

L'Altro Giornale

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

ANNO XL - N.8 - AGOSTO 2026 - Stampato il 30/07/2026 - Via A.Volta, 14 - 37026 Settimo di Pescantina (VR) - Tel. 0457152777
Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB VERONA Registrazione Tribunale di Verona n° 725 del 13.11.1986.



EDIZIONE VALPOLICELLA 25.000 COPIE

il VERONESE

Quotidiano online di informazione



TURISMO IN VALPOLICELLA



Da un po' di tempo si fa un gran parlare di turismo in Valpolicella, dove le presenze, dati alla mano, si attestano a 350.000 all'anno, di cui il 40% a Negrar, il 20% a S. Pietro, il 20% a Pescantina, un altro 20% distribuito tra tutti gli altri comuni (S. Ambrogio, Dolcè, S. Anna d'Alfaedo)...Ma la Valpolicella è un territorio che può avere uno sviluppo turistico? Quanto può essere importante l'indotto economico del turismo per la Valpolicella? E come fare per non cadere nella trappola del tanto demonizzato 'overtourism'? I comuni della Valpolicella hanno una strategia? Queste alcune delle domande che sorgono spontanee e alle quali risponde il sindaco di Negrar di Valpolicella, Fausto Rossignoli.

Pagina 17

WWW.LALTROGIORNALEVALPOLICELLA.IT

UN NUOVO SITO

L'Altro Giornale

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

Associazione
l'altro giornale



Ultimamente è arrivata un'importante novità per L'Altro Giornale, da poco più di un mese infatti è attivo il nostro sito web, sul quale potrete trovare tutte le edizioni digitali dei nostri mensili Valpolicella, Garda Baldo e Voci dalla Valpolicella, ma non solo. Oltre alle classiche edizioni sfogliabili, sono disponibili alla lettura anche notizie inedite che vengono caricate di giorno in giorno, in modo da restare sempre aggiornati su ciò che accade nel nostro territorio. All'interno del sito troverai una distinzione iniziale fra le tre edizioni, ma anche un filtro che distingue le notizie per comune, in modo da rendere più specifica la ricerca. Qualora volessi segnalare una notizia invece, è presente una sezione specifica in fondo alla homepage. L'obiettivo per noi resta sempre lo stesso, cambia il mezzo ma non cambia la volontà di continuare ad essere un punto di riferimento importante per la nostra comunità.

ESTATE IN FESTA

Dal 5 al 10 agosto a Pescantina torna l'Antica Sagra di San Lorenzo, che nel 2026 celebra la 90ª edizione. Sei giorni durante i quali il centro di Pescantina si trasformerà in un luogo di incontro, con un ricco programma di musica, spettacoli, arte, gastronomia e iniziative pensate per coinvolgere tutte le generazioni. A scattare è il conto alla rovescia anche la 22ª Magnalonga Settembrina di Negrar di Valpolicella, in programma il prossimo 6 settembre. L'evento tornerà a proporre in otto tappe una passeggiata di otto chilometri 'tra i colori dei vigneti e i sapori delle cantine nei sentieri salgariani'. **Pagine 15, 24 e 25**



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

**FALEGNAMERIA
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

**L'ALTRO
GIORNALE**
La Voce del Cittadino
La prossima edizione
del nuovo 'VOCI DALLA VALPOLICELLA'
andrà in stampa il 27 agosto
L'Altro Giornale
ha il suo nuovo sito internet
www.laltrogiornalevalpolicella.it

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

SONNIDOR
il materasso
DIVANI DI GIORNO...
VERO LETTO DI SERA!!!
con materasso H2O Memory
PAPEETE
POLTRONA LETTO
Tel. 045 7702226
Via Lenguin, 23 SAN FLORIANO (VR)
www.sonnidor.com

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

POLITICA STRACCIONA

Indro Montanelli, intervistato nel 1992, affermava che il pezzo va scritto a caldo. Facciamolo, con le riserve del caso. Dunque: “Fino a questo segno”, espresse, se ben ricordo, da Lucia riguardo allo sfizio di Don Rodrigo. Invero, è fin troppo nobile l’esclamazione della protagonista del romanzo manzoniano per applicarsi alla squallida iniziativa di un tale che si fregia del titolo di Sindaco, beninteso, regolarmente eletto dal popolo, di una grossa città della Pianura Padana. Il tale, all’indomani di uno sventurato fatto di cronaca ne approfittava senza scrupoli per indire una manifestazione di piazza. Nemmeno se in sogno me lo confermasse Nostro Signore Gesù crederei al fatto che il Sindaco non ha agito con la perfetta e malvagia consapevolezza che la manifestazione avrebbe prodotto la devastazione. Non c’è nient’altro da dire sul signor Sindaco: qui non c’entra la democrazia, la giustizia, la libertà di opinione. Tutte cazzate. Qui c’entra soltanto che “dai loro frutti li potrete riconoscere. Si raccoglie forse uva dagli spini o fichi dai rovi? Ogni albero che non dà buon frutto viene tagliato e gettato nel fuoco”. I risultati reali che l’iniziativa concepita dal Sindaco bolognese ha prodotto sono l’unico metro di giudizio. L’unico. Mi prendo la presuntuosa licenza poetica di

sostenere che la collettività, individualista e codarda, per buona parte pensa esattamente quello che ho scritto ma ha un oscuro timore di dirtelo in faccia per i soliti mille motivi. E io lo capisco, la persona umana è fragile. Mi concedo così questo sfogo esplicito nella speranza che chi ha votato il Primo Cittadino abbia avuto l’auto bruciata, la vetrina infranta, il portoncino d’ingresso da 10.000 euro, esclusa manodopera, fatto a pezzi, l’Honda SH 150 nuovo in frantumi e/o i più svariati e pesantissimi danni a proprio carico. Ben vi sta e amen. Io abito a 150 chilometri e non me ne frega di meno. Non solidarizzo con nessuno, sono un egoista seriale. Alla prossima manifestazione di tenere agonistico che verrà indetta del Sindaco padano, il fenomeno darà prova di buona fede parcheggiando in prima fila la sua auto, quelle degli assessori, l’auto della moglie e anche quella della figlia, con a bordo sia la figlia che la nipote, le quali vi rimarranno sino alla fine del raduno ‘pacifico’. Definirla politica stracciona e spregevole è un complimento. Se scegli la sovversione, fallo con le palle e a viso aperto, senza piagnistei e tanti giri di parole. E ne accetti le conseguenze: ospedale e prigionie. Manica di sfigati all’ammasso!

Marco Bertagnin



L’IA NEL FUTURO

Si parla ogni giorno di ciò che l’Intelligenza Artificiale è già capace di fare e di ciò che potrà fare in futuro. Forse, però, la domanda più importante è un’altra: che cosa vogliamo diventare come umanità? Come cambierebbe il mondo se, per una volta, qualcuno decidesse di usare l’intelligenza artificiale non per aumentare il potere, il controllo o il profitto, ma per affrontare, uno alla volta, guerre, fame, povertà, crisi

ambientale, odio e violenza? L’IA ha la potenzialità di aiutarci a curare malattie, ridurre gli sprechi, proteggere l’ambiente, migliorare la distribuzione delle risorse e suggerire soluzioni ai grandi problemi del nostro tempo. Ma tutto dipenderà dagli obiettivi che l’umanità saprà darle. L’intelligenza artificiale non decide chi siamo: amplifica ciò che siamo. Per questo la domanda decisiva non è che cosa

possa fare l’IA, ma quale mondo desideriamo lasciare ai nostri figli. La risposta non arriverà da un algoritmo: dipende dal cuore dell’uomo. Forse è un’utopia. Ma tutte le grandi trasformazioni della storia sono nate da qualcuno che ha avuto il coraggio di immaginare un futuro diverso. Ogni grande cambiamento nasce da un’idea. E ogni idea, prima di cambiare il mondo, è stata soltanto un piccolo seme. **Luca Salvi**

GRAZIE A TUTTI: OSPEDALE E SCUOLA

Gentile Direttore, ci sono momenti nella vita in cui ci si scopre improvvisamente fragili, sospesi tra la paura e la speranza. Attimi in cui tutto può prendere una piega diversa dal previsto, istanti in cui per trasformare un caso in malasanità e malascuola basta davvero poco...Allo stesso tempo basta un istante per capovolgere tutto e trasformare l'esperienza vissuta in eccellenza. Potremmo raccontarvi la nostra storia in tutti i suoi particolari, ma ci limitiamo all'essenziale. Vogliamo dar voce alla nostra gratitudine, vogliamo ringraziare e lodare pubblicamente la dottoressa Giambanco della chirurgia pediatrica di borgo Trento per aver curato mente e anima di nostro figlio prima ancora che il corpo. Si è messa in gioco in prima persona dimostrando oltre ad un indiscutibile competenza tecnica, una straordinaria umanità che va ben oltre le aspettative. Si è mossa lei stessa per contattare la scuola e permettere a nostro figlio di fare gli esami di terza media dall'ospedale senza doverli rimandare troppo. Ha saputo riconoscere le paure di nostro figlio, accoglierle senza giudizio e trasformarle in coraggio. Il nostro grazie si estende anche alla dott.ssa Cecchetto e al professor Zampieri che hanno assistito nostro figlio in maniera eccellente, collaborando tra professionisti insieme alla dottoressa Giambanco senza mai esitare. La differenza di questi medici sta nel gesto sincero di commettere l’azione, non nel praticarla automaticamente. La loro capacità di ascoltare, di rassicurare con lo sguardo e di spiegare ogni passaggio con estrema chiarezza ha trasformato un percorso difficile in un’esperienza di totale fiducia. E’ doveroso anche un ringraziamento agli infermieri e al personale del reparto. Ognuno di loro si è preso cura di nostro figlio non solo come ‘paziente’, ma come persona,

con una gentilezza, una pazienza e un sorriso che non dimenticheremo mai. Un altro ringraziamento particolare lo vogliamo fare ai professori della 3G della scuola media Canuti di Parona, in modo particolare alle professoresse Bertoncelli, Compri, Gardoni, Lombardi e al professor Comencini che si sono sempre dimostrati attenti e vicini a Riccardo. Sentire la considerazione da parte dei professori, vedere che l'interesse umano supera l'interesse scolastico e sapere che ci sono professori che investono il loro tempo per dedicarsi ad un alunno in ospedale, crea un'eccellenza scolastica totale. Doveroso ringraziare allo stesso tempo anche i professori della scuola in ospedale che hanno aiutato Riccardo nella preparazione degli esami e nello svolgimento degli stessi direttamente dalle stanze della chirurgia pediatrica. Concludo ringraziando ancora una volta la dottoressa Giambanco, vera forza sempre presente durante il ricovero per Riccardo. Nei momenti più difficili di nostro figlio l’unica soluzione era vederla entrare dalla porta: lo guardava sempre sorridente, gli faceva domande, gli dava risposte, si metteva vicino a lui e molto chiaramente e con una tranquillità contagiosa spiegava a Riccardo cosa sarebbe successo nelle ore seguenti, poi gli ridava appuntamento e non ne ha mai saltato uno, anzi! Per tutte le persone sopra citate, il lavoro non è solo una professione, è una vera e propria missione quotidiana. In un momento storico in cui spesso si sente parlare solo di ciò che non funziona, la nostra esperienza testimonia una sanità e una scuola d'eccellenza, fatta di scienza, cuore e dignità, non tirandosi mai indietro, anche quando sarebbe stato possibile farlo. Grazie per aver ridato la salute e il futuro a nostro figlio.

Con immensa e immutata stima,
Cecilia Mastella e Manuel Grava

LA CARTA GEOGRAFICA

Questa mattina mi è saltato in mente di guardare la carta geografica: Stati Uniti d’America, Africa, Cina, India. Sinceramente non trovo l’Italia. L’Italia tanto è piccola! Allora mi sono chiesta: perché tutti voglionio venire in Italia? Siamo persone più intelligenti? Forse sì. Ho 88 anni e ricordo che dopo la guerra tutti eravamo poverissimi ma contenti di sentire cantare per le strade alle fontane dove si andava a lavare i panni. Le case del Veneto sono state fatte tutte con il sudore della fronte: non sono state vinte al gioco a scacchi o al gioco d'azzardo, non sono state fatte con l'intelligenza artificiale, ma ci abbiamo messo l’anima. Ora tutti vogliono una casa ma una casa non si semina. Noi abbiamo rinunciato a tutto per farla ed ora ci sono tante tasse da pagare che tanti devono venderla per poter vivere...e vengono da altri Stati e comprano. Tutti hanno diritto a una casa. Lo Stato dovrebbe garantire stipendi adeguati alle spese della vita perché i nostri giovani non decidano di andare all'estero, ma possano vivere nella propria Patria che si chiama anche mamma; chi lascia la propria Patria lascerà sua mamma e una volta si diceva: il sangue non è acqua. Di fatto, per sempre sentirà nel sangue che ha lasciato qualcosa. Godiamoci la nostra bella Italia, non roviniamola perché l'Italia fra pochi anni non sarà più Italia. Chi si accontenta gode. **Guardini Franca**

CARCERE, TERRA DI NESSUNO

Un paese di numeri che di fronte alla morte di una detenuta, di un detenuto, di una persona azzerata senza la benchè minima giustificazione, tenta di cavarsela con una sorta di fastidio nel dover ammettere che con quella assenza tutto il sistema ha fallito. C’è un grande dispendio di superlativi assoluti per dare colore al sudiciume divenuto catena che non si spezza. Tutto il male possibile e impossibile non dipende da chissà che cosa, ogni sottrazione di bene, di speranza, di rispetto, di dignità, sono effetti collaterali, risultanze provenienti da una sorta di induzione a regredire a nome sovraffollamento. Il carcere è una sorta di terra di nessuno dove ogni spazio è occupato dalla disperazione, e chi è disperato non sconta la propria pena, non la vede né la sente la propria colpa. A dire di tanti addetti ai lavori ci sarebbe una cronica carenza di organici, soprattutto quello specializzato, ruolo più che mai richiesto alla luce delle condizioni da doppia diagnosi conclamata in tanti e troppi detenuti. Eppure con questa assenza di servizi inaccettabile, il mantenimento in carcere di ogni detenuto

costa allo Stato 150 euro al giorno. Sarebbe opportuno sapere come vengono investiti questi doploni, certamente per la sicurezza, certamente per realizzare gli obiettivi umani che la detenzione si propone per abbattere una recidiva intollerabile che sta a significare un vero e proprio fallimento della funzione della pena, la dimensione carceraria deumanizzata, la finalità rieducativa della pena ridotta a una concessione assai poco edificante. In questo bailamme verticistico privo di ascolto e accompagnamento ci sono le linee guida per la prevenzione dei suicidi, eppure ragazzi sempre più giovani e fragili non ce la fanno a resistere a tanta indifferenza, la corda e il laccio diventano ultimi compagni di un viaggio non contemplato in alcun ordinamento penitenziario. Le carceri continuano a generare morte, violenza e sofferenza, anche di coloro che operano e vivono nelle galere. Forse c’è da domandarsi con una certa onestà intellettuale perchè le condizioni di sopravvivenza nelle prigioni sono ulteriormente peggiorate. Forse è arrivato quel momento. Forse. **Vincenzo Andraous**

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@laltrogiornalevr.it
Abbonamenti:
10 euro annui
per inf. 045 7152777
Stampa:
FDA EUROSTAMPA srl
Via Molino Vecchio, 185
25010 BORGOSATOLLO
(BS)
Numero chiuso il
30/07/2026

DA SAN PIETRO IN CARIANO

Egregio Direttore,
scrivo mosso da un forte senso di responsabilità civica per dare voce al profondo dissenso e alla crescente insoddisfazione di molti residenti in merito all’attuale gestione del nostro Comune. Da cittadino ho apprezzato la riqualificazione dell’area Lonardi, il grande complesso ben strutturato e colorato con un’area verde e una rotonda fluente. Oggi, però, quella stessa viabilità è messa a dura prova dai cantieri dei mesi scorsi. Urge una soluzione strutturale: serve una bretella che colleghi direttamente la zona industriale alla tangenziale per liberare il quartiere dal traffico pesante. Il contrasto tra la propaganda dell’Ente e la realtà dei fatti è ormai insostenibile. Da un lato, i cittadini constatano quotidianamente lo stato di abbandono dei beni comuni, con marciapiedi disconnessi, parchi trascurati e aiuole incolte che creano problemi di sicurezza, igiene e decoro. Dall’altro, l’Amministrazione celebra l’approvazione della variazione al Documento Unico di Programmazione (D.U.P.) e al bilancio 2026/2028 come un "miracolo finanziario": ben 1.308.068,55 euro investiti grazie all’avanzo del 2025. Annunciare massicci interventi su sicurezza, sociale e sport senza accendere mutui delinea uno scenario ideale che, purtroppo, viene spesso smentito dall’inefficienza dei servizi primari a carico delle famiglie come dimostra l’arrivo della TARI, l’aumento delle tasse locali a fronte di stipendi fermi è una realtà che pesa enormemente sui bilanci familiari. Quando la Tari sale del 9% proprio oggi, 17 luglio 2026, diventa difficile accogliere con ottimismo i grandi annunci su sicurezza, sociale e sport, poiché la quotidianità delle persone è fatta innanzitutto di servizi primari efficienti e costi sostenibili. I cittadini non chiedono miracoli sulla carta, ma risposte visibili sul territorio. Prendo atto con piacere, ad esempio, della recente sistemazione di alcune strade con nuovo asfalto e l’installazione di alcuni dossi: è esattamente questo che i residenti vogliono toccare con mano. Interventi concreti, non annunci. In questo scenario, ciò che preoccupa di più è la netta assenza di un reale dibattito e sorge spontaneo domandarsi se le forze di opposizione siano rimaste accecate da tanto splendore contabile o se abbiano esaurito gli argomenti di fronte a una simile promessa di perfezione. Il loro silenzio è talmente assordante da far dubitare dell’esistenza stessa di una minoranza in Consiglio Comunale. Questa assenza di replica priva la cittadinanza del necessario confronto tra visioni alternative e solleva seri interrogativi sulla tenuta della dialettica democratica all’interno del Consiglio. Si tratta di un clima di apparente unanimità che si riflette purtroppo anche nella comunità: nel tessuto sociale di San Pietro in Cariano si percepisce un diffuso disincanto, un malcontento che si traduce in una rassegnata rinuncia all’impegno pubblico. Il silenzio dei cittadini non deve essere erroneamente interpretato come assenso o incondizionata armonia, bensì come il sintomo di un profondo distacco tra l’istituzione e la base sociale. Un’amministrazione lungimirante ha il dovere di considerare l’ascolto, la trasparenza e il dialogo partecipativo come pilastri fondamentali del proprio mandato, e non come meri adempimenti burocratici. Rompere questo muro di silenzio rappresenta un preciso dovere civico per garantire la vitalità democratica del paese. Si ricorda, con il dovuto rispetto per le istituzioni, che il territorio appartiene prioritariamente alla comunità che lo vive, lo custodisce e ne sostiene i costi attraverso la fiscalità generale, e non a chi, per mandato temporaneo, occupa le poltrone del palazzo comunale. **Livio Schiavone**

LA CARTA D’IDENTITÀ

Gentile Direttore,
vorrei fare i miei complimenti a L’altro Giornale per la rubrica ‘Dialogo con i lettori’, dove ognuno può esprimere i propri pensieri. Da vecchio stambecco, nato e cresciuto libero, nuovi pastori mi costringono ad accordarmi al gregge. Non posso presentarmi a tanti sportelli senza essere rimandato a www. ecc ecc. Per qualsiasi necessità devo possedere un tablet o un computer. Mi sento schiavo della tecnologia che per certi versi trovo utile, ma ti annulla come individuo pensante. Tanti hanno studiato per difenderti, amministrarti, indirizzarti, proteggerti...Al supermercato ti guardano male se non hai la tessera. Il portafoglio deve essere pieno di

carte di credito, codice fiscale, carta identità...a proposito: la nuova carta d’identità elettronica è obbligatoria dal 2 agosto e allora tutti in fila a farsi mungere a pagamento. La mia cartacea col simbolo della Repubblica Italiana, firmata dal Sindaco, scade nel 2027. Solo allora la rifarò (una volta era gratuita). Molti ti telefonano per farti offerte vantaggiose. La pubblicità televisiva ti tratta da imbecille: grande occasione ma solo fino a domenica. Quale non si sa perché è così da anni. Ho solo un grande vantaggio sui miei nipoti: tra non molto, ritrovata la libertà, posso mandare a qual paese politici, avvocati, amministratori, ciarlatani, ingordi, falsi profeti. **Eros Piazzi**

L’altra faccia della medaglia...

L’infelice storia di Roggero a cura di Marco Bertagnin

L’infelice storia di Roggero ha suscitato inevitabili proteste e discussioni. La sua condanna per omicidio ed il conseguente risarcimento economico sono risultati incomprensibili fuori dall’ambito giuridico. Infatti, sotto questo profilo, l’unica chiave di lettura è nelle parole dell’accusa, secondo cui il gioielliere ha agito “a scoppio ritardato” cioè, dopo avere brevemente inseguito i rapinatori, gliel’ha fatta pagare freddandoli; in altri termini, si è vendicato del torto subito facendoli fuori. Obiettivamente, un caso come questo non si può ritenere di legittima ‘difesa’; piuttosto, se esistesse l’istituto, si dovrebbe considerarlo come un caso di legittima ‘offesa’, dettata dall’esasperazione e quant’altro. Ration per cui, nessun giudice al mondo, benché infinitamente più benevolo di quello nano della canzone di Fabrizio De Andrè, avrebbe potuto assolvere dall’accusa di omicidio lo sventurato Roggero. Tra di me, ho così lasciato correre il pensiero, contravvenendo al freno ‘scientifico’ che ogni avvocato deve imporsi quando tocca la sua materia. Ed ho fantasiato sul fatto che il rapinatore che ti sfida con un’arma, in pratica, ti fa una dichiarazione unilaterale di guerra; ora, come è noto, in guerra si uccide e si muore senza andare tanto per il sottile. Se questa è la realtà dei fatti, e mi pare che lo sia, può capitare che in guerra si rimanga uccisi o feriti e questo può toccare sia al rapinatore che al rapinato. Ciò detto, in una siffatta dinamica di scontro, la frase del pubblico ministero circa l’aver agito “a scoppio ritardato” non ci sta più e l’eventuale uccisione del rapinatore non è omicidio ma una possibile evoluzione dell’azione di guerra imposta dal rapinatore stesso al rapinato. Cosa ben diversa sarebbe se il rapinato si recasse il giorno successivo a casa del rapinatore, gli suonasse il campanello e il bandito, presentatosi sull’uscio, venisse seccato con un colpo in testa. In tale ipotesi, l’omicidio risulterebbe pacifico e aggravato dalla premeditazione. La parola guerra deriva dal germanico antico werra che significava zuffa, mischia, confusione, offendersi in ogni guisa. La rapina è una barbarie e la qualifica di werra le si addice maggiormente in rapporto al suo significato distruttivo, lontano da quello latino di bellum. Ma questo è un mio libero pensiero che non aprirà mai le sbarre di una prigione. Tirando le somme, se ci rapinano, è più conveniente farsi ammazzare, ve lo garantisco, così, tra l’altro, facciamo contenti quelli a cui stiamo sulle balle.



HO FIRMATO PER LA GRAZIA DI ROGGERO

Come molti altri sono stato emotivamente coinvolto da quanto successo al signor Roggero. Mi sono sentito assolutamente in linea con il suo comportamento di padre di famiglia e piccolo imprenditore, assalito per l’ennesima volta da persone che per vivere fanno i ladri e i rapinatori. Quanto successo è noto a tutti: ci sono scappati due morti. Nella reazione di Roggero ho visto coraggio, difesa della famiglia e del proprio lavoro. Ha ecceduto? A me non sembra: anche gli aggressori erano armati. Alcuni benpensanti sostengono

che solo lo Stato è responsabile dell’ordine pubblico e della nostra sicurezza e che, quindi, il privato cittadino può solo chiamare il 118 e attendere. Con risultati, anche quando si arrivasse a individuare gli attori dei misfatti, a volte incomprensibili. Bisogna capire se la nostra società è fondata, come dice la Costituzione, spesso chiamata in causa a sproposito, sul lavoro onesto o sulla tutela dei delinquenti. Per questo ho firmato per la grazia a Roggero e spero che molti altri lo facciano. **Adriano Reggiani**

Gli occhiali da sole che ti aiutano ad ascoltare meglio.

Eleganti come un normale paio di occhiali da sole, innovativi come una nuova esperienza di ascolto.

I nuovi **Nuance Audio** combinano protezione solare, design raffinato e tecnologia acustica integrata per supportare l'ascolto nelle conversazioni quotidiane.

PARTNER AUTORIZZATO

nuance audio



Ci trovi in 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



Un'ansia chiamata 'notriphobia'

A woman with her hair in a bun, wearing a grey sweater, sits on a dark floor, looking at a calendar and a black suitcase. The calendar is titled "NESSUN VIAGGIO IN PROGRAMMA" and is empty. To the right of the calendar are four sticky notes with the text: "Vacanze?", "Quando partirò?", "Nulla in programma.", and "E se n non andro". To the left of the woman are three thought bubbles showing vacation destinations: a beach with a lounge chair, a mountain lake with a person in a hat, and a coastal town with blue domes.

chi ha i mezzi economici per viaggiare, ma magari è frenato da figli piccoli, problemi familiari, lavorativi. Se il malessere diventa eccessivo o inizia a interferire troppo con la quotidianità, un percorso psicologico con un esperto può aiutare a comprendere le origini del disagio, riformulare le aspettative e aiutare a costruire un equilibrio più autentico e duraturo. **Anna Zenato**



VALPOLAND
SPORT, WATER, FUN.

10 AGOSTO

SAN LORENZO

La notte più romantica dell'estate

-  Piscine aperte fino alle 24.00
-  Ingresso gratuito dalle 20.00
-  Telescopio per vedere le stelle cadenti
-  Concerto live con violino, chitarra e pianoforte
-  Menù di San Lorenzo

Per prenotazioni: 045 715 1401

LEMERGENZA SANITARIA. Il dato dell'organizzazione Mondiale di Sanità: 'una persona su otto a livello globale convive con l'obesa'

Salute: ora è allarme 'globesity'

Servizi di Anna Zenato
L'Organizzazione Mondiale della Salute (OMS) lancia l'allarme: ben una persona su otto a livello globale convive con l'obesità. È questo uno dei risultati del recente studio pubblicato dalla rivista scientifica inglese The Lancet. L'obesità è ormai la forma più comune di malnutrizione nella maggior parte dei Paesi del mondo con serie conseguenze non solo individuali ma anche per tutto lo stato di salute globale e dei singoli paesi. E 'globesity' è proprio la parola coniata dall'Organizzazione Mondiale di Sanità per indicare quella che ormai appare a tutti gli effetti come un'epidemia di obesità. Complessivamente, lo studio riporta infatti che l'obesità tra gli adulti è più che raddoppiata dal 1990 al 2022, un dato impressionante che si aggrava ulteriormente quando si analizza la fascia della popolazione dei bambini e gli adolescenti (dai 5 ai 19 anni), per il quale il numero di casi è addirittura quattro volte quello del 1990. Entrando nello specifico, tra gli adulti il tasso di obesità è più che raddoppiato nelle donne (dall'8,8% al 18,5%) e quasi triplicato negli uomini (dal 4,8% al 14,0%), per un totale di 879 milioni di adulti, mentre sono 159 milioni i bambini/adolescenti affetti dalla patologia (tra le ragazze si è passati dall'1,7%

al 6,9%, tra i ragazzi dal 2,1% al 9,3%, con aumenti osservati in quasi tutti i paesi). I dati mostrano inoltre che, nel 2022, il 43% degli adulti era in sovrappeso, una condizione che, in alcuni casi, può aggravarsi portando anche a nuovi casi di obesità. I recenti dati evidenziano come i casi di obesità siano talmente frequenti e globalmente diffusi da poter parlare, come dichiarato dalla WHO, di epidemia. L'Organizzazione mondiale sottolinea infatti che numerose delle iniziative predisposte negli anni, non sono realmente portate avanti dai singoli Stati. Se si escludono le campagne mediatiche di promozione di stili di vita più sani, sono pochi i paesi in cui sono state adottate politiche che disincentivano, ad esempio, la commercializzazione di alimenti e bevande dannose rivolti ai bambini. Ed emergono nuove forme di disuguaglianza sociale dovute al fatto che sono spesso i cibi più economici ad avere una minore qualità nutrizionale ed elevata densità energetica, rendendo difficile l'adozione di un'alimentazione sana ed equilibrata. E il normopeso diventa status di benessere economico. Arginare l'epidemia diventa difficile senza politiche strutturate e condivise, senza educazione, senza sostegni economici. Nessun Paese fino ad oggi è infatti stato in grado di invertire le tendenze in modo definito e perdurante.



