

L'Altro Giornale

VOCI DALLA VALPOLICELLA

ANNO XL - N.2 - LUGLIO 2026 - Stampato il 16/7/2026 - 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, comma1, DCB VERONA Registrazione Tribunale di Verona n° 725 del 13.11.1986.



In questo numero

- Pag. 3: **'L'Associazione'** Adriano Reggiani
Pag. 4-5: **'Festa d'Estate'** Bussolengo
Pag. 6: **'Auser Valpolicella'** Loretta Marchesini
Pag. 7: **'Amici di Angal'** Claudia e Mario Marsiaj
Pag. 8: **'Casa di Ettore e Anita'** Fra Federico Righetti
Pag. 9: **'#NOICISIAMO'** Maria Mogavero
Pag. 10: **'Nuove connessioni'** Silvia Allegri
Pag. 11: **'I santuari degli animali'** Maddalena Maistri
Pag. 13-14-15-16: **'Idee e curiosità'**
Pag. 17: **'Horse valley ASD'** Linda Fabrello
Pag. 18: **'Minoranza di Pescantina'** Cadura e Proietti
Pag. 19: **'ValpoliBella'** Marco Andreoli
Pag. 20: **'Noi Giovani'** Gabriele Reggiani
Pag. 21: **'Storia del territorio'** Giovanni Viviani
Pag. 22: **'Appunti tra le vigne'** Silvia Allegri
Pag. 23: **'Sapere è civiltà'** Livio Venturini



Il frontespizio della prima edizione a stampa dei Privilegia et Jura della Valpolicella, curata dall'umanista Giangiacomo Pigari di Negrar nel 1588, con lo stemma della Valle adottato dal Vicariato

I nostri sponsor, non semplici inserzionisti, ma sostenitori di un'Idea

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| - Rossetto Trade Spa | - Valpofitness |
| - La Grande Mela | - Valpocenter |
| - Gruppo finestre | - Valpoland |
| - Comune di Bussolengo | - Parolini Giannantonio |
| - Valpolicella Benaco Banca | - AS Automazioni |
| - Zantedeschi | - GF Scavi |
| - Carrozzeria EVO | - Osteria El Borgo |
| - Hobby pet | - Radio studio più |
| - Scientology | - Progetto Studiare Facile |

L'ALTRO GIORNALE
Direttore Responsabile:

Rosanna Pancaldi

Società Editrice:

L'Altro Giornale s.r.l

Redazione:

Via A.Volta, 14 - 37026,
SETTIMO DI PESCANTINA (VR)

Tel. 0457152777;

e-mail: articoli@laltrogiornalevr.it

Abbonamenti:

10 euro annui. Per inf. 045 7152777

Stampa:

FDA EUROSTAMPA srl

Via Molino Vecchio, 185, 25010 BORGOSATOLLO
(BS)

Numero chiuso il 16/7/2026

carrozzeria
EVO
di Tavella Fabio

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

ceramiche www.zantedeschisrl.it

ZANTEDESCHI

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

DISTRIBUZIONE L'ALTRO GIORNALE

edizione VALPOLICELLA e VOCI DALLA VALPOLICELLA

25.500 copie distribuite ogni mese

	ESPOSITORI	IN CASSETTA	TOTALE
PARONA (II Circoscrizione)	150	1.600	1.750
NEGRAR	500	6.200	6.700
SAN PIETRO	400	4.800	5.200
MARANO	150	800	950
FUMANE	150	1.350	1.500
SANT'ANNA	170	600	770
SANT'AMBROGIO	300	4.550	4.850
PESCANTINA	670	2.500	3.170
DOLCÈ	110	400	510
REDAZIONE	100		100
TOTALE	2.600	22.800	25.500

DOVE PUOI TROVARCI

PARONA: Autolavaggio; Distributore Metano; Supermercato Rossetto;
Bar Voramar; La Bottega della Renga

ARBIZZANO: Faeg - Centro ricambi auto; Edicola di via Valpolicella

NEGRAR: Comune; Bar Covo di fronte Comune; Lanza carni

S. MARIA DI NEGRAR: Centro commerciale; Hobby Pet

S.VITO: Edicola; Distributore Agip; Hotel S. Vito

S.PERETTO: Distributore Righetti

FANE: Ristorante La Ruota; Lessinia Food; Tabaccheria Guardini

TORBE: Poste; Vinco Liana; Bottega di Carmelo

PRUN: Osteria Caprini; Distributore; Trattoria La Fenice

SAN PIETRO IN CARIANO: Albertini; Comune

PEDEMONTE: Edicola - Cart. Tabacchi; Floricoltura giardini di S. Sofia

SAN FLORIANO: Biblioteca; Centro Sportivo

CORRUBIO: Tabaccheria Ric. Marai; Edicola

BURE: Bar Edicola

FUMANE: Comune; Farmacia; Parking Parco Cascade; Scamperle frutta

CAVALO: Alimentari Besi

SANT'AMBROGIO: Comune; ex Banca Popolare; Bar Sport Trattoria dal Maestro; Nuovo Baazar cinesi

GARGAGNAGO: Farmacia

DOMEGLIARA: Alimentari La Bottega Modena; Sprea; Gelat./Bar
Crema e Cioccolato; Passaggio Napoleone

PESCANTINA SETTIMO: Pro Loco

PESCANTINA BALCONI: Market 7 Stelle

PESCANTINA: Vivai Rose Garden; Farmacia; Comune

PESCANTINA SETTIMO: Edicola Tabacchi; Bar Via Volta, ORMEV

PESCANTINA ARCÈ: Alimentari Edicola

PESCANTINA S.LUCIA: Parrocchia; Bar S. Lucia

VOLARGNE: Tabaccheria Policante

DOLCÈ: Comune

SANT'ANNA LOC. PONTAROL: Comune; Panificio salumi formaggi Valentini Marconi

SANT'ANNA: Bar Al Pontarol:Distributore; Caseificio Giulia; Panificio Monti Lessini; Ristorante Morandini

RONCONI: Pasticeria Morandini

FOSSE: Panificio Benedetti; Supermercato Cona

MARANO: Comune

VALGATARA: Poste; Edicola Ballarini

Tu o un tuo conoscente volete ricevere i nostri giornali via mail o WhatsApp?

Chiamaci o comunicalo allo 045 715277 (al mattino)

oppure per mail ad associazione@laltrogiornalevr.it

***L'ALTRO GIORNALE non riceve e non ha mai ricevuto
contributi di denaro pubblico.***

***Vive esclusivamente grazie alla raccolta pubblicitaria degli inserzionisti
che hanno creduto e credono in questa iniziativa editoriale***

FINALITÀ DELL'ASSOCIAZIONE

- far emergere, dare visibilità, mettere in rete e ove possibile sostenere economicamente le realtà di volontariato presenti sul territorio
- promuovere eventi volti a valorizzare iniziative territoriali
- sostenere iniziative rivolte ai giovani per sensibilizzarli ad un maggiore senso civico
- realizzare e gestire un sito internet e utilizzare i social media per coinvolgere anche i più giovani
- favorire la realizzazione e sostenere economicamente l'edizione VOCI DALLA VALPOLICELLA del periodico L'ALTRO GIORNALE



www.laltrogiornalevalpolicella.it - associazione@laltrogiornalevr.it - 045 715 2777

L'INVITO DI ADRIANO REGGIANI



Prosegue con grande soddisfazione il contatto e la conoscenza di decine di Associazioni presenti sul nostro territorio.

E' interessante sentire queste persone speciali, che fanno del volontariato vero e gratuito, lamentare tutte le difficoltà di comunicare con altre associazioni simili e le snervanti procedure di confronto con le pubbliche Amministrazioni.

Questa è la prima finalità della nostra **ASSOCIAZIONE L'ALTRO GIORNALE**.

Esemplare è la signora Cris (Cristina) dell'associazione Baldo Animali Uniti con una sede a Volargne, che ospita gatti problematici. Sono arrivato a lei tramite l'indicazione del veterinario dei miei cani. Ho incontrato Cris assieme a due sue socie e con irruenza e determinazione mi ha spiegato cosa fa la sua associazione, come si confronta con l'ULSS e con i vari Comuni interessati. Mi ha spiegato la **Legge Regionale n.60/1993** dedicata alla tutela degli animali d'affezione e alla prevenzione del randagismo. Anche la **Legge Nazionale n.281/1991** disciplina la materia, riconoscendo l'importanza della tutela degli animali da affezione e della prevenzione dell'abbandono.

Da questa lunga chiacchierata ha preso ancora più consistenza la prima 'battaglia' che Associazione L'Altro Giornale con l'aiuto dell'edizione Voci dalla Valpolicella può affrontare.

Creare un primo nucleo di persone interessate a vario titolo al mondo animale:

- cittadini sensibili al tema;
- volontari;
- veterinari;
- educatori cinofili;
- fornitori alimenti per animali;
- associazioni animaliste;
- professionisti;
- aziende del territorio;
- famiglie disponibili ad aiutare;
- chiunque abbia a cuore il benessere degli animali.

Questo gruppo dovrebbe poi generare un **OSSERVATORIO** con funzione organizzatrice di quanto esiste frastagliato nei vari Comuni, stimolarne la collaborazione, proporre progetti per tutto il territorio della Valpolicella.

L'obiettivo è quello di far sorgere strutture in grado di prendersi cura **degli animali d'affezione, da allevamento e selvatici** in ambito locale.

Questo che propongo per gli animali è uno schema che potrebbe poi essere messo in atto per il mondo dei portatori di handicap (non capisco perché si faccia così fatica ad usare questa parola al giorno d'oggi), dei bisogni economici dei disagiati, della difesa del territorio, delle manifestazioni culturali etc.

Comincia così a delinearsi l'operatività della nostra associazione che non vuole essere parte attiva nei vari settori, ma solamente **promotrice di idee e accompagnatrice** tramite questo giornale, per la loro attuazione.

Concludo rilevando che non ho ricevuto nessuna lettera o commento da parte di Voi lettori. Spero non sia disinteresse di questa mia iniziativa sociale di ottantenne: ci sto mettendo l'anima (e anche i soldi) per lanciarla e farla crescere. Anche giudizi negativi sono ben accetti perché mi permetterebbero di aggiustare il tiro.

La mia paura è che sia 'l'abitudine ai social' ad aver fatto dimenticare le normali vie di comunicazione!

Aspetto Vostre notizie



La Banca al tuo servizio

www.bccvalpolicellabenaco.it

DAL 23 AL 27 LUGLIO. Bussolengo celebra la bella stagione tra musica, sapori e tradizioni con uno degli appuntamenti più attesi dell'anno

Va in scena la 'Festa d'Estate'

Cinque giorni di festa per vivere il territorio, riscoprirne le eccellenze e condividere momenti di convivialità. Dal 23 al 27 luglio, Bussolengo torna ad animarsi con la tradizionale Festa d'Estate, uno degli appuntamenti più attesi della stagione, capace di unire cultura, spettacolo, gastronomia e valorizzazione delle produzioni locali in un programma pensato per coinvolgere cittadini e visitatori di tutte le età. L'inaugurazione, giovedì 23 luglio, sarà affidata al tradizionale concerto del Corpo Bandistico Città di Bussolengo, seguito venerdì sera dall'energia della Al-B.Band, pronta a far cantare il pubblico con un coinvolgente live in piazza 26 Aprile. Il cuore della manifestazione sarà sabato 25 luglio, una giornata che racchiude lo spirito autentico della festa. Si inizierà con una visita guidata alle chiese di San Valentino e San Rocco, occasione per conoscere il patrimonio storico e artistico del paese, per poi lasciare spazio all'evento simbolo dell'estate bussolenghese: 'Profumo di Pesca - Cenando in Piazza Nuova'. Una suggestiva cena sotto le stelle che celebra la celebre pesca di Bussolengo, eccellenza del territorio,

attraverso un'esperienza che unisce gusto, atmosfera e convivialità. Ad arricchire la serata saranno le spettacolari esibizioni del quartetto ucraino Dekru, protagoniste di uno show circense capace di sorprendere grandi e piccoli, mentre a seguire piazza 26 Aprile si trasformerà in una grande pista all'aperto con il Radio Adige Show e tanta musica fino a tarda sera. La festa continuerà domenica 26 con la premiazione del concorso 'Bussolengo Fiorito', dedicato alla valorizzazione del decoro urbano, e con lo spettacolo 'Le belle voci di Verona', che porterà sul palco artisti emergenti e professionisti del territorio. Gran finale lunedì 27 luglio a Villa Spinola con il convegno dedicato alle eccellenze agroalimentari veronesi e ai prodotti IGP, testimonianza di un territorio che continua a investire nella qualità e nella promozione delle proprie produzioni. Per tutta la durata della manifestazione gli stand enogastronomici proporranno piatti della tradizione preparati con ingredienti locali, offrendo ai visitatori un viaggio nei sapori autentici del territorio. La Festa d'Estate si conferma così molto più di una semplice rassegna

di eventi: è un'occasione per incontrarsi, vivere il centro storico e riscoprire l'identità di Bussolengo

attraverso le sue tradizioni, la sua cultura e l'accoglienza che da sempre contraddistingue la comunità.















BUSSOLENCO

Dal 23 Luglio al 16 Agosto



1 Agosto
Mostra
intercomunale
delle pesche



16 Agosto
San Rocco
Music Festival

GLI INTERVENTI DELLE AUTORITÀ

IL SINDACO

«La Festa d'Estate è un appuntamento che ogni anno rinnova la capacità di Bussolengo di essere un luogo accogliente, dinamico e ricco di occasioni di incontro. Il programma 2026 nasce con l'obiettivo di offrire eventi di qualità, valorizzando il nostro patrimonio, le tradizioni e il lavoro di tante realtà locali. È un invito a vivere il paese, a riscoprirne gli spazi e a condividere momenti di festa insieme alla comunità e ai tanti visitatori che sceglieranno Bussolengo durante l'estate».

Roberto Brizzi

IL VICESINDACO

«Anche quest'anno abbiamo costruito un programma di eventi estivi capace di unire musica, cultura, enogastronomia e momenti di aggregazione, valorizzando le eccellenze del nostro territorio. La Festa d'Estate, così come la Notte Bianca, la Mostra Intercomunale delle Pesche e il successivo San Rocco Music Festival, è il risultato di un importante lavoro di squadra e vuole essere un'opportunità per promuovere Bussolengo e offrire occasioni di svago e convivialità a un pubblico di tutte le età».

Massimo Girelli



L'ASSESSORE ALL'AGRICOLTURA

«La Mostra Intercomunale delle Pesche e la cena "Profumo di Pesca" rappresentano due appuntamenti che raccontano l'identità agricola di Bussolengo e il valore delle nostre produzioni. Eventi come questi permettono di far conoscere il lavoro delle aziende del territorio e di rafforzare il legame tra tradizione, sostenibilità e promozione delle eccellenze locali, sempre con grande attenzione all'organizzazione e alla sicurezza delle manifestazioni».

