

## Vandalismo in crescita a Isola

*Veicoli rubati e poi abbandonati, auto prese di mira nei parcheggi e balle di fieno incendiate*

di **Alessia Rezzidori**  
alessia.rezzidori@incassetta.it

Non si placa a Isola della Scala la lunga serie di atti vandalici. Numerose le recenti segnalazioni di furti su auto avvenuti nel centro della cittadina: residenti che al mattino ritrovano il veicolo sotto casa con finestrini rotti al fine di rovistare nel vano porta oggetti o nel portabagagli. Si è arrivati persino al furto di un'auto e di un furgone ritrovati abbandonati in località limitrofe. Non solo auto, sono molti quelli che all'uscita da scuola o dal supermercato, non ritrovano più la bicicletta, anche in questo caso un atto vandalico poiché le bici in questione si ritrovano abbandonate o, nel peggiore dei casi, gettate nei fossati. Atti vandalici si ripercuotono dalla stazione, continuamente devastata, fino in aperta campagna con l'ultima moda di appiccare fuoco ai rottoballe di fieno. Piccoli furti si sono verificati anche nei locali associativi di Palazzo Rebbotti, mettendo in allarme i frequentatori abituali.

La popolazione chiede maggiori controlli da parte delle Forze dell'Ordine, più telecamere, anche nei parcheggi, come quello di piazzale Mucchioli dove due settimane fa sono stati rotti i vetri a tutte le auto in sosta. Intanto Gruppi e Associazioni si sono ritrovati per cercare soluzioni; c'è anche una realtà locale, Isola da Difendere, che raccoglie segnalazioni e si impegna in turni di ronda per la tranquillità dei residenti. E se per gli atti vandalici qualcuno ha segnalato dei ragazzini, per i furti nelle auto sta aumentando il timore verso gruppi di delinquenti che probabilmente risiedono in loco.

«È un fenomeno diffuso, anche in molti altri comuni, che a Isola abbiamo già attenzionato, avviando un confronto con il Comando



Un'auto rubata recuperata a Caselle dalla Polizia municipale di Isola della Scala

di Polizia Locale per attività specifiche di prevenzione e contrasto in collaborazione con altre forze di Polizia» interviene il sindaco **Luigi Mirandola**.

«Emergenza non è il termine corretto, ma è senza dubbio una situazione che richiede, qui come altrove, particolare attenzione per tutelare le nostre comunità. Alcune attività si

sono già svolte nelle scorse settimane, dimostrandosi efficaci. Inoltre è stato potenziato il sistema di videosorveglianza e non escludiamo nei prossimi mesi di implementare ancora le tecnologie di controllo del territorio. La collaborazione dei cittadini, che ringraziamo, si è rivelata strategica per individuare gli autori di tali gesti».

## Caminardonando raccoglie 6mila euro

6000 euro e 1350 podisti, tra edizione virtuale e "in presenza". Sono questi i frutti raccolti nell'edizione 2023 della Caminardonando Run, la marcia ludico-motoria, tenutasi a Perzacco il 3 settembre scorso e per tutto il mese di agosto sui social, con finalità di promozione del dono del sangue e raccolta fondi per sostenere la ricerca sulla osteogenesi imperfetta. Un sodalizio quello tra il Gruppo podistico Svenati, Fidas Verona sezione di Perzacco e l'Associazione italiana Osteogenesi Imperfetta che dura ormai da quattro anni.

«Per donare un giorno di spensierato divertimento c'è dietro un grande lavoro di squadra, un progetto di informazione e di divulgazione, come per altro lo è quello che ogni giorno i donatori fanno affinché negli ospedali non venga mai a mancare una sacca di sangue e di emocomponenti», commenta Barbata Feder, presidente di Fidas Perzacco, ringraziando nello specifico Giorgio Borsini e i colleghi della Protezione civile, Loris Perbellini e l'A.N.C. di Zevio, il comitato Antico Carneval de Parsaco, il Circolo Noi, la neonata associazione PerzaccoE20 e l'A.C. Perzacco Calcio. L'intero ricavato dell'edizione 2023 sarà consegnato a As.It.O.I. Onlus (Associazione italiana osteogenesi imperfetta) per finanziare progetti di inclusione e di ricerca per i piccoli affetti dalla malattia genetica rara che comporta fragilità e deformità ossee, colpendo circa un bambino ogni 20.000, e che vede nell'ospedale di Borgo Trento di Verona uno dei centri medici italiani di riferimento. (A.Cro.)



**IMPLANTOLOGIA A CARICO IMMEDIATO.**

**CENTRODENT** **SCOPRI COME A PAGINA 22**

**Fiera della Polenta**  
**Oltre 100 piatti da gustare a Vigasio dal 12 ottobre al 5 novembre**

● *Speciale alle pagine 16 e 17*

## in Cassetta

www.incassetta.it  
Supplemento al numero di ottobre 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  
Stampa: **FDA EUROSAMP** srl  
Via Molino Vecchio, 185 25010 BORGOSATOLLO (BS)  
Chiuso il 2.10.2023

**ZURICH** 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)

**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.sglmultiservizi.it](http://www.sglmultiservizi.it)  
[info@sglmultiservizi.it](mailto:info@sglmultiservizi.it) - [sgl13804@legalmail.it](mailto:sgl13804@legalmail.it)  
P.Iva/codice fiscale: 03521030233

**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)



## Isola della Scala diventa Distretto commerciale

Un Distretto commerciale, un centro economico a cielo aperto, è quello che Isola della Scala con gli esercenti aderenti si appresta a realizzare. È arrivata infatti l'approvazione della delibera regionale che iscrive 22 nuovi distretti del commercio, tra questi tre si trovano a Verona: Isola della Scala, la Val d'Alpone e l'Est Veronese.

«I distretti del commercio – spiega **Giampietro Falsiroli**, delegato all'innovazione tecnologica e alle politiche giovanili – rientrano in veicoli giuridici creati dal Governo del 2017 per promuovere le eccellenze del territorio italiano, in primis quella del cibo, questi poi venivano gestiti a livello regionale. Attraverso l'identificazione di determinate caratteristiche in sede di commercio la Regione crea dei bandi per finanziare iniziative private o opere pubbliche volte a migliorare il tessuto economico-commerciale di un'area. Ora Isola della Scala dovrà identificarsi come Distretto del Commercio con determinate caratteristiche, dovrà individuare le attività commerciali pronte ad aderire ai diversi progetti, sollecitare la partecipazione di associazioni relative al commercio e tutelare gli immobili commerciali. Dopodiché ogni anno la Regione pubblicizza dei bandi che possono essere promozioni, agevolazioni, incentivi, a cui il nostro Distretto potrà partecipare».

I Distretti Urbani Commerciali, che delineano una strategia per contrastare la crisi del settore che si è fatta molto sentire negli ultimi anni sia per la concorrenza dei grandi centri commerciali sia per quella competitiva dell'acquisto online, si stanno dimostrando un ottimo strumento per rivitalizzare i centri urbani del Veneto. (A. Rez.)

**SAN GIOVANNI.** Al via la convenzione con la società City Green Light

## Svolta nell'illuminazione della città

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

Miglioramento estetico dei punti luce, efficientamento energetico e riduzione dei consumi: è questo lo scopo della convenzione stipulata dal Comune di San Giovanni Lupatoto con City Green Light, società che ha in gestione più di 200 enti pubblici in Italia.

In tutto sul territorio lupatotino sono presenti 4500 punti luce, di cui 3000 per l'illuminazione stradale: in base al Picil (Piano comunale per l'inquinamento luminoso), integrato dallo studio e gli incontri effettuati con City Green Light dai tecnici comunali e dalla consigliera **Annalisa Perbellini**, sono circa 500 i punti luce da sostituire completamente. City Green Light sosterrà tutte le spese sia per la fornitura sia per la sostituzione dei corpi illuminanti e per la manutenzione. «Gli interventi di sostituzione dei punti luce con impianti a led comporteranno il 74% in meno di consumi, con un risparmio annuo di due milioni di kWh di energia elettrica e 1,4 milioni di chili di anidride carbonica – afferma **Mauro Vettorato**, key account manager di City Green Light –. Saranno poi monitorati costantemente i consumi e verrà messo a disposizione dei cittadini un call center sempre attivo e telecontrollato per la manutenzione ordinaria e straordinaria». Sui nuovi impianti sarà fissato un "QR Code".

«In questo modo la cittadinanza potrà inserire in tempo reale una segnalazione di guasto dell'illuminazione – spiega **Nicola Feder**, consigliere del comune lupatotino con delega a Smart City –. È un primo concreto passo per velocizzare l'interazione con i cittadini. Il beneficio per l'ambiente e per il territorio sarà notevole». Oltre al QR code, si potrà usare City-



Il sindaco di San Giovanni,  
**Attilio Gastaldello**

GreenApp (per smartphone), al call center (Numero Verde 800.642.120), oppure scrivendo una mail dedicata (segnalazioni.sangiovannilupatoto@citygreenlight.com). City Green Light, come da protocollo, assicurerà interventi tra un minimo di 60 minuti e un massimo di 48 ore a seconda della gravità dell'emergenza. «La convenzione migliora sensibilmente il servizio di illuminazione –

dichiara il sindaco di San Giovanni Lupatoto **Attilio Gastaldello** –. L'intervento ha l'obiettivo di avere un impianto sostenibile e intelligente, con il traguardo del 100% di energia verde fornita. Una riqualificazione a 360 gradi che garantirà un miglioramento dal punto di vista ambientale e un risparmio economico che libererà risorse preziose per altre attività sul territorio».



## Buoni Libro della Regione

La regione Veneto mette a disposizione un contributo finanziario fino a 200 € per la fornitura gratuita o semigratuita dei libri di testo e dei contenuti didattici alternativi. È rivolto a tutte le studentesse e agli studenti residenti in Veneto frequentanti le scuole di primo e secondo grado, istituzioni formative accreditate, oppure un tipo di istruzione parentale.

La domanda può essere presentata attraverso il sito <https://spazio-operatori.regione.veneto.it/istruzione/buonolibri> entro le 12.00 di venerdì 20 ottobre 2023 da genitori, tutori o da studenti maggiorenni. Per poter accedere al contributo, le famiglie devono avere un ISEE 2023 rientrante in una delle due fasce: la prima, da 0 a 10.632,94, permette di ricevere ad un massimo di 200 euro, mentre la seconda, da 10.632,94 a 15.748,78, ha un contributo massimo di 150 euro. È previsto un servizio di assistenza alla compilazione della domanda rivolgendosi agli URP regionali, ai comuni o direttamente alle istituzioni scolastiche. (M.Scr.)

## Si conclude "Benessere in Famiglia" a Zevio

Si conclude il ciclo di incontri sull'educazione nutrizionale "Benessere in Famiglia", intrapreso a marzo e promosso dalle Politiche per la famiglia del Comune di Zevio. Il quarto e ultimo appuntamento, intitolato "Mela: non solo nutrizionalmente!", è fissato per **domenica 8 ottobre**, alle ore 11, all'interno della tensostruttura montata in piazza Santa Toscana in occasione della Festa della mela. Si parlerà proprio del frutto simbolo di Zevio in un'ottica nutrizionale, gastronomica, sociale e commerciale, ponendo particolare attenzione al tema della sostenibilità delle coltivazioni. Accanto alla nutrizionista Erika Silvestri, già relatrice nei precedenti incontri, intervengono il collega Vincenzo Tedesco e il giornalista Claudio Gasparini (in qualità di moderatore), membri fondatori dell'accademia Nutrichief.

Il convegno, ad ingresso libero, si concluderà, per i partecipanti, con la degustazione del tipico risotto alle mele. È possibile iscriversi entro **venerdì 6 ottobre** mediante messaggio al numero whatsapp della Pro Loco di Zevio +39 3519201638, indicando cognome e numero degli iscritti. (A.Cro.)

# LA ROMA DEI VERONESI

**Apri in via Bassini, angolo via Mameli  
(Borgo Trento), BCC ROMA.**

La più grande banca italiana  
di credito cooperativo arriva a Verona,  
a sostegno della comunità,  
delle imprese e delle famiglie.

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

**BCC ROMA**  
GRUPPO BCC ICCREA



**FINO AL 31 DICEMBRE**  
ENTRA NEL PROGRAMMA FEDELTA'

# BIG CLUB

SCARICA L'APP LA GRANDEMELA  
FANTASTICI PREMI IN PALIO!

SCOPRI SUBITO COME\*  
ACCUMULARE PUNTI!



LE IMMAGINI DEI PREMI SONO PURAMENTE ESemplIFICATIVE E NON HANNO VALORE VINCULANTE - MONTEPREMI 15.754,42 € (I.P.E. IVA)



\*REGOLAMENTO COMPLETO E INFO SU:  
APP LA GRANDEMELA E [WWW.LAGRANDEMELA.IT](http://WWW.LAGRANDEMELA.IT)

**LA**  
**GRANDEMELA**  
SHOPPINGLAND

**L'UNICO SHOPPINGLAND D'ITALIA**

La lettera pastorale che il Vescovo Pompili invia alla Chiesa di Verona

# Nel silenzio per riscoprire Dio

di Marco Danieli

La prima cosa che attira l'attenzione è la copertina del libretto, attinentemente al titolo: 'Sul Silenzio'. Forse è uno scorcio del nostro Lago. O anche no. Ma non importa. Quello che conta è che esprime, con l'immediatezza e la potenza che ha l'immagine più della parola, il contenuto della 'Lettera alla chiesa di Verona' di **Domenico Pompili**, Vescovo della nostra Diocesi da poco più di un anno. Attrae anche l'oggetto del piccolo saggio: il silenzio. Che non è propriamente un argomento consueto in questi tempi rumorosi. E tantomeno facile da trattare. Non è da tutti scrivere del silenzio. Farlo è già un atto di rottura con il rumore di sottofondo di una società che tende a uniformare tutto, così come le cose si comprendono. Piace subito

il libro. Sfolgiandolo, se ne trova la conferma. E viene da pensare che a Verona è arrivato un Vescovo che sa comunicare in modo semplice e al tempo stesso profondo. E va subito a segno, soprattutto nella prima parte, perché nella seconda, che riguarda le 'indicazioni pastorali', più specificatamente rivolte a coloro che la chiesa la vivono e la frequentano, è scritta con quel codice ecclesiastico che



Il Vescovo di Verona  
**Domenico Pompili**

formista quando scrive "riposizionare il silenzio al centro della propria esistenza significa ascoltare la parte più vera di sé". Ed è forse anticonformista lui stesso, dal momento in cui coglie un aspetto della nostra esistenza sistematicamente ignorato o non adeguatamente valutato.

Tratta del silenzio dei vecchi, "che ha qualcosa di solenne, di essenziale"; del silenzio degli adolescenti che li descrive "rinchiusi nei loculi social"; o quello dei migranti, che si vedono in coda davanti alla Questura in attesa di essere "riconosciuti", ma anche di quello omeroso di chi è complice della loro condi-

zione disumana. E tra le righe si legge la condanna dell'indifferenza al problema epocale dell'immigrazione e soprattutto quella dei mercanti di uomini. Parla anche del silenzio delle donne, contrapposto alle urla degli uomini e al rumore della guerra; e del silenzio dei carcerati. "Quando

si passa davanti al carcere di Montorio sembra che regni il silenzio. In realtà, quelle murante imprigionano voci e canti, e anche molte lacrime". Sottinteso che il pensiero corre alle condizioni delle carceri, troppo spesso indegne di un paese civile. E ai troppi innocenti finiti dietro le sbarre per gli errori giudiziari. Dio non parla, constata. E aggiunge che è "il silenzio il linguaggio di Dio". "Perché Dio tace?" chiede. "Perché l'uomo, nella sua arroganza, lo ha messo a tacere". È quindi il silenzio, spiega il Vescovo, lo strumento più semplice, non solo per conoscere Dio, ma anche per conoscere sé stessi. Un invito, quello di Domenico Pompili, a saper cogliere, astraeando dal rumore in cui viviamo e utilizzando il silenzio come strumento e condizione necessaria, il vero senso della nostra esistenza.