Le temperature estreme registrate in Italia in queste ultime settimane fanno temere che l'allarme lanciato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità possa essere 'profetico': entro il 2035 una persona su quattro nel mondo sarà obesa, ma a incidere sul nostro peso non è più soltanto cosa e quanto mangiamo, ma anche quanto caldo fa nel luogo in cui viviamo. La Globesity, neologismo coniato dall'OMS per indicare l'epidemia mondiale di sovrappeso e obesità e descrivere la diffusione capillare di questa patologia, evolve in un fenomeno più complesso che mette in relazione cibo e cambiamento climatico. Ecco come:

- Con estati sempre più torride, va da sé che ci si alleni un po' di meno, si stia meno all'aria aperta e, in generale, ci si muova meno a piedi. L'urbanizzazione di certo non aiuta, perché le città hanno sempre meno spazi verdi. Spostandosi prevalentemente con i mezzi, poi, il dispendio energetico si riduce ulteriormente. Sempre a causa del caldo, inoltre, si dorme poco e male e questo altera gli assi ormonali, determinando un aumento del cortisolo e della grelina - definita l'ormone della fame - e una diminuzione della leptina, prodotta dal tessuto adiposo come segnale di stop, di sazietà. In altre parole: dopo una giornata e una notte trascorse a combattere il caldo, il nostro corpo facilmente ci chiederà di mangiare di più.
- L'aumento delle emissioni di CO₂ agisce spesso come un 'fertilizzante' che accelera la crescita di molte piante, stimolando la fotosintesi e aumentando la produzione di biomassa. Tuttavia, questa crescita accelerata non è sana. Più CO₂ corrisponde anche ad un aumento di carboidrati - quindi zuccheri e amido - mentre, di contro, colture come riso e grano hanno dal 5% al 15% in meno di proteine e micronutrienti quali ferro e zinco. In definitiva, sulle nostre tavole, abbiamo un cibo più ricco, più sostanzioso in termini energetici ma meno nutriente, con una diminuita qualità nutrizionale. Il cibo di oggi, quindi, ci sazia meno e ci porta a mangiare di più. Parlando di allevamenti intensivi, inoltre, non solo sono una delle principali fonti di inquinamento atmosferico - responsabili per circa il 14-18% delle emissioni globali di gas serra - ma hanno un impatto estremamente negativo sulla carne stessa, che ha un profilo lipidico meno favorevole, è più ricca di Omega6 - che tendano a infiammare il corpo - e meno di Omega3, che invece ha un potere antinfiammatorio. In generale, la qualità degli alimenti è scesa.
- Il caldo porta spesso a scegliere cibi più freschi che spesso però diventano snack e cibi dalle calorie invisibili, come la granite, bevande dolci, gassate e succhi di frutta dolcificati. Spesso si finisce per abusare anche della frutta stessa, con un conseguente aumento del consumo di fruttosio. L'aumento delle temperature incide anche sulle nostre scelte di acquisto. Disastri ambientali, come grandine, alluvioni ed eventi meteorologici estremi, conseguenti le alte temperature, comportano un aumento del costo dei prodotti freschi, il che spinge verso l'acquisto di prodotti confezionati e ultraprocessati, ovvero con alta densità calorica e minore qualità nutrizionale. Non dimentichiamo infine che caldo e temperature roventi rallentano il metabolismo, per cui è molto più facile prendere chili, assimilando molto più lentamente.

Insomma, all'aumentare delle temperature aumentano i rischi per la nostra salute e diventa sempre più difficile mantenere un'alimentazione sana e un corretto stile di vita.

Vendita ed assistenza
per macchine da giardinaggio
ed agricoltura

ORMEV VERDE

Makita **HONDA**

€300,00

**PRODOTTI CHIMICI
PER PISCINA**

ctx pro

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

CIBO & MODE. Gusto e tradizione si sposano in una delle tendenze culinarie degli ultimi anni

Street food mania

Servizi di
Anna Zenato

Lo street food non è solo l'ultima moda legata al cibo, ma è anche gusto e tradizione. Oltre ad essere una delle tendenze culinarie degli ultimi anni, è uno dei modi più semplici per gustare e conoscere un territorio e le sue tipicità. Secondo l'autorevole definizione della FAO, raccoglie quella categoria di alimenti e bevande venduti pronti e pensati per un consumo veloce e immediato, da mangiare cioè in piedi, passeggiando o al massimo appoggiati a un tavolino di fortuna. Altra caratteristica del cibo di strada è quella di essere venduto – e spesso anche preparato – in chioschi, banchetti, furgoni e carretti ambulanti, anche se sono sempre più i locali e i ristoranti che si sono oramai specializzati nella preparazione di queste leccornie. Lo street food, inoltre, non va confuso con il fast food, con il quale condivide solo il fatto di essere considerato un pasto veloce. Il cibo di strada è profondamente legato alla tradizione gastronomica del luogo in cui nasce, identificando ed esaltando il territorio e la tradizione. Fa parte della cultura italiana da sempre. Accomuna e attraversa tutta l'Italia: dalla piadina romagnola al panzerotto pugliese, passando per la focaccia ligure e per gli arrosticini dell'Abruzzo. La stessa cucina italiana ha le sue origini nel cibo da strada: la pasta, per esempio, nasce nei vicoli, mangiata direttamente con le mani. Il cibo da strada ha accompagnato l'evoluzione della nostra civiltà nel corso dei secoli e negli ultimi anni è tornato in auge. Lo street food Made in Italy più celebre, in patria e all'estero? Senza dubbio la pizza! La curiosità che riguarda questa specialità partenopea è che in origine veniva venduta ai passanti direttamente dalle finestre delle botteghe dei fornai, tanto che il protocollo della pizza napoletana raccomanda che sia abbastanza morbida da poter essere piegata a portafoglio e gustata “in miezz'a via”.

REGIONE CHE VAI SPECIALITÀ CHE TROVI

Valle d'Aosta. Pane e fontina DOP O Jambon de Besses DOP, Lardo di Arnad DOP, ma anche la polenta concia con burro e fontina.

Piemonte. Miasse sottili, cialde croccanti di polenta, da gustare con crema di ricotta alle erbe. Il tramezzino torinese, panino piatto senza crosta, farcito in modi strabilianti. La Belecauda, o Bela Calda, farinata piemontese, croccante ai lati e morbida al centro. Le lingue di suocera, sfoglie di pane lunghe, sottili e croccanti.

Lombardia. Sciatt, frittelle valtelinesi, tonde e gonfie, di saraceno e ripiene di formaggio Casera fuso, spesso accompagnate da cicoria. Milano poi è cosmopolita, quindi il cibo di strada include tutte le specialità nazionali e internazionali.

Trentino Alto Adige. Strauben o fortaies, frittelle a spirale con confettura di mirtilli. Wurstel coi crauti. I bretzel, pane dalla forma sottile e intrecciata, con una crosta lucida, granelli di sale grosso con interno morbido e leggermente dolce.

Veneto. I famosi cicchetti veneziani che vengono serviti con l'aperitivo, e altro non sono che piccoli stuzzichini che vengono serviti nei bacari, i tipici bar veneziani. Tra i più comuni ci sono le sarde in saor e i crostini con baccalà mantecato. Uno dei più tipici e antichi però è scartosso de pesse, una frittura mista che comprende anche alcuni crostacei e qualche fetta di polenta fritta.

Friuli. Il frico friulano, una sorta di tortino di formaggio fuso e patate. Panini con mortadella e cren. Panini balcanici con i cevapcici e salsa ajvar, o con la salsiccia istriana e verdure. Fritture di pesce misto e filetti di baccalà fritti.

Liguria. La focaccia genovese, solo acqua, sale e olio, consistenza soffice, arricchita da numerosi alveoli in superficie, noti anche come 'buchi'. La farinata ligure, sottile focaccia di farina di ceci cotta in forno. La focaccia di Recco, sottile, di farina, olio e molto formaggio Prescinsêua. I frisceu, tipiche frittelle di pasta lievitata croccanti e soffici, aromatizzate con erbe o baccalà. La panissa ligure, antipasto tradizionale genovese, una polentina di farina di ceci e acqua tagliata a cubotti e fritta.

Toscana. Il 5 e 5 a Livorno, panino con farinata di ceci e melanzane. La schiacciata ripiena a Firenze, una focaccia molto morbida all'olio. Il panino con il lampredotto, la trippa di bovino ricavata da una specifica parte dello stomaco che viene dapprima bollita nel brodo, in modo da renderla morbida e succulenta, e poi condita con ingredienti semplici, come sale e pepe, oppure arricchita con una salsa a base di uova, capperi e acciughe.

Emilia Romagna. Piadina in Romagna e tigelle a Modena, da gustare con formaggi, salumi e verdure. A Bologna poi la mortadella, il quinto quarto fritto mangiato sugli stecchini e la focaccia tradizionale locale che si chiama crescente. Lo gnocco fritto, una frittella

salata fatta di acqua e farina e fritta, che accompagna salumi ma anche creme dolci. La burtleina piacentina, una frittella a metà tra frittata e crêpe croccante, fatta essenzialmente di acqua e farina senza uova, perfetta per accompagnare coppa, pancetta e salame.

Marche. La crescita sfogliata di Urbino, una sorta di piadina, croccante e sfogliata; con olio o con strutto, da gustare con la caciotta locale. Olive ascolane, grosse, ripiene di carne, panate e fritte

Lazio. La pinsa, diffusissima focaccia, croccante fuori e morbida dentro grazie alla lavorazione naturale, all'alta idratazione e alla doppia cottura dell'impasto, realizzata con grano, soia e riso. Il panino con la porchetta. Il supplì, palla di riso condita con ragù di carne, mozzarella e altri ingredienti, poi impanata e fritta, detta al telefono, per il filo di mozzarella che si crea quando viene spezzato a metà. La famosa pizza al taglio romana, sottile e 'scrocchiarella' che si ripiega a panino e si mangia camminando.

Umbria. La torta al testo, focaccia cotta su un disco di ghisa o pietra, da accompagnare con salsicce, formaggi o verdure, comunemente chiamata anche ciaccia o crescita,

Abruzzo. Gli arrosticini abruzzesi, succulenti spiedini di carne di ovino cotti alla brace o alla piastra.

Molise. La pampanella molisana, carne di maiale, generalmente pancetta o guanciale, marinata con spezie e aromi e quindi affumicata, viene poi infilata su uno spiedo e cotta lentamente sulla brace, fino a raggiungere una consistenza croccante.

Campania. Pizza a portafoglio, una pizza da passeggio dalle dimensioni leggermente ridotte rispetto alla pizza tradizionale: viene ripiegata due volte su sé stessa, un po' come quando si richiude un portafoglio. La

famosa montanarina napoletana pizzella di pasta lievitata fritta e condita con sugo di pomodoro, formaggio grattugiato e basilico fresco. Il quinto quarto più famoso a Napoli è o' pere e o' musso, il piede (del maiale) e il muso (del vitello). La mozzarella in carrozza. Il famoso cuoppo, cartoccio pieno di fritti di

diverso tipo. Il crochè di patate, anche conosciuto come 'panzarotto', venduto in tutte le friggitorie di strada insieme a zeppole di pasta cresciuta, frittatine di pasta e scaglie. Si tratta di una semplice crocchetta di patate dal cuore morbido e filante di provola o mozzarella, panata in farina, uova e pangrattato, quindi



fritta in olio di semi bollente. Le zeppolelle d'alghes, bocconcini di pasta di 'pasta cresciuta', arricchite da alghe verdi commestibili e fritte in abbondante olio di semi.

Puglia. La focaccia barese, con patata nell'impasto e farcita con pomodorini freschi e olive. La puccia salentina, panino di grano duro con poca mollica, farcito variamente (cipolla, pomodori, olive). Il rustico leccese, torta di sfoglia farcita con besciamella, pomodoro e mozzarella. I panzerotti, ripieni di pomodoro e mozzarella. Le bombette pugliesi, involtini di carne di maiale – in particolare capocollo – farciti con pancetta, caciocavallo semi-stagionato e un trito di aglio e prezzemolo. Gli scaglie, gustose frittelle di polenta che, insieme a sciurilli, zeppoline di pasta cresciuta e crochè di patate, non possono mai mancare nel cuoppo, il celebre cartoccio a forma di cono, riempito con frittini di ogni tipo e consumato tradizionalmente passeggiando per strada. I pasticciotti, gusci di pasta frolla ripieni di crema pasticceria.

Basilicata. La strazzata lucana, una pasta lievitata, appiattita e poi bucata al centro, successivamente condita con olio extravergine d'oliva, sale e abbondante pepe nero intero, cotta in forno fino a ottenere una crosta dorata e croccante.

Calabria. La pitta calabrese, una sorta di panino ripieno, preparato con un impasto di farina, acqua, sale e lievito, simile a quello utilizzato per la pizza, ma con una consistenza più soda e compatta. Il ripieno solitamente include salumi e formaggi locali, acciughe, peperoni e cipolla di Tropea.

Sicilia. Lo sfinciuni, una focaccia alta in due versioni, palermitana con pomodoro, cipolla, caciocavallo, primosale e sarde salate, bagherese senza pomodoro e dal sapore più robusto. Le pannelle, sottili frittelle di farina di ceci, mangiate nella muffuletta. Arancine rotonde a Palermo, arancini a punta a Catania, palline di riso allo zafferano condite, nella versione classica, con salsa al ragù e ricoperte da una golosa panatura croccante. Pani ca mèusa, con la milza. Il polpo rosticciato, servito in strada e condito con succo di limone. Mussu e carcagnuolu, muso e calcagno, parti callose e cartilaginee, spesso comprendono anche mascella, lingua e parti morbide. Si condisce con cipolla, olio, sale, pepe, carota e sedano. I cazzilli palermitani, irresistibili crocchette di patate tipiche della tradizione siciliana. Le ravazzate siciliane, tipici panini morbidi farciti con un ragù di carne e piselli e poi cotti in forno.

Sardegna. Le seadas, grossi ravioli dolci farciti con pecorino e conditi esternamente con miele. La panadas, un tortino cotto al forno ripieno di svariati tagli di carne o verdura.

Il gelato? Da Sud a Nord, da est a ovest, isole comprese, il gelato è forse lo street food e il comfort food per eccellenza. E lo street food a Verona? Forse, il lessico con la pearà necessita di tavola, posate e tranquillità!



COLDIRETTI. La situazione di difficoltà del comparto bovino da carne

... Ed è crisi

La grave crisi che sta investendo anche il comparto bovino da carne è stata al centro della riunione della Consulta Carne Bovina di Coldiretti Veneto, svoltasi lo scorso 21 luglio a Verona. Nel corso dell'incontro è stata analizzata la situazione di difficoltà che sta colpendo gli allevamenti, segnata da un rapido ed imprevisto crollo delle quotazioni dei vitelloni da macello. Un andamento che, negli ultimi mesi, ha determinato per molte aziende perdite dell'ordine dei 300 euro per capo allevato, mettendo seriamente a rischio la sostenibilità economica delle imprese. «La velocità con cui il mercato ha invertito la rotta è motivo di grande preoccupazione – dichiara il presidente della Consulta Giacomo Beltrame che è anche vice presidente di Coldiretti Verona -. Non è accettabile che gli allevatori, dopo anni di investimenti e sacrifici, si trovino oggi a lavorare in perdita. Occorre intervenire con tempestività per salvaguardare un comparto strategico per il Paese e per garantire un reddito equo alle imprese». «Coldiretti ha segnalato da tempo la situazione – prosegue il Presidente di Coldiretti Veneto Carlo Salvan – sottoponendo al ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida la necessità di inserire il comparto bovino tra le priorità di intervento e sollecitando l'attivazione di misure straordinarie di sostegno alle aziende. Il Veneto detiene il primato nella produzione di carne bovina con un valore della produzione superiore ai 500 milioni di euro pari al 30% della produzione a livello nazionale: dobbiamo intervenire e



fare un ragionamento di sistema che coinvolga tutti i soggetti coinvolti dalla produzione, alla distribuzione e commercializzazione, alle Istituzioni regionali». *Nel frattempo buone notizie giungono dal fronte lattiero caseario: parliamo dell'intesa raggiunta sul prezzo del latte, un passaggio importante per assicurare un periodo di stabilità agli allevamenti italiani e veneti in una fase resa particolarmente complessa anche in seguito ai continui aumenti della produzione lattiera a livello europeo. L'accordo definisce il prezzo base per il latte del Nord Italia con sistemi differenziati e introduce un meccanismo di equa correlazione per il Grana Padano, che sarà applicato a fine anno. L'intesa prevede per i prossimi sei mesi un prezzo di 48 centesimi al litro per luglio e agosto, 49 centesimi per settembre e ottobre e 50 centesimi per novembre e dicembre. S.A.*

L'EVENTO. 'Un'estate d'amore & friends' si svolgerà dall'8 al 16 agosto

Benaco in love

Il Lago di Garda torna a vestirsi d'amore. Dall'8 al 16 agosto prenderà vita la nuova edizione di Lago di Garda in Love – Un'Estate d'Amore & Friends, la manifestazione che unisce territori e comunità in un unico grande cartellone di eventi diffusi trasformando il Benaco e i suoi borghi in un percorso di emozioni, musica, spettacolo e condivisione. Capitali dell'amore dell'edizione 2026 saranno i comuni di San Zeno di Montagna, Brenzone sul Garda, Torri del Benaco, Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Valeggio sul Mincio e Sirmione ai quali si affiancheranno, in veste di special guest Soave, Montagna e Rosolina. L'inaugurazione ufficiale è in programma mercoledì 5 agosto al Castello Scaligero di Torri del Benaco. Lago di Garda in Love, ideato e organizzato da PromoE20, propone un viaggio attraverso alcuni dei luoghi più suggestivi del territorio, invitando residenti e turisti a scoprirli con uno sguardo nuovo. Per tutta la durata della manifestazione non mancheranno i tradizionali allestimenti 'in love', con i grandi cuori scenografici, le postazioni Selfie in Love a Lazise, Garda e Torri del Benaco e l'ormai iconico Bacio ad alta quota sulla Funivia Malcesine-Monte Baldo. Il programma prenderà il via sabato 8 agosto a Sirmione, mentre domenica 9 agosto il cuore della manifestazione si sposterà a Garda. Lazise sarà protagonista di due serate consecutive: martedì 11 e mercoledì 12 agosto.



Il 13 agosto la festa si sposterà a San Zeno di Montagna e Ferragosto offrirà due appuntamenti differenti ma accomunati dal desiderio di stare insieme: a Castelletto di Brenzone prenderà vita Una Tavola Infinita per celebrare i sapori della terra e dell'acqua con musica dal vivo, convivialità e dj set sul lungolago, mentre a Valeggio sul Mincio aprirà al pubblico il Mamaor, luogo simbolico dedicato all'incontro tra natura e condivisione. La manifestazione si concluderà domenica 16 agosto al Lido Campanello di Castelnuovo del Garda, dalle 17 alle 23, con Lido in Love. Programma completo in italiano, inglese e tedesco sul sito ufficiale www.lagodigardainlove.it e sui social "Lago di Garda in Love" (Facebook e Instagram) con gli hashtag #lagodigardainlove e #lungolagodamore. S.A.

DOLCÈ. Inaugurato il nuovo punto vendita di Cantina Valdadige

E' stato inaugurato nella mattinata di sabato 6 giugno in via del Casal 1 a Dolcè con un incontro di convivialità e festa, che ha visto una grande partecipazione di invitati, il nuovo punto vendita della Cantina Valdadige di Rivalta. L'evento si è svolto a margine della giornata inaugurale della manifestazione 'Storia e Sapori'. Presenti al taglio del nastro numerose autorità e rappresentanti delle istituzioni, tra cui: il sindaco di Dolcè, Renato Comerlati, e quello di Brentino Belluno, Massimo Zanga; il parlamentare, on. Ciro Maschio, presidente della Commissione giustizia della Camera dei deputati, l'assessore regionale ai Trasporti e alla Mobilità del Veneto, Diego Ruzza, la consigliera regionale del Veneto, Anna Leso e il consigliere della Provincia di Verona Alberto Mazzurana, in rappresentanza del presidente della stessa. Si tratta del secondo esercizio commerciale di questo tipo presente in zona, che ha aperto i battenti usufruendo dei locali di proprietà contando sulla gestione affidata a persone di fiducia. «La soddisfazione per il successo di questa giornata è grande - commenta il presidente della Cantina Valdadige, Tiberio Veronesi -. Sono rimasto veramente colpito dalla convinta partecipazio-

ne delle autorità, davvero numerosa e ai massimi livelli. Speriamo che il risultato odierno sia di buon auspicio per il futuro. Mi preme sottolineare anche la bella sinergia sviluppata, in questa circostanza, con il Comune di Dolcè e la manifestazione 'Storia e Sapori' perché il nostro obiettivo è il territorio: qui viviamo e dobbiamo preservarlo e valorizzarlo al massimo per consegnarlo integro alle future generazioni». La vocazione alla riscoperta delle radici culturali e vitivinicole da parte della storica cooperativa agricola fondata nel 1957, situata nel Comune di Brentino Belluno, ha portato anche alla produzione di un libro e allo sviluppo di una vocazione sempre più convinta alla sostenibilità ambientale. «Questo sforzo – aggiunge Veronesi - ha portato alla nascita di due nuovi vini a basso grado alcolico: uno bianco e un rosato, che hanno testimoniato un salto di qualità nell'attenzione all'ambiente. Infatti sono stati il frutto di una diversa coltivazione della vite, cercando di diminuire considerevolmente l'impiego di pesticidi, per ridurre così l'impatto delle nostre produzioni vitivinicole sul territorio circostante». **Maurizio Pedrini**



Scarica la **APP STUDIO PIU'**

RADIO STUDIOPIU'

FM 91.9

FM 93.8

antenne bayern

FM 94.0

stevan

ELEVATORI

L'arte di elevare dal 1959

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

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

ValpoMed

Il Centro di Fisioterapia e Riabilitazione in Valpolicella

- Fisioterapia e Riabilitazione
 - Fisioterapia sportiva e riatletizzazione post infortunio
- Medicina - infiltrazioni - ecografie muscoloscheletriche
- Riabilitazione Vestibolare
- Riabilitazione Disturbi Cranio Cervico Mandibolari
- Trattamento e gestione delle cefalee
- Linfodrenaggio e riabilitazione oncologica
- Riabilitazione post-chirurgica
- Psicologia e Nutrizione

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

DANZE CARAIBICHE. Le giovani pescantinesi Aurora e Giulia vice campionesse a Rimini

Ragazze vincenti

Tre anni di totale complicità, costanti allenamenti in sala e tanta, tanta passione per le danze caraibiche. Stiamo parlando di Aurora Soardo e Giulia Tosi, due giovanissime atlete di Pescantina, ballerine della scuola di danza Latin Project di San Pietro in Cariano che si sono guadagnate il titolo di vicecampionesse italiane ai Campionati Italiani di Categoria FIDESM 2026 (Federazione Italiana Danza Sportiva e Sport Musicali), svoltisi nei padiglioni di Rimini Fiera dal 4 al 12 luglio. Aurora e Giulia, dopo essersi confrontate con atlete provenienti da tutta Italia, hanno conquistato ben due podi nella categoria Duo Femminile Over 16 Classe B, laureandosi Vice-Campionesse Italiane (Medaglia d'Argento) nel Merengue Shine e conquistando una prestigiosa Medaglia di Bronzo nella Salsa Shine. Il percorso del magico duo, unito artisticamente dal settembre 2023, aveva raggiunto il terzo posto ai campionati Italiani 2024 guadagnando il passaggio di categoria (da B ad A) in bachata shine. «Nella stagione successiva, pur avendo scelto di non prendere parte alla rassegna nazionale di Rimini, abbiamo continuato a gareggiare e a perfezionarci senza sosta – affermano loro stesse, entusiaste per questo eccezionale risultato riminese -. Una grande conferma per noi e per il nostro impegno è arrivata a dicembre 2025 a Torino dove, nella prestigiosa vetrina della Coppa Italia, abbiamo conquistato il gradino più alto del podio nel Merengue Shine e la medaglia d'argento nella Salsa Shine. Al Cam-



pionato Regionale Veneto FIDESM 2026 abbiamo poi ottenuto il titolo di campionesse regionali in tutte e tre le discipline, Salsa, Bachata e Merengue Shine». E ora questa meravigliosa doppietta di podi a Rimini, che per Aurora e Giulia chiude ufficialmente la Classe B, aprendo loro le porte di diritto alla Classe A, la massima categoria di merito. «Questo successo memorabile ha due nomi impressi nel cuore: Natascia Parussini e Marco Fogliato – dichiarano con emozione Aurora e Giulia -: se oggi festeg-

giamo questi titoli italiani, il merito è della loro straordinaria guida tecnica e umana. Natascia e Marco ci hanno spronato ogni giorno in sala, curando ogni dettaglio e trasformando i sacrifici in questi splendidi risultati. Un grazie speciale va naturalmente ai nostri genitori, che hanno sempre creduto in noi sostenendoci passo passo nel nostro cammino». Aurora e Giulia sono pronte a portare la loro straordinaria sincronia e quella chimica d'acciaio in questa nuova avventura. **Silvia Accordini**

SCULTORI IN QUOTA 2026



La magia si è rinnovata ancora una volta lassù in alta quota dal 17 al 19 luglio, quando, all'altezza dell'intermedia della funivia Prada – Costabella nei pressi del rifugio Mondini – Turri, è andata in scena l'edizione 2026 del Simposio 'Sculptori in quota'. Organizzato dallo scultore di San Pietro in Cariano Mario Quarella, il Simposio 2026 è stato realizzato grazie al sostegno della Pro loco di Brenzone, dei comuni di Brenzone e San Zeno di Montagna e dell'Azienda Trasporti funicolari Malcesine Monte Baldo presieduta da Piergiorgio Schena. L'evento ha visto protagonisti otto scultori che hanno dato libero sfogo alla fantasia, esibendo destrezza e precisione. Mario Quarella, Gianluigi Zeni, Ennio De Bona, Andrea Gaspari, Italo De Gol, Marco Pancrazio, Manuel Ross, Dario Stragà hanno dato vita ad un vero e proprio spettacolo scolpendo a suon di piccole motoseghe e scalpelli tronchi di legno che hanno letteralmente preso vita: il risultato sono state bellissime sculture di creature del bosco che ora accompagneranno i visitatori lungo il tragitto che conduce al rifugio Mondini – Turri. «Questo Simposio è stato ideato per creare, per diletto e per divertimento, qualcosa che potesse rimanere sul Baldo – affermano gli scultori -. Anche quest'edizione si è rivelata un grande successo: è stato meraviglioso poter lavorare attornati da numerosissime persone intente ad osservare ciò che da quei tronchi stava prendendo forma. La magia della montagna ancora una volta ci ha portato consiglio». **S.A.**

LA CHIESETTA-SACRARIO DI COSTABELLA

Sospesa tra il blu profondo del Lago di Garda e l'infinito del cielo, a 1900 metri di altitudine sulla dorsale del Monte Baldo, la chiesetta-sacrario di Costabella è un faro pulsante di partecipazione e Memoria storica. Distrutta dalla tempesta Vaja nel 2018, è stata ricostruita grazie all'ANA Verona che ha inaugurato per l'estate una serie di aperture domenicali. Per tutti i fine settimana della stagione estiva, fino alla fine di settembre, il celebre e unico tempietto-sacrario è presidiato e tenuto costantemente aperto dalle Penne Nere veronesi. Di più: lo scorso 19 luglio è stato inaugurato un nuovo 'Libro Ospiti', un registro speciale che consentirà ai numerosi escursionisti e turisti italiani e stranieri di lasciare una firma, una testimonianza o un messaggio di pace, creando così un legame ideale tra chi vive la bellezza del Monte Baldo e il ricordo di chi ha sacrificato la propria vita per la Patria. La Chiesetta Alpina 'Madonna della Pace', situata nel comune di Brenzone sul Garda, fu ideata nel 1962 dal reduce della campagna di Russia e stimato architetto veronese Guido Tisato, e fortemente voluta dallo storico cappellano monsignor Luigi Piccoli. Consacrata nel 1963 e pesantemente danneggiata nel 2018, la struttura è stata oggetto negli anni scorsi di un imponente lavoro di ripristino, consolidamento strutturale e adeguamento antisismico condotto con dedizione dai tecnici e dai soci dell'ANA veronese. Ora, la Sezione di Verona compie un ulteriore passo aprendo questo luogo di Memoria ogni domenica (indicativamente dalle ore 10.00 alle ore 15.00 in funzione del flusso dei passaggi escursionistici e, chiaramente, delle mutevoli condizioni meteo d'alta quota). I visitatori e i pellegrini che raggiungeranno la vetta troveranno ad accoglierli gli Alpini di diversi Gruppi della provincia. I soci si alterneranno infatti nel presidio e nella manutenzione della chiesetta, pronti a illustrare la storia del Sacrario e a custodire il riposo dell'Alpino friulano Raffaele Solve, Medaglia d'Argento al Valor Militare, le cui spoglie mortali riposano qui dal 1994. L'iniziativa culminerà domenica 27 settembre con una speciale giornata di chiusura durante la quale sarà celebrata la tradizionale Santa Messa in quota sul sagrato antistante la chiesetta, seguita da un momento conviviale con il pranzo sociale aperto a tutti presso il vicino Rifugio Chierego. **S.A.**



ATLETI DI CASA NOSTRA. Il percorso di Michele Tommasi dalla Valpolicella a Monopoli

L'A.C. Trento 1921 spa comunica di aver ceduto a titolo definitivo alla società sportiva Monopoli 1966 i diritti alle prestazioni sportive del calciatore Michele Tommasi. L'A.C. Trento 1921 ringrazia Michele Tommasi per la professionalità e l'impegno profuso nelle stagioni di permanenza a Trento e gli augura le migliori fortune, sportive e personali, per il futuro. Michele Tommasi, nato a Bussolengo 26 novembre 2004, si è formato come portiere nelle giovanili del Chievo ed è passato poi in forza al Trento, in serie C, diventando professionista. Ha disputato una quarantina di partite in maglia gialloblù con la società trentina. Michele vive a Pescantina. Ora inizia la sua avventura col Monopoli Calcio in serie C. **L.C.**



L'AVVENTURA SU DUE RUOTE. Il racconto di Alessandro Pradella protagonista di un viaggio speciale in bici nel continente americano

Un anno a stelle e strisce

Non ha concluso un viaggio in bicicletta durato un anno nel continente americano che sta già pensando al prossimo, stavolta nel continente africano. «Probabilmente in moto il prossimo inverno, mi piacerebbe percorrere le vecchie rotte della Parigi-Dakar». Lui è Alessandro Pradella di Domegliara, classe 1983, nella vita lavorativa autista di auto Ncc (noleggio con conducente). Ma con un 'debole' per i viaggi avventurosi, con un totale di 26mila chilometri percorsi in bicicletta in 10 mesi. Sorride Alessandro nel riannodare la pellicola di un viaggio che l'ha visto

partire dal Canada, entrare nell'America del Nord in Montana, quindi attraversare Idaho, Wyoming, Colorado, New Mexico, California per poi inoltrarsi nelle strade del Sudamerica: dapprima Messico, quindi Perù, Bolivia, Cile, Argentina. Terminando le sue fatiche là dove aveva posto la bandiera a scacchi: Ushuaia, l'ultima città argentina della Terra del Fuoco prima del circolo antartico, il Polo Sud. «Nel continente americano non ho pedalato tutti i giorni, sarebbe stato impossibile - afferma il ciclista -. Quando era necessario, mi sono preso pause fisiologiche e,

laddove necessario, anche ho effettuato alcuni trasferimenti in bus e aereo». Fatto sta che il contachilometri, il 20 aprile, segnava 26mila chilometri da Calgary in Canada a Ushuaia all'argentina Terra del Fuoco. «Ho iniziato col 'Tourdivide' - ricorda Pradella - prova di resistenza estrema lungo la 'Great Divide Mountain Bike Route', dal Canada fino al New Mexico, terminando sul confine tra Usa e Messico». Sono stati i primi 4322 chilometri di pedalate. «Avevo un punto di riferimento, Simone, una ragazza svizzera: sono riuscito a starle dietro, ma è

stata durissima con giornate fino a 20 ore in sella per rispettare la sua tabella di marcia. Sveglia spesso all'alba per concludere la tappa dopo le 22, un paio di volte alle 2 di notte». Per quanto riguarda l'alimentazione, racconta Pradella «solitamente la colazione era composta da porridge, l'avena, con cacao in polvere, frutta secca, burro di arachidi bolliti, durante la giornata mangiavo tortilla e formaggio, a cena pure, formaggio grattugiato, olio. E quando era consentito, mi fermavo per assaggiare le specialità del posto».