Giovanni Amantia

IL CONSIGLIERE PROVINCIALE

«La Notte Bianca, che apre simbolicamente il calendario degli eventi estivi, rappresenta il primo grande momento di incontro tra cittadini, attività commerciali e visitatori. È un'occasione per vivere il centro storico, sostenere il commercio di prossimità e dare slancio a una settimana ricca di iniziative che culminerà con la Festa d'Estate. Grazie alla collaborazione tra Amministrazione, commercianti e associazioni, Bussolengo si conferma un paese vivo, capace di fare rete e valorizzare il proprio tessuto economico e sociale».

Davide Furlani



SCAVI s.r.l.

SCAVI IN GENERE - ASFALTI - DEMOLIZIONI
FOGNATURE - ASSISTENZA IMPRESE
LAVORAZIONI STRADALI

G.F. SCAVI S.R.L. Impresa Generale di Costruzione
 Via Pantina, 27/29 - 37066 SOMMACAMPAGNA (VR)
 Tel. 344 1801542 - info@gfscavisrl.it



CUCINA TIPICA VERONESE
 (E' GRADITA LA PRENOTAZIONE - 347 138 0815)

VIA BORGOLECCO, 7
BUSSOLENGO - VERONA

Scarica la APP STUDIO PIU'



RADIO STUDIO PIU'
FM 91.9



607080 RADIO
FM 93.8







Automazioni Sicurezza
 Di Musumeci O. e Sarti P.

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

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

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



PAROLINI
GIANNANTONIO S.p.A.
IMPRESA GENERALE COSTRUZIONI

LAVORI STRADALI - SCAVI - ASFALTI
LOTTIZZAZIONI - DEMOLIZIONI




Via Verona, 6 - SONA (VR) • Tel. 045 7595300 - Fax 045 7596140 • info@parolinispa.it • www.parolinispa.it

L'ASSOCIAZIONE. La preziosa attività di una ODV quotidianamente impegnata sul territorio per un accompagnamento sociale che è dignità e autonomia

Il tempo migliore invecchia bene



a cura di

Loretta Marchesini

Presidente Auser Valpolicella

Nel nostro territorio ci sono due cose che non invecchiano mai: il vino e la voglia di stare insieme. Se al primo pensano le cantine, alla seconda ci pensa Auser Valpolicella OdV. Auser Valpolicella è una di quelle realtà che non fanno rumore ma si sentono. Per tenere viva una comunità basta poco: un passaggio in auto, una chiacchiera, qualcuno che ti chiede 'come stai?' e aspetta davvero la risposta. 'Ti aspetto sottocasa' dice al telefono l'autista volontario/a che la sera prima chiama chi ha prenotato il servizio trasporto accompagnato. Il giorno dopo la macchina arriverà puntuale all'appuntamento, porterà la persona per le sue necessità, l'aspetterà e la riporterà a casa. Questo servizio offre la possibilità di accedere a visite mediche, terapie o altri appuntamenti importanti. Un accompagnamento sociale che garantisce autonomia e dignità. Il servizio viene messo a disposizione anche per raggiungere i seggi ad ogni tornata elettorale. Per usufruire di questo servizio, è d'obbligo la prenotazione, telefonando al numero 3715659535 dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12.

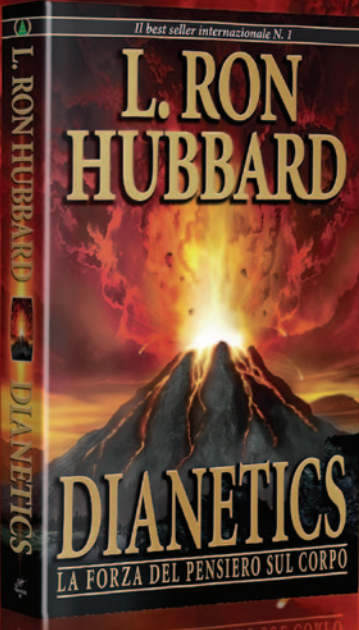


I numeri del trasporto sociale 2025

RIEPILOGO SERVIZI 2025 PER COMUNE RESIDENZA ASSISTITI			
COMUNE RESIDENZA	NUMERO	DURATA	CHILOMETRI
FUMANE	52	168:40:00	2.894
MARANO DI VALPOLICELLA	45	130:35:00	1.795
NEGRAR	499	1020:26:00	14.041
PESCANTINA	37	93:55:00	1.562
SAN PIETRO IN CARIANO	317	776:22:00	10.264
SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA	146	386:55:00	6.592
SANT'ANNA D'ALF	3	07:40:00	148
TOTALE	1.099	2584:33:00	37.296

I numeri sono solo indicativi, non possono rendere il rapporto relazionale che spesso si instaura tra volontario e cittadini, ma anche tra gli stessi volontari: un prezioso contatto relazionale e sociale dal forte impatto emotivo. AUSER (Autogestione dei Servizi per la solidarietà) è un'associazione rivolta in modo prioritario agli anziani, ma aperta alla relazione tra generazioni, nazionalità e culture diverse. Un'associazione nella quale la persona è protagonista per sé e per gli altri, in tutte le età. «Ci proponiamo di sostenere la fragilità, diffondere la cultura e la pratica della solidarietà e partecipazione, valorizzando l'esperienza, le capacità, la creatività e le idee degli anziani. Dono, gratuità e sussidiarietà, ma anche democrazia e partecipazione. Il nostro 'cuore' di partenza sono stati i trasporti.

Il potere della tua mente... Svelato!



- Recuperare, passo dopo passo, il vero potenziale della mente.
- Conoscere meglio se stessi e gli altri.
- Avere più fiducia in se stessi.
- Accrescere la propria forza interiore e personalità.
- Sviluppare la propria personalità.

Ordina la tua copia adesso!



Dopo più di 4 anni sentiamo che questa esperienza ha raggiunto una buona solidità e organizzazione. Ora vorremmo mettere maggior impegno ad altri aspetti altrettanto importanti dell'invecchiamento attivo: le uscite, i momenti conviviali, gli incontri, i pomeriggi musicali, i laboratori... e tutto ciò che rende la vita più bella insieme! Anche se, tante belle cose, le abbiamo già messe in campo:

- **Terra mia!** Organizzazione di uscite sul nostro territorio, ogni anno tre appuntamenti in primavera e tre in autunno, con lo scopo di conoscere e valorizzare il patrimonio locale e renderci conto da quanta bellezza siamo circondati.
- **Smartphone e terza età.** Tre incontri ciascuno per imparare ad utilizzare al meglio le prestazioni che ci può offrire uno smartphone.
- **La costituzione bella e sconosciuta.** Un percorso di approfondimento di tre incontri sulla nostra importante Carta Costituzionale.
- **CamminAuser.** Da poco è iniziata questa nuova esperienza di escursioni a piedi nel nostro territorio con l'obiettivo di promuovere benessere, socialità, unendo movimento, natura e amicizia.
- **Tai chi.** Ciclo di ginnastica dolce per favorire il benessere fisico. Grazie a chi regala qualche ora del proprio tempo, i volontari sono la nostra ricchezza, una ricchezza che viene messa a disposizione alla nostra associazione e a tutta la comunità, con il loro lavoro silenzioso garantiscono un servizio essenziale per la comunità. Per questo dobbiamo essere grati e orgogliosi dell'immenso valore sociale che Auser ha grazie a loro».



DALLA VALPOLICELLA ALL'UGANDA. Claudia e Mario Marsiaj raccontano la loro vita e la nascita dell'associazione 'Amici di Angal ODV'

Angal: storia d'amore e coraggio

14 dicembre 1966, Venezia. È sera. Sul molo una piccola folla: parenti e amici stretti attorno a noi. A malincuore lasciano andare nostro figlio, Pierfrancesco, di appena due anni. Ci abbracciamo. Accanto al molo n. 5 la motonave Africa ha un aspetto inquietante, seminascosta dalla nebbia, mentre la sirena avverte che la partenza è imminente. È iniziata così la nostra storia. In quella sera nebbiosa di sessant'anni fa siamo partiti per l'Uganda, diretti ad un piccolo ospedale missionario in mezzo alla savana nel West-Nile, vicinissimo al Congo, il St. Luke di Angal. Ci mandava Medici Con l'Africa CUAMM, dopo un duro periodo di preparazione. Vi siamo rimasti, la prima volta, sei anni, durante i quali è nata nostra figlia Elena — desiderata, attesa e non più sperata - accolta con canti e danze dalle donne del villaggio, con le quali avevo stretto un rapporto speciale e che la chiamarono Nyarangel: 'figlia di Angal' nella lingua Alùr. La partenza da Angal fu dolorosa, mitigata solo dalla promessa di un nostro ritorno. Che è puntualmente arrivato: nel 1985 l'urgenza di un medico esperto per risollevare le sorti dell'ospedale in grave difficoltà ha convinto Mario a ripartire per altri tre anni, mentre io mi dividevo fra l'Uganda e la Valpolicella. E poi ancora, e ancora: cinquanta volte, forse più, per periodi più o meno lunghi, cercando di conciliare il nostro impegno con le esigenze dei figli -



prima durante le ferie, poi dopo il pensionamento. Quattordici anni in totale. Anni ricchi di esperienze e obiettivi raggiunti, ma anche di rischi - fra colpi di stato ed epidemie - e segnati dalla fatica costante di scardinare i tasselli delle nostre abitudini per entrare nella cultura di una popolazione così diversa, eppure così ricca di valori da scoprire. Da quell'impegno sono nati i 'progetti sociali', che hanno lasciato un segno: dall'unità nutrizionale, avviata come operazione proteine, ai safari sanitari per raggiungere i villaggi più isolati; dal progetto orfani e dal progetto ciechi, a sostegno di tanti bambini vittime del tracoma, alla distribuzione di cibo alle famiglie più povere; dal sostegno alla scuola materna e alle borse di studio, a una piccola fattoria didattica; fino al progetto verde per incentivare la piantumazione di alberi e alla riabilitazione dei pozzi artesiani abbandonati. Nel 2001 abbiamo fondato l'Associazione AMICI di ANGAL OdV. Da qualche anno ne è presidente proprio Pierfrancesco, quel bambino che sessant'anni fa fu portato in Africa da due genitori forse un po' incoscienti, e che ne ha fatto propri in pieno gli ideali. Come membro del Board of Governors del St. Luke Hospital, partecipa attivamente alla gestione di una struttura diventata punto di riferimento per l'intera regione, al servizio soprattutto dei più poveri. Un ospedale dove oggi tutto il personale, a partire dai

medici, è africano: un traguardo non scontato, reso possibile dal lavoro preparatorio di generazioni di volontari, così importante per la sostenibilità futura. Molto dobbiamo alla sensibilità e generosità di Amici e gruppi di appoggio, anche in Valpolicella, dove al suo ritorno Mario ha esercitato la professione presso l'Ospedale Sacro Cuore di Negrar, dove è stato cofondatore del reparto di Medicina Tropicale, e dove è stato nominato dal sindaco Cittadino onorario di Negrar per motivi umanitari e scientifici. Fra quei motivi, la fondazione negli anni Novanta del CESAİM -

Centro Salute Immigrati - tuttora attivo. E molto dobbiamo ad Angal. Lì abbiamo trascorso gli anni più importanti del nostro matrimonio e i momenti più belli con i nostri figli. Lì ci siamo sentiti, spesso nello stesso istante, tanto impotenti e tanto importanti. E lì, nel periodo più asciutto dell'anno, quando la savana è bruciata e il suolo si spacca, esplode la magia dei fiori del flamboyant, l'albero dai fiori rossi e gialli che, quando il sole tramonta, fa risplendere anche la più povera capanna come una reggia.

Claudia e Mario Marsiaj



SE VUOI FARE UNA DONAZIONE:	SE VUOI FARE IL VOLONTARIATO:
Con bonifico bancario anche continuativo (una cifra mensile) su: Unicredit, Arbizzano IT 31 L 02008 59601 000005412019 Banco Popolare, Negrar IT 84 F 05034 59600 000000000756 Con bollettino postale, sul conto corrente postale n. 1039354202 Per donare all'associazione tramite Paypal, basta connettersi all'indirizzo Internet paypal.me/amicidiangal	Chiedici materiale informativo scrivendoci a: info@amicidiangal.org Ti manderemo quello che ti serve per posta.
	SE SEI UN'AZINEDA:
	Scrivici a: info@amicidiangal.org o chiamaci al 348 7418351 e verremo a raccontarti dei nostri progetti che coinvolgono aziende.

L'ACCOGLIENZA COME VALORE. In via San Martino e Negrar di Valpolicella esiste una dimora che offre vicinanza, riparo e dignità

Un luogo dove sentirsi protetti

Un ombrello che protegge due persone che si tengono per mano: è questo il logo scelto per la 'Casa di Ettore e Anita', inaugurata oramai un anno fa in via San Martino a Negrar di Valpolicella. Un'immagine semplice ma eloquente, che racconta la missione di questo nuovo luogo di accoglienza: offrire riparo, vicinanza e dignità a chi attraversa un momento di fragilità. La casa porta il nome di Ettore e Anita Righetti, coniugi uniti per 62

anni e scomparsi nel 2021 a pochi giorni di distanza l'uno dall'altra. Nel loro testamento hanno espresso un desiderio preciso: che la loro abitazione potesse diventare un rifugio per chi ha più bisogno. I figli, raccogliendo con gratitudine questa eredità morale, hanno dato vita alla Fondazione Ettore e Anita Righetti ETS, istituita il 4 maggio 2022 e riconosciuta come Ente del Terzo Settore. «L'idea era nata un anno prima della loro scomparsa quando, seduti a

tavola, ci siamo chiesti quale destino dare alla casa. Abbiamo capito che poteva rendere felici altri, così come aveva reso felici noi». Da quel momento è iniziato un percorso condiviso con volontari, amici e realtà del territorio, che ha trasformato un sogno familiare in un'opera concreta. La Fondazione ha scelto di concentrare la propria attenzione su due categorie particolarmente vulnerabili. Al piano rialzato della casa sono state realizzate quattro stanze doppie con bagno privato, destinate ai familiari dei pazienti ricoverati all'Ospedale Sacro Cuore di Negrar, spesso provenienti da lontano e bisognosi di un luogo accogliente dove sostare durante le cure dei propri cari. Al primo piano, invece, tre camere con servizi e spazi comuni sono riservate a persone che, pur lavorando, non riescono a permettersi un alloggio stabile. Per rendere possibile tutto questo, la casa è stata completamente ristrutturata: oltre ai sette nuclei abitativi summen-



Fra Federico Righetti con il vescovo Monsignor Pompili



zionati, vi sono cucina e sale comuni, un ampio giardino e, in futuro, un orto pensato anche come spazio di socialità e manualità. Un investimento importante, sostenuto grazie alla generosità dei fondatori e alla collaborazione con diverse realtà del territorio. Tra i partner principali figurano Associazione Cilla ODV, che da anni si occupa dell'accoglienza dei familiari dei malati, e Rino e Cilla Cooperativa Sociale, impegnata nella gestione di servizi di ospitalità legati ai percorsi

sanitari. Accanto a loro opera Progetto Quid, attraverso la sezione welfare gestita da D-Hub, che sostiene persone fragili nel loro cammino verso autonomia e dignità lavorativa. Sono tre le donne inserite in questo percorso che abitano già nella casa. «Una casa non è solo un luogo fisico, ma uno spazio reso accogliente dalle persone». Sotto l'ombrello di Ettore e Anita – è il nostro augurio – possano trovare riparo e casa tanti e tante in questa nuova realtà.