## Pioggia di centenari a San Giovanni

Cinque nuovi centenari per San Giovanni Lupatoto nel 2023: «Un vero record in un solo anno! È la prova che nella nostra città si vive bene» commenta l'assessore al Cerimoniale **Luisa Meroni**. Secondo l'Istat ad inizio anno i residenti lupatotini over 100 erano sei: un risultato che pone San Giovanni, escludendo la città, al sesto posto nella top ten dei comuni veronesi, dopo Cerea e Legnago con 11, San Bonifacio e Villafranca con 8, Ronco all'Adige con 7 ultracentenari.

«**Lara Cecchet** – continua l'assessore Meroni – ha festeggiato lo scorso 15 settembre il traguardo delle 100 candeline. Lara è la vedova di Anselmo Fasoli, storico allenatore dei ragazzini della squadra di San Giovanni Lupatoto. Una signora simpaticissima e di assoluta fede Biancarossa». A precederla sono stati **Gina Migliorini**, vedova di Venturini Salvatore, detto "el tore", storica figura di dipendente comunale; **Valdemar Malesani** ex direttore del Museo di Scienze naturali e ora ospite della Pia Opera Ciccarelli; **Amabile Bressan** che è ancora attiva ed attrice della compagnia teatrale università della terza età; infine **Livia Dusi**, vedova di Tolmino Baroni, reduce lupatotino della ritirata di Russia.

Nella foto, l'assessore Meroni alla festa dei 100 anni di Clara Fasoli Cecchet



# 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



25'

Scarica la APP



# FIERA DELLA POLENTA



La fiera gastronomica  
più grande d'Italia

dal **12** ottobre  
al **5** novembre



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

V  
I  
G  
A  
S  
I  
O  
2023



GRANDE DISTRIBUZIONE. Verona si conferma tra le città più convenienti secondo l'indagine di AltroConsumo

# Rossetto al top del risparmio

di Fabio Lonardi

Quasi mille euro di risparmio nel carrello all'anno rispetto alla media nazionale facendo la spesa nel supermercato più conveniente di Verona: è il risultato dell'indagine condotta nei punti vendita di tutta Italia dalla rivista AltroConsumo.

E ancora una volta i supermercati più convenienti della nostra città sono due punti vendita di Rossetto, seguiti da quelli di Martinelli. Verona si conferma una piazza difficile per le insegne nazionali e una delle città più convenienti d'Italia, grazie alla presenza di realtà locali della grande distribuzione che spingono la concorrenza a tutto vantaggio dei consumatori.

«Il nostro punto di forza, da sempre la nostra filosofia aziendale, tutto a basso prezzo - spiega l'amministratore delegato del Gruppo **Lorenzo Rossetto** -. Da quando AltroConsumo conduce queste rilevazioni nei nostri super-



mercati, siamo sempre risultati ai primissimi posti: è la prova che la nostra identità commerciale basata sul risparmio non è uno slogan, ma la realtà».

2300 collaboratori, 27 punti vendita in tre regioni, due centri logistici, 30 trattori e una movimentazione di 70 semi-rimorchi: sono i numeri del Gruppo Rossetto che, partendo da un piccolo negozio di alimentari negli anni Sessanta, ha saputo costruire una rete di punti vendita diffusa

su 11 province della pianura Padana da Rovigo a Cremona, passando per Brescia, Modena e Reggio Emilia.

«Non siamo i primi solo a Verona: AltroConsumo ha condotto l'indagine in 67 città - sottolinea Rossetto -. Dove i nostri punti vendita sono stati rilevati siamo risultati al primo posto: anche a Cremona, Mantova, Modena, Padova, Reggio Emilia, Rovigo, Venezia e Vicenza. Un risultato che testimonia il buon lavoro che facciamo in azien-



Lorenzo Rossetto, amministratore delegato del Gruppo Rossetto

da per mantenere bassi i prezzi ai nostri clienti».

«Da sempre evitiamo le politiche dei sottocosto, del prendi 3 paghi 2, dello sconto del 50%; ma tutti i giorni garantiamo ai nostri clienti il risparmio su il totale della spesa. Anche per quanto riguarda l'inflazione dei prezzi la nostra azienda la sta contenendo al 50% rispetto la media nazionale».

I prodotti rilevati da AltroConsumo sono stati ben 167, dal fresco a quelli a lunga

## LA RILEVAZIONE DI ALTROCONSUMO PREMIA ROSSETTO

INSEGNE E INDIRIZZI	INDICE
VERONA ► <b>Risparmio massimo in città 903 €</b>	
SUPER ROSSETTO VIA MONTI LESSINI 76, LOC. MATTARANA	102
SUPER ROSSETTO VIA SPAZIANI 12	102
SUPER ROSSETTO STRADA PER ARBIZZANO 10, LOC. PARONA	103
SUPERMERCATI MARTINELLI VIA DEL BRENNERO 93, SAN PIETRO IN CARIANO	105
SUPERMERCATI MARTINELLI VIA DON FUMANO 3	106
PAM VIA DEI MUTILATI 3	107
PAM VIA IV NOVEMBRE 6/A	108
EUROSPAR VIA DANIELE MANIN 7	110
FAMILA VIA COLONNELLO GIOVANNI FINCATO 83	110
EUROSPAR VIALE DELLE NAZIONI 1	111
ESSELUNGA VIALE DEL LAVORO 15	113
CONAD VICOLO FOSSETTO 2	115
ESSELUNGA CORSO MILANO 100 A	116
ESSELUNGA VIA COLONNELLO GIOVANNI FINCATO 296	116
CONAD VIA PISANO 63	117

conservazione, l'indagine ha inoltre confermato la tendenza dei consumatori a comprare meno, ma con più frequenza. «Le grandi spese mensili - spiega Rossetto - sono sempre meno: da una decina d'anni ormai i clienti mostrano una crescente attenzione alla riduzione degli sprechi e privilegiano, spese più frequenti».

Insomma, scontrini più corti rispetto al passato: «Nonostante questo e le varie difficoltà che tutti stanno incon-

trando - conclude Rossetto - la nostra azienda è in forte crescita: i volumi venduti nei nostri punti vendita storici, tralasciando le nuove aperture, registrano anche quest'anno un aumento medio dei volumi di vendita quasi del 6%, segno che sempre più clienti stanno scegliendo i nostri supermercati per la loro spesa. Un grazie grande va a tutti i nostri collaboratori e soprattutto ai nostri clienti che ci danno la loro fiducia tutti i giorni».

## 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**.

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

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

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

BANCHE. Terza filiale a Verona e su 48mila soci 3mila sono veneti

# BCC Roma sbarca in città

di Giulio Bendfeldt

Verona di nuovo al centro dell'interesse del sistema bancario nazionale: dopo l'uscita di scena di CariVerona e Banca Popolare, il mercato scaligero è pronto a trovare una nuova dimensione. E a candidarsi al ruolo di banca locale per eccellenza è il sistema di credito cooperativo che registra lo sbarco della BCC Roma, istituto nato nel secondo dopoguerra nell'agro romano ma che dal 2015 parla sempre di più veneto.

BCC Roma, infatti, su "invito" di Bankitalia ha rilevato nel 2015 la BCC Alta Padovana finita in crisi e da lì è partita la sua crescita nella nostra regione: oggi, il Veneto è la seconda regione italiana per presenza della BCC capitolina con 36 sportelli sui 184 totali dell'istituto, ma - soprattutto - dei 14,4 miliardi di raccolta complessiva ben 2,69 sono stati intercettati nel Veneto e dei 10 miliardi di impieghi nell'economia ben 1,37 sono finiti fra Padova, Venezia, Treviso e Verona di cui ben il 58% alle famiglie. Nel Veronese la BCC Roma è



Il presidente della Camera Lorenzo Fontana interviene all'apertura dello sportello della Bcc di Roma

già presente con le filiali di San Bonifacio e di Albaredo d'Adige. Anche sul versante societario la BCC Roma ha trovato in Veneto grande attenzione: dei 48mila soci già 3mila sono veneti e dei 23 comitati locali già cinque sono nella nostra regione.

Davanti alle autorità cittadine (dal presidente della Camera, **Lorenzo Fontana**, al vescovo Pompili al sindaco Tommasi, a presidente e dg di ATV, a presidente e direttore del Consorzio della Valpolicella e a tantissimi

altri) e nazionali (fra cui il presidente della Federcalcio e vicepresidente della BCC Roma, **Gabriele Gravina**) il presidente della BCC romana, **Maurizio Longhi**, ha tracciato lo scenario competitivo del settore bancario.

«Non mi sottraggo al problema - risponde ai cronisti - il momento è complesso e la forbice dei tassi sta creandoci non pochi problemi. Come banchieri non ne siamo entusiasti: l'aumento dei tassi porterà con sé anche un aumento dei crediti

deteriorati; nel frattempo il valore del nostro portafoglio titolo svaluterà e avremo un incremento dei problemi relazionali coi nostri clienti. Tutto questo non ci aiuta ed a questo però intendiamo rispondere schierandoci dalla parte delle persone: valutiamo con attenzione ogni richiesta di allungamento dei mutui in essere; ogni richiesta di motivata sospensione e sul versante della raccolta faremo di tutto per dare la giusta remunerazione ai nostri correntisti».

Longhi si è soffermato su cosa la BCC Roma vuole fare nella nostra provincia: «Verona è una somma di eccellenze ed ha una grande vitalità economica. Siamo in questa regione dal 2015 e da allora ci siamo sempre considerati una banca di questo territorio: abbiamo salvato i risparmi dei vecchi correntisti, i posti di lavoro preesistenti e la risposta del mercato locale è stata superiore alle nostre stesse aspettative. Vogliamo fare lo stesso qui a Verona: col nostro spirito cooperativo, guardando ai bisogni ed ai progetti dei Veronesi.

«L'attività bancaria "sana" che garantisce risposte ed efficacia, che non dimentica il suo ruolo mutualistico, attenta alle famiglie ed alle PMI. Noi siamo andati e andremo dove il grande sistema bancario non va più, ma dove vive e opera il meglio dell'eccellenza italiana. Qui, nel Veneto, ci sono le origini del credito cooperativo (avviato a Loreggia, Padova, nel 1883 da Leone Wollemborg poi ministro delle Finanze del Regno d'Italia): un grande progetto per far crescere il Paese. Oggi come allora noi consideriamo il ruolo delle banche rispetto delle persone perché le banche non possono essere fredde e regolate soltanto dai numeri».

APINDUSTRIA &amp; COMUNI

## Imprenditori si diventa



Imprenditori come "coach" per insegnare alle nuove generazioni (anche giocando) a rendere concrete e di successo le idee d'impresa. Questo l'obiettivo degli incontri "Imprenditori si diventa", organizzati da Apindustria Confimi Verona tra ottobre e novembre nell'ambito del progetto "Fare impresa: giovani, donne e territorio".

L'iniziativa, realizzata con il contributo della Camera di Commercio di Verona, è stata presentata nella sala consiliare del Comune di San Martino Buon Albergo alla presenza dei rappresentanti dei nove Comuni della provincia scaligera coinvolti e riuniti nel Comitato intercomunale delle politiche giovanili: a partire da San Giovanni Lupatoto, capofila del progetto, continuando con Albaredo, Buttapietra, Isola Rizza, Palù, Ronco, San Martino Buon Albergo, Zevio e Caldiero.

«Confimi Apindustria Verona non è solo un'associazione di supporto alle piccole e medie imprese del territorio veronese, ma è anche impegnata nel promuovere l'imprenditoria giovanile - sottolinea Claudio Cioetto, presidente di Confimi Apindustria Verona - Riteniamo che sia doveroso promuovere iniziative come questa, volte a favorire la nascita di nuove realtà imprenditoriali. Soprattutto in una regione come il Veneto, che porta a esempio numerosi imprenditori che hanno contribuito a far crescere l'economia».

Il primo appuntamento è in programma **mercoledì 4 ottobre** alle 18 a San Martino Buon Albergo, nella Sala Donini del centro socio-ricreativo Bertacco in via Roma 15. All'incontro interverranno **Carlo Grossule**, presidente del Gruppo Giovani di Confimi Apindustria Verona, i rappresentanti delle aziende OneAir, Corte San Benedetto e Forno Bonomi e la giovane influencer **Valentina Raso**.

Gli ospiti affiancheranno i giovani come veri e propri business coach nella realizzazione di un progetto imprenditoriale. Spiegheranno poi come hanno iniziato e come hanno "inventato" e reso la loro azienda una realtà concreta, per incoraggiare le nuove generazioni a credere in se stesse e nelle opportunità che possono cogliere. I giovani metteranno quindi in pratica in un business game le proprie intuizioni imprenditoriali. Una formula che si replicherà nell'incontro successivo, in calendario l'8 novembre a San Giovanni Lupatoto.

**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

## Nasce la BCC del Nordest

Via libera dalla BCE di Francoforte: Iccrea Banca, capogruppo del Gruppo BCC Iccrea, ha informato i CDA di BCC Verona e Vicenza e di Banca Patavina di aver ricevuto l'autorizzazione della Banca Centrale Europea sul percorso aggregativo tra le due BCC.

La Banca che nascerà, al termine dell'iter previsto dalla legge, sarà la terza BCC a livello italiano per sportelli, 92, la quarta per attivo, 6,49 miliardi, la sesta per soci, 29 mila, e tra le più grandi banche dell'intero Gruppo BCC Iccrea. Il territorio di riferimento della nuova BCC abbraccerà le province di Verona, Vicenza, Padova, Venezia, Treviso, Rovigo e le confinanti province di Trento e Mantova. La futura BCC potrà contare su oltre 700 collaboratori e un prodotto bancario lordo di oltre 9 miliardi di euro. La raccolta diretta arriva a 4,1 miliardi di euro, gli impieghi a clientela ammontano a 3 miliardi di euro, oltre ad un significativo profilo di solidità patrimoniale, con il CET1 al 21,91%.

A seguito dell'autorizzazione della BCE, si attendono le assemblee straordinarie di entrambe le BCC per l'ultimo passaggio finale prima della formalizzazione del percorso aggregativo.

«La BCE ha dato il via libera al progetto di fusione, validandolo senza alcuna osservazione e per tutti gli elementi contenuti nella proposta - ha commentato **Flavio Piva** (nella foto), Presidente di BCC Verona e Vicenza - E la conferma del grande valore di questo percorso strategico che, con il benessere dei soci, darà vita alla più grande BCC in regione, organizzata per restare sempre vicina e al servizio di persone e imprese del territorio».



ATER. Interventi a Verona e San Giovanni Lupatoto con fondi regionali

# Riqualificati 115 alloggi



Il complesso residenziale di via Fedeli a Verona



L'immobile Ater di via Ugo Foscolo a San Giovanni Lupatoto

Sono terminati da pochi giorni i lavori di riqualificazione di due complessi residenziali, con fondi regionali Por-Fesr 2014-2020, uno in via Fedeli a Verona (63 alloggi) e uno in via Ugo Foscolo a San Giovanni Lupatoto (52 alloggi). Gli interventi hanno visto una

ristrutturazione globale dei fabbricati per favorire il risparmio e l'efficientamento energetico, con la realizzazione di cappotto esterno, la sostituzione dei serramenti e delle caldaie e l'installazione di macchine puntuali a parete per il ricambio dell'aria. Grazie a questi

interventi gli edifici sono passati dalla classe energetica F alla classe A3. L'importo dei lavori nel complesso di via Fedeli a Verona è stato di quasi 5 milioni e 100 mila euro, finanziati per circa 1 milione e 800 mila euro dai fondi regionali Por-

Fesr 2014-2020, mentre per quanto riguarda San Giovanni Lupatoto il finanziamento è stato sempre di circa 1 milione e 800 mila euro, per un importo complessivo totale dei lavori di circa 4 milioni e 900 mila euro.