Massimo Ugolini



Concluso il Tourdivide Alessandro è stato ospitato da un amico di un ragazzo del Colorado a Las Cruces in New Mexico, che ha pedalato con lui e Simone gli ultimi 7 giorni del Tourdivide. Lì Alessandro è rimasto 3 notti, il tempo di riprendersi e sistemare la bici, quindi è ripartito in autobus per Los Angeles e poi via alla volta di San Diego, dove aveva quasi un mese per aspettare l'arrivo di un amico. Nel frattempo ne ha approfittato per fare un giro nell'entroterra di San Diego di circa 600 chilometri. Il ciclista di Domegliara è risalito in bici a Huaraz a 3000 metri d'altezza sulle Ande, affrontando la Perù Great Divide, percorrendo altri 1600 chilometri. Quindi la Bolivia, la Ruta de Las Vicunas, il Cile, l'Argentina, la 'Ruta De Los Seis Miles' che l'ha portato a Mendoza dove ha festeggiato il Natale. E' toccato, poi, alla 'Patagonian Beer Trail', la 'Carretera Austral' infine l'arrivo a Ushuaia, l'ultima città della Terra del Fuoco prima del circolo antartico, il Polo Sud. «Sono arrivato il 10 aprile» - conclude Pradella che ha fatto ritorno in Italia il 20 aprile, giusto in tempo per festeggiare il suo 43esimo compleanno il 22 aprile.

ANZIANI. La rete assistenziale veronese

70 Centri di Servizi afferenti a 48 Enti gestori, tra IPAB e strutture private; 5 Centri Servizi dedicati ai religiosi; 4 strutture per persone in Stato Vegetativo Permanente; 17 Centri Diurni attivi sul territorio: questa è la rete sociosanitaria dedicata all'assistenza agli anziani di cui dispone oggi la Provincia di Verona, una delle più articolate del Veneto. «L'Azienda ULSS 9 Scaligera - affermano i vertici Ulss - utilizza integralmente le risorse assegnate dalla Regione Veneto attraverso il Fondo per la Non Autosufficienza. Attualmente sono attive 5.150 impegnative di residenzialità, con un significativo incremento della capacità di risposta del sistema: la media mensile dei nuovi inserimenti è passata da 127 nel periodo gennaio-giugno 2025 a 198 nello stesso periodo del 2026, pari a un aumento di oltre il 55%». Rimane tuttavia evidente come l'invecchiamento della popolazione, l'aumento della non autosufficienza e i profondi cambiamenti demografici e sociali stiano determinando una domanda sempre crescente di assistenza residenziale. Le famiglie di oggi sono profondamente cambiate rispetto al passato: nuclei familiari più piccoli, maggiore mobilità lavorativa, un numero crescente di persone anziane sole e una più diffusa partecipazione al lavoro da parte di tutti i componenti della famiglia rendono sempre più difficile garantire quell'assistenza quotidiana che, un tempo, era assicurata prevalentemente all'interno del contesto familiare. «Ad oggi - precisa l'Ulss - il Registro Unico della Residenzialità conta 1.676 persone in graduatoria, una criticità che interessa non solo il territorio veronese ma l'intero sistema sociosanitario regionale e nazionale. L'Azienda ULSS 9 Scaligera continuerà a fare la propria parte, mettendo al centro i bisogni delle persone più fragili e delle loro famiglie, nella consapevolezza che il tema della non autosufficienza rappresenta una delle principali sfide sociali e sanitarie dei prossimi anni».



DROGHE E DIPENDENZE. I dati dell'ULSS9 Scaligera

Il 26 giugno è stato scelto dalle Nazioni Unite come Giornata Mondiale contro l'Abuso e il Traffico Illecito di Droga. In quest'ambito opera il Dipartimento per le Dipendenze dell'Azienda ULSS 9 Scaligera, articolato in diverse strutture operative che garantiscono una presa in carico capillare sul territorio delle persone che fanno uso di sostanze stupefacenti. Ne fanno parte l'Unità Operativa Complessa UOC Dipendenze di Verona, con sede anche a Soave, entrambe dirette dalla Dott.ssa Giovanna Morelli. Completa l'organizzazione la UOC Dipendenze di Bussolengo-Legnago, guidata dal dott. Camillo Smacchia, con sedi operative anche a Zevio e Villafranca. L'offerta assistenziale del Dipartimento si completa con due Unità Operative Semplici di Alcologia e Dipendenze Comportamentali, attive nelle sedi di Bussolengo e Verona; e con la UOSD Unità Operativa Semplice Dipartimentale Gioco d'Azzardo Patologico, di cui è Responsabile la dott.ssa Sabrina Migliozi. Attualmente Il Dipartimento per le Dipendenze dell'ULSS 9 ha in carico 3920 persone che si confrontano principalmente con problematiche legate a oppioidi (1342 persone, pari al 34,2 % del totale degli assistiti), cocaina (756, pari al 19,3 %) e cannabis (563, il 14,4 %). Accanto alla persistente centralità dell'eroina, tra le cause di accesso ai trattamenti emerge con sempre maggiore evidenza il ruolo della cocaina e del policonsumo di droghe: sostanze miste, sedativi ipnotici e ansiolitici, amfetamine, psicostimolanti e allucinogeni, che impattano sul 3,5 per cento del totale degli assistiti, pari a 139 persone. Elemento trasversale, l'alcol (1.120 persone, il 28,6 %).



FINALI NAZIONALI GIOVANILI OPEN. La tre giorni di competizioni si è tenuta in Valpolicella. A scendere in campo 200 atleti per 23 squadre

Tamburello, lo sport in trionfo

200 atleti, 23 squadre, sei campi da gioco e quattro regioni italiane coinvolte: la Valpolicella per tre intense giornate, dal 24 al 26 luglio, è stata la capitale del tamburello. Si sono svolte proprio qui, sugli sferisteri di San Pietro in Cariano, San Floriano, Arbizzano, Fumane, Valgatarà e Mazzurega, le Finali dei Campionati Nazionali Giovanili Open, organizzate dalla Federazione Italiana Palla Tamburello in collaborazione con il Comitato Provinciale di Verona, Commissione Attività Giovanile Fipt e il patrocinio di Provincia di Verona, comuni di Fumane, Marano di Valpolicella, Negrar di Valpolicella e San Pietro in Cariano. Importante lo sforzo organizzativo delle società ospitanti: Valpo, San Floriano, Valgatarà, Arbizzano, Mazzurega e Fumane, sostenute da numerosi sponsor e volontari che hanno contribuito a rendere possibile una così importante manifestazione, che ha visto coinvolte quindici società provenienti da Veneto, Lombardia, Trentino e Piemonte. Un gioco di squadra nel vero senso della parola, che ha visto ancora una volta trionfare lo sport e l'amicizia in una tre giorni non stop di gare, nelle quali sono scese in campo le migliori squadre del tamburello giovanile italiano. Un fine settimana intenso, iniziato con la conferenza di presentazione dell'evento giovedì 23 luglio presso l'azienda Zardini Etichette di San Pietro in Cariano, proseguito con una giornata di gare venerdì e con le semifinali di sabato, culminando infine con le entusiasmantissime finali nella mattinata di domenica 26. Intenso il momento delle premiazioni alla presenza della vice-presidente Andrea Fiorini, dei Consiglieri federali Chia-



Le squadre partecipanti della Valpolicella

ra Arcozzi, Simona Trionfini, Alfio Ghezzi e Nicola Valentini, del Presidente della Commissione Attività Giovanile Riccardo Bonando, che con passione e dedizione ha seguito l'organizzazione dell'evento, del Vice Presidente del Comitato provinciale di Verona Franco Cristoforetti, e delle autorità dei Comuni ospitanti: tutti concordi nel sottolineare il valore e l'importanza dello sport per la crescita delle giovani generazioni e nel ringraziare dirigenti e tecnici per il grande impegno profuso ogni giorno sui campi da gioco. **Silvia Accordini**

La Valpolicella era ben rappresentata a queste finali Nazionali. Quattro erano le squadre che con il titolo di Campioni regionali hanno reso onore al Veneto: ASDT Valpo con le categorie Giovanissimi maschile e Allievi maschile, l'ASDT Fumane con la categoria Juniores femminile e l'ASDT Mazzurega con la categoria Juniores maschile. Naturalmente non poteva che finire in trionfo. La padrona di casa Valpo si è infatti aggiudicata due podi: il terzo posto per la categoria Allievi maschile (Giulio Cipriani, Daniel Tommasi, Davide Martinelli, Ian Bolzaccihni, Lorenzo Ceradini, Lorenzo Busselli allenati da Alberto Tommasi e Nicola Cipriani) e il primo posto con la categoria Giovanissimi maschile che ha conquistato il titolo di Campione d'Italia! Matteo Biasi, Tommaso Mantovani, Nicolas Tommasi, Giulio Boldo, Francesco Degani, Giacomo Lavarini, Raffaele Renzi, allenati da Emanuele Lavarini e Alberto Tommasi, si sono guadagnati il meritato titolo, il terzo titolo della stagione per la giovane ma già pluripremiata società, presieduta da Tamara Zantedeschi. Uno scudetto indimenticabile per l'ASDT Valpo, testimone di una terra, San Pietro in Cariano e la Valpolicella, culla di campioni del tamburello.

Le squadre partecipanti

- Juniores maschile: Chiusano, Cereta, Mazzurega, Segno.
Juniores femminile: Cavriane, Cunevo, Noarna, Fumane.
Allievi maschile: Cavriane, Settime, Valpo, Cunevo.
Allievi femminile: Cavriane, Sporminore, Segno.
Giovanissimi maschile: Dossena, Rilate, Valpo, Tuenno.
Giovanissimi femminile: Virtus Guidizzolo, Tiglio-
lese, Murisengo, Noarna.
Gli scudetti assegnati
Juniores maschile: Segno
Juniores femminile: Cavriane
Allievi maschile: Settime
Allievi femminile: Segno
Giovanissimi maschile: Valpo
Giovanissimi femminile: Tiglio-
lese.



I Giovanissimi Valpo Campioni d'Italia

CONSORZIO TUTELA VINI VALPOLICELLA

Un vigneto che interseca 19 comuni e 11 vallate; una presenza consolidata in 87 Paesi e un consorzio che continua a investire nella promozione internazionale. È la fotografia restituita dalla VI edizione del Valpolicella Annual Report del Consorzio Tutela Vini Valpolicella, illustrato il 9 luglio a Palazzo Ferro Fini, sede del Consiglio regionale del Veneto alla presenza del governatore, Alberto Stefani, e del consigliere regionale Alberto Bozza, tra i promotori dell'incontro prologo di Venezia Superiore. La principale denominazione rossista del Veneto conferma un vigneto ormai stabilizzato a 8.614 ettari e una filiera composta da oltre 2200 aziende tra produttori, vinificatori e imbottiglieri. Verona conferma il primato per superficie vitata (15%), seguita da Negrar, San Pietro in Cariano (entrambi al 13%) e Illasi (11%), che insieme concentrano oltre la metà del vigneto della denominazione (52%). Il patrimonio varietale resta fortemente identitario, con la Corvina che rappresenta il 56% della superficie rivendicata, seguita da Rondinella e Corvinone (19% ciascuna), mentre la Molinara si mantiene al 2%. Nel 2025 la produzione si è attestata a 840.510 quintali di uva, dei quali 327.545 quintali destinati all'appassimento ai livelli del 2016. L'imbottigliato della denominazione ha raggiunto quasi 57,5 milioni di bottiglie, in calo del 3% rispetto al 2024. La flessione interessa tutte le principali tipologie: Amarone e Recioto a 13,58 milioni di bottiglie (-2,4%), il Valpolicella Ripasso a 27,37 milioni (-3,7%) e il Valpolicella a 16,50 milioni (-2,7%), confermando così una fase di normalizzazione dei volumi. **S.A.**



FERRARA DI MONTE BALDO. La Fiera del Tartufo

Si è conclusa lunedì 20 luglio la seconda Fiera Regionale del Tartufo a Ferrara di Monte Baldo con una cena, il cui ricavato è stato devoluto in beneficenza all'associazione Amo Garda Baldo. Il taglio del nastro di venerdì 17, alla presenza di numerosi personaggi importanti del mondo politico e non, ha dato il via nel migliore dei modi alla fiera. Sono stati tre giorni intensi, con interventi importanti da parte di relatori professionisti che, presso la sala convegni del Comune, hanno illustrato come si coltiva e come si cucina il tartufo. Vari stand hanno contornato la festa con degustazioni di vini e vendita di prodotti delle nostre montagne, mentre nella via principale alcuni artisti del pennello hanno esposto le loro opere. Momento spettacolare per l'arrivo dei cavalieri di Natura Cavallo dagli antichi sentieri del Baldo. Molto curiosa e apprezzata la dimostrazione di sabato e domenica presso la tartufaia di Ferrara, dove Emanuele Posenato, con il lagotto Penny che dà il nome alla tartufaia, Luciano con la vivace meticcina Sam e il presidente Franco Ganda con il lagotto Ginger, hanno dato spettacolo portando alla luce, in pochi minuti, numerosi tartufi. Molti i complimenti ricevuti dai volontari che, prima, durante e dopo la fiera, hanno lavorato sodo perché tutto andasse nel verso giusto, e dal primo cittadino Carla Giacomazzi. Oggi Ferrara di Monte Baldo si è arricchita di un nuovo simbolo che il turista, passando per il paese, non potrà fare a meno di immortalare: il cane da tartufo 'Lagotto', ricavato da un tronco nei tre giorni della fiera da due maestri del taglio del legno. I volontari si stanno ricaricando perché tra qualche mese partirà il suggestivo Natale nel Borgo e tutto il paese sarà partecipe, in costumi d'epoca, dal 6 dicembre al 6 gennaio, mentre da domenica 2 agosto riprenderà a funzionare la cucina della Pro Loco presso l'ex Pavone. Il sindaco Carla Giacomazzi, il presidente della Pro Loco Alessandro Ortombina, il presidente dei tartufai etici Franco Ganda, nonché tutti i volontari, ringraziano i numerosi visitatori, partner e sponsor che hanno collaborato per la riuscita della fiera. **Carlo Tosato**



Il sindaco Carla Giacomazzi con Lagotto

AZIENDA GARDESANA SERVIZI. L'appello per un utilizzo consapevole dell'acqua potabile

Decalogo per l'oro blu

Tutti i Comuni soci di Azienda Gardesana Servizi hanno emanato l'ordinanza che limita l'utilizzo di acqua potabile ai soli usi alimentari e personali, ma i consumi non calano. È l'allarme che AGS lancia nei confronti di cittadini, famiglie e attività del territorio. «L'adozione delle ordinanze da parte dei Comuni – afferma Angelo Cresco, presidente di AGS – è stata una risposta importante. Ora però è necessario accompagnarle con un'attenta attività di sensibilizzazione e, se non bastasse, con l'impegno diretto delle Amministrazioni a far rispettare le disposizioni previste». AGS rinnova l'invito a cittadini, famiglie e imprese ad adottare comportamenti più attenti e consapevoli. L'acqua potabile deve essere destinata esclusivamente agli usi alimentari e personali, evitando gli impieghi non indispensabili e riducendo gli sprechi, nel rispetto di quanto disposto da ATO Veronese e dalla recente Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale del Veneto. E' indispensabile un cambio nelle abitudini di consumo: l'acqua potabile è un bene prezioso che va preservato. Per farlo servono responsabilità e impegno condivisi».



Il Decalogo dell'Acqua

1. Usa l'acqua con consapevolezza. L'acqua è una risorsa limitata e preziosa. Ogni gesto quotidiano, anche il più piccolo, contribuisce a ridurre gli sprechi e a preservarla per il futuro.
2. Non sprecare l'acqua dello scarico. Lo scarico del WC rappresenta una delle principali voci di consumo domestico. Utilizza il doppio pulsante quando disponibile ed evita di usarlo come cestino.
3. Ottimizza l'acqua dei rubinetti. Un rubinetto aperto inutilmente può sprecare molti litri d'acqua. Chiudilo mentre ti lavi i denti o insaponi le mani e valuta l'installazione di riduttori di flusso.
4. Preferisci la doccia al bagno. Una doccia di pochi minuti consuma molta meno acqua rispetto a un bagno in vasca. Ridurre anche di un solo minuto il tempo sotto la doccia può fare la differenza.
5. Usa lavatrice e lavastoviglie a pieno carico. Azionare gli elettrodomestici solo quando sono pieni permette di risparmiare acqua ed energia. Se possibile, scegli i programmi ECO.
6. Controlla eventuali perdite. Una piccola perdita può trasformarsi in un grande spreco. Verifica periodicamente rubinetti, cassette di scarico e impianti: intervenire subito significa risparmiare acqua e denaro.
7. Raccogli e riutilizza l'acqua. Quando possibile, recupera l'acqua piovana o quella utilizzata per lavare frutta e verdura: può essere impiegata per innaffiare le piante o per altre attività domestiche.
8. Irriga con criterio. Innaffia nelle ore più fresche della giornata, preferibilmente al mattino presto o alla sera, per limitare l'evaporazione e favorire l'assorbimento dell'acqua da parte del terreno.
9. Scegli prodotti sostenibili. Anche ciò che acquistiamo 'consuma' acqua. Ridurre gli sprechi alimentari e scegliere prodotti durevoli significa contribuire indirettamente alla tutela della risorsa idrica.
10. Condividi una cultura dell'acqua. Il risparmio idrico nasce dalla consapevolezza. Parlane in famiglia, a scuola e sul lavoro: la tutela dell'acqua è una responsabilità condivisa.

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

FERRAGOSTO
2026

MUSICA DAL VIVO E
GONFIABILI GRATUITI

SCEGLI IL TUO TAVOLO E MENÙ
PRENOTA AL 3277103070

SPIEDONE
di carne alla brace 400 gr
CON PATATINE
1 BIBITA
1 CAFFÈ
DOLCE STRUDEL DI MELE

€30,00

STINCO al forno
CON PATATINE
1 BIBITA
1 CAFFÈ
DOLCE STRUDEL DI MELE

€30,00

WURSTEL CON
CRAUTI
CON PATATINE
1 BIBITA
1 CAFFÈ
DOLCE STRUDEL DI MELE

€25,00

MENÙ BABY
HAMBURGER
CON PATATINE
1 BIBITA
1 GELATO

€15,00

MENÙ BABY
HOT DOG
CON PATATINE
1 BIBITA
1 GELATO

€15,00

DAL 30 LUGLIO
AL 9 AGOSTO 2026

famila
superstore
Con noi sei in famiglia.

**FRESCHISSIMI
D'ESTATE**

AIA HAMBURGER CLASSICO CON
TACCHINO CON ROSMARINO/ DI POLLO
200 g
al kg € 9,95



DA € 3,99
-50%

€ 1,99

RISO SCOTTI
ORO INSALATE
INTEGRALI 10'
1 kg



DA € 2,89
-44%

€ 1,59

GALBANI SANTA LUCIA
MOZZARELLA
3x 125 g
al kg € 5,03



DA € 4,59
-56%

€ 1,99

ITALPIZZA
LA NUMERO UNO
MARGHERITA
435 g
al kg € 4,11



DA € 3,59
-50%

€ 1,79

ZYMIL ALTA DIGERIBILITÀ SENZA
LATTOSIO YOGURT MISTO
8x125g

SENZA
LATTOSIO



DA € 3,65
-49%

€ 1,85

CARTE D'OR SOFT
VANIGLIA / CACAO
VANIGLIA / CARMELLO
440 g
al kg € 3,61 / 3,61



DA € 2,99
-46%

€ 1,59

SANTHÉ SANT'ANNA
LIMONE/PESCA
1500 ml
al l € 0,39



DA € 1,35
-56%

€ 0,59

ROTOMOP 5.0 KIT SECCHIO
+ MOP CON FRANGE IN
MICROFIBRA POWER



DA € 30,90
-50%

€ 15,45

INNO-HIT IH55UWB FRAME
televisore smart tv con schermo led 55" 4k ultra hd led con design senza bordi - wifi - bluetooth -
decoder digitale terrestre dvi-t2 hd - decoder satellitare s2 hd - ingressi hdmi - usb multimediale
(audio video foto) - smart tv webos daaz, disney+, netflix, prime video, youtube ecc.



DA € 399,00
-25%

€ 299,00

SCOPRI TUTTE
LE NOSTRE OFFERTE



famila
superstore

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

famila

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

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



famila
store

PREZZI ED ARTICOLI VALIDI FINO AD ESHAURIMENTO SCORTE. SALVO ERRORE DI STAMPA. LE FOTO HANNO VALORE PURAMENTE ILLUSTRATIVO. LE OFFERTE SONO VALIDE SOLO PER I PRODOTTI IN PROMOZIONE. I PREZZI POSSONO SUBIRE VARIAZIONI NEL CORSO DEI LAVORI TIPOGRAFICI, RIBASSO O INCREMENTO ALLE LEGGI FISCALI.

LA RIAPERTURA. La nuova gestione della struttura è stata affidata al Parco Naturale Regionale della Lessinia

Il ‘ritorno’ del Museo

Servizi di Silvia Accordini

Ha riaperto al pubblico venerdì 3 luglio il Museo Paleontologico e Preistorico di Sant'Anna d'Alfaedo ‘Don Alberto Benedetti’, uno dei principali poli culturali dedicati alla storia naturale e alla preistoria della Lessinia. Il museo sarà visitabile fino al mese di ottobre, con apertura dal venerdì alla domenica e orario continuato dalle 9 alle 18. Le sue collezioni raccontano oltre 90 milioni di anni di storia attraverso fossili marini, reperti paleontologici e testimonianze archeologiche che documentano la presenza dell'uomo dalla preistoria fino all'Età del Ferro, offrendo ai visitatori un percorso coinvolgente alla scoperta dell'evoluzione del territorio, dell'ambiente e delle comunità che lo hanno abitato. La nuova gestione è stata affidata dal Parco Naturale Regionale della Lessinia, per una durata di cinque anni, all'Associazione Temporanea di Scopo costituita da ArcheoVea Impresa Culturale, in qualità di capofila, e dall'Associazione Culturale Benetticeras APS, realtà storicamente impegnata nella tutela e nella divulgazione del patrimonio paleontologico della Lessinia.



L'ATS si occuperà della gestione integrata del museo, comprendendo apertura al pubblico, visite guidate, escursioni naturalistiche, attività didattiche, servizi educativi, promozione e valorizzazione culturale. L'obiettivo della nuova gestione è quello di rafforzare il ruolo del museo come porta di accesso alla conoscenza della Lessinia, trasformandolo in un luogo sempre più dinamico, capace di dialogare con residenti, scuole, famiglie e visitatori attraverso una

proposta culturale continuativa e di qualità. Tutte le informazioni sono disponibili alla pagina Facebook ‘Museo Paleontologico e Preistorico di Sant'Anna d'Alfaedo’ e a breve sul sito, che sarà completamente rinnovato anche con il servizio di bigliettazione online all'indirizzo www.museosantanna.it. Per informazioni e prenotazioni per gruppi è possibile contattare il museo all'indirizzo mail: infomuseosantannadalfaedo@gmail.com.

Il Comune di Sant'Anna d'Alfaedo continua ad essere un partner fondamentale del progetto, mettendo a disposizione una struttura che rappresenta uno dei principali presidi culturali dell'alta Lessinia e contribuendo alla programmazione delle attività e delle iniziative dedicate alla comunità locale e ai visitatori. La collaborazione tra Comune, Parco e nuovo gestore punta infatti a consolidare il museo come elemento strategico per la valorizzazione del patrimonio culturale e per lo sviluppo turistico del territorio. Per ArcheoVea Impresa Culturale si tratta di un ulteriore tassello di un percorso ormai consolidato nella valorizzazione del patrimonio archeologico della Valpolicella e del territorio veronese. La società gestisce infatti la Grotta di Fumane, uno dei più importanti siti preistorici europei, e collabora con numerosi Comuni della Valpolicella nello sviluppo di progetti dedicati alla valorizzazione delle testimonianze archeologiche, storiche e paesaggistiche del territorio, promuovendo percorsi culturali, strumenti digitali e iniziative rivolte a cittadini e turisti. Accanto ad ArcheoVea opererà l'Associazione Benetticeras APS, realtà che rappresenta un punto di riferimento nella tutela, nello studio e nella divulgazione del patrimonio geologico della Lessinia.

FOSSE. Gli impianti sportivi protagonisti

L'Amministrazione comunale di Sant'Anna d'Alfaedo prosegue il percorso di valorizzazione degli impianti sportivi con un importante intervento di riqualificazione dell'illuminazione del campo sportivo di Fosse. Un'opera che punta a migliorare sicurezza, efficienza energetica e qualità della struttura, confermando l'attenzione dell'ente verso uno dei principali luoghi di aggregazione del territorio. «Il nuovo progetto rappresenta il naturale completamento di un percorso portato avanti negli anni dal Comune in sinergia con l'Unione Sportiva Sant'Anna d'Alfaedo. «L'attuale impianto di illuminazione del campo, installato oltre trent'anni fa e alimentato da lampade alogene ad alto consumo non risponde più agli standard richiesti sotto il profilo della sicurezza, dell'efficienza energetica e delle prestazioni illuminotecniche – spiega il Sindaco Raffaello Campostrini entrando nel dettaglio del progetto -. L'intervento prevede la completa sostituzione dell'impianto con tecnologia LED di ultima generazione, la posa di quattro nuovi pali, la realizzazione della nuova rete elettrica con quadro di comando e l'installazione di otto proiettori LED su ciascun palo. Il nuovo sistema garantirà un'illuminazione uniforme del terreno di gioco, il rispetto dei requisiti minimi previsti dalla Federazione Italiana Giuoco Calcio, una ridu-



zione dei consumi energetici e dei costi di gestione, oltre a un minore impatto sull'inquinamento luminoso. L'investimento complessivo ammonta a 80.000 euro, di cui 35.000 euro finanziati dalla Provincia di Verona attraverso il bando 2025 dedicato alla riqualificazione energetica degli impianti sportivi comunali e 45.000 euro stanziati dal

Comune di Sant'Anna d'Alfaedo. I lavori sono già stati affidati e l'obiettivo dell'Amministrazione è completare l'intervento entro il mese di settembre. Con questa nuova opera prosegue un percorso di investimenti che negli ultimi anni ha visto Comune e U.S. Sant'Anna d'Alfaedo lavorare fianco a fianco per rendere il centro sportivo di

Fosse sempre più moderno, efficiente e accogliente. Un patrimonio della comunità che continua a crescere grazie alla collaborazione tra istituzioni, associazioni, volontari e cittadini, offrendo alle nuove generazioni un luogo sicuro dove praticare sport, condividere esperienze e rafforzare il senso di appartenenza al territorio».