Fra Federico Righetti




GRUPPO **FINESTRE**
BY **iWVG** ITALIAN WINDOWS GROUP

Comfort
Precisione

Sicurezza

SONA

Via Molina, 18
fronte SR 11 Bresciana

AFFI

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

San Giorgio Bigarello

Via del Commercio, 1/D
uscita A22 Mantova Nord

T. 045 6020 636

gruppofinestre.it

verona@gruppofinestre.it

L'ASSOCIAZIONE. Un gruppo di professionisti volontari che ha deciso di unire le forze per affrontare sfide complesse

Sempre al servizio delle Persone

di Maria Mogavero Presidente Associazione #NOICISIAMO



#NOICISIAMO nasce da un'idea semplice ma ambiziosa: mettere le proprie competenze e la propria esperienza al servizio della comunità. Siamo un gruppo di amici che, provenendo da percorsi professionali diversi, ha deciso di unire energie, conoscenze e sensibilità per affrontare alcune delle sfide più complesse della società contemporanea. Le nuove tecnologie, i social network e le trasformazioni culturali

hanno modificato profondamente il modo di comunicare, di relazionarsi e di crescere. In questo contesto, molte famiglie si trovano a dover affrontare difficoltà nuove, spesso senza avere gli strumenti adeguati per comprenderle e gestirle. Il nostro impegno si rivolge innanzitutto ai giovani e alle loro famiglie. Troppo spesso il dialogo tra genitori e figli si interrompe o diventa difficile. A volte ciò accade per

manca di tempo, altre volte per una comprensibile impreparazione di fronte a fenomeni che cambiano con grande velocità. Il nostro obiettivo non è giudicare né gli uni né gli altri, ma creare occasioni di incontro e di comprensione reciproca. Siamo convinti che i ragazzi di oggi non siano peggiori o migliori delle generazioni precedenti. Sono semplicemente diversi. Crescono in una realtà che noi adulti non abbiamo vissuto alla loro età e che spesso facciamo fatica a comprendere. Per questo aiutiamo genitori e figli a dialogare, a conoscersi meglio e a costruire relazioni più solide e consapevoli. Un'attenzione particolare è rivolta anche agli anziani. Molti nonni desiderano mantenere un rapporto profondo con i propri nipoti, ma talvolta si sentono distanti dal loro linguaggio, dalle loro abitudini e dal mondo digitale che li circonda. Anche in questo caso cerchiamo di favorire la comprensione reciproca, aiutando le diverse generazioni a incontrarsi e a valorizzare le rispettive esperienze. Accanto al lavoro con le famiglie, promuoviamo incontri nelle scuole rivolti a bambini e ragazzi. Attraverso attività formative e momenti di confronto affrontiamo temi legati all'uso consapevole dei social network, alla sicurezza online, al cyberbullismo e alla prevenzione dei rischi presenti nel mondo digitale. Sappiamo bene di non poter fare miracoli, ma



crediamo che fornire informazioni corrette e strumenti adeguati possa contribuire a rendere i giovani più consapevoli e responsabili. L'ultimo anno di attività ci ha regalato risultati incoraggianti. Le richieste di intervento e collaborazione sono aumentate e sempre più realtà ci stanno contattando per organizzare incontri e progetti. Questo ci conferma che esiste un bisogno reale di ascolto, accompagnamento e formazione. La nostra associazione opera esclusivamente grazie al volontariato. Abbiamo però la fortuna di poter contare sulla collaborazione di amici che mettono gratuitamente a disposizione le loro competenze. Avvocati, psicologi, farmacologi, esperti di comunicazione digitale, giornalisti ed altri professionisti, che contribuiscono con generosità alla realizzazione delle nostre iniziative, permettendoci di offrire un supporto

qualificato alle persone che incontriamo. Mi piace ricordare la dott.ssa Giuliana Guadagnini, l'avvocato Matteo Destri, la dott.ssa Maria Stella Gandolfi, il dott. Francesco Crespi, Don Ambrogio Mazzai e la giornalista Angela Booloni. Le esperienze che ci hanno portato fin qui sono tante, così come saranno tante quelle che ci accompagneranno nel futuro. Continuiamo il nostro percorso con entusiasmo, consapevoli che ogni piccolo passo può fare la differenza nella vita di qualcuno. 'Never give up' è il motto che mi accompagna da sempre e che oggi rappresenta anche lo spirito della nostra associazione. È la convinzione che anima tutti coloro che hanno scelto di intraprendere questa avventura: non arrendersi davanti alle difficoltà e continuare a costruire, insieme, una comunità più consapevole, accogliente e vicina alle persone.



VALPOLAND

SPORT, WATER, FUN.



PARCO ACQUATICO



PIZZERIA E RISTORANTE



CAMPI PADEL



CAMPI BEACH VOLLEY



PARCO GONFIABILI

APERTO TUTTI I GIORNI

339 855 4611

NOVITÀ 2026

PARCO APERTO FINO ALLE 24

PISCINA BALENA APERTA FINO ALLE 22

INGRESSO GRATUITO DALLE 20 ALLE 24

Viale Verona 40, 37026 Settimo, Pescantina (VR) - info@valpoland.it - www.valpoland.it

VALPOLICELLA. Silvia Allegri racconta il potere delle connessioni, della bellezza e della rinascita ... attraverso un terreno

Storia di un piccolo campo rinato

a cura di Silvia Allegri

Quella che vi racconto è una storia senza colpi di scena, senza personaggi indimenticabili, senza una trama avvincente. Eppure, nella sua semplicità, racconta il potere delle connessioni, della bellezza e della rinascita. Ero a un pranzo tra amici, qualche anno fa, quando ho espresso un desiderio ad alta voce: vorrei un pezzo di terreno dove fare l'orto, trovare pace e stare bene. Una frase come tante, caduta nel calderone delle risate, dei racconti, dei bicchieri di vino. Poi, il giorno dopo, una telefonata: «Silvia, qualcuno ieri ha sentito dire che cerchi una campagna, e conosce delle persone che stanno vendendo un terreno in Valpolicella». In pochi giorni mi sono ritrovata a preparare la documentazione per poter fare il rogito, e tutto questo senza aver nemmeno visto con attenzione ciò che mi preparavo a comprare con sacrifici, direi, in quel momento davvero sovrumani: nel pomeriggio concordato per il sopralluogo diluviava così tanto che non si poteva nemmeno entrare a vedere cosa stava per diventare mio. C'era solo un intricato labirinto di tronchi e alberi caduti, sterpaglia, rovi, mobili ammassati. Ma ho guardato cosa c'era intorno: oliveti, vigneti, boschi, un verde intenso e un silenzio incredibile. Mi sono fatta bastare quello. E così, a distanza di un paio di mesi, quel pezzetto di terra misterioso, quello spicchio di luna che equivale a un campo veronese, è diventato il Mio campo. Esattamente una settimana dopo è iniziato il lockdown, e così mi sono ritrovata a trascorrere il tempo tagliando spine e facendomi strada in una giungla sterile che sembrava lo sfondo di una favola dei fratelli Grimm: non mi sarei stupita se avessi visto spuntare improvvisamente da qualche anfratto un orco, un mago, una creatura del bosco pronta a reclamare la sua quiete, una principessa addormentata. Eppure, l'energia potente e pulita mi ha incoraggiato a non mollare mai. Tagliando senza sosta, zappando, rastrellando, con l'aiuto prezioso degli amici – Sei matta e ora ne abbiamo le prove! dicevano – la terra tornava a vedere la luce dopo decenni di incuria. E improvvisamente, liberati da cesoie e rastrelli, hanno fatto capolino decine e decine di alberi, piccoli ma anche grandi. Tantissimi ulivi che non si ricordavano più quanto fosse bello



respirare, due melograni, e ancora ciliegi, albicocchi, meli, fichi, gelsi. In pochi mesi, tra piogge e giornate di sole, sono sbocciati i fiori, e dai rami degli alberi i germogli vigorosi sembravano dirmi: finalmente c'è spazio anche per noi! Ogni sera lasciavo la campagna dopo essermi ritagliata un minuscolo varco, una finestrella che mi permetteva di guardare un panorama mozzafiato che non avrei mai immaginato di trovare al momento della firma. Oggi questa campagna è stata liberata anche di vecchi armadi, altalene rotte, attrezzi da lavoro semi distrutti, scarpe senza suole, giocattoli, poltroncine sbilenche, pentole incrostate. Quante risate durante gli sgomberi: ci fosse stato qualcuno di esperto! Sembravamo un'Armata Brancaleone, e ancora oggi sorrido ripensandoci. Un buon bicchiere di Valpolicella, per fortuna, non mancava mai... Ed è qui che mi rifugio, da sola o in compagnia, ogni volta che ho bisogno di rivivere il miracolo della bellezza. Quanto mi e ci ha dato questa terra: le serate con gli amici, utilizzando una vecchia panca rimessa a posto, unico arredo attualmente esistente; notti a guardare le stelle sdraiati su una coperta, senza alcun rumore intorno se non il canto dei grilli; visite da parte delle persone più inaspettate, pronte a portarmi e regalarmi competenze che io non ho. Per esempio ho imparato come potare un ulivo, come vangare la terra, come impostare un piccolo orto. Il campo si è trasformato in un punto di ritrovo e di bellezza. Che, come ben sappiamo, cura. Ma è anche incredibilmente contagiosa: nel giro di poco tempo tanti miei vicini hanno ricominciato a curarsi del loro spazio verde. Una sorta di gara, nel senso più bello del termine, uno slancio al cambiamento, il desiderio di cura, la necessità di portare pulizia e serenità in ogni angolo, anche il più appartato. Un campo curato e un orto ben tenuto possono diventare uno scacciapensieri. Torniamo a casa stanchi, i crampi alle gambe d'estate, le mani ghiacciate d'inverno, i vestiti pieni di fango. Eppure stiamo benissimo. Intorno a questo luogo si sono strette relazioni tra le persone più diverse, che però condividono lo stesso desiderio: assaporare la semplicità delle piccole cose e ammirare l'armonia di quello che abbiamo sotto il naso e che a volte snobbiamo scegliendo mete esotiche e inflazionate, o luoghi chiassosi e senza personalità. Il mio campo è diventato Nostro. È di chi mi aiuta, anche

nelle giornate più difficili. La terra ripaga, affatica, ma regala soddisfazioni immense. Merita rispetto: ci ricorda l'importanza di avere radici, o di ritrovarle, quando ci sembra che tutto sia perduto. Una persona speciale, qualche giorno fa, mi ha ricordato che le gioie condivise si moltiplicano. E così, nella sua semplicità, questo pezzettino di Valpolicella minuscolo è diventato un grande paradiso. Oggi ospita incontri culturali, eventi di amici, degustazioni dei vini dei nostri produttori, laboratori a cielo aperto per riscoprire le piante officinali. Ci si adatta, ovviamente: ci portiamo l'acqua da casa, e perfino qualche sedia. Ogni volta che mi sento stanca penso a quanta energia posso respirare andando lassù. E torno rigenerata, accompagnata da nuove idee, intuizioni, emozioni. La terra mi insegna che basta molto poco per essere felici: lì, dove adesso ci sono piante, fiori, trifogli, e perfino un piccolo coraggioso pino, arriviamo appesantiti dal caos delle nostre esistenze. E nel silenzio, col cinguettio degli uccelli e il sottofondo delle cicale, ci ricordiamo la cosa più importante: respirare.



I SANTUARI DEGLI ANIMALI. Non semplici rifugi ma veri e propri avamposti di giustizia a protezione di migliaia di creature

Quando un luogo è custode di vita



I santuari degli animali non sono semplici rifugi, ma veri e propri avamposti di giustizia e rinascita interiore. In questi spazi la logica del profitto si ferma per lasciare il posto al diritto fondamentale alla vita. A differenza degli allevamenti intensivi o degli zoo, qui gli animali cessano di essere considerati 'merce' o 'oggetti da reddito' e tornano a essere individui, liberi di esistere secondo la propria natura. In Italia la crescita di questa realtà è fotografata dalla Rete dei Santuari di Animali Liberi, nata nel 2014, che oggi coordina decine di strutture su tutto il territorio nazionale per proteggere migliaia di creature sottratte allo sfruttamento.

a cura di Maddalena Maistri

Gli Obiettivi Principali: Oltre il Salvataggio

Un vero santuario opera seguendo linee guida rigorose e trasparenti, ponendosi traguardi che uniscono l'attivismo sul campo all'educazione sociale:

- Salvataggio e accoglienza: recuperare animali da situazioni di abuso strutturale, sequestri legali o destinati al macello.



- Cura e tutela a vita: garantire spazi aperti, alimentazione adeguata e assistenza veterinaria specialistica fino alla morte naturale.

- Educazione all'empatia: organizzare visite guidate e laboratori per mostrare la complessa vita emotiva di specie - troppo spesso ignorate.

- Politica di non-riproduzione: evitare la nascita di nuovi animali in cattività per concentrare ogni risorsa economica sui soggetti già bisognosi.

Le Oasi della Compassione in Italia

Nel panorama italiano spiccano alcune realtà storiche che sono diventate veri e propri simboli di questo movimento culturale:

- Rifugio Miletta (Novara): fondato nel 2013, ospita centinaia di animali domestici salvati dalla zootecnia ed è anche un attivo Centro di Recupero per la Fauna Selvatica



(CRAS).

- Santuario Capra Libera Tutti (Roma): una grande casa che accoglie oltre 500 animali liberi.

- Rifugio Hope (Viterbo): un'organizzazione no-profit dove cavalli, mucche, maiali e asini convivono in armonia.

- Rifugio Animali Felici (Varese): un'ampia oasi naturale nata per ridare dignità e una seconda possibilità a specie sfortunate e selvatiche.

- Rifugio Ippoasi (Pisa): un'associazione di volontariato che accoglie animali di ogni specie.

L'Impatto Profondo nella Vita delle Persone

Guardare negli occhi un maiale che gioca nel fango o accarezzare una mucca che cerca il contatto umano scardina i nostri pregiudizi storici. Per una persona, l'incontro con un santuario rappresenta spesso un punto di svolta emotivo ed esistenziale. Il contatto diretto con queste creature, finalmente libere dalla paura dell'uomo, offre una potente terapia contro il cinismo della vita moderna. Fare volontariato tra i recinti o sostenere queste oasi permette di riconnettersi alla natura in modo puro, privo di secondi fini egoistici. I santuari cambiano la vita degli animali che ospitano, ma ridefiniscono radicalmente l'anima e i valori delle persone che decidono di varcarne il cancello.



