

# Cassetta

[www.incassetta.it](http://www.incassetta.it)

Anno XVI - numero 9 - Settembre 2023

## Via libera al piano per l'ex Cartiera

*Approvata in Giunta la  
riqualificazione  
dell'ex Saifecs: cubatura  
quasi dimezzata*

di **Jacopo Burati**

[jacopo.burati@incassetta.it](mailto:jacopo.burati@incassetta.it)

Parte ufficialmente, dopo oltre vent'anni, il recupero urbanistico delle ex Cartiere Saifecs a San Giovanni Lupatoto. Grazie all'accordo tra pubblico e privato per la riqualificazione urbana dell'area, tra opere e monetizzazioni, il Comune ottiene 4,4 milioni di euro di benefici. Quest'ultimi comprendono: un parco di circa 25.000 metri quadrati; interventi viabilistici, tra cui viali ciclopedonali, la rotonda su via Cartiera e 300 parcheggi; nuovi locali per la farmacia comunale; 978.000 euro per la nuova biblioteca. La riqualificazione prevede un volume edificato di 85.000 metri cubi, dei quali 67.500 a destinazione residenziale, circa metà della cubatura residenziale del vecchio piano, e 17.500 a destinazione commerciale/direzionale, con superficie lorda pavimento pari a 5.000 metri quadrati. Gli abitanti teorici della parte residenziale sono circa 450 per 180/200 unità abitative.

Il Piano di riqualificazione è in attesa della VAS (Valutazione ambientale strategica) da parte della Regione Veneto e sarà successivamente portato in Consiglio comunale per l'approvazione. «Questo progetto va oltre l'obiettivo del consumo zero di suolo - ha dichiarato il sindaco **Attilio Gastaldello** - perché riduce drasticamente la cubatura realizzabile secondo le previsioni urbanistiche e determina una riduzione significativa della cubatura prevista dal Piano approvato nel 2006, che prevedeva 145.000 metri cubi edificabili contro gli 85.000 del nuovo progetto approvato dalla Giunta. L'area delle ex Cartiere rappresentava l'ultima occasione per cambiare volto alla nostra Città e riqualificare una zona in sofferenza dal



*Sopra, ecco come si presenta ora l'area dell'ex Saifecs*

punto di vista viabilistico, dei parcheggi e per la scarsità di aree verdi. Ringrazio il consigliere **Fulvio Sartori**, i tecnici comunali, la proprietà e tutta la maggioranza per aver raggiunto questo importante risultato». «Per raggiungere questo traguardo - ha commentato Sartori - dal 2019 ad oggi sono stati fatti 90 incontri, con i consiglieri

comunali di maggioranza e minoranza, con la proprietà, i tecnici comunali, le liste, le consulte e anche con la popolazione che è stata coinvolta nel percorso. Ringrazio la proprietà per la sensibilità dimostrata nell'individuazione di soluzioni progettuali condivise».

*continua a pagina 2*

**IMPLANTOLOGIA  
A CARICO  
IMMEDIATO.**



**SCOPRI COME  
A PAGINA 22**



**Fiera del Riso  
Appuntamenti  
per tutti i gusti  
dal 13 settembre  
a Isola della Scala**

● *Speciale da pagina 19*

## Torna la Sagra di Santa Maria di Zevio

È ora di festa a Santa Maria di Zevio. **Dal 7 al 10 settembre** si terrà la tradizionale sagra della frazione che precede il ritorno alla "normalità" dopo le vacanze estive. **Giovedì 7 settembre** si parte con la processione alle ore 20, a seguire serata latina con La Cueva - disco latino.

Venerdì 8 presentazione delle squadre di calcio Nuova cometa e musica anni Novanta e Duemila dalle ore 21. Sabato 9 ci si scatenava a partire dalle ore 21 con l'evento targato Movida Events, mentre l'ultima giornata, domenica 10, si apre già nel pomeriggio, con giochi rivolti alle famiglie a partire dalle ore 15:30.

Non può mancare la storica cuccagna in cui, si sa, gli zeviani eccellono da anni in provincia: inizio della sfida ore 18:30. A seguire il concerto di Talita & Bruno boom band. Gli stand gastronomici sono aperti ogni sera dalle 19. (A.Cro.)



**inCassetta**

[www.incassetta.it](http://www.incassetta.it)

Supplemento al numero di settembre 2023 del mensile Target - Registrazione Tribunale di Verona: nr 1144 del 24.02.1995 Direttore Responsabile

**BEPPE GIULIANO**

Società Editrice:

**GIORNALE ADIGE SRL**

Piazza Cittadella 16

37121 Verona

[redazione@incassetta.it](mailto:redazione@incassetta.it)

Stampa:

FDA EUROSATAMPA srl  
Via Molino Vecchio, 185  
25010 BORGOSATOLLO (BS)

Chiuso il 4.09.2023

**ZURICH**<sup>®</sup>  
Bank

*Allarga gli orizzonti  
della tua Consulenza*

Entra in Zurich Bank e gestisci il patrimonio personale, familiare e aziendale dei tuoi clienti con un'ottica integrata, grazie ad una piattaforma unica di prodotti e servizi.

Insieme a noi,  
la tua ambizione guarda al futuro

LAVORA CON NOI

Invia il tuo CV [area.nordest@zurichbank.it](mailto:area.nordest@zurichbank.it)

**RobyTende**  
DI COLOGNESE ROBERTO & MATTEO  
Via Aldo Moro 2 - ISOLA DELLA SCALA (VR)

T. 045 7335318 329 2221577

TENDE DA SOLE  
BIOCLIMATICHE  
PERGOTENDE

ZANZARIERE  
TAPPARELLE  
VETRATE PANORAMICHE



**CENTRO REVISIONI  
De Crestani**

✓ Revisioni  
auto, moto,  
veicoli fino a 35 qli

✓ officina  
✓ gommista  
✓ servizio carro  
attrezzi

tel. 045 6660256

Viale del Lavoro, 44 - BUTTAPIETRA (VR)

## Riqualificazione dell'ex Saifecs

Segue dalla prima pagina

L'architetto **Fausto Sacchetto** ha sottolineato come il progetto, condiviso con l'amministrazione, abbia come obiettivo la valorizzazione del verde. «Per questo motivo – ha spiegato – i posti auto riservati ai condomini saranno interrati, mentre i parcheggi pubblici saranno realizzati ad una certa distanza dalla zona residenziale, a margine del parco. Inoltre, le palazzine tra i 4 e i 6 piani, con un'altezza massima uguale ai condomini già presenti nella zona, saranno posti all'interno del comparto, alle spalle della parte commerciale, sul fronte di via Garofoli, così da lasciare ampio spazio al parco e ai viali ciclo-pedonali di attraversamento, in connessione con l'area dell'ex Ricamificio e con il parco dell'Adige». «Il valore dei benefici pubblici derivanti dall'accordo – ha concluso il sindaco Gastaldello – è di 400.000 euro in più di quanto previsto dal Piano del 2006 che prevedeva il 70% in più di edificabilità. Credo che il risultato sia soddisfacente anche sotto il profilo economico oltre che per quello ambientale, per offrire una riqualificazione sostenibile e di qualità, che porterà benefici a tutta la zona».

**LE CRITICHE DELLE MINORANZE.** Prime osservazioni per i consiglieri di minoranza di San Giovanni Lupatoto sul progetto di riqualificazione dell'ex Saifecs ed ex ricamificio. La minoranza contesta per prima cosa le dimensioni dell'area verde adibita a parco. «L'area di 25.000 quadrati adibiti a parco – puntualizza **Anna Falavigna** (della "Lista civica Anna Falavigna Sindaca") – comprende i camminamenti e non è sufficiente rispetto al polmone verde che si dovrebbe assicurare alla comunità. In precedenza il progetto prevedeva un "Central Park" di 43.000 metri quadrati, pochi negozi di vicinato sul fronte strada di via Garofoli, un chiosco bar e un edificio polifunzionale senza nuovi insediamenti. In più non è chiara la questione del collegamento diretto con i parchi all'Adige e del Pontoncello». Anche la collocazione dell'area verde è oggetto di osservazione.

«L'area del parco è decentrata e isolata – aggiunge **Simone Galeotto** (della "Lista civica Zerman") –. Di fatto il biglietto da visita all'entrata di San Giovanni Lupatoto è una serie di negozi, parcheggi e abitazioni. Solo in ultimo, nelle retrovie, un mero parco di quartiere, viste le dimensioni, che non potrà essere al servizio dell'intera comunità». Altra questione riguarda lo sfruttamento dell'intera area che comprende anche il ricamificio. «Rispetto alle linee di indirizzo che erano state date con la delibera del consiglio comunale del 25 febbraio 2019 – chiude la Falavigna –, era stato previsto un intervento che collegasse gli spazi pubblici sia dell'ex cartiera Saifecs che dell'ex ricamificio. Ad oggi l'intervento riguarda solo l'ex cartiera. Non sappiamo come sarà gestita l'area dell'ex ricamificio e come entrambe verranno messe in relazione».

## "Partecipa" in piazza a San Giovanni

Associazionismo, Volontariato e Sicurezza vanno a braccetto a San Giovanni Lupatoto grazie all'evento "Partecipa". Sabato 30 settembre, si svolgeranno la III<sup>a</sup> Giornata dell'Associazionismo, Volontariato e Cittadinanza Attiva e la IV<sup>a</sup> Giornata della Sicurezza e del Soccorso, in Piazza Umberto I<sup>o</sup>. «Giornate accomunate da un unico valore: il dono, di tempo, competenze, esperienza, parti del proprio corpo, che sta alla base del volontariato e della cittadinanza attiva – spiega **Maurizio Simonato**, assessore al Sociale, Associazionismo, Protezione civile e Sicurezza del Comune di San Giovanni Lupatoto –. Per questo il tema della manifestazione, che prende il nome di "Partecipa", sarà la bellezza del dono e vedrà la presenza di associazioni, gruppi, comitati, Enti, Forze dell'Ordine, Corpi militari, Protezione Civile, con l'intento di far conoscere ai lupatotini le attività svolte e magari coinvolgerli».

Altra novità di quest'anno sarà la chiusura per alcune ore della strada principale di Piazza Umberto, dall'attraversamento dell'ex edicola alla rotonda di via IV novembre. Dalle ore 15,00 saranno presenti stand informativi delle varie attività in ambito sociale, culturale, di sicurezza e soccorso, mostre fotografiche, spettacoli, dimostrazioni e laboratori, giochi, il mezzo militare VM90 attrezzato ad ambulanza della Croce Rossa Italiana Corpo Militare, le auto d'epoca dei Carabinieri, dimostrazioni con il drone e dell'unità cinofila del Gruppo Comunale di Protezione Civile, la marchiatura delle biciclette con FIAB Verona e molto altro ancora.

Alle 16,00 vi sarà l'alzabandiera ed il saluto istituzionale, mentre alle 18,00 suonerà la Fanfara degli Alpini. Dalle 19,00 cena aperta a tutti i lupatotini e dalle 20,30 un momento con testimonianze sul valore del dono ed a seguire, l'esibizione del gruppo Da Fogo Evolution, cover band dei più grandi artisti rock e pop italiani.

## La "molassa" rimarrà simbolo della Cartiera



«L'Amministrazione che rappresento intende ricordare, grazie alla valorizzazione delle macine rimaste in loco, l'originaria destinazione industriale dell'area della cartiera. Con i proprietari è già stata espressa tale intenzione, che ha trovato immediata accoglienza» così il sindaco di San Giovanni Lupatoto, **Attilio Gastaldello**, si è impegnato con un gruppo di ex dipendenti Saifecs per valorizzare la "molassa", la macina in pietra che veniva utilizzata per tritare il materiale grezzo (cellulosa e carta) destinato alla produzione di cartone.

Il sindaco ha quindi invitato gli ex dipendenti della Cartiera ad un prossimo incontro per valutare insieme la collocazione del macchinario: «Ricordo che è prevista - continua Gastaldello - la realizzazione di un parco verde centrale nella nuovalottizzazione. La "molassa" può diventare simbolo della riqualificazione dell'area per preservare la memoria di un insediamento industriale storico che per oltre ottant'anni ha dato lavoro a tante famiglie lupatotine».



### MODALITA' DI ACCESSO E CONFERIMENTO AGLI ECOCENTRI

La presente informativa contiene le indicazioni per l'accesso ed il conferimento dei rifiuti presso gli Ecocentri gestiti da ESA-Com Spa

#### UTENZE DOMESTICHE

##### A) CHI PUÒ CONFERIRE

Possono accedere agli Ecocentri tutte le utenze domestiche dei Comuni serviti da ESA-Com Spa, secondo le seguenti modalità.

- Se sei l'**intestatario** di un'utenza situata in un Comune in cui la **Tari-P** è gestita da **ESA-Com Spa**: presentati munito di un **documento d'identità** in corso di validità o, se previsto, di tessera magnetica
- Se sei l'**intestatario** di un'utenza situata in un Comune in cui la **Tari (Tributo)** è gestita dal **Comune**: presentati munito di un **documento d'identità** in corso di validità
- Nel caso di conferimenti da parte di **parenti/conviventi** dell'intestatario dell'utenza Tari: è necessario presentarsi muniti di delega scaricabile All 202 disponibile presso l'ecocentro o scaricabile dal sito della società ESA-Com Spa al seguente QR CODE



Non sono accettati conferimenti da parte di soggetti diversi da quelli sopra indicati

##### B) VEICOLI ADIBITI AL CONFERIMENTO

Il trasporto di rifiuti urbani (rifiuti prodotti nella propria abitazione) dovrà avvenire con veicolo intestato alla persona fisica (**NON AD AZIENDE**) esempio Rossi Mario e non Rossi Mario srl

##### C) VERIFICA CONFORMITA' RIFIUTI IN INGRESSO

L'operatore dell'Ecocentro verifica, attraverso esame visivo, le caratteristiche dei rifiuti, individuandone tipologie e frazioni. Nel caso di rifiuti non identificabili o non conformi a quelli conferibili presso l'Ecocentro, **il conferimento non sarà accettato**.

##### D) MODALITA' DI CONFERIMENTO DEI RIFIUTI

Per un conferimento corretto ed in sicurezza, è necessario attenersi ad alcune semplici regole:

- attendere il proprio turno presso il box o l'area di accettazione. L'accesso all'Ecocentro è consentito a 2 (due) persone max contemporaneamente
- utilizzare il proprio veicolo a passo d'uomo (velocità max 5 Km/h)
- rispettare la segnaletica dell'Ecocentro
- indossare indumenti ad alta visibilità (giilet)
- indossare calzature chiuse
- rispettare le indicazioni impartite dagli addetti dell'Ecocentro
- conferire i rifiuti selezionati per tipologia e negli spazi specifici

Non è possibile:

- movimentare i rifiuti già conferiti da altri
- conferire i propri rifiuti in modo improprio o incauto mediante lancio e causando la caduta degli stessi all'esterno dei contenitori



Rossetto: la tua idea fissa di

rossettogroup.it

# RISPARMIO

## TUTTO A BASSO PREZZO

**BIRRA FORST PREMIUM**  
66 cl



**0,99**

**RED BULL ENERGY DRINK**  
250 ml



**0,99**

**VINO GOCCIANELLO  
ROSSO E BIANCO**  
1 lt - Brick



**0,95**

**BISCOTTO NOVELLINO  
CAMPIELLO**  
350 g



**0,99**

**MARISTELLA  
PASTICCERIA VENTAGLI**  
200 g



**0,85**

**CETRIOLI IN AGRODOLCE  
FATTORIA DEI SAPORI**  
670 ml



**1,00**

**IL BISCOTTO PLASMON**  
320 g



**3,20**

**OMOGENEIZZATI ALLA  
CARNE PLASMON**  
80 g x 3 - Vari tipi



**2,85**

**NESCAFÉ CLASSIC**  
200 g



**5,95**

**MAIONESE ORIGINALE  
HEINZ VASO**  
480 ml



**2,65**

**TOMATO KETCHUP HEINZ**  
460 g



**2,30**

**FUNGHI CHAMPIGNONS  
TRIFOLATI NOVA**  
180 g



**0,75**

**SALVIETTE PAMPERS  
SOLE E LUNA X 120**



**2,35**

**PANNOLINI PAMPERS  
PROGRESSI**  
Pacco doppio - Varie taglie



**13,90**

**ACE CANDEGGINA PIÙ +  
MOUSSE SPRAY**  
800 ml - Vari tipi



**1,99**

**ACE SGRASSATORE E  
BAGNO BRILLANTE SPRAY**  
800 ml - Vari tipi



**2,39**



Trova il punto vendita  
più vicino e gli orari  
sempre aggiornati.

# rossetto

Ipermercati e Supermercati nelle province di VERONA, BRESCIA, MANTOVA, VICENZA, PADOVA, VENEZIA, ROVIGO, CREMONA, REGGIO EMILIA, MODENA

cooke

Alcuni prezzi validi mediante fino al 30 settembre, salvo esaurimento scorte e/o errori fotografici.

# Musical, teatro e cinema con la scuola dell'Astra

Con nuovo e grande entusiasmo la settimana da **lunedì 2 ottobre** riprenderanno le attività della Scuola di Teatro del Cinema Teatro Astra, Altri Posti in Piedi, pronta ad aprire le sue porte con tanti corsi per curiosi e appassionati di teatro, cinema e da quest'anno anche musical! Un'occasione imperdibile per tutte le età a partire dai corsi di propedeutica al teatro per i più piccoli (4-6 anni) fino ai corsi per adulti a partire dai 18 anni. I corsi si terranno dal lunedì al venerdì divisi negli orari per fasce d'età: Propedeutica al teatro, teatro bambini (6-8/8-10), teatro ragazzi (11-14), teatro in inglese (10-14) teatro giovani (14-18), teatro adulti, diviso in quattro fasce di diversi livelli (18+), cinema ragazzi (11-16) e cinema adulti (18+). I corsi, da ottobre a maggio, terminano con la messa in scena di uno spettacolo nel Festi-



val del Teatro; i laboratori mirano a formare gli attori attraverso divertenti giochi ed esercizi nella prima parte del corso e alla realizzazione di uno spettacolo nei mesi successivi. Una delle novità più attese di quest'anno è l'introduzione del corso di Musical dedicato ai giovanissimi talenti, sia junior che teen seguiti da **Laura Facci, Valentina Meneghelli e Roberta Ceriani** in collaborazione con Simeos. I corsisti avranno la possibilità di imparare le basi della recitazione, della danza e del canto, prendendo parte a coinvolgenti produzioni. La Scuola di Teatro Altri Posti in Piedi offre

**una settimana di prova gratuita per tutti i corsi**, dal 2 al 6 ottobre, per sperimentare in prima persona l'atmosfera coinvolgente della scuola e di incontrare gli insegnanti e altri studenti, provando diversi corsi.

Continua la collaborazione nata lo scorso anno con la scuola **Dire, Fare, Recitare di Isola della Scala**, potrete così trovare i nostri corsi per bambini, ragazzi, giovani e adulti anche nella nuova sede staccata.

**Per maggiori informazioni e iscrizioni:** 392 756 9300 / 045 9250825 - segreteria@altripoostiinpiedi.it, [www.altripoostiinpiedi.it](http://www.altripoostiinpiedi.it).