Di proprietà comunale e realizzato nel 1993, il centro sportivo è gestito dall'Unione Sportiva Sant'Anna d'Alfaedo, storica società con oltre 300 soci che da oltre trent'anni rappresenta un punto di riferimento per la comunità. Nel corso della sua storia la prima squadra ha raggiunto anche il campionato di Promozione e oggi milita nel campionato veneto di Seconda Categoria, continuando a investire nella crescita dei bambini e dei giovani del territorio. L'attività dell'U.S. Sant'Anna d'Alfaedo va ben oltre il calcio: la società promuove anche la pallavolo nella palestra comunale, organizza corsi di fitness e danza e gestisce la piscina comunale con le relative attività sportive. Negli ultimi anni Amministrazione comunale e U.S. Sant'Anna d'Alfaedo hanno costruito un forte rapporto di collaborazione per migliorare il centro sportivo. Grazie alla capacità progettuale della società e al sostegno di imprese e cittadini attraverso lo Sport Bonus è stata realizzata la nuova Club House dove si svolgono il tradizionale ‘terzo tempo’ dopo le partite, iniziative dedicate alle famiglie, attività del campo scuola estivo e momenti di incontro per la comunità. Parallelamente il Comune ha portato avanti negli ultimi anni un significativo programma di efficientamento energetico dell'intero complesso sportivo, realizzando il cappotto termico dell'edificio, sostituendo gli infissi degli spogliatoi e rinnovando la centrale termica.



**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

ORATORIO DI PARONA. Amicizia condivisione e crescita hanno caratterizzato un intenso mese di attività ispirato al mondo di Kung Fu Panda

‘Ci sono anch’io’: grest di successo

Servizi di Silvia Accordini

Si è conclusa venerdì 24 con una serata ricca di emozioni, applausi e sorrisi l'edizione 2026 del Grest Parrocchiale di Parona, in collaborazione con l'Associazione ‘Mi: il Suono del Futuro’, che per quattro settimane ha animato gli spazi dell'Oratorio. Oltre 150 bambini ogni settimana hanno preso parte a un'esperienza che, ancora una volta, ha saputo coniugare divertimento, amicizia e crescita personale. Il tema di quest'anno, ‘Ci sono anch’io – La Via del Guerriero’, ha accompagnato bambini e animatori in un viaggio ispirato al mondo di Kung Fu Panda, trasformando il Palazzo di Giada e il misterioso Rotolo del Guerriero nel filo conduttore di un percorso ricco di significato. Settimana dopo settimana, i partecipanti hanno scoperto che il vero coraggio non consiste nell'essere i più forti o i più veloci, ma nel riconoscere e valorizzare ciò che rende ciascuno unico. Con Po hanno im-



ato a scoprire il proprio talento, con il maestro Shifu hanno compreso che ogni difficoltà può trasformarsi in un'occasione di crescita, mentre i Cinque Cicloni hanno mostrato loro che la vera forza nasce dal gruppo, dall'aiuto reciproco e dalla capacità di camminare insieme. Nell'ultima settimana, guidati dal maestro Oogway, hanno infine scoperto il messaggio più importante del Grest: il valore di ogni persona è già presen-

te dentro di sé e si manifesta nell'amare, aiutare e mettersi al servizio degli altri. La serata finale ha rappresentato il momento culminante di questo percorso. Sul palco si sono alternate le esibizioni preparate dalle diverse squadre, che con entusiasmo e creatività hanno proposto i loro balletti davanti a genitori, amici e familiari. Molto applaudito anche il tradizionale balletto degli animatori, che ha preceduto le attese premiazioni,

momento conclusivo di un mese intenso e ricco di soddisfazioni. Più che una semplice proposta estiva, il Grest Parrocchiale di Parona si conferma un'importante esperienza educativa e comunitaria, resa possibile grazie all'impegno di don Francesco Murari, dei responsabili del Grest, degli animatori, delle mamme impegnate nelle botteghe dei laboratori e nella cucina e di tutti i volontari che, con passione, entusiasmo e spirito di servizio, hanno contribuito a regalare ai ragazzi un'estate speciale. A rimanere nel cuore dei partecipanti non saranno soltanto i giochi, le sfide e le amicizie nate durante queste settimane, ma soprattutto il messaggio che ha accompagnato ogni giornata e che ha trovato il suo significato più profondo proprio nel finale della storia: il vero ‘segreto del guerriero’ non era nascosto nel Rotolo, ma nello sguardo di ciascun bambino, chiamato a riconoscere il proprio valore e a dire con convinzione, insieme a tutti gli altri: ‘Ci sono anch’io!’.

AVESA. Il progetto per il nuovo ponte

Il 30 giugno in due assemblee pubbliche tenutesi presso la sala civica di Avesa è stato presentato alla cittadinanza il progetto del nuovo ponte. Hanno partecipato l'assessore alle strade Federico Benini con l'ing. Nicola Zamperini e la Presidente della 2ª Circoscrizione, Elisa Dalle Pezze. L'intervento punta a ripristinare la continuità della viabilità, interrotta dopo la chiusura del guado, migliorando così la sicurezza e l'accessibilità dell'area e la stessa mobilità nel quartiere di Avesa, integrando viabilità, percorsi ciclopedonali e attenzione al contesto ambientale. Di fatto si crea una cerniera tra Avesa ovest e Avesa est, soprattutto per pedoni e biciclette che impiegano altrimenti almeno 40 minuti per raggiungere la zona. Un'opera storica dato che il ponte non era transitabile da 5 anni, poiché il Genio Civile ha realizzato muri di contenimento lungo il proguolo per garantire la sicurezza delle aree limitrofe. L'opera prevede la costruzione di un ponte stradale a senso unico, affiancato da una pista ciclopedonale larga 2,50 metri e da un marciapiede rialzato di 1,20 metri. Il progetto include anche interventi sull'alveo del proguolo, con una risagomatura e l'abbassamento del fondo per ridurre l'impatto paesaggistico dell'infrastruttura. Il costo complessivo dell'intervento è pari a 1,3 milioni di euro, finanziati per 1,2 milioni con avanzo di amministrazione del bilancio comunale 2024, e per 100 mila euro con fondi vincolati. I lavori rientrano nella programmazione triennale delle opere pubbliche 2025-2027 e hanno già ottenuto i necessari pareri favorevoli nell'ambito della conferenza dei servizi. Contestualmente all'approvazione del progetto, la Giunta ha adottato la variante urbanistica necessaria per la realizzazione dell'opera, che consentirà anche l'avvio delle procedure espropriative per le aree interessate.



IL PREMIO. ‘La bella Verona’

L'Associazione dei Consiglieri Emeriti del comune di Verona, ha istituito il premio ‘La bella Verona’, con lo scopo di assegnare un riconoscimento pubblico a persone, associazioni e istituzioni che si sono distinte con le loro attività, iniziative e realizzazioni volte ad accrescere, valorizzare, recuperare e/o conservare la Bellezza di Verona. Il premio - che consiste in un'opera artistica risultata vincitrice del concorso interno all'Accademia di Belle Arti statale di Verona - ha cadenza annuale e prevede l'assegnazione di un unico riconoscimento fra le realtà partecipanti. La partecipazione al Premio ‘La bella Verona’ avviene per candidatura, diretta o su segnalazione da parte di singoli o gruppi di cittadini. La candidatura deve essere motivata e corredata della documentazione necessaria alla valutazione da parte della Commissione, attestante la/le attività, iniziativa/e o realizzazione/i per le quali si propone il riconoscimento. Le candidature con la documentazione a corredo possono essere inviate entro il 30 ottobre via email a assconsiglieriemeriti@comune.verona.it; via posta, riportante nella busta la scritta Premio “La bella Verona”, all'indirizzo – Associazione Consiglieri Emeriti del Comune di Verona, Piazza Bra, 1 (c/o Municipio di Verona), 37121 Verona; al protocollo della sede municipale, evidenziando nella busta chiusa la scritta Premio “La bella Verona” e l'ufficio destinatario Associazione Emeriti.

AGOSTO A BARDOLINO: "FESTA A COLORI" E VINO FREDDO IN RIVA AL LAGO

Bardolino si prepara a vivere un mese di agosto assolutamente straordinario, scandito da due grandi eventi pensati per celebrare al meglio la convivialità e le eccellenze del territorio nella splendida cornice del Lago di Garda.

Aperitivo
d'estate
festa a colori

Intrattenimento
Musica
Artisti
Food e drink

PARCO CARRARA BOTTAGISIO

12 AGOSTO

19:00 - 23:30

Si comincia mercoledì 12 agosto al Parco Carrara Bottagisio, che farà da sfondo all'‘Aperitivo d'Estate – Festa a Colori’. Questo appuntamento imperdibile è dedicato a chi desidera vivere il Garda in modo autentico, attraverso un'esperienza totalmente immersiva capace di fondere la bellezza del paesaggio naturale con intrattenimenti di grande fascino. Il programma della serata è studiato nei minimi dettagli per garantire un'atmosfera vibrante e al contempo rilassata: gli ospiti saranno accompagnati da un ricco ventaglio di proposte artistiche, che spaziano da suggestivi spettacoli d'arte a performance di musica dal vivo, ideali come colonna sonora mentre si ammira il tramonto da una posizione esclusiva. La formula dell'evento è pensata ‘all inclusive’ per assicurare il massimo comfort: il prezzo del biglietto d'ingresso include infatti l'accesso all'area del parco, gli spettacoli, i momenti di svago e una ricercata selezione di cibo e bevande. Dati i posti limitati e il forte richiamo dell'iniziativa, si consiglia caldamente l'acquisto anticipato tramite i canali ufficiali. A chiudere in bellezza il mese, dal 28 al 30 agosto, ritorna la terza edizione de ‘Il Bardolino Freddo’, l'innovativo appuntamento dedicato al celebre vino rosso locale degustato fresco o freddo. Per tre giorni consecutivi, il Lungolago di Bardolino e il Lungolago di Lazise ospiteranno ben 30 cantine del territorio, pronte a offrire degustazioni che esaltano la freschezza e le note fruttate di questo prodotto. L'esperienza sensoriale sarà arricchita da spettacoli musicali gratuiti, un caratteristico mercatino dell'artigianato e dalle eccellenti proposte gastronomiche dei Consorzi veronesi. Tutte le informazioni e i programmi dettagliati sono consultabili sul sito ufficiale bardolinotop.it

28 - 30 AGOSTO 2026

IL BARDOLINO
FREDDO

Un nuovo
modo
di bere
il Rosso

Lungolago
Bardolino
Lungolago
Lazise

22^a Magnalonga Settembrina

6 settembre NEGRAR DI VALPOLICELLA

MAGNA
LONCA
SETTEM
BRINA

È partito il conto alla rovescia per la 22^a edizione della Magnalonga Settembrina che animerà Negrar di Valpolicella il prossimo 6 settembre. L'evento, che gode del patrocinio di comune di Negrar di Valpolicella, Strada del Vino Valpolicella, Consorzio Tutela vini Valpolicella, Pro loco di Negrar e 'Valpolicella - Natura, arte, sapori', tornerà a proporre in otto tappe una passeggiata di otto chilometri 'tra i colori dei vigneti e i sapori delle cantine nei sentieri salgariani'. Tutto questo con lo sguardo puntato alla solidarietà: parte del ricavato sarà destinato infatti ad associazioni e realtà del territorio. Il programma della giornata del 6 settembre prevede il ritrovo dei partecipanti in mattinata presso il mercato cerasicolo con la consegna dei 'buoni pranzo' e dei vari gadget. La partenza del primo gruppo è prevista alle ore 10.00. A seguire partiranno ogni 10 minuti gli altri gruppi. Le iscrizioni chiuderanno lunedì 30 agosto (il Comitato si riserva la facoltà di chiudere le iscrizioni anticipatamente in caso di raggiungimento del numero massimo di partecipanti previo avviso sul sito della Magnalonga). Per iscrizioni (38 euro adulti, 18 euro ragazzi da 6 a 17 anni, gratuito per bimbi fino a 5 anni) o oltre informazioni consultare il sito www.magnalongasettembrina.com; e-mail: magnalongasettembrina@gmail.com; 3463647892.

Il percorso di questa edizione della Magnalonga Settembrina si snoda fra vigneti, contrade, colline e pianura intorno a Negrar partendo dal Mercato Cerasicolo. In attesa della partenza sarà possibile assaggiare prodotti locali come gli affettati del salumificio Coati e i formaggi della Lessinia. La prima tappa raggiungerà Moron dove, dopo il lavatoio ancora ripieno d'acqua, con una breve salita si arriverà alla cantina 'Vigna 800' per il piatto dell'antipasto accompagnato da un spumante Rosè. Lasciata la cantina, seguendo una stradina fra vigneti e uliveti, si arriverà sulla 'Masua' dove presso la cantina 'Zardo' Marco servirà il suo Valpolicella Classico che accompagna il primo piatto. Ripartendo ci si dirigerà verso sud per la tappa della bruschetta con l'olio EVO dell'oleificio 'Turri'. Raggiunta poi località Bessole ecco la 'Pasta e Fagioli' accompagnata dal 'Valpolicella Classico' della Cantina 'DolceVera'. Proseguendo, poi su un largo sentiero, immerso nei vigneti si raggiungerà la cantina 'La Dama' di Miriam e Gabriele per il piatto del secondo accompagnato dal 'Valpolicella Ripasso Classico Superiore'. Qui gli ampi spazi di questa cantina permetteranno anche di ascoltare un po' di buona musica. «Il formaggio nel vigneto è la nuova esperienza che proponiamo quest'anno - affermano gli organizzatori -. I formaggi della Lessinia, accompagnati da marmellata locale, saranno serviti sotto i filari pronti per la raccolta dell'uva e saranno accompagnati dal Re dei vini veronesi 'l'Amarone della Valpolicella', proposto dalla Cantina 'La Quena'. Da qui ci dirigeremo verso la Cantina Valpolicella, storica cantina Veronese, che ci attenderà per la tappa dove troveremo la classica ed inimitabile 'Torta settembrina', dolce preparato appositamente ed esclusivamente per la nostra Magnalonga, accompagnata da un assaggio di sfogliatina al Recioto. Il dolce sarà accompagnato dal 'Recioto della Valpolicella'. Ritornati al punto di partenza un buon caffè concluderà la camminata tra i colori dei vigneti ed i sapori delle cantine».

Nell'ambito della Magnalonga Settembrina sarà possibile effettuare degli assaggi dei vini prodotti dalle cantine che ospitano le tappe. Al termine della passeggiata, presso lo stand dedicato, è possibile effettuare l'eventuale acquisto dei vini degustati. Il buono che permette l'assaggio di 4 vini si trova alla partenza al costo di € 5,00

Menù

Partenza: mercato cerasicolo Negrar

Assaggi di prodotti del Salumificio Coati
Vino Valpolicella

1° tappa: Moron

Polenta morbida con luccio
Vino: La Poldà, spumante Rosè biologico
Cantina: Az. Agr. "Vigna 800"

2° tappa: Masua

Maccheroncini con ragù di cortile
Vino: Valpolicella Classico D.O.C.
Cantina: Az. Agr. Zardo

3° Tappa: via Case Quintarelli

Bruschetta con olio Evo dell'oleificio Turri

4° Tappa: località Bessole

Pasta e fagioli
Vino: Valpolicella Classico D.O.C.
Cantina: Az. Agr. "Dolce Vera"

5° Tappa: San Vito di Negrar

Spezzatino di manzo con carote e piselli
Vino: Valpolicella Ripasso D.O.C. biologico
Cantina: Az. Vinicola "La Dama"

6° Tappa: sotto i filari d'uva

Formaggi con marmellata locale
Vino: Amarone della Valpolicella D.O.C.G.
Cantina: Az. Agr. "La Quena"

7° Tappa: loc. Ca' Salgari

Torta settembrina con sfogliatine al Recioto
Vino: Recioto della Valpolicella D.O.C.G.
Cantina: Valpolicella Negrar

8° Tappa: mercato cerasicolo

Caffè

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

Il servizio di ristorazione è effettuato da Gestioni Mai s.r.l.

Con il patrocinio di:



Partner Ufficiali:



Per informazioni: tel. 3463647892
www.magnalongasettembrina.com
e-mail: magnalongasettembrina@gmail.com

30 anni

di successi,
di sfide superate
e di crescita continua



**VERONA
FINESTRE**
PVC per passione

www.veronafinestra.it - info@veronafinestra.it



TECNOVAP
L'ARTE DEL VAPORE

Generatori di vapore
per la pulizia e lo stiro

VENDITA DIRETTA

Vieni a trovarci presso il nostro showroom in
Via dei Sassi 1/a Pescantina, Vr • Tel. 045 67 67 252

+39 045 67 67 252 | WWW.TECNOVAP.IT | f i

FAUSTO RIGHETTI. La passione per la bici dell'irriducibile negrarese e le sfide del 2026

Imprese a pedali

Quando una passione diventa una sorta di sublimazione è capace di trasformare una sofferenza in endorfine positive creando entusiasmo e stimoli per raggiungere traguardi che ai più sembrano impossibili. A testimoniarlo sono le performance ciclistiche di un eclettico settantaduenne negrarese, già conosciuto per altre sue importanti mete raggiunte. Parliamo di Fausto Righetti, esperto Tecnico Radiologo. La sua vita è fatta di tante esperienze vissute, non ultima quella di cronista sportivo, con la soddisfazione di vedersi premiato (Premio stampa sportiva) nel 2002 a livello regionale. Per le uscite in sella alla sua 'amata' Fausto non si accontenta di farsi il solito giro della domenica, magari esagerando un giro del lago: noooo, questo se lo fa, lo fa per 6 volte di fila (come è successo nel 2020). Lui pensa sempre a qualcosa di più e dopo lo scorso anno con 'Il giro della Madonna', quest'anno ha inanellato una serie di traguardi tutti di lunga distanza e soprattutto di forte impegno.

I traguardi 2026



In questo 2026 ha ottenuto i brevetti per aggiudicarsi la maglia (la terza per lui) della nazionale italiana per il prossimo quadriennio, correndo in serie distanze di 200 - 300 - 400 - 600 km oltre ad una serie di percorsi e salite compresi nel programma del Progetto Lupaound; prove che chiamano i ciclisti a pedalare per raccogliere fondi in favore della ricerca contro una malattia rara: l'atassia telengectasia. In giugno ecco poi le due perle: Fratello Lupo ed ALPI 4000.

Fratello Lupo e ALPI 4000

Fratello Lupo fa parte del progetto Lupaound: 1.000 km con oltre 12.000 di dislivello che ha impegnato Righetti assieme all'amico Mirco Peretti, negrarese, ma residente a S.Anna d'Alfaedo, in una sorta di ciclo-pellegrinaggio in occasione dell'ottocentesimo anniversario della morte di S. Francesco d'Assisi. Partiti dalla Valpolicella in tre tappe sono arrivati davanti alla tomba del Santo. Oltre al caldo intenso sul tragitto c'erano da scalare delle salite molto impegnative. «Questo giro, di Sport&Solidarietà - afferma Righetti - è stato fatto per sensibilizzare la raccolta fondi in favore della ricerca sulla malattia degenerativa che colpisce i bambini Atassia telengectasia atassia telengectasia» (per chi volesse aderire, specificando nella causale 'Fratello Lupo': www.fondazioneveronese.org la via del dono). Il 20 giugno è partita invece la Randonnée Extreme: ALPI 4000 che si svolge ogni 4 anni, una 'scavallata' di 1.320 km e 23.000 mt di dislivello, con 145 ore di tempo disponibili: gli sembrava quasi impossibile dover percorrere 265 km - 4.300 D+ al giorno, per 5 giorni di fila. Fausto si è veramente superato, soffrendo il gran caldo, subendo temporali e gelide notti, cercando di limitare al massimo le soste anche



per dormire. Fatto sta che Righetti è riuscito a concludere l'operazione con ben 11 ore di anticipo sul limite orario disponibile. Tanti sono stati i ritirati: 230 su 407 partecipanti.

La domanda che in tanti si fanno: 'perché fai queste maratone che sai ti daranno sicura sofferenza?'

«Nella vita di ognuno - ci confida Righetti - ci sono prove da superare: affrontarle senza indecisioni porta spesso a ricavarne soddisfazione ed autostima. Con questa avventura che per il sottoscritto considero una vera 'folia', ho potuto capire che i limiti di noi stessi a volte sono ben al di là di quanto pensiamo. Non voglio dimostrare niente a nessuno, semmai volevo testare me stesso: mi sto rendendo conto di aver superato ampiamente quei limiti che credevo di avere. Sono stato fortunato a non avere intoppi né fisici né meccanici, e mi sento sempre riconoscente nei confronti del buon Dio per avermi portato fin qui ancora in buona salute. Un grande Grazie». Non ci rimane che concludere dicendo: 'Buona strada Fausto, persona semplice ed umile che sa trasformarsi in accanito guerriero del pedale!'.

Silvia Accordini

MANUTENZIONE DEL VERDE PRIVATO. La posizione del Comune

Il problema dei rami e delle siepi non curate che sporgono sulle strade comunali e vicinali del territorio per mancanza di cura e manutenzione da parte dei proprietari ha raggiunto ormai in tutta la Valpolicella il livello di guardia. Come è noto, sono obbligati alla manutenzione i proprietari dei terreni che confinano con le strade, ma da parte di molti cittadini non vi è sufficiente sensibilità. Il comune di Negrar nelle settimane scorse ha deciso per questo di correre ai ripari adottando una ordinanza che prevede un termine, ora scaduto, entro il quale i proprietari erano tenuti a provvedere alla manutenzione delle pian-

te. Chiediamo come è andata al sindaco Fausto Rossignoli e al presidente del Consiglio Fabrizio Mignoli: «Qualche proprietario ha provveduto a sistemare le situazioni fuori regola, ma la maggioranza dei proprietari è rimasta sorda alla diffida del Comune - affermano -. Il Comune potrebbe già ora, a seguito della inottemperanza, provvedere a irrogare le sanzioni a carico dei proprietari in difetto. In un'ottica di collaborazione e di sensibilizzazione bonaria nei confronti dei cittadini, verrà fatto un ulteriore tentativo: la Polizia locale dal mese di agosto comincerà a compiere degli interventi di controllo a cam-



pione sul territorio. Comincerà dai casi più eclatanti». I proprietari che risultino tuttora in difetto verranno diffidati per le vie brevi a provvedere al taglio entro 15 giorni. Decorso i 15 giorni, la Polizia locale verificherà l'avvenuta ottemperanza, o meno, da parte del proprietario. Qualora il proprietario non abbia ottemperato, gli verrà senz'altro irrogata la sanzione prevista dalla Legge e dal Regolamento comunale. Se neppure a seguito della sanzione il proprietario provvederà al taglio, il Comune provvederà d'ufficio alla manutenzione delle piante, rivalendosi poi legalmente per tutte le spese nei confronti del proprietario. «Resta inteso - affermano

Rossignoli e Mignoli - che qualora dovesse verificarsi un qualche sinistro o danno riconducibile alla presenza di rami e siepi sporgenti sulla strada, il proprietario dei terreni potrà essere chiamato a rispondere non solo sul piano risarcitorio, ma anche su quello penale ai sensi dell'art. 40, comma 2, del codice penale. E' il momento della linea seria. Non può essere consentito a nessuno di continuare a violare un preciso obbligo di Legge e di Regolamento comunale, del tutto impunemente come è avvenuto fino ad ora. Ne va della sicurezza della circolazione e delle persone. E di fronte a quella, non devono esserci esitazioni». S.A.

DALL'IRCCS SACRO CUORE

La riabilitazione delle persone con lesioni midollari può avvalersi di un nuovo e innovativo alleato, in grado di potenziare, migliorare e rendere più veloce il recupero degli arti superiori nei pazienti tetraplegici. Si tratta di un neuromodulatore spinale transcutaneo, completamente non invasivo, in dotazione da alcune settimane all'Area Riabilitativa dell'IRCCS Ospedale Sacro Cuore Don Calabria, coordinata dalla dottoressa Elena Rossato, che è anche direttore del Servizio di Medicina Fisica e Riabilitazione. Utilizzato in soli altri due centri in Italia, per ora viene impiegato su pazienti con lesioni incomplete al midollo spinale cervicale, «ma poiché stimola tutta la colonna, non si esclude che possa portare risultati anche a livello degli arti inferiori, della gestione della vescica e dell'intestino. Inoltre si stanno ponendo le basi per espandere l'utilizzo di questa tecnologia anche ad altre condizioni patologiche del sistema nervoso centrale, come per esempio, l'ictus cerebrale» - afferma la dottoressa Rossato. Il dispositivo è costituito da un cerotto applicabile nella zona cervicale, sulla cui superficie sono distribuiti sedici elettrodi collegati a un generatore portatile e attivabili a seconda della zona da stimolare. Il generatore, attraverso gli elettrodi, è in grado di trasmettere impulsi ai circuiti nervosi, creando così le condizioni più favorevoli affinché i trattamenti riabilitativi tradizionali raggiungano l'obiettivo prefissato.



L'INTERVISTA. Con il sindaco Fausto Rossignoli affrontiamo un importante tema di attualità

Turismo & territorio

Da un po' di tempo si fa un gran parlare di turismo a Negrar e in Valpolicella. Affrontiamo il tema con il Sindaco di Negrar Fausto Rossignoli.

La Valpolicella è un territorio che può avere uno sviluppo turistico?

«Lo può avere senz'altro, per almeno due ragioni. La prima ragione è generale: i dati di tutti i territori rurali storici come la Valpolicella ci dicono che il turismo è in crescita graduale. In questo momento c'è un interesse crescente per questi territori, spesso distanti dalle località di mare e dai centri urbani, che sono però ricchi di aspetti paesaggistici, ambientali, culturali, enogastronomici e di tradizioni popolari. La seconda ragione è invece specifica della Valpolicella: abbiamo alle porte circa una ventina di milioni di turisti che ogni anno frequentano la città di Verona e il Lago di Garda. Ci basta saperne indirizzare una piccolissima parte da noi per poter avere un indotto economico molto interessante».

Quanto può essere importante l'indotto economico del turismo per la Valpolicella?

«Sarà sempre più importante, sia perché la flessione commerciale del nostro vino rende necessario sviluppare altre forme di ingaggio dei clienti che possano compensare la perdita di fatturato delle aziende agricole, sia perché il turismo può portare sul territorio una opportunità di reddito stabile,



duratura nel tempo, sostenibile anche per il resto della comunità. Ma deve trattarsi di turismo di un certo tipo. Tutti i dati dimostrano che il turismo non è un fenomeno per forza positivo, o per forza negativo, per forza redditizio, o dannoso. Dipende da come viene gestito. Ha bisogno di un turismo esperienziale, possibilmente colto e alto-spendente. Ci troviamo in una fase in cui possiamo ancora selezionare e scegliere quale turismo vogliamo perché il fenomeno è aumentato, ma non è ancora esplosivo».

Come facciamo a intercettare questo tipo di turismo?

«Offrendo le esperienze che questo turismo cerca. Pensiamo a qualche esempio di successo già sperimentato: festival musicali, appuntamenti culturali, vignaioli per un giorno, cena tra i filari al tramonto, trekking del vino e delle emozioni, degustazioni meditative nel silenzio delle bottaie, adozione di un filare, la cucina delle nonne, le storie dei piccoli borghi, i percorsi della Valpolicella archeologica, romana, medievale e veneziana, e così via. I Comuni stanno operando insieme già da qualche anno, con buoni risultati. Fin qui hanno collaborato proficuamente con la Strada del vino che ha ben coordinato le varie iniziative. Ora devono iniziare a collaborare bene anche con la Fondazione Verona e Garda di cui sono soci».

I numeri del turismo in Valpolicella

In base alle presenze presso le strutture recettive della zona comunicate dalla Strada del Vino per il 2025 si parla di circa 350.000,00 presenze l'anno. Il 40% a Negrar, il 20% a S.Pietro, il 20% a Pescantina, un altro 20% distribuito tra tutti gli altri comuni (S. Ambrogio, Dolcè, S. Anna d'Alfaedo). Ovviamente Negrar ha il dato di gran lunga superiore anche per la presenze dell'Ospedale Sacro Cuore, considerando che anche gli ospiti ospedalieri si trasformano spesso in turisti veri e propri. Spannometricamente il 40% sono turisti enogastronomici, il 30% turisti ospedalieri, un altro 30 % culturali.

PLAY ON VALPOLICELLA. Una prima edizione da incorniciare

La prima edizione di PLAY ON – Valpolicella Sport Festival ha conquistato il pubblico, trasformando Negrar di Valpolicella in un grande palcoscenico dedicato allo sport, alle associazioni e alla condivisione. Un evento che ha saputo coinvolgere famiglie, giovani, atleti e volontari, confermando la forza del tessuto associativo del territorio. Ne parliamo con l'assessore allo Sport e alle Politiche Giovanili, Mattia Mameli, tra gli ideatori dell'iniziativa.

Il bilancio di questa prima edizione è decisamente positivo. Se lo

aspettava?

«Siamo davvero soddisfatti della risposta che abbiamo ricevuto. PLAY ON è nato con l'obiettivo di creare qualcosa che andasse oltre il semplice evento sportivo, un'occasione capace di unire le persone e rafforzare il senso di appartenenza al nostro territorio. Vedere così tante famiglie, giovani e associazioni vivere insieme questa giornata è stata la conferma che la strada intrapresa è quella giusta».

Un ruolo centrale lo hanno avuto le associazioni sportive.

«Assolutamente sì. Mi

piace pensare a PLAY ON come al festival delle nostre associazioni sportive. Di quelle che hanno scelto di aderire a questa prima edizione e che erano presenti con entusiasmo, ma anche di tutte le realtà che ogni giorno operano con passione sul nostro territorio. In questi anni abbiamo costruito con loro un rapporto fatto di collaborazione, confronto e fiducia. Abbiamo condiviso idee, progetti e sogni, e questa manifestazione rappresenta la realizzazione di uno di quei sogni. PLAY ON è la festa di chi, durante tutto

l'anno, dedica tempo, energie e passione agli altri. Voglio ringraziare tutti i partner, gli sponsor e gli organizzatori che hanno collaborato e il CONI Veneto per aver patrocinato l'iniziativa».

Qual è il valore dello sport in questo percorso?