RACCONTIAMO UNA STORIA LOCALE

Questa è la storia di due gatti domestici, Pepè (8 anni) e Dadino (17 anni) compagni di vita di una signora anziana residente in Valpolicella che, a causa di una malattia, è stata costretta a lasciare. Il dramma dei nostri tempi: anziani che invecchiano soli, famiglie lontane o stanche, servizi sociali spesso sovraccarichi, animali domestici che diventano gli ultimi testimoni di vite silenziose. Dadino e Pepè non erano un problema da risolvere. Quando una persona fragile non può più prendersi cura di loro, una comunità attenta può trasformare una separazione in un nuovo inizio. A seguito della richiesta di aiuto, le volontarie 'Anime Randagie della Valpolicella' si sono subito adoperate ad accudire i due gatti rimasti soli nella casa, fornendo cibo, cure e attenzioni. In un secondo momento, dopo svariati appelli sui social, volantini e passaparola tra simpatizzanti, finalmente i due gatti hanno trovato una nuova sistemazione in due famiglie residenti sul territorio. Dadino e Pepè sono diventati, senza saperlo, il simbolo di una ferita più grande: quella di una comunità che invecchia e rischia di lasciare indietro chi non fa rumore. Gli anziani soli non chiedono sempre aiuto. Spesso aspettano. Gli animali aspettano con loro. E quando la fragilità bussa alla porta, non basta commuoversi dopo: bisogna esserci prima. **Elisa Lonardonì**



IL CENTRO DI RECUPERO ANIMALI SELVATICI DI LAZISE

A chi di noi non si è trovato mai davanti ad un animale selvatico ferito, magari un riccio o un uccellino o un piccolo bambi e non sapere cosa fare. A me è capitato e questo mi ha permesso di conoscere una realtà molto attiva sul territorio e professionalmente molto preparata. Si tratta del Centro di Recupero Animali Selvatici (CRAS) di Lazise, supportato dai volontari dell'associazione Progetto Natura Verona Lago ODV. L'attività quotidiana dei veterinari e dei volontari della struttura di Località Saline si divide in tre grandi aree operative: soccorso e terapia (accoglienza e cura di volatili e mammiferi selvatici feriti a causa di impatti con auto, fili spinati o esche tossiche), riabilitazione, liberazione (restituzione alla libertà degli animali guariti in aree idonee alla loro sopravvivenza), il Centro non è solo un ospedale per la fauna in difficoltà, ma anche un punto di riferimento per le scuole del territorio veronese perché è assai utile sapere come comportarsi davanti ad un animale in difficoltà. Il momento più emozionante per i ragazzi delle scuole è durante la liberazione pubblica della fauna curata. Se anche tu ti troverai davanti ad un animale selvatico ferito chiama gli esperti: contatta tempestivamente il CRAS locale al numero 045 2457338 (attivo in orario diurno) Progetto Natura Verona Lago Odv. Per emergenze notturne o casi complessi: se trovi l'animale di notte o si tratta di una specie pericolosa, contatta direttamente la Polizia Provinciale di Verona al numero 045 9288406 oppure il 1515 Carabinieri Forestali. I volontari del CRAS non possono intervenire direttamente per prelievi in situazioni rischiose o di difficile accesso.



VIVI
L'ESTATE.
INSIEME.



HOBBY • PET
ALIMENTI ED ACCESSORI PER TUTTI GLI ANIMALI DOMESTICI

HOBBY • PET 30 ANNI

ALIMENTI ED ACCESSORI
PER TUTTI GLI ANIMALI DOMESTICI

VIA STRADA NUOVA 15
SANTA MARIA DI NEGRAR

045/7703713 www.hobbypetonline.it

FEEL
YELLOW

3.0 #mondomela

dal 4 luglio*

saldi
3.0

*fino al 31 agosto



LA
GRANDEMELA
SHOPPINGLAND



www.lagrandemela.it

L'UNICO SHOPPINGLAND D'ITALIA

PAROLE NUOVE
‘UBE’

a cura di Anna Zenato

I trend alimentari social non smettono di fare danni: stavolta tocca all'Ube, prezioso tubero viola filippino travolto dalla popolarità. Dal punto di vista botanico, l'Ube è scientificamente noto come Dioscorea alata, una pianta rampicante e perenne che appartiene alla famiglia delle igname. Sebbene la sua buccia appaia ruvida e modesta, al suo interno nasconde una polpa che varia dal lavanda delicato al viola intenso, un colore che lo distingue nettamente da altri tuberi simili come il taro o le comuni patate dolci. La sua coltivazione è particolarmente radicata nelle Filippine, dove la varietà kinampay dell'isola di Bohol gode di uno status quasi sacro: una leggenda locale narra infatti che, durante una terribile carestia, la popolazione fu salvata proprio da questo tubero, considerato da allora un dono divino e celebrato ogni anno con un festival nel mese di gennaio. Una delle preparazioni di base della cucina filippina è l'Ube halaya, una sorta di purè di tuberi viola bolliti e schiacciati, mescolati poi con latte condensato e latte di cocco, che viene impiegato come ingrediente di molte ricette. Negli ultimi anni anche l'occidente ha scoperto l'ube, complice la passione per i cibi e gli ingredienti di colori particolari, l'igname viola, altro nome con cui è nota la pianta, ha guadagnato una straordinaria popolarità ed è divenuta anche fuori dai perimetri originari un ingrediente centrale nella preparazione di molti piatti e bevande. La sua coltivazione si è diffusa ben oltre l'Asia tropicale, soprattutto in America Latina. Per questo motivo è noto con un'infinità di nomi diversi e viene talvolta confuso con altri tuberi simili, come il taro o la più generica patata viola.

Le proprietà salutari dell'Ube

È un alimento vegano, ed è privo di glutine, e quindi adatto ai celiaci. Contiene un'alta concentrazione di antocianine (7 volte più dei mirtilli), che gli regalano il suo colore viola indaco. Le antocianine sono potenti antiossidanti e antinfiammatori che proteggono la salute del cuore, salvaguardano le funzioni cognitive e rallentano il processo di invecchiamento cellulare, con un effetto anti-aging. Contiene potassio essenziale per il corretto funzionamento dei muscoli, del sistema nervoso e del sistema cardiovascolare. È ricco di fibre che nutrono i batteri 'buoni' dell'intestino. Contiene vitamina C che rinforza il sistema immunitario e protegge la pelle. È ricco di vitamina A che incoraggia la produzione di collagene.



I DANNI DELL'UBE TREND



Rarità e valore culturale non hanno impedito all'Ube di varcare i confini nazionali per trasformarsi in un fenomeno mediatico globale, spinto da una generazione di consumatori attratta da cibi dai colori vibranti che popolano Instagram e TikTok. Negli Stati Uniti, la presenza dell'Ube nei menu dei ristoranti è cresciuta del duecentotrenta per cento negli ultimi quattro anni, con grandi catene che hanno introdotto Ube latte, martini viola e cheesecake che cercano di replicare il successo ottenuto in passato dal tè matcha, con buona pace della sgargiante e casereccia pasticceria tradizionale filippina. Non sarà certo una sorpresa appurare come questa popolarità improvvisa porti con sé problemi strutturali profondi: mentre la domanda internazionale decolla, l'offerta fatica a tenere il passo. L'Ube sta diventando una risorsa sorprendentemente rara, come rivelato da dati statistici assai preoccupanti: la produzione nelle Filippine è crollata drasticamente, passando dalle oltre trentamila tonnellate del 2006 a meno della metà nel 2020, a causa di sistemi di riproduzione delle sementi poco efficienti e della frammentazione delle coltivazioni in piccoli appezzamenti spesso gestiti con tecniche che necessitano di modernizzazione. Il cambiamento climatico sta rendendo i modelli meteorologici imprevedibili, mettendo in ginocchio i piccoli agricoltori che devono fare i conti con raccolti scarsi e una limitata disponibilità di materiale vegetale di qualità, e la situazione è talmente critica che le Filippine, pur essendo la patria dell'ube, hanno iniziato a importare il tubero dal Vietnam per soddisfare il fabbisogno interno.

L'UBE LATTE

LA BEVANDA CHE HA CONQUISTATO I SOCIAL

Ha un sapore che è un misto fra vaniglia, nocciola, cioccolato bianco e pistacchio, una consistenza cremosa e un colore altamente instagrammabile: l'ube latte è la bevanda a base di igname viola filippino che ha conquistato anche i palati occidentali. Bere un semplice caffelatte, infatti, specialmente negli States, e in catene di caffetterie trendy anche qui in Europa, sembra essere diventata oggi un'impresa difficile. Dai menu dei bar più modaioli ci allettano ora infatti declinazioni pseudo-salutiste (spesso piene di zucchero però). Il come chai latte (tè speziato e latte), il mushroom latte (latte caldo ai funghi funzionali), il pumpkin spice latte (latte all'estratto di zucca e spezie come la cannella). L'ultimo arrivato è l'ube latte: una miscela di latte e polvere di ube. La nuova bevanda offre diversi vantaggi rispetto al caffelatte tradizionale: non contiene caffeina, ed è quindi adatto a chi vuole ridurla (per evitare ansia, dormire meglio, o in gravidanza), gratifica la voglia di dolce (è stato definito un dessert bevibile) e regala un boost di antiossidanti. Inutile dirlo, è altamente Instagrammabile. Come preparare l'ube latte a casa? Semplicissimo: mixate, come nel matcha latte, poca acqua calda (o latte) a un cucchiaino di polvere di ube, mescolando bene per evitare eventuali grumi, e poi aggiungete il latte caldo. Se desiderate (l'ube è naturalmente dolce) dolcificate con miele, stevia o sciroppo d'acero. D'estate, aggiungete ghiaccio per creare un rinfrescante 'iced ube latte'. Usate latte di mucca o latte vegetale: latte di avena per una consistenza iper-cremosa, ma anche latte di cocco, soia o mandorle.



Questo nostro curioso mondo

• Le mucche riescono a salire le scale ma non riescono a scenderle perché quando devono scendere il loro baricentro si sposta, il peso si concentra davanti e quindi rischierebbero di ruzzolare giù ad ogni passo.

• Per commemorare l'antica biblioteca di Alessandria e farne rivivere lo splendore è stata costruita una biblioteca moderna che porta lo stesso nome, essa possiede migliaia di volumi di valore immenso, ed ha perfino un archivio online che custodisce tutto ciò che è stato pubblicato sul web fin dal 1996.

• Secondo i ricercatori, la gomma da masticare è un modo efficace per sbarazzarsi di una canzone rimasta bloccata nella tua testa.

• La Norvegia ha l'indice di alfabetizzazione più alta del mondo, nessuna nazione si è impegnata quanto il governo norvegese nell'incentivare l'istruzione e la cultura, per ogni libro pubblicato il governo acquista 1000 copie che verranno destinate a tutte le biblioteche nazionali.



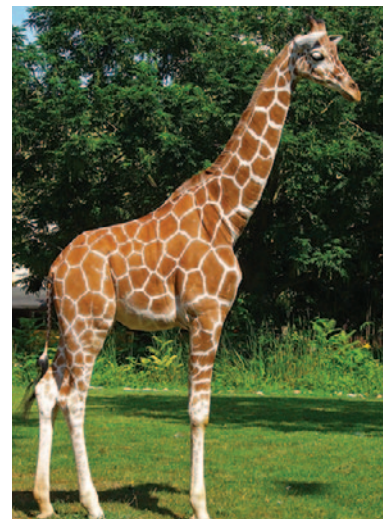
• Elvis Presley da ragazzino si divertiva a fare Wrestling, una volta si ruppe perfino un'anca.

• Il primo articolo scannerizzato con il codice a barre è stato venduto in un supermercato degli Stati Uniti in Ohio. Si trattava di un pacchetto di gomme da masticare.

• Il calendario dell'Etiopia è sette anni indietro rispetto ad altri paesi occidentali

• Le giraffe non hanno corde vocali

• In molti paesi il 13 è un numero proibito perché porta sfortuna, in Italia è il 17. Perché? Viene associato alla morte, dato che scritto in numeri romani è VXII, anagramma della parola VIXI che significa 'ho vissuto'.



• Durante la guerra di secessione, quando le truppe tornavano nei loro quartieri senza avere nessun caduto, mettevano su una grande lavagna una scritta: 0 Killed (zero morti). Molti ritengono che il termine 'OK' derivi da qui.

• Le blatte possono vivere senza testa per più di un mese, per poi morire di fame e di sete. La loro resistenza alle radiazioni è tale che potrebbero sopravvivere perfino ad una guerra nucleare.

• Il detto 'Fumare come un turco' è nato nella seconda metà del 16° secolo, quando in Turchia regnava un Pascià estremamente severo nei confronti di tutte le persone che fumavano tabacco e bevevano caffè. Alla morte di questo Pascià le persone non furono più perseguitate e iniziarono a bere caffè e fumare il tabacco in modo eccessivo

IL NOSTRO DIALETTO

IL FIENO

a cura del Prof. Giovanni Lavarini

Fero da segàr: la falce.

Assilòn: struttura in legno, dotata delle due impugnature, alla cui estremità era attaccata la falce vera e propria.

Préa: acciarino in pietra naturale (cote) per dare il filo alla falce.

Coàr: contenitore in legno, o ricavato dal corno di una mucca, che si attaccava alla cintura e conteneva la préa e un po' d'acqua (portacote).

Le piante: attrezzi che servivano per rifare il filo della falce rovinato. Erano costituite da un piccolo martello con le due teste uguali e da un battilama (una sorta di mini-incudine che veniva piantata nel terreno).

Antàna: striscia di erba falciata che si accumula sul fianco sinistro del segadòr a seguito del taglio stesso. 'Para l'antàna': era il richiamo (scherzoso, ma anche di sfida) che lanciava el segadòr che seguiva chi stava davanti, se quest'ultimo era più lento degli altri a tagliare l'erba, in quanto rallentava tutti quelli che seguivano.

Tràr fora: distribuire uniformemente l'erba ammucchiata nell'antàna perché si essiccasse.

Striàr: riunire il fieno, non ancora essiccato, in strisce larghe 30/40 cm per evitare che si inumidisse durante la notte.

Oltàr le strie: girare le strisce di fieno per farlo asciugare nella parte a contatto del terreno.

Muciàr: creare (a sera) dei cumuli a forma di cono con il fieno non del tutto essiccato per evitare o ridurre l'umidità della notte.

Butàr a un (o trar a un): riunire il fieno essiccato in lunghe strisce per essere caricato sul mezzo di trasporto o, con i mezzi moderni, per essere imballato nei baloni del peso di 5-6 quintali.

Resteline: le donne addette a restelàr (compito meno pesante fisicamente, e quindi riservato alle donne, ma anche ai bambini).

Cargàr la parecià: caricare su una carretta a due o quattro ruote, il fieno. In questa fase serviva molta maestria da parte di chi si trovava sulla parecià: il carico doveva essere sistemato a regola d'arte per evitare che si rovesciasse.

Ligàr la parecià: legare il fieno per il trasporto. In questa fase veniva utilizzato un palo di legno (el préolo) posto longitudinalmente sulla parecià. Nella parte anteriore del palo era stata incisa una scanalatura su cui veniva fatta passare una corda per essere fissata, a forma di triangolo, alla base del carro. Posteriormente, il préolo veniva fissato nella stessa modalità. Curiosamente, con lo stesso termine (préolo) si indicava anche il sostegno in legno che teneva alzate le lenzuola e le coperte del letto per scaldarlo in inverno con lo scaldino (o scaldal letto).