Stanziati dall'Amministrazione 90mila euro per gli interventi

## Scuole più sicure a Nogara

di **Jacopo Burati**  
jacopo.burati  
@incassetta.it

Più sicurezza nelle scuole di Nogara in vista del nuovo anno scolastico. Il Comune ha stanziato un totale di 90.000 euro destinati alla cura e al miglioramento strutturale degli edifici scolastici del paese e del Palazzetto dello Sport. In particolare, 65.000 euro sono stati destinati a interventi di manutenzione straordinaria alle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria del centro. Alla scuola primaria "Don Calabria" di via San Francesco, sono state rinforzate e messe a norma alcune rampe di scale ed è stata completata l'installazione di nuovi boiler per il riscaldamento dell'acqua nei bagni dedicati agli studenti. Alla scuola secondaria "Francesco Cipriani" di via Galilei, l'intervento principale interesserà a breve la palestra per rifare completamente il controsoffitto ormai vetusto e in condizioni critiche. Nell'impianto, verranno installate le luci a led per garantire un maggior risparmio energetico. La scuola dell'infanzia di via Palmino Ster-



zi è stata oggetto soltanto di alcuni interventi minori come l'installazione di nuove tende nelle aule. Per quanto riguarda la frazione di Caselle, sono stati completati i lavori di realizzazione del nuovo impianto rilevamento di fumi all'interno della scuola primaria "Olga Visentini". L'intervento di prevenzione, importante per mettere in sicurezza gli alunni e il personale scolastico, consentirà - insieme ai lavori svolti lo scorso anno - di acquisire il C.P.I. ("Certificato Prevenzione Incendi") concesso dai Vigili del Fuoco. Infine sono stati stanziati 5.000 euro per alcune manutenzioni al Palazzetto dello Sport di via San Francesco per sistemare alcune infiltrazioni d'acqua indesiderate. Una variazione di bilancio in consiglio comunale ha permesso infine di stanziare 36.000 euro per compensare i maggiori costi legati al trasporto scolastico e al servizio di mensa dovuti all'inflazione. Il Comune è intervenuto compensando le famiglie con fondi di bilancio senza aumentare le tariffe e le aliquote del bus scolastico e della mensa all'interno dei plessi di tutto il territorio.

**SGL multiservizi**  
Numero verde segnalazione guasti ed emergenze GAS  
**Numero Verde**  
**800 11 00 40**  
Via S. Sebastiano 6/2, S. Giovanni Lupatoto (VR)  
Orari: Lun-Ven dalle 8.00 alle 13.00  
045 549000 - [www.sglmultipositi.it](http://www.sglmultipositi.it)  
[info@sglmultipositi.it](mailto:info@sglmultipositi.it) - [sgl13804@legalmail.it](mailto:sgl13804@legalmail.it)  
P.iva/codice fiscale: 03521030233

### Opportunità formativa

## La GrandeMela cerca un influencer

La GrandeMela, oltre a rappresentare una realtà commerciale importante, è un punto di riferimento certo per lo shopping, ma anche per il divertimento e l'intrattenimento. In quest'ottica, è stata lanciata la campagna "CERCASI INFLUENCER" un concorso volto alla ricerca di un influencer radicato sul territorio che possa diventare volto e voce de La GrandeMela.

Il concorso non si configura come una semplice gara, ma come un'iniziativa formativa vera e propria che offrirà a 15 aspiranti influencer, selezionati da una giuria qualificata, la possibilità di partecipare a diverse ore di workshop, tenuto da docenti provenienti dal mondo della comunicazione, che li porterà a trasformare una passione per il mondo social in una professione. Per il vincitore non un semplice premio, ma una reale opportunità lavorativa: una collaborazione in cui sarà il "portavoce" de La GrandeMela sui social network.

**A chi è rivolta la selezione?** A tutti coloro che possano avere dimestichezza con i social network, spiccate doti comunicative, voglia di mettersi in gioco, e profilo pubblico Instagram con almeno 1.000 followers.

Per candidarsi basterà seguire le indicazioni presenti nella sezione dedicata sul sito del Centro a "Cercasi Influencer": iscriversi e fornire un video di presentazione, così da dare una piccola dimostrazione delle proprie capacità e attitudini comunicative.

La finestra per le candidature resterà aperta **fino al 28 Settembre 2023**.

Per candidarsi basta registrarsi nell'apposita sezione presente sul sito [www.lagrandemela.it](http://www.lagrandemela.it).



**FEDERICO BENEDINI TinteGGIATURE**  
**ISOLAMENTI TERMICI E ACUSTICI PARETI IN CARTONGESSO**  
cell. **+39 338 8797244**  
email: [federico.benedini@libero.it](mailto:federico.benedini@libero.it)

**POLI SANDRO**  
cell. **348 7568680**  
*Riparazioni TV, video, impianti antenna singoli e centralizzati, terrestri e satellitari*  
Via Lago di Garda, 2 - BUTTAPIETRA  
e-mail: [poli.sandro@yahoo.it](mailto:poli.sandro@yahoo.it)

Organizzato da:



In collaborazione con:



Con il patrocinio di:



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO  
AGRICOLTURA VERONA

LA PIÙ GRANDE FESTA DEL RISO E DEL RISOTTO ITALIANO



**13 Settembre  
8 Ottobre 2023**

Isola della Scala, Verona



**È L'ORA DEL  
RISO**

**BUONO, SANO E SOSTENIBILE**



[fieradelriso.it](http://fieradelriso.it)

Main sponsor:



Partner ufficiali:



MALTEMPO. Da Peschiera a Vigasio, la distruzione dell'uragano di luglio

# Milioni di euro di danni

servizi a cura di **Jacopo Burati, Marco Danieli e Alessia Rezzidori**

Il presidente della Regione **Luca Zaia** ha dichiarato in data 12 agosto: «Ho consegnato il dossier riepilogativo dei danni da eventi atmosferici che si sono verificati in Veneto tra il 13 luglio e il 6 agosto, per un ammontare di 1,3 miliardi di euro che hanno interessato oltre 70mila famiglie e imprese. La gestione dei contributi che arriveranno passerà ai Comuni, che hanno i rapporti diretti con i loro cittadini, i quali, una volta ricevuti gli anticipi, li distribuiranno ai richiedenti».

**PESCHIERA DEL GARDA LA PIÙ COLPITA.** È passato più di un mese dalla faticosa grandinata della notte del 24 luglio che ha messo in ginocchio molte abitazioni e attività del veronese, in particolare del comune di Peschiera del Garda colpito con maggior violenza. Ingente è la conta dei danni: tetti scoperti, alberi divelti, finestre e serramenti in frantumi, per non parlare delle auto ancora oggi nelle carrozzerie. Sicuramente un evento eccezionale, che si spera non avrà seguito. Il problema che affligge ora è trovare la manodopera e il materiale per correre ai ripari nel più breve tempo possibile, poiché la richiesta, anche dalle vicine province colpite a loro volta da eventi atmosferici, è alta. Girando per il paese ci si imbatte ancora in carrozzerie che trasportano auto in frantumi, soprattutto dai campeggi dove numerosi turisti hanno dovuto lasciare i loro mezzi e tornare a casa in treno, in abitazioni con coperture di fortuna per evitare allagamenti all'interno, in facciate trivellate da una grandine che è scesa a 180 km/h. «La raccolta dati richiesta dalla regione Veneto - dichiara il sindaco di Peschiera del Garda **Orietta Gaiulli** - ha dato modo di quantificare i danni dichiarati dai cittadini in 250 milioni di euro. I danni ai beni pubblici ammontano a circa 5 milioni di euro».

«Il 70% delle abitazioni ha subito danni - aggiunge l'architetto comunale **Marcello Ghini** - molti sono anche quelli ai beni pubblici, tra cui le scuole, e il patrimonio arboreo che non annoveriamo nella conta in quanto non sostituibile».

**VILLAFRANCA È STATA FORTUNATA.** Il maltempo di fine luglio ha provocato danni ingenti anche a Villafranca, anche se fortunatamente è stata colpita solo marginalmente dalla tempesta che invece s'è scatenata con tutta la sua forza devastatrice nella fascia che va dalla sponda meridionale del Lago alle colline del primo entroterra e che ha interessato Peschiera, Valeggio, Ponti sul Mincio e Monzambano. Il Comune ha comunque raccolto tutti i moduli con i quali i villafranchesi colpiti dal nubifragio nelle loro proprietà hanno presentato l'elenco dei danni subiti ai fini del risarcimento. Gli Uffici li hanno a loro volta inoltrati alla Regione Veneto (Dipartimento della Protezione Civile), uniti all'elenco dei danni subiti dal patrimonio comunale. La stima dei danni subiti dal patrimonio comunale è di circa 250 mila euro, mentre è decisamente più alta quella a carico dei privati cittadini che ammonta a 750 mila euro. Le voci elencate sono le più svariate, dai danneggiamenti subiti dai giardini privati e pubblici alle colture e agli alberi da frutto. Non si contano poi i cristalli delle auto frantumate dalla grandine, le ammaccature delle carrozzerie, i pannelli solari messi fuori uso, i tetti danneggiati. Alle richieste di risarcimento presentate in Comune s'aggiungono quelle dei privati cittadini che si erano premurati di assicurarsi contro i danni da eventi atmosferici. Quindi grande lavoro per le assicurazioni, che fin da subito sono state sotto pressione per le denunce dei sinistri subiti. Gli altri dovranno affidarsi ai risarcimenti dalla Regione. **Diego Pacchera** della Bissoli&Pacchera Assicuratori, ci ha riferito che solo la sua agenzia ha aperto ben 500 pratiche per danneggiamenti ai veicoli riguardanti la carrozzeria, i cristalli, gli impianti fotovoltaici delle case e soprattutto per quelli occorsi all'agricoltura, in particolare alle piantagioni di uva e di kiwi. Tutta l'area compresa fra



Un albero abbattuto in centro a Dossobuono. Sotto, i danni alla scuola media di Peschiera.



il lago di Garda, le colline moreniche e Valeggio è una delle più grandigene del mondo. La grandine da queste parti è quindi un fenomeno abbastanza frequente. Di conseguenza sono in molti ad essersi assicurati per i danni prodotti da questo evento atmosferico. La tempesta di quest'anno è stata pesante e di notevole dimensioni, «ma - ricorda Pacchera - mai come quella del 2001, quando in una sola giornata aprimmo oltre mille sinistri».

**VALEGGIO SI LECCA LE FERITE.** Ammontano a 16 milioni i danni dei nubifragi che il 25 luglio e nella nottata fra il 29 e il 30 luglio hanno colpito Valeggio. E precisamente un

## Energia: da gennaio 2024 fine del mercato tutelato

**INFORMARSI PER TEMPO PER EVITARE AMARE SORPRESE. Prestare attenzione ai contratti stipulati on line. Multata una grande società che fornisce gas ed energia**

in molti casi un risparmio nel mercato libero rispetto al mercato tutelato energetico. Lupatotina Gas e Luce Srl, da sempre vicina a tutta la propria clientela, rimane un interlocutore affidabile, presente sul territorio e sicuramente conveniente, alla luce anche di alcune indagini di mercato che l'hanno vista attestarsi tra le prime posizioni quanto a convenienza sul Portale Offerte gas ed energia elettrica a livello nazionale gestito dall'Autorità. Le comunicazioni di modifica unilaterale dei contratti che in queste ultime settimane sono state inviate alla propria clientela, si sono rese necessarie per adeguare le proprie offerte proprio in seguito alla fine imminente del mercato

tutelato. Per tali comunicazioni il cliente non deve firmare nulla.

**Come fare dunque per passare al mercato libero?**

È sufficiente recarsi presso uno degli sportelli di Lupatotina Gas e Luce srl con una bolletta recente; nei tempi tecnici previsti, circa un mese, avviene il passaggio senza nessun costo.

Raccomandiamo, infine, di prestare massima attenzione a tutti quei contratti stipulati "on line": spesso presentano una convenienza di spiccia che in realtà il cliente non riscontra non appena riceve le prime bollette. In molti casi nelle condizioni contrattuali si nascondono delle componenti che deter-

minano costi aggiuntivi. È il caso di una delle più grandi società in Italia che fornisce gas ed energia elettrica, a cui l'Antitrust aveva inflitto una sanzione di 350mila euro e per la quale il Tar del Lazio ne ha recentemente respinto il ricorso; questa sanzione nasce perché questo fornitore addebitava ai propri clienti un sovrapprezzo (da 1 a 4 euro) collegato all'impiego del pagamento delle bollette di gas e di luce con il bollettino postale.

**Tutti i nostri sportelli sono a disposizione della clientela nei consueti orari di apertura.**

Lupatotina Gas e Luce Srl

Ormai è ufficiale. Il MASE (Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica) ha definitivamente approvato il decreto che sancisce la fine del mercato tutelato sia per il servizio di gas che energia elettrica. Ma cosa accadrà il 10/01/2024? Distinguiamo i due servizi.

**GAS METANO.** A partire dal 10/01/2024, tutti quegli utenti che non saranno ancora passati al mercato libero, rimarranno con il loro fornitore storico ma si vedranno applicare una tariffa (denominata Placet definita dall'Autorità di settore) che è decisamente meno conveniente.

**ENERGIA ELETTRICA.** A partire dal 10/01/2024, tutti quegli utenti che non saranno ancora passati al mercato libero, verranno assegnati automaticamente ad un fornitore scelto in seguito a procedure concorsuali definite direttamente l'Arera, l'Autorità del settore energetico.

È opportuno, pertanto, affrettarsi a scegliere un fornitore nel mercato libero e sottoscrivere il nuovo contratto di fornitura per tempo. La situazione attuale di mercato garantisce

## Lupatotina Gas e Luce

### da vent'anni al servizio del cliente

**I nostri sportelli a Verona**

- **San Giovanni Lupatoto**, Via San Sebastiano, 6 (dal Lunedì al Sabato dalle 9 alle 12 e il Martedì dalle 9 alle 16)
- **Buttapietra**, Via Cavour, 9 (il Lunedì e il Venerdì dalle 9 alle 13)
- **Raldon**, Via Croce, 2 (il Mercoledì) dalle 9 alle 12)
- **Ronco All'Adige**, Piazza Garibaldi, 22 (il Giovedì dalle 9 alle 13)

È disponibile l'APP "Lupatotina gas e luce", sia per iOS che Android, scaricabile dal proprio store

Tel. 0458753215  
www.lupatotinagaseluce.it

Servizio WhatsApp  
3714635111  
info@lupatotinagas.it

nr. verde 800 833 315



**La recinzione degli impianti sportivi di Castel d'Azzano abbattuta dal fortunale di fine luglio**

milione a carico di edifici pubblici e 15 milioni a carico di quelli privati. Il maltempo di quel disastroso fine luglio ha colpito tutto il Veneto e in particolare la nostra provincia. La Regione ha stimato

che siano almeno di 90 milioni di euro solo i danni subiti dai Comuni. Ma la parte più grossa è quella che ha colpito i privati che supera il miliardo.

Nel territorio veronese il comune più colpito è stato quello di Peschiera con più di 200 milioni di danni ai privati. Ma anche Valeggio, che con Peschiera è in continuità territoriale, ha subito la sua dose di distruzione provocata dal vento e della grandine. Tapparelle tutte bucate che sembrano siano state mitragliate in una guerra che fortunatamente non c'è, e che devono essere sostituite. Giardini ed orti devastati. Tegole scoppagnate e spaccate dai proiettili caduti dal cielo, nel migliore dei casi. In altri il tetto da rifare.

I Velux degli abbaini sfondati. E lo sterminio dei pannelli fotovoltaici che nessuno, quando li aveva installati, aveva pensato che potessero essere resi inutilizzabili da dieci minuti di tempesta. I cappotti e gli intonaci dei muri perimetrali ammassati.

E poi ci sono i danni delle auto: i cristalli sfondati e le carrozzerie ammaccate. Lavoro per i carrozzieri. Ma anche macchine che hanno dovuto restare ferme per alcuni giorni, perché neanche delle

l'abitacolo allagato.

E poi, per un territorio agricolo come quello di Valeggio, ci son i danni all'agricoltura, agli alberi da frutto, alle viti, ai seminativi. La violenza della tempesta è stata tale che perfino quelli più previdenti che avevano dotato i loro campi di reti anti-grandine, se le sono trovate sfondate.

Spese per centinaia e migliaia di euro che, sommate tutte assieme fanno 25 milioni solo per gli abitanti di Valeggio. Ci sono le assicurazioni, è vero. Ma non tutti erano assicurati.

Ecco allora che scatteranno gli aiuti per le calamità naturali. I privati avevano tempo fino al 3 agosto per far pervenire al Comune il modulo con la richiesta di risarcimento. Documentazione che il Comune ha fatto pervenire entro il 4 agosto al Dipartimento della Protezione Civile della Regione assieme al censimento dei danni subiti dal patrimonio pubblico.

**TROMBA D'ARIA A VIGASIO.** Il fortunale che ha creato più danni in assoluto a Vigasio è avvenuto il 25 luglio, alle 5.30, quando una tromba d'aria e una forte grandinata hanno colpito soprattutto la zona sud del paese, con danni a cartelli stradali, immobili e veicoli, oltre alla caduta di alberi a medio fusto che hanno bloccato le strade, tra cui i tigli nel viale in direzione Forette. Con una videoconferenza con la protezione civile regionale, l'ufficio tecnico ha quantificato in 114.000 euro i danni che competono all'ente locale. La cittadinanza ha potuto inoltre compilare i moduli a fini conoscitivi per la comunicazione dei danni a privati: il danno economi-

co ammonta a 1.5 milioni. Nella zona produttiva del paese, sono stati divelti apparati di copertura, lucernari e finestre. Alcuni portoni di ingresso sono stati sfondati verso l'interno, due camion sono stati ribaltati dalla forza del vento e un albero ha centrato una macchina, da cui per fortuna il conducente era già sceso per entrare al lavoro. Il vento ha sollevato parzialmente il tetto della cooperativa sociale "Solidarietà di Vigasio", di fatto scoperchiando l'edificio. In centro paese, è stata danneggiata la muratura sia del cimitero che del campo sportivo in corso Garibaldi. I disagi più urgenti da sbrigliare sono stati quelli legati alla viabilità: gli alberi hanno occupato la sede stradale in più punti tra via Zambonina, via Isola della Scala, via Cavour e via Roma, bloccando il passaggio e rendendo le strade pericolose. «E' doveroso segnalare la puntuale disponibilità delle imprese edili locali - puntualizza il sindaco di Vigasio **Eddi Tosi** -. Sin dalle prime luci del mattino si sono messe a disposizione per intervenire, ricevendo aiuto anche da numerosi volontari per liberare le strade. Protezione civile, vigili del fuoco e operai del Comune hanno dato ulteriore man forte e la situazione si è risolta in fretta. La parte più complicata è stata il ripristino delle utenze: il crollo degli arbusti ha infatti causato il malfunzionamento dei cavi aerei di elettrificazione. L'energia elettrica nelle case è stata ripristinata solo dopo un paio di giorni. Ringrazio tutte le persone che hanno dato una mano». Per quanto riguarda gli indennizzi, la Regione ha chiesto lo stato di emergenza e quindi la possibilità di garantire una parte di risarcimento a copertura dei danni. «C'è da capire quanto lo Stato potrà aiutare i cittadini - aggiunge il sindaco -, che in alcuni casi hanno un'assicurazione propria. I costi potranno essere alleviati, ma non totalmente assorbiti. L'auspicio è che vengano ristrate le famiglie in difficoltà».