«Lo sport è uno straordinario strumento educativo. Grazie all'impegno delle associazioni, i nostri ragazzi crescono imparando il rispetto, il sacrificio, l'amicizia e il gioco di squadra. Chi dedica il proprio tempo a seguirli diventa un esempio autentico e un punto di riferimento importante per le nuove generazioni. Non a caso durante l'inaugurazione ho voluto invitare sul palco i rappresentanti delle associazioni sportive del territorio perché il taglio del nastro non poteva essere il gesto di una sola persona. PLAY ON appartiene a tutta la comunità e soprattutto a chi, ogni giorno, rende vivo lo sport sul nostro territorio».



NEGRAR D'ESTATE

L'estate di Negrar di Valpolicella si conferma un appuntamento imperdibile per gli amanti della cultura, con un calendario di eventi capace di valorizzare alcuni dei luoghi più suggestivi del territorio attraverso spettacoli di danza, rappresentazioni teatrali, concerti, incontri letterari e appuntamenti dedicati all'intrattenimento culturale. Il programma propone un percorso artistico che offrirà offrendo occasioni di svago, riflessione e condivisione in scenari di grande fascino come Villa Albertini, Villa Mosconi Bertani, le Cave di Prun, Casa Sartori 1898 a Santa Maria e il Giardino di Pojega. Ad aprire la rassegna sarà la danza contemporanea, protagonista a Villa Albertini con due serate organizzate da ErsiliaDanza (venerdì 1 e 8 agosto ore 20.30). Ampio spazio sarà dedicato anche al teatro, con quattro appuntamenti (7 agosto 'Chiacchiere e pettegolezzi' de La Graticcia, 17 e 18 agosto El Gavetin proporrà 'L'Ulisse Secondo me' di El Gavetin, 28 agosto 'Marcà' del Teatro dei Pazzi). La musica sarà protagonista con due appuntamenti di grande prestigio firmati Verona Piano Festival (25 agosto Villa Mosconi Bertani - concerto Forma e Virtuosismo, 5 settembre Cave di Prun - concerto Il gusto del Barocco preceduto alle 20.30 da visita guidata alle cave a cura dell'Associazione La Malga). *Settembre si aprirà con gli appuntamenti del Festival della Bellezza, che porterà nel Giardino di Pojega protagonisti del panorama culturale nazionale. Sabato 6 settembre, alle ore 18.30, la scrittrice Stefania Auci racconterà L'epopea di una famiglia come simbolo di un'epoca, mentre alle 20.30 Roberto Parodi accompagnerà il pubblico in un incontro dedicato agli Itinerari di stile. Domenica 7 settembre, alle 20.00, la rassegna si concluderà con lo spettacolo musicale Il Piccolo Principe, interpretato da Corally & Giovanni.*

Ad accompagnare la ricca estate negrarese sarà anche l'attesissima Sagra di Arbizzano in programma in questo 2026 dal 28 al 31 agosto al Parco Villa Albertini (Valier). Quattro serate di musica dal vivo, stand enogastronomici con i tipici gnocchi e imperdibili momenti di aggregazione.

**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 cordesia da sempre.

I SERVIZI OFFERTI

 Fitoterapia e Omeopatia	 Cosmetica	 Prima Infanzia
 Noleggio	 Test ed Esami	 Veterinaria

PODOLOGA IN FARMACIA

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

Farmacia All'Angelo via San Martino, 3 - 37024 Negrar (VR)
Tel. 045 7500030 - Fax 045 7500401 - www.farmacianegrar.it

IL BILANCIO DELLE OPERE. Il Sindaco illustra gli interventi in corso e gli impegni futuri sul territorio

Il punto sui lavori pubblici



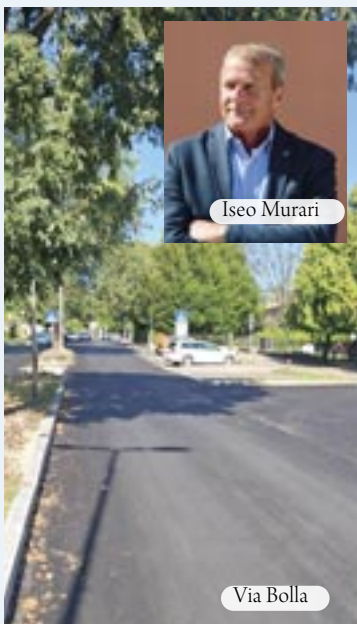
Servizi di Silvia Accordini
Con giugno 2026 si è chiuso il 7° anno di Amministrazione per il sindaco Gerardo Zantedeschi ed è tempo di fare il punto sui lavori e sui progetti attuali e futuri programmati dall'amministrazione carianese. «Nonostante le complicate procedure burocratiche e la carenza di personale che sta colpendo tutti i Comuni medio-piccoli, abbiamo molte opere in fase di esecuzione, approvazione o progettazione in questo anno 2026 - dichiara il Sindaco Zantedeschi -. Molte sono le opere in programma relative a viabilità, edilizia scolastica, centri sportivi,

parcheggi ed urbanizzazioni, cimiteri, pedonali e ciclopeditoni ma anche beni monumentali e culturali. Altri lavori concordati ed autorizzati dall'Amministrazione comunale stanno interessando il territorio creando qualche temporaneo disagio per i cittadini, ma necessari per dare maggiori servizi alla Comunità, fra cui il completamento della posa della fibra ottica in tutte le frazioni, il nuovo sollevamento fognatura da Piazza San Giuseppe a via Valpolicella, l'ampliamento della rete fognaria a servizio di Pule ed Ossan e la sostituzione della condotta fognaria fatiscente in via Don Cesare Biasi». E' in fase di esecuzione il consolidamento e il restauro del portale di ingresso del Castrum Rotharis e di parte delle antiche mura di cinta longobarde del Castello di Castelrotto, così come è in fase di appalto l'ampliamento del cimitero di Castelrotto. Per quanto riguarda la viabilità è prevista la sistemazione dell'incrocio via Bure Alto, via Ruine e via Monte Pasubio a Bure



e della banchina strada provinciale SP4 a S. Pietro in Cariano e Pedemonte, l'allargamento di un tratto di via XXV Aprile a Corrubbio, fra via Cedrare e via Claudia Augusta e la realizzazione di una rotatoria a Corrubbio in corrispondenza dell'incrocio fra via Bertoldi e l'ex statale del Brennero e una in loc. Nassar in corrispondenza dell'incrocio fra la ricalificata via Terminon e l'ex statale del Brennero. Previsti inoltre un nuovo parcheggio di via Monte Drago a San Pietro in Cariano (35 stalli di sosta più tre per disabili), l'urbanizzazione della traversa di via Roverina a Pedemonte, la messa in sicurezza dei percorsi pedonali a Castelrotto e la realizzazione di un nuovo percorso ciclopeditone su via Valpolicella fra via Fontego e via dell'Industria, con impianto semaforico all'incrocio con via

Casa Rossa. «Grande attenzione è rivolta agli edifici scolastici - aggiunge il Sindaco Zantedeschi - : è in fase di adeguamento alle norme antincendio la scuola primaria di via Brigaldara a S. Floriano, con la manutenzione straordinaria dell'impianto termico e il rifacimento dei bagni. Servizi igienici che sono in fase di manutenzione anche nella scuola primaria di Pedemonte. Anche gli impianti sportivi sono al centro della nostra attenzione: è in corso la riqualificazione ed efficientamento energetico degli spogliatoi del Centro Sportivo di via Tofane nel Capoluogo e sono in fase di progettazione il rifacimento dell'impianto termico Centro Sportivo di S. Floriano e la realizzazione di un locale da destinare alla Società del gioco del tamburello nel Centro Sportivo di via Tofane.



Per quanto concerne il Piano asfalti relativo al primo semestre 2026, è stato avviato il primo lotto con una spesa complessiva di 300.000 euro. In particolare «a Pedemonte abbiamo riasfaltato un tratto di via Bolla, rifatto tutto il parcheggio di piazza Davide Begalli, riasfaltata l'intera via Santa Sofia - afferma Iseo Murari, delegato agli Interventi diretti del comune di San Pietro in Cariano -. Nel capoluogo siamo intervenuti su un tratto di via Chiesa e un tratto di via Crear, mentre in zona Corrubbio abbiamo sistemato un tratto di via Cà Brusà. In programma in autunno, se le casse del Comune lo permetteranno, avvieremo un secondo stralcio di asfaltature».



VAJOL-RUBINELLI. Una storia affascinante riemerge dalla Capitolare

Un testamento dell'anno 931, custodito nella Biblioteca Capitolare di Verona, ha recentemente svelato una storia di famiglia con affascinanti particolari sull'evoluzione della Valpolicella attraverso i secoli. 'Vajol' è la località in Valpolicella dove dal secolo scorso sorge l'azienda della famiglia Rubinelli: Renzo, Alberto e il cugino Nicola Scienza, che, ereditato dal nonno questo prezioso angolo di Valpolicella, lo hanno trasformato in un vino di successo. Ma c'è una novità: grazie ad una ricerca dello storico Andrea Brugnoli, i manoscritti della Capitolare, salvati da guerre e alluvioni e oggi riportati alla luce, fanno affondare le origini di questo territorio produttivo almeno nell'Alto medioevo quando, questo luogo della Valle Provianensis, la Valpolicella occiden-

tale - Vaio, Vaggiolo, Valliolo, Vajolo, Vajol - veniva già censito come 'azienda agricola' nel testamento di Dagiberto, Vismomino della Chiesa, nell'anno 931. Dunque più di mille anni dopo, avrebbe dato colore e corpo ad Amarone e Valpolicella prodotti ancora attorno al Vaio, situato fra la Valle di Marano e la Valle di Fumane. Nel 1953 l'ingegnere Gaetano Rubinelli li aveva acquisiti per diletto e poi lasciati a figli e nipoti che hanno poi deciso di fare vino e valorizzare questo semplice toponimo inserendolo nell'etichetta dell'azienda di famiglia. L'aspetto straordinario è scoprire oggi dal testamento del Vismomino della Chiesa veronese, Dagiberto, rogato il 20 settembre dell'anno 931, e poi in successivi documenti del 1194 e del 1198, che 'Vajol' è indicato

come 'Casale' amministrato dal 'fattore Gundone del Valliolo' per la conduzione della terra circostante, dunque fertile e produttiva. Ritroviamo ancora il toponimo Vajol 250 anni dopo in due documenti (del 1194 e 1198) custoditi ora negli Archivi Vaticani. 500 anni dopo, nel 1635, 'Vajol' viene citato in un documento della Repubblica Serenissima di Venezia per l'esistenza in questo stesso luogo di una sorgente di acqua pura, una fontana, e indirettamente attesta la centralità che il relativo corso d'acqua che attraversa il Vaio ha avuto per le coltivazioni. Una storia di bellezza e lungimiranza ruota insomma attorno a questa fonte d'acqua naturale che, seppure situata in una proprietà privata, i Veneziani hanno voluto restasse comunque 'pubblica'.



LE CENE DEGLI OVER 65 ALLE SAGRE DI PAESE

Parte il conto alla rovescia per le cene degli anziani nell'ambito delle feste di paese. Si parte sabato 15 agosto con Bure, quando all'interno dell'attesissima Festa dell'Anguria andrà in scena una serata dedicata agli over 65 del paese. Organizzata dalla Parrocchia la cena degli anziani di Bure vuole essere un modo per donar loro un'occasione di aggregazione e di festa. Anche a San Floriano la cena sarà organizzata dalla Parrocchia e si terrà martedì 1 settembre. Le cene dedicate agli anziani si concluderanno mercoledì 23 settembre per la frazione di Corrubbio - Castelrotto con la cena organizzata dal Gruppo Alpini. Ogni frazione ospita i propri cittadini residenti, così come accade ormai da anni dopo il periodo 'emergenza covid'. Soltanto in quell'occasione infatti - per ovvi motivi di misure di sicurezza - era stata organizzata una serata unica per gli anziani di tutto il Comune di San Pietro in Cariano nell'ambito della Festa dei Santi Pietro e Paolo. Dall'anno successivo si era tornati a festeggiare separatamente. «Purtroppo le frazioni di Pedemonte e San Pietro in Cariano capoluogo non hanno dato la disponibilità ad organizzare questa cena - afferma l'assessore alle Politiche sociali del comune di San Pietro in Cariano, Erika Zorzi -: vorremmo tuttavia precisare che gli over 65 dei paesi di Pedemonte e San Pietro saranno i benvenuti alle serate di una delle altre frazioni: l'amministrazione comunale e la Consulta Anziani non escludono nessuno. Per partecipare basterà rivolgersi ai referenti di frazione e lasciare il proprio nominativo».



VALPOLICELLA 2027. Si svolgerà a San Pietro in Cariano la prossima edizione degli European Kubb Championships

La capitale del Kubb

Servizi di
Silvia Accordini

Nel 2027 la Valpolicella diventerà per alcuni giorni il centro europeo del Kubb. La prossima edizione degli European Kubb Championships, la più importante competizione continentale dedicata a questa disciplina, si svolgerà a San Pietro in Cariano, presso gli impianti sportivi di via Tofane. Sarà la prima volta che gli Europei di Kubb verranno organizzati in Italia. L'organizzazione dell'evento sarà affidata ad ASD Kubb Italia, associazione nata nell'ottobre 2024 con l'obiettivo di diffondere e strutturare nel nostro Paese una disciplina ancora poco conosciuta, ma già molto sviluppata in diverse nazioni europee. Gli European Kubb Championships (EKC), sono la principale manifestazione europea dedicata al Kubb. La competizione riunisce ogni anno centinaia di giocatori provenienti da numerose nazioni e comprende diverse specialità. Nelle precedenti edizioni hanno partecipato giocatori provenienti, tra gli altri Paesi, da Svizzera, Belgio, Germania, Svezia, Repubblica Ceca, Francia, Spagna, Austria e Italia. Nel 2025, agli Europei disputati in Francia,



erano presenti circa 380 partecipanti di diverse nazionalità. «Portare a San Pietro in Cariano una competizione europea di questa portata rappresenterà una sfida organizzativa significativa – affermano dall'ASD Kubb Italia –, tanto che abbiamo già avviato il percorso di preparazione dell'evento, che richiederà la collaborazione delle istituzioni, dei gestori degli impianti, delle associazioni locali, dei volontari, degli operatori economici e di eventuali partner e sponsor.

L'obiettivo è costruire un evento capace di coinvolgere il territorio e lasciare un'eredità duratura alla comunità locale. Nei mesi precedenti la manifestazione vorremmo far conoscere ulteriormente la disciplina e ampliare la base dei praticanti, organizzando tornei, allenamenti, open day e iniziative rivolte anche ai principianti. Non sarà necessario essere già giocatori esperti». Per info e/o collaborazioni: kubbitalia@gmail.com – 3471529123

Il Kubb

Il Kubb è uno sport di lancio, precisione e strategia che si pratica prevalentemente all'aperto, su un campo in erba di forma rettangolare. Due squadre si affrontano cercando di abbattere, attraverso il lancio di appositi bastoni di legno, i blocchetti avversari chiamati 'kubb'. Al centro del campo si trova il pezzo più importante, il re: può essere colpito soltanto dopo aver eliminato tutti i kubb della squadra avversaria. Il gioco richiede grande precisione, controllo del lancio, capacità tattica e coordinamento tra i componenti della squadra. Il Kubb può essere praticato da bambini, adulti e persone anziane, senza necessità di particolari caratteristiche fisiche. La disciplina è particolarmente diffusa in Svizzera, Belgio, Germania, Svezia, Repubblica Ceca, Francia e Spagna, oltre che negli Stati Uniti...e ora anche in Italia il movimento sta crescendo.

I successi di Linz

Nel luglio 2026 una delegazione composta da 24 giocatori italiani ha partecipato agli European Kubb Championships di Linz, ottenendo i migliori risultati finora raggiunti dall'Italia nella manifestazione. Nella competizione individuale (con 260 giocatori) Nicola Rizzi ha ottenuto l'accesso alla fase finale riservata ai migliori 32 giocatori. Leonardo Bartoli ha concluso invece il torneo al 63° posto, risultando il secondo italiano meglio classificato. Nel torneo a squadre 3 contro 3, la formazione 'I Bifolchi', composta da Flavio Rizzi, Nicola Rizzi, Gabriele Cacciatori e Alessio Zardini, ha conquistato il primo posto nella categoria Freshman. Anche l'Italia ha preso parte alla competizione 6 contro 6 tra rappresentative nazionali.

L'ATLETICA VALPOLICELLA E IL SUO MOMENTO D'ORO

Continua il momento d'oro dell'Atletica Valpolicella, protagonista di una stagione ricca di soddisfazioni in tutte le categorie, dai più giovani fino al settore assoluto. Partendo dalla categoria Ragazzi/e (2013-2014), ai Campionati Regionali Individuali disputati a San Vendemiano lo scorso 7 giugno, Anna Residori si è laureata campionessa regionale nel getto del peso. Sul podio anche Anna Lonardi, che ha conquistato un ottimo terzo posto nei 60m ostacoli. Grande soddisfazione anche per la categoria Cadetti/e (2011-2012), che dopo diversi anni è riuscita a qualificare entrambe le squadre, maschile e femminile, alla Finale Regionale dei Campionati di Società. Le ragazze ottengono un bel 8° posto su 25 squadre qualificate, grazie anche alle grandi prestazioni individuali di Promise Omagbon, che ha conquistato il titolo regionale negli 80 metri e il secondo posto nei 300 metri, il terzo posto di Michela Lonardi negli 80m ostacoli e alla vittoria della staffetta 4x100 composta da Lara Adami, Michela Lonardi, Giulia Felice e Promise Omagbon, che ha confermato il titolo regionale. In crescita anche la squadra maschile, capace di migliorare il piazzamento

ottenuto in qualificazione e di chiudere al 18° posto, recuperando quattro posizioni. Ottimi riscontri anche dal settore assoluto: ai Campionati Italiani Under 18, disputati a Grosseto il 27 e 28 giugno, Emma Felice ha conquistato un prestigioso ottavo posto nel salto in lungo. Sempre a Grosseto, Felice si è ben comportata anche nei 100 ostacoli, qualificandosi per la semifinale e chiudendo poi la competizione al 20° posto. Positive anche le prove di Lucia Tommasi nei 100 metri e della staffetta 4x100 composta da Linda Speri, Emma Felice, Giulia Lonardi e Lucia Tommasi. Il weekend successivo, ai Campionati Italiani Under



La squadra Cadetti e Cadette ai campionati regionali di società di Scorzé

20 di Caorle, Emma Felice si è nuovamente messa alla prova nel salto in lungo, confrontandosi con atlete di categoria superiore e ottenendo il 14° posto. Buona prestazione anche della staffetta 4x100 composta da Linda Speri, Emma Feli-

ce, Giulia Comazzi e Lucia Tommasi, che ha concluso al 22° posto. Grande soddisfazione è stata espressa da dirigenti e tecnici, che vedono premiati «il lavoro quotidiano, l'impegno e i sacrifici degli atleti e allenatori costantemente in



4x100 Cadetti

campo. Traguardi – affermano – che assumono un valore ancora maggiore se si considerano le limitazioni dell'impianto di allenamento, non attrezzato per tutte le specialità dell'atletica leggera e che costringe settimanalmente i diversi

gruppi a spostarsi in altri campi per prepararsi al meglio. La stagione, però, è tutt'altro che conclusa. Gli allenamenti proseguiranno per tutta l'estate in vista del finale autunnale, che riserverà nuovi importanti appuntamenti agonistici».



STUDIO FABIO GIACOPUZZI
consulenza e progettazione termotecnica

CONSULENZA PER

Efficientamento energetico

Pratiche incentivo Conto Termico 3.0

Diagnosi Energetiche (EGE Certificato)

ING. FABIO GIACOPUZZI - VIA FONTIGO 20 - 37029 SAN PIETRO IN CARIANO (VR)
T. +39 045 608448 - E studio@fabiogiacopuzzi.it

RIGHETTI DARIO

di Righetti Dario e C.

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

AUTORIZZATI



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

MARANO DI VALPOLICELLA. Proseguono le attività della biblioteca ‘Paolo Gelmini’

Una notte ... tra i libri

Servizi di Silvia Accordini
E’ partito il conto alla rovescia a Marano di Valpolicella per ‘Una notte in biblioteca’ presso la biblioteca Paolo Gelmini di Marano di Valpolicella. L’iniziativa, ormai collaudata, è rivolta a ragazzi e ragazze dagli 8 agli 11 anni e alle loro famiglie. «Promuovere l'aggregazione giovanile sana e il senso di appartenenza verso la biblioteca, trasformandola in uno spazio di scoperta, relazione e creatività attraverso un'esperienza residenziale notturna e ‘Digital Detox’ è il nostro scopo principa-

le – affermano gli educatori coinvolti nel progetto -. L'iniziativa si svolgerà dal tardo pomeriggio di giovedì 27 agosto fino alla mattina di venerdì 28 agosto, dalle ore 18.00 alle 9.00. Durante la serata è prevista l'accoglienza e una semplice cena conviviale condivisa a base di pizza preparata da esercenti locali per favorire un clima disteso. Si proseguirà con un'attività ludica guidata utilizzando giochi da tavolo selezionati dai kit provinciali Game Zone, condotta dalla bibliotecaria (formata dal formatore ludico Andrea Ligabue nell’am-

bito del corso promosso dal sistema bibliotecario della provincia di Verona). Successivamente si procederà alla rimozione dei tavoli e all'allestimento dello spazio con sacchi a pelo e materassini per la visione collettiva di un film a tema e il pernottamento in biblioteca alla presenza di un educatore

e della bibliotecaria. La mattina seguente, alle ore 8.00, si terrà una colazione condivisa preparata per i ragazzi e per i genitori al loro arrivo, creando un momento finale di incontro intergenerazionale e di comunità». Per informazioni: 045770 2219; biblioteca@comunemaranovalp.it



Le attività della biblioteca Paolo Gelmini non si arrestano mai e accoglieranno il mese di settembre con nuovi appuntamenti di ‘Giocare Fuori’. Bambini e bambine dai 5 ai 10 anni saranno coinvolti in ‘Spazio Intrecci: Storie, Giochi e Generazioni’, un progetto nato con l’obiettivo di valorizzare la lettura ad alta voce, incentivare la socializzazione e il rispetto reciproco attraverso attività espressive e giochi, promuovere il dialogo tra generazioni. Eh sì, perché il progetto prevede proprio un’interazione speciale tra i bambini e gli anziani ospiti della Casa di Riposo ‘Maria Brunetta’. Verranno realizzati laboratori nelle mattine dell’1, 2 e 3 settembre nello spazio esterno della biblioteca. Ogni appuntamento prevede un angolo con albi illustrati selezionati per la lettura libera o guidata, giochi di cooperazione a bassa soglia e semplici attività manipolativo-espressive con materiali essenziali. La conduzione è affidata a due bibliotecarie con un approccio strettamente educativo e non performativo. In appuntamenti speciali, l’attività accoglierà gli anziani della Casa di Riposo ‘Maria Brunetta’ per momenti condivisi di lettura, scambio di ricordi, narrazione orale e laboratori manuali a quattro mani. ‘Spazio Intrecci’ si propone come un’esperienza educativa informale che, pur nella semplicità delle proposte, porta avanti un’idea profonda di biblioteca come luogo generativo di relazioni, cura e cittadinanza culturale per tutte le età.

SETTEMBRE MUSICALE

La Chiesa di San Marco al Pozzo e il teatro parrocchiale San Giovanni Paolo II di Valgatarà si preparano ad accogliere il Settembre musicale 2026. L’evento, che quest’anno celebra la sua 30ª edizione, prevede quattro serate in cui a trionfare sarà ancora una volta la musi-



ca dei più grandi compositori della storia, da Mozart a Beethoven, da Mendelssohn a Debussy, da Ibert a Jolivet, Villa Labos, Tournier. Giovedì 3 settembre il teatro parrocchiale di Valgatarà farà da cornice al Quartetto Concord (Marcello Defant, Filippo Neri, Giancarlo Bussola, Paola Gentilin che si esibiranno con Edda Ferrarini, Edoardo Fabbiani, Eva Impellizzieri e Sebastiano Severi). Sarà invece la Chiesa di San Marco al Pozzo ad ospitare le tre serate successive: giovedì 10 settembre protagonista sarà un’ensemble tratta dal Quartetto Maffei (Filippo Neri, Giancarlo Bussola, Paola Gentilin con Gilda Urli e Tommy Cusini), giovedì 17 settembre il Trio Debussy (Fabio Zannoni, Giancarlo Bussola, Lorenza Pollini) mentre giovedì 24 settembre tornerà a far risuonare le sue note il Quartetto Maffei al completo (Marco Fasoli, Filippo Neri, Giancarlo Bussola e Paola Gentilin). Tutte le serate, ad ingresso libero, avranno inizio alle ore 21.00.

FUMANE. Il 10 settembre una serata per la prevenzione del suicidio

Il 10 settembre da oltre vent'anni anni viene celebrata la giornata mondiale per la prevenzione del suicidio. Un tema, che incute timore, paura, che non fa parte del vivere comune e al quale si cerca di non dare eccessivo rilievo. Va smentito il pensiero per cui parlarne possa evocarne la simulazione e suggerirne l'idea culminante del compiere il gesto estremo. È esattamente l'opposto: i propositi maturano nel ‘silenzio’. E allora, di fronte al suicidio di una persona, il timore che parlarne possa generare emulazione, porta alla mera e cruda notizia di cronaca, relegando il tutto ad un fatto privato, una scelta individuale ed incomprensibile. I numeri non mentono: in Italia il suicidio, dopo gli incidenti stradali, è la seconda causa di morte, in particolare tra i giovani. «E allora, perché non parlarne, perché non ascoltare quei giovani che immaginiamo essere spensierati, ricchi di sogni e senza problemi? – affermano Roberta Mazzi e Stefano Marco Cinetto, genitori di Livio e fondatori dell’Associazione Auto Aiuto Lutto -. Spesso dietro l'apparenza si cela il vuoto e la mancanza di ogni speranza. Il ‘silenzio rispettoso’ non funziona, se si vuole leggere oltre i segnali che vengono inviati». Ecco, quindi, l’appuntamento, aperto a tutti, promosso dal comune di Fumane - Assessorati ai Servizi Sociali, Solitudine e Pari Opportunità, il 10 settembre alle ore 20.30, presso la Sala Consiliare del comune di Fumane. Ad intervenire durante l’incontro, presentato dall’assessore ai Servizi Sociali Maria Vittoria Scamperle Assessore ai Servizi Sociali, saranno la dottoressa Ilenia Bozzola, psicologa e psicoterapeuta e Roberta Mazzi e Stefano Marco Cinetto.



Lo scorso mercoledì 8 luglio Roberta e Stefano hanno portato la loro testimonianza anche alla Scuola di Polizia di Peschiera. «Parlare di fronte a più di 200 giovani della Scuola Allievi di Polizia di Peschiera ha rappresentato un nuovo importante inizio per la nostra Associazione, relativamente al tema del bullismo – raccontano -. Affrontare aspetti quali l’importanza dell’ascolto e del coraggio di parlare nei momenti difficili dell’adolescenza, ci ha dimostrato ancora una volta quanto sia forte nei giovani il desiderio di condividere. Nostra figlia Emma è intervenuta, esprimendosi con naturalezza in merito al suo vissuto dopo la perdita di Livio raccontando il suo dolore, le difficoltà che ha dovuto affrontare e di quanto siano state importanti le persone che ha incontrato sul suo cammino, per poter iniziare a vivere. A questi giovani adulti che presto diventeranno colonna portante per la sicurezza del nostro paese abbiamo trasmesso il nostro pensiero di positività con il motto di Livio... "Per me, l'Amicizia è tutto questo messo insieme: Onestà, Generosità, Gratitudine e Amore". Raccontare di noi e di Livio ad un pubblico giovane è stato come incontrare i suoi coetanei ed è grazie alla collaborazione con l'associazione ANIOC che obiettivi come questo stanno finalmente prendendo vita».