Descargàr la parecià: scaricare il fieno, normalmente nel fienile tramite el bocolàr, apertura collocata ad una determinata altezza dal terreno per facilitare l'operazione.

Téda (o tésa): fienile, normalmente situato sopra la stalla. Nel solaio del fienile quasi sempre esisteva un foro quadrato dal quale veniva fatto scendere il fieno nella fenàra (cubo delimitato lateralmente da pietre), poi portato nella grépià (mangiatoia) per il pasto delle mucche.

La méia: chiamata anche mùcia o pigna. Quando il fienile non bastava per contenere il fieno prodotto, veniva realizzata all'esterno la méia, grande mucchio di fieno a forma di cono collocato attorno ad un lungo palo infisso nel terreno. Il palo serviva per evitare che il cumulo (considerato che era abbastanza alto) si rovesciasse.

Regùso: secondo taglio del fieno.



L'estate, i viaggi e i farmaci

Quando le temperature si alzano e come in questo periodo diventano addirittura proibitive, bisogna porre molta attenzione alla conservazione dei farmaci perché possono diventare non solo inefficaci, ma addirittura, in alcuni casi, dannosi alla salute. Importate è controllare sempre prima dell'assunzione la data di scadenza, ma dato che bastano pochi giorni a temperature maggiori di 25°C per limitare l'efficacia di molti farmaci, vista la situazione attuale l'attenzione deve essere massima a casa, in vacanza e in viaggio. Se la temperatura di conservazione è specificatamente indicata nel foglietto illustrativo, non rispettarla può rendere noci-

vi alla salute alcuni medicinali come antibiotici, farmaci adrenergici (usati nella cura di patologie cardiache, asma, allergie), insulina, analgesici, sedativi, antiepilettici, anticoagulanti. La soluzione non è, però, riporli tutti nel frigorifero perché molti farmaci non tollerano le basse temperature. Le formulazioni liquide (sciroppi, gocce, sospensioni) sono particolarmente sensibili agli sbalzi termici. A causa del caldo i principi attivi possono degradarsi rapidamente, perdendo efficacia o alterando la composizione. L'armadietto dei farmaci deve essere posizionato nella parte più fresca e meno umida della casa evitando quindi la cucina e il bagno.

«Se si nota una qualsiasi alterazione del farmaco, come colore, sapore, consistenza, presenza di particelle solide in sospensione o sul fondo, ci si deve allertare e portare la confezione in farmacia per un attento controllo, tenendo comunque conto che i medicinali possono essere deteriorati anche senza presentare alcuna manifestazione esteriore - spiega Gianmarco Padovani vicepresidente di Federfarma Verona -. Un consiglio generale riguarda le formulazioni: se possibile è meglio preferire l'assunzione di quelle solide (pastiglie e capsule) rispetto alle liquide (gocce e spray) che sono in genere più sensibili alle alte temperature. Anche per i viaggi, e con qualsiasi mezzo, è bene chiedere consiglio al farmacista sul corretto trasporto perché alcuni farmaci come quelli per la tiroide, i contraccettivi e altri medicinali che contengono ormoni sono molto sensibili alle variazioni termiche. In città è bene non lasciare mai i farmaci in auto sotto il sole tropicale di questi giorni, se non per brevissimi lassi di tempo. Un consiglio pratico è di riporli nella borsa termica anche per il solo tragitto farmacia-casa. Infine mai variare autonomamente la terapia prescritta dal medico curante. I farmacisti sono impegnati sempre e in particolare durante l'estate, nel controllo dell'aderenza alla terapia dei propri utenti (compliance). I casi più frequenti riguardano la terapia ipertensiva perché con l'aumentare del caldo è possibile che la pressione sanguigna cali e quindi molti pazienti decidono di 'aggiustare' la terapia da soli. Si tratta di una prassi pericolosa per la salute perché solo il medico può variare posologia e farmaci - conclude Padovani -. Mai, inoltre, affidarsi alla Rete o seguire la vox populi perché ciò che giova a un soggetto può essere deleterio per un altro, anche nell'ambito della stessa famiglia»



Progetto STUDIARE FACILE – ESTATE 2026

Studiare con serenità si può

Studiare meglio non significa soltanto ottenere voti migliori. Significa imparare ad affrontare le sfide con maggiore fiducia, equilibrio e serenità, competenze che accompagneranno ogni studente ben oltre un esame. L'estate è spesso considerata il tempo delle vacanze, ma per molti ragazzi rappresenta uno dei momenti più impegnativi dell'anno. Agosto e settembre sono infatti i mesi dedicati alla preparazione degli esami di riparazione, dei test di ammissione alle facoltà universitarie e, per molti studenti, alla necessità di recuperare concentrazione, motivazione e fiducia nelle proprie capacità. Quando il caldo, la stanchezza, la scarsa voglia di studiare e la sensazione che "tutti gli altri siano in vacanza" prendono il sopravvento, mantenere costanza e rendimento diventa sempre più difficile. L'ansia aumenta, la mente si distrae, il tempo sembra non bastare mai e anche gli studenti più preparati possono vivere momenti di blocco. Da questa esigenza nasce Progetto Studiare Facile – Estate 2026, un percorso individuale pensato per aiutare gli studenti ad affrontare questo periodo con maggiore equilibrio, serenità e lucidità mentale. Il progetto è alla sua seconda edizione (la prima nell'estate 2025) ed è ideato e condotto da Liliana Nicolini, Counselor, Formatrice e Quantum Trainer di II livello. Liliana da oltre trent'anni opera nell'ambito della crescita personale, dello sviluppo delle potenzialità individuali e del benessere psicofisico, accompagnando persone di ogni età nel superamento di blocchi emotivi, convinzioni limitanti e meccanismi di autosabotaggio. La sede principale delle attività è nella splendida Valpolicella, pur portando anche in altre aree in Italia queste competenze.

Come funziona

Il progetto Studiare Facile prevede generalmente da 2 a 4 incontri individuali, costruiti sulla situazione specifica dello studente. L'obiettivo non è fornire ripetizioni scolastiche, ma lavorare sulle condizioni interiori che spesso impediscono di esprimere il proprio reale potenziale: ansia, agitazione, paura di non farcela, mancanza di concentrazione, procrastinazione, calo della motivazione e autosabotaggio. Attraverso tecniche psicocorporee, esercizi pratici e un dialogo mirato all'individuazione degli schemi limitanti, lo studente viene accompagnato a ritrovare uno stato di maggiore equilibrio, chiarezza mentale e predisposizione positiva verso lo studio. Gli strumenti utilizzati vengono adattati alla persona e possono diventare risorse utili anche per il futuro, nella gestione di esami, colloqui, momenti di pressione e situazioni emotivamente impegnative. Molti ragazzi riferiscono una maggiore serenità, un miglioramento della concentrazione, della qualità del sonno, del tono dell'umore e della capacità di affrontare lo studio con maggiore continuità e fiducia. Il progetto è indicato non solo per chi deve affrontare esami di recupero o prove di ammissione universitaria, ma anche per tutti gli studenti che desiderano vivere il percorso scolastico con un atteggiamento più costruttivo, sereno e consapevole.

Quando

STUDIARE FACILE vedrà il suo avvio il 30 luglio 2026, in modo che le sessioni siano ravvicinate e concentrate rispetto all'inizio delle prove d'esame.

Dove

Le sessioni si svolgono su appuntamento, in presenza, fino a capienza dei posti disponibili, presso la sede di San Floriano – San Pietro in Cariano.

Informazioni e prenotazioni

Liliana Nicolini, Counselor • Formatrice • Quantum Trainer® II livello. info@liliananicolini.com; +39 320 815 7990



Una vacanza italiana

I PRINCIPALI TREND DEGLI ITALIANI NELL'ESTATE 2026

L'estate 2026 si sta delineando come una stagione positiva per il turismo italiano, ma con abitudini di viaggio in evoluzione. Molti partono, ma con attenzione al budget: circa il 70% degli italiani prevede almeno una vacanza estiva. Tuttavia, l'aumento dei prezzi di voli, energia e servizi turistici spinge molte famiglie a valutare con maggiore attenzione destinazioni e durata del soggiorno. Ritorna la 'villeggiatura'. Si rafforza la tendenza verso vacanze più lente e autentiche: soggiorni più lunghi nello stesso luogo, case condivise con amici o familiari, piccoli borghi e destinazioni meno affollate. Quasi un italiano su due dichiara di cercare esperienze genuine e legate alla cultura locale. In quest'a estate 2026 molti italiani scelgono di restare nel Paese. Viaggi di gruppo e condivisione dei costi sembrano essere diventati una scelta sempre più opzionata. E poi emerge una controtendenza: dopo anni di forte ricorso al last minute, si osserva un aumento delle prenotazioni effettuate con maggiore anticipo. Anche la durata media dei soggiorni tende ad allungarsi leggermente.

LE METE PIÙ RICHIESTE

Per l'estate 2026 emerge una tendenza chiara: gli italiani continuano a privilegiare il mare, ma con una crescente attenzione a destinazioni facilmente raggiungibili, meno affollate e con un buon rapporto qualità-prezzo. L'Italia resta la scelta dominante, con oltre il 60% delle prenotazioni estive concentrate sul territorio nazionale: Salento, Costa degli Dei - l'area di Tropea e Capo Vaticano, Cilento, Napoli, Verona, Cinque Terre, Lago di Garda e Sirmione, Borghi storici e isole minori come Procida, Ventotene e Capraia.

Le mete estere più prenotate o ricercate: Isole Canarie, Capo Verde, Algarve, New York, Tokyo, Bangkok e Parigi risultano tra le città più cercate dagli italiani per i viaggi del 2026, anche se spesso per periodi diversi dall'alta stagione estiva.

Le destinazioni europee più desiderate restano comunque Spagna, Francia e Grecia. Tra le città più richieste figurano Parigi, Barcellona, Londra e Madrid. Crescono inoltre destinazioni balneari come Marsa Alam e Sharm el-Sheikh.

LE NUOVE MODE DEL TURISMO

Le nuove mode del turismo stanno cambiando il modo di viaggiare. Non si cerca più soltanto una destinazione famosa, ma un'esperienza autentica, sostenibile e personalizzata. Tra le tendenze più importanti spicca l'ormai conosciuto 'slow tourism' (turismo lento): sempre più

persone preferiscono visitare meno luoghi e fermarsi più a lungo, vivendo la cultura locale, la gastronomia e le tradizioni del posto invece di correre da un'attrazione all'altra. Non solo: i viaggiatori vogliono partecipare ad attività uniche come corsi di cucina, vendemmie, laboratori artigianali, trekking con guide locali o esperienze culturali autentiche. Il turismo esperienziale è diventato quindi di gran moda negli ultimi anni, così come il turismo sostenibile e rigenerativo il turismo enogastronomico e il turismo del benessere. Ma c'è anche qualche curiosa moda nascente: l'astroturismo e il nttourism ad esempio con viaggi per osservare stelle, aurore boreali ed eventi astronomici in luoghi con poco inquinamento luminoso. Molti professionisti inoltre uniscono lavoro e vacanza ("business + leisure" - bleisure), prolungando i viaggi di lavoro per esplorare la destinazione. Cresce anche il numero dei lavoratori da remoto che si spostano per periodi medio-lunghi (nomadismo digitale). Su tutto questo aleggia anche un nuovo modo di pensare alla vacanza: per evitare il sovraffollamento delle mete più famose, molti turisti scelgono borghi, aree rurali e località meno conosciute ma più autentiche.

GLI ITALIANI IN VACANZA

Sapevate che in vacanza l'italiano medio consuma 45 bevande alcoliche, si sforza di imparare sei frasi tipiche del posto e si lamenta del caldo eccessivo per lo meno 10 volte? Tutto ciò nell'arco di una vacanza di circa due settimane. Questi risultati arrivano da una ricerca effettuata su circa 6.000 vacanzieri europei (di cui 1.000 italiani). L'indagine, commissionata

da Auto Europe, società di brokeraggio di autonoleggi a prezzi convenienti, ha svelato che noi italiani quando siamo in vacanza riusciamo a finire almeno due libri - riusciamo a leggere più della metà del terzo - e passiamo quasi tre ore al giorno delle nostre vacanze incolati al nostro smartphone, iPad o laptop, per un totale di circa 40 ore in tutta la vacanza. L'abbronzatura resta una nostra priorità in vacanza: circa un quarto degli italiani (25%) si espone al sole tutti i giorni in media per tre ore, preferendo adagiarsi sul lettino dalle 10.00 della mattina. Il sondaggio di Auto Europe svela anche che ci perdiamo e dobbiamo chiedere informazioni quasi tre volte durante i quindici giorni di vacanza, e che litighiamo con i nostri partner/amici/familiari quasi quattro volte, in ciò battuti solo dagli svedesi. La ricerca ha rivelato anche che durante le nostre vacanze il conteggio delle calorie che assumiamo giornalmente si stoppa. Anzi, più di tre persone su dieci (32%) non si cura di ciò che mangia durante la vacanza e più di uno su cinque assume circa 500 calorie al giorno in più di quelle che assumerebbe a casa.

FERRARA DI MONTE BALDO. IL TARTUFO IN FIERA

Manca poco all'apertura della seconda Fiera Regionale del Tartufo che si terrà a Ferrara di Monte Baldo dal 17 al 20 luglio. Il paese sarà protagonista per la seconda volta a questo importante appuntamento con il mondo del tartufo, l'Oro del Monte Baldo. In una cornice a dir poco splendida parteciperanno vari stand inerenti al prodotto. Non mancherà un rinnovato stand degustativo e del buon vino, la visita guidata alla tartufaia del paese e la suggestiva dimostrazione sulla ricerca del tartufo con i cani, musica e parco giochi bimbi. Dopo il successo della prima edizione, quest'anno il paese si prepara ad alzare la qualità della festa. Il primo cittadino, Carla Giacomazzi, nonché ideatrice e conduttrice della fiera, sottolinea l'importanza del territorio di grande interesse paesaggistico e naturalistico, delle tradizioni, un ambiente ricco di percorsi. Tutto il paese, 301 abitanti, sarà partecipe come punto di forza non solo a questo importante appuntamento, ma anche ad altre manifestazioni del ricco calendario 2026: dopo il successo del 2 giugno con Saperi della Montagna - Aperitivo nel Borgo e del 24 giugno con la Festa di San Giovanni a Madonna della Corona, dall'8 al 16 agosto andrà in scena 'Il Borgo sotto le Stelle', mentre il 22 e 23 agosto la Festa della Pastorizia. Il 30 agosto si terrà inoltre il 1° Trail degli Eremiti, mentre il 27 settembre l'immane festa di San Michele a Novezza, per chiudere poi l'anno con un mese di eventi dedicati al Natale dal 6 dicembre al 6 gennaio con l'incantevole 'Natale nel Borgo'. Che dire? Il più piccolo paese del Veneto ai piedi del Monte Baldo, che va da Novezza alla Madonna della Corona, mostra ancora una volta una forza di gruppo immensa. Quindi... appuntamento con L'Oro del Baldo. **Carlo Tosato**



LA CAMPAGNA DI CROWDFUNDING. L'associazione veronese lancia una raccolta fondi per ampliare i percorsi di ipoterapia

Un cavallo può cambiare la vita

di Linda Fabrello, fondatrice di APS Equestre Horse Valley ASD

Un cavallo può davvero cambiare una vita. È questo il messaggio che accompagna la nuova campagna di raccolta fondi promossa dalla nostra APS Equestre Horse Valley ASD, realtà attiva da oltre tredici anni nel campo degli Interventi Assistiti con il Cavallo e dell'inclusione sociale. La campagna, intitolata 'Un cavallo può cambiare una vita', nasce dall'esigenza concreta di acquistare un nuovo cavallo da inserire nei percorsi educativo-terapeutici del centro. I cavalli che oggi affiancano operatori e utenti hanno raggiunto un'età che richiede ritmi più sostenibili e, parallelamente, le richieste di accesso ai servizi sono in costante aumento.