**DANNI AL CAMPO SPORTIVO A CASTEL D'AZZANO.** Il Comune di Castel d'Azzano ha fatto i conti dei danni del maltempo che si è abbattuto in paese tra lunedì 24 e martedì 25 luglio. I danni sono stati quantificati in 1,4 milioni di euro, dei quali 395.000 euro per 85 privati cittadini, 890.600 euro a 14 aziende locali e 12.6213 euro a parchi e immobili di proprietà comunale. Il Comune, dopo la dichiarazione da parte della Regione Veneto dello stato di emergenza, ha inviato una relazione dettagliata sui danni e i costi subiti. C'è ora attesa per la misura degli indennizzi, sia a favore dei cittadini sia per il Comune. Nel dettaglio, sono stati rilevati danni a infissi, tende e cappotti esterni delle abitazioni. Per le aziende, seri danni a serre, colture e capannoni. Per il Comune, danneggiata la caserma dei Carabinieri e il campo sportivo, oltre all'abbattimento di 25 alberi caduti nelle strade e nelle aree cittadine.

## Cosa c'è in bolletta?

Acque Veronesi investe risorse per fornire un servizio efficiente e garantire ogni giorno ai propri utenti un'acqua controllata e di qualità.

**Trasparenti, come la nostra acqua.**

La gestione dell'intero sistema idrico integrato, **oltre 9000 km** di rete, dal prelievo dell'acqua alla sua **reimmissione in natura.**

Gli investimenti previsti per i **Piani di Sicurezza dell'Acqua** dal 2020 al 2023.

I circa **5.900** controlli l'anno con laboratorio interno e verifiche dell'ULSS con laboratori ARPAV.

**Il potenziamento e l'ottimizzazione delle reti,** la gestione delle criticità e la risoluzione delle urgenze.

CUSTODI DELL'ACQUA

acqueveronesi.it

Servizio Clienti

800-735300

Pronto Intervento

800-734300

Secondo la stima del Codive nel Veronese i danni all'agricoltura superano i 20 milioni di euro

## Colpite dalle pesche al mais

di Marco Danieli

Il mese di luglio ha portato un'improvvisa ondata di maltempo che ha lasciato un segno indelebile sull'agricoltura veronese. Le stime rilasciate da Confindesa Verona Codive, il Consorzio che si occupa di assicurazioni agevolate in agricoltura per oltre 8mila soci, indicano danni per un valore approssimativo di venti milioni di euro, coinvolgendo circa mille imprese agricole.

Tra le colture maggiormente danneggiate figurano **mais, mele, pere, kiwi, pesche e uva**. Le grandinate hanno inflitto danni particolarmente gravi alle coltivazioni in pieno campo, come ad esempio i cereali. In alcune aree, la stima dei danni si attesta tra il 30% e il 40%, incidendo pesantemente sulla produzione. I danni sono stati influenzati anche dalla fase fenologica in cui si trovavano le colture al momento del sinistro. Le produzioni frutticole, con un focus particolare sulle mele, una risorsa di rilievo per la zona, hanno subito danni considerevoli, soprattutto quelle destinate all'industria. Queste produzioni, spesso prive di coperture anti-

grandine, hanno subito le conseguenze delle grandinate. D'altra parte, le coltivazioni destinate al consumo fresco sono spesso protette da reti antigrandine.

**Michele Marani**, direttore di Codive, ha dichiarato che l'organizzazione sta attualmente valutando le denunce di sinistri pervenute alle agenzie di assicurazione, al fine di determinare l'entità dei danni subiti dalle

imprese agricole. Le aree geografiche colpite dal maltempo a fine luglio si sono estese da ovest a est della provincia veronese, interessando una fascia lunga circa 40-45 chilometri. Questa fascia coinvolge in parte o totalmente i comuni confinanti con le province di Brescia e Vicenza. Inoltre, si è estesa da nord a sud per circa 8-10 chilometri.

Il fenomeno della grandine sta diventando sempre più frequente, con una dimensione dei chicchi che è aumentata considerevolmente negli ultimi anni. Chicchi di ghiaccio di dimensioni anche superiori a una palla da tennis hanno causato danni notevoli, raggiungendo cifre record che superano mezzo miliardo di euro solo nelle aziende assicurate italiane,

secondo l'Associazione Nazionale delle Aziende Coltivatrici Dirette (Asnacodi).

**Daide Ronca**, presidente di Codive, ha sottolineato: «Verona è una delle province italiane di maggior rilievo per la produzione agricola. Con l'aumento degli eventi climatici estremi e i cambiamenti climatici in corso, i danni da maltempo possono avere conseguenze significative,



come dimostrato anche quest'anno. È importante per le aziende agricole di adottare strategie pro-attive, come l'uso di reti antigrandine e l'accesso a soluzioni assicurative specifiche per l'agricoltura, per mitigare i rischi».

## Zevio: la terra del pomo fa la conta dei danni

Un'annata non facile per gli agricoltori di Zevio, "terra del pomo", che, a poco più di due mesi dalla tradizionale festa della mela, si vedono nuovamente colpiti dal maltempo dopo la pesante grandinata dello scorso 25 aprile. La stagione sembrava già compromessa in primavera, con danno alla frutticoltura stimato del 70%: molti coltivatori non avevano ancora aperto le reti, operazione effettuata solitamente a inizio maggio. «È difficile quantificare con certezza i danni, le somme si tireranno a raccolta conclusa - commenta **Luca Dal Pezzo** (foto in alto a destra), presidente di Coldiretti Zevio - nonostante i meli fossero già stati colpiti a frutto piccolo, di prodotto disponibile e di qualità ce n'è, in particolar modo quello destinato alla vendita diretta, grazie all'utilizzo delle reti antigrandine». Dopo anni in cui il mercato ha chiesto prevalentemente raccolti da industria, di qualità non eccessiva, visto il suo utilizzo (marmellate, creme, succhi, sidro), richiede meno cautele e, di fronte a eventi meteorologici eccezionali, può risultare il più colpito, seppur con meno danni in termini economici.

«Coldiretti si è attivata subito per ottenere il riconoscimento dello stato di calamità, visti i danni che non solo hanno colpito interi ettari di frutteti ma anche strutture, macchinari ed edifici - continua Dal Pezzo - abbiamo lavorato in sintonia con il Comune di Zevio per raccogliere il maggior numero di segnalazioni da far pervenire alla Regione». Nei giorni seguenti al fatto l'amministrazione ha messo a disposizione un questionario sui danni a beni e attività privati, compilato da più di duecento cittadini in meno di una settimana. «Molte strutture, stalle, capannoni e porticati privati sono stati fortemente danneggiati, alcuni dei quali con componenti in eternit - fa sapere **Nicolò Fracaro** (foto a destra in basso), assessore alle attività produttive e protezione civile - anche le strade ne hanno risentito, come via Ca del fieno che è rimasta impraticabile dalle 5 alle 10 della mattina a causa di una quindicina di piante sradicate e cadute sulla carreggiata». Colpiti anche i parchi comunali, alcuni segnali stradali e le centraline di vari semafori che sono andate in cortocircuito. Tutto sommato, grazie all'impegno della protezione civile e alla prevenzione degli agricoltori, la festa della mela sembra essere salva. (A.Cro.)



# EBS

Fornitura e installazione di:

## IMPIANTI FOTOVOLTAICI

Diventa indipendente energeticamente!

## CLIMATIZZATORI IN POMPA DI CALORE

Rinfresca e riscalda la tua casa!

Scopri le nostre **VANTAGGIOSE OFFERTE**, contattaci per informazioni o preventivi gratuiti!

Viale Postumia, 27  
37069, Villafranca  
di Verona

☎ 045 6302725

✉ info@ebsimpianti.it

🌐 www.ebsimpianti.it

ACQUE VERONESI. Investimento ambientale per quasi 700mila euro

## Nuove fognature a Buttapietra

di Jacopo Burati

Nuove fognature a Buttapietra. L'intervento di Acque Veronesi consiste nell'adeguamento e potenziamento partendo da via Comboni. La nuova infrastruttura dismetterà una vecchia vasca Imhoff (dispositivo utilizzato per il trattamento dei liquami), rendendo molto più efficace la gestione dei reflui. Il piano delle opere di Acque Veronesi, che ammonta a 625.000 euro di investimento, prevede non solo la posa delle nuove condotte ma anche la realizzazione di un nuovo impianto di sollevamento e l'interconnessione con la rete fognaria già esistente nel comune di Buttapietra. «Dal punto di vista ambientale l'intervento è molto importante - ha spiegato il presidente di Acque Veronesi **Roberto Mantovanelli** -. Grazie all'estensione della rete fognaria,



Il sindaco di Buttapietra Sara Moretto e il presidente di Acque Veronesi Roberto Mantovanelli mostrano i dettagli dell'intervento

possiamo raccogliere i reflui per poi restituirli in natura dopo la depurazione, quindi senza disperdere sostanze inquinanti nell'ambiente. Andiamo inoltre a rispondere a una specifica esigenza del comune di Buttapietra con l'obiettivo di servire la zona industriale per consentire in futuro

ulteriori sviluppi e opportunità per le attività economiche e produttive del luogo». I lavori delle nuove fognature, che da cronoprogramma dureranno sette mesi, precederanno il cantiere per l'asfaltatura del manto stradale di via Settimo fino alla discarica, compreso il cavalcavia che negli anni è

stato martoriato dalle buche. A partire dalla metà settembre si aggiungerà anche l'asfaltatura di via Bovolino. La nuova condotta fognaria passerà sotto la rete ferroviaria Verona-Bologna e lo scavo sarà realizzato con l'innovativa e collaudata tecnica del nodig, che consente di lavorare sottoterra. «I primi due mesi - precisa Mantovanelli - riguardano interventi sul sedime stradale consentendo così al comune di Buttapietra di asfaltare prima dell'arrivo dell'inverno. Il tratto più delicato, quello dell'attraversamento della ferrovia, sarà su proprietà privata e non interferirà col traffico. La fognatura sarà realizzata in "microtunneling", scavando sotto il sedime della ferrovia e riducendo così i disagi».

«L'intervento intende valorizzare la zona per renderla più attrattiva per i nuovi insediamenti - conferma il sindaco di Buttapietra **Sara Moretto** -. Ringrazio Acque Veronesi per la sinergia creata nell'organizzazione delle tempistiche d'intervento. Questo consentirà un notevole risparmio di soldi pubblici nell'ottica dell'importante intervento di asfaltatura in via Settimo e via Bovolino».

## RICHIESTA DEL PD

### Serve un collegamento ferroviario per il Catullo

Serve un collegamento ferroviario di tipo metropolitano che colleghi velocemente e con cadenza regolare la stazione "Porta Nuova" di Verona con l'Aeroporto "Valerio Catullo" per poi proseguire verso Villafranca e Mantova.

Questa è la richiesta che da decenni i comuni del veronese - Verona, Villafranca e Sommacampagna in primis - ma anche le province di Verona, Mantova e Vicenza, chiedono alla Regione Veneto. L'obiettivo: creare quell'infrastruttura che possa sviluppare tutto il territorio sotto l'aspetto turistico, economico, ambientale e di sistema di mobilità sostenibile.

In tal senso esiste già dal 2003 un progetto preliminare fatto da RFI, Reti ferroviarie italiane, che prevede proprio questo collegamento sfruttando la linea storica Verona-Mantova con nuove stazioni a servizio del territorio.

«L'ultima richiesta in ordine di tempo è stata la delibera che i Consigli Comunali di Verona, Villafranca e Sommacampagna hanno approvato in maniera congiunta nel 2021; delibera poi supportata dalle Province di Verona, Mantova e Vicenza con rispettive deliberazioni consiliari. È quindi con stupore e delusione che apprendiamo che la Regione Veneto, che dal 2022 ha creato un tavolo di lavoro con RFI sul tema, stia da mesi portando avanti ipotesi di progetto lontane anni luce da queste richieste. Ipotesi di progetto che mirano solo a collegare l'Aeroporto con il Lago di Garda, arrivando a prevedere per il collegamento con la Stazione di Verona solo sistemi Lean o di potenziamento degli attuali autobus navetta e stralciando completamente il collegamento con Villafranca e Mantova. Alla faccia dell'ascolto del territorio e delle promesse elettorali fatte alle ultime politiche ed elezioni amministrative. Chiediamo con forza alla Regione Veneto di rispettare e ascoltare la voce del territorio. Si ritorni al progetto del 2003, se serve lo si aggiorni e finalmente lo si porti a compimento. Il potenziamento del collegamento ferroviario tra Mantova - Villafranca - Verona è imprescindibile - sottolinea la consigliera regionale **Anna Maria Bigon** - Sto predisponendo una mozione in Consiglio regionale per impegnare concretamente la Giunta sul tema. Il polo aeroportuale di Villafranca è essenziale per lo sviluppo della provincia e il potenziamento del collegamento ferroviario con la città di Verona è l'ipotesi più efficiente e sostenibile. Verona, Villafranca e lo stesso Catullo attendono questa infrastruttura da tanti anni, è ora di passare dalle promesse ai fatti».

**APPUNTAMENTO CON UN NUOVO VIAGGIO?**  
Raggiungi l'aeroporto con ATV.  
Acquista il tuo biglietto con l'app **Ticket BUS Verona!** facile, veloce, sicura.

www.atv.verona.it

## Pesci siluri: i mostri del Garda

Il protagonista delle cronache di quest'estate è stato il granchio blu, una specie aliena che infesta i nostri mari. Ma sul Garda tiene banco un altro intruso, dopo la straordinaria cattura di un pesce siluro di oltre 2 metri di lunghezza, per un peso di ben 90 kg, avvenuta a Lugana qualche settimana fa: anche Peschiera si interroga sulla preoccupante presenza di questa infestante specie nel basso lago e nel fiume Mincio. Il pesce siluro è una minaccia delle acque dolci, non è una specie autoctona, è un animale che viene dai grandi fiumi dell'Est europeo, non si sa come, arrivato nelle acque del Garda. Può raggiungere dimensioni notevoli, per questo la sua presenza è considerata una minaccia all'ecosistema acquatico.

Gli avvistamenti dei pesci siluro sul Benaco sono piuttosto recenti come riferito dal vicepresidente della Comunità del Garda e assessore a Turismo e Tutela Ambientale di Peschiera, **Filippo Gavazzoni**: «La prima catalogazione ufficiale risale al 1988, quando alcuni esemplari di 2-3 kg vennero catturati a Peschiera nelle reti per le anguille dei pescatori della Cooperativa Lugana; nel 1995 venne poi catturato il primo esemplare all'estremo nord del lago, alla foce del fiume Sarca».

Sembra che questa specie abbia trovato nei bassi fondali, dove non viene praticata la pesca, l'ambiente ideale per riprodursi, questo giustificerebbe l'aumento degli esemplari. Mentre si stanno cercando soluzioni interregionali per arginare il problema, c'è chi già vede in lui Bennie, il leggendario mostro del lago che, secondo le credenze popolari, corrispondeva a un'enorme creatura marina lunga oltre 10 metri. Avvistata nel 1965 nella Baia delle Sirene, Bennie si sarebbe poi rintanata nelle grotte sottomarine dell'isola del Garda dove vivrebbe nell'oscurità. (A. Rez.)



Dalla sorgente alla foce per 433 km: l'Adige protagonista della corsa a staffetta più lunga d'Italia

di Giulio Bendfeldt

Di corsa lungo il nostro fiume: l'appuntamento è fissato per **venerdì 8 settembre** prossimo, all'alba, a Resia (BZ): lì inizierà la "Resia Rosolina Relay - Along Adige River", la corsa a staffetta di 433 chilometri giunta alla quarta edizione, organizzata da ASD VRM TEAM in collaborazione con ASV Rennerclub Vinschgau, ASD Polisportiva Adige e la RUN IT Rovigo.

Quaranta tappe che impegneranno squadre composte da 10 runners, ognuno dei quali coprirà nel corso della gara quattro volte la distanza di circa 10 chilometri. La corsa si svolgerà, senza soluzione di continuità, di giorno e di notte, attraverso un percorso suggestivo che si dipana lungo il corso dell'Adige lungo un percorso che si svilupperà per il 95% su strade ciclabili.

La corsa prende spunto da una manifestazione iniziata nel 1982 in Oregon USA: la Hoodtoacoast che è ora alla 40esima edizione ed è classificata come la staffetta più grande del mondo, con atleti provenienti da ogni parte del globo.

Si parte alla sorgente dell'Adige che si trova a 1546 metri sopra il livello del mare. Da lì si percorre la Val Venosta, si transita da Prato allo Stelvio, Silandro, Egna, Salorno nel territorio della provincia di Bolzano, per poi arrivare a Trento e scendere a Rovereto ed Avio, fino a entrare nella provincia veronese alla Chiusa di Ceraino. Attraversata Verona, ecco Zevio e Ronco all'Adige, ultima località scagliera prima di entrare nella provincia di Rovigo a Badia Polesine. Superata Boara Pisani, si sconfinava nella città metropolitana di Venezia a Cavarzere e Boscochiario,



## Da Resia a Rosolina



Il suggestivo passaggio della staffetta sulla sponda del lago di Resia con il campanile sommerso

prima di rientrare nel rodigino e viaggiare verso il traguardo di Rosolina Mare.

Il viaggio attraversa due regioni, Trentino-Alto Adige e Veneto, e cinque province: Bolzano, Trento, Verona, Venezia e Rovigo. Sono trentanove i Comuni che accolgono il passaggio degli atleti con festa finale in riva all'Adriatico: sabato sera, infatti, il centro turistico di Rosolina Mare accoglierà i partecipanti al Villaggio "Saperi e Sapori",

realizzato dal Consorzio Turistico del Delta del Po Veneto, che resterà aperto anche alla domenica, giorno in cui sono previste le premiazioni della gara. Fra le diverse squadre in gara anche due team tutti al femminile. Il primo è quello delle "Lunatike" che correrà anche con un obiettivo benefico, raccogliendo fondi per Acisj, associazione che gestisce la Casa di Protezione della Giovane a Verona, e per il "Progetto Sostegno Psicologi"

colto rivolto a donne vittime di violenza domestica. La veterana della manifestazione è la trentaduenne **Giulia Ricciotti**, odontoiatra, che è alla quarta partecipazione. La più giovane del team è invece **Beatrice Toffoletto**, ventiseienne trevigiana. L'altra squadra tutta al femminile sarà quella di Vicenza Marathon, società che ha anche il primato di formazioni partecipanti: ne schiererà al via addirittura cinque.

### Le prossime maratone

Il nostro territorio sarà al centro anche dei prossimi tre eventi competitivi e non organizzati dal VRM Team.