La Banca al tuo servizio

IL CORO E IL SUO ‘ANNO SCOLASTICO’. Il bilancio di un’intensa annata di attività

Amici della Musica

E’ tempo di vacanze e di riposo anche per il Coro Amici della Musica di Fumane, che ripercorre con gioia l’intenso ‘anno scolastico’ appena concluso. Un anno ricco di molti concerti ed esperienze indimenticabili, iniziato a settembre con un bellissimo concerto a Verona chiesa di San Pio X e proseguito ad ottobre con la partecipazione per la seconda volta al Festival Internazionale di Musica Sacra in Croazia: tre giorni in cui il Coro fumane, fondato nel 1970 e diretto al 2023 dal maestro Giacomo Contro, ha presentato tre programmi diversi in altrettanti concerti passando con disinvoltura dal repertorio sacro d’autore (Palestrina e De Victoria) a quello profano (Mozart e De Marzi) e dimostrando piena padronanza dei propri mezzi vocali e sicurezza interpretativa. «Una significativa esperienza, questa, che ha segnato un’ulteriore crescita artistica e musicale del nostro coro, anche alla luce del confronto con altre realtà vocali, confronto sempre costruttivo e mai basato in maniera semplicistica su paralleli e paragoni – affermano i coristi -. Un Festival dunque di alto livello in cui i cori partecipanti hanno dimostrato competenza ed elevata sintesi artistica filtrata da anni di esperienza che ci ha lasciato un grande entusiasmo e voglia di migliorare e imparare cose nuove». Tanto che dal Festival gli Amici della Musica sono tornati carichi di entusiasmo, pronti ad affrontare una serie di concerti natalizi che li ha visti

molto impegnati: «Abbiamo iniziato il 2026 con un concerto alla Casa di Riposo IPAB di Bussolengo, un momento di grandi emozioni e partecipazione che un paio di volte all’anno ripetiamo in varie case di riposo dove la musica, ancora una volta, si conferma un bellissimo strumento di incontro e condivisione – raccontano dal Coro -. Per la Quaresima abbiamo organizzato il concerto Miserere Mei, Deus in Chiesa a Fumane con il Coro Santa Cecilia, l’organista Francesco Filippini e Let’s Academy Musica teatro Danza, con canti, musica e testi recitati dagli attori dell’accademia. Abbiamo partecipato poi al Maggio Polifonico organizzato nel Santuario di Santa Maria Valverde a Marano. A giugno abbiamo partecipato alla Primavera nel Chiostro di San Giorgio in Braida, rassegna corale ASAC». E come ogni anno scolastico che si rispetti il coro non poteva che concludere in bellezza. Lo ha fatto con una magnifica festa a sorpresa per uno speciale corista che ha compiuto 90 anni, Renato Allegrini, un basso favoloso. «Lui ci raccontava di essere nato a Villa della Torre e dei primi anni della sua vita trascorsi lì – affermano gli Amici della Musica -. Così in accordo con i familiari abbiamo organizzato un pranzo a sorpresa presso la villa, alla fine del quale siamo arrivati noi entrando nel peristilio cantando e proseguendo poi con molti canti scelti tra quelli che sappiamo piacciono di più a lui. E’ stata una grande



emozione per tutti». A settembre un nuovo appuntamento aspetta il Coro: il Festival della Coralità Veneta che ritorna a Verona dopo molti anni. E poi via, verso un nuovo anno ricco di emozioni e di musica sempre all’insegna dell’intramontabile motto degli Amici della Musica: ‘Dove senti cantare sosta tranquillo, non è mai cattiva la gente che canta’. **Silvia Accordini**

NOTIZIE IN BREVE



Molina. Volge a conclusione il ciclo di Incontri culturali che stanno caratterizzando la ricca estate di Molina. Domenica 2 agosto alle ore 16.45 di parlerà di ‘Francesco d’Assisi tra storia, spiritualità e arte’ con Renato Manganotti), mentre domenica 9 agosto alle ore 16.45 Alberto Castagna interverrà su ‘Riparo Scalucce - storia degli scavi dal 1876 in poi’. Un ciclo di incontri, questo, dedicato alla memoria di due persone che hanno lasciato un’impronta indelebile nei cuori di tutti: Michela Bacilieri ed Antonio Sartori, dei quali in questo 2026 ricorre rispettivamente il decimo e il sesto anniversario della scomparsa. Molina durante l’estate 2026 ospita inoltre anche due interessanti esposizioni fotografiche: ‘Molina d’altri tempi’ e ‘Arte campanaria’ visitabili fino al 23 agosto. Non solo: protagonista dell’estate è anche un’esposizione unica, quella della Sacra Sindone, tramite una riproduzione fotografica su tela in formato originale. La Sindone rimarrà esposta fino al 23 agosto, quando alle ore 16.45 una conferenza dal titolo ‘La Sacra Sindone tra storia, scienza e fede’ chiuderà l’Ostensione.

Chiara Volley. E’ tutto pronto per la 5ª edizione di Chiara volley, il memorial intitolato a Chiara Ugolini. L’ormai tradizionale torneo di green volley 4x4 misto, patrocinato dal comune di Fumane, sarà ospitato sabato 1 agosto dagli impianti sportivi fumanesi di via della Valle 23. L’evento, aperto a tutti, proporrà una giornata in ricordo di Chiara all’insegna della pallavolo, lo sport che lei tanto amava. Non mancherà una fornita area ristoro con food a cura della Pro loco di fumane e beverage by The Drink Factory. In serata ad allietare l’evento sarà la buona musica di The Royals alle 19.30 e dj Alfò dalle 21.30. Naturalmente tutto questo con lo sguardo rivolto alla solidarietà: ‘Chiara Volley’, nato dall’iniziativa delle amiche e compagne di squadra di Chiara, ha un legame speciale, di scambio e sostegno reciproci con CADMI (Casa delle Donne maltrattate). Una realtà con cui Chiara Volley, attraverso il ‘fondo per lo Studio e la formazione Chiara Ugolini’, collabora contribuendo a sostenere la formazione di alcune donne che in CADMI stanno seguendo percorsi di uscita dalla violenza.

UN SUCCESSO CHIAMATO ERIF

A Fumane l’estate dei ragazzi ha un nome tutto suo: Erif, acronimo di ‘Estate ragazzi impegnati Fumane’. Nato nel 1976, il grest parrocchiale ha raggiunto quest’anno il traguardo dei cinquant’anni, celebrato con una serata dedicata a fotografie, ricordi, animatori di ieri e di oggi. L’edizione 2026 coinvolge circa 150 bambini e 90 adolescenti animatori, impegnati per tutto il mese di luglio tra giochi, attività, gite e momenti serali. Il tema scelto, ‘Lapis, #IlCoraggioallOpera’, accompagna i partecipanti in un percorso ispirato alla Firenze del Rinascimento, mettendo al centro il coraggio di crescere, collaborare e prendersi cura degli altri. «L’Erif è stato un collante della comunità fumanese - spiega Elisa Mazzi, una delle due responsabili dell’Erif 2026 -. Quando sono stata contattata per l’incarico di responsabile, mi sono sentita onorata. Gli animatori che sono passati prima di me, mi hanno dato tantissimo, mi hanno fatto crescere e ho capito che ora tocca a me mettere a disposizione ciò che ho ricevuto negli anni per gli adolescenti e i bambini di oggi». Infatti, nel tempo l’Erif è diventato molto più di un appuntamento estivo: è un’esperienza capace di unire generazioni, famiglie e volontari, creando legami che continuano anche oltre il mese di luglio. Il cinquantesimo anniversario è stato così l’occasione per ricordare il lavoro di chi ha costruito il progetto nei decenni e per rilanciarlo verso il futuro, affidandolo ancora una volta all’entusiasmo dei più giovani e alla partecipazione dell’intera comunità. Proprio come spiega don Emanuele Novelli, parroco di Fumane: «Desidero esprimere un sincero ringraziamento a tutti coloro che, in questi cinquant’anni, hanno reso possibile questa bellissima esperienza: ai sacerdoti e alle religiose che mi hanno preceduto, agli animatori, ai volontari, ai collaboratori e alle famiglie che hanno creduto nell’importanza di questo servizio educativo. Ognuno ha donato tempo, energie e cuore, contribuendo a costruire una comunità accogliente e viva. Ma un grazie speciale va alle migliaia di bambini, che con la loro gioia, la loro spontaneità e il loro entusiasmo sono sempre stati il vero cuore dell’Erif. Loro ci ricordano ogni anno quanto sia bello crescere insieme, imparare a volersi bene e scoprire che il Signore cammina accanto a noi in ogni momento della vita». **Damiano Conati**



UGOLINI PETROLI
dal 1962

www.ugolinipetroli.it

OPERE PUBBLICHE. Inaugurato nelle scorse settimane lo spazio verde dedicato agli amici a quattro zampe

La nuova area cani

Inaugurata la nuova area cani dall’amministrazione comunale del sindaco Roberto Albino Zorzi. L’opera è ubicata nell’area verde, confinante con l’isola ecologica nei pressi del cimitero del capoluogo Sant’Ambrogio di Valpolicella. Presenti all’inaugurazione il primo cittadino, il vicesindaco Luciano Tonel, gli assessori Andrea Chiereghini e Bruna De Agostini, la consigliera Giulia Arcali, l’associazione nazionale alpini (Ana) con 2 dei 3 nuclei cinofili: il nucleo cinofilo da soccorso costituito nel 1987 col vice caposquadra Marco Semprebon e il nucleo Pet Teraphy con la vice capo Alessandra Bragastini e volontari in formazione. Il sindaco Zorzi ha espresso grande soddisfazione «per un’opera che risponde alle giuste richieste ed esigenze dei proprietari e possessori di cani. Come amministrazione - ha aggiunto Zorzi - abbiamo concretizzato un altro punto del nostro pro-



gramma elettorale in materia secondo un iter amministrativo programmato». Con quella di Sant’Ambrogio le aree cani sono salite a 3, le altre due sono ubicate in via Monte Pastello e via Belgio in località Campagnon. La prossima sarà realizzata a Domegliara. L’area cani nei pressi del cimitero di Sant’Ambrogio è stata eseguita dalla ditta Righetti Renzo Srl di Pastrengo che, al

termine della procedura con lettera invito sul Me.pa. la piattaforma elettronica delle pubbliche amministrazioni, è risultata vincitrice con un ribasso del 4,16%. Importo dei lavori: 45mila 102 euro di cui 41mila euro quale corrispettivo alla ditta per la realizzazione delle opere e 4102 euro a titolo di iva da versare nelle casse dello Stato. A questo importo si è aggiunta la spesa

per l’incarico professionale di redazione del progetto di fattibilità tecnico-economica, esecutivo, comprendente il coordinamento della sicurezza in fase progettuale ed esecutiva e la direzione lavori, affidato all’ingegnere Pierluigi Giacomazzi con studio tecnico a Domegliara per 8mila 528 euro di cui 1876 a titolo iva. **Massimo Ugolini**

MONTE Contributo per la Parrocchiale

Accolta, dal consiglio comunale di Sant’Ambrogio di Valpolicella all’unanimità, la richiesta di contributo della chiesa parrocchiale San Nicolò di Monte. Gli interventi riguardano la sostituzione del quadro di comando e di alimentazione dell’impianto di automazione delle campane della locale chiesa. Il contributo destinato alla parrocchia, 2104 euro su una spesa complessiva di 4684 euro, è il frutto dall’8% dei proventi per oneri di urbanizzazione secondaria introitati nel corso del 2025, disciplinati dalla legge regionale 44/1987 sugli interventi relativi a chiese e altri edifici religiosi. «La parrocchia San Nicolò di Monte è stata l’unica ad avere richiesto il contributo nel 2025» - ha evidenziato il sindaco Roberto Albino Zorzi nell’illustrare la proposta di deliberazione. Nel 2024 il contributo di 21mila e 82 euro, era stato destinato, dal consiglio comunale, alla parrocchia ‘Sacro Cuore di Gesù’ di Domegliara per le tinteggiature interne e per la sostituzione dei serramenti dell’edificio sacro nell’ambito di un piano di risparmio energetico. **M.U.**

DOMEGLIARA. Degrado nell’area del sottopasso ferroviario

Situazione di degrado nell’area del sottopasso ferroviario di Domegliara in via Stazione, il gruppo di opposizione Prospettiva Futura chiede maggiori controlli e sicurezza all’amministrazione comunale guidata dal sindaco Roberto Albino Zorzi. «Recentemente sono state rinvenute alcune siringhe abbandonate nel sottopasso ferroviario di Domegliara - affermano i consiglieri di minoranza Emily Riolfi, Daniele Oliosi e Tiziana Tedeschi - la situazione desta forte preoccupazione tra i cittadini, sia per le implicazioni igienico-sanitarie che sotto il profilo della sicurezza e del decoro urbano. Trattandosi di un luogo di passaggio, frequentato quotidianamente da pendolari, studenti e residenti, appare opportuno valutare l’adozione di misure volte a prevenire il ripetersi di tali episodi». Quindi le richieste al sindaco per conoscere la situazione nell’area: «Chiediamo se l’amministrazione sia a conoscenza degli episodi segnalati e con quale frequenza si verifichino situazioni analoghe. In ogni caso sono fondamentali interventi di monitoraggio e controllo più efficaci del sottopasso e delle aree limitrofe, proponiamo di valutare l’installazione di sistemi di videosorveglianza o di altri strumenti di deterrenza e controllo per prevenire comportamenti». E’ indispensabile secondo i consiglieri di Prospettiva Futura «l’avvio da parte dell’amministrazione contatti con le Forze dell’Ordine, la Polizia Locale o gli enti competenti per affrontare il problema in modo coordinato». **M.U.**



DOLCÈ. Lotta all’abbandono dei rifiuti

È costata cara ad un residente del comune di Ala Avio, la balzana idea di recarsi nel comune di Dolcè a depositare alcuni sacchi neri di immondizia, per sua ‘fortuna’ solo di tipo domestico. Grazie alle meticolose indagini della Polizia Locale di Sant’Ambrogio di Valpolicella - Dolcè in collaborazione con la stazione Carabinieri di Peri, la persona convocata in comando sui fatti, di fronte all’evidenza ha ammesso la sua responsabilità personale. Ne è conseguito l’obbligo di ripristino, con documentazione fotografica del corretto smistamento e smaltimento dei rifiuti presso l’isola ecologica di produzione degli stessi, in Trentino. Al termine, visto il decreto legge del 9 agosto 2025 n. 116, è stato notificato il relativo verbale di euro 4.500 (a favore dello Stato) e di 500 euro per spese e gestione pratiche relative, incassati dal Comune, che sono stati regolarmente pagati dal trasgressore. L’attuale legge prevede anche che: «se l’abbandono o il deposito di rifiuti avviene mediante l’utilizzo di veicoli a motore, al conducente si applica la sospensione della patente di guida da uno a quattro mesi». Spesso l’utente non è a conoscenza delle nuove leggi penali che regolamentano tale attività, attualmente sempre penalmente rilevante ed illecita anche se di piccole dimensioni e fatta da privati, sottovalutandone la gravità che, ad esempio prevede la sanzione da 1.000 a 3.000 euro per chi ‘solamente’ abbandona i rifiuti a terra a fianco dei cassonetti delle immondizie magari perché già pieni e non vuole recarsi a un altro punto di raccolta. Ad oggi grazie alle tecnologie e alle telecamere presenti sul territorio, anche di cittadini privati, il rintraccio dei colpevoli è sempre più certo e facile. «Ringrazio la Polizia locale per il lavoro effettuato - afferma il sindaco di Dolcè, Renato Comerlati -. Un grazie a anche ai volontari quotidianamente impegnati per la pulizia di diverse aree, al fine di mantenere il territorio pulito ed accogliente». **S.A.**



DOLCÈ. Tre nuovi totem informativi



Tre nuovi totem digitali interattivi sono stati installati nelle scorse settimane a Dolcè nella piazza centrale Tullo Centurioni, a Volargne in adiacenza alla biblioteca e a Peri all’intersezione tra via Campagnola e via Ponte. «Si tratta di uno strumento moderno e accessibile a tutti - afferma con soddisfazione il sindaco Renato Comerlati - pensato sia per chi vive quotidianamente il paese, sia per i turisti che transitano nel territorio, a scoprirne le bellezze (sono programmati per essere letti in 9 lingue differenti). Questi totem rappresentano una guida digitale e intuitiva dei luoghi d’interesse, dei monumenti, dei percorsi e degli con immagini e descrizioni, ma anche utili strumenti per veicolare avvisi di eventi in programmazione nel nostro territorio, numeri e servizi Utili. I dispositivi saranno prossimamente integrati con il sistema di informazione comunale per mostrare allerte meteo in tempo reale, avvisi di emergenza e comunicazioni urgenti alla cittadinanza. Ringrazio i dipendenti Ivan Corso e Nina Ambrosi per l’assistenza e il loro impegno per l’aggiornamento e la manutenzione». **S.A.**

OPERE PUBBLICHE. Completate le cinque piastre sportive sul territorio

A tutto sport



Cinque piastre sportive riqualificate in cinque punti del territorio comunale. Con la conclusione degli ultimi lavori a Santa Lucia e Balconi, il comune di Pescantina porta a termine il progetto dedicato al recupero degli spazi all'aperto per lo sport e l'aggregazione. Gli ultimi due interventi si aggiungono alle tre piastre già sistemate nei mesi scorsi, completando un progetto pensato soprattutto per i più giovani e per dare loro luoghi dove incontrarsi e praticare sport liberamente. A pochi giorni dalla conclusione dei lavori, le piastre sono già frequentate dai ragazzi. Un riscontro arrivato direttamente dall'utilizzo quotidiano degli spazi e che, per l'Amministrazione, conferma l'importanza di

avere sul territorio aree pubbliche curate e facilmente accessibili. «Siamo molto soddisfatti di aver portato a termine un progetto che questa Amministrazione ha fortemente voluto - dichiara il vicesindaco con delega ai Lavori pubblici, Manuel Fornaser -. L'apprezzamento che stiamo riscontrando da parte dei ragazzi e delle famiglie è la conferma che investire negli spazi all'aria aperta significa investire nella qualità della vita della nostra comunità. Vedere le piastre animate dai giovani ripaga dell'impegno profuso per la realizzazione del progetto». A raccontare l'accoglienza ricevuta dalle nuove aree è anche il consigliere comunale con delega allo Sport, Matteo Gelio: «L'immagine più bella è

quella che abbiamo visto in questi giorni: ragazzi che già dal mattino, negli orari antecedenti l'apertura del Grest, si sono ritrovati spontaneamente su queste piastre per giocare insieme. È il segnale che aspettavamo. Lo sport ha bisogno di spazi accessibili e curati per diventare occasione di aggregazione, amicizia e crescita. Si tratta di investimenti importanti per i nostri giovani». Il progetto delle cinque piastre si chiude, ma il lavoro sugli spazi dedicati ai ragazzi prosegue. L'Amministrazione sta infatti progettando nuovi luoghi di aggregazione al coperto, per offrire ai giovani del territorio ulteriori occasioni di incontro anche durante i mesi in cui le attività all'aperto sono più difficili. **Silvia Accordini**

SETTIMO DI PESCANTINA. L'addio degli alunni al loro amato Miranda

Ciao Antonio

I collaboratori scolastici sono a tutti gli effetti il biglietto da visita di una scuola; non si occupano solamente, come potrebbe pensare qualcuno, di tenere pulito e di aprire il cancello, ma accolgono, consolano, curano e sostengono insegnanti e bambini durante l'intero anno scolastico. E Antonio Miranda era proprio così: allegro, gentile, disponibile con tutti, insegnanti, genitori e soprattutto con i bambini della scuola 'Francesco Baracca' di Settimo di Pescantina. Innamorato della sua famiglia e della sua città, per non parlare poi della sua squadra del cuore. L'anno dello scudetto del Napoli aveva esposto nell'atrio il gagliardetto della squadra e gongolava nel mostrarlo a chi entrava a scuola. Spesso accompagnava i bambini al pulmino per farli salire in sicurezza e non lesinava mai l'aiuto a quella mamma con un bimbo disabile che cercava, inutilmente di farlo salire in macchina per andare a casa. Era un piacere vedere la sua calma nell'affrontare questo energico fanciullo nel tentativo di convincerlo ad entrare nella vettura. E, ovviamente, ci riusciva sempre, salutandolo poi con la mano la macchina che si allontanava nella via. Ogni anno qualcuno diceva che se ne sarebbe andato, ma alla fatidica domanda: 'Torni l'anno prossimo, vero? Tu ormai sei un'istituzione qui come facciamo senza di te?' lui rispondeva: 'Insomma ogni anno qualcuno mette in giro voci, ma certo che ci sarò a settembre!'. Molti l'hanno visto l'ultimo giorno di scuola partecipare con emozione e sollecitudine ai saluti dei bambini di quinta elementare e, successivamente, al bar insieme ad alcuni ex colleghi che erano venuti a salutarlo, essendo stati trasferi-



ti nei loro paesi d'origine. Quelle combinazioni vincenti di collaboratori scolastici che non ci si dimentica più. Purtroppo Antonio non tornerà il prossimo anno scolastico perché il suo cuore ha smesso di battere il 30 giugno, pochi giorni dopo essere rientrato nella sua Napoli, dalla sua famiglia: la moglie Rossella e la figlia Martina. Era arrivato a Settimo il primo settembre di 5 anni fa in sostituzione di un'altra bidella conosciutissima e apprezzata, conquistando la stima, l'affetto e la simpatia di tutti. Una persona perbene, parola ormai desueta al giorno d'oggi che, però, calza a pennello se si pensa alla persona che era, un uomo che agiva per il bene del prossimo. La sua morte lascia l'intero istituto sgomento e attonito. Fai buon viaggio Antonio, che la terra ti sia lieve. **Samuela Piccoli**

I GREST DELL'ESTATE

BALCONI



Alto il numero di partecipanti per il Grest della parrocchia di Balconi, dedicata a San Pietro da Verona. «Quest'anno - spiega il nuovo parroco don Alberto Malaffò - sono stati 315 i ragazzi iscritti e 135 gli animatori. Il Grest ci ha impegnato per quattro settimane, dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 17.00. Una buona parte dei ragazzi si è avvalsa anche della mensa che la parrocchia ha offerto a coloro che non hanno la possibilità di rientrare a casa per il pranzo. Durante la terza settimana un'uscita per i piccoli a Molina e per i grandi sul fiume a fare rafting». La serata finale è stata mercoledì 22 luglio, mentre l'ultimo giorno di grest venerdì 24 luglio. «Quest'anno la storia del Grest di Balconi è stata la ricerca di Gigi Ramondo, un esploratore che si è avventurato nella giungla sull'isola di Agapao alla ricerca di un tesoro misterioso. Seguendo il suo diario ripercorreremo le sue avventure, sperando di ritrovarlo sano e salvo - precisa il parroco don Alberto Malaffò -. L'attività del Grest è stata preceduta ai campiscuola nella casa Santa Toscana della parrocchia di Zevio. Tra i momenti centrali dell'esperienza la visita al santuario della Madonna della Corona, la camminata e la serata attorno al falò».

Lino Cattabianchi

PESCANTINA

Partenza col botto per il Grest di Pescantina della parrocchia di San Lorenzo martire con 275 ragazzi e bambini e 110 animatori, oltre a 4 responsabili e ai numerosi volontari. Nella prima settimana ci sono stati numerosi momenti di gioco e di svago, alternati a laboratori e attività culturali: ricamo, pollice verde, orchestra, elettrotecnica, cartapesta (in collaborazione con l'associazione Filo Continuo), esperimenti e molte altre iniziative. Giovedì 2 luglio ha avuto luogo l'evento del Grestival al parco Movieland, il raduno dei grest organizzato dalla Diocesi: una giornata indimenticabile tra giostre, spettacoli e con l'incontro con il vescovo Domenico. Il film Coco che accompagna il grest racconta la storia di Miguel, un bambino che ha il sogno di diventare un musicista, ma la sua famiglia per dei trascorsi del passato glielo impedisce. La caparbia di Miguel lo porta a prendere la chitarra del noto musicista Ernesto, ma quando la suona... si ritrova nell'aldilà! Qui incontra molti suoi familiari e saranno tante le avventure che vivranno, che aiuteranno i ragazzi a scoprire il valore della famiglia, dell'amicizia, della vita e ad inseguire i propri sogni. **L.C.**



90° ANTICA SAGRA DI SAN LORENZO

**5-6-7-8-9-10
AGOSTO**
PESCANTINA VERONA

SEI GIORNI DI FESTA TRA TRADIZIONE, MUSICA, ARTE E COMUNITÀ

Al via la 90ª Antica Sagra di San Lorenzo: sei giorni di festa tra tradizione, musica, arte e comunità. Pescantina si prepara a vivere uno degli appuntamenti più attesi dell'anno. Dal 5 al 10 agosto torna l'Antica Sagra di San Lorenzo, che nel 2026 celebra la 90ª edizione. Novant'anni di storia che raccontano l'identità di una comunità, la forza delle sue tradizioni e la capacità di rinnovarsi nel tempo. Sei giorni durante i quali il centro di Pescantina si trasformerà in un luogo di incontro, con un ricco programma di musica, spettacoli, arte, gastronomia e iniziative pensate per coinvolgere tutte le generazioni. Accanto agli appuntamenti che negli anni hanno reso la Sagra un punto di riferimento per il territorio, l'edizione 2026 introduce importanti novità. Debutta infatti la nuova area bambini nel cortile delle scuole primarie, mentre cresce l'area espositiva con una proposta ancora più ricca di mostre e progetti artistici. Anche quest'anno le associazioni di volontariato, culturali e del territorio saranno protagoniste della manifestazione con stand, esposizioni e momenti di pre-show che animeranno le serate, contribuendo a rendere la Sagra ancora più partecipata e rappresentativa della comunità. Grande spazio anche all'arte, con la mostra fotografica delle pesche realizzata da vari artisti. Tra le novità più attese del weekend, sabato 8 e domenica 9 agosto, Piazza Ex Mercato diventerà inoltre uno spazio dedicato al live painting, con artisti all'opera dal vivo. Si rinnova inoltre la proposta musicale sui due palchi della manifestazione. Anche l'offerta enogastronomica cresce con la nuova area food di Piazza San Rocco. Il gran finale si svilupperà tra domenica 9 agosto, con la Santa Messa solenne e la tradizionale lotteria, e lunedì 10 agosto con il concerto conclusivo e lo spettacolo pirotecnico 'Notte Magica sull'Adige'.

Paiolo
GIOIELLERIA

SCONTO 10%
presentando questo coupon

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

**Autofficina Fratelli
Chesini S.r.l.**

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

**carrozzeria
EVO**
di Tavella Fabio

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

**PESCANTINA
YOUNG FEST 2026**

**5-6-7-8-9-10
AGOSTO**
PESCANTINA VERONA
PESCANTINAYOUNGFESTIVAL

5	BESAME
6	ALTEREGO IN TOUR
7	ESTATE ITALIANA CON ACDJ
8	DEVASTANTE
9	VOGLIO TORNARE NEGLI ANNI '90
10	BERFIS - BLUE ROOM DUE LOCALI INSIEME PER UNA NOTTE

INGRESSO LIBERO

**90°
ANTICA SAGRA
DI SAN LORENZO**

**5-6-7-8-9-10
AGOSTO**
PESCANTINA VERONA
PIAZZA SAN ROCCO

5	WALTER MASTER PRE SHOW LA RESELA
6	YANO PRE SHOW - CTG DANZA
7	KIM LUCAS E MELODY AKA LADY VIOLET PRE SHOW GYM ACRO
8	VERONA BEAT PRE SHOW LET'S ACCADEMY
9	NIÑO DE FUEGO PRE SHOW AMA LADIES E FUEGO EQUIPE
10	ITALIA 90

INGRESSO LIBERO

A.R.M.A. srl
Elettroimpianti

Ci siamo trasferiti in via Enzo Natta 25
a Settimo di Pescantina

Azienda leader nella realizzazione, installazione, manutenzione di impianti
Elettrici e Fotovoltaici
Civili - Industriali

Tel. 045 6717763 - Fax 045 6718733 - arma@arma-srl.it - www.arma-srl.it

**nuova
DIDALI SAS**
SERVIZI ASSICURATIVI

**AGENZIA
GENERALE**

CATTOLICA
ASSICURAZIONI
DAL 1890

HDI
ASSICURAZIONI

**europa
assistance**
you live with care

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

90

EDIZIONE


COMUNE DI
PESCONTINA

5-10 agosto

ANTICA SAGRA
DI SAN LORENZO

Pescantina

NELLE VIE E PIAZZE PRINCIPALI

EVENTI
Storia, arte e cultura

SERATE GIOVANI
Pescantina Young Fest

PESCA DI BENEFICENZA
e lotteria di San Lorenzo

GASTRONOMIA
e cocktail a base di pesca

BIMBI
Pescalandia e Luna Park

HANDMADE MARKETS
& area expo

SHOW SERALI
Musica live e Dance exhibition

INIZIATIVE
Solidali

SPETTACOLO
Proteotico sull'Adige

IL BENVENUTO DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

«Un sentito ringraziamento – affermano dall'amministrazione comunale - va a tutte le associazioni di volontariato, culturali e del territorio che contribuiscono ogni anno alla riuscita della Sagra con stand, pre-show e attività. Un ringraziamento speciale va inoltre all'associazione organizzatrice AS NEXT, che con il proprio impegno e la collaborazione con l'Amministrazione comunale rende possibile la realizzazione di questa 90ª edizione».

«La 90ª Sagra di San Lorenzo rappresenta un traguardo importante per tutta la nostra comunità – afferma il sindaco Aldo Vangi -. Continuiamo a investire in eventi di qualità per valorizzare il territorio».

«Abbiamo lavorato per costruire un'edizione che sapesse coniugare tradizione e nuove proposte – aggiunge l'assessore alle Manifestazioni Lisa Bonetti -. Le mostre, il live painting e il rinnovamento della proposta musicale rappresentano la volontà di continuare a far crescere la Sagra».



PESCHE. La quarta mostra intercomunale

Sabato 1° agosto torna, per la sua 4ª edizione, la Mostra intercomunale delle pesche, iniziativa organizzata congiuntamente dai comuni di Bussolengo e Pescantina per promuovere uno dei prodotti simbolo del territorio. In piazza 26 Aprile a Bussolengo, dalle ore 18.00, il presidente della Commissione aggiudicatrice della Mostra annuncerà i vincitori delle categorie in concorso. Successivamente, in via Mazzini, alla presenza delle autorità, si procederà al taglio del nastro della Mostra Intercomunale, dove sarà allestita l'esposizione delle migliori pesche e dove sarà possibile degustare un risotto alla pesca, una proposta gastronomica che valorizza in modo originale questo prezioso frutto locale. A seguire, sarà inaugurata anche una mostra di quadri curata dall'Associazione Artemisia. La serata proseguirà alle 21.00 con il DJ set di Alain DeeJay e con l'esibizione della Idea Fissa Live Band, che accompagnerà il pubblico con un repertorio dedicato ai grandi successi della musica italiana e internazionale dagli anni Settanta agli anni Novanta. «La 4a Mostra intercomunale delle pesche – afferma Giacomo Sandrini, assessore alle Politiche Agricole del comune di Pescantina - rappresenta un appuntamento di grande valore per il nostro territorio: coincide infatti con la 52ª edizione della mostra di Bussolengo e con la 90ª edizione di quella di Pescantina, a testimonianza di una tradizione agricola che affonda le proprie radici nella storia di queste comunità. La pesca è una delle eccellenze della nostra agricoltura, un prodotto che identifica il territorio e che in estate trova sempre più spazio sulle tavole e nella cucina di qualità. Purtroppo, l'annata non è stata semplice: grandinate e forti raffiche di vento hanno messo a dura prova molte aziende agricole, arrivando in alcuni casi a dimezzare la produzione sia a Pescantina sia a Bussolengo. Nonostante queste difficoltà, sono certo che i nostri agricoltori sapranno ancora una volta offrire prodotti di altissima qualità. Per questo invito tutti a partecipare alla mostra, che si terrà il 1° agosto a Bussolengo: sarà un'occasione per sostenere concretamente il lavoro delle aziende agricole locali, valorizzare una delle produzioni simbolo del nostro territorio e trascorrere insieme una giornata dedicata a una delle sue eccellenze più rappresentative».