All'interno del Maneggio Sociale Horse Valley – Corte Molon, nel Parco dell'Adige Nord a Verona, ogni giorno il cavallo diventa uno

strumento di relazione, crescita e benessere. Bambini, adolescenti e adulti con disabilità o fragilità emotive trovano uno spazio accogliente dove sviluppare autonomia, autostima e competenze relazionali attraverso attività strutturate e percorsi personalizzati. Il cavallo ha arricchito e molto spesso salvato la mia vita. Per la mia famiglia è stato un maestro, un ponte, un amico e una fonte inesauribile di relazioni, emozioni e conquiste. Da questa esperienza è nata la volontà di condividere con più persone possibili ciò che avevamo ricevuto.

LA RACCOLTA FONDI

La campagna di crowdfunding 'UN CAVALLO PUO' CAMBIARE UNA VITA' (www.idea-ginger.it/progetti/un-cavallo-puo-cambiare-una-vita.html) è attiva fino al 31 luglio 2026 sulla piattaforma IdeaGinger con formula "O tutto o niente": il raggiungimento dell'obiettivo è quindi fondamentale per trasformare il progetto in realtà.

Informazioni

APS Equestre Horse Valley ASD – Corte Molon
Verona – Parco dell'Adige Nord

Campagna: UN CAVALLO PUO' CAMBIARE UNA VITA (www.idea-ginger.it/progetti/un-cavallo-puo-cambiare-una-vita.html)



Nel corso degli anni la nostra associazione ha sviluppato progetti rivolti a persone con disturbo dello spettro autistico, ADHD e situazioni di disagio sociale, collaborando inoltre con scuole, comunità educative, case famiglia e centri diurni. Attraverso il contatto con il cavallo vengono promosse la regolazione emotiva, il miglioramento dell'attenzione, lo sviluppo delle competenze relazionali e il rafforzamento dell'autostima. La raccolta fondi consentirà di acquistare un cavallo idoneo agli Interventi Assistiti; coprire i costi di selezione e formazione dell'animale; garantire un inserimento graduale e sicuro nei percorsi terapeutici ed educativi. L'arrivo di un nuovo cavallo permetterà di ridurre le liste d'attesa, ampliare l'offerta dei servizi e accogliere nuove persone che oggi non riescono ad accedere ai percorsi proposti dal centro. Sostenere questo progetto significa offrire una possibilità concreta di crescita, autonomia e benessere a chi oggi è in attesa di iniziare il proprio percorso. Ogni donazione è un passo in più verso l'inclusione. Per Horse Valley, un cavallo in più significa più sorrisi, più opportunità e più futuro per le persone che ogni giorno trovano nel rapporto con l'animale uno strumento di crescita, cura e partecipazione.





VALPOFITNESS
PALESTRA | TRAINING | BENESSERE



**VALPOFITNESS
TI REGALA
L'ESTATE**

ISCRIVITI ENTRO 31 LUGLIO

ricevi 1 mese gratis
al parco acquatico **VALPOLAND**
SPORT, WATER, FUN.

POSTI LIMITATI: 30 ANNUALI

Con il **metodo Valpofitness**, 8 settimane di allenamento **possono**
cambiare la tua forma fisica



Consulenza con
Personal Trainer



Allenamenti
su misura



Check mensile
di 1h



Supporto costante
in allenamento

Valpofitness & Benessere
Tel. 348 188 6236 - Via Enrico Bernardi, 9, 37026 Settimo di pescantina (VR)

VOCE ALLE MINORANZE. La proposta dei consiglieri di destinare i proventi della tassa di soggiorno ai presidi del territorio

«Per una Pescantina più sicura»

I recenti episodi di violenza e micro-criminalità verificatisi nel nostro territorio rendono necessario un impegno congiunto di tutte le forze politiche per rafforzare la sicurezza nel Comune di Pescantina. I provvedimenti adottati dal Questore di Verona - che in data 05/01/2026 e 21/01/2026 hanno disposto la sospensione temporanea della licenza e la chiusura coattiva di due locali pubblici nel nostro comune - rappresentano un segnale inequivocabile. Tali decisioni sono conseguenza dei ripetuti interventi delle forze dell'ordine che, nel corso del 2025, hanno accertato comportamenti gravemente illeciti all'interno dei locali, anche da parte di soggetti già noti per spaccio e abuso di sostanze stupefacenti o alcoliche, oltre a episodi violenti quali aggressioni e regolamenti di conti. Di fronte a fatti di questa gravità, non è più possibile voltarsi dall'altra parte. È il momento di collaborare in modo pragmatico e responsabile per garantire la tranquillità dei residenti e la tutela delle attività economiche, tanto nel capoluogo quanto nelle frazioni. A questo quadro già complesso si aggiunge un ulteriore elemento critico: il numero degli agenti della Poli-



zia Locale di Pescantina risulta oggi esiguo persino per lo svolgimento delle attività ordinarie, rendendo di fatto impossibile assicurare un presidio costante del territorio, soprattutto nelle ore serali e notturne. Una carenza strutturale che, se non affrontata, rischia di compromettere ogni strategia di prevenzione. Come consiglieri di minoranza, intendiamo esercitare il nostro ruolo in un'ottica di massima e assoluta cooperazione con l'Amministrazione Comunale. Per questo motivo, avanziamo una proposta concreta, sostenibile e immediatamente realizzabile dal punto di vista economico e

finanziario, senza gravare di un solo centesimo sulle tasche dei cittadini di Pescantina. I dati del nostro bilancio evidenziano una risorsa preziosa: il rendiconto consuntivo del 2025 ha registrato un incasso effettivo di 95.000 euro derivanti dalla tassa di soggiorno, mentre il bilancio preventivo 2026-2028 stima prudenzialmente un gettito di 91.000 euro all'anno. Finora, per legge, queste somme erano rigidamente vincolate a interventi di natura prettamente turistica e culturale. Oggi, lo scenario normativo nazionale è cambiato profondamente grazie all'articolo 6, comma 4, della Legge 24 aprile 2026, n. 54 (di conversione del Decreto Sicurezza n. 23/2026). Questa nuova disposizione offre ai Comuni una straordinaria opportunità: estende esplicitamente la possibilità di destinare i proventi dell'imposta di soggiorno alle spese per la sicurezza urbana. La nuova legge consente finalmente di utilizzare questi fondi esterni per due finalità cruciali:

1. Finanziare le ore di lavoro straordinario degli agenti della Polizia Locale, permettendo un pattugliamento intensificato nelle ore serali e notturne, specialmente nei punti più sensibili del territorio.
2. Assumere vigili urbani a tempo determinato, così da incrementare il personale nei periodi critici di mag-

giore afflusso e colmare almeno in parte la carenza strutturale dell'organico.

L'aspetto più rilevante per le casse comunali è che la norma esclude tali spese dai limiti ordinari e dai tetti di spesa sul personale, rimuovendo i blocchi contabili che spesso paralizzano i Comuni.

Per quanto sopra indicato, chiediamo formalmente al Sindaco e alla Giunta di valutare l'avvio immediato dell'iter per una modifica del regolamento comunale, inserendo all'articolo 16 relativo alle 'Finalità dell'imposta' la facoltà di finanziare:

- le spese di sicurezza urbana,
- i servizi straordinari di vigilanza,
- le assunzioni stagionali a tempo determinato della Polizia Locale.

Destinare anche solo una quota parte dei 91.000 euro previsti alla sicurezza urbana ci permetterebbe di dare una risposta rapida e tangibile alla richiesta di sicurezza che arriva dai nostri concittadini, scoraggiando gli episodi di violenza che hanno riguardato la nostra comunità. Restiamo a totale disposizione per sederci a un tavolo di confronto e definire insieme i dettagli tecnici di questa misura. La sicurezza di Pescantina e delle sue frazioni è un bene comune che deve unire tutti i componenti del Consiglio Comunale.

I Consiglieri Comunali di Minoranza
Luigi Cadura e Massimo Proietti

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 €30,00 1 CAFFÈ DOLCE STRUDEL DI MELE	STINCO al forno CON PATATINE 1 BIBITA €30,00 1 CAFFÈ DOLCE STRUDEL DI MELE	WURSTEL CON CRAUTI CON PATATINE 1 BIBITA €25,00 1 CAFFÈ DOLCE STRUDEL DI MELE
MENÙ BABY HAMBURGER CON PATATINE 1 BIBITA €15,00 1 GELATO	MENÙ BABY HOT DOG CON PATATINE 1 BIBITA €15,00 1 GELATO	



LA FONDAZIONE. Marco Andreoli presenta la realtà intercomunale di chi vuole restituire qualcosa alla Valpolicella

Una casa aperta per la Comunità



a cura di
Marco Andreoli

Come tutto è cominciato

Tutto è nato da una domanda che alcuni ragazzi della Valpolicella si sono fatti cinque anni fa: questa terra ci ha dato tanto, cosa possiamo darle in cambio? Da quella domanda è nata la Fondazione ValpoliBella. Sono Marco Andreoli e ho l'onore di presiederla. Una realtà giovane, fatta di persone del territorio, unite da un desiderio semplice e impegnativo insieme: restituire qualcosa alla terra dalla quale sentiamo di aver ricevuto molto. Il mio primo pensiero è un grazie sincero: ai soci fondatori che insieme a me hanno aperto la strada: Aldo Vangi, ora sindaco di Pescantina, che ha ricoperto anche il ruolo di Direttore, Nino Giavoni e la sua immensa generosità, il nostro Vicepresidente Alexandro Todeschini; a Lorenzo Lavarini anch'egli Direttore e al consigliere di CdA Giannantonio Benetti. Un grazie di cuore va anche ai tanti volontari che camminano con noi ogni giorno, agli autisti del Taxi Sociale e all'associazione GALM, con cui condividiamo la sede operativa a Pedemonte.

Anche una terra fortunata ha bisogno di cura

La Valpolicella è un territorio fortunato: per la bellezza dei suoi paesaggi, per la sua storia, per la qualità delle sue produzioni, per la forza delle sue comunità e per il nome che ha saputo costruirsi nel mondo. Ma sarebbe sbagliato pensare che, dentro questa ricchezza, non esistano fragilità. Anche qui ci sono persone sole, famiglie in difficoltà, anziani che faticano a spostarsi, bambini che vivono rinunce quotidiane, cittadini che per pudore non chiedono aiuto anche quando ne avrebbero bisogno. La Fondazione ValpoliBella nasce da qui: dal desiderio di guardare a queste situazioni, spesso silenziose, e di provare a dare risposte concrete.

Una casa aperta e intercomunale, dove ognuno è benvenuto

Fin dall'inizio, però, la Fondazione ha voluto essere anche un segnale culturale. La Valpolicella è fatta di paesi, frazioni, identità forti e tradizioni bellissime, ma talvolta anche di quel campanilismo che in passato ha reso più difficile costruire percorsi comuni. Noi vorremmo contribuire a superarlo. La Fondazione ValpoliBella non appartiene a un Comune contro un altro, non è una realtà chiusa. Vuole essere una casa aperta, intercomunale, fraterna, disponibile ad accogliere chiunque abbia voglia di mettere a disposizione tempo, capacità, esperienza o semplicemente una buona idea.

Tre ambiti d'impegno: persone, ambiente e cultura

Nel nostro statuto sono indicati tre grandi ambiti di impegno: l'aiuto sociale alle fasce più fragili della popolazione, la tutela e la salvaguardia dell'ambiente, la promozione culturale e turistica del nostro meraviglioso territorio. Sono tre filoni diversi, ma profondamente collegati, perché prendersi cura della Valpolicella significa prendersi cura delle persone che la abitano, del paesaggio che la rende unica e della sua identità.

Taxi sociale: accompagniamo gratuitamente chi ha più bisogno

L'iniziativa che più scandisce la nostra quotidianità è il taxi sociale. La Fondazione dispone di un pulmino e di autisti volontari che gratuitamente accompagnano le persone che hanno maggiore necessità: anziani soli, persone in stato di indigenza, cittadini con ridotte capacità motorie o famiglie che non riescono ad affrontare da sole determinati spostamenti. Le accompagniamo a visite mediche, appuntamenti, commissioni indispensabili. Non si tratta soltanto di un passaggio in auto: spesso è un modo per dire a qualcuno "non sei solo". Basta contattarci e, quando possiamo, ci organizziamo per andare a prendere le persone e portarle dove devono andare.



Il tiglio di Henry: l'albero raro che nutre le api a fine estate

Accanto al sociale, portiamo avanti con convinzione anche iniziative ambientali. Una delle più importanti riguarda la nostra vicinanza al mondo delle api e degli apicoltori. Abbiamo cercato e coltiviamo con cura alberi molto particolari, difficilissimi da trovare in Italia, tanto che siamo andati a prenderli in Repubblica Ceca: il tiglio di Henry, la Tilia henryana. È un albero ornamentale originario delle montagne cinesi, innestato sul tiglio selvatico europeo per resistere meglio ai nostri climi sempre più caldi. La sua caratteristica straordinaria è la fioritura tardiva e abbondante, proprio nel periodo in cui le api non trovano più fioriture. Per le api, quel momento dell'anno è delicatissimo: manca il sosten-

tamento, diventa più difficile fare provviste per l'inverno e ogni fonte di nettare può fare la differenza. Un singolo albero di Tilia henryana può aiutare api che percorrono anche cinque o sei chilometri in cerca di cibo. Per questo siamo disponibili a donare questi alberi ai Comuni, alle amministrazioni e anche ai privati cittadini che desiderino prendersene cura. Chi riceve uno di questi alberi adotta qualcosa di prezioso, capace di arricchire la biodiversità del nostro territorio.

Verso l'UNESCO: al fianco del Consorzio per l'appassimento delle uve dell'Amarone

Siamo orgogliosi anche della partnership con il Consorzio Tutela Vini Valpolicella nel percorso di candidatura del rito dell'appassimento delle uve dell'Amarone a patrimonio culturale immateriale UNESCO. In questo progetto la Fondazione cammina accanto ad altre realtà importanti del territorio, come lo Snodar, la Strada del Vino, il Palio del Recioto, l'Università di Verona e molti altri soggetti che condividono l'obiettivo di valorizzare una tradizione che racconta l'identità più profonda della nostra terra.