«Si tratta di due importanti inter-

venti che ATER Verona ha realizzato con l'obiettivo di raggiungere standard energetici elevati, ottenendo risparmi concreti per le moltissime famiglie che alloggiavano in questi due complessi», ha spiegato il presidente **Matteo Mattuzzi**.

## Energia: facciamo chiarezza sui prezzi

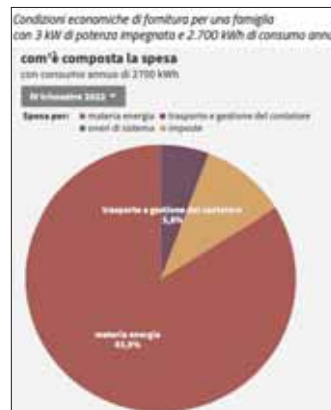
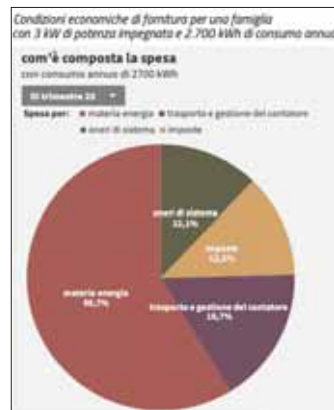
*La materia prima è in calo, ma la reintroduzione degli oneri di sistema appesantisce la bolletta*

Dopo la sfuriata dei prezzi dello scorso anno, con l'impennata estiva della materia prima elettrica e il prezzo del gas da record dal mese di ottobre in poi, da qualche mese i prezzi energetici sembrano essersi stabilizzati dopo un calo lento e costante dei primi mesi di quest'anno.

Proprio per agevolare l'utente, soprattutto quello appartenente alle fasce più deboli della popolazione, il governo aveva introdotto una serie di aiuti con i decreti denominati appunto "decreti aiuto" che ogni trimestre, a partire dal mese di ottobre 2022, avevano diminuito drasticamente e a volte azzerato gli oneri di sistema e le spese di trasporto. Non solo: erano stati aumentati i bonus sociali ampliando la platea dei possibili beneficiari con l'innalzamento della soglia del valore "Isee".

Dal secondo trimestre del corrente anno, tuttavia, proprio a seguito del calo del prezzo della materia prima, gli oneri di sistema e le spese di trasporto sono state progressivamente reintrodotte in bolletta. Risultato?

Il rapporto tra materia prima e altri oneri si è riequi-



brato attorno alla metà: sul totale della bolletta circa il 50% è dato dalla materia prima e circa il 50% dagli altri oneri e tasse, mentre lo scorso anno l'incidenza della materia prima copriva quasi l'intera bolletta.

Questa decisione del governo di reintrodurre tali oneri, pur in presenza di un prezzo della materia prima energetica più basso, ha determinato comunque un aumento dell'importo totale delle bollette, di quel valore, cioè, che viene percepito e pesa sulle tasche dei contribuenti.

I grafici (fonte Arera) evidenziano l'incidenza percentuale dei vari costi in bolletta.

Ribadiamo, come più volte espresso, di fare sempre molta attenzione a quei venditori che presentano le offerte facendo credere che il prezzo finale da pagare sia solo quello della materia prima, con il risultato che il cliente finale percepisce la sensazione di poter godere di prezzi vantaggiosi.

I nostri sportelli sono sempre a disposizione nei consueti orari.

Lupatotina Gas e Luce Srl

**ANNIVERSARIO**  
**20**

# Lupatotina Gas e Luce

## da vent'anni al servizio del cliente

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

**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)

Tel. 0458753215  
[www.lupatotinagaseluce.it](http://www.lupatotinagaseluce.it)

Servizio WhatsApp  
3714635111  
[info@lupatotinagas.it](mailto:info@lupatotinagas.it)

nr. verde 800 833 315



# CATULLO. L'assemblea dei soci vara l'aumento di capitale 30 milioni per il nuovo aeroporto

di Beppe Giuliano

Il Valerio Catullo guarda con più tranquillità al futuro: dopo l'assemblea dei soci che ha dato il via libera all'aumento di capitale per 30 milioni complessivi (28 in conto capitale, 2 di sovrapprezzo azioni) la società di gestione ha in cassa i mezzi per proseguire nel progetto Romeo con il completamento della nuova aerostazione (area partenze). Entro 45 giorni i soldi saranno nelle disponibilità dello scalo.

La richiesta di nuovi fondi avanzata dal board ai soci era motivata dall'aumento dei costi (materie prime e manodopera) ed è stata accolta dal 99,6% dell'azionariato che ora è impegnato a trovare i nuovi equilibri nella gestione a seguito della cessione delle quote da parte della Fondazione CariVerona (che ha il 3% circa del capitale) e della Provincia di Brescia (2,6%) in difficoltà nel reperire i 600mila€ necessari alla sua adesione e vedrà quindi spalmata la propria quota azionaria attorno all'1,7%.

Non è una questione di lana



Il presidente della Provincia  
Flavio Pasini



Il sindaco di Villafranca  
Roberto Dall'Oca

caprina: la maggioranza del capitale deve restare pubblica per rispettare la concessione. E non a caso Flavio Pasini, presidente della Provincia chiede espressamente ai soci pubblici di non interrompere il confronto: «I soci presenti in Assemblea, con una rappresentanza superiore al 99% delle quote, hanno votato all'unanimità l'aumento di capitale - sottolinea -. È un risultato in cui abbiamo creduto. Questa adesione non ha soltanto un valore economico, ma esprime con forza una visione per l'Aeroporto Catullo che ha e deve

mantenere tra i propri principi quello dell'interesse dei cittadini e delle imprese dei territori di riferimento dei soci».

Di rilievo la posizione del Comune di Villafranca che ha aderito all'aumento di capitale, ribaltando l'impostazione dell'amministrazione Faccioli, che dieci anni fa vendette a Save delle azioni, permettendo così l'ingresso nel capitale dell'attuale partner operativo privato (e primo azionista col 43,457% delle azioni): «Già nel 2021 - dichiara il sindaco Roberto Dall'Oca - quando si è scelto di dare supporto all'au-

mento di capitale da parte dei soci, lo si è fatto convinti che l'aeroporto fosse un'azienda importante del nostro territorio che crea attorno a sé un indotto sia da un punto di vista economico, ma soprattutto di promozione e conoscenza del territorio. Avevamo aderito con convinzione a quell'aumento di capitale. Dopo due anni stiamo discutendo un nuovo aumento di capitale che è stato presentato a tutti i soci e al quale il 99,6% dei soci ha dato il suo assenso».

«Lo si è dato - aggiunge Dall'Oca - per completare il progetto Romeo che a breve vedremo concluso. Il quale non rappresenta soltanto un aumento di metri degli spazi commerciali, ma è l'upgrade che ci darà la possibilità di una crescita importante, perché il numero degli spazi disponibili in un aeroporto è legato alla facilità di ricevere un determinato numero di persone».

Per quanto riguarda Villafranca, per la quota 0,44, l'aumento di capitale costa 137.000 euro (l'investimento complessivo della città castellana supererà così il mezzo milione di euro).

## Il collegamento di SkyAlps



## In volo a Roma con 79 euro

Verona ritrova il collegamento quotidiano con Roma-Fiumicino grazie alla compagnia altoatesina SkyAlps che fa parte del gruppo Fri-EL, una holding attiva principalmente nel settore della produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili (decine di impianti in Italia, Romania e Bulgaria) con oltre mille MW prodotti e ricavi nel 2022 per 622 milioni€.

Fri-El controlla anche lo scalo di Bolzano (sempre più terminale per il turismo luxury che affolla le Dolomiti) e la più grande società agricola in Romania con oltre 13mila ettari coltivati a cereali alla foce del Danubio. Un'anima verde che si ritrova anche nell'offerta di SkyAlps che utilizza carburante sostenibile per la sua flotta di aeromobili (saranno 8 in servizio a fine 2023 e 12 a fine 2024 tutti turboelica De Havilland Canada Dash 8 -DHC-8) col risultato di una quantità di emissioni di CO2 in atmosfera per passeggero inferiore, sulla tratta Verona-Roma, a quella prodotta con un'autovettura.

Il nuovo collegamento con la Capitale rappresenta una connessione vitale per il territorio veronese e offre particolari vantaggi per i viaggiatori. Con due voli diretti andata e ritorno dal lunedì al venerdì e un singolo collegamento il sabato e la domenica, SkyAlps offre un'alternativa più veloce e comoda rispetto ai trasporti su superficie. I biglietti sono in vendita a partire da 79€ per la sola andata e includono una serie di vantaggi, come l'accesso al fast track per accelerare i controlli di sicurezza e 24 ore di sosta gratuita presso i parcheggi dell'Aeroporto di Verona.



**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**

**NOGARA.** Il paese in rotta verso il miglioramento tecnologico e la transizione ecologica

# Energia pulita e fibra

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

Miglioramento tecnologico e transizione ecologica. Così Nogara si rinnova in vista del futuro.

**FIBRA OTTICA.** Sono iniziati a Nogara i lavori messi a punto da "Open Fiber" con l'obiettivo di completare la nuova rete di fibra ottica che servirà privati e aziende di tutto il territorio. L'intervento, molto atteso in paese, potrà consentire una connettività ultra veloce e sostituire il vecchio metodo di allacciamento all'interno delle abitazioni e degli edifici. I cantieri sono iniziati da via Engazza', via Motta, via Calcinaro, via Casotti, via Raffa e via Brancon, per poi proseguire su Caselle, Campalano e tutto il resto di Nogara. «Il progetto nazionale di "Open Fiber" - puntualizza il vicesindaco di Nogara **Marco Poltronieri** - ha un iter complesso che va avanti da qualche anno tra autorizzazioni e progettazioni concrete. Nel giro di un anno l'obiettivo è la

copertura capillare di tutto il nostro territorio. Attualmente la fibra è garantita con sistemi vetusti, con una centralina che fa perdere un po' di velocità. Con "Open Fiber" invece l'allacciamento arriva direttamente all'interno delle case con una velocità di download e upload molto più elevata». Particolare il caso della frazione di Caselle, interessata in contemporanea dagli allacciamenti dell'acquedotto e della messa a punto della rete di fibra ottica. L'amministrazione comunale ha comunicato che i disagi si prolungheranno, tempo atmosferico permettendo, fino a marzo quando il programma dei lavori prevede sia completata l'asfaltatura di via Caselle, che verrà quindi rinnovata e messa in sicurezza in maniera definitiva.

**BATTERIE.** È stata completata l'installazione e la messa in dimora delle nuove batterie di accumulo dell'energia elettrica prodotta dall'impianto fotovoltaico posto sugli spogliatoi e la tribuna del complesso sportivo di via Onesti. Le batterie hanno una capacità totale di accumulo di 120 KWh che serviranno per ali-



mentare con energia verde e a chilometro zero durante il centro completamente dedicato al calcio e dedicato a "Remo Soave". All'interno del campo sportivo erano già esistenti due impianti fotovoltaici da circa 80 kwh che sono stati quindi rinnovati e potenziati. L'intervento si pone all'interno del "project financing" con cui è stata rinnovata la pubblica illuminazione, nell'ottica di completamento della transizione ecologica di Nogara.

## Notizie e appuntamenti a Nogara

**AL VIA LA NUOVA STAGIONE TEATRALE.** È iniziata la stagione di spettacoli al teatro comunale di Nogara in via Falcone e Borsellino. Il tema sono le esplorazioni e i viaggi attraverso le sensazioni e le esperienze visive delle rappresentazioni garantite dalle migliori compagnie del territorio.

Il prossimo appuntamento è per **sabato 14 ottobre** alle 20:45 con lo spettacolo "Lo chiamavano Pèara", proposto dalla compagnia teatrale "Trapanoboss e Fave di Fuca" con la regia di Davide Passaia e Pierluigi Perbellini. **Per informazioni:** telefono 349.5636624. E-mail: info@teatronogara.it.

**L'ACQUA DELLA FONTANA È POTABILE.** È arrivata l'ufficialità dal dipartimento prevenzione dell'ULSS9 Scaligera. Dalle analisi effettuate dall'ARPAV su un campione prelevato lo scorso 7 settembre, l'acqua della fontana in piazzetta Franceschetti a Nogara è potabile. Tuttavia, come già rilevato da altre analisi effettuate in passato, è stato confermato che l'unico parametro in eccesso è quello dell'ammonio. E' proprio la sostanza alcalina che altera le caratteristiche organolettiche rendendo l'acqua della fontana poco gradevole al gusto e all'olfatto. **(J.Bur.)**



## Tarmassia vince il Palio delle Contrade

La contrada Tarmassia vince il trentaquattresimo Palio delle Contrade di Isola della Scala e si aggiudica il titolo. Durante la 56esima fiera, la contrada guidata dal presidente **Emiliano Leardini** con **Rita Tezza** e **Linda Meneghelli** porteranno in degustazione il risotto premiato dalla giuria in sala. Una sfida tra i fornelli molto sentita, che ha visto partecipare le cinque contrade di Isola della Scala. Insieme alla vincitrice, Caselle, Doltra - Vo', Isola Centro e Pellegrina hanno portato in tavola il riso Nano Vialone Veronese IGP, presentandolo con diversi ingredienti. Non è passato inosservato il riso con il granchio blu, il crostaceo più chiacchierato del momento, proposto da **Damiano Fraccaroli** delle Caselle.

«La competizione gastronomica si tiene dal 1988 ed è un momento di festa e di sfida molto sentita tra le Contrade - ha sottolineato l'amministratore unico di Ente Fiera **Roberto Venturi** -. Dobbiamo ricordare che qui sono tutti volontari con una grande passione per il prodotto principe della nostra terra. Un plauso a tutti per il lavoro e l'aiuto concreto che portano ad ogni edizione della Fiera del Riso. I piatti in gara erano tutti molto buoni, e le proposte varie». La contrada Tarmassia si è aggiudicata il titolo per il terzo anno consecutivo: 2019, 2022 e 2023. Il miglior risotto all'isolana invece è stato quello di **Silvana Cipriani** delle Caselle che ha stupito la giuria.



### 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 (gilet)
- 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

Sabato 7 ottobre cerimonia ai monumenti e consegna degli attestati

# Festa del donatore con Fidas e Aido

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

L'importanza della donazione del sangue e degli organi diventa urgenza quando ogni giorno si corre e si lotta per salvare molte vite umane. Questi valori saranno ricordati e sottolineati nell'annuale "Festa del Donatore" che le sezioni di Fidas e Aido di Buttapietra organizzano insieme **sabato 7 ottobre**.

L'appuntamento con i rispettivi labari è alle 17:30 in Largo 25 Aprile per la deposizione floreale ai due monumenti del dono. Alle 18 sarà celebrata la messa animata dalla corale Sant'Elena. Appuntamento in seguito alla trattoria "Pasinato" dove saranno consegnati i diplomi e le benemeritenze alla presenza dei rappresentanti provinciali delle due associazioni.

In base al numero di donazioni effettuate sarà consegnato il diploma di benvenuto Fidas a Francesco Aban, Rebecca Andrea Aby, Matilde Baietta,



Luca Bonato, Alessia Buluku, Simone De Togni, Gaia Morelato, Cristian Sandrini e Sara Tesini. Riceveranno l'attestato di benemeritenza Andrea Castagna, Marco Dal Cedro e Tomas Erbici. Goccia di bronzo per Adriana Adumitroaia, Mauro Bortolotto e Matteo Dal Sasso. Goccia d'argento a Nicolò Oselin e Michele Zanardi. Goccia d'oro per Marco Filippi e distintivo d'oro a Renzo Cordioli e Sergio Marogna.