**BARDOLINO 10: 15 OTTOBRE 2023.** A.S.D. Atletica Insieme, in collaborazione con il Comune di Bardolino, organizza la X edizione di "La 10 di Bardolino" manifestazione di corsa su strada inserita in Calendario Nazionale Fidal. Il percorso è di dieci chilometri ed è particolarmente affascinante e tecnicamente rodato, sviluppandosi tra i centri di Bardolino e Cisano e nell'immediato entroterra dello specchio lacustre. Partenza ore 9.30 da Via Dante Alighieri - Bardolino (VR)

**BABBO LAKE: LAZISE-GARDA-BARDOLINO 10 DICEMBRE 2023.** Una manifestazione adatta a runner e famiglie di tutte le età con partenza da Garda e Lazise ed arrivo a Bardolino. I partecipanti potranno passeggiare nei Mercatini di Natale dei tre comuni rivieraschi e, volendo, si potrà sfruttare un "passaggio" sui battelli di NaviGarda. I due percorsi sono di 4 (Garda-Bardolino) e 5 chilometri (Lazise-Bardolino) e si svolgeranno a passo libero sul lungolago pedonale. L'evento sosterrà la onlus Amo Baldo Garda, associazione che aiuta i malati oncologici.

**MALCESINE BALDO TRAIL: 3-5 MAGGIO 2024.** L'ASICS Malcesine Baldo Trail è un appuntamento imperdibile dedicato tutti gli amanti del trail running che si snoda nei Comuni di Malcesine, Brentonico, Avio. Quattro le distanze previste, spalmate su tre giorni di evento: Vertical (una gara di sola ascesa su sentieri. La partenza è dalla stazione di mezzo della Funivia del Monte Baldo); Ultra (partenza e arrivo dal paese di Malcesine con passaggio in quota alla stazione della Funivia); Medium (partenza e arrivo dal paese di Malcesine con passaggio in quota alla stazione della Funivia. La prima parte di gara ripercorre il tracciato della Ultra, completamento dei km in quota e discesa verso il paese) e Short (partenza e arrivo dal paese di Malcesine. Il percorso si svolge prevalentemente su sentieri e strade sterrate a mezza costa, mentre la parte finale è sul lungo lago).



**Beauty Center**  
OPPEANO

Istituti di Bellezza

**14-15-16 SETTEMBRE**  
**EPIL E OFFSHORE DAYS**

**49,00 euro** al posto di ~~70,00-euro~~

PRESENTA QUESTO COUPON IN ISTITUTO

Possibilità di prenotazione anche tramite WhatsApp

**15**  
posti  
disponibili

Via Croce, 1 - 37050 Cà degli Oppi (VR) ☎ 045.7130714




2G Beauty Center Oppeano

Bando per studenti meritevoli: domande entro il 28 settembre

■ **Notizie e appuntamenti**

# Premiamo chi studia

di **Valentino Bendazzoli**  
valentino.bendazzoli  
@incassetta.it

Il comune di Vigasio informa che è stato indetto un bando di concorso per l'assegnazione di borse di studio agli studenti meritevoli riservato agli alunni residenti nel comune di Vigasio che, nell'anno scolastico 2022/2023, hanno sostenuto l'esame di maturità con una votazione di almeno 90/100 ed i laureati (laurea magistrale o laurea triennale abilitante alla professione) nell'anno accademico 2022/2023 con votazione 110/110 o 110/110 con lode. Le domande di partecipazione al concorso dovranno essere presentate presso l'ufficio protocollo del comune di Vigasio entro le ore 12.00 di giovedì 28 settembre 2023, termine improrogabile. Alla domanda dovrà essere allegata la fotocopia del diploma o dichiarazione sostitutiva rilasciata dalla scuola. Per gli studenti diplomati con votazione da 90/100 a 95/100 è previsto un assegno di €150.



Per gli studenti diplomati con votazione da 96/100 a 100/100 è previsto un assegno di €200. Per gli studenti lau-

reati (laurea magistrale o laurea triennale abilitante alla professione) con votazione 110/110 è previsto un assegno di €300. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi all'ufficio segreteria del comune o telefonare al numero 045 7363700 interno 2.

«Da anni – spiega l'assessore all'istruzione **Stefania Zaffani** (nella foto) – premiamo i ragazzi e le ragazze che hanno ottenuto ottimi risultati scolastici e universitari. Da decenni organizziamo, per i ragazzi e le ragazze che terminano la scuola secondaria di primo grado con una valutazione pari a 9/10 e 10/10, un viaggio

a Roma di tre giorni, mentre, per i diplomati con votazione da 96/100 a 100/100 e per gli studenti laureati con votazione 110/110, come amministrazione, abbiamo pensato ad un premio in denaro».

«Lo scopo di questa iniziativa – prosegue Zaffani – è quella di esaltare il merito. Merito che viene premiato, per i ragazzi delle scuole medie, con un viaggio perché resta nel cuore e con un assegno per chi ha concluso il ciclo di studi alle scuole superiori e all'università sia per acquistare dei libri, sia perché sono un esempio e un incentivo per i loro coetanei».

## Corso di accompagnamento alla nascita

Il comune di Vigasio organizza un percorso di accompagnamento alla nascita. Otto appuntamenti, dal quinto incontro, aperto alla coppia. Gli incontri si svolgeranno a partire da **martedì 19 settembre** dalle ore 18 alle ore 20 nella ludoteca sopra alla scuola dell'infanzia di via Bassini 1/A. Il costo di partecipazione per otto incontri è di 45 euro per i residenti nel comune di Vigasio e di 70 euro per i non residenti. **Per informazioni e iscrizioni** è possibile contattare il servizio educativo del comune al numero 338 4932222 o inviare una email all'indirizzo educativo@comune.vigasio.vr.it. In caso di esubero di iscrizioni sarà data la precedenza ai residenti nel comune di Vigasio.

**SAGRA DI SAN MICHELE.** Vigasio festeggia il suo patrono San Michele e lo fa con cinque serate di puro divertimento. Ad organizzare la manifestazione l'associazione "Chiosco Ai Giardini" con il patrocinio del comune di Vigasio. Le festività per il patrono si svolgeranno in viale Bassini all'interno del giardino comunale "L'Amore dei Tre Re" **da giovedì 21 settembre a lunedì 25 settembre** con un cartellone ricco di spettacoli per tutti i gusti. Giovedì 21, alle ore 21, tributo a Freddie Mercury e ai Queen con la band "Figaro Magnifico". Venerdì 22, alle ore 21.00, tributo a Max Pezzali con la band "Gli anni d'oro". Sabato 23, alle ore 21, tributo a Vasco Rossi con il gruppo "Vasco Dentro". Domenica 24, alle ore 21, musica con "Virma Marangoni e Band". Lunedì 25, alle ore 21, tributo ai Nomadi con il gruppo "Così Sia". In tutte le serate saranno in funzione stand gastronomici. Sul piazzale antistante le scuole sarà presente il luna park.

**CORSO DI "COUNTRY LINE DANCE".** L'associazione "Amiche della Biblioteca" in collaborazione con la scuola "A...Variantes Free Dancer" organizza un corso di ballo country a Vigasio. «Il ballo country – spiega **Barbara Maschi** – è una ottima occasione per divertirsi, fare movimento, incontrare nuova gente, ascoltare ottima musica e uscire dalla monotonia di tutti i giorni. Si tratta di coreografie semplici da eseguire singolarmente, come nei balli di gruppo. La musica country farà il resto. I corsi sono rivolti a tutti coloro che hanno voglia di stare in forma ed entrare in un mondo divertente di danza e musica per tutte le età, dai 13 ai 99 anni». Le lezioni si svolgeranno il lunedì sera, alle ore 20.30, presso la sede dell'associazione "Il Punto" in via San Martino a Forette di Vigasio. **Per maggiori informazioni** è possibile telefonare ai numeri: 349 2679156, 347 7351979.

**SAGRA DI CAMPAGNAMAGRA.** In occasione della festa della natività di Maria, ritorna la sagra in Campagnamagra, località vigasiana nella quale è dedicato un piccolo santuario a questa festività. La manifestazione organizzata dall'associazione "Emera Onlus" e patrocinata dal comune di Vigasio **inizierà giovedì 7 settembre per concludersi domenica 10 settembre.** Moltiplici gli appuntamenti da segnare in agenda. Giovedì 7, alle ore 21, la presentazione delle squadre giovanili di calcio "ASSD Vigasio". Venerdì 8, alle ore 10, la santa messa, alle ore 16 la benedizione dei bambini, alle ore 20.30, i festeggiamenti per la squadra di bocce "Vigasio-Villafranca", alle ore 21 musica con l'orchestra "Roberto Morselli". Sabato 9, alle ore 21, musica con l'orchestra "Giulia Battista". Domenica 10, alle ore 21, serata karaoke con "dj Fabris". (V.Ben.)

**MAL DI SCHIENA? DOLORI ARTICOLARI?  
CERVICALE? STRESS?  
LA POSTURA TI CREA FASTIDI?**

**PROVA IL METODO FELDENKRAIS®**



Il movimento intelligente per ogni stile di vita. Per imparare a muoversi al meglio. Per aumentare la flessibilità e la coordinazione. Per ottenere una schiena forte e libera da dolori.

Vieni alle giornate di presentazione e introduzione al metodo

**MERCOLEDÌ 13 SETTEMBRE DALLE 18.00 ALLE 20.00**

**SABATO 16 SETTEMBRE DALLE ORE 10.00 ALLE 12.00**

**MERCOLEDÌ 20 SETTEMBRE DALLE 18.00 ALLE 20.00**

**PALESTRA SALGARI IN VIA C. ANGIOLIERI A CASTEL D'AZZANO**

In questi incontri gli insegnanti presentano il Metodo e i principi teorici sui quali si basa, accompagnando la spiegazione con un'esperienza pratica per verificare gli effetti del Metodo su di sé.

La partecipazione all'evento è libera e gratuita, ma **per motivi organizzativi è necessaria la prenotazione** contattando ASD Allenamente al numero 339/8172135 o via mail a [andrilav@hotmail.com](mailto:andrilav@hotmail.com)



**VENDITA DIRETTA PRODOTTI  
AGRICOLI DI QUALITÀ  
DI PRODUZIONE PROPRIA  
E DI ALTRE AZIENDE AGRICOLE  
SELEZIONATE**



**VIA SCOPELLA, 34, 37135 VERONA**

**TEL. 348 8761070**

BUTTAPIETRA. Il Comune alle prese con schiamazzi e incompiute

■ *Notizie e appuntamenti*

# Benvenuti in via Zenati

di **Jacopo Burati**  
jacopo.burati@incassetta.it

Nuova lottizzazione e nuove richieste. Si parla dell'area residenziale, in progressiva espansione, in via Zenati a Buttapietra. Una zona tranquilla e poco trafficata. L'aumentare delle abitazioni ha visto l'intervento dell'Amministrazione comunale che ha sistemato il parco giochi e il campo sportivo esistenti, quest'ultimo con nuove porte da calcio, canestri per il basket e una recinzione per contenere i palloni. Ma qui sorge il problema della regolamentazione degli orari poiché i residenti lamentano che i ragazzi si fermano a giocare fino alle ore più tarde arrecando disturbo al vicinato. «Al momento non è arrivata alcuna segnalazione in Comune – risponde il sindaco **Sara Moretto** – come è stato fatto per altri parchi del territorio, il problema si può risolvere con la collaborazione di qualche residente disposto ad aprire e chiudere il cancello così da evitare disturbo nelle ore di riposo. Per far ciò chi volesse dare la propria disponibilità può rivolgersi agli uffici comunali».

Altra questione è la pista ciclo-pedonale che costeggia il fiume Fumanella, una strada alberata che sarebbe il luogo ideale per passeggiare nel verde se non terminasse contro un orto. La pista, che da Piombazzo avrebbe dovuto arrivare alla piazza e al Polo scolastico, da anni non è più stata ultimata e da qualche mese sono spariti anche i cartelli stradali che segnalavano questo importante collegamento tra la zona residenziale e i servizi. «Da un anno stiamo lavorando – spiega il Sindaco – a un progetto di piste ciclo-pedonali che andranno a collegare le zone limitrofe al centro paese, tra queste anche il proseguo della pista di via Zenati. Appena la progettazione sarà ultimata verrà approvata in Giunta e si parteciperà ai Bandi per ottenere dei finanziamenti in merito».

I numerosi manufatti eretti dai frontisti sulle rive del fiume Fumanella impediscono di fatto anche la pulizia del fossato da parte del Consorzio di Bonifica che più volte ha sollecitato il Comune di Buttapietra a far liberare la zona, un tempo data in concessione ma



*Incompiuta: la pista ciclo-pedonale che costeggia il fiume Fumanella che si interrompe contro un orto abusivo*

ora tornata in pieno possesso del Demanio. Recinzioni, siepi, orti, piantumazione di alberi da frutto fino alla costruzione di capanni in muratura. Interpellato il Consorzio di Bonifica ha comunicato di aver inviato al Comune "diffida" in data 23 giugno 2023 in cui chiede la rimozione immediata di qualsiasi costruzione sulla fascia demaniale che costituisca ostacolo al passaggio dei mezzi, in quanto la mancata pulizia è causa di rischio idro-geologico per il quartiere.

**TORNA LA SAGRA.** Tutto pronto per la festa patronale di Buttapietra da giovedì 14 a domenica 24 settembre. La manifestazione si aprirà giovedì 14 con la processione religiosa per le vie del paese. Dal giorno dopo, apertura degli stand gastronomici e del parco divertimenti. Altri appuntamenti: domenica 17 settembre alle 18 la messa solenne con la presenza del vescovo di Verona Domenico Pompili e la benedizione della croce astile che dà il nome alla parrocchia locale "Esaltazione della Santa Croce". Sabato 23 settembre alle 18 saranno celebrati gli anniversari di matrimonio ogni cinque anni dai 5 ai 65 anni di unione. Domenica 24 settembre l'invito all'unione degli infermi di tutte le persone sofferenti, la vestizione dei chierichetti e del coro dei bambini.

**ANCORA NESSUN INTERVENTO PER IL MARCIAPIEDE DI CORSO CAVOUR.** Oltre un anno di attesa. Erano stati annunciati per il 22 agosto 2022 i lavori di sistemazione e ricostruzione del marciapiede di corso Cavour a Buttapietra. Ma ancora la situazione è in stallo e le lamentele dei residenti della zona sono sempre più pressanti. L'opera interessa il margine est della strada lungo la statale 12, da via Dante Alighieri fino all'attraversamento pedonale di fronte al supermercato Migross, proponendo di risolvere il problema del ridotto dislivello del marciapiede esistente rispetto alla strada statale. Di conseguenza verrebbe messa una pezza ai parcheggi impropri dei mezzi pensanti, che spesso ostruiscono il passaggio pedonale rendendolo pericoloso. Interpellato, il sindaco di Buttapietra Sara Moretto ha garantito che «presto ci saranno aggiornamenti e saranno forniti dettagli sull'intervento». Il costo totale della sistemazione del marciapiede è previsto di 90.000 euro, finanziato con fondi del PNRR. (J.Bur.)



**VUOI VENDERE IL TUO ORO (e ARGENTO)  
REALIZZANDO IL MASSIMO GUADAGNO?**



**Centro Oro  
Verona**

**VIENI A VERIFICARLO  
NEI NOSTRI NEGOZI!**

**Castel d'Azzano**

**Via Roma, 4 - tel. e fax 045 518307**

**Orari: 9,30-12,30 • 15,30-19**

**Chiuso il lunedì e sabato pomeriggio**

**ALTRI PUNTI DI RITIRO CERIA E VERONA**

**PAGAMENTO  
IN CONTANTI**

**PROMOZIONE DEL MESE**

**Valutiamo il vostro oro**

**1 € AL GRAMMO  
IN PIÙ**

**rispetto alla quotazione  
giornaliera.**

*(escluso prezzo internet)*

**Qui trovi la valutazione del tuo oro: [www.oro-verona.it](http://www.oro-verona.it) • [info@oro-verona.it](mailto:info@oro-verona.it)**

# Ecco gli interventi del progetto "Ci Sto? Affare Fatica!" Ragazzi per la comunità

**di Jacopo Burati**  
jacopo.burati  
@incassetta.it

A Castel d'Azzano il progetto "Ci sto? Affare fatica!", giunto alla quinta edizione, ha avuto un enorme successo. Sono stati trenta i ragazzi, dai 13 ai 18 anni d'età, coinvolti nella cura e nella manutenzione del paese nell'arco di tre intense settimane di lavoro. Uno degli interventi più apprezzati e complessi ha riguardato la sistemazione, la pittura e la decorazione della nuova casetta - recentemente ristrutturata - all'interno del parco "Le Sorgenti del Castello" accanto all'Oasi "VerdeBlu".

Nelle giornate di maltempo, i ragazzi si sono ritrovati all'interno della biblioteca comunale e hanno appreso le tecniche di disegno su muratura dall'artista locale **Marco Sclafani**, cittadino di Castel d'Azzano molto abile nella realizzazione di murali. La ristrutturazione dell'immobile ha previsto il rafforzamento del tetto e il consolidamento dei muri. Il successivo lavoro dei ragazzi permetterà alla vecchia casetta di



diventare un magazzino e un'aula didattica dedicata a progetti legati all'ambiente e indirizzati agli alunni delle scuole di Castel d'Azzano. Un altro intervento è stato il riordino e pulizia della casa cantoniera in località "La Pigna",

lungo la strada verso Isolalta di Vigasio, in cui un tempo passava la linea ferroviaria che portava a Ostiglia. Proprio da qui dovrebbe passare la pista ciclabile intercomunale che collega Verona e Ostiglia, attualmente ferma a causa degli elevati

costi di attuazione del progetto. Di proprietà delle ferrovie dello Stato, la casa cantoniera è isolata e non ben delimitata. Per questo diventa spesso una discarica a cielo aperto in cui vengono abbandonati sacchi dell'immondizia e rifiuti di ogni genere. I ragazzi hanno pulito l'intera area liberandola dai rifiuti e dalla sporcizia. Altri lavori effettuati sono stati la pulizia completa del parco Raziol, con la sistemazione e la pittura delle cancellate che circoscrivono la baita degli alpini all'incrocio con via Barbarani e la tinteggiatura della staccionata in ciliegio che delimita il ristoro "Martin Pescatore" nel parco "Le Sorgenti del Castello".

## Si cercano volontari per corsi di italiano

A Castel d'Azzano si cercano volontari per la scuola gratuita di italiano al centro parrocchiale di via Mascagni. L'attività, che partirà dal 9 settembre ogni sabato dalle 10 alle 12 e **dal 13 settembre** ogni mercoledì dalle 18:30 alle 20:30, è in collaborazione con l'istituto comprensivo "Antonio Cesari" e la "Fevoss" locale.

La scuola è aperta e gratuita per tutti e si propone di favorire l'apprendimento e l'uso pratico della lingua italiana, dedicata ai principianti ma anche a chi possiede già un livello più avanzato. **Per proporsi e per avere informazioni** sui corsi è possibile chiamare il numero 349 8941959.

