. Serve carattere quello che ti muove a prendere le decisioni in campo in pochi attimi di secondo. Serve resilienza per accettare gli errori e così crescere. L'arbitro proprio nei momenti difficili deve rialzarsi in fretta. Imparando dagli errori e resettando tutto per andare avanti. Infine costanza perché l'arbitro si costruisce nel tempo, con studio del regolamento e preparazione tecnica, sempre aggiornata».

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

PASQUETTA
2026

PRENOTAZIONI APERTE

+39 327 710 3070

GRIGLIATA MISTA €25

MENU HAMBURGER €15

MENU HOT-DOG €15

Tutti i menu includono:
Patatine fritte, Bevanda (Birra/Bibita), Caffè e Colomba Pasquale.



Rossetto: la tua idea fissa di **RISPARMIO**

Alcuni prezzi validi fino al **29 marzo**

OLIO FRIOL
1 lt



2,19

VINO MAX MULLER
THURGAU DURELLO
75 cl



2,89

VECCHIO AMARO DEL CAPO
700 ml



9,90

BRICIOLE DI TONNO ALL' OLIO
DI GIRASOLE CAPRI
1 kg



4,99

PLUM CAKE CLASSICO
ALLO YOGURT BALCONI X6
190 g



0,80

LIPTON TÈ VERDE
CLASSICO 50 FILTRI



2,65

VINO TAVERNELLO BIANCO
E ROSSO BRICK
1 lt



1,55

VINO TAVERNELLO BIANCO
E ROSSO BRICK
250 ml x 3



1,39

VINO TAVERNELLO
1,5 lt - Vari tipi



3,19

MAYONNAISE VASO KRAFT
465 g



2,49

TOMATO KETCHUP HEINZ
460 g



2,29

VINO TAVERNELLO ROSSO
E BIANCO
5 lt



6,99

SALVIETTE PAMPERS
BABY-DRY FRESH 70X2



3,99

PANNOLINI PAMPERS
BABY-DRY CONFEZIONE
RISPARMIO VARIE TAGLIE



9,90

LINES SPECIALIST LADY
LONG X24, MINI X18,
NORMAL X12, EXTRA X10



2,75

ACE CANDEGGINA
CLASSICA
2,5 lt



1,98

Prezzi validi salvo esaurimento scorte e/o errori tipografici. Le immagini inserite sono solo a scopo illustrativo e possono subire variazioni.

00066



Inquadra il **QR code** e resta sempre aggiornato sugli **orari** di tutti i nostri punti vendita.