Anche Aido consegnerà un diploma per la costante disponibilità al dono a Maria Pia Corrà, Giorgio Filippi, Mario Marcolini e Remo Poli. «Stiamo vivendo un momento di passaggio e cambiamento, da gestire facendo ricorso alle nostre tradizioni – commenta il presidente di Fidas Buttapietra **Marco Noris** – ma anche con il coraggio di guardare avanti. La chiave di volta è la formazione e l'informazione per una donazione

responsabile». I donatori di sangue attivi sul territorio buttapietrino sono 139, con 248 donazioni nell'ultimo anno e un'età media di circa 50 anni. «La missione di Fidas in futuro – conclude Noris – sarà focalizzata a far comprendere ai più giovani l'importanza della donazione».

**Per informazioni** sulla donazione di sangue è possibile mandare una mail a [buttapietra@fidaverona.it](mailto:buttapietra@fidaverona.it).

## Successo per Buttabirra e Sagra



Dopo quattro anni di stop, Buttabirra, la festa della birra artigianale di Buttapietra organizzata da ViviButtapietra, l'associazione degli esercenti locali, è tornata e ha registrato nelle tre serate una numerosa partecipazione. «L'ultima edizione del 2019 era andata male per il cattivo tempo, poi la pandemia e ora siamo tornati più carichi che mai, il tempo ci ha voluto bene – afferma il Direttivo di ViviButtapietra – abbiamo proposto come sempre birre artigianali di ottima qualità, lo stesso per il menù con piatti tipici locali. Siamo contenti perché la gente ha risposto bene. Vogliamo ringraziare il Gruppo Alpini per l'ospitalità in baita e per l'ottima cucina e tutti gli sponsor che hanno sostenuto la festa. Un ringraziamento speciale a un gruppo di giovani volontari che sono stati fondamentali per la realizzazione dell'evento, ci ha fatto piacere dare spazio a nuove idee e avere al nostro fianco il futuro del paese». **(A.Rez)**

**UNA SAGRA DA RECORD.** La festa patronale dell'"Esaltazione della Santa Croce" di Buttapietra ha fatto il tutto esaurito nelle otto serate organizzate dal Circolo Noi locale. La clemenza del tempo atmosferico ha contribuito al successo, dalla processione religiosa iniziale fino a fuochi artificiali che hanno chiuso la manifestazione. «Sono tanti i ringraziamenti da fare – dichiara il presidente del Circolo Noi di Buttapietra **Renzo Cordioli** –. Al parroco don **Franco Santini** che ha saputo valorizzare il nostro patrono, ai volontari giovani e meno giovani che hanno fatto un lavoro enorme e sono un valore aggiunto prezioso per la nostra comunità, agli sponsor e all'amministrazione comunale. Non per ultimo alla Croce Rossa, che nel proprio spazio a disposizione ha unito attività ludiche per i più piccoli e informazioni utili per il primo soccorso. Chiediamo scusa per qualche piccolo malfunzionamento, specie per i tempi di attesa agli stand gastronomici, ma miglioreremo sicuramente il servizio».



## Notizie e appuntamenti

**LAVAGNE LIM ALLE PARROCCHIE.** Il rinnovamento delle lavagne interattive e multimediali "Lim" al Polo Scolastico di via dell'Agricoltura ha permesso all'amministrazione comunale di donare alle parrocchie di Buttapietra e Marchesino i vecchi dispositivi, ancora ben funzionanti e molto utili per le attività pastorali giovanili. Le lavagne sono dotate di collegamento internet, proiettore e altre risorse digitali grazie alle quali è possibile scrivere direttamente sul dispositivo tecnologico. I mezzi interattivi saranno utilizzati dai giovani e adolescenti della parrocchia.

**CORSI MARCHESINO.** Continuano i corsi di chitarra e pianoforte organizzati dal Circolo Noi di Marchesino. Le lezioni, che si svolgono all'interno della canonica della frazione di Buttapietra, sono divise per fasce d'età: bambini delle elementari, ragazzi delle scuole medie e superiori, e adulti. Per informazioni inviare una mail al maestro Stefano Bianchini: [sbianchini111@libero.it](mailto:sbianchini111@libero.it).

**NELLE MARCHE CON IL CTG LA BRA.** Sono già aperte le iscrizioni per il viaggio alla scoperta dei più affascinanti borghi delle Marche previsto per l'8, il 9 e il 10 dicembre con il treno storico sulla ferrovia subappenninica italiana. L'iniziativa è promossa dal Ctg (Centro turistico giovanile) "La Bra" di Buttapietra. I mesi di ottobre e novembre saranno dedicati alle prenotazioni ai numeri 045 6660286 e 389 114987. **(J.Bur.)**

## Butta-ti a teatro

Il Circolo Noi di Buttapietra presenta la X edizione di "Butta-ti a Teatro" rassegna teatrale organizzata in collaborazione con la compagnia Zeropunto.it e il patrocinio del Comune. Le serate di cultura e divertimento prenderanno il via **sabato 14 ottobre** alle ore 21 al Teatro Don Malacchini di piazza Roma. «Siamo arrivati alla decima edizione – illustra **Luca Bogoni** – 10 anni consecutivi in cui non abbiamo saltato nessuna edizione, nemmeno durante la pandemia. Sempre una grande soddisfazione per l'alta affluenza e la risposta positiva del pubblico. Quest'anno oltre ai quattro spettacoli, commedie divertenti per tutta la famiglia, avremo **sabato 18 novembre** una serata extra a ingresso libero: la commedia in due atti "Thost, indigestione... per l'aldilà" messa in scena dal gruppo adulti del Laboratorio di Teatro».

Quindi per chi invece volesse provare a salire sul palco, riprenderanno **lunedì 9 ottobre** i Laboratori di teatro, per i ragazzi alle ore 18,30, e per gli adulti alle 19,30. Le lezioni si svolgeranno ogni lunedì e martedì.

**Per informazioni** sui laboratori o per prenotare i biglietti per la rassegna teatrale inviare whatsapp al numero 349 8929567. **(A.Rez)**

**10<sup>a</sup> Rassegna Teatrale BUTTA-TI A TEATRO 2023**

**Sabato 14 ottobre** Ore 21.00  
La compagnia teatrale **ARTEFATTO TEATRO** in **AMANDO LEAR**  
Commedia di Fabrizio Piccinato  
Regia di Fabrizio Piccinato

**Sabato 04 novembre** Ore 21.00  
La compagnia teatrale **LA NOGARA** in **PAOLO METI LA VESTA**  
Commedia dialettale di Loredana Cont  
Regia di Massimo Lerco

**Sabato 18 novembre** Ore 21.00  
Il gruppo adulti del **LABORATORIO DI TEATRO ZEROPUNTO.IT - NOI BUTTAPIETRA** in **THOST, indigestione... per l'aldilà**  
Commedia di Andrea Girardi

**Sabato 25 novembre** Ore 21.00  
La compagnia **GRUPPO POPOLARE CONTRADE** in **CASTELLO DI CARTE**  
Commedia di Massimo Meneghini  
Regia di Delio Righetti

**Sabato 16 dicembre** Ore 21.00  
La compagnia teatrale **SALE E PEPE** in **MA PER FORTUNA E' UNA NOTTE DI LUNA**  
Commedia italiano/dialettale di Ermanno Carisna  
Regia di Giulia Magnabosco

Presso il Teatro NOI "don Malacchini" P.zza Roma 6 - Buttapietra (VR)  
Posto numerato € 8,00 - Linde € 4/Over € 6,00

Biglietti acquistabili dalle ore 18,00 - Prenotazione biglietti via WhatsApp o via telefono al 349/8929567 o usando il QR code >>>

**PRENOTA**

Anziani soli, malati o in difficoltà: per loro "Ci siamo noi"

# Non solo un taxi sociale

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

San Martino Buon Albergo ospita la sede dell'associazione di volontariato "Ci siamo noi", la cui missione è aiutare persone anziane e con delle disabilità a svolgere importanti azioni quotidiane, attuando un servizio di trasporto dal domicilio della persona interessata fino all'attività da svolgere e ritorno.

All'interno dell'associazione una trentina di volontari ogni giorno si adoperano in prima persona attraverso l'impiego di automezzi adatti al trasporto di persone con particolari esigenze. Hanno a disposizione tre mezzi: una Panda, un Fiat Doblo XL, dotata di pedana per il trasporto delle carrozzine, e una Fiat Qubo.

Inoltre, l'associazione offre anche un servizio di spesa e consegna farmaci a domicilio per chi ha delle difficoltà motorie, il servizio è nato durante il lockdown del 2020 e



continua anche adesso. "Ci siamo noi" nasce nel 2007 e da allora continua ad andare in contro alle esigenze delle famiglie, alleviandole in modo che ogni persona possa avere la possibilità di svolgere le proprie commissioni in autonomia: visite mediche, spesa, faccende burocratiche e commissioni varie.

L'associazione non si limita soltanto ad accompagnare in giro chi richiede questo tipo di servizio, ma organizza anche, all'interno delle sale civiche, dei pomeriggi di svago in cui è

possibile giocare a carte, passare più tempo con i propri coetanei e nel caso delle persone anziane, ricevere la compagnia di ragazzi e ragazze più giovani a cui trasmettere le loro storie e le loro esperienze di vita. «Ogni persona che accompagniamo durante il tragitto ci racconta la sua vita e la sua storia, condividiamo pensieri e alla fine "i nostri nonni" diventano tutti nostri amici», commenta **Anna Maria Damasconi**, la presidente e legale rappresentante dell'associazione.

Per usufruire dei servizi offerti dall'associazione basta telefonare al 045 8740433, oppure al 348 9555122: «Spesso quando le persone ci chiamano, prima di dirci di cosa hanno bisogno e quali sono i loro impegni, ci aggiornano sulla loro vita, visite fatte, i nipotini che crescono, cosa hanno fatto il giorno prima e cosa faranno il giorno dopo - racconta la presidente Damasconi - da questo emerge che le persone, soprattutto anziane, sono sole e hanno bisogno di parlare e di essere ascoltate». "Ci siamo noi" si regge sulle spalle dei suoi volontari, ognuno di loro svolge questo servizio con dedizione e passione: «senza di loro nulla di tutto questo sarebbe possibile».

La sede dell'associazione è in via Municipio 39 e se si desidera contattarli per ricevere maggiori informazioni sui loro servizi o per diventare volontario è possibile telefonare ai numeri sopraccitati o mandare un'e-mail a [ci\\_siamo\\_noi@yahoo.it](mailto:ci_siamo_noi@yahoo.it).

## ■ Gli appuntamenti del mese

### Le attività del Centro Bertacco

Il Centro comunale intergenerazionale "Stefano Bertacco" propone, insieme alle associazioni con cui collabora, un calendario denso di attività per il mese di ottobre in via Roma 15, San Martino Buon Albergo.

**Il lunedì dalle 08.30 alle 12.00** "spazio adulti e bimbi", proposto dall'associazione l'Alveare, 15.00 alle 18.00 Burraco per tutte le età in collaborazione con il circolo "Noi 5" e infine, dalle 20.30 alle 23 Scacchi, con il movimento culturale San Martino Buon Albergo.

**Martedì 31 ottobre**, dalle 15.00 alle 17.30, un laboratorio proposto dall'Alveare per nonni e nipoti e con tema Halloween. Attività speciali sempre a tema Halloween previste per **venerdì 27 ottobre** dalle 16.30 alle 17.30.

**Tutti i mercoledì**, la mattina inizia con uno spazio dedicato alla manualità, Noi 5 organizza un laboratorio di cucito: "Ago e filo". Si prosegue dalle 18.30 alle 19.30 con un corso di autodifesa per donne, in collaborazione con il comitato civico del centro.

**Il giovedì**, l'Alveare predisponde, dalle 9.30 alle 11.30, uno spazio per mamme e bambini da 0 a un anno e dalle 15.00 alle 17.00, un laboratorio per tutte le età intitolato "Se catemo".

**Venerdì**, dalle 09.00 alle 11.00 il movimento culturale organizza per grandi e piccini "se la contemo" e dalle 18.30 alle 19.00 il corso di autodifesa per le donne.

Solo per il pomeriggio di **venerdì 6 ottobre** l'associazione l'Alveare organizza la presentazione del libro e l'incontro con gli autori di "Bollandia, favole per grandi e piccini". (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**

# TEATRO SAN GIOVANNI

SOTTO  
UN'ALTRA  
LUCE

Dal 17 Novembre  
al 23 Marzo

CINEMA TEATRO ASTRA  
San Giovanni Lupatoto / Verona



Richiedi informazioni su  
**ABBONAMENTI e CARNET BIGLIETTI**  
presso il "Cinema Teatro Astra"



VENERDÌ 17 NOVEMBRE  
**FRANCISCUS, IL  
FOLLE CHE PARLAVA  
AGLI UCCELLI**

**SIMONE CRISTICCHI**  
di e con Simone Cristicchi



SABATO 25 NOVEMBRE  
**CATTIVO**  
**ARIA TEATRO / LA PICCIONAIA**  
con Tommaso Banfi / Regia di Giuliana Musso



VENERDÌ 1 DICEMBRE  
**ZONA FRANCA**  
**TEATRO C'ART**  
di e con Federica Mafucci / Regia di André Casaca



GIOVEDÌ 7 DICEMBRE  
**DA QUESTA SERA SI  
RECITA A SOGGETTO!**  
**PAOLO ROSSI**  
con Paolo Rossi



VENERDÌ 26 GENNAIO  
**FIABAFOBIA**  
**ARIANNA PORCELLI SAFONOV**  
di e con Arianna Porcelli Safonov



VENERDÌ 2 FEBBRAIO  
**ARLECCHINO  
MUTO PER SPAVENTO**

**STIVALACCIO TEATRO**  
soggetto originale e regia di Marco Zoppello



VENERDÌ 9 FEBBRAIO  
**LA CELLA DI SETA**

**TEATRO BOXER /  
IPPOGRIFO PRODUZIONI**  
di Marco Gnaccolini e Alberto Rizzi /  
con Francesco Gerardi



VENERDÌ 16 FEBBRAIO  
**'NDRANGHETA**

**TEATRO BRESCI**  
di Anna Tringali



SABATO 2 MARZO  
**ESAURIMENTO GLOBALE**

**DEBORA VILLA**  
di e con Debora Villa



VENERDÌ 15 MARZO  
**BALASSO FA RUZANTE**

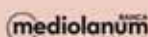
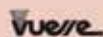
**NATALINO BALASSO**  
di e con Natalino Balasso  
Regia di Marta Dalla Via



◀ **SCOPRI TUTTI I  
24 SPETTACOLI**

Stagioni Prosa / **OFF** / Famiglie

MAIN SPONSOR



INFO E ABBONAMENTI

Cinema Teatro Astra  
Via Roma, 3/b San Giovanni Lupatoto (VR)  
Tel. +39 045 9250825 oppure 392 75 69 300  
www.cinematroatroastra.it



**cinema  
teatro  
astra**

SOTTO UN'ALTRA LUCE

## Vigasio: gli studenti più bravi in visita nella Capitale

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

Viaggio-premio a Roma per gli studenti più bravi. Sono stati premiati con un viaggio d'istruzione a Roma da mercoledì 6 a venerdì 8 settembre le studentesse e gli studenti, residenti nel comune di Vigasio, che nell'anno scolastico 2021/2022, sono stati licenziati dalla scuola media con la votazione di 9/10 e 10/10. Ad accompagnare i ragazzi, sono stati il sindaco di Vigasio **Eddi Tosi**, l'assessore all'istruzione **Stefania Zaffani**, il vice sindaco **Diego Campedelli** e altri rappresentanti dell'amministrazione comunale.