## Cento candeline per Maria

Castel d'Azzano ha festeggiato la nuova centenaria del paese: **Maria Perbellini** ha raggiunto i 100 anni d'età lo scorso 15 agosto. Curiosità: la signora Maria è consuocera di **Rita Vantini**, 109 anni, recentemente celebrata dal governatore Luca Zaia ed eletta "nonna del Veneto" per essere la donna più anziana della regione. Maria e Rita risiedono nella stessa



abitazione di Castel d'Azzano e fanno parte della stessa famiglia Baetta. I rispettivi figli, Annamaria Sartori e Cesare Baetta, si sono infatti sposati nel 1977.

Maria Perbellini, nata a Cadivid di 15 Agosto 1923, si è trasferita a Castel d'Azzano nel 2014 a casa della figlia, nella dimora di fine '800 che era stata costruita dal suocero Gino Baetta. Quest'ultimo, noto in paese, aveva coltivato campi acquistati dalla famiglia Nogarola grazie al consiglio di Don Ippolito De Battisti, parroco di Azzano dal 1925 al 1959. Maria, ancora lucida e serena, vive assieme ai suoi cari circondata dall'amore di parenti e nipoti. Proprio per la curiosa circostanza di due centenarie che convivono nella stessa casa, Maria Perbellini e Rita Vantini sono salite alla ribalta dei media locali, regionali e nazionali. **(J.Bur.)**



# Un settembre di Sport e... Ambiente!

## Sabato 23 e Domenica 24 Settembre Festa dello Sport

Presso gli impianti sportivi di Piazzale degli Atleti la nuova edizione della Festa dello Sport di Castel d'Azzano. Si potranno conoscere tutte le realtà sportive e provarne alcune particolarità come l'equitazione, l'arrampicata alpina, rugby, badminton, arti marziali, ginnastica artistica e ritmica, roller, podistica, scherma, basket, calcio, volley e molte altre attività...

Sarà una festa dello sport **INCLUSIVA**, con la presenza di molte associazioni sportive che si occupano di rendere accessibile il mondo dello sport alle persone diversamente abili, in particolare per la prima volta saranno presenti alla Festa di Castel d'Azzano la **BUSTER ABILITY**, **LA GRANDE SFIDA ASD**, **JUDO IN ARMONIA ONLUS**.

Le giornate di Sport termineranno **lunedì 25 e martedì 26 settembre** con due mattinate dedicate alle Scuole Primarie di Castel d'Azzano con giochi e merenda agli impianti sportivi.

L'ufficio Sport **045 9215962** è a disposizione per qualsiasi informazione.



## Sabato 23 Settembre Puliamo il mondo

Al mattino di sabato 23 settembre parte anche la Giornata Ecologica "Puliamo il mondo" realizzata dal Comune, Assessorato all'Ecologia ed Ambiente, in collaborazione con Legambiente. Una mattinata in cui cittadini, amministratori, scout e mondo della scuola si divideranno in gruppo per "curare" e "pulire" alcuni tratti del nostro paese - **il ritrovo è previsto alle ore 9** in Piazza Pertini. Ai bambini il comune fornirà guanti, attrezzi e cappellini dell'evento. La mattinata terminerà con un piccolo momento di festa assieme.



## Mercoledì 27 Settembre Università del Tempo Libero

"I. NOGAROLA" DI CASTEL D'AZZANO

Mercoledì 27 Settembre alle ore 15:30 verranno ufficialmente presentati i corsi della nuova edizione dell'Università del Tempo Libero "I. Nogarola". Sarà possibile iscriversi ai corsi al termine della presentazione oppure il giorno successivo Giovedì 28/9 dopo le 15 oppure Sabato 30/9 presso la Biblioteca Comunale. Come di consueto i corsi inizieranno ad Ottobre con delle uscite didattiche al Museo Maffei e Chiesa di S.Eufemia e termineranno a Maggio 2024.

Vi saranno poi dei corsi aggiuntivi riguardanti l'Informatica, Laboratori artistici, Musica, ... e tanto altro!

Vi aspettiamo!

Per qualsiasi informazione 045 9215925/ 338 6915001 oppure [utlcda@gmail.com](mailto:utlcda@gmail.com)

Fino al 15 settembre iscrizioni per l'Università della Terza Età

■ **Notizie e appuntamenti**

# Corsi per tutti i gusti

di **Martina Scrimali**  
martina.scrimali  
@incassetta.it

Al via da settembre le iscrizioni per l'Università della Terza Età per l'anno accademico ottobre 2023/maggio 2024.

L'APS Movimento Culturale San Martino, nota anche come UTE - Università della Terza Età e del tempo disponibile di San Martino Buon Albergo, istituita nel 1987 dall'impegno del parroco don **Giovanni Giusti** e dei tre soci fondatori **Luciana Musola, Ada Venturi e Battista Tamellini**.

L'Ute nasce dal comune desiderio di offrire nuove opportunità agli abitanti di San Martino che «possiedono voglia e tempo per esplorare nuove conoscenze». Da 36 anni l'Ute è diventata un importante punto di riferimento, continua a proporre numerose attività culturali, laboratoriali e sociali apprezzate da oltre 300 soci.

L'associazione funziona grazie ad una vasta équipe di volontari dediti alla promulgazione di arte e cultura e al supporto dell'Amministrazione



comunale.

Da ottobre sono previste le seguenti attività laboratoriali: corsi di lingua inglese e spagnola, corso di pittura e di teatro, corsi di chitarra e mandolino sia per neofiti, sia per chi è ad un livello avanzato, corsi di canto corale e teoria musicale, un corso di informatica per principianti, di scrittura e infine di scacchi. Inoltre, la Ute propone anche corsi di attività motorie e di yoga, un circolo di lettura alla biblioteca comunale e una gita programmata per **giovedì 26 ottobre** a Parma e Sabbioneta.

Durante l'intero anno accademico saranno organizzate delle conferenze che tratteranno varie tematiche e si terranno il lunedì, il mercoledì e il venerdì dalle 15.30 alle 17.00 nella sala civica Donini di via Roma, e saranno aperte a tutti i soci. Il calendario è già disponibile dalle prime settimane di settembre sul sito [www.utesanmartino.it](http://www.utesanmartino.it).

Alcune delle attività elencate prevedono un costo aggiuntivo alla quota di iscrizione di €25.

**Maurizio Samarelli**, presidente dell'Università ormai da

quattro anni dichiara: «io e i membri dell'amministrazione riscontriamo che svolgiamo un ruolo sociale importante, le attività che promuoviamo favoriscono la socializzazione tra le persone e mantengono viva la mente, lo spirito e soprattutto il fisico di coloro che partecipano alle nostre attività».

Per restare aggiornati sulle attività proposte dall'Università della Terza Età si consiglia l'iscrizione al loro canale Telegram, per accedere bisogna digitare sulla barra di ricerca "utesanmartino", oppure "@utesmba".

**Le iscrizioni sono aperte in sede fino al 15 settembre** in via Firenze 1, San Martino Buon Albergo, dalle ore 9.00 alle ore 12.00 e mercoledì 13 anche dalle 14.00 alle 16.00. Successivamente sarà possibile iscriversi entro fine ottobre in sede, esclusivamente il martedì dalle 9:00 alle 11:00, oppure tramite sito web o e-mail all'indirizzo [segreteria@utesanmartino.it](mailto:segreteria@utesanmartino.it)

**Per ulteriori informazioni chiamare la segreteria al numero 045 457 3304.**

**BORSE DI STUDIO DELLA REGIONE VENETO.** La Regione Veneto mette a disposizione delle borse di studio destinate alle studentesse e agli studenti che hanno frequentato una scuola secondaria di secondo grado, statale o paritaria nell'anno scolastico 2022/2023 e appartenenti ad un nucleo familiare con ISEE 2023 da 0 a €15.748,78.

L'iniziativa è destinata alla copertura delle spese a cui le famiglie sono costrette a provvedere annualmente, come l'acquisto dei libri di testo, di soluzioni per la mobilità e il trasporto e per l'accesso ai servizi di natura culturale. L'importo della borsa di studio va dai 150 ai 500 euro e sarà determinato in base al numero di domande e alla disponibilità della Regione.

È possibile presentare la richiesta, **dal 18 settembre alle ore 12:00 del 20 ottobre**, tramite il sito web <https://iostudio.regione.veneto.it>, oppure, se non si è in possesso di una strumentazione informatica e connessione internet, è possibile rivolgersi all'Urp, Ufficio per le relazioni con il pubblico regionale di Verona, recandosi nella sede di Piazzale Cadorna, 2 o telefonando al 045 8676636.

**MERCATINO VINTAGE.** **Domenica 24 settembre** in Piazza del Popolo, lungo la regionale 11, si terrà il Mercato del vintage e dell'antiquariato. Dalle 9:00 alle 18:00, all'interno della piazza chiusa al traffico per l'occasione saranno predisposti oltre 70 spazi espositivi, promettendo così una vasta scelta su oggetti vintage, di antiquariato e artigianato. «Da oltre un anno, San Martino Buon Albergo, ospita il Mercato del vintage e dell'antiquariato, che piano piano ha conquistato un meritato spazio nel cuore degli appassionati. Inoltre, durante i mesi di giugno, luglio e agosto abbiamo deciso di organizzare una versione serale del mercato vintage, che tra cibo, musica e balli si è trasformato in una vera festa», dichiara **Luciano Forneris**, uno degli organizzatori.

Il mercato vintage verrà allestito ogni quarta domenica del mese dell'anno corrente, luogo e orari resteranno invariati, salvo eventuali comunicazioni. L'evento è organizzato dal comitato civico del centro e patrocinato dal comune di San Martino Buon Albergo.

Per prenotazioni e ulteriori informazioni è possibile contattare gli organizzatori Luciano 342 8803737 e Fabio 338 1289867. (M.Scr.)



**Affidabili  
e convenienti,  
parola di cliente**

"Cliente da anni. Mai avuto problemi di nessun genere. Nonostante il passare degli anni avete sempre fornito un'ottimo servizio, complimenti."



— Dario

Con una valutazione di 4 / 5 | 225 recensioni 

"Cliente da 35 anni, problemi zero, fatturazioni semplici e precise, personale cortese, consiglio Gritti Energia."



— Gerardo

Con una valutazione di 4 / 5 | 225 recensioni 

Per una consulenza gratuita vieni a trovarci con le tue ultime bollette della luce e del gas in:

- piazza Unità d'Italia 7 Albaredo d'Adige
- via Umberto I 15 Bovolone
- via Garibaldi 8/A Isola della Scala
- corso della Vittoria 40 Legnago
- via Nazionale 36 San Martino Buon Albergo
- piazza Chievo 11 a Verona

02 829 00 192 - 800 098 727

[www.grittienergia.it](http://www.grittienergia.it) - [servizioclienti@grittienergia.it](mailto:servizioclienti@grittienergia.it)



 Trustpilot

# SCUOLA di TEATRO

ALTRI  
POSTI  
IN PIEDI



S C A T E N A T U T T O  
I L T U O T A L E N T O



Design **studioportette** - Illustrazioni EMANUELE DALL'ACQUA

DOVE SIAMO

**CINEMA TEATRO ASTRA**  
SAN GIOVANNI LUPATOTO  
VIA ROMA 3B

PER INFO E ISCRIZIONI

**ALTRI POSTI IN PIEDI**  
392 756 9300 / 045 9250825  
ALTRIPOSTIINPIEDI.IT

provincia  
verona



REGIONE del VENETO

Grazie allo Sportello Lavoro municipale: 35 assunti in sei mesi

## Nuove assunzioni grazie al Comune

Trentacinque persone assunte negli ultimi sei mesi: è il report dello "Sportello Lavoro Comunale" di San Giovanni Lupatoto, attivo il municipio dalla fine del 2020 e gestito dalla "agenzia sociale Lavoro e Società".

«Le persone che si sono rivolte al servizio - spiega l'assessore al Lavoro e al Sociale **Maurizio Simonato** - sono state 61, 21 maschi e 40 femmine, di cui tre categorie protette ed un "Neet" (minorenne Under 16 non inserito in un percorso scolastico o lavorativo). Il confronto tra i 109 colloqui svolti e le 61 persone incontrate evidenzia l'attività di accompagnamento ripetuta per la presa in carico di alcuni lavoratori con particolari fragilità».

Le principali attività svolte sono state: accoglienza, elaborazione curriculum vitae, valutazione competenze, orientamento per la ricerca di lavoro, segnalazione per annunci di lavoro, incrocio domanda offerta lavoro, valutazione bisogni formativi, informazione su progetti e corsi utili, iscrizione a banche dati online, accompagnamento nella ricerca lavoro

di utenti percettori di Reddito di Cittadinanza in carico ai servizi sociali comunali.

Le persone assunte sono state 35, 13 maschi e 22 femmine, pari al 57% delle persone che si sono rivolte allo Sportello.

«La tipologia di contratti di lavoro predominanti è quella a tempo determinato con una durata inferiore ai 3 mesi (37,1%), seguita da contratti con durata da 3 a 6 mesi (25,7%) - continua Simonato -

Una timida ripresa è evidenziata dal fatto che alcune assunzioni sono avvenute attraverso contratti di lavoro a tempo determinato, ma con una durata fino ad un anno (20%), oppure con contratti a tempo indeterminato e di apprendistato (14,5%). I risultati dei primi sei mesi del 2023 sono soddisfacenti, anche se c'è ancora molto lavoro da fare, sia nei contatti con le aziende del territorio, che per la ricerca di

assunzioni con contratti più a lungo termine. È importante instaurare un maggior numero di rapporti con le aziende del territorio, come già si sta facendo attraverso la diffusione di una newsletter informativa della presenza dello sportello, nel tentativo di favorire sempre più l'incrocio domanda/offerta, organizzando incontri con le aziende per capire le loro esigenze e le difficoltà nel reperire personale idoneo.

**CAMPANE NEI PARCHI GIOCO.** Cinque parchi pubblici lupatotini, quest'anno sono stati arricchiti di un gioco conosciuto in tutto il mondo, seppur con nomi diversi, e che in Italia si chiama "la campana". Il gioco della campana ha origini antichissime risalenti a circa 3.000 anni fa. Nell'Antica Roma veniva praticato per allenare i soldati a stare in equilibrio su una gamba sola indossando l'armatura. Si chiamava il gioco del "claudus", cioè dello zoppo: «All'interno del progetto "Ci sto? Affare fatica" - interviene l'assessore all'infanzia e politiche giovanili **Debora Lerin** - è stata acquistata una DIMA per dipingere, negli spazi lasciati vuoti dalla dismissione di alcuni giochi obsoleti, la campana. Quest'anno è stata quindi dipinta per tornare a far rivivere le antiche tradizioni della nostra cultura. I parchi coinvolti finora sono cinque: il parco Ortolani (detto della Giselda), uno al Prà dei Prà a Raldon, uno al Falcone-Borsellino di Pozzo, due al Martiri delle Foibe e tre al Laghetto. Si tratta di un intervento in economia giocare all'aria aperta utilizzando spazi vuoti».



■ Nuova stagione al Teatro Astra

## Il Cineforum torna alle origini

L'attesa è finita! Finalmente torna a splendere sotto un'altra luce la magia del palcoscenico e del grande schermo al Cinema Teatro Astra di San Giovanni Lupatoto. La stagione 2023/24 si preannuncia ricca di emozioni e cultura, con una selezione di spettacoli teatrali e proiezioni cinematografiche accattivanti e appassionanti.

Il cineforum, amatissimo dal pubblico del Cinema Teatro Astra, torna con una selezione di 25 film che spaziano tra generi e stili cinematografici. Gli appuntamenti, che inizieranno nella settimana del **16 ottobre**, includeranno le classiche proiezioni nelle giornate di lunedì, martedì e mercoledì, con una nuova aggiunta di una proiezione pomeridiana il lunedì alle ore 16.30. Gli abbonamenti del cineforum, al costo invariato rispetto al 2019 (standard 75€, junior/senior 55€), saranno disponibili a partire dal **4 settembre presso le rivenditori esterni: Parrucchiere Estro, via Garofoli, 86 (SGL); Moro Calzoleria via XXIV Maggio, 67/a (SGL); Libreria Volavà via Roma, 26 (SGL); Casa Bonuzzi Piazza Marconi, 14 (Zevio)**. Dal **25 settembre** potrete acquistarli anche presso la biglietteria del teatro, aperta il lunedì e il mercoledì dalle 17.00 alle 18.30.

**In Abbonamento per Vivere al Meglio la Magia del Teatro.** Per rendere ancora più accessibile l'esperienza teatrale, il Cinema Teatro Astra propone due tipi di abbonamenti: il primo, al costo di €175, offre la possibilità di partecipare ai 10 titoli in abbonamento; il secondo, l'abbonamento sostenitore al costo di €10, permette di godere di tutti e 15 gli eventi previsti. Le prenotazioni sono già aperte e la vendita degli abbonamenti inizierà dal **25 settembre** presso il Cinema Teatro Astra (lunedì e mercoledì 17.00-18.30). Saranno disponibili solamente 100 abbonamenti.



**INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE DI SERVOSCALA E PIATTAFORME PER IL SUPERAMENTO DI BARRIERE ARCHITETTONICHE**

**BONUS 75% CON DETRAZIONE FISCALE PER I SERVOSCALA (POLTRONCINE O PEDANE)**



**SOPRALLUOGHI GRATUITI SENZA IMPEGNO PER LA MANUTENZIONE DEI VOSTRI IMPIANTI: ASCENSORI, PIATTAFORME O SERVOSCALA**

BIME ELEVATORI S.R.L.  
Via Cavour 14/C - Castel d'Azzano (VR)  
info@bimeelevatori.com - www.bimeelevatori.com

**Tel. 045 8521 597**

Ottobre  
/2023  
Maggio  
/2024

# SOTTO UN'ALTRA LUCE



**Cinema Teatro  
Astra si rinnova!  
Vieni a scoprirlo  
sotto una luce diversa.**

#### **CINEFORUM**

Dal 16 ottobre al 1 maggio **25 film**  
Lunedì ore 16.30 e 20.45  
Martedì ore 21.00 - Mercoledì 21.15

#### **Abbonamento Cineforum**

Dal 4 settembre rivendite esterne  
Dal 25 settembre  
anche al Cinema Teatro Astra  
Lunedì e mercoledì 17.00 - 18.30

#### **RASSEGNA TEATRALE**

Dal 17 novembre al 16 marzo  
**24 spettacoli** Teatro Prosa/Famiglie/Off

#### **Abbonamento Teatro**

Dal 25 settembre al Cinema Teatro Astra  
Lunedì e mercoledì 17.00 - 18.30

**Pedagogia**

a cura di Patrizia Chieregati

## Il ritorno sui banchi di scuola

Settembre è il mese del ritorno ai ritmi scanditi da scuola, orari, studio, lavoro, compiti, attività sportive e così via.

L'inizio della scuola è sempre un momento importante dell'anno, sia per chi inizia un ciclo nuovo, sia per chi riprende nella stessa scuola e con la stessa classe. Per questo motivo non bisogna perdere d'occhio, per studenti di tutte le età, l'aspetto delle relazioni.