Santa Lucia solidale: doni che arrivano con discrezione e rispetto

Un'altra iniziativa alla quale siamo molto affezionati è la Santa Lucia solidale. Ogni anno raccogliamo fondi per acquistare giocattoli nuovi, dolci e piccoli doni destinati ai bambini di famiglie in difficoltà. Tramite persone di fiducia, che conoscono bene le situazioni più delicate, facciamo arrivare questi cesti nel modo più riservato possibile, cercando di esaudire i desideri scritti nelle letterine. Anche in Valpolicella esistono famiglie che rinunciano a molto, spesso senza farlo pesare e senza chiedere nulla. Proprio per questo la discrezione è fondamentale: aiutare davvero significa anche non mettere nessuno in imbarazzo.

Sportello energia: leggiamo insieme le bollette per farti risparmiare

Più di recente abbiamo aperto anche uno sportello energia, il venerdì pomeriggio, per aiutare famiglie, cittadini e imprenditori a capire le proprie bollette di luce e gas e a risparmiare dove possibile. Le bollette sono spesso documenti difficili, pieni di voci tecniche e condizioni poco comprensibili. Mettere a disposizione competenze e strumenti moderni, anche basati sull'intelligenza artificiale, significa offrire un aiuto concreto a chi magari sta pagando più del necessario e non ha il tempo o le conoscenze per orientarsi tra le tante offerte del mercato.

Tante iniziative, un solo sentimento: l'amore per la Valpolicella

La Fondazione ValpoliBella è tutto questo: un pulmino che accompagna chi non può muoversi da solo, un dono di Santa Lucia che arriva senza rumore, una bolletta letta insieme per provare a risparmiare, un albero piantato per aiutare le api, una tradizione antica che viene promossa con orgoglio. Sono iniziative diverse, ma nascono dallo stesso sentimento: l'amore per la Valpolicella e la volontà di renderla ogni giorno un po' più solidale, più unita, più consapevole e come dice il nostro nome: più bella.

Le porte sono aperte: unisciti a noi.

Il mio invito, da Presidente, è rivolto a tutti. Chiunque voglia partecipare, collaborare, proporre un'idea, dedicare qualche ora del proprio tempo o semplicemente conoscere meglio la Fondazione, troverà porte aperte. Non servono titoli particolari: serve la voglia di fare qualcosa di buono, di lasciare un segno. La Valpolicella ci ha dato tanto. Noi, con umiltà e concretezza, proviamo a restituirle qualcosa.



Restare o partire?

a cura di Gabriele Reggiani



IL FUTURO DEI GIOVANI DEL NOSTRO TERRITORIO

Restare in Italia ormai da qualche anno non è più cosa scontata per la nuova generazione, sono sempre di più infatti i giovani, laureati e non, che quando devono buttarsi nel mondo del lavoro preferiscono affrontare questa esperienza all'estero. Se restringiamo il campo al Veneto, in tredici anni la nostra regione ha perso 56mila giovani che hanno scelto di costruire la propria carriera e vita da un'altra parte, con Germania, Regno Unito e Francia come mete più gettonate. Un dato devastante, perché è come se la città di Rovigo o di Mantova si fossero svuotate di tutti i loro abitanti, ma anche un colpo di grazia all'inverno demografico che fa degli italiani i più vecchi d'Europa. E se guardiamo ancora più nello specifico, al territorio veronese? Sempre secondo i dati Cnel notiamo che Verona ha perso 9mila ragazzi, di questi 1.206 erano neolaureati, anche questo è un dato forte che ci fa capire come il nostro sia un territorio forse troppo indietro che non dà possibilità anche a ottime menti. Chiaramente il punto interrogativo da porsi sta sui motivi che spingono a questa scelta. Alla base, c'è un divario retributivo inaccettabile: già a un anno dalla laurea, un giovane veneto percepisce all'estero uno stipendio netto superiore di circa ottocento euro al mese rispetto ai colleghi rimasti in Italia, una differenza che supera i mille euro dopo cinque anni di carriera. Personalmente questi dati mi sorprendono perché parliamo del Veneto, una delle regioni più preparate da questo punto di vista insieme alla Lombardia, eppure comunque non teniamo il ritmo degli altri Stati.



Un altro motivo è la disparità causata dai costi della vita di tutti i giorni, qua il campo possiamo restringerlo ancor di più proprio alla nostra Valpolicella, soprattutto in tema di affitti. A maggio 2026 gli affitti richiesti erano mediamente: 10,21 euro al metro quadrato a Negrar di Valpolicella; 10,83 euro a San Pietro in Cariano; 10,96 euro a Marano di Valpolicella; 10,26 euro a Sant'Ambrogio di Valpolicella. Per quanto riguarda la media della provincia di Verona invece, era di 11,73 euro al metro quadrato. Sono cifre veramente alte che



rendono difficile, per un ragazzo che ha iniziato da poco a lavorare, essere in grado di costruirsi una propria realtà e di stabilirsi in affitto cercando di mettere via dei soldi. Con questi prezzi andare a vivere in affitto rende sostanzialmente impossibile il risparmio di una parte dello stipendio per poi poter prendere in un futuro una abitazione che sia di proprietà. Se insieme a tutti questi fattori andiamo ad unire un sentimento di amore nei confronti del proprio Paese che sta sempre più crollando a causa della globalizzazione, iniziano ad esserci diverse motivazioni che portano i giovani ad allontanarsi dal proprio luogo di nascita. Bisogna quindi agire per risolvere il problema, ma forse l'obiettivo non deve essere quello di non far partire nessuno, soprattutto se andiamo a confrontarci con gli altri Stati europei.

Così come l'Italia, anche Germania, Francia, Spagna e Regno Unito perdono tutti una parte dei propri giovani con numeri elevati.

La differenza è nella capacità di compensare le partenze: attrarre giovani dall'estero, favorire il ritorno di quelli emigrati e offrire opportunità ai laureati. In altre parole, Germania, Francia e Regno Unito possono anche registrare molti espatri in valore assoluto, ma sono generalmente più capaci di attirare capitale umano da altri Paesi.

L'Italia perde giovani qualificati senza ricevere un flusso equivalente di giovani altamente istruiti e senza avere abbastanza nascite per sostituirli.

Il nostro obiettivo quindi, deve essere quello di rendere il nostro paese più attraente per le giovani menti non solo italiane ma anche straniere, cercando così di risolvere il problema della bassa natalità e dei laureati che fuggono, anche perché come dimostrato coi dati precedenti, è un tema che viviamo fortemente anche nel nostro territorio.



CERCA

**PERSONA PER
GESTIONE SOCIAL, REALIZZAZIONE VIDEO
E CAPACITÀ GRAFICHE**

**Assunzione con contratto di lavoro full time
NO PARTITE IVA - NO AGENZIE**

INVIARE CURRICULUM AL +39 335 1240803

VALPO GROUP



VALPOFITNESS
PERSONAL TRAINING E BENESSERE

VALPOCENTER
EXPERIENCE
SANT'ANNA D'ALFARO

VALPOLAND
SPORT, WATER, FUN



POLIAMBULATORI
VALPOFITNESS
CENTRO MEDICO E RIABILITATIVO

SANT'ANNA D'ALFAEDO. La storia, l'architettura e il patrimonio del centro più importante della Lessinia Occidentale

La Valpolicella...un po' alla volta

a cura di Giovanni Viviani

Storia del Comune

A partire dal medioevo, il territorio di Sant'Anna d'Alfaedo, chiamato allora Cona, con Faedo e Ceredo, ha sempre fatto parte della Valpolicella: era compreso nei confini della Contea di Federico Della Scala e più tardi nel distretto di San Pietro in Cariano. In epoca Veneta assume enorme importanza come comune di confine con l'Impero, sia come primo baluardo di difesa, sia per il controllo del contrabbando. Dopo la fine della Serenissima, in un primo tempo viene formato un unico comune, Marano, che comprende Breonio con Cavalo e Sant'Anna, poi, con l'Impero Austro – Ungarico, Marano incorpora Valgatara e viene istituito il comune di Breonio, che comprende Sant'Anna, ma le due comunità non andranno mai d'accordo e i faedini, che già avevano ottenuto il municipio a Fosse, riescono a farlo trasferire a Sant'Anna. Con l'ampia riforma del 1929, Breonio diventa frazione di Fumane, mentre Sant'Anna diventa comune autonomo e raccoglie le frazioni più alte del soppresso comune di Prun, cioè Giare, Vaggimal e Cerna.

Il capoluogo

In età scaligera Sant'Anna d'Alfaedo (metri 939 slm) era noto come Faedo e citato spesso insieme con Cona e Ceredo. Con la costruzione della nuova chiesa parrocchiale, dedicata a Sant'Anna, alla fine del XVII secolo prese il nome attuale. La chiesa, col suo campanile (altezza metri 45) domina il centro dell'abitato. L'interno ha un'unica navata sulla quale si affacciano 4 cappelle ospitanti gli altari laterali di San Giuseppe, della Beata Vergine Maria del Rosario, del Sacro Cuore di Gesù e dei Santi Zeno, Rocco, Lorenzo, Gioacchino, Anna e Marta. All'altar maggiore, notevole la pala raffigurante Sant'Anna con la Vergine e il Bambino (Antonio Balestra 1738). L'antica strada da sud entrava in paese attraverso la contrada, collocata più in basso rispetto al centro attuale: è ancora visibile e funzionale la grande fontana lavatoio coperta da un arco in pietra (la fontana dei Saùghi).

L'architettura di pietra

Con l'inizio del popolamento per contrade e case sparse (circa XIV – XV sec.) i nostri antenati hanno sfruttato diffusi giacimenti di pietra in lastre, facile da estrarre, un materiale solido e agevolmente adattabile per le loro abitazioni e per organizzare lavoro e vita sociale. Così nascono i villaggi di pietra, contrade e paesi interamente costruiti con pietra in lastre. Ogni contrada, soprattutto a partire dalla metà dell'800, si è dotata, oltre che di una fontana, di una malga (o casello turnario per la lavorazione del latte) e, se la posizione lo permette, di una ghiacciaia, che è l'edificio cilindrico, scavato nel terreno, dove immagazzinare, in blocchi divisi da uno strato di paglia, il ghiaccio prodotto in una pozza d'acqua in pieno inverno: d'estate, diversi decenni fa, a sera inoltrata, si potevano sentire passare i carri, che andavano a rifornire ville, palazzi e alberghi di Verona e del Lago, e lasciavano sulla strada una sottile scia d'acqua. Nel corso dei secoli si sono moltiplicati gli abitati o come contrade o come paesi (parrocchie): Fosse, Ronconi, Giare, Vaggimal e Cerna. Sono le frazioni del comune di Sant'Anna d'Alfaedo, tutte di antica origine. Vanno segnalate altre chiese, come San Giovanni in Monte (la più antica della zona), la chiesa di Vallene, quella di Ceredo e quella di Zivelongo. Nei singoli abitati storici si incontrano ulteriori punti di interesse: a Cerna la facciata di una casa è decorata da dei mascheroni scolpiti, mentre sul retro c'è una bellissima finestra di pietra scolpita; a Vaggimal lungo la via centrale si susseguono tre monumentali fontane lavatoio in pietra. Molto bella anche la fontana di Spiazzo, vicina a una magnifica torre colombara che sorge su un'aia tutta di lastre.

si da uno strato di paglia, il ghiaccio prodotto in una pozza d'acqua in pieno inverno: d'estate, diversi decenni fa, a sera inoltrata, si potevano sentire passare i carri, che andavano a rifornire ville, palazzi e alberghi di Verona e del Lago, e lasciavano sulla strada una sottile scia d'acqua. Nel corso dei secoli si sono moltiplicati gli abitati o come contrade o come paesi (parrocchie): Fosse, Ronconi, Giare, Vaggimal e Cerna. Sono le frazioni del comune di Sant'Anna d'Alfaedo, tutte di antica origine. Vanno segnalate altre chiese, come San Giovanni in Monte (la più antica della zona), la chiesa di Vallene, quella di Ceredo e quella di Zivelongo. Nei singoli abitati storici si incontrano ulteriori punti di interesse: a Cerna la facciata di una casa è decorata da dei mascheroni scolpiti, mentre sul retro c'è una bellissima finestra di pietra scolpita; a Vaggimal lungo la via centrale si susseguono tre monumentali fontane lavatoio in pietra. Molto bella anche la fontana di Spiazzo, vicina a una magnifica torre colombara che sorge su un'aia tutta di lastre.

La storia antica

Ci sono rimaste numerose testimonianze della più antica preistoria, dovute a gruppi di cacciatori che seguivano le trasmissioni stagionali degli animali di grossa taglia, ma anche alle piccole comunità, attratte dall'abbondanza in questa zona della selce, in blocchi facili da spezzare in lamine sottili per ricavarci coltelli, lame e punte di armi. La selce locale, attraverso una rete di scambi a media-lunga distanza fu distribuita in gran parte dell'Italia settentrionale. Ötzi, la mummia glaciale neolitica detta 'l'uomo del Similaun' trasportava nel suo marsupio alcune selci. Nell'età del Bronzo si diffondono i villaggi fortificati su altura, i 'castellieri': in località Guaite ve n'è uno ben conservato e visitabile.

Il Museo

Il Museo di Sant'Anna d'Alfaedo è stato realizzato soprattutto per ospitare le testimonianze paleontologiche emerse nella Lessinia occidentale con lo sfruttamento delle cave di lastre (Scaglia Rossa). Fra i pezzi più importanti ci sono gli scheletri di uno squalo, di circa 5 metri e mezzo di lunghezza con centinaia fra denti, di una tartaruga marina e di un grande mosasauro. Al primo piano la sezione preistorica: si va dal Neanderthal (Ponte di Veia, Grotta di Fumane (da 80 a 30 mila anni fa, da cui provengono due figure dipinte in ocra rossa su pietra: lo sciamano e l'animale che potrebbe essere un felide) ai castellieri di circa 3000 anni fa.

Il Ponte di Veia

Il Ponte di Veia è un colossale ponte naturale (con una arcata di circa 40 metri, uno spessore minimo di 9 metri e una larghezza di 20 metri) in roccia calcarea, forse il sito più conosciuto della Lessinia. Il ponte si è formato con il crollo, in tempi relativamente vicini a noi, della parte interna del soffitto di una grande caverna carsica (di almeno 40 milioni di anni fa): sotto il ponte sono ancora visibili alcuni massi crollati. Alla base del ponte vi sono alcune grotte carsiche laterali, dove sono state trovate tracce della presenza dell'uomo fin dal paleolitico. Il Ponte è noto fin dal medioevo: qualcuno ritiene che Dante lo abbia visto e che gli sia stato utile nell'immaginare i gironi dell'Inferno e Malebolge, mentre Andrea Mantegna lo raffigura nella Camera degli Sposi a Mantova.