Il viaggio è stato l'occasione per visitare la città eterna con i suoi monumenti caratteristici e i suoi luoghi più significativi tra cui Palazzo Madama, sede del Senato. «Anche quest'anno – fanno sapere dall'amministrazione – abbiamo premiato con un viaggio a Roma i ragazzi di Vigasio che si sono dimostrati più meritevoli nello studio. Le lunghissime passeggiate tra storia, monumenti, edifici medievali, rinascimentali, barocchi ed ecclesiastici ha consentito loro di scoprire la straordinaria bellezza della capitale. Tutto ciò, arricchito dalla gioia, dalla vivacità, dalla spensieratezza nonché dalla voglia di divertirsi dei nostri ragazzi, hanno fatto di questi tre giorni un'esperienza unica e allo stesso tempo formativa che speriamo rimanga nel cuore dei nostri giovani. La cosa certa è che ognuno di loro è rimasto nei nostri».

**Gli studenti a Roma:** Beatrice Adam, Sofia Avesani, Angelica Bazzani, Lucia



Bazzani, Vittoria Benati, Ilaria Bistaffa, Sofia Camiletti, Giada Carli, Noemi De Natale, Giulia Di Tullio, Giada Favalli, Filippo Fenzi, Silvia Gamberoni, Maria Giulia Gasca Bestuer, Kulrajdeep Kaur, Marcello Klinkowski, Arianna Lorenzetti, Giulia Marconcini, Pietro Roger Milani,

Raffaele Moletta, Angelica Nicolini, Iris Nori, Emma Onu, Robert Orbenau, Desiree Padoan, Nicole Pedroni, Claudia Poluzzi, Nicole Pozza, Davide Punzo, Sara Quattrina, Matteo Saccomando, Nicola Saggioro, Alessia Sgreva, Alice Turrin, Alessandro Viaro, Stefano Visentini.

### Notizie e appuntamenti

**CORSO DI TENNIS PER BAMBINI E RAGAZZI.** Il "Tennis Club Vigasio" organizza un corso di tennis, al campo a fianco del teatro parrocchiale di via Chiesa 7, per bambini e ragazzi da 6 a 14 anni. Il costo del corso è di 60 € mensili per 2 ore settimanali, oppure, 30 € per un'ora settimanale. L'attività sportiva proseguirà fino a maggio 2024. Per informazioni ed iscrizioni è possibile telefonare o inviare un messaggio al numero 335 7673729.

**DOMENICA DEI RAGAZZI.** La parrocchia di Vigasio organizza "la domenica dei ragazzi all'oratorio da Gino" di via Chiesa dalle ore 15 alle ore 18 con merenda. Il primo appuntamento è per **domenica 15 ottobre**, per i bambini delle elementari, con la visione di un film e giochi, il secondo appuntamento è per domenica 29 ottobre, per i ragazzi di prima e seconda media, con tornei di ping-pong, calcetto, briscola e tam-tam. **(V.Ben.)**

## Castel d'Azzano

### «Topi? Un falso allarme»

Problema topi a Castel d'Azzano? Un messaggio su Facebook da parte di un cittadino – che ha segnalato come una notevole quantità di ratti scorazzi liberamente per le vie del paese – ha preoccupato l'amministrazione comunale, specialmente per l'enfasi che è stata posta sul problema. «Abbiamo chiamato subito l'Ulss 9 che a fine agosto ha posato alcune esche attorno al civico 104 di via Scuderlando – riferisce il sindaco di Castel d'Azzano **Elena Guadagnini** –. I risultati arrivati ci hanno confortato perché fortunatamente il consumo delle esche è stato pressoché nullo facendo rientrare l'allarme».

La zona segnalata si trova al confine con un'area agricola, soggetta quindi a qualche possibile visita da parte dei fastidiosi roditori. «Per chiudere la pratica abbiamo contattato anche i proprietari dei terreni limitrofi – conferma l'assessore all'ecologia **Sergio Falzi** – affinché rispettino in maniera stringente le norme per il decoro e la manutenzione delle aree di tipo agricolo».

Ogni anno il Comune di Castel d'Azzano esegue sei interventi di derattizzazione in paese, da aprile a dicembre, in punti particolarmente sensibili o segnalati. Altri sei interventi sono concentrati al cimitero comunale. Ulteriori sei interventi, più massicci, sono destinati invece al parco "Le Sorgenti del Castello" dove, fino a novembre, il particolare sistema di conferimento del cibo destinato agli animali selvatici dell'oasi "Verdeblu" non aiuta a contenere la proliferazione dei topi.



Posa di esche in via Scuderlando

## SAN GIOVANNI. Domenica 8 ottobre in piazza Umberto Microchip gratuito per cani e gatti

Microchip gratuito per cani e gatti domestici **domenica 8 ottobre** in piazza Umberto a San Giovanni Lupatoto. Farà infatti tappa nel capoluogo lupatoto il progetto nazionale di LAV e l'Erbolario "Insieme contro ogni forma di abbandono" che consente di microchippare gratuitamente cani e gatti di famiglia. Dalle 10.00 alle 18.00, sotto la torre dell'acquedotto, sarà presente l'ambulanza LAV. L'iniziativa è patrocinata ed in parte finanziata dal Comune di San Giovanni in Lupatoto e mira a diffondere una cultura della convivenza corretta, responsabile e consapevole con gli animali familiari.



persone socialmente fragili segnalate dai servizi sociali comunali».

«Siamo molto felici di collaborare con L'Erbolario, che ha scelto di finanziare questo pro-

getto, per mettere in campo un'iniziativa concreta a contrasto di abbandoni e randagismo. Per la gestione di questi due fenomeni è infatti necessario informare e sensibilizzare sulla

corretta convivenza con gli animali più vicini a noi, a partire dalla scelta di inserire nella propria famiglia un cane o un gatto fino alla conoscenza dei loro diritti, degli obblighi normativi e dei doveri del detentore. Il tour nazionale di microchippatura e sterilizzazioni gratuite è un modo efficace per incontrare e formare chi vive con un cane e un gatto in zone dove il randagismo canino e felino sono molto diffusi» dichiara **Alessandra Ferrari**, Responsabile area animali familiari LAV.

**Per informazioni:** lav.verona@lav.it, tel. 339 1108543.

## Al Parco delle Sorgenti

### Lavori per il nuovo ponte

Entro la prima metà di ottobre inizieranno i lavori di restauro del ponte storico (datato 1673) tra il parco delle risorgive e il municipio. Verrà quindi istituito il divieto di accesso al parco "Le Sorgenti del Castello" dall'area di Villa Nogarola, adibita a parcheggio dove è posizionata la sede dei vigili urbani. I lavori dureranno due mesi circa. Il restauro del ponte era stato finanziato dalla Regione Veneto con un contributo di circa 70.000 euro riservato ai beni monumentali. L'intervento permetterà di riportare il ponte agli splendori del passato sostituendo finalmente l'attuale passerella in legno. **(J.Bur.)**

## Torna Ottobre in Rosa a San Giovanni Lupatoto

Per tutto il mese di ottobre la Torre dell'acquedotto in piazza Umberto a San Giovanni Lupatoto sarà illuminata di rosa. Ottobre è il mese dedicato alla prevenzione e alla sensibilizzazione per la diagnosi precoce del tumore al seno di cui l'Associazione Nazionale Donne Operate al Seno (Andos) si occupa al fine di sostenere e incoraggiare nella ripresa le donne operate al seno.

«La storica collaborazione con l'associazione ANDOS - sottolinea l'assessore alle Pari Opportunità **Debora Lerin** - ha permesso negli anni di creare un calendario di eventi di grande importanza, grazie alla presenza di professionisti che portano la loro esperienza nel settore e forniscono indicazioni utili per la prevenzione. Ad arricchire ulteriormente la proposta dell'edizione 2023 dell'Ottobre in Rosa saranno i due appuntamenti iniziali curati dalla nuova associazione Gi.A.Da (Giovani Adolescenti Donne adulte)».



Il primo appuntamento "Endometriosi e Tumore ovarico" è previsto **giovedì 5 ottobre**, alle 20:30, al Centro Culturale in Piazza Umberto I. **Giovedì 12 ottobre**, alle 20:30, al Centro Culturale in Piazza Umberto I, si parlerà di "Innovazione nel trattamento dei tumori ginecologici della donna".

**Venerdì 20 ottobre**, alle 20:30, al Centro Culturale in Piazza Umberto I, sarà la volta di un incontro dedicato a "Menopausa? Certo, ma in Allegrria!". Nell'immaginario collettivo, "menopausa" significa "invecchiamento". Con tutto quel che ne consegue... La donna in menopausa è identificata con la matrona dei tempi passati. Ma è davvero così?

**Lunedì 23 ottobre**, alle 20:30, al Centro Culturale in Piazza Umberto I, serata organizzata da Andos e dedicata al "Tumore alla mammella - prevenzione, diagnosi, terapia e la Vita dopo".

**Giovedì 26 ottobre**, alle 20:30, al Centro Culturale in Piazza Umberto I si terrà l'incontro con la scrittrice **Valeria Favorito**, che racconterà la sua storia, partendo dall'età di 11 anni, quando le è stata diagnosticata la leucemia mielocidica acuta. Nel 2000, il conduttore **Fabrizio Frizzi**, le donò il midollo osseo salvandole la vita.

L'Ottobre in Rosa si concluderà **Venerdì 27 ottobre**, alle 20:30, al Centro Culturale in Piazza Umberto I, con "Pavimento Pelvico: disturbi correlati, implicazioni psico-somatiche, sessualità".

Aumentati i costi dell'opera: rimandate le nuove Alighieri

# Scuola messa in "freezer"

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



Doccia fredda sul progetto della scuola primaria "Dante Alighieri" di Castel d'Azzano. Il Comune aveva partecipato a un bando regionale per la costruzione della nuova scuola che unirebbe i plessi "Carlo Collodi" ed "Emilio Salgari". Il polo unico sarebbe scaturito dall'ampliamento della scuola esistente in via Alighieri, per un costo totale di 2,7 milioni di euro di cui 1,8 milioni assegnati da un bando legato al PNRR. Alle casse comunali mancavano quindi 900.000 euro per colmare il gap, peraltro già finanziato con l'avanzo di bilancio. Lo scorso giugno la delusione: in fase di validazione del progetto, i prezzi delle materie prime e di costruzione da applicare ai lavori sono schizzati alle stelle. «L'aumento dei costi delle materie prime e della manodopera - spiega l'assessore ai lavori pubblici **Claudio Paschetto** -, unito al progetto di demolizione della scuola

"Salgari" che è obbligatoria per accedere al finanziamento del PNRR, ha aggiunto al disavanzo altri 900.000 euro, per un costo totale di 3,6 milioni. Abbiamo deciso in maniera molto sofferta di mettere in freezer il progetto della scuola, anche perché siamo già in graduatoria con un altro bando in materia di edilizia scolastica che finanzierebbe per intero i lavori».

«Siamo fiduciosi di rientrare in una nuova graduatoria in cui siamo in una posizione molto alta - puntualizza il sindaco **Elena Guadagnini** -. Il contributo originale del PNRR era molto basso rispetto ai costi reali della nuova scuola, anche perché il bando nasceva ancora nel 2019 e non teneva conto dell'adeguamento dei prezzi. Il progetto è pronto ed è validato: siamo

già pronti a cogliere ogni opportunità». L'avanzo di bilancio sarà ora reinvestito in opere sul territorio: sarà rifatta l'asfaltatura di alcune strade per un totale di 200.000 euro, sarà progettato il nuovo marciapiede di via San Martino con allargamento del ponte sul canale "Razio" e sarà completato il marciapiede di via Cavour per collegare le frazioni di Rizza e Azzano.

## ■ Critica l'opposizione

### «L'assessore si dimetta»

Già tre mesi fa, il Sindaco, a suo insindacabile giudizio ed *intuitu personae*, nominava la Giunta e, per la prima volta a Castel d'Azzano, un assessore esterno con delega al PNRR e Lavori pubblici "con competenze di settore acquisite nella "importante esperienza amministrativa pregressa conseguita nel campo dei lavori pubblici".

Ebbene ora, a distanza di tre mesi, nonostante la competenza, l'impegno e l'attività di questo assessore esterno, tutto dedicato al PNRR, non possiamo che constatare il fallimento completo e la perdita di un contributo, a fondo perduto, irripetibile, di ben 1.780.000 euro, assegnati dal PNRR finalizzato alla costruzione del nuovo polo scolastico, equivalente di circa 150 euro a cittadino. Un treno che non passerà mai più.

Non crediamo che la colpa di questo clamoroso insuccesso sia da attribuire ad aspetti tecnici o dell'ufficio; la causa di tale disastro non può che essere imputabile all'assessore e alla Giunta comunale, che nemmeno è stata capace di approvare il progetto.

Noi crediamo che, quando si chiede il consenso ai cittadini, si debba avere piena coscienza delle onerose responsabilità che incombono su chi è stato scelto e parimenti si debba avere una profonda convinzione delle idee e sui progetti pubblicati e il coraggio delle azioni per realizzarli per il bene comune.

Infine, crediamo che, stante la situazione, l'assessore al PNRR, sua sponte, dovrebbe rimettere il mandato nelle mani del Sindaco, in quanto ha dimostrato nei fatti di non essere all'altezza del ruolo ricoperto; in alternativa si auspica l'azione proattiva del Sindaco per il ritiro della delega.

Con questo intervento noi chiediamo formalmente le dimissioni dell'assessore.

*Lista Civica Centrodestra con Bertaso Sindaco*

# I movimento mantiene in Salute



Città di Castel d'Azzano

*Il movimento fisico è fondamentale per il benessere dell'individuo: in particolare, con l'avanzare dell'età, continuare a muoversi con regolarità aiuta l'organismo a mantenersi in salute, agevola il benessere di ossa e muscolatura, rafforza il sistema immunitario e migliora l'attività cerebrale,*

*riducendo lo stress e favorendo il buonumore. Inoltre, svolgere un'attività in gruppo, favorisce le relazioni sociali e interpersonali, permettendo all'anziano di sentirsi attivo e produttivo.*

*Per questo il Comune di Castel d'Azzano propone anche per l'anno 2023/24 i corsi di ginnastica pensati per le diverse esigenze dei cittadini: si va da un'attività molto leggera, consigliata per chi supera i 75 anni, a corsi di "ginnastica dolce" fino ad arrivare ad un corso più "energico", pensato per chi desidera un'attività più intensa.*

Da lunedì 9 ottobre prenderanno avvio i corsi di ginnastica per adulti e terza età

### ATTIVITÀ MOLTO LEGGERA E PER CHI SUPERA I 75 ANNI

*Palestra sotto le tribune, piazzale degli Atleti*  
**mercoledì e venerdì**  
dalle 9.30 alle 10.30 o dalle 10.30 alle 11.30

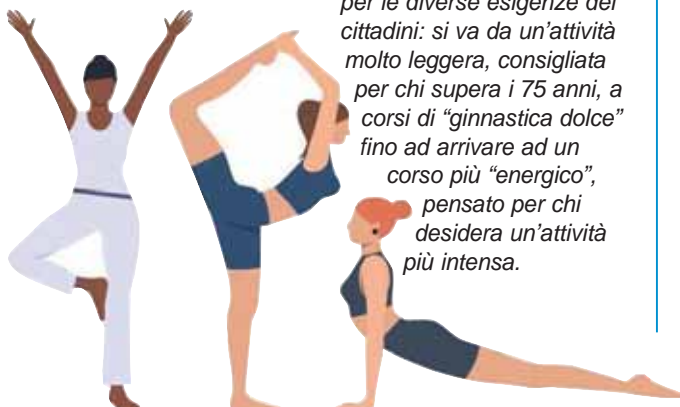
**GINNASTICA DOLCE**  
*Palestra della Scuola Salgari, via Angiolieri*  
**lunedì, mercoledì e venerdì**  
dalle 15.00 alle 16.00  
o dalle 16.00 alle 17.00  
oppure dalle 17.00 alle 18.00



**PER CHI DESIDERA UN'ATTIVITÀ PIÙ INTENSA**  
*Palestra della Scuola Salgari, via Angiolieri*  
**lunedì, mercoledì e venerdì**  
dalle 18.00 alle 19.00



**Per informazioni e iscrizioni**  
Ufficio Servizi Sociali  
**045/9215966 - 045/9215964**  
servizi.sociali@comune.castel-d-azzano.vr.it





**Dal 12 ottobre al 5 novembre.** Gli eventi in programma alla Fiera di Vigasio

**GIOVEDÌ 12 OTTOBRE**  
INAUGURAZIONE COMPLESSO BANDISTICO VINCENZO MELA, MAJORETTES DI POVEGLIANO

**VENERDÌ 13 OTTOBRE**  
GDV DANCE STUDIOS SHOW  
PRESENTA SPETTACOLO DI DANZA CON BALLERINI DI VARIE ETA' E LIVELLI

**SABATO 14 OTTOBRE**  
2° FESTIVAL NAZIONALE COUNTRY  
✓ DRIFTING SHOW PATTUGLIA ACROBATICA A.S.D. 75 CON TAXI DRIFT

**DOMENICA 15 OTTOBRE**  
2° FESTIVAL NAZIONALE COUNTRY  
✓ DRIFTING SHOW PATTUGLIA ACROBATICA A.S.D. 75 CON TAXI DRIFT

**LUNEDÌ 16 OTTOBRE**  
PRESSO "IL RISTORANTE"  
SERATA DEGUSTAZIONE  
"AL BERSAGLIERE"

**MARTEDÌ 17 OTTOBRE**  
PRESSO "IL RISTORANTE"  
SERATA DEGUSTAZIONE ASSOCIAZIONE MACCELLAI  
✓ CONSEGNA BORSE DI STUDIO PER STUDENTI MERITEVOLI

**MERCOLEDÌ 25 OTTOBRE**  
PRESSO "IL RISTORANTE"  
SERATA DEGUSTAZIONE VINO E FORMAGGI VERONESI CON LA STRADA DEL VINO DI SOAVE

**GIOVEDÌ 26 OTTOBRE**  
COMPAGNIA TEATRALE  
"LA MOSCHETA" PRESENTA BEN HUR

**VENERDÌ 27 OTTOBRE**  
✓ ORCHESTRA DI LISCIO  
"MAURO TAGLIANI"

## Ordina con l'app "salta code"

La Fiera della Polenta si tiene Presso gli impianti sportivi di Via Alzeri a Vigasio dal 12 ottobre al 5 novembre.