COMUNE DI
PESCONTINA

4ª MOSTRA INTERCOMUNALE
DELLE PESCHE

52ª Mostra Delle Pesche Di Bussolengo
90ª Mostra Delle Pesche Di Pescantina

Sabato 1 agosto

18:00 Saluto interinale delle autorità
A seguire, taglio del nastro e visita all'esposizione delle pesche in
Via Mazzini.
Infinito con assaggio di risotto alla pesca in Piazza 26 Aprile.
Musica di Alain DeeJay e l'Associazione Artemisia in Piazza 26 Aprile.
Durante la manifestazione sarà possibile visitare la tradizionale
esposizione delle migliori pesche del territorio.
Al termine della Mostra sarà possibile acquistare le pesche degustate.

20:00 DJ Set con Alain DeeJay & Live Band Idea Fissa
Piazza 26 Aprile

IDEA FISSA
LIVE BAND

Un corso di marketing per le mostre e il DJ Set, in programma al Mercato Ortofruttorario
in Via Mazzini.



stevan
ELEVATORI

L'arte di elevare dal 1959

• INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE DI ASCENSORI
• PIATTAFORME ELEVATRICI, MONTASCALE



Scopri i nostri servizi personalizzati su
www.stevanelevatori.it



ASCENSORI PER AUTO E SISTEMI DI PARCHEGGIO

IDEAL
PARK®

Scopri le nostre soluzioni personalizzate su
www.idealpark.it



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

POESIE

La rubrica delle poesie di Agosto si apre con un componimento di Rosalba Ferramosca, ispirato dalla sua terra d'origine, il Salento e dal suo mare: 'Risveglio'. Anna Ballarin, con il tocco delicato che contraddistingue i suoi componimenti, ci regala 'Arcobaleno', mentre Claudia Ferraro ci parla del soave e rasserenante rintocco delle 'Campane'. Daniela Negrini con la sua 'Voci' ci parla di nostalgia, mentre Valentina Cristanelli rivolge i suoi versi al caldo intenso di queste settimane: il sudore, la cicala che canta, l'onda invisibile di caldo silenzioso messaggero degli inferi e sventura del divo pianeta (sole)...Segue un componimento di Dino Allegrini le cui poesie portano come titolo la data in cui sono state scritte '15/07/2026'. Chiudono la rubrica i versi che Giulio Tommasi dedica al grande valore dell'amicizia: 'Se un uomo c'è'. La poesia è inedita, ma Giulio Tommasi ha all'attivo ben tre pubblicazioni, edita da Gabrielli Editori: 'Fiori di campo' stampato nel 2016, 'L'infinito in noi' dato alle stampe nel 2023 e 'La voce del cuore' stampato nel 2025, dei quali cura personalmente la distribuzione.

Risveglio

Mi agito nel sonno
sognando onde e sabbia,
scogli e maree.
Mi sento quasi un'alga
che il vento in acqua spinge
con dolcezza e poi ritrae
per non troppo presto lasciarla
ad un asciutto, secco destino.
Vento e maree,
al risveglio non so
se miei amici o nemici.

Rosalba Ferramosca

Arcobaleno

Magico incantevole arcobaleno,
ti presenti quando nel cielo torna il sereno.
Quei sette colori cadono sui camposanti pieni di fiori,
aiuole di viole che sfumano il colore nel tepore.
Oasi di pace,
variopinti prati verdeggianti,
rossi papaveri nei campi di grano
e gialli come il sole nei campi di girasole.
Son tutti colori dell'arcobaleno
tracciati in un disegno con la mano,
ma il mistero dei colori sta nel cielo lontano.

Anna Ballarin

Campane

Tira la sogà 'l campanar,
sbate 'l batachio
on pò de' qua on pò de' là,
sveio la matina al canto del gal.
Le saluda n'altro
dal paese visin.
Sona mesodì fermi tuti,
se va a magnar.
Gh'è 'n sposalissio
du che ha messo giudissio,
quatro butei ancò nel campanil,
'l mastro campanaro,
ciamà musiche a festa.

Voci

Voci di bimbi stasera nel cortile
mi portano indietro nel tempo
ai giochi di bimba.
Nostalgia di un tempo che fu
e non torna.
Ma ogni stagione ha il suo frutto
ed io ricordo.
Mi rattristo per un attimo
per i figli che non ho avuto,
ma guardo il sole al tramonto
che mi bacia!

Daniela Negrini

Mesti rintochi par 'n funeral.
Silenzio l'è 'l venerdì santo,
lighè a man giunte anca ele le prega
ricordando nostro Signor.
Ma a Pasqua e Nadal
le sona a distesa,
in ogni cità, par ogni cesa,
le fa eco 'n piccolo campanil,
lassù tra i monti dè 'n paesin.
Ma 'l sono pì belo:
la canta la sera,
le saluda Maria e 'l sò picenin.

Claudia Ferraro

Afa

Qual zampillo
Scivola
Profilante
Alla mia Carne
Frisiscono
lame
Della Cigala
Nel Viscero
Difforme Onda
Tacente
Infero
Discernibile
Sventura
Al Divo pianeta

Valentina Cristanelli

15/07/2026

Ci raccontano, storie su storie
a cui non crede più nessuno.
Facciamo sogni su sogni
che svaniscono al mattino.
E ci ritroviamo, soli,
in questo mare di gente che non sa.
Soli, in questo mare di gente
che poi crede
che la sola verità
sia,quella che si vede.

Dino Allegrini

Se un uomo c'è

Se un Uomo c'è,
ancora con lo sguardo
rivolto al Cielo,
ancora con mani
capaci di stringere altre
mani
di un colore diverso,
ancora con occhi
pieni di tenerezza,
e pronti a versare lacrime
senza provarne vergogna,
... ebbene io lo voglio conoscere...
fare la mia strada assieme,
andare con lui, senza
timore,
incontro ad un giorno
migliore,

... un giorno che ci
accolga
con un'alba luminosa,
e ci accompagni con
Gioia
ad un tramonto di Pace!
Se un Uomo c'è,
... lo chiamo Amico
mio...
un regalo della Vita,
un bracciale d'oro
di cui averne cura,
una Promessa e una Speranza,
... qualcosa di unico e
irripetibile
a cui non potrò mai
rinunciare!

Giulio Tommasi

'LIBRI DI CASA NOSTRA'

Il superpotere dell'inclusione: la storia di Mimì raccontata da Mariachiara Peroli

a cura di
Gianfranco Iovino



‘A Colle Verde vive Mimì, una bambina dal sorriso grande e gli occhi pieni di curiosità. Fa molte cose con calma: infilare i bottoni, chiudere lo zaino, trovare le parole giuste. E a volte, quando qualcosa non va come vorrebbe, la rabbia prende il sopravvento’. Inizia con questa descrizione intima e delicata ‘Il superpotere di Mimì’, l'albo illustrato scritto da Mariachiara Peroli, con i disegni di Ioana Costin, pubblicato da Officine Grafiche Verona. Un libro che, attraverso la metafora dei "superpoteri" quotidiani, affronta il tema dell'inclusione e la disabilità con gli occhi dei bambini. «‘Il Superpotere di Mimì’ - inizia a raccontare l'autrice - è un albo illustrato che parla dell'amicizia spontanea tra Mimì, una bambina con la sindrome di Down, e la sua compagna di classe Ishani. La storia è ambientata a Colle Verde, all'interno di una classe dove i compagni, giorno dopo giorno, notano che Mimì, a volte, reagisce in modo diverso rispetto a loro. I bambini incuriositi chiedono spiegazioni alla maestra, che prova a rispondere con parole semplici, aiutando così i piccoli a capire meglio ciò che stanno vedendo. Ishani, che aveva già iniziato a stare accanto a Mimì, trova in questo dialogo un modo ancora più chiaro per esserle amica: con pazienza, ascolto e procedendo a piccoli passi. Le splendide illustrazioni di Ioana Costin accompagnano il racconto con grande calore. Inoltre, alla fine dell'albo ho inserito una guida pratica con domande, giochi di empatia e attività creative, pensata per insegnanti, educatori e genitori, da usare in classe o a casa. È un libro che parla ai bambini con semplicità e offre agli adulti strumenti delicati per accompagnarli».

Questa storia ha una forte radice personale, giusto?

«Esattamente. Nasce da ciò che ho vissuto accanto a mia sorella Miriam, che ha la sindrome di Down. Crescere al suo fianco mi ha insegnato moltissimo, ma mi ha anche fatto capire quanto sia difficile trovare le parole giuste quando si è bambini, e a volte persino da adulti. Per anni ho tenuto tutte queste emozioni dentro di me. Poi, nel 2024, ho dovuto affrontare un tumore e mi sono dovuta fermare. In quel periodo così complesso ho approfondito il progetto letterario tenuto nel cassetto da una vita e così, senza aspettarmi nulla, il sogno ha preso forma. L'ho scritto pensando alla bambina che sono stata e per tutti i bambini che oggi vivono la stessa situazione. Il tema dominante è l'accoglienza.»

Cosa si aspetta dal futuro di questo libro e a chi si rivolge in particolare?

«Mi auguro di cuore che venga "usato" più che semplicemente letto e poi abbandonato su uno scaffale. Vorrei che diventasse un pretesto, uno strumento semplice e rispettoso per aprire conversazioni che spesso gli adulti tendono a evitare, sia in classe che a casa. Mi piacerebbe che fosse un supporto concreto per i genitori e gli insegnanti: non per dare una spiegazione tecnica o medica, ma per suggerire un modo possibile di stare dentro alle situazioni quotidiane.»

Per chiudere, come possiamo incuriosire i lettori e spingerli a sfogliare la storia di Mimì?

«Dovrebbero leggerlo perché “Il Superpotere di Mimì” ha la capacità di trasportare chiunque dentro una classe vera, autentica. Ci insegna che i veri superpoteri non sono magie straordinarie, ma azioni concrete di tutti i giorni: saper aspettare i tempi dell'altro, ascoltare il silenzio, fare spazio a chi è in difficoltà, ma anche portare allegria ed energia contagiosa nel gruppo».

Cultura

a cura di Lino Venturini



LETTO PER VOI

Andrea Cerone, La curva dell'oblio, Ed. Guanda, 2025, 384 p., 19.00€

Il romanzo thriller racconta di due indagini seguite dalla squadra investigativa dell'Unità di Analisi del Crimine Violento di Milano, guidata dal commissario Mandelli. All'inizio di un gennaio milanese una segnalazione anonima porta al ritrovamento di un uomo ucciso in una mansarda in zona Lambrate con indosso una maschera da medico della peste. Apparentemente è morto dissanguato e il sangue è raccolto in sacche appese intorno al suo corpo. Il commissario Mandelli e l'ispettore Casalegno capiscono subito di trovarsi di fronte a un killer spietato che vuole attirare l'attenzione lasciando una firma: la foto in bianco e nero di una rara specie di rosa. Ma Mandelli è costretto a lasciare l'operatività delle indagini a Caterina Dei Cas, lui e l'ispettore, infatti, vengono chiamati a occuparsi di un vecchio caso in Val di Fassa: un senatore molto potente pretende che sia fatta chiarezza sulla morte di suo figlio, avvenuta dieci anni prima e archiviata come accidentale, in un periodo in cui la valle era infestata da misteriosi delitti rituali. Le due indagini corrono parallele e Mandelli si troverà a combattere pericoli strani e altri fin troppo concreti, mentre cercherà di risolvere il delitto del passato. Accanto alle indagini, trovano spazio le vicende personali dei protagonisti che iniziano a svelare crepe, nostalgie e nodi ancora irrisolti. È proprio in queste pieghe più intime che il romanzo acquisisce profondità: Cerone non si limita a costruire un giallo, ma cura un ritratto umano complesso e realistico. Particolarmente significativa è la parentesi in Val di Fassa, dove la bellezza del paesaggio si intreccia con il fascino inquietante del caso irrisolto. Cerone, scrittore savonese e milanese d'adozione, con una lunga esperienza editoriale, televisiva e digitale, conferma il suo straordinario talento nel costruire storie capaci di appassionare e, al tempo stesso, emozionare. Lo scrittore continua a regalarci storie avvincenti, personaggi credibili e ambientazioni tratteggiate con delicatezza e precisione, mantenendo sempre quel tocco noir che ormai è la sua firma inconfondibile. Ha esordito con Le notti senza sonno (Guanda 2022), il primo romanzo della serie che vede in azione la squadra investigativa, seguono Il trattamento del silenzio (Guanda 2023) e Le conseguenze del male (Guanda 2024). Coinvolgente.

LINGUA E CIVILTÀ

Molti, giovani e meno giovani, seduti o in piedi, a tavola o sul tram, sotto l'ombrellone o a passeggio, sono con lo smartphone a portata d'orecchio, di bocca o con gli occhi incollati sul display. L'oggetto, che qualcuno si ostina ancora a ritenere un telefono, non è più strumento di comunicazione ma ragione di vita, un sostituto dei rapporti interpersonali. Scrive Marshall McLuhan, psicologo dell'età evolutiva, che dal 2010, l'anno in cui è entrato lo smartphone sul mercato, il cervello di chi si è formato, con e su quel piccolo manufatto multifunzionale, è diventato diverso da quello di chi era adulto al momento del lancio dell'oggetto miracoloso. Tra i giovanissimi dilaga la "nomofobia", il timore, anzi il terrore di separarsi o di non avere a disposizione l'apparecchio, e la telefobia, cioè il disagio di comunicare via telefono, preferendo usare le chat su Whatsapp, Telegram, Instagram. Il 95% dei giovani, infatti, utilizza la messaggia per conversare e condividere messaggi, testi, immagini, filmati. La comunicazione verbale sembra dimenticata e ciò spiega anche la povertà del linguaggio, la mancanza di profondità di ciò che si dice e si scrive. I giovani, ma non solo i giovani, sono curvi, incollati sullo strumento che mostra, insegna, spiega, risolve ogni problema. Un potere enorme che forma, deforma, trasforma e soprattutto manipola. Concentrati sul dispositivo, si perde interesse a ciò che ci circonda, persone, cose, ambiente. E il fenomeno non è solo giovanile. Per superare la dipendenza dallo smartphone, suggerisce lo psicologo, occorre incentivare lo studio, la lettura, la musica, lo sport, le camminate, le uscite in montagna o al mare che danno una sensazione di sollievo e immediato piacere. Ricordiamoci che il monitor non è mai in grado di simulare e sostituire le sensazioni tattili e visive e non è in grado di regalare uno sguardo intenso, una stretta di mano, un abbraccio. Cominciamo noi adulti a non tenere il telefono a distanza di braccio dal letto, non mettiamolo in bella evidenza quando siamo in compagnia. Come diceva Madre Teresa di Calcutta ai genitori: "Non preoccupatevi se i vostri figli non vi ascoltano, loro vi osservano tutto il giorno". L'esempio è lo strumento educativo più potente. Se i ragazzi vedono gli adulti trascorrere ore davanti al cellulare, alla televisione o al computer, non esiteranno a fare altrettanto. E non va bene.

AGENDA LETTERARIA

Ricorre il 90° anniversario della morte di Grazia Deledda, avvenuta il 15 agosto 1936, con un significato ancora più speciale perché coincide con il centenario del Premio Nobel per la Letteratura, assegnatole nel 1926. La motivazione celebrava "la sua potenza di scrittrice, sostenuta da un alto ideale, che ritrae in forme plastiche la vita quale è nella sua isola natale e che con profondità e con calore tratta problemi di generale interesse umano". Quell'assegnazione fu storica: Deledda divenne non solo la prima e unica donna italiana, ma la seconda donna al mondo a ricevere il premio. Cresciuta in una famiglia benestante ma segnata da tragedie familiari, Deledda frequentò la scuola solo fino alla quarta elementare, proseguendo poi gli studi da autodidatta, aiutata da un insegnante privato e da una curiosità instancabile. Amava leggere ogni testo che riusciva a procurarsi e trovava nella scrittura un rifugio e un mezzo per dare forma al proprio mondo interiore. Fin da giovanissima iniziò a scrivere racconti, firmandosi con vari pseudonimi per aggirare i pregiudizi del tempo contro le donne che si dedicavano alla letteratura. La sua prima pubblicazione significativa arrivò a 17 anni con la novella Sanguis sardo (1888). Il romanzo della consacrazione fu "La via del male" (1896), che la impose come nuova voce del panorama letterario italiano. Tra le sue opere più note ricordiamo Elias Portolu (1903): la vicenda di un ex galeotto che si innamora della promessa sposa del fratello, vivendo un conflitto tra colpa e redenzione. Cenere (1904) che racconta la vita di una madre costretta ad abbandonare il figlio, segnato da solitudine e dolore. Canne al vento (1913), il suo capolavoro e l'opera più famosa, che narra le vicende delle sorelle Pintor, nobili decadute in un villaggio sardo, simbolo di una Sardegna arcaica sospesa tra mito e realtà. La madre (1920): dramma intenso sulla relazione proibita tra un giovane sacerdote e una donna. Cosima (1937, postumo): autobiografia romanzata che ripercorre l'infanzia e la giovinezza dell'autrice. Nelle sue pagine ricorrono spesso i temi della colpa, del castigo e dell'espiazione, filtrati attraverso un'interpretazione morale e religiosa della vita. Morì a Roma il 15 agosto 1936, lasciando un'eredità letteraria immortale.



CON NOI AL CINEMA

a cura di Marco Cattazzo

LA FINE DI OAK STREET

Regia: David Robert Mitchell. Attori: Anne Hathaway, Ewan McGregor, Maisy Stella, Christian Convery.
Genere: Thriller – Fantascienza. Durata: 1h 40m.
Uscita: 12 agosto. USA

Una curiosità:

Il film è prodotto da J.J. Abrams attraverso la sua Bad Robot e segna il ritorno alla regia di David Robert Mitchell, autore del cult horror It Follows, con il suo progetto più ambizioso e spettacolare.

L'Anteprima: Ambientato negli anni Ottanta, La fine di Oak Street racconta la storia della famiglia Platt, la cui tranquilla vita di periferia viene sconvolta quando un misterioso evento cosmico trasporta l'intero quartiere in un luogo sconosciuto. Isolati dal resto del mondo e circondati da un ambiente sempre più ostile, i protagonisti dovranno restare uniti per sopravvivere e comprendere cosa sia realmente accaduto. Dal trailer emerge un racconto che unisce



fantascienza, suspense e avventura, con atmosfere che richiamano il cinema degli anni Ottanta ma reinterpretate con uno stile moderno e visionario. Anne Hathaway ed Ewan McGregor guidano un cast chiamato a confrontarsi con un mistero che potrebbe cambiare per sempre la loro realtà.

Il Regista:

David Robert Mitchell torna dietro la macchina da presa dopo Under the Silver Lake, confermando il suo interesse per storie sospese tra realtà e mistero. Con La fine di Oak Street amplia il proprio cinema verso una dimensione più spettacolare, senza rinunciare all'atmosfera inquietante che lo ha reso uno degli autori più apprezzati del genere.

Buona visione!

APPUNTAMENTO COL NOTAIO

FLIPPING IMMOBILIARE:

QUANDO L'AFFARE COMINCIA PRIMA DEI LAVORI

Comprare un appartamento da ristrutturare, valorizzarlo con interventi mirati e rivenderlo, in tempi relativamente brevi, a un prezzo superiore. È il cosiddetto "flipping immobiliare", un'espressione sempre più diffusa anche nel nostro Paese. Descritto così, il meccanismo può sembrare semplice: si individua un immobile sottovalutato, si eseguono i lavori e si incassa la differenza in occasione della successiva vendita. In realtà, il prezzo di rivendita non coincide con il guadagno. Occorre considerare le imposte sull'acquisto, le spese notarili e di mediazione, i costi tecnici e condominiali, l'eventuale finanziamento, gli imprevisti dei lavori e il tempo necessario per trovare un acquirente. Un ritardo o una spesa non prevista possono ridurre sensibilmente il margine. La prima vera forma di valorizzazione è conoscere bene ciò che si acquista. Prima di assumere impegni è necessario verificare la provenienza dell'immobile, la presenza di ipoteche, pignoramenti, servitù o altri vincoli e formalità pregiudizievoli. Vanno inoltre esaminate la situazione catastale e quella urbanistico-edilizia, con l'assistenza di un tecnico, accertando che lo stato dei luoghi corrisponda ai titoli e alle planimetrie. Non vanno trascurati il regolamento di condominio, le spese arretrate, i lavori straordinari deliberati e le eventuali controversie. Anche il contratto preliminare merita attenzione. Prezzo, termini, condizioni, consegna dell'immobile e ripartizione delle spese devono essere formulati con chiarezza. In alcune situazioni, la trascrizione del preliminare può offrire una tutela ulteriore. Esiste poi il profilo fiscale. La rivendita effettuata da una persona fisica entro cinque anni dall'acquisto può produrre, al ricorrere dei presupposti di legge, una plusvalenza imponibile, pur essendo previste alcune esclusioni, tra cui quella relativa all'abitazione principale. Se le operazioni sono organizzate e ripetute, il reddito può invece essere qualificato come reddito d'impresa. Non conta soltanto il numero delle compravendite: rilevano le modalità concrete con cui l'attività viene programmata e svolta. Il flipping immobiliare può rappresentare un'opportunità e contribuire al recupero di immobili poco utilizzati o degradati. Ma la differenza tra un investimento riuscito e un problema spesso si decide prima del cantiere: nei controlli, nei contratti, nei calcoli e nel confronto con notaio, tecnico e consulente fiscale.



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

SALUTE&BENESSERE. Chiara Turri approfondisce l'argomento

Perché un getto d'acqua fresca può cambiare la tua giornata

In piena estate sembra quasi un controsenso parlare di freddo. Eppure è proprio nei mesi più caldi che il freddo può diventare un prezioso alleato del nostro benessere. Negli ultimi anni la crioterapia, ovvero l'utilizzo controllato del freddo a scopo terapeutico, ha conquistato il mondo dello sport, della riabilitazione e del wellness. Atleti professionisti, fisioterapisti e medici la uti-



Chiara Turri

lizzano per favorire il recupero muscolare, ridurre il dolore e sostenere i naturali processi di adattamento dell'organismo. Ma non è necessario immergersi in una vasca di ghiaccio per sperimentarne alcuni benefici. Anche un semplice getto d'acqua fresca al termine della doccia può diventare un piccolo rituale quotidiano capace di risvegliare corpo e mente. Cosa succede al nostro organismo? Quando la pelle entra in contatto con il freddo, il corpo mette immediatamente in funzione sofisticati meccanismi di adattamento. I vasi sanguigni superficiali si restringono temporaneamente (vasocostrizione), contribuendo a limitare la sensazione di gonfiore e pesantezza. Quando l'esposizione termina, segue una fase di vasodilatazione che favorisce il ritorno del sangue ai tessuti. È una sorta di "ginnastica" per il sistema vascolare. La

nostra pelle è ricca di recettori che inviano continuamente informazioni al cervello. Quando percepiscono uno stimolo freddo, attivano una risposta del sistema nervoso che aumenta lo stato di vigilanza e favorisce una sensazione di energia. Alcune ricerche suggeriscono che brevi esposizioni al freddo possano aumentare temporaneamente il rilascio di noradrenalina, un neurotrasmettitore coinvolto nell'attenzione, nella concentrazione e nella risposta allo stress. Sono stati osservati anche effetti sulla dopamina, sostanza legata alla motivazione e alla sensazione di benessere. È probabilmente anche per questo motivo che molte persone riferiscono di sentirsi più lucide, vitali e di buon umore dopo una doccia fresca. Ma attenzione! Non è una pratica per tutti. Le esposizioni al freddo intenso sono sconsigliate in presenza di fenomeno di Ray-



naud, alcune patologie cardiovascolari non controllate, ipersensibilità al freddo o altre condizioni per le quali il medico abbia espresso parere contrario.

Il rituale del mese: 30 secondi che risvegliano il corpo

Al termine della doccia estiva, abbassa gradualmente la temperatura dell'acqua fino a renderla piacevolmente fresca. Inizia dai piedi e risali lentamente verso le ginocchia, poi lungo le cosce. Se ti senti a tuo agio, continua anche su mani, avambracci e braccia. Respira lentamente dal naso ed espira più a lungo dell'inspirazione. Rimani sotto il getto per circa 30 secondi, senza irrigidirti. Quando esci dalla doccia, attendi

qualche istante prima di asciugarti completamente, lasciando che il corpo ritrovi naturalmente il proprio equilibrio termico. È un piccolo gesto che può regalare una piacevole sensazione di freschezza, leggerezza e vitalità. Per completare questo rituale puoi utilizzare una goccia di olio essenziale di Menta piperita su un fazzoletto da respirare profondamente oppure diffonderlo nell'ambiente. Il suo aroma fresco e balsamico favorisce una sensazione di chiarezza mentale, concentrazione e rinnovata energia. In aromaterapia è considerato un ottimo alleato quando ci sentiamo affaticate dal caldo o mentalmente appesantite.

Cosa dice la scienza?

Negli ultimi anni la ricerca scientifica ha dedicato crescente attenzione agli effetti della crioterapia. Una revisione pubblicata sullo Scandinavian Journal of Medicine & Science in Sports ha evidenziato come l'immersione in acqua fredda possa favorire il recupero dopo un intenso esercizio fisico e ridurre la percezione del dolore muscolare. Anche la Cochrane Library, che raccoglie revisioni sistematiche di elevata qualità metodologica, ha osservato benefici dell'immersione in acqua fredda nella riduzione dell'indolenzimento muscolare dopo l'attività fisica. Parallelamente, il neuroscienziato Andrew Huberman, professore alla Stanford University, ha contribuito a divulgare gli effetti dell'esposizione controllata al freddo sul sistema nervoso, spiegando come brevi stimoli possano aumentare temporaneamente il rilascio di noradrenalina e migliorare la vigilanza e la capacità di adattamento allo stress. La ricerca è ancora in evoluzione e non tutte le applicazioni della crioterapia sono supportate dallo stesso livello di evidenza.

L'ANGOLO DI FRANCESCA - www.cucinaeciacole.it

Semifreddi yogurt e pistacchio



a cura di
Francesca Galvani

Ingredienti

Biscotti secchi a scelta
150 g di yogurt greco al pistacchio o bianco
200 g di pasta di pistacchio al 45% (un vasetto)
200 g di panna montata zuccherata (vegetale è ok)
paprica
Per completare:
Cioccolato fuso
Granella di pistacchio

Preparazione

Con questa dose avrete 8 monoporzioni di deliziosi piccoli semifreddi che una volta congelati manterranno una consistenza perfetta al momento del consumo. Ho usato i biscotti secchi Atena che hanno una forma particolare e dai quali ho ricavato due pezzi di dolcetto. Ne ho usati quattro per la base e quattro sopra la crema poi divisi in due. Dalla foto avrete un'idea più precisa. Mettere in un colino lo yogurt per qualche ora. Semplicemente mescolare la pasta di pistacchio (tenerne un po' per spalmare i biscotti) con lo yogurt e la panna montata. In un contenitore rettangolare mettere della carta forno e porre uno di fianco all'altro i quattro biscotti dopo averli spalmati con il pistacchio nella parte interna. Coprire con la crema e poi con i quattro restanti biscotti pure spalmati con la crema. Mettere in freezer qualche ora poi tagliare regolarmente i pezzi, intingerli velocemente nel cioccolato fuso e decorare con la granella di pistacchio. Si asciugheranno in un attimo. Sistemare in un contenitore, saranno pronti all'uso. Lasciate parte del biscotto libero dal cioccolato per poterlo gustare tenendolo in mano. Questa operazione deve essere svolta velocemente per evitare lo scongelamento. Un goloso snack per tutte le occasioni!