Per un bambino o per un ragazzino inserirsi in un nuovo gruppo, o anche reinserirsi nello stesso, può non essere semplice e può comportare un dispendio di energie e di emozioni non indifferente. Trovare il modo per sentirsi accettati, riallacciare contatti con compagni e insegnanti o scoprire nuove amicizie, sono compiti che spesso impegnano ragazzi e ragazze molto più della necessità di rimettersi sui



Per porre domande scrivi a [patriziachiere@yahoo.it](mailto:patriziachiere@yahoo.it)  
Dott.ssa Patrizia Chieregati  
Educatrice e Pedagogista  
cell. 339 3657148

Professione riconosciuta dalla L. 205/2017 art.1 cc. 599-601 e regolamentata ai sensi della L. 4/2013

libri, perché prima di tutto viene il bisogno di stare bene in quel terreno comune che è la scuola. Se questo benessere non si trova, sarà più difficile puntare al rendimento scolastico. Ecco allora che l'inizio del

nuovo anno rappresenta l'occasione per dare ai bambini il modo di ambientarsi, di conoscere e di riconoscere spazi e persone. Questo non è assolutamente tempo perso, rubato alla didattica e alle discipline scolastiche, ma è invece tempo prezioso che aiuta a trovare il proprio posto fra i pari e con gli adulti, favorendo il senso di fiducia e di sicurezza che è fondamentale per gli apprendimenti. In questa prospettiva insegnanti e genitori possono sostenere i bambini concedendo l'opportunità del racconto, dell'ascolto, della condivisione e della conoscenza reciproca, per gettare le basi di un sereno e proficuo anno scolastico. Buon inizio a tutti!

*Se volete saperne di più, contattatemi!*



## Risotto col Tastasal

**INGREDIENTI:** 1 Kg di riso Vialone Nano Igp; 2 litri di brodo, 1 kg di Tastasal, 100 grammi di burro, 140 gr. di Grana Padano grattugiato, pepe, sale, cannella, rosmarino.

**PREPARAZIONE.** Fondere il burro in una padella e aggiungere un rametto di rosmarino, rosolare bene il Tastasal cuocendo a fuoco lento fino a cottura ultimata, quindi togliere il rosmarino.

Portare ad ebollizione il brodo ed aggiungere il riso mondato. Cuocete per circa 18/20 minuti a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto, fino a quando il riso assorbirà tutto il brodo.

A metà cottura circa aggiungere al riso il Tastasal.

A cottura ultimata, mantecare il riso con una noce di burro e il formaggio grana profumato alla cannella e servire.

**MACELLERIA**

Costanzo

via Provinciale est, 1a  
Buttapietra - Tel. 045 6660017  
[www.macelleriacostanzo.it](http://www.macelleriacostanzo.it)

**da Costanzo Compri la Qualità**

**Estetica**

a cura di New Estetica Giuliana

## La cura della pelle dopo il Sole

All'arrivo della bella stagione partono i migliori propositi: «Non starò troppo al sole, giusto un'oretta, mai nelle ore più calde». E poi si finisce ore sotto il sole ritrovandosi con il viso arrossato e la pelle secca e disidratata poiché è stata esposta a calore, vento, salsedine e cloro. Per questo prendersi cura della pelle dopo l'esposizione al sole è fondamentale: «Al rientro delle vacanze la parola d'ordine è idratazione di viso e corpo». Per ricostruire la barriera idrolipidica **New Estetica Giuliana** propone una serie di trattamenti: per prima cosa la pelle va rigenerata con un **peeling** che elimini le cellule morte in profondità raggiungendo tutti gli strati del derma.

Lo step successivo è l'**idratazione** della pelle che stimolando il collagene dona elasticità e freschezza.



Il trattamento in cabina prosegue a casa con le creme consigliate dal team di estetiste e con **Procute**, integratore che permette di ristabilire il giusto equilibrio del microbiota per curare e rendere più bella la pelle anche dall'interno. I raggi Uva inoltre, provocano nel tempo un precoce invecchiamento della pelle, per questo alla giusta idratazione si può abbinare

**Rughel E-6** che regala al viso un aspetto più fresco, liscio e giovane grazie alla dermoelettroporazione che fa penetrare le sostanze rigeneranti in profondità.

**Se vuoi saperne di più chiama New Estetica Giuliana al numero 045518038 o passa dal salone di via Mascagni 14 a Castel d'Azzano.**

via Mascagni, 14 - Castel d'Azzano (Vr)  
Tel. 045 518038 - Cell. 392 3585998  
[www.newesteticagiuliana.it](http://www.newesteticagiuliana.it) seguisci su [newesteticagiuliana](https://www.facebook.com/newesteticagiuliana)

radio

# Bella & Monella

SCARICA L'APP E ASCOLTA OVUNQUE SEI LA RADIO TUTTA DA CANTARE!

IL NETWORK LOCALE PIÙ GRANDE D'ITALIA E PIÙ ASCOLTATO A NORDEST

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA TUA PUBBLICITÀ

belleaemonella.it

Intervista a Roberto Venturi, amministratore unico dell'Ente fieristico di Isola della Scala

## Fiera proiettata nel futuro

di Elisabetta Gallina

Da più di mezzo secolo è un evento di riferimento per tutto il territorio veronese. Negli anni i numeri sono moltiplicati in forma esponenziale tanto da posizionare la Fiera del Riso di Isola della Scala come il secondo evento gastronomico per monoprodotto più importante in Europa subito dopo l'Oktoberfest. Tante le novità e le riconferme, come ci racconta l'amministratore unico di Ente Fiera di Isola della Scala, **Roberto Venturi**.

**Quali saranno le novità più importanti dell'edizione 2023?**

«Ripartiamo alla grande, con un'edizione veramente innovativa e tante novità sia dal punto di vista strutturale e tecnologico, come per esempio l'aumento delle casse al fine di evitare le code ma anche casse automatiche e infine la possibilità di prenotare il proprio posto nelle serate a tema con mastri risottari, chef italiani e menù gourmet internazionali. La crescita di qualità passa anche attraverso contatti sempre più stretti con i Consorzi di tutela dei vini veronesi e veneti che in ogni serata accompagneranno le portate. Eventi che spazieranno ed explore-



Roberto Venturi, amministratore unico di Ente Fiera di Isola della Scala

ranno il "mondo riso" in lungo e in largo, dove il chicco veronese sarà protagonista di abbinamenti classici o insoliti, come quello con una bevanda tipica del Giappone».

**Una Fiera sempre più internazionale, quindi.**

«Dal 28 settembre fino a fine manifestazione, avrà luogo la seconda edizione di Taste of Earth, lo spazio dedicato all'internazionalizzazione con espositori provenienti da tutto il mondo che presenteranno prodotti, culture e sapori tipici del loro territorio. New entry di quest'anno: l'India. In più, un programma di iniziative, convegni, seminari, eventi gastronomici, culturali ed economici affronteranno diversi temi con un focus speciale sulla sostenibilità, intesa come attenzione all'impatto ambientale e incentivo ad un'alimentazione sana, ecosostenibile e di qualità».

**Quanti visitatori vi aspettate e qual è la soglia che vi renderà soddisfatti?**

«Nel 2022, l'anno della ripartenza post pandemia, complice anche una settimana in meno di manifestazione, non abbiamo raggiunto il traguardo che avevamo registrato nel 2019 di 500.000 visitatori e altrettanti piatti somministrati. Quest'anno ritorniamo a ventisei giorni di festa e di eventi. I servizi saranno all'altezza per garantire ai nostri visitatori un'esperienza soddisfacente, i presupposti per un'edizione memorabile ci sono tutti».



La delegazione di Isola della Scala è stata ricevuta a fine agosto da Papa Francesco, nella Città del Vaticano. L'Amministratore Unico di Ente Fiera di Isola della Scala, Roberto Venturi, con il sindaco isolano Luigi Mirandola e il Presidente del Consorzio di Tutela Riso Nano Vialone Nano Veronese IGP, Renato Leoni, l'artista Guido Rainaldi con don Mauro Viviani, sono stati accolti da Sua Santità per una benedizione speciale. L'opera dell'architetto intitolata "La Misericordia" e dedicata a Papa Giovanni Paolo II di fronte al Cristo in croce, è arrivata a Roma: partita da Isola della Scala il 1 ottobre 2018, è stata esposta a San Fermo a Verona, poi a Cortina. A causa del Covid-19 non è potuta arrivare in tutte le tappe che erano state programmate.

Durante l'udienza privata, il Presidente del Consorzio Leoni, in rappresentanza di tutti gli associati, ha consegnato al Pontefice un bancale di riso Nano Vialone Veronese IGP: «Il nostro cereale, frutto del lavoro e della passione dell'uomo, verrà donato alle persone in difficoltà - ha concluso -. Terminata l'udienza, abbiamo portato sulla tavola della mensa il nostro piatto principe, il risotto all'isolana, perché la tradizione e la nostra cultura non conosce barriere, è anzi veicolo di solidarietà e condivisione, come ha ricordato Papa Francesco».

# GIR.C.A. S.r.l.

automatic systems

Porta d'ingresso  
senza elemento laterale

da **899 €**  
iva esclusa

Portone da garage  
incl. motorizzazione

da **1629 €**  
iva esclusa

**HÖRMANN**



Crea il tuo stile di luce  
Progettiamo con te  
l'illuminazione per la tua casa

DETRAZIONE FISCALE 50%  
Preventivi Gratuiti  
iva + installazione esclusi

VIA GARDESANA, 143  
BUSSOLENGO (VR)  
T. 045 676 6186

WHATSAPP 045 554 7272  
INFO@GIRCAITALIA.COM

WWW.GIRCAITALIA.COM



**ENTE RISI.** Dagli Stati Generali una ricerca sulle tendenze dei consumi nel nostro paesedi **Bernardo Pasquali**

# Il Riso sarà il cibo del futuro

Il 30 agosto si sono tenuti gli Stati Generali del consumo di riso italiano. Una ricerca voluta e sostenuta da Ente Risi Nazionale in collaborazione con l'Ente Fiera di Isola della Scala. I risultati emersi sono molto confortanti e segnalano un evidente cambiamento degli stili di vita, soprattutto da parte delle nuove generazioni che sta influenzando in maniera positiva sui consumi, diversificando notevolmente le modalità di consumo delle diverse varietà di riso.

La ricerca elaborata da Astra Ricerche ha coinvolto 1000 persone intervistate tra i 18 e i 65 anni. Innanzitutto i valori della campagna 2023 che tornerà ad essere di buona prospettiva sia per quel che riguarda la quantità di riso prodotta, sia per quanto riguarda il raffreddamento dei prezzi del riso italiano. Purtroppo, la produzione del 2022 ha risentito notevolmente dell'effetto siccità, con una diminuzione produttiva del 27% che ha causato un aumento, secondo l'ISTAT, del 35% del prezzo medio e quindi anche un calo delle importazioni del 17%.

«Il riso italiano, si produce su una superficie di 230.000 ettari

ma si può ancora crescere – afferma il vicepresidente dell'Ente Risi **Roberto Magnaghi** - tutto dipenderà dalla capacità di intercettare il mondo nuovo che si sta affacciando alla globalità dei consumi. Parliamo sempre di nuove generazioni ma siamo pronti a capire che fenomeni come sushi o poké, in grande crescita tra le generazioni X e Z, necessitano di nuove

tipologie di riso? Dobbiamo svecchiare le mentalità ancora troppo legate alle tradizioni locali e interpretare il futuro. Soprattutto abbiamo necessità di fare cultura del riso, soprattutto tra queste generazioni». Secondo l'indagine Astra Ricerche, il 41% degli italiani controlla spesso l'etichetta di una confezione di riso. Solo il 15,6% sa riconoscere il marchio

del riso italiano. Più del 70% però, dichiara che lo vorrebbe vedere evidente in etichetta. Purtroppo, aggiungiamo noi, le aziende che non hanno aderito al marchio dei tre chicchi con i colori della bandiera sono ancora molte.

Sta crescendo sempre più la necessità di una *Climate Label* e di una tabella nutrizionale di semplice lettura. Si sta facendo

avanti tra i quindicenni la nuova app Luka che legge il codice a barre del prodotto e ne definisce la bontà da un punto di vista salutistico, di impatto ambientale, di Carbon foot print, ecc...". Il riso italiano è consumato prevalentemente al nord sotto forma di risotto. Eppure, il cambiamento culturale e l'aumento sempre maggiore di immigrati di prima e di seconda genera-

zione, legati alla tradizione asiatica e mediorientale, ma non solo, portano all'aumento del consumo per l'uso alla cantonese, sushi e poké, arancini, suppli, questi ultimi soprattutto nella fascia 18-24 anni.

C'è una ricerca, non solo nelle nuove generazioni di ricettari differenti; innovazione nel suo uso in cucina. Ricettari che si aprono a ingredienti, i più diversificati, sostenibili, proteici, superfood, ideali a preservare la tonicità del corpo e donargli longevità.

## Vialone Nano: produzione OK

La semina di riso per l'annata 2023 è stata una scommessa che gli agricoltori stanno per vincere.

«All'inizio della stagione eravamo in dubbio se seminare per via della siccità - affermarlo **Renato Leoni** (nella foto), presidente del Consorzio di tutela della Igp del riso Nano Vialone Veronese - nel rischio abbiamo scelto di seminare. L'annata è proceduta molto bene perché ha piovuto nel momento giusto e siamo riusciti a portarla alla fine. Il riso è molto bello, si profila un'annata buona per la qualità e, ad eccezione di qualche grandinata, anche per la quantità».

Il Consorzio di Tutela della Igp riso Nano Vialone Veronese, fondato nel 1996, si compone di 25 soci fra produttori agricoli, trasformatori e confezionatori facenti parte di 24 comuni del territorio. Si occupa di vigilare sulla purezza della varietà, sui metodi di coltivazione, di lavorazione e di presentazione al consumo del riso vialone nano. «Sono 1420 gli ettari coltivati

con una produzione di 7150 tonnellate di vialone nano, di queste 3500 sono certificate Igp disciplinare, -



dall'Ente Nazionale Risi che ne controlla i canoni come da spiega - il marchio dà più sicurezza ai consumatori perché è controllato da enti legislatori del Consorzio. Il valore è lievemente superiore di un normale riso». La siccità dell'estate 2022, che ha visto meno ettari seminati e quindi una minor produzione, ha causato un'impennata dei prezzi del 40%. Il raccolto di questi giorni dovrebbe essere indice di un'inversione di rotta. La metà del riso Vialone Nano prodotto annualmente arriva dai 24 comuni del Consorzio, la maggior parte viene commercializzata nel nord Italia, il 10% in Unione Europea, un 2-3 % fuori dall'Unione Europea in Australia, Canada, Regno Unito. « In quanto prodotto nicchia di grande qualità, la concorrenza c'è in Italia, ma non all'estero. E' comunque molto relativa perché in altre zone, come Piemonte e Lombardia, hanno altre varietà, meno delicate e più redditizie. Aspetto di vedere il raccolto - conclude Leoni - ma speriamo in una buonissima annata. La paura è passata, hanno rischiato molto gli addetti ai lavori, ma sono stati audaci e meriterebbero un gran raccolto».



## Ristorante Pila dell'Abate



Il Ristorante Pila dell'Abate è situato in un'antica pila del 1600 a due passi dal centro storico di Isola della Scala. Il locale è stato restaurato in ogni minimo dettaglio dallo chef **Renato Leoni**. Da noi potrete assaggiare tantissimi risotti e pietanze della tradizione.

Da più di 20 anni selezioniamo con grande cura le materie prime da proporvi all'interno dei nostri percorsi di degustazione per garantirvi un'esperienza sempre nuova ed eccezionale.

Il nostro locale è adatto a cerimonie di

ogni tipo disponendo numerose sale di diverse dimensioni, inoltre ogni menù cerimonia è personalizzato e curato nei particolari, dalla cucina alla location, dagli addobbi alla mise in place. Qui da noi ti sentirai sempre a casa ma con sensazioni d'altri tempi.



Via Rimembranza, 4  
Isola della Scala (VR)  
**TEL. 045 7301006**

**RISO Nuvola**  
ECCellenza Italiana

RISO **CARNAROLI**

RISO **VIALONE NANO**

Riso Nuvola s.n.c.  
Via C. Battisti, 318 - Cadé di Roncoferraro (MN)  
www.risonuvola.it

■ Gianni, Omar e Michele: così l'arte di cucinare si tramanda di padre in figlio a Isola della Scala

# Una dinastia di Risottari

di Alessia Rezzidori

«1967 è la prima edizione della Fiera del Riso, il fuochista accende il forno a legna e tiene alimentato il fuoco, un risottaro prepara il brodo nel paiolo di rame, mentre un altro prepara il tastasal» sono questi i primi ricordi raccontati dai risottari **Omar, Michele** e dal padre **Gianni Mantovani**, vincitori dell'ultima edizione e precedentemente di quelle del 2014, 2018, 2019 per il miglior risotto cucinato in Fiera.

**Sono molti i ricordi che riaffiorano dalla prima edizione a oggi.**

«La Fiera è nata nel '67 per volontà dell'avvocato Aldo Filippi. Era un periodo di crisi per il settore agricolo così fu incaricato il più famoso risottaro dell'epoca, il cavaliere Pietro Secchiati, di preparare un risotto differente dal risotto col tastasal, il "risotto all'isolana", la



Gianni, Omar e Michele Mantovani vincitori del titolo di "miglior risotto all'isolana 2022"

cui ricetta fu depositata in Comune con uno storico documento del 1985: "la Carta d'Identità del Risotto all'Isolana". La prima edizione si tenne al Prato della Fiera, oggi denominato Parco Budenheim, visto il successo è stata riproposta anno dopo anno».

**Da dove nasce la tradizione di cucinare il riso alle feste**

**paesane?**

«Il primo è stato il "risotto del Piloto", così era chiamato colui che pilava il riso, veniva preparato per i braccianti in occasione della "gazega" del primo raccolto. All'epoca, quando si uccideva il maiale, al padrone andava la parte migliore, al contadino la seconda scelta, i primi risotti erano

quindi principalmente cucinati con lardo e verdure di stagione; con quello avanzato facevano delle mattonelle che scaldavano sulla graticola nei giorni successivi. C'è poi una foto storica del 1933 in cui, in occasione del pranzo dei Reduci e Combattenti, si cucinò in piazza in grandi paioli in rame. Il paiolo, antiaderente, rendeva più facile la lavorazione per la conduzione termica elevata e la maggior resa. Successivamente è arrivato il risotto al tastasal con spezie sulla carne macinata, utilizzata perché più economica. Il nome deriva dal fatto che l'assaggiavano per sentire se c'era abbastanza sale: "tasta il sale"».

**La differenza tra il risotto al tastasal e all'isolana?**

«Rispetto al risotto al tastasal che ha solo la lombata di maiale, quello all'isolana aggiunge anche il vitello magro. Inizialmente erano



La prima compagnia di risottari nell'edizione del 1967 della Fiera del Riso di Isola della Scala

200 gr. di lombata e 200 gr. di vitello, dagli anni '50 la ricetta è stata modificata e hanno raddoppiato la quantità. Il metodo di cottura è stato importato dall'Oriente grazie alle Repubbliche Marinare che lo hanno diffuso nella zona Verona - Mantova con la nascita delle prime colture di riso».