Nel menù ci sono oltre 100 piatti a base di mais o accompagnati da polenta, c'è anche la pizza fatta con farine a base di polenta. Per fare l'ordinazione si può scaricare un'app che consente di navigare nel menù, scegliere i piatti e poi pagare elettronicamente ai totem presenti in fiera oppure alle casse.

**Gli orari di apertura per la fiera e gli stand:**

dal Lunedì al Venerdì 18:30 – 23:30

Sabato 12:00 -15:30 e 18:30 – 00:00

Domenica e festivi 12:00 – 23:30

**A disposizione per i visitatori saranno allestiti due parcheggi:**

in Via Alzeri e in Via Zambonina a Vigasio

### Scarica la APP

Fiera della polenta



Seleziona tutti i piatti che preferisci sul tuo smartphone e genera il codice QR per il tuo ordine

**GIOVEDÌ 2 NOVEMBRE**  
LA COMPAGNIA TEATRALE CASTELROTTO PRESENTA "SIOR TITA PARON" DI GINO ROCCA

**VENERDÌ 3 NOVEMBRE**  
ORCHESTRA LISCIO "ROBERTA BAND" 40 ANNI DI MUSICA PERCORSI CON OSPITI

**SABATO 4 NOVEMBRE**  
SERATA DJ CON RADIO VIVA FM

**DOMENICA 5 NOVEMBRE**  
NOVEMBER BEER FEST  
CON DJ BALDELLI

**SABATO 28 OTTOBRE**  
C'ERA UNA VOLTA IN ITALIA  
GIACCARTA STA ARRIVANDO  
✓ CORO ALPINI RICORDA  
L'AMICO POETA BEPI SARTORI

**DOMENICA 29 OTTOBRE**  
PRANZO CONFRATERNITE  
✓ SERATA CABARET "QUELLI DOPO"  
DARIO CONTI E GIGI BALDASSARRI  
OSPITE RUBEN SPEZZATI

**LUNEDÌ 30 OTTOBRE**  
PRESSO "IL RISTORANTE"  
DEGUSTAZIONE VINI E PROSCIUTTI CON LA STRADA DEL VINO DI SOAVE

**MARTEDÌ 31 OTTOBRE**  
SERATA DI INTRATTENIMENTO CON "DRAG QUEEN SHOW"

**MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE**  
ASPETTANDO IL FORETTEFESTIVAL CONCONSO CANORO PER CANTANTI NON PROFESSIONISTI

## Rinnovato il Capitan Bovo

La sala della comunità "Cinema teatro Capitan Bovo" rinnovata è pronta ad accogliere spettatori che vogliono condividere l'emozione del cinema con visione sul grande schermo tramite le moderne tecnologie di proiezione digitale. Finalmente, dopo importanti lavori di ecoefficientamento energetico eseguiti con il prezioso contributo ottenuto dal Ministero dei Beni e delle attività Culturali con un bando PNRR, riapre la sala "Capitan Bovo". I primi ad usufruire della sala rinnovata saranno i fedeli abbonati del Cineforum, infatti già dal 9 ottobre inizia la stagione cineforum 2023/24: prevede ben 24 film, per ciascuno 4 proiezioni, il lunedì alle 21:00, il martedì alle 15:30 e alle 21:00, il mercoledì alle ore 21:00. È possibile acquistare un convenientissimo abbonamento per la visione dei 24 film in programma, inoltre, alla proiezione del mercoledì alle ore 21:00, è possibile la visione anche con biglietto.

**L'abbonamento per la stagione è in promozione fino all'8 ottobre 2023 a soli 75 euro.** Un'ulteriore agevolazione è riservata ai minori di 25 anni con un abbonamento a 50 euro. La biglietteria del teatro sarà aperta la domenica mattina dalle 10 alle 12:30 e il venerdì sera dalle 20:30 alle 22:30. Si potrà sottoscrivere la tessera anche nei seguenti esercizi di Isola della Scala: "Punto Contabile", in via Monte dei Pegni, "Cartolibreria Ciemme Office", in via Rimembranza 8, "Abbigliamento LMODA", in via Cavour 42, in orario di negozio. La programmazione del fine settimana inizierà **sabato 14 e domenica 15 ottobre** con l'attesissimo film di Christopher Nolan - **OPPENHEIMER** (biglietti acquistabili presso la biglietteria del cinema o con il servizio on-line). Inoltre, **sabato 14 ottobre alle 18:30**, si terrà una presentazione dei lavori svolti, l'invito è rivolto a tutti. **Per approfondimenti e notizie seguiteci sui social sul nostro sito [www.capitanbovo.it](http://www.capitanbovo.it).**



**PROMOZIONE**  
fino all'8 Ottobre 2023  
**TESSERA COMPLETA**  
a soli € 75,00 anziché € 90,00  
**UNDER 25**  
a soli € 50,00

**Il MERCOLEDÌ** possibilità di **INGRESSO** a biglietto



**Sabato 14 ottobre riprende la programmazione film del fine settimana con**  
**OPPENHEIMER**  
**sabato 14**  
**domenica 15 ottobre**  
**ore 20.30**

ISOLA DELLA SCALA (VR)  
Via Rimembranza 2/B  
Tel. 045.7302667  
Cell. 393.9677897  
[www.capitanbovo.it](http://www.capitanbovo.it)

**FEDERICO BENEDETTI**  
**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)





La Fiera raggiunge il quarto di secolo: una festa cresciuta nel tempo senza rinnegare le proprie radici

di Rocco Fattori Giuliano

La prestigiosa Sala Rossa della Provincia è stata l'ambiente scelto per la presentazione ufficiale della 25<sup>a</sup> edizione della "Fiera della Polenta," che avrà luogo a Vigasio da giovedì 12 ottobre a domenica 5 novembre. Questo evento, che si svolgerà ogni sera, oltre che nei giorni di sabato, domenica e festivi per l'intera giornata, promette un ricco programma di spettacoli, teatro, musica, eventi ed intrattenimento, sempre a ingresso gratuito.

«La Fiera della Polenta si è affermata come una delle principali manifestazioni enogastronomiche della provincia di Verona» ha sottolineato il Presidente della Provincia, **Flavio Pasini**. Ha enfatizzato come questa manifestazione, insieme ad altre simili, abbia dimostrato negli anni una vitalità significativa, soprattutto negli ultimi tempi. Questa vitalità è radicata nell'abilità di partire dall'identità e dai prodotti della tradizione per promuovere il territorio e la cucina di alta qualità che questa regione sa offrire. Lo testimoniano le migliaia e migliaia di visitatori, provenienti anche da altre regioni, che ogni anno affollano la Fiera della Polenta e le altre iniziative culinarie scaglieri. Il sindaco di Vigasio, **Eddi Tosi**, ha ripercorso l'inizio di questa avventura 25 anni fa: «Tutto ha avuto inizio come una modesta festa nel piazzale della chiesa, organizzata



## Il cibo povero che fa 100mila visitatori

da un gruppo di volontari quasi per gioco, con l'intento di valorizzare il nostro mais. Gradualmente, è cresciuta fino a diventare una vera e propria Fiera. La sede si è

spostata nei primi anni presso gli impianti sportivi comunali, che offrivano spazi più accoglienti e adeguati a ospitare un evento che oggi attira circa 100.000

visitatori».

Per **Umberto Panarotto**, presidente di Vigasio Eventi, organizzatrice della manifestazione, «è un motivo di grande orgoglio personale

festeggiare questo anniversario, ringraziando tutti coloro, dall'Amministrazione comunale di Vigasio alle associazioni, ai collaboratori e ai gruppi, che hanno contribuito alla sua crescita. Quella che è giustamente definita la 'Fiera gastronomica più grande d'Italia' è pronta ad accogliere ogni sera 3.000 persone all'interno di cinque tensostrutture, con 12 cucine impegnate a preparare oltre cento deliziose portate, tutte accompagnate dalla nostra polenta. Senza dimenticare i nostri tipici dolci, come la classica sbrisolona, gli Zaletti e l'Amor di polenta».

«È importante sottolineare che quando parliamo dei grani antichi di mais, polenta autoctona, ci riferiamo a un prodotto di altissima qualità che non richiede riproduzione come le sementi ibride e non subisce alcun trattamento genetico» ha precisato **Silvano Disconzi**, agronomo e vice presidente

di Vigasio Eventi.

Per celebrare la polenta e le sue accattivanti combinazioni, sono previste per questa edizione cene a tema presso il ristorante interno.

**SEI SERATE, SU PRENOTAZIONE** (entro le ore 12 del giorno precedente al numero 349 5286457), in collaborazione con la Trattoria "Al Bersagliere" (**lunedì 16 ottobre**), il Ristorante "Al Calmiere" (**lunedì 23 ottobre**), l'Osteria Verona Antica (**martedì 24 ottobre**), una serata enogastronomica con l'Associazione Macellai Veronesi (**martedì 17 ottobre**) e due serate a cura dell'Associazione Strada del Vino Soave (**mercoledì 25 e lunedì 30 ottobre**). Da segnalare infine una novità dell'edizione 2023, ovvero due totem cassa automatica per interagire con l'app, consentendo agli ospiti di ordinare e pagare senza dover fare code alle casse.



**La Veronese**  
bontà senza glutine

Molino e Riseria Martini s.a.s  
Via Molino, 37 - 37068 Vigasio - VR - Italy  
Tel. +39 045 7363063  
laveronese.com

# AVAVELIA

#internet e #fibra per le tue #passioni

**RIGO**  
DISTRIBUZIONE BIRRA - VINI  
SPECIALITÀ ALIMENTARI - LIQUORI

**Le Ricette de MeNona**  
Bontà della Tradizione Veneta

ENOGASTRONOMIA. Fino al 3 dicembre nei locali di Castelnuovo

# Si rinnova la sfida del Moro

Ogni anno torna l'evento enogastronomico che ha per protagonista il vino "el Moro" prodotto dalla Cantina di Castelnuovo del Garda. La rassegna enogastronomica, promossa dall'Amministrazione comunale e dall'associazione Commercio&Turismo, dà la possibilità di gustare le ricette realizzate con "el Moro", un Garda Rosso Doc proveniente dalle colline moreniche dal sottosuolo argilloso calcareo. Il vino si abbina perfettamente a tutti i tipi di carne, formaggi medio stagionati e pasta al forno. Si consiglia una temperatura di servizio di 16 gradi.

A Castelnuovo del Garda e nei locali delle frazioni si possono degustare piatti preparati con il vino rosso del territorio.

Sono raddoppiate, rispetto alla precedente edizione, le attività che hanno aderito con ricette e abbinamenti particolari e originali con il vino dal caratteristico colore rosso rubino intenso.

Aziende, ristoranti, pizzerie, fornerie, pasticcerie e bar hanno inserito nei loro menù alcune proposte enogastronomiche con protagonista "el Moro" che potranno essere gustate nel periodo che va dal 23 settembre al 3 dicembre. Dagli aperitivi ai dolci, una carrellata di specialità che ampliano le possibilità di conoscere il vino come ingrediente per esaltarne tutte le particolarità.

Con "el Moro nel piatto" prosegue un progetto che coinvolge più operatori, con lo scopo di evidenziare quante e quali siano le realtà enogastronomiche, attive sul territorio, che hanno dimostrato interesse e capacità creativa nell'aderire alla proposta. Ogni partecipante ha ricevuto delle bottiglie di "el Moro" necessarie per la preparazione delle ricette e materiale promozionale.

«Nel nostro Comune ci sono grandi cantine - sottolinea **Rossella Vanna Ardielli**, assessore alla Cultura di Castelnuovo del Garda - che offrono prodotti di elevata qualità, ricevendo ambiti riconoscimenti nel panorama vitivinicolo, e sono sempre disponibili a sostenere le manifestazioni e gli eventi proposti dall'Amministrazione comunale. L'enogastronomia ha un valore culturale per il nostro territorio, lo caratterizza e arricchisce i percorsi turistici che sempre più si inseriscono in reti collaborative anche con i



Rossella Vanna Ardielli, assessore alla Cultura

Comuni limitrofi».

Tutto il periodo autunnale è ricco di eventi culturali sostenuti dalle aziende castelovesi, che si sono rese disponibili offrendo i loro prodotti soprattutto per alcuni appuntamenti

con finalità benefiche.

In particolare ricordiamo la serata con **Sammy Basso**, il 14 ottobre, e con **Debora Villa**, il 2 dicembre, due spettacoli che si terranno al teatro comunale per far conoscere

alcune tra le malattie genetiche per le quali la ricerca sta impegnando importanti progetti per nuove possibilità di cura.

## Festa della Mela a Zevio

Ottobre significa solo Festa della mela nel comune dell'est veronese. La settantesima edizione si apre **venerdì 6 ottobre**, con l'esposizione inaugurale del raccolto delle aziende agricole del territorio al centro civico in piazza Santa Toscana, e prosegue fino a domenica 8, occupando la piazza e le due vie principali del paese, via Altichiero e Corso Cavour. Molte le attività proposte per riempire le tre giornate di festa: gli appuntamenti salienti di quest'anno saranno il convegno promosso da Coldiretti Zevio "2023: Mela tra mercati & opportunità" e la silent disco (venerdì), la gara di pesca nel fossato del "Castello" e la serata Radio Disco inferno (sabato), la corsa podistica "Melacorro", il mercatino dei bambini, l'area giochi con la pista per go-kart e la visita guidata al Castello di Zevio e alla Biblioteca jebethana (domenica). Dulcis in fundo, in occasione del centenario dalla nascita di Maria Callas, cittadina di Zevio dal 1949 al 1959, verrà esposta all'ingresso del centro civico la mostra fotografica "Cento volte Callas", organizzata da Fondazione Arena, studio fotografico Tommasoli e Comune di Verona, che ripercorre la permanenza veronese della "Divina", compreso il suo soggiorno nello zeviano. (A.Cro.)