Il Forte di Monte Tesoro

Il Forte Monte Tesoro è una fortezza militare costruita, dal 1906 al 1911, a difesa della città di Verona contro l'Impero austro-ungarico a 917 m slm. Allo scoppio della guerra si trovò lontano dal fronte, perché già il 24 maggio l'Austria arretrò il fronte a nord di Ala e fu quasi subito disarmato. Il Forte si sviluppa su tre piani ed è circondato da un fossato, dove si trova una caponiera a protezione dell'entrata, e da dove si accede a una galleria blindata per fucileria che dà sul fianco sud-orientale verso la Valpantena. Lungo la strada d'accesso sono situati due caserme su due piani per la guarnigione. La polveriera del forte fu sistemata in due caverne con accesso poco sotto al forte e collegate poi con una lunga galleria direttamente al forte.

La Spluga della Preta

La Spluga della Preta si trova a 1483 metri slm, a poche centinaia di metri dalla cima del Corno d'Aquilio (m 1545 slm), in una dolina a forma di imbuto del diametro di circa 20 metri e si entra nel primo e più profondo pozzo (- 131) ed è fra i più famosi abissi delle Prealpi. Per parecchi anni è stata considerata l'abisso più profondo del mondo: con le moderne tecnologie la profondità è stata misurata in - 877, il che non è poco. L'ingresso si trova in vicinanza del Corno d'Aquilio: la Spluga scende poi, con una sequenza di diversi pozzi, fino ad attraversare tutte i calcari delle nostre montagne, dal Biancone alla Dolomia.

Una figura speciale di Ceredo, Don Alberto Benedetti

Ceredo è nota la casa di Don Alberto Benedetti, una figura speciale di prete, di studioso e di intellettuale, che ha avuto un ruolo centrale nella vita e nella cultura della Lessinia nella seconda metà del secolo scorso. A Ceredo Don Alberto, che vi era nato nel 1911, è tornato da prete nel dopoguerra e si è sistemato la sua casa, la sua "isba" alla sua maniera ed è stata da subito (e fino alla sua morte nel 1997) luogo di incontro e di confronto, ma soprattutto di diffusione di una sua saggezza, non priva di un'anima religiosa, fondata sull'amore per il prossimo.

Per approfondimenti e integrazioni si raccomanda il volume Sant'Anna d'Alfaedo, a cura di Andrea e Pierpaolo Brugnoli, Edito da Comune di Sant'Anna d'Alfaedo e da Centro di Documentazione per la Storia della Valpolicella, 2007.

IL RECIOTO. Una pagina dedicata al re della valle che ha generato l'Amarone e che oggi è pronto a farsi riscoprire

Un'eredità a lungo dimenticata



a cura di
Silvia Allegri

È il re dimenticato della valle, il vino che ha generato l'Amarone e che, oggi, rischia di scomparire all'ombra del suo stesso 'figlio'. Ma forse i tempi sono maturi per un'inversione di tendenza, in un momento storico di forte crisi del vino rosso strutturato, costoso e impegnativo. Ma dove si va alla ricerca, più che mai, di identità, unicità e tradizioni da riscoprire. Ecco, dunque, a far parlare di sé, il Recioto della Valpolicella, vino dolce ottenuto dall'appassimento delle migliori uve corvina, corvinone e rondinella sulle colline veronesi. Di certo pochi passiti al mondo possono vantare, come questo, una storia millenaria, una complessità unica e un carattere così profondamente legato al proprio territorio. Le origini del Recioto vino vengono fatte risalire all'Acinaticum, un vino ottenuto dalla spremitura di uve disidratate, di cui parla già Plinio il Vecchio nel I secolo dopo Cristo, e successivamente citato anche da Cassiodoro nel IV secolo d.C. Non è dunque un vino qualsiasi: è un pezzo di storia enologica italiana, rimasto pressoché immutato nella sua filosofia produttiva attraverso i secoli. Il nome stesso racconta un'antica pratica contadina. Secondo la tradizione 'recioto' deriverebbe da 'rècie', ovvero 'orecchie' in dialetto veronese: le ali laterali del grappolo, più esposte al sole e quindi più ricche di zuccheri concentrati, che i vignaioli selezionavano con cura per l'appassimento. Un dettaglio che parla di attenzione artigianale, di selezione manuale, di rispetto per la materia prima.



Il paradosso dell'Amarone e l'eclissi del Recioto

Il Recioto è considerato il progenitore dell'Amarone, il grande rosso secco che oggi domina la scena internazionale con milioni di bottiglie vendute nel mondo. Eppure oggi viene prodotto in quantità estremamente limitata, addirittura assente in alcune cantine. Le ragioni della crisi? Se l'Amarone, con la sua secchezza e la sua struttura imponente, si è rivelato molto più adatto ai gusti contemporanei, il Recioto ha sofferto proprio per il calo generale del consumo di vini dolci. E così, in pochi decenni, quello che era il vino dell'ospitalità veronese, servito con orgoglio ai convitati illustri, è diventato una nicchia sempre più ristretta. Sembrano lontani anni luce, dunque, quei tempi in cui il Recioto era considerato la "coccola" nelle grandi occasioni, il vino delle feste. Con uno straordinario potere curativo: un tempo veniva perfino offerto alle persone di salute cagionevole e alle donne che avevano appena partorito, perché era considerato un potentissimo ricostituente per la sua dolcezza naturale.

Il Consorzio e il nuovo disciplinare

Di fronte a questo scenario il Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella non è rimasto a guardare, e ha lavorato con interventi concreti sul disciplinare di produzione. La mossa più significativa è l'aggiunta di due nuove tipologie. La prima è il Recioto Amandorlato, con meno residuo zuccherino. Non è una novità assoluta, se si considera che questa tipologia esisteva nella tradizione veronese ma era stata eliminata anni fa per esigenze di semplificazione: il suo ritorno punta a recuperare una sfumatura espressiva che il territorio aveva perso. La seconda novità è il Recioto Fortificato, un esordio assoluto nel disciplinare, che guarda ai grandi vini liquorosi internazionali e apre nuove possibilità produttive e di posizionamento sui mercati esteri.

Il Presidio Slow Food: la prima volta per una DOCG

Ma c'è di più: nell'autunno del 2025 alcune cantine veronesi hanno scelto di aderire al Presidio Slow Food dedicato a questo vino. Le regole del Presidio prevedono assenza di diserbo chimico, selezione di uve esclusivamente da vigne di almeno 15 anni in conduzione diretta, appassimento in fruttai per non meno di 100 giorni senza alcuna forzatura artificiale, bassi livelli di anidride solforosa, messa in commercio non prima di cinque anni dalla vendemmia di origine, con almeno un anno di affinamento in bottiglia, e l'impegno esplicito a preservare i terrazzamenti vitati della Valpolicella, patrimonio paesaggistico e culturale di straordinario valore. Il progetto è quello di recuperare, e far conoscere ai consumatori, una tradizione. Non solo un vino, dunque, ma un'intera cultura della lentezza e del rispetto, quella che permetteva al Recioto invecchiato di esprimere complessità che oggi pochi riescono anche solo a immaginare. L'idea, nel medio termine, è di allargare il gruppo soprattutto alle piccole imprese che promuovono una viticoltura sostenibile e rispettosa del territorio montano. Rivedendo anche gli abbinamenti: recuperando e valorizzando abbinamenti fuori dagli schemi, il Presidio punta a recuperare accostamenti del Recioto a piatti salati. Un modo, questo, per avvicinare il vino a nuovi consumatori meno inclini ai dessert.



Un futuro possibile

Il Recioto della Valpolicella è, in fondo, una storia di resilienza. Ha attraversato secoli di storia enologica, ha generato uno dei vini più famosi al mondo e ora si ritrova a lottare per la propria sopravvivenza. Ma le forze in campo per il suo rilancio non mancano, come dimostrano i produttori che scelgono di non abbandonare questa tradizione nonostante i rendimenti economici inferiori. Il vino del futuro, forse, non è il vino più venduto. È quello che riesce a raccontare un luogo, una storia, una scelta consapevole. Il Recioto, in questo senso, ha tutte le carte in regola per vincere la sfida.

Cultura & Pensiero

a cura di Lino Venturini



L'ANEDDOTO PER RIFLETTERE O SORRIDERE

Un ragazzo chiese ad Arthur James Balfour, Primo Ministro del Regno Unito agli inizi del ‘900, che cosa fosse la diplomazia. Balfour la spiegò così: C’era una volta un re orientale molto potente, che una notte aveva sognato di perdere tutti i denti. Chiamò un monaco perché gli spiegasse il sogno e questo, tutt’altro che diplomatico, disse:” I denti sono i tuoi figli che moriranno uno dopo l’altro e tu li vedrai morire”. Il re lo fece impiccare. Chiamò un altro monaco al quale pose la stessa domanda. Costui, con molta diplomazia, fornì la seguente spiegazione:” Rallegrati, Maestà, i denti sono i tuoi figli e poiché tu sei caro agli dei, vivrai più a lungo di loro, per la gioia del tuo popolo”. Il re gli diede una borsa d’oro. Ed ora, concluse Balfour rivolgendosi al ragazzo, puoi capire da te cosa sia la diplomazia. I due monaci hanno dato la stessa interpretazione, ma la forma era totalmente diversa. La diplomazia è l’arte di comunicare messaggi, anche complessi, senza generare tensioni. Ad esempio invece di dire “Non sono per niente d’accordo con te”, si può dire “Su questo punto abbiamo visioni differenti, esploriamo altre strade”.

RIFLETTI E RICORDA

Se si fa del bene aspettando una ricompensa, è meglio non farlo. Il valore di un’azione altruistica non sta in un semplice scambio di interessi, ma nella sua gratuità. Il bene non è eroico, non salva il mondo in un giorno, è una costanza silenziosa: tenere una porta aperta, rispondere con calma, non trattare male chi non c’entra con la nostra rabbia, non ridere quando tutti prendono in giro qualcuno, aiutare chi è nel bisogno, stare vicino a chi è nel dolore, restare quando sarebbe più comodo sparire. La vita non si misura da quante persone impressioniamo, ma da quante abbiamo fatto sentire meno sole; non si misura da quanto siamo stati brillanti, ma da quanto siamo stati gentili quando nessuno ci guardava. Fare il bene senza aspettare il momento giusto, perché il momento giusto è adesso. Alla fine il bene che facciamo agli altri torna, ma non sempre da dove pensiamo.

AFORISTICAMENTE

L’uomo moderno non si sente mai così individuo come quando fa le stesse cose che fanno tutti. La prolissità non è un eccesso di parole, ma una carenza di idee. Chiamiamo egoista chi non si sacrifica al nostro egoismo. Chi si ostina a voler capire più di quello che c’è da capire, capisce meno di tutti. Chi è stupido si lamenta di ciò che non ha, chi è intelligente di ciò che possiede. Quand’anche non ci salvasse dall’inferno, l’umiltà ci salva almeno dal ridicolo. (N. G. Dàvila, In margine a un testo implicito)

PROVERBI DEL MESE

Sulla tavola di una famiglia felice, semplici stoviglie risplendono più dell’oro. I litigi di famiglia devono rimanere in famiglia. L’unità di una famiglia fa la sua felicità. In famiglia cerca l’armonia, in un amico la sincerità. Si può essere vecchi e conservare giovane il cuore; si può essere poveri e mantenere un animo nobile. Il ricco trova parenti anche fra gli sconosciuti; il povero trova sconosciuti anche fra i parenti.

ONOMASTICI DEL MESE

Cristina

Cristina, il cui nome significa ‘consacrata a Cristo’, è la forma femminile del latino Christinus derivato dal greco Khristos ‘unto (del Signore)’, messia. L’onomastico è tradizionalmente festeggiato il 24 luglio in memoria di santa Cristina vergine, nata a Tiro e martirizzata agli inizi del IV secolo durante la persecuzione dei cristiani sotto l’imperatore Diocleziano. All’età di undici anni, fu rinchiusa dal padre, Urbanus, comandante delle milizie dell’imperatore, in una torre insieme a dodici ancelle pagane, affinché la convincessero ad adorare le statue degli idoli romani. Dopo il rifiuto, fu sottoposta e sopravvisse a innumerevoli torture: flagellazione, ruota ardente, macina al collo, olio ardente, fornace, serpenti velenosi e amputazione dei seni. Infine, morì trafitta dalle frecce. È venerata come santa dalla Chiesa cattolica, dalla Chiesa ortodossa e dalla Chiesa anglicana. Patrona di Galipoli (Lecce) e dei mugnai, la si invoca per ottenere la guarigione delle piaghe ribelli ad ogni cura medica.

Marta

Marta è un nome di origine semitica, basato sul termine aramaico, mārṭā, femminile di mārā, che significa ‘signora’, ‘padrona’. L’onomastico si festeggia il 29 luglio in onore di santa Marta, sorella di Lazzaro e Maria di Betania che accolsero Gesù nella loro casa. Marta porta scritta nel proprio nome la ‘trama’ della vita: semplicità, devozione, amicizia, sincerità, dedizione alla famiglia, responsabilità, concretezza e senso pratico. Santa Marta è patrona delle cuoche, degli osti, degli albergatori, dei padroni di casa, degli ospizi, delle massaie e delle casalinghe. 'Marta Ayala', è anche il primo romanzo di Luigi Pirandello, un dramma esistenziale incentrato sulle contraddizioni della natura umana e sul contrasto tra sostanza e apparenza.

MODI DI DIRE

‘L’abito non fa il monaco’ è la traduzione del proverbio medievale ‘cucullus non facit monachum’ che, letteralmente, significa ‘il cappuccio non fa il monaco’. In senso figurato vuol dire che non bastano i segni esteriori a garantire la sostanza interiore, che quello che appare, alle volte è illusorio, e occorre, quindi, diffidare della veste o dell’aspetto esteriore. Modi di dire simili sono: Non è tutto oro quello che luccica; L’apparenza inganna; La barba non fa il filosofo. A questo proposito, però, ci sono altri modi dire che sostengono il contrario. Vestis virum facit, (il vestito fa l’uomo); vesti una colonna, la pare una bella donna, vesti una fascina la pare una regina. La nostra società tiene più conto di questi ultimi proverbi che sono a favore dell’importanza dell’immagine, del look. Dimmi come ti vesti e ti dirò contro chi (o che cosa) stai. Ci si veste come ci si sente o come vorremmo sentirsi, e certe volte l’abbigliamento rispecchia anche i nostri umori. In questa civiltà di massa, attraverso il modo di vestire, si diventa Individui. A proposito di look, c’è una frase del naturalista francese Buffon che dice: “Le style est l’homme, lo stile è l’uomo”. E Giorgio Armani diceva: “La moda è quella che viene suggerita e che spesso è meglio evitare, lo stile, invece, è quello che ciascuno ha e deve conservare nell’arco della sua vita. Lo stile è eleganza non stravaganza. L’importante è non farsi notare, ma ricordare”. Lo stile è l’impronta di ciò che si è in ciò che si fa, è un modo per dire chi sei, senza dover parlare.



rossettogroup.it



CAR WASH

rossetto

a Sant'Ambrogio di Valpolicella



5€

Per tutti

3€

Per i clienti Rossetto
con una spesa
minima di 30€

Lava da noi la tua auto

Dopo la spesa prova il nostro servizio di autolavaggio Rossetto all'interno del parcheggio del supermercato di **Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)**.



Vieni a trovarci
nel nostro
punto vendita



rossetto