**Qual è il ruolo del risottaro oggi?**

«Ogni riseria ha la sua squadra di risottari che cucina col metodo tradizionale di cottura, inalterato nel tempo

da 55 anni. Il riso deve essere rigorosamente vialone nano che dal 1996 ha il marchio IGP. La fama del risottaro isolano è quella di saper cucinare mille, due-mila risotti, tutti insieme, grazie al segreto della cottura. Oggi i risottari vengono chiamati ovunque: dai primi anni '70 c'è il gemellaggio con Bardolino, siamo stati all'Expo di Milano, dal Papa, al G20, a Berlino. È una tradizione che portiamo avanti da più di 50 anni con orgoglio e soddisfazione».

"UN SOGNO ALLA PORTATA DI TUTTI"  
**REALIZZAMO PISCINE,  
 E NON SOLO...**

**KAIROS POOL**  
 outdoor lifetime space

OLTRE 2000 MQ DI AREA ESPOSITIVA

Scansiona il QR CODE e scopri la nostra APP

Visita il nostro **SHOW-ROOM** in Via F.lli Kennedy, 1 a Oppeano  
 tel 045 6971083 - 3755084015  
 ufficiotecnico@kairospool.it - www.kairospool.it

Dal 13 settembre all'8 ottobre ecco tutti gli appuntamenti da non perdere della rassegna

# Il programma della Fiera

13 settembre ore 19:30

**INAUGURAZIONE E APERTURA MOSTRA "RISO ITALIANO, UN ALIMENTO A CINQUE STELLE"** a cura di Ente Nazionale Risi, Ente Fiera di Isola della Scala e Verona FabLab.

**MOSTRA SUL RISO "FEMO GALZÈGA! DA UNA FESTA CONTADINA A UNA GRANDE FIERA"** a cura di Ente Fiera di Isola della Scala, Ente Nazionale Risi e Consorzio di Tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese.

14 settembre alle ore 20:00

**SERATA SLOW FOOD - LA PECORA BROGNA DELLA LESSINIA: BIODIVERSITÀ DI CASA NOSTRA**

L'associazione per la promozione e la tutela della Pecora Brogna, presidio Slow Food della Lessinia, mette assieme tre chef per una serata di degustazione a base di tradizione e di formazione: **Mauro Buffo** (nella foto), chef stellato, Alberto Mori, chef del ristorante "Al Callianino" di Montecchia di Crosara



e Giovanni Caltagirone, chef del ristorante "13 Comuni" di Velo Veronese. La serata racconterà la tradizione e il futuro di un prodotto di nicchia dal piccolo consumo, ma dalla grande storia.

**Ospite d'onore:** Consorzio Tutela Vini Valpolicella.

**Luogo:** Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

**Ingresso:** 35 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

15 settembre alle ore 20:00

**SERATA SLOW FOOD I PRESIDI DI VERONA**

Un evento dove si porteranno sul tavolo la storia, le tradizioni e l'identità del territorio veronese con qualche digressione veneta e italiana. La serata prevede la degustazione di un menù completo a base di prodotti

dei presidi Slow Food di Verona, oltre a momenti di formazione con esponenti dei presidi direttamente dal palco del ristorante della Fiera del Riso.

**Ospite d'onore:** Consorzio Tutela del Soave.

**Luogo:** Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

**Ingresso:** 35 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

16 settembre alle ore 20:00

**CONCORSO GASTRONOMICO LE PRO LOCO IN CUCINA**

Le associazioni di promozione territoriale veronesi e venete si mettono ai fornelli e si sfidano per raggiungere l'ambito premio del "Risotto d'Oro", scelto da giuria tecnica e giuria popolare. Durante la serata si degusteranno 12 risotti in diverse ricette, alcuni cucinati con i prodotti tipici dei territori di provenienza delle associazioni di promozione e altri con accostamenti particolari e originali. Il menù della serata verrà svelato solo al momento del suo ini-



zio, per dare ancor maggior valore al concorso, che sarà quindi, anche per i giurati, alla cieca. Non mancherà il classico risotto all'isolana, un assaggio fuori concorso.

**Ospite d'onore:** Consorzio tutela Bardolino e Chiaretto.

**Luogo:** Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

**Ingresso:** Ingresso 25 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

18 settembre alle ore 20:00

**53° CONCORSO GASTRONOMICO "SPIGA D'ORO" GIORGIO GIOCO**

I ristoranti tradizionali di Isola della Scala gareggiano in cucina per aggu-



## Riso Melotti

In occasione della  
**55° FIERA DEL RISO**  
di Isola della scala,  
dal 13 Settembre all'8 Ottobre

la **BOTTEGA MELOTTI** sarà  
**APERTA ANCHE LA DOMENICA!**

Orari: 9.00/12.30 - 14.30/19.00

ISOLA DELLA SCALA - VR  
Via Tondello, 59 - melotti@melotti.it - 045 7300444



**WWW.MELOTTI.IT**  
Segui @risomelotti sui social

■ Il 18 settembre c'è il concorso "Spiga d'Oro - Giorgio Gioco" per il miglior risotto all'Isolana



padiglione Risitaly Fiera del Riso.  
**Ingresso:** 35 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

**20 settembre alle ore 20:00**  
**LA NOTTE DEI MASTRI RISOTTARI**  
 Cinque risotti serviti al tavolo e raccontati dai maestri della pietanza regina della Fiera del Riso. Si parte dalla tradizione del Risotto all'Isolana (lombata di maiale, vitello, rosmarino e cannella), in una verticale di degustazioni che attraverserà i confini regionali e toccherà abbinamenti arditi e inusuali, senza dimenticare i racconti della storia dei singoli piatti. Durante la serata si alterneranno sul palco chef e rappresentanti dei Consorzi di Tutela coinvolti per illustrare la storia e l'abbinamento dei piatti presentati.

**Ospite d'onore della serata:** Consorzio Tutela Chiaretto e Bardolino.  
**Luogo:** Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.  
**Ingresso:** 35 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

**21 settembre alle ore 20:00**  
**IL RISOTTO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA**

**CENA CON DEGUSTAZIONE**  
 Il re dei rossi di Verona incontra il Riso Nano Vialone Veronese IGP per dare vita ad una ricetta che parte dalla tradizione, ma abbraccia la modernità. L'evento porterà nella cucina di Taste of Earth gli chef dell'associazione Ristoranti Tipici di Verona che proporranno la ricetta disciplinata del Risotto all'Amarone e un menù che abbraccerà i sapori delle colline veronesi. Durante la serata si alterneranno sul palco chef e rappresentanti dei Consorzi di Tutela coinvolti per illustrare la storia e l'abbinamento dei piatti presentati.

**Ospite d'onore della serata:** Consorzio Tutela Vini Valpolicella.  
**Luogo:** Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.  
**Ingresso:** 50 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

**22 settembre alle ore 20:00**  
**IL PALIO DELLE CONTRADE LA DISFIDA DEL RISOTTO**  
 I risottari delle cinque contrade storiche di Isola della Scala si mettono ai fornelli per sfidarsi nella gara che assegna il Palio di Isola della Scala, destinato al miglior risotto cucinato. Ogni contrada cucinerà tre risotti diversi per un totale di 15 risotti. Le

ricette dei risotti saranno mantenute segrete fino alla sera stessa. Durante la serata si alterneranno sul palco chef e rappresentanti dei Consorzi di Tutela coinvolti per illustrare la storia e l'abbinamento dei piatti presentati.  
**Ospite d'onore della serata:** Consorzio tutela vino Custoza  
**Luogo:** Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.  
**Ingresso:** 35 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

**27 settembre alle ore 20:00**  
**RISO IN ROSA - DONNE CHEF ALLE PRESE CON GRANDI RISI DELLA PIANURA PADANA**  
 Le donne chef si mettono alla prova con i risi delle strade del riso della pianura Padana (Strada del Riso di Mortara, strada del riso di Vercelli, strada del riso di Mantova, strada del riso di Isola della Scala). Una serata a cura di **Natalia Bobba** (nella foto), presidente associazione Donne&Riso. Durante la sera-



ta si alterneranno sul palco chef e rappresentanti dei Consorzi di Tutela coinvolti per illustrare la storia e l'abbinamento dei piatti presentati.  
**Ospite d'onore della serata:** Consorzio tutela Bardolino e Chiaretto.  
**Luogo:** Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.  
**Ingresso:** 40 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

**28 settembre alle ore 20:00**  
**CHICCHI A CONFRONTO LA SFIDA DELLE STRADE DEL RISO**  
 Sfida tra le strade del riso della pianura Padana per il miglior risotto cucinato. Durante l'evento la giuria popolare sarà chiamata a decretare il vincitore a seguito della degustazione di vini veronesi e mantovani. Durante la serata si alterneranno sul palco i rappresentanti dei Consorzi di Tutela coinvolti per illustrare la storia e l'abbinamento dei piatti presentati.  
**Luogo:** Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.  
**Ingresso:** 35 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

dicarsi l'ambito premio "Spiga d'Oro". L'evento prevede la degustazione di sette Risotti all'Isolana (lombata di maiale, vitello, rosmarino e cannella) cucinati secondo le regole della tradizione, ma personalizzati nei dettagli da ogni singolo ristorante. Durante la serata si alterneranno sul palco chef e rappresentanti dei Consorzi di Tutela coinvolti per illustrare la storia e l'abbinamento dei piatti presentati.

**Ospite d'onore della serata:** Consorzio Tutela Custoza.  
**Luogo:** Ristorante Taste Of Earth c/o

FAMILY STORE MULTIBRAND

**MR ANT**

UOMO - DONNA  
BAMBINI 0-16

SAREMO PRESENTI ANCHE IN FIERA DAL AL NELLA HALL STAND N 135 CON PROMOZIONE DEL 50% SU TUTTI I NOSTRI BRAND

VI ASPETTIAMO TUTTI I GIORNI NEI NOSTRI STORE CON LA NUOVA COLLEZIONE FW24

@mrant\_uomo@mrant\_donna@mrant\_kids

Isola della Scala, Via Cavour 15/30/32 - Tel. 340 1594817

Ristorante **Il Ventaglio**

Via Cavour 1  
Buttapietra (VR)  
Tel. 045 6661372  
Seguici su

Dal 13 SETTEMBRE all'8 OTTOBRE

**MENÙ DEGUSTAZIONE RISOTTI**  
è gradita la prenotazione

**ANTIPASTO**  
Tortino di patate con salsa di burrata e pomodorini confit

**TRIS DI RISOTTI**  
Risotto con radicchio e Monte Veronese d.o.p.  
Risotto con zucca e bacon croccante  
Risotto all'isolana

**DESSERT**  
Cialda di riso soffiato al cioccolato fondente con crema chantilly alla vaniglia, caramello salato e mandorle caramellate

**27 € a persona**  
coperto e bevande escluse

■ Scendono in campo gli chef stellati e Isola della Scala diventa crocevia dei sapori del mondo

**29 settembre alle ore 20:00**  
**IL GRANDE RISO ITALIANO**  
**CON LO CHEF ANDREA CARLIN**

Una serata alla scoperta dei grandi risi italiani cucinati dallo chef **Andrea Carlin** (nella foto) e presentati da **Massimo Biloni**, presidente della Strada del Riso Vercellese di qualità. Durante la serata si alterneranno sul



palco i rappresentanti dei Consorzi di Tutela coinvolti per illustrare la storia e l'abbinamento dei piatti presentati.

**Ospite d'onore della serata:** Consorzio tutela vini Custoza.

**Luogo:** Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

**Ingresso:** 40 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

**2 ottobre alle ore 20:00**

**XXIX CHICCO D'ORO – SERATA DI PREMIAZIONE CON DEGUSTAZIONE**  
Gli chef dell'Associazione Cuochi Scaligeri di Verona si mettono ai fornelli

per allestire la serata di premiazione della XXIX edizione del Chicco d'Oro. La serata prevede la degustazione di un menù particolare, oltre alla sfilata e cerimonia sul palco per l'assegnazione del premio.

**Ospite d'onore della serata:** Consorzio Tutela Vini Valpolicella.

**Luogo:** Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

**Ingresso:** 35 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

**4 ottobre alle ore 20:00**

**LE NUOVE TENDENZE DEL RISO**  
**CON LO CHEF DAVIDE BOTTA**

L'evento sarà una serata di degustazione di piatti a base di riso che sposano la modernità nell'utilizzo dei risi delle Strade del Riso della Piana di Padana, con un menù creato appositamente dallo chef stellato **Davide Botta** (nella foto).



**Ospite d'onore della serata:** Consorzio Tutela vini Valpolicella.

**Luogo:** Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

**Ingresso:** 55 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 12 anni. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

**5 ottobre alle ore 20:00**

**JRE INTERNATIONAL**  
**SAPORI DI SPAGNA INCONTRO**

**CON LA CHEF TERESA GUTIERREZ**

Preparati a farti travolgere dalle emozioni di una serata dedicata ai sapori, ritmi, colori e suoni della Spagna che ti trasporteranno magicamente in questa bellissima terra. Ci accompagnerà in questo viaggio la chef **Teresa Gutierrez** (nella foto), stella nascente della gastronomia spagnola, ambasciatrice della D.O.P. Azafrañ de la Mancha e talento di JRE - Jeunes Restaurateurs, l'associazione internazionale che raccoglie i più giovani e rappresentativi chef dell'alta gastronomia europea. Durante questa straordinaria serata, la degustazione di piatti e sapori in-



diti sarà intervallata da emozionanti esibizioni di flamenco.

**Ospite d'onore della serata:** Consorzio Tutela Soave e Durello.

**Luogo:** Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

**Ingresso:** 60 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

**6 ottobre alle ore 20:00**

**JRE INTERNATIONAL – SAPORI DI CROAZIA CON CHEF VJEKO BAŠIĆ**

Un territorio incantevole tutto da esplorare, dove natura e Storia, terra e mare dialogano da sempre. In una serata che si preannuncia indimenticabile, chef **Vjeko Bašić** (nella foto) ci accompagnerà in un viaggio emozionante alla scoperta dei sapori autentici dell'affascinante territorio dell'isola di Murter e delle isole Korinati. Durante la serata, l'arte culinaria si unirà alla magia della musica dal vivo ispirata al fascino dell'ambiente marino: note avvolgenti per creare un'atmosfera unica e coinvolgente.



**Luogo:** Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

**Ingresso:** 60 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di servizio di 2€.

**7 ottobre alle ore 20:00**

**TASTE OF EARTH**  
**IL GIAPPONE INCONTRA IL RISO**  
**DI ISOLA DELLA SCALA**

Evento con degustazione per celebrare il riso, il suo utilizzo in cucina sia come ingrediente principale delle portate sia delle bevande da accompagnare ai piatti. Verranno presentati e degustati tre sake tradizionali giapponesi, unici nel loro genere e scelti per l'occasione. Con la partecipazione dell'associazione culturale Hashi di Verona, si presenterà la cultura del riso in Giappone, dalla coltivazione all'uso per realizzare il sake tradizionale giapponese. Durante la serata si alterneranno sul palco i rappresentanti dei Consorzi di Tutela e delle associazioni coinvolte per illustrare la storia e l'abbinamento dei piatti presentati.

**Luogo:** Ristorante Taste Of Earth c/o padiglione Risitaly Fiera del Riso.

**Ingresso:** 50 € adulti / 20 € minori al di sotto dei 10 anni. Sopra i 10 anni prezzo pieno. Alla prenotazione online si applica una commissione di 2€.

**VIENI A SCOPRIRE QUANTO COSTA!!!**

**SUPER NEWS!**

**La nuova pergola antigrandine con 10 ANNI GARANZIA SUL TEL.**

**COMPRI TENDA**  
GESTIONE FAMILIARE

Tel. 045 8302367  
info@compritenda.it  
www.compritenda.it

**SHOWROOM**  
Via Nuova 22/a  
Quinzano (VR)

Cos'è l'implantologia dentale e quali sono i vantaggi

a cura del dott. Rocco Lopiano

# Addio protesi mobili



L'implantologia dentale è quella branca dell'odontoiatria che si occupa di **sostituire i denti mancanti con altrettante radici sintetiche ancorate all'osso**.

La perdita dei denti naturali è sempre stata un evento invalidante, sia per la funzione sia per l'estetica della bocca. Prima dell'avvento dell'implantologia dentale, il ripristino era reso possibile solo per mezzo di protesi fissate ai denti contigui a quelli mancanti: un intervento demolitivo, che ne prevedeva la limatura e spesso la devitalizzazione per accogliere le corone che avrebbero sorretto l'elemento mancante. Quando numero e qualità dei denti naturali non era favorevole alla costruzione di protesi fisse, la sostituzione dei denti mancanti prevedeva, invece, l'applicazio-

ne di protesi mobili parziali o totali (dentiera).

Tali apparecchi oggi vanno scomparendo grazie ai progressi fatti nel campo della prevenzione di carie dentarie e parodontopatie che hanno ridotto la perdita di elementi dentali, ma anche per merito dell'implantologia che ne ha permesso la stabile sostituzione anche nei casi di perdita completa dei denti. **Con l'utilizzo dell'implantologia dentale non è più necessario coinvolgere denti integri per sostituire quelli mancanti.** L'impianto dentale, in qualità di **radice artificiale inserita stabilmente nell'osso**, riesce a sostenere validamente una corona (capsula) singola o un ponte, oppure può fare da eccellente ancoraggio a una dentiera instabile o mal tollerata dal paziente.

Secondo le necessità, è possibile inserire uno o più impianti, per **sostituire un solo dente, più denti** (protesi dentale parziale) o **tutti i denti dell'arcata** (protesi dentale completa). Contrariamente a quanto si possa pensare, nella maggioranza dei casi l'intervento d'implantologia dentale **non è doloroso** (inserire un impianto è molto meno traumatico rispetto all'estrazione di un dente) e presenta una percentuale di successo molto elevata (dal 95 al 98%).

#### PERCHÉ AFFRONTARE UN INTERVENTO D'IMPLANTOLOGIA

✓ **La mancanza di uno o più denti** è la causa di numerosi problemi sia all'estetica del sorriso sia alla buona funzionalità della masticazione;

✓ **La migrazione dei denti vicini a quelli mancanti** tende a riempire lo spazio vuoto e di conseguenza le arcate dentarie non si chiuderanno più in modo corretto;

✓ **La masticazione può diventare difficile** per la mancanza di uno o più denti e per i disturbi che questa provoca sulla muscolatura, sulle ossa e sull'articolazione della mandibola.

Al termine dell'intervento, al paziente viene consegnato il "passaporto implantare", un libretto contenente uno schema del piano di lavoro e tutti i dati relativi all'impianto inserito (dimensioni, lotto di appartenenza, certificato di idoneità).

#### ANATOMIA DI UN IMPIANTO DENTALE

Un impianto dentale è costituito essenzialmente da tre parti:

✓ **impianto o fixture**: struttura simile a una vite che viene inserita nell'osso; è prodotta in titanio, un materiale biocompatibile che non comporta reazioni da parte dell'organismo;

✓ **moncone o abutment**: piccola struttura in titanio o zirconia che connette la protesi all'impianto;

✓ **protesi fissa**: corona artificiale in ceramica o zirconia che sostituisce il dente naturale.