**Scopri le nuove ricette con el Moro a Castelnuovo del Garda.**

**PIZZERIA D'ASPORTO SOS PIZZA**  
Via Umberto I, 4A - Castelnuovo del Garda  
Tel. 348 2994752

**PASTICCERIA OPERA**  
Via San Zeno, 37 - Cavalcaselle  
Tel. 045 9585515-346 0902621

**PIZZERIA TAVOLA CALDA TIZIANO**  
Via G. d'Annunzio, 29 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 045 7570899

**TRATTORIA AL MORAR**  
Via Demio - Castelnuovo del Garda  
Tel. 347 4434514

**THE BENCH PUB**  
Via XX Settembre, 5 - Cavalcaselle  
Tel. 347 4482822

**RISTORANTE ORIGANO GASPARINA**  
Via Gasparina, 2/A - Castelnuovo del Garda  
Tel. 045 6401294

**PIZZERIA ANTICHE MACINE**  
Via San Zeno, 9 - Cavalcaselle  
Tel. 327 322433

**FORNO PIZZIGHELLA**  
Via Monte Bololo, 20 - Sandrà  
Tel. 045 7590117

**PIZZA&RISTO CAMPANELLO**  
Via Campanello, 7 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 392 1518722

**RISTORANTE MERIDIANA**  
Via Generale Zamboni, 9 - Sandrà  
Tel. 347 2570910

**IL FORNO DI NEREO**  
Via XX Settembre, 42 - Cavalcaselle  
Tel. 045 7550259

**LA TORRE FOOD & SPORT**  
Via Oregano - Castelnuovo del Garda  
Tel. 045 5701409

**ARTECHOCOLAT CIOCCOLATERIA PASTICCERIA CAFFETERIA**  
Piazza Angelini, 8 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 327 6757966

**PIZZERIA RISTORANTE LO SCOGLIO**  
Via Venezia, 16 - Cavalcaselle  
Tel. 045 7570338

**PIZZERIA RISTORANTE IL GRILLO**  
Via Venezia, 40 - Cavalcaselle  
Tel. 045 7570087

**RISTORANTE PINA**  
Via Stazione, 85 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 045 7570275

**TUTANKHAMON RESTAURANT**  
Via Pola - Castelnuovo del Garda  
Tel. 045 6404478

**TRATTORIA AL DOSSO**  
Via S. Antonia, 60 - Sandrà  
Tel. 045 7590454

**RISTORANTE AL SOLE**  
Via Generale Zamboni, 43 - Sandrà  
Tel. 347 8360009

**PASTICCERIA MARTINI**  
Via Umberto I, 38 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 340 0928375

**BAR OSTERIA DA BETTY - LA BANDIERA**  
Via Custozza, 37 - Oltosè  
Tel. 334 8955545

**RISTORANTE IL PIRLAR**  
Via Coppo, 2/B - Cavalcaselle  
Tel. 045 6405810

**FORNERIA LECCE**  
Via M. G. Agnesi, 21 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 371 4470022

**FOOD&PIZZA PITSTOP 2.0**  
Via Manzoni, 23 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 045 9585704-375 520234

**OSTERIA L'INCONTRO**  
Loc. Comalatico - Cavalcaselle  
Tel. 045 6401941

**PASTICCERIA GELATERIA EOLIANA**  
Via XI Aprile 1848, 29 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 045 6450955

**PASTICCERIA GELATERIA TITATA**  
Via Stazione, 64 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 340 6875250

**RISTORANTE PIZZERIA GUNÈ**  
Via XIV Aprile, 80 - Cavalcaselle  
Tel. 045 6402529

**AREA GOURMET RE DI SAPORI**  
Via Gardesana, 1 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 045 9665938

**AGRICOLA CASEARIA SAGLIOCCO**  
Via Milano, 21 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 045 4381090

**BAR PENULTIMO DRINK**  
Via Marconi, 27 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 347 2566294

**BAR DIM**  
Via S. Martina, 4 - Sandrà  
Tel. 347 7829679

**CAFFÈ LUXOR**  
Via XI Aprile 1848, 41 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 338 1122000

**BAR CAFFÈ XKENO**  
Via Generale Zamboni, 63 - Sandrà  
Tel. 340 8689303

**BAR CORTE MALASPINA**  
Via Postengo, 125 - Sandrà  
Tel. 342 8049272

**BAR SPLATTER**  
Via Postengo, 89 - Sandrà  
Tel. 347 4413186

dal **23-09** **23**  
al **03-12** **23**

“Torna l'evento enogastronomico d'autunno dove el Moro sposa piatti e sapori.”

# el Moro

## nel piatto

2023

**il vino**  
**CANTINA DI CASTELNUOVO D/G.**  
Via Palazzina, 2 Castelnuovo del Garda  
Tel. 045 9812000

**la grappa**  
**DISTILLERIA SCARAMELLINI**  
Via Garibaldi, 48 - Sandrà  
Tel. 045 7595006

**il formaggio**  
**SAPORI TIPICI GIUBELLI**  
Via Puccini, 19 Loc. Ronchi Castelnuovo del Garda  
Tel. 045 7550543

Le Cantine di Castelnuovo del Garda sostengono gli eventi a scopo benefico organizzati dall'Amministrazione Comunale:

**CANTINA POGGIO DELLE GRAZIE**  
Via Milano, 199 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 351 3381848

**AZ. AGR. SEMBENINI**  
Via Paolonga, 10 - Sandrà  
Tel. 340 7761308

**AZ. AGR. LE VIGNE DEL MORETTO**  
Via Moretto, 19 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 348 2443322

**AZ. AGR. CORTE SANT'ARCADIO**  
Via Co. Brusca, 12 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 045 7575331

**AZ. AGR. LA PALAZZINA**  
Via Palazzina, 14 - Castelnuovo del Garda  
Tel. 340 3660513

**AZ. AGR. CA' DELL'EDERA**  
Via Babini, 14 - Sandrà  
Tel. 340 3190170

MARCELLA ALBERTINI. Gestisce un asilo di campagna a Pescantina

■ Fiera del Riso

## Agrimaestra premiata a Roma



L'agrimaestra veronese **Marcella Alberini** titolare con il marito **Giovanni Zampini** dell'asilo di campagna a Pescantina è stata premiata a Roma per la prima edizione del concorso di Coldiretti Donne Impresa 'Amiche della terra'. La cerimonia si è tenuta a Palazzo Rospigliosi, in occasione del 70° anniversario della nascita del movimento di Donne Coldiretti assieme al presidente della Coldiretti **Ettore Prandini**, al ministro alle Riforme istituzionali **Elisabetta Alberti Casellati** e al ministro delle imprese e del Made in Italy **Adolfo Urso**.

La storia di Fattoria Casa Mia affonda le sue radici all'inizio degli anni '70 quando Gaetano Zampini, il nonno, inizia la conduzione di questa azienda agricola di circa 3 ettari coltivandola a pesche, kiwi e uva da vino secondo la tradizione locale. L'azienda persegue un'agricoltura sostenibile e possiede due certificazioni: Agricoltura Biologica e Biodiversity Friend.

La prima esclude dal ciclo produttivo l'uso di fitofarmaci di sintesi, mentre la seconda attesta la responsabilità ambientale del processo produttivo, a tutela della biodiversità e della qualità di aria, acqua e suolo. L'azienda utilizza, inoltre, energia proveniente da fonti rinnovabili, in parte autoprodotta, garantendo un impatto ambientale minimo.

Con il matrimonio e la nascita dei suoi due figli Lorenzo e Letizia Maria, è nato l'incontro di due passioni: quella per la terra e quella per i bambini con l'idea di accogliere oltre ai loro bambini anche altri bambini. Creare un servizio per la prima infanzia (0-3 anni) all'interno di un'azienda agricola permette di offrire un'ambiente ispirato e legato ai ritmi della natura e ai valori che ci circondano, a favore dei bisogni del bambino. La struttura interna dell'agrinido, è progettato e organizzato seguendo i principi cardine della pedagogia Montessoriana. Gli arredi sono a misura di bambino e sono pensati per essere essi stessi strumenti per il movi-

mento autonomo e per le attività finalizzate e costruttive del bambino.

Gli spazi esterni appartenenti all'azienda agricola (orto didattico, frutteto, conigliera, pollaio, paddock con i minipony) sono progettati per le attività educative, esplorative, conoscitive legati alla natura e agli animali ed i progetti didattici. Lo spazio esterno garantisce un frequente passaggio tra il dentro ed il fuori, in ogni periodo dell'anno, favorendo l'incontro con la natura, la scoperta ed il rispetto di essa.

## Il 12 Apostoli di Perbellini

Si riapre l'antica porta in vetri colorati del 12 Apostoli a Verona ed è un'emozione unica rientrarvi. **Giancarlo Perbellini** ha riaperto il luogo di culto della cucina veronese. Da quel volto sono entrati tutti i più grandi interpreti della veronesità popolare e intellettuale. Uno di loro era il nostro poeta **Berto Barbarani**, al quale Giancarlo ha dedicato un piatto sopraffino: il Risotto alla Berto Barbarani.

Bisogna dare atto allo chef bisellato veronese di essere riuscito a contemplare la storia con le esigenze di una cucina contemporanea de garde. Una cucina a vista straordinaria con una soluzione piramidale che aumenta gli spazi e rende il tutto più arioso e luminoso. Ecco, la luce! Un elemento che negli ultimi anni rendeva il 12 Apostoli un po' cupo, è stato valorizzato sapientemente da Giancarlo Perbellini con soluzioni poco invasive ma efficaci.

Rimangono gli affreschi e le bellissime scale che rappresentano l'antico splendore scaligero. Quell'atmosfera che aveva creato **Giorgio Gioi** si sente ancora, anche se in versione post-analogica. L'affascinante cantina, dove le pietre romane riempiono di emozione i visitatori, è rimasta un'icona inalterata dello splendore e unicità di questo luogo gourmet secolare. (B.Pas.)



## Melotti si aggiudica la Spiga d'Oro

È quello di Melotti il miglior risotto all'isolana della Fiera del Riso del 2023. Il più antico concorso gastronomico della rassegna risicola si è svolto lo scorso 18 settembre e ha visto in gara sette cuochi di altrettanti ristoranti di Isola della Scala, ciascuno con il proprio risotto tipico isolano. La grande esperienza di Luca Melotti e dello chef Giacomo Rinco ha permesso al piatto della risetteria di essere premiato dalla giuria del concorso "Spiga d'Oro - Giorgio Gioi". È la quarta volta che la nostra risetteria si aggiudica questo sentito premio tra i ristoranti locali, un riconoscimento dal grande valore visto che riguarda il nostro piatto tradizionale. «Dopo 3 vittorie consecutive, negli anni 2016, 2017 e 2018, siamo davvero contenti di essere tornati sul gradino più alto del podio! Una grande soddisfazione per tutto il nostro staff! Bravi!» dichiara l'azienda Melotti.



## "MiEli": garanzia di qualità

L'entusiasmo e il dinamismo giovanile uniti all'esperienza della tradizione. È un mix pregevole quello dell'azienda agricola della famiglia Terziotti, fondata nel 1994 e insediata nel 2020 nel punto vendita "MiEli" di via Scopella 34, all'intersezione con via Cesari a Castel d'Azzano.

La denominazione "MiEli" è l'unione del nome dei due giovani coniugi Elisa e Mihai che, con l'aiuto dei genitori fondatori Giovanni e Maria Grazia e del fratello Dennis, hanno dato vita all'attuale spaccio aziendale. L'azienda agricola si occupa della coltivazione e della vendita diretta non solo di verdura fresca e ortaggi di stagione, ma anche di uova e carne rossa di scottona del piccolo allevamento aziendale. Nel laboratorio aziendale inoltre vengono prodotti e confezionati piatti di gastronomia pronta veloci da preparare ma gustosi e soprattutto sani in quanto tutto viene preparato con ingredienti di prima qualità e senza alcun utilizzo di coloranti o conservanti artificiali. Le preparazioni più apprezzate sono i burger vegetali, i ragù pronti ma anche polpette di carne e verdure, verdure cotte e grigliate e preparati per minestrone. L'offerta è ampliata con la vendita di prodotti di altre aziende agricole principalmente del territorio (miele, pasta, riso, birra, vino, formaggi e salumi di alta qualità). «La nostra è un'agricoltura integrata, molto vicina al biologico e particolarmente sana - spiegano i poco più che trentenni titolari Elisa e Dennis -. Ci teniamo a mantenere la stagionalità di ciò che coltiviamo, utilizzando nei nostri campi concimi organici e sfruttando la fertilità naturale del terreno. Col tempo la nostra intenzione è rinnovarci e reinventarci sempre di più, mantenendo il nostro standard di prodotti sani e di qualità».



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



**VIA SCOPELLA, 34, 37135 VERONA**  
**TEL. 348 8761070**

# Sport

PATTINAGGIO. I successi di Giorgia e Michela

## Sorelle su rotelle

di Jacopo Burati

Le sorelle Pavanello colpiscono ancora. È continua la crescita di Giorgia (22 anni, categoria senior) e Michela (18, junior), originarie di Castel d'Azzano. In particolare Giorgia, da anni ormai stella del pattinaggio "Inline Freestyle", ha conquistato la medaglia d'oro nel roller cross agli scorsi campionati italiani nel circuito outdoor della pista "Road Race" di Riccione.

All'appuntamento tricolore erano 58 società presenti con un totale di 110 atleti dai 15 ai 72 anni d'età. Entrambe le sorelle gareggiano per l'Astro Roller Skating di Monza, guidata dal commissario tecnico della Nazionale Andrea Ronco, società che si è laureata campione d'Italia per l'ottava volta consecutiva. Tuttavia gran parte dei loro allenamenti si svolge alla tensostruttura di Castel

d'Azzano: ritmi impegnativi che non impediscono a entrambe di esprimere il proprio talento.

**GIORGIA.** L'oro di Giorgia nel roller cross ha radici profonde. Un percorso di 300 metri, ricco di salti, rampe, gimcane e sottopassi. Dapprima contro il tempo nelle qualifiche individuali per accedere alla finalissima. Poi una lotta contro le avversarie quando le "favolose quattro" si sono cimentate nell'atto conclusivo. La vittoria rappresenta la chiusura del cerchio dopo un periodo difficile, con il recupero da un infortunio al ginocchio.

«Non mi aspettavo di ottenere questi risultati - rivela Giorgia -. Ho affrontato la gara per l'oro con serenità e senza troppe aspettative, dando il massimo e tenendo sotto controllo l'ansia. Era qualche anno che arrivavo in finale ma non riuscivo a primeggiare. Questi risultati mi hanno fatto riflettere: la chiave, oltre



Giorgia Pavanello, in primo piano, impegnata in gara

all'allenamento, è controllare le proprie emozioni durante le competizioni. Se non ci sei con la testa, hai perso ancor prima di iniziare».

**MICHELA.** Per Michela, l'argento nell'high jump e il bronzo nel roller cross certificano un miglioramento costante che si prolunga da quando, a soli 4 anni, ha calzato per la prima volta i pattini. Proprio nell'high jump, la diciottenne detiene il record di categoria (allieve) con 2 metri e 20 centimetri raggiunti nel 2019 a Pordenone, la più giovane atleta italiana ad averlo centrato. «Sono molto soddisfatta dei risultati ottenuti - spiega Michela -. L'argento in high jump mi fa capire che sono ancora ad alto livello. La medaglia di bronzo in roller cross mi rende particolarmente fiduciosa: è la prima volta che vado a medaglia in questa specialità e per me è un punto di partenza importante in vista del futuro».