IL LIBRO. 'L'ombra masticata' di Eleonora Mori

«Se non hai paura sei libero, senza bisogno, nell'oblio del giorno». Sono queste le parole nelle quali l'editore La Gru ha racchiuso l'essenza de 'L'ombra masticata', raccolta poetica firmata da Eleonora Mori. Sussurro e vertigine, confessione e invocazione: ognuno dei 68 componimenti che si incontrano sfogliando il libro sussurrano al lettore, suscitando in lui domande, riflessioni, emozioni. Ed è proprio questo l'intento dell'autrice, che con versi essenziali e al tempo stesso profondi, scrive 'per chi ha conosciuto la fatica dell'amore, per chi sente la nostalgia della vicinanza, per chi cammina in ritardo eppure non si arrende'. Pubblicato ad ottobre 2025, 'L'ombra masticata', 92 intense pagine, deve il suo titolo al rapporto con ciò che spesso tendiamo a lasciare nascosto. «Non volevo che l'ombra restasse soltanto 'ombra', qualcosa da relegare in un angolo o da evitare – confessa Eleonora Mori che con la delicatezza e l'eleganza che la contraddistingue presenta la sua raccolta, selezione della vasta produzione di versi composti fin dalla tenera età -. 'Masticata' per me significa portata dentro, elaborata, vissuta: non una lotta contro le parti più difficili di noi, ma una forma di convivenza consapevole con esse. La poesia per me è stata una porta aperta verso la parte più nascosta di me. Credo che ognuno abbia un'ombra, qualcosa che tende a nascondere o che fatica a guardare. Scrivere mi ha permesso di avvicinarmi a quella parte, attraversarla e, appunto, masticarla». E con l'umiltà che solo le anime belle possono possedere, Eleonora aggiunge: «Entrando più profondamente dentro me stessa ho trovato anche gli altri: le loro fragilità, le loro paure e le loro zone d'ombra. Credo che spesso ciò che percepiamo come estremamente personale in realtà appartenga anche a molte altre persone. La poesia mi ha aiutato a dare voce a verità che nella vita quotidiana probabilmente avrei fatto più fatica a esprimere, o che mi avrebbero fatta sentire in colpa. Sulla pagina ho trovato uno spazio libero, sincero e senza giudizio». E' una scrittura istintiva quella di Eleonora: «scrivo principalmente di getto, senza costruire la poesia a tavolino – afferma -. Di solito tutto nasce da un dettaglio, un'immagine, una sensazione. Da lì arriva il testo. Poi posso rileggerla e sistamarla, ma cerco sempre di rispettare la prima voce che è uscita. Le mie poesie non raccontano necessariamente storie, ma soprattutto stati d'animo. Alcune



sono brevi, altre lasciano volutamente aperta una domanda senza risposta: mi piace pensare che quello spazio permetta a chi legge di cercare la propria. Questa raccolta nasce dai piccoli dettagli, dal rapporto con ciò che resta nascosto e dal tentativo di portarlo alla luce». E infine un messaggio importante: «Quello che vorrei arrivasse ai lettori è che non bisogna avere paura delle proprie zone d'ombra. Anche ciò che sembra fragile, difficile o scomodo può essere accolto e compreso – conclude l'autrice -. Può diventare un punto di forza oppure semplicemente rimanere parte di noi, senza dover essere per forza cancellato». **S.A.**

ATLETI DI CASA NOSTRA. La sedicenne di Corrubbio di Negarine ha conquistato il titolo italiano ai campionati nazionali CSEN di Cervia

Zoe, campionessa di tessuti aerei

Acrobatica, danza e arte: è questo il magico trittico che rende speciale una disciplina sportiva ancora poco conosciuta ma capace di regalare emozioni uniche. In chi la pratica ma anche in chi ha la fortuna di poterla ammirare. Stiamo parlando dei ‘tessuti aerei’, uno sport i cui atleti si esibiscono sospesi su due lunghi tessuti appesi in alto, realizzando figure, salite, cadute controllate e coreografie che richiedono forza, tecnica, flessibilità ed espressività. Per la giovane Zoe Ceschi, sedicenne di Corrubbio di Negarine, i tessuti aerei rappresentano molto più di uno sport e per di più le stanno donando grandi soddisfazioni, a partire dal titolo di ‘Campionessa italiana’ che ha conquistato a giugno a Cervia ai Campionati Nazionali CSEN Pole & Aerial Art. «E’ stata un’emozione unica salire su quel podio – afferma la campionessa -. E’ una vittoria di cui vado fiera perché mi permette di far conoscere uno sport ancora poco diffuso ma capace di unire forza, tecnica, eleganza ed espressione artistica. E poi questo risultato mi apre le porte delle competizioni internazionali. Inizia così un nuovo capitolo del mio percorso sportivo che spero di affrontare rappresentando al meglio il mio Paese e continuando a inseguire il sogno che mi accompagna fin da bambina».

Raccontaci di te e di questa tua passione: com’è nata e come hai potuto farla crescere?

«La mia passione per i tessuti aerei è nata quando ero piccolissima. Frequentavo la scuola materna e, tra le attività ludiche del pomeriggio, c’era il circo. Lì ho iniziato a sperimentare con trapezio e giocoleria, ma ho capito presto che il mio vero amore erano le discipline aeree: il modo perfetto



per inseguire il mio sogno di volare. Una volta raggiunto un buon livello, ho deciso di iscrivermi all’accademia circense. Dopo anni di sacrifici, interrotti solo dalla parentesi della pandemia, sono riuscita a specializzarmi nei tessuti aerei, disciplina che ho praticato fino allo scorso anno. A quel punto, però, ho sentito il bisogno di spingermi oltre i miei limiti. Ho scelto di cambiare strada e di puntare all’agonismo. Oggi competo in gare nazionali e internazionali, fiera di rappresentare al meglio la mia regione e la mia nazione. Questo traguardo, tuttavia, non sarebbe mai stato possibile senza il supporto continuo dei miei genitori, che mi hanno assecondata in ogni scelta, senza badare al pregiudizio esterno verso il circo».

Quanto allenamento serve per raggiungere il risultato a cui sei arrivata?

«Dietro ai miei risultati non c’è solo l’allenamento, ma soprattutto disciplina, costanza e una passione fortissima. Il mio percorso non è stato lineare: ho dovuto

superare ostacoli durissimi, come lo stop della pandemia e una grave malattia. Anche quando i medici e le circostanze mi imponevano di fermare gli allenamenti, la mia passione non si è mai spenta. Naturalmente, la preparazione atletica richiede un sacrificio enorme. Oggi mi alleno dalle tre alle quattro volte a settimana, per circa due ore a sessione tra riscaldamento e aria. Tutto questo richiede una dedizione totale».

Che emozioni provi quando danzi cullata dai veli?

«Quando sono in aria provo di tutto, nel bene e nel male. In gara la priorità assoluta è la concentrazione, seguita subito dopo dall’adrenalina. In allenamento, invece, l’atmosfera cambia: ogni volta che mi arrampico mi sento più leggera, totalmente distaccata dai pensieri quotidiani e dai giudizi altrui. Rimaniamo solo io, il tessuto e la musica. Certo, ci sono giorni in cui la paura si fa sentire (che sia il timore di una caduta o l’ansia per una competizione imminente) ma è proprio quella paura che mi spinge ad andare avanti e a superare i miei limiti».

Hai qualche ringraziamento particolare da fare?

«Sono molto grata a tutti coloro che mi hanno sostenuta, ma in particolare ai miei genitori che hanno sempre creduto in me e hanno sempre rinunciato ai loro impegni per portarmi ad allenamento. Vorrei ringraziare anche i miei nonni che mi sostengono sempre a distanza e le mie vicine di casa, Tiziana e Micaela, che nonostante non mi conoscessero hanno instaurato con me un rapporto di fiducia e amore. Un grazie speciale va anche a tutto lo studio del dottor Batta-

glia per essermi stato vicino, alla mia allenatrice Alice Scarcella e alle mie compagne di squadra, che mi ha aiutato a raggiungere questi grandi risultati sostenendomi durante ogni momento difficile».

E ora quali saranno i prossimi impegni?

«La mia agenda è già ricca di appuntamenti importanti. Il prossimo grande obiettivo è la competizione Aerial Love 2026, che si terrà a San Giovanni Lupatoto a novembre. A dicembre mi aspetta poi una gara internazionale. E poi ancora a marzo tornerò in pedana per il Campionato Regionale proprio a San Giovanni, tappa fondamentale per la stagione. Oltre a queste date, ci sono in ballo altre competizioni europee, internazionali e nazionali ancora da stabilire nel dettaglio. Sarà un percorso intenso, ma la voglia di volare e di dare il massimo è più forte che mai».

Silvia Accordini



PILLOLE DI BENESSERE

a cura della dott.ssa Beatrice Zantedeschi - biologa nutrizionista

NON SOLO FRUTTA:

LA RICETTA PER UNO SMOOTHIE COMPLETO

Con l'arrivo del caldo, cresce il desiderio di alimenti freschi, veloci e leggeri. Tra le scelte più diffuse in estate ci sono i frullati: colorati, pratici e apparentemente salutari. Ma sono sempre la scelta migliore? Spesso, senza accorgercene, trasformiamo un semplice frullato in un concentrato di zuccheri semplici che alzano rapidamente la glicemia e non saziano a lungo. Molti frullati in commercio (e anche fatti in casa) sono composti quasi solo da frutta. La frutta, seppur ricca di acqua, fibre, vitamine e minerali, è principalmente costituita da zuccheri. Come è ormai noto, una dieta ricca di zuccheri semplici, derivanti soprattutto da dolci, bibite e alimenti confezionati, è correlata ad un maggior rischio di fenomeni di infiammazione da zuccheri e patologie neurodegenerative come Alzheimer e Parkinson. Per renderli veramente equilibrati, gli smoothie devono contenere non solo frutta ma anche proteine, grassi buoni e fibra. Uno smoothie estivo che sia nutriente, saziante e a basso impatto glicemico, deve prevedere: fonte proteica (yogurt greco bianco, skyr, bevanda di soia senza zuccheri aggiunti, edamame, proteine in polvere); frutta e/o verdura fresca di stagione; grassi buoni (frutta secca, creme di frutta secca, semi oleosi, avocado

Alcuni esempi

Smoothie 1
yogurt greco bianco
frutti di bosco
crema 100% pistacchio
Smoothie 2
skyr
melone
cetriolo
mandorle tritate

Smoothie 3
edamame
bevanda vegetale di soia
banana
spinaci
limone
semi di sesamo



In conclusione, gli smoothie possono essere un'ottima opzione estiva ma è importante saperli comporre in modo bilanciato, scegliendo ingredienti che saziano e nutrono davvero. Con pochi accorgimenti e un pizzico di fantasia, si può trasformare un semplice frullato in uno spuntino completo, gustoso e alla-

UNA DONNA AL MESE - A cura di Claudio Gasparini

LAURA MURARI

Nativa di Villafranca e veronese d’adozione, Laura Murari incarna l’idea che una passione silenziosa possa trasformarsi in una scelta di vita dirompente. Cresciuta in provincia, nel 2002 si trasferisce a Verona per alimentare stimoli creativi che sentiva stretti nella realtà di paese. Il suo percorso inizia lontano dai riflettori: negli anni '80, seguendo la logica del "posto sicuro", viene assunta come impiegata. Per molto tempo affronta una quotidianità d’ufficio priva di reali gratificazioni, ma la sera si rifugia nel suo vero grande amore, scoperto alle superiori: il teatro, recitando nella compagnia più importante della città. Parallelamente, la sfera privata la vede affrontare un matrimonio precoce, subito concluso e la nascita delle sue due figlie, gestendo tutto con straordinaria tenacia. Oggi, forte di quella stabilità, riconosce nelle fatiche del passato un «dono faticoso», fondamentale per insegnarle a vivere il presente con profonda gratitudine. La svolta avviene circa dieci anni fa, quando decide di ascoltare quella voce interiore che le grida: «Adesso o mai più». Laura sceglie l’«Adesso» e abbandona la sicurezza dell’ufficio per dedicarsi interamente all’arte drammatica. Oggi è attrice, regista, formatrice e anima pulsante del Teatro Modus di Verona, co-gestito con il marito, e cura la direzione della scuola ModusLab. Quando parla del suo lavoro risuona il suo mantra: «Tutto mi possono portar via, tranne l’immaginazione». Si definisce romantica, sognatrice e “testona”; nel tempo libero ama la lettura, il burattino in famiglia e i viaggi estivi in camper alla ricerca di una libertà assoluta che rispecchia la sua filosofia: «Prima di tutto, la mia rispettosa e generosa felicità». Infine, il suo sguardo si rivolge con sensibilità alle nuove generazioni, oggi schiacciate da forti pressioni performative e social. Ai ragazzi lancia un appello accorato: cercare e proteggere quel fuoco interiore che dà un senso umano al risveglio quotidiano, senza permettere a nessuno di ostacolare i propri sogni.



DIARI BESTIALI

CERCO CASA



Diego e Ciccio, ono arrivati insieme in gattile, con tanti altri mici, ma loro sono davvero super affiatati. Non si staccano mai l'uno dall'altro: Diego è il più coraggioso e adora le coccole, mentre Ciccio è più timido e ha bisogno di un approccio più dolce. Sono due bei giovani gattoni e noi speriamo.

Harley, nonostante l'abbandono subito, ha ancora fuducia nell'uomo. È una cagnolona dolcissima e affettuosa. Va d'accordo con i maschi di grossa taglia. Per lei cerchiamo una persona preparata, che possa offrirle la stabilità e l'amore che merita. Chiamate al rifugio Enpa da lunedì a sabato dalle 14 alle 17 al numero 045.8511018.



Tuareg, è un giovane pitbull che racchiude tutte le qualità che rendono questa razza così speciale: è simpatico, solare, affettuoso e sempre pronto a condividere nuove avventure con le persone che ama. Ha bisogno di una famiglia competente e consapevole, non alla prima esperienza, meglio come "figlio unico". Per conoscerlo chiamate al rifugio da lunedì a sabato dalle 14 alle 17 al numero 045.8511018.



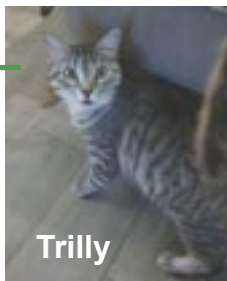
Cindy, splendida cagnolina di 2 mesi e mezzo (futura taglia piccola, 10-12 kg da adulta) cerca casa a Verona e limitrofi! Nata a metà aprile, sana e vaccinata, è una cucciola simpatica, socievole e vivace, un concentrato di dolcezza e simpatia. Va d'accordo con tutti e adora giocare. Per conoscerla mandate un messaggio a Chiara al numero 338.7080715.



Nato il 25/04, salvato dalla strada, **Fox** è un concentrato di fusa e giochi! Splendido micio socievole, cerca una adozione a Verona e provincia in sicurezza. Valutabile adozione di coppia con fratello o sorella. Obbligo di sterilizzazione. Mandate un messaggio a Dalila al numero 340.1914642. Questa meraviglia vi aspetta!



Due storie, un unico grande affetto. Cerchiamo un'adozione del cuore per **Leo**, 6 anni, e **Trilly**, 3 anni, rimasti improvvisamente soli dopo la prematura scomparsa della loro padrona. Oltre al dolore della perdita, ora rischiano di perdere anche il tetto sopra la testa: entro settembre la casa va liberata. Sono gatti di una dolcezza disarmante, sani, sterilizzati, perfetti per una vita serena in appartamento tra coccole e pisolini. Scrivete a Dalila al numero 340.191464



Trilly



Leo

LA LEZIONE SILENZIOSA DEGLI ANIMALI: RESISTERE, ADATTARSI, VIVERE

di Silvia Allegri

C'è una parola inflazionatissima, che gli animali ovviamente non conoscono, eppure praticano meglio di chiunque altro: resilienza. Non ne parlano, non la teorizzano, non ne abusano. La vivono, giorno dopo giorno, con una naturalezza che a noi umani, spesso travolti dalle difficoltà, dovrebbe insegnare molto. Osservate un gatto nelle ore più calde d'estate. Non si dispera, non si agita: si adatta. Cerca l'ombra, si distende sul pavimento fresco delle piastrelle, rallenta i movimenti fino a diventare quasi immobile, come un piccolo saggio che sa aspettare il momento giusto. Il suo corpo stesso è un capolavoro di adattamento: disperde calore attraverso le orecchie e i cuscinetti delle zampe, e sa risparmiare energie con un'efficienza che pochi esseri viventi possiedono. Il cane, più esposto per natura al caldo estremo, ci mostra un'altra forma di resistenza: quella della fiducia. Ansima, cerca acqua, si acquatta sotto un albero, ma non smette mai di guardarci, di aspettarci, di restarci accanto. La sua resilienza è anche emotiva: sopporta il disagio senza perdere il legame con chi ama. Ma è nel mondo selvatico che la resilienza raggiunge vette quasi commoventi. Pensate ai cammelli, capaci di attraversare distese infuocate senza bere per giorni, il loro corpo trasformato in una riserva di sopravvivenza. O agli animali della savana africana, che durante le stagioni più aride percorrono chilometri e chilometri, spinti da un istinto che non conosce resa, alla ricerca di una pozzanghera, di un filo d'erba, di una possibilità. Gli struzzi resistono al caldo cocente del deserto africano regolando la propria temperatura corporea con meccanismi sorprendenti. Le lucertole del deserto si muovono solo nelle ore più fresche, calcolando ogni sforzo con una precisione che sembra quasi calcolo consapevole. Anche i piccoli insetti, spesso sottovalutati, sviluppano strategie incredibili: alcuni scarabei raccolgono la rugiada del mattino sul proprio corpo per sopravvivere dove non cade quasi mai pioggia. Ciò che colpisce, osservando questi comportamenti, non è soltanto l'istinto di sopravvivenza, ma la dignità silenziosa con cui gli animali affrontano la fatica. Non si lamentano, non si arrendono, non cercano scorciatoie disoneste. Si adattano, restano vigili, aspettano che la ruota giri di nuovo a loro favore. È una lezione che, se ci pensiamo bene, riguarda anche noi. Quante volte, davanti a un ostacolo, ci sentiamo sopraffatti mentre in natura, ogni giorno, migliaia di creature affrontano condizioni ben più estreme con la sola forza della costanza e dell'adattamento? Il mondo animale non conosce la parola resa. Conosce l'attesa, la pazienza, la capacità di trasformare la difficoltà in strategia. Un gatto che si sposta all'ombra, un cane che aspetta fiducioso accanto a noi, un animale selvatico che percorre distanze per un sorso d'acqua:



sono tutti piccoli, grandi maestri di resilienza. Forse è proprio questo il segreto che la natura custodisce da sempre: non evitare le difficoltà, ma imparare a starci dentro con intelligenza, pazienza e, soprattutto, senza mai perdere la voglia di andare avanti. Osserviamo i nostri compagni di vita non umani. Anche in questo caso hanno molto da insegnarci.



SEMPRE APERTI AD AGOSTO!

Anche ad agosto siamo al tuo fianco per tutto ciò che serve al tuo amico a quattro zampe.

PASSA DA HOBBY PET!

Troverai alimenti, antiparassitari, accessori e tanti consigli per vivere un'estate serena insieme al tuo cane e gatto.

HOBBY PET

ALIMENTI ED ACCESSORI
PER TUTTI GLI ANIMALI DOMESTICI

VIA STRADA NUOVA 15
SANTA MARIA DI NEGRAR

045/7703713 www.hobbypetonline.it

IL LUTTO. Il saluto a Bagnoli, mister dello storico scudetto dell'Hellas

Ciao Osvaldo!

Servizi di
Roberto Pintore

Ci ha lasciati all'età di 91 anni, Osvaldo Bagnoli, il mister dello storico scudetto nel 1985 dell'Hellas Verona. Lo ha fatto, quasi in punta di piedi, come suo costume. Lontano dalle luci della ribalta, tra i suoi affetti familiari più cari. Nato nel quartiere milanese della Bovisa nel 1935 è stato dei più grandi allenatori italiani di calcio. Da provetto difensore e centrocampista Osvaldo ha iniziato a vestire nel 1955 la divisa rossonera del Milan, per poi passare nel nostro Hellas Verona. Ed ancora nelle file di Udinese, Catanzaro e Spal. Finita la carriera al Verbania, proprio nei piemontesi è diventato allenatore. Solbiatese, Como, Rimini, Fano, Cesena, Hellas Verona, Genoa e Inter le squadre da lui allenate. Nel 2017 è stato inserito nell'Hall of Fame del calcio italiano nella categoria allenatore italiano, mentre nel 2018 viene nominato presidente onorario del Verona dall'allora patron Maurizio Setti. Il mister era afflitto da



una malattia neurodegenerativa. Tutta Verona lo acclama, per l'animo gentile e per le doti tecniche e umane. Era molto attaccato alla città, tanto da scegliere di vivere sulle Torricelle. Ma il suo capolavoro più bello, resta la conquista dello scudetto giallo nella stagione 1984-85 con alla presidenza. Gli arrivi dei due fantastici giocatori Hans Peter Briegel in difesa e Preben Elkjaer Larsen in attacco, fanno la differenza. E' la squadra nel campionato in serie A vola. Nell'undici titolare Bagnoli schierava: Garella a difesa dei pali, Ferroni e Marangon laterali, Fontolan stopper e Tri-

cella libero. A centrocampo playmaker Di Gennaro con Volpati a dare una mano e Briegel mediano metodista. In attacco il trio delle meraviglie formato da Elkjaer Larsen, Fanna e Galderisi. Con il passare delle giornate di campionato il Verona mette la quinta. Forte condensato di qualità, mordente e prestanza fisica. Alla fine dopo 30 giornate disputate termina al primo posto a quota 43 punti. Frutto di 15 vittorie, 13 pareggi e 2 sconfitte e 42 reti segnate e 19 subite. Disegnando così la seguente graduatoria: Verona punti 43 e Campione d'Italia, Torino 39, Inter 38, Sampdoria 37, Milan 36, Juve 36, Roma 34, Napoli 33, Fiorentina 29, Atalanta 28, Como 25, Udinese 25, Avellino 25, Ascoli 22, Lazio 15, Cremonese 15. Diceva Osvaldo Bagnoli: 'Il calcio è come una briscola al bar con il tuo migliore amico. Quando giochi fai di tutto per fregarlo. Quando posi le carte, bevi con lui un bicchiere'. Sono stato onorato di conoscerti di persona. Grazie per tutto mister.

CALCIO. La Fumanese volta pagina

Salutato mister Alberto Pizzini e il suo vice Roberto Valdegamberi nella stagione passata, protagonisti di un ottimo campionato di prima categoria, grazie ad un lusinghiero quinto posto in classifica, ad un solo punto dall'accesso ai playoff del girone A, la Fumanese volta pagina. Lo fa nella presentazione della prima squadra che come da tradizione si è tenuta al campo sportivo di Fumane. Presenti l'intero staff dirigenziale, la rosa dei giocatori e lo staff tecnico diretto dal nuovo allenatore Andrea Danese ex Lugagnano. Unione di forze e d'intenti per giocare la nuova stagione targata 2026-27 da protagonisti. All'insegna dell'entusiasmo con carica e modestia. «Colgo l'occasione - dice Francesco Cottini presidente della Fumanese - per ringraziare Alberto Pizzini e Luca Valdegamberi e Maurizio Damini che in due anni hanno regalato ottime soddisfazioni ai ragazzi e alla società. Nel primo anno, della loro conduzione, ci hanno portato alla promozione dalla Seconda alla Prima categoria, mentre nel secondo siamo stati vicinissimi ad entrare nella lotteria dei playoff. Arriva adesso mister Andrea Danese a cui è affidato il compito, di aprire un nuovo ciclo. Sono contento che abbia accettato la mia proposta. Obiettivi per la nuova stagione? Semplice: cercare di confermare quanto di buono fatto l'anno scorso, alzando ulteriormente l'asticella. Consapevoli però, che sarà dura ripetere la stagione esaltante dell'anno scorso. Ma cercheremo di mettercela tutta. Abbiamo confermato in gran parte il blocco dei giocatori dell'ultimo campionato andato in archivio. Rafforzando il gruppo con nuovi innesti di qualità. Al campo tutti i verdeti». Compongono lo staff tecnico di mister Andrea Danese, il vice Enrico Ballarini, l'allenatore dei portieri Massimo Pinamonte, la massaggiatrice Irene Girelli, direttore sportivo Gianmaria Benetti, Team manager Mauro Labella.



Fumanese nuova squadra

Infine la rosa dei giocatori 2026-27 di Prima categoria:

Portieri: Filippo Bertasi e Michael Paiola; Difensori: Simone Balzarini, Tommaso Biondani (ex Isola Rizza Roverchiara), Simone Brunelli, Giovanni Cottini, Andrea Degani, Siro Franceschetti, Luca Marchi, Federico Musu, Riccardo Righetti; Centrocampisti: Mattia Berardo (Lugagnano), Edoardo Guberti, Michael Mancini (Consolini), Giovanni Mirandola (Quaderni), Gianluca Murari, Luca Tardiani, Tommaso Ugolini; Attaccanti: Riccardo Bertucco, Alessandro Cattaneo (Cisano Bardolino), Lorenzo Cecchini (Colà Villa Cedri), Leonardo Conati, Andres Guzman, Pietro Murari, Luca Sambugaro (Virtus).

PESCANTINA-SETTIMO. Gli amatori rossoblu di Paiola

Aria di grande entusiasmo a Pescantina. La formazione rossoblu degli Amatori del Pescantina Settimo, guidata da mister Edoardo Paiola, ha conquistato uno storico triplete. I ragazzi hanno vinto con ben tre turni d'anticipo il girone A del campionato Amatori Top a 11 (organizzato dal CSI), battendo la concorrenza di squadre consistenti e agguerrite come Salionze e Lovers Palazzolo. I numeri stagionali testimoniano la straordinaria solidità del gruppo: 68 punti in 26 gare, frutto di 22 vittorie, 2 pareggi e 2 sole sconfitte, con 67 reti segnate e 22 subite. Il capocannoniere di squadra è stato Simone Bonetti, arrivato a quota undici centri. La squadra è stata sapientemente allenata da mister Edoardo Paiola - fratello di Mattia, tecnico della prima squadra del Pescantina Settimo in Promozione - e dal fidato vice Nicola Castagna. Ma, come si dice in questi casi, l'appetito vien mangiando. Gli Amatori, battendo nella finalissima il Gazzolo per due a uno, hanno alzato al cielo anche la Coppa Città di Verona. Non ancora sazi, a Lugo di Grezzana si sono presi pure la Coppa Veneto regionale, superando i padovani della Zeminiana ancora per due a uno. «Quasi quasi non ci credo - dichiara con gli occhi lucidi Nicolas Berto, presidente degli Amatori Pescantina Settimo -». Con una rosa dall'età media ultra trentenne, ma ricca di giocatori che in passato hanno vestito la maglia del Pescantina tra Prima Categoria e Promozione, abbiamo compiuto un vero capolavoro. Siamo cresciuti partita dopo partita, con tenacia ed entusiasmo. I ragazzi mi hanno commosso e sono stato felicissimo (ride, ndr) di offrire diverse cene ai miei 'butei'. Aggiunge mister Edoardo Paiola: «Quest'anno abbiamo deciso di rafforzare la squadra. L'ingrediente basilare è stato riportare a casa gente che aveva già giocato nel Pescantina. I risultati alla fine ci hanno dato ragione. Il nostro segreto? Aver creato il giusto mix tra senatori esperti come Gottoli, Bonetti, Carigi e Paiola, e giovani di ottima caratura. Parliamo di giocatori che sono amici anche fuori dal rettangolo di gioco. Il merito va a tutti, dalla dirigenza fino al magazziniere. È stata una stagione da sogno». A chiudere il cerchio è il giocatore 'Chicco' Carigi, che svela i retroscena dello spogliatoio: «Con le succulente cene preparate dal 'Pansa' Marconi e il nostro inno 'Take Me Home, Country Roads' di John Denver suonato a palla nello spogliatoio, quest'anno abbiamo davvero svoltato».





VALPOFITNESS
PERSONAL TRAINING E BENESSERE



VALPOFITNESSEBENESSERE@GMAIL.COM



348 188 6236

VALPOFITNESS
4 ANNI **COMPIE**

FESTEGGIA CON NOI
UN'OFFERTA IRRIPIETIBILE !

ISCRIVITI ENTRO IL 31 AGOSTO
PER TE IN OMAGGIO:

4 **MESI FITNESS** 

4 **SEDUTE PT** 

4 **SOLARIUM** 

1 **PRELIEVO DEL SANGUE OMAGGIO "BUONA VITA BASE"** 
NEL NUOVO POLIAMBULATORIO VALPOFITNESS

SOLO 30 POSTI DISPONIBILI
SU 12 MESI PREMIUM O 60 PT

rossetto

La spesa senza pensieri.

Alcuni esempi dei nostri prezzi bassi.

ACETO BALSAMICO DI
MODENA I.G.P. PONTI
500 ml



1,99

PROSECCO DOC EXTRA DRY
MUSTINOBILIS
750 ml



2,99

ACQUA NATURALE
E FRIZZANTE PINETA
1,5 lt



0,20

LEMON SODA MOJITO
LATTINA
33 cl



0,49

RISO VIALONE NANO
SORRISI DI SPIGA
1 kg



1,40

TONNO ALL'OLIO DI SEMI DI
GIRASOLE MARYSOL
80 g x 3



1,50

VINO BOTTE BUONA
750 ml - Vari tipi



1,75

VINO TAVERNELLO
BIANCO E ROSSO
5 lt



6,99

IL BISCOTTO PLASMON
320 g



3,30

OMOGENEIZZATI
ALLA FRUTTA NIPIOI
80 g x 2 - Vari tipi



1,05

TOMATO KETCHUP HEINZ
460 g



1,99

HEINZ MAYO ORIGINALE
400 ml



1,99

CANDEGGINA ACE
GENTILE PROFUMATA
2,3 lt



3,20

ACE CANDEGGINA PIÙ
SPRAY
690/650 ml - Vari tipi



2,20

PAMPERS PROGRESSI
LARGE X34-JUNIOR X36-
MAXI X42



17,90

ASSORBENTI LINES È
Vari tipi



3,40

DA SEMPRE

PREZZI BASSI

OGNI GIORNO

Da Rossetto la tua spesa è senza pensieri perché ti offriamo il **prezzo più basso ogni giorno**, su oltre 30.000 prodotti selezionati con cura.

Prezzi validi minimo fino al 30 agosto salvo esaurimento scorte e/o errori tipografici. Le immagini inserite sono solo a scopo illustrativo e possono subire variazioni.