L'equipe dello studio odontoiatrico Centrodent srl di Castel d'Azzano si rende disponibile per maggiori informazioni e consulenze sugli argomenti trattati. **Potete inviare una e-mail a [centrodentsrl@gmail.com](mailto:centrodentsrl@gmail.com) oppure telefonare al numero 045 512131.**

# IMPLANTOLOGIA A CARICO IMMEDIATO.

previa visita ed approfondimenti  
radiologici necessari, per garantire  
**protesi fissa in  
una sola seduta**



dal 1986

**045 512131**

Direttore sanitario:  
Dott. Rocco Lopiano

Via Scuderlando, 12 - Castel D'azzano (VR)

**PLANET PADEL.** Una nuova disciplina sbarca all'impianto di Raldon

# Arriva il Pickleball a Verona

di Matteo Zanon

Un nuovo sport all'orizzonte. Stiamo parlando del pickleball, sport di racchetta ideato nel 1965 da tre americani che prende il nome da "Pickle Boat", un battello che navigava nello Stretto di Puget vicino al primo campo allestito dai tre amici. Sviluppatisi in lungo e in largo negli Stati Uniti la disciplina, che si può definire un mix tra tennis e padel, sta prendendo piede anche in Europa. In Italia ha fatto la sua comparsa nel 2017 con i primi tre campi realizzati a Tocco da Casauria (Pescara) e l'anno successivo ha visto la luce la Federazione Italiana Pickleball che sempre nel 2018 ha avviato la disputa dei primi tornei. Attualmente sono più di 20 i centri in Italia che presentano almeno un campo ufficiale e nel marzo 2023 il pickleball è stato riconosciuto dalla Federazione Italiana Tennis e Padel ed è entrato ufficialmente nel piano formativo della federazione.

A Verona hanno deciso di butta-



re il cuore oltre l'ostacolo e avventurarsi in questa nuova disciplina i titolari del centro sportivo "Planet Padel" di Raldon. Il centro, nato nel 2022 e che presenta 4 campi da padel e ben 700 soci, il 15 luglio ha inaugurato il primo campo da pickleball della provincia di Verona. **Andrea Cordioli** (secondo da sinistra nella foto) istruttore di pickleball racconta questi primi mesi di attività: «Nel mese di giugno e luglio abbiamo avuto 80 prenotazioni

quindi possiamo dire che questa disciplina sta prendendo piede anche a Verona. Non è ai livelli del padel ma ai tennisti piace molto. Abbiamo avuto come ospite il giocatore **Peter Mater** da Bristol e abbiamo riscontrato un notevole interesse da parte di statunitensi, olandesi, inglesi e francesi. La nostra pagina Instagram, infatti, è seguita da tante federazioni di Pickleball straniere».

Oltre a Cordioli sono due gli istruttori di primo livello,

**Andrea Perotti** e **Davide Turina** che hanno avviato corsi e lezioni per adulti e bambini. Sabato 7 ottobre si svolgerà il primo torneo 2vs2 e 1vs1: «Manca un mese e mezzo ma le iscrizioni sono esaurite. Siamo molto contenti».

Planet Padel ha deciso di scommettere fortemente su questo sport e il progetto prevede di ampliare l'offerta per gli appassionati: «Stiamo cercando degli sponsor per allestire altri due campi. Se riusciamo a trovarli a settembre-ottobre iniziamo con i lavori - conclude Cordioli: -. Negli Stati Uniti ha preso piede perché non esiste il padel. Qui in Italia lo vedono come un terzo sport di racchetta ma comunque la gente è curiosa e può prendere piede. A Padova lo stanno già praticando nelle scuole e da settembre vorremmo cominciare anche noi».

**Per informazioni** consultare il sito planet-padel.it oppure visitare la pagina Facebook e Instagram "Planet Pickleball Verona" o scrivere a planetpadelraldon@gmail.com

## Notizie in breve

**MELOTTO SI CONFERMA.** Eccezionali risultati per **Thomas Melotto**, classe 2007, che ha conquistato il podio nella specialità "Velocità a squadre" ai Campionati Italiani Giovani di ciclismo su pista 2023 che si sono svolti in agosto al velodromo Servadei di Forlì. L'atleta di Bovolone, studente allo Stefani-Bentegodi di Buttapietra, ha gareggiato assieme alla rappresentativa del Veneto con Tommaso Marchi, Christian Quaglia e Riccardo Benozzo. Una strada tutta in salita quella del giovane ciclista della LUC Bovolone: nel 2022 aveva conquistato il titolo di Campione Provinciale in velocità e a giugno 2023 quello di Campione Regionale nella Madison. Nella nuova stagione vestirà la maglia della Riboli Team.



**NUOVI CORSI ALLE PISCINE DI ISOLA DELLA SCALA.** In partenza da **lunedì 11 settembre** i nuovi corsi di nuoto alle piscine della società Team Sport Isola, Isola della Scala, Belvedere e Castelbelforte. L'impianto di Isola della Scala, attivo sia d'inverno che d'estate, propone corsi di nuoto per tutte le fasce d'età: dalle prime bolle (3 - 36 mesi), alla scuola nuoto dai 3 ai 12 anni, corsi teenager e corsi per adulti.

Continuano le attività agonistiche legate al mondo dell'acqua, nuoto, pallanuoto, syncro. Riprendono anche i corsi di fitness: in acqua float, gym, slim, hydrobike, e nell'adiacente palestra ginnastica artistica, ginnastica dolce, pilates e yoga. A settembre Team Sport offre anche corsi per acquisire il brevetto di assistente bagnante. A lato del centro natatorio inoltre, si trova la bocciofila, gestita sempre da TSI. Una vasta offerta di attività per accogliere più categorie di utenti possibili andando incontro alle esigenze di tutti. **Per informazioni e iscrizioni** [www.teamsporisola.com](http://www.teamsporisola.com) tel. 0457302626 o scrivere a [info@piscineisoladellascalait.it](mailto:info@piscineisoladellascalait.it). (**A.Rez.**)

**10 KM DEL RISO A ISOLA DELLA SCALA.** Le strade di Isola della Scala saranno invase dai podisti domenica 17 settembre alle 8:30 grazie alla "10 km del riso". La corsa (o camminata) podistica non competitiva è inserita nel calendario nazionale UISP (Unione Italiana Sport Per tutti) ed è organizzata in collaborazione con il Comitato Territoriale Verona APS, Verona Sport Lab, Comune di Isola della Scala ed Ente Fiera di Isola della Scala. La manifestazione sportiva, con partenza e arrivo al Palariso, si svolgerà su due percorsi da scegliere della lunghezza di 5 e 10 chilometri. Le iscrizioni sono aperte a tutti gli studenti degli istituti scolastici, ai podisti, ai marciatori e marciatrici e ai praticanti della nuova specialità del "Nordic Walking". Il tracciato, libero da barriere, può essere percorso correndo o camminando, singolarmente o in gruppo. Il tempo massimo di partecipazione è di due ore, tempo durante il quale sarà garantito il presidio degli incroci senza tuttavia la totale chiusura del traffico delle strade interessate. (**J.Bur.**)

## Calcio a 5: Aries Zevio cerca nuovi talenti

L'Aries Zevio, la formazione della massima serie di calcio a 5 femminile del campionato CSI Open di Verona, non intende smettere di vincere e divertirsi. Le giocatrici ammesse sono a partire dai 14 anni d'età a salire. La squadra gioca al palazzetto dello sport principale di Zevio in via Aldo Moro: mercoledì è il turno dell'allenamento, venerdì quello delle partite, sempre dalle 20:30. Lo scorso anno la squadra ha agguantato il secondo posto finale in girone dietro il Valpolicella. Due anni fa le ragazze si erano laureate campionesse provinciali, con tanto di bruciante e immeritata sconfitta a Bergamo al primo turno dei campionati regionali.

L'organigramma della società comprende i dirigenti

**Manuela Padovani** e **Pasquale Napoli**. La squadra è allenata da coach **Denis Bonato**. «Abbiamo perso alcuni elementi di peso, tra infortuni e scelte diverse - spiega la dirigente Manuela Padovani -. In particolare la stagione passata abbiamo avuto cinque ragazze infortunate, mentre altre hanno intrapreso la strada del calcio a 11. In ogni caso vogliamo mantenere alto l'entusiasmo che ci contraddistingue». La preparazione fisica è già iniziata in vista dell'inizio del campionato. La formazione conta di arrivare a una rosa di 15 elementi. **Per informazioni:** pagina Facebook "Aries Zevio". (**J.Bur.**)



**DIVENTA AGONISTA**

**NUOTO**

**SYNCRÒ**

**PALLANUOTO**

**GINNASTICA ARTISTICA**

Piscine Isola  
Via Tiro a Segno 14  
Isola della Scala  
T. 045.7302626  
[info@piscineisoladellascalait.it](mailto:info@piscineisoladellascalait.it)

Piscine Belvedere  
Via Monte lungo 5 Verona  
T. 045.4647357  
[info@piscinebelvedere.it](mailto:info@piscinebelvedere.it)

**BASEBALL.** Dieci atleti selezionati per le rappresentative veneta e nazionale

## San Martino fucina azzurra

di **Jacopo Burati**  
jacopo.burati@incassetta.it

Ultima fase di stagione per il "San Martino junior Baseball & Softball". Tempo di bilanci, con un segno positivo ben visibile. Il settore giovanile si dimostra infatti in piena salute. Sono ben dieci gli atleti della società di San Martino Buon Albergo selezionati nelle rappresentative del Veneto e nazionali. **Marco Agostini, Nicolò Dal Castello e Alessio Troia** hanno vinto con il "Veneto Little", riservato agli under 12, il "Torneo delle Regioni". In seguito, hanno partecipato al torneo internazionale "Enea" di Kutno in Polonia con un ottimo terzo posto finale. **Davide Bighignoli, Evan Erbisti, Leonardo Faccincani e Gabriele Rossi**, guidati dal coach locale **Marco Dal Castello**, sono saliti sul gradino più basso del podio al "Torneo delle Regioni" dedicato agli under 14.

**Massimiliano Dal Maso, Thomas Pitteri e Matteo Raimondi**, con il "Veneto Senior", hanno vinto nella



propria categoria under 15 il "Torneo delle Regioni" e sono arrivati al secondo posto al torneo "Enea" che si è disputato a Novara.

Un'esperienza di crescita e formazione nelle rappresentative nazionali. È ciò che hanno vissuto Nicolò Dal Castello, che con l'Italia under 12 è arrivato terzo all' Europeo in Francia, e Thomas Pitteri, al secondo posto con la nazionale Under 15 all' Europeo di Trnava in Slovacchia. Sipario alzato ora per l'"Under 12 Blu", che ha disputato il suo primo campionato a

livello regionale dimostrandosi in crescita costante.

Ora è arrivato il momento di partecipare alla Coppa Veneto: la prima partita sarà **sabato 16 settembre** alle 16 contro la Polisportiva Azzurra (Villafranca) al centro sportivo Borgo della Vittoria. Una grande occasione per verificare i progressi di un gruppo agli albori della propria carriera nel baseball. Ottimi anche i successi degli Under 15 (primo posto al campionato regionale) e under 18 (terzo posto in Veneto).



## Giornate dello Sport a San Giovanni

Per un **weekend dal 22 al 24 settembre** il centro della città di San Giovanni Lupatoto si trasformerà in una grande palestra a cielo aperto per dar modo alle bambine e ai bambini, ragazze e ragazzi, oltreché alle loro famiglie di scoprire le opportunità offerte dal territorio per fare sport. È questo l'obiettivo delle Giornate dello Sport, evento organizzato dal Comune in collaborazione con le associazioni sportive lupatotine e patrocinato dalla Regione Veneto, dalla Provincia di Verona e dal Coni Veneto.

L'appuntamento si aprirà, a partire dalle 19.00 di **venerdì 22 settembre** al Palalupatotina, con un gala di presentazione di tutti i partecipanti all'evento che sfileranno, con una rappresentanza dei loro atleti, per dare il benvenuto assieme all'Amministrazione comunale, alla cittadinanza. «Lo sport è una grande risorsa per la nostra città – sottolinea il sindaco di San Giovanni Lupatoto, **Attilio Gastaldello** – sia per il gran numero di realtà, associazioni sportive e di praticanti presenti sul territorio sia per i valori che esso trasmette ai giovani, valori che vanno promossi e sostenuti. Nonché per gli importanti risultati ottenuti. Per questo l'Amministrazione ha da sempre grande attenzione per tutte le discipline e per tutte le associazioni locali ed investe risorse ingenti per la realizzazione di impianti, come le piscine e il nuovo palazzetto, ma anche per mantenere efficienti le strutture presenti sul territorio e per supportare eventi, gare e manifestazioni».

La giornata di **sabato 23 settembre** inizierà alle ore 10:00 con un incontro sulla salute nello sport; saranno infatti presenti presso il Centro Culturale di San Giovanni Lupatoto il Prof. Gianluca Castellari, medico chirurgo specialista in ortopedia e traumatologia ed il Dott. Ermete Vedovi, medico chirurgo in medicina fisica e riabilitazione. Al termine della conferenza medica, interverranno Pierino Fanna e Sergio (Chicco) Guidotti ex campioni di calcio, che racconteranno al pubblico la loro esperienza sportiva.

Molte le attività sul territorio lupatotino a partire dalle ore 9:00: in Piazza Umberto, nel parcheggio di via Ugo Foscolo, al parco ai Cotoni, sulla piastra di via B. Cellini e nel giardino delle scuole Margherita Hack, si potrà partecipare a lezioni di yoga, ginnastica militare, zumba, spinning, tennis, padel, pickleball, crossfit, basket, pallavolo, tennistavolo, e ancora dimostrazioni di kick boxing, arti marziali, calcio, rugby, pugilato a contatto controllato, arrampicata, atletica, ginnastica motoria, ed assistere a spettacoli di danza, danza aerea, country, ginnastica ritmica, ed esibizioni su tappeti elastici e skateboard.

Per tutto il fine settimana il Blocco di San Giovanni Lupatoto ospiterà un torneo open di biliardo 8-15 pool. **Sabato 23 settembre**, alle 16:30, nell'impianto di calcio di Raldon, le vecchie glorie dell'Hellas Verona e quelle dell'Inter degli anni '80 si sfideranno in una partita a scopo benefico; mentre al campo da Tennis si svolgerà un torneo di doppio che si concluderà domenica 24 settembre. Sempre sabato 23 settembre, nel pomeriggio, a partire dalle 14:00, in via Complanare si terrà una gara ciclistica "Km da fermo".

**Domenica 24 settembre** la festa dello sport ospiterà quest'anno, nella mattinata, anche l'evento "Donne in gamba", corsa non competitiva a passo libero di 8 Km, con partenza da Piazza Umberto I alle ore 9.00. Al Circolo Tennis di San Giovanni Lupatoto si svolgerà un torneo di circuito TPRA singolare maschile e femminile nell'intera giornata di domenica. Sempre domenica nella Palestra "Bonato" si terrà un torneo di basket giovanile femminile per l'intera giornata; mentre al Palalupatotina, nel pomeriggio, si svolgerà un triangolare di basket.

L'evento si concluderà **domenica 15 ottobre**, presso l'impianto Nino Mozzo di viale Olimpia, dove si alterneranno esibizioni di atletica leggera, ginnastica ritmica, judo, bmx per la categoria esordienti e allievi.

Durante tutta la manifestazione saranno presenti dei food truck per poter offrire alla cittadinanza dei punti ristoro.

**CALCIO.** Sia la squadra maschile che quella femminile in campo

## I Boys Buttapedra tornano in campo

Hanno ripreso la preparazione alla nuova stagione i Boys Buttapedra. La compagine calcistica di Buttapedra si è confermata in Seconda Categoria e sarà guidata per il terzo anno di fila dal mister locale (abita poco lontano dal campo sportivo) **Tiziano Salvagno**. La squadra, parzialmente rinnovata, è reduce dall'ottimo quarto posto dello scorso campionato. Quest'anno però sarà tutto più difficile e ci sarà anche il derby di paese con l'Aurora Marchesino, già affrontato in Coppa Veneto (1-1 il risultato finale). Il presidente **Giovanni Arduin** e il direttore generale **Sergio Ursicino** hanno nominato due direttori sportivi, **Francesco Girelli** e **Alberto Muraro**.

«La Seconda categoria quest'anno è una "Prima Categoria mascherata" – ha spiegato Girelli –, ma non ci facciamo di certo spaventare. Il gruppo è ottimo e ha già sviluppato una buona familiarità nel corso della passata stagione. Confermarci ai livelli dello scorso anno non è facile ma ci proviamo». Dal 7 settembre inizia anche l'attività giovanile composta da esordienti misti (2012 e 2013), pulcini (2014), pulcini primo anno (2015) e piccoli amici (2016 e 2017). L'obiettivo è coltivare talenti: come quello dell'esterno destro, classe 2004, **Mattia Bertoldi** che esordirà con i grandi dopo aver completato tutta la trafila delle squadre giovanili dei Boys.



## Sfida del Km da fermo

Spettacolo sui pedali sabato 23 settembre a San Giovanni Lupatoto con il "Chilometro da fermo" organizzato dal CSI (Centro Sportivo Italiano) in collaborazione con la società locale "SC Lupatotina" presieduta da Maurizio Spoladori. Si tratta della sesta edizione della storica manifestazione ciclistica, ereditata dalla Provincia di Mestre. Il record è detenuto da Massimo Strazzer, originario proprio di San Giovanni Lupatoto, che nel 2001 ha fermato il cronometro a 1'04"02. La partenza della gara, sulla distanza di mille metri partendo da fermi su strada, è prevista dalle 14:30 in via Monte Purga. L'arrivo è in via Complanare, alla rotonda del pastificio Rana.

La corsa prevede la partenza di un ciclista al minuto in un percorso completamente chiuso al traffico. Al termine saranno premiati i corridori con il miglior tempo assoluto, sia in ambito maschile che femminile. Le categorie maschili ammesse sono "Elite sport men" (dalla classe 1994 al 2004), "Master men 1-2" (dal 1984 al 1993), "Master men 3-4" (dal 1974 al 1983), "Master men 5-6" (dal 1964 al 1973) e "Master men 7-8" (dal 1963 e precedenti). Per la femminile, una categoria unica comprendente tutte le età. Le classifiche finali saranno stilate dalla F.I.Cr (Federazione Italiana Cronometristi). **(J.Bur.)**



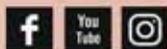
# CERCASI INFLUENCER!

FINO AL 28 SETTEMBRE



HAI UNA PASSIONE PER I SOCIAL?  
SE HAI ALMENO 1.000 FOLLOWER  
CANDIDATI SU [WWW.LAGRANDEMELA.IT](http://WWW.LAGRANDEMELA.IT)  
POTRESTI DIVENTARE  
IL "NOSTRO INFLUENCER"!

**#MONDOMELA**



[WWW.LAGRANDEMELA.IT](http://WWW.LAGRANDEMELA.IT)

**LA  
GRANDEMELA**  
SHOPPINGLAND

**L'UNICO SHOPPINGLAND D'ITALIA**