Rugby in carrozzina

## Macaccaro e Testa protagonisti della vittoria agli europei



Dal 21 al 23 settembre a Lignano Sabbiadoro si sono svolti i Campionati Europei WWR di rugby in carrozzina (Divisione C). Tra le varie nazionali presenti (Irlanda, Svezia e Austria) ha partecipato anche una rappresentativa dell'Italia. Tra questi erano presenti due giocatori della squadra dei Mastini Cangrandi Verona, **Paolo Macaccaro** (nella foto) e Giuseppe Testa, oltre al tecnico Mauro Olivieri, vice tecnico per l'occasione e il meccanico Davide Consolini. La compagine azzurra ha ben figurato perdendo una sola partita (50-52) contro l'Austria, battuta poi in finale 52-40.

Paolo Macaccaro, classe '86 di Dossobuono, racconta questa ennesima esperienza con la maglia azzurra: "È stata una bella emozione partecipare a questo europeo che con la vittoria ci ha consentito di ritornare nella divisione B. Ho fatto delle buone prestazioni e sono riuscito a dare il mio contributo per la vittoria finale". Continua: "Le partite sono state molto combattute ma sentivamo di essere in condizione visto che ci siamo preparati bene per questo appuntamento e quindi sapevamo di poter portare a casa un bel risultato". Macaccaro ha giocato il suo primo europeo a Praga nel 2015 e quest'anno, per la prima volta, si è aggiudicato il titolo assieme ai suoi compagni.

Macaccaro e il compagno Testa sono pronti per rifarsi nel campionato nazionale che stanno svolgendo con i Mastini. Il 20 e 21 ottobre affronteranno, in quel di Milano, l'ultima tappa della stagione. (M.Zan.)

## Torna la 10 km di Bardolino

Asd Atletica Insieme in collaborazione con il Comune di Bardolino organizza **domenica 15 ottobre** la X edizione di "La 10 di Bardolino" manifestazione di corsa su strada (competitiva e non competitiva) inserita in Calendario Nazionale Fidal. Un percorso di 10 km affascinante e tecnicamente rodato che si sviluppa tra i centri di Bardolino e Cisano e nell'immediato entroterra dello specchio lacustre più grande d'Italia.

**Le iscrizioni sono aperte fino al 12 ottobre** al costo di 22 euro per la corsa competitiva. Per chi si iscriverà il giorno prima della gara il prezzo sarà di 25 euro. Per la non competitiva invece, dall'1 al 12 ottobre il costo è 20 euro mentre il 14 il costo sale a 23 euro. È possibile iscriversi sul portale Endu.net oppure presso Verona Marathon Hub (Circonvallazione P. Maroncelli 7/3, Verona). La partenza della gara competitiva è prevista alle ore 9.30 mentre la non competitiva partirà cinque minuti più tardi. Il ritiro dei pettorali è previsto sabato 14 dalle 15.30 alle 19 e il giorno della gara dalle 7.15. Le premiazioni si svolgeranno alle ore 11.30. La corsa competitiva del 2022, che ha visto ai nastri di partenza 800 atleti, è stata vinta in campo maschile per il secondo anno consecutivo da Ishmael Chelanga Kalale in 30'10" mentre in campo femminile ha tagliato il traguardo davanti a tutte Sonia Conceicao Lopes con il tempo di 37'24". (M.Zan.)



## Derapate e solidarietà

Sabato 16 e domenica 17 settembre nella zona industriale di Povegliano si è svolta la giornata benefica a suon di curve e derapate mozzafiato. La pattuglia acrobatica 75 drift, infatti, ha organizzato una due giorni benefica di "drifting" ed esibizioni di macchine sportive con il patrocinio del comune di Povegliano e in collaborazione con la Pro Loco e i Mastini Cangrandi Verona. Il ricavato dell'evento - 1700 euro - è stato devoluto interamente proprio a quest'ultima, associazione sportiva dilettantistica nata nel 2016 che promuove il rugby in carrozzina. (M.Zan.)

**CORSI PILATES ATTIVI**

**TSI**  
2013

**Piscina Isola**  
Via Tiro a Segno 14  
Isola della Scala  
T.045.7302626  
info@piscinelaisola della scala.it

**Piscine Belvedere**  
Via Monte lungo 5 Verona  
T.045.4641357  
info@piscinebelvedere.it

SCALIGERA WOMAN. Per l'under 15 successo al memorial Almiotto

# Le ragazze terribili di Isola

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

Continua l'avventura del settore femminile della Scaligera Calcio Isola della Scala, che esordirà col campionato di under 15 regionale **domenica 8 ottobre** (calendario ancora da definire). La squadra, totalmente femminile, partecipa al campionato di calcio a 9 organizzato dalla FIGC (Federazione Italiana Giuoco Calcio).

«Il campionato regionale è un'occasione importante di crescita - spiega l'allenatore **Marco Quattrina** -. Ci saranno trasferte impegnative che potranno spingerci a Treviso,



Venezia e Pordenone. Saranno esperienze affascinanti». Intanto, durante la preparazione, l'under 15 della Scaligera ha colto il primo trofeo della propria storia iniziata nel 2021: la vittoria del prestigioso

Memorial "Antonella Almiotto", organizzato a Sanguinetto dal Venera Calcio e riservato alle ragazze classe 2008, 2009, 2010 e 2011. La competizione comprendeva le ospitanti Venera Calcio, Chievo Verona

Women, Lady Maerne (Venezia) e Baldo Junior (Cavaion). Il settore femminile della Scaligera comprende in totale 25 ragazze di età diverse, a partire dalla classe 2013. «L'idea è creare anche una squadra under 12 che possa disputare un campionato dedicato - continua il mister Quattrina -. Per questo siamo alla ricerca di talenti, specialmente della classe 2012 e 2013, in modo da allargare la nostra base».

Una base che ha ricevuto attenzione dall'"Hellas Verona Women", a cui la Scaligera è affiliata: già due ragazze sono state selezionate per far parte quest'anno della squadra under 15 della città.



## Il rilancio dell'Arilica

L'Arilica Basket di Peschiera cambia volto e con l'adesione al progetto veronese di Basket Team Verona rivoluziona l'approccio allo sport della pallacanestro. Da quest'anno la squadra del basso lago modernizza la gestione e l'allenamento dei giovani atleti dalle zone di Peschiera, Sirmione, Pozzolengo e Bardolino. «Abbiamo oltre 250 iscritti, abbiamo cambiato approccio: non siamo più una palestra per sfogarsi, ma una scuola per formare giovani talenti - spiega **Roberto Piferi**, coach da 12 anni dell'Arilica - per questo Arilica ha aderito al progetto Basket Team Verona che vede grandi campioni del basket gialloblu come **Roberto Dalla Vecchia** e **Gianpaolo Zamberlan** impegnati nel settore giovanile».

«Basket Team Verona ha il compito di elevare il livello di insegnamento della pallacanestro nel veronese proponendo agli atleti servizi "a valore" negli allenamenti, nei materiali tecnici, con preparatori atletici, camp estivi e invernali e tornei dove mettere in mostra i nuovi talenti - chiarisce coach Piferi -. Ci sarà poi una Serie C composta dagli atleti più meritevoli delle società aderenti al progetto; i giocatori avranno accesso ad uno staff tecnico professionale, staff sanitario e responsabili social e comunicazione». Basket Team Verona permette di dare più opportunità ad atleti di tutti i livelli convogliando i migliori prospetti delle giovanili nella prima squadra della Cestistica partecipando sia all'U19 sia alla serie C mentre per gli altri «Ci sarà sempre la possibilità di mettersi in gioco - sottolinea il coach della squadra di Peschiera - nella prima squadra della Arilica in quella che adesso è una Prima Divisione, ma che nei prossimi anni può crescere in una giovane serie D. Tra le novità introdotte, la possibilità per gli atleti di iscriversi a sessioni di allenamenti individuali, oltre a quelli di squadra, per migliorare i fondamentali di palleggio, passaggio e tiro». (R.F.G.)

INCLUSIONE. Porte aperte a tutti a San Giovanni Lupatoto



## Il Baskin è di nuovo in campo

L'Anchio Baskin Asd riparte alla grande per la nuova stagione sportiva. Dalla fondazione della società lupatotina, nel 2017, il campionato di Baskin (basket integrato) è sempre più strutturato, diventando un polo attrattivo a livello regionale. Le porte sono costantemente aperte a tutti coloro che vogliono avvicinarsi allo sport inclusivo, dedicato a ragazzi a partire dai 14 anni d'età sia con disabilità psichica e fisica sia normodotati, maschi e femmine, di qualsiasi talento e anche ai primissimi approcci con lo sport. La condivisione del campo di gioco crea una chimica speciale, in cui ognuno può esaltare il proprio talento in base a ciò

che può dare alla squadra. Un'attività preziosa in chiave inclusiva e importante dal punto di vista sociale, coordinata da coach **Leonardo Croce**. «Siamo alla ricerca più che mai di giocatori o ex giocatori di basket - sottolinea Croce -. Abbiamo una carenza importante e ne abbiamo bisogno per allenarci come si deve e per far funzionare la squadra in vista del campionato. Il Baskin è simile alla tradizionale pallacanestro, si gioca, si suda, ma soprattutto si sviluppano solidi rapporti personali e si va via dalla palestra con la sensazione di avere fatto, almeno per quel giorno, una bella cosa». Quest'anno il torneo sarà composto da 18

squadre, raggruppate in due gironi (est e ovest). A San Giovanni Lupatoto gli allenamenti si svolgeranno ogni lunedì a partire dalle 18:45 al PalaLupatotina Gas e Luce di via Monte Ortigara. Le partite casalinghe saranno la domenica, poi si andrà in viaggio visitando le altre formazioni del girone tra le quali i campioni d'Italia ed Europa di Schio. Continua inoltre il progetto di allargare la squadra di Baskin giovanile, formata da bambini e ragazzi dai 7 ai 13 anni, convocati in palestra sempre al lunedì a partire dalle 17:30. **Per informazioni:** anchiobasket@ gmail.com e numero di telefono 348 0308308.

**ENTUSIASMO A NOGARA PER LE GIOVANILI.** Il pregevole contesto di "Palazzo Maggi" ha ospitato la presentazione dei ragazzi del settore giovanile e dell'attività di base del Nogara Calcio. A dominare è stato l'entusiasmo davanti ai saluti del presidente **Gianni Frignani** alla presenza dell'amministrazione comunale con cui c'è costante collabo-

razione. Il messaggio veicolato durante la serata di festa è il connubio tra lo svolgimento del proprio sport preferito e degli impegni scolastici, il tutto fortificato dai valori come la lealtà e la correttezza. «Divertimento e impegno - ha annunciato Frignani - siano alla base per raggiungere le soddisfazioni e i risultati che sognate».

Il responsabile del settore giovanile **Davide Meneghelo** ha presentato uno a uno le squadre coinvolte nella stagione 2023/24: esordienti, pulcini, primi calci, piccoli amici, giovanissimi, allievi e juniores. «La soddisfazione è notevole per il considerevole aumento delle iscrizioni - ha aggiunto Meneghelo -. Come sempre ci teniamo a ringraziare

tutti i volontari che gravitano attorno alla società e a tutte le persone che operano in silenzio, gratuitamente, per la buona riuscita delle manifestazioni sportive». (J.Bur.)



## notizie e appuntamenti

**RIPARTE "QUATTRO PASSI PAR AZZAN".** Torna dopo 6 anni, **domenica 29 ottobre**, la corsa locale "Quattro passi par Assan", giunta quest'anno alla trentunesima edizione. L'evento, organizzato dal Gruppo Podistico Castel d'Azzano, è omologato dall'UMV ("Unione Marciatori Veronesi"). A partire dalle 8, un doppio tragitto da 7 e 15 chilometri si snoderà attraverso il territorio con partenza e arrivo al parco "Le sorgenti del Castello". Il percorso più lungo passerà di fronte alla sede comunale, raggiungerà la baita degli alpini e poi la frazione di Rizza, quindi Isolotta con ritorno al parco comunale. Il percorso più breve invece toccherà la strada della "Vasca" fino a Rizza, poi via Cavour e ritorno al parco. «Torniamo a riempire di allegria le strade di Castel d'Azzano - commenta il presidente del Gp Azzano **Mauro Saccomani**, affiancato dalla vicepresidente **Wilma Franchini** -. L'obiettivo è unire sport e socializzazione all'aria aperta». (J.Bur.)

**POVEGLIANO IN SPORT 2023.** Domenica 24 settembre nel parco di villa Balladoro si è svolta la seconda edizione della festa dello sport. Durante il pomeriggio sportivo hanno partecipato undici società e associazioni sportive del paese con l'intento di avvicinare i giovani allo sport. L'evento coordinato dall'associazione "neditamento" ha visto la partecipazione speciale del Comitato Regionale Veneto del Coni e ha avuto il patrocinio dei Centri Giovanili don Mazzi, due realtà che hanno a cuore la crescita sportiva ed educativa dei giovani. (M.Zan.)



# IMPLANTOLOGIA A CARICO IMMEDIATO.

*previa visita ed approfondimenti  
radiologici necessari, per garantire*

*protesi fissa in  
una sola seduta*



**CENTRODENT**  
Studio dentistico

dal 1986

**045 512131**

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

Direttore sanitario:  
Dott. Rocco Lopiano

## Il trucco che non ti pianta in asso

Sei sempre di fretta e non trovi il tempo per truccarti? Ami essere sempre in ordine, senza sbavature? Vorresti ravvivare i colori del tuo viso? La soluzione a ogni desiderio è il "trucco semipermanente", grazie al trucco quale non perderai più tempo per rifinire quotidianamente sopracciglia e contorno labbra e non dovrai preoccuparti che il trucco svanisca.

«Molte clienti lavorano tutto il giorno, per loro è importante poter contare su un make up che non sbava e sapere di essere in ordine tutto il giorno, - spiega **Giuliana Vignato** titolare di New Estetica Giuliana - altre vogliono evidenziare lo sguardo, riportare simmetria, delineare meglio i lineamenti. Il trucco semipermanente è un'alternativa per essere più curate senza scelte invasive, senza ricorrere alla chirurgia».



Lo scopo del trucco semipermanente è quello di ridare armonia al viso, solitamente a essere più ritoccate sono le sopracciglia, ma anche le labbra con effetto rossetto e contorno sfumato o gli occhi per ridonare intensità allo sguardo con una linea di eye-liner grafico o un rinfoltimento soft infracigliare; inoltre, può essere utile per correggere inestetismi di varia natura, come cicatrici o semplice

perdita di volume. «Innanzitutto mi occupo di studiare la forma del volto e di decidere assieme alla cliente il risultato da ottenere, - prosegue Giuliana - verrà poi scelto il colore più appropriato in base al colorito e al tono della pelle e verrà effettuata una prova-trucco per rendersi conto dell'effetto finale. L'obiettivo è quello di mantenere un risultato naturale donando freschezza e colore al viso. Il lavoro viene eseguito con un dermografo performante e preciso, uno strumento non invasivo e sicuro che delinea con dolcezza i tratti del volto».

*New Estetica Giuliana, specialista in trucco semipermanente, vi aspetta in via Mascagni 14 a Castel d'Azzano per una consulenza personalizzata*

via Mascagni, 14 - Castel d'Azzano (Vr)

Tel. 045 518038 - Cell. 392 3585998

[www.newesteticagiuliana.it](http://www.newesteticagiuliana.it) seguici su [f](https://www.facebook.com/newesteticagiuliana) [newesteticagiuliana](https://www.instagram.com/newesteticagiuliana)



## Così il maiale è "spezzettato"

Questo spezzatino è buonissimo! Per questa ricetta useremo diverse parti del maiale: il risultato sarà un secondo ricco e saporito da accompagnare con della polenta morbida o, in alternativa abbrustolita.

Dal macellaio ci facciamo dare 6 fette di pancetta fresca, 6 luganeghe, 2 salamelle, 600 grammi di polpa (scanello o arista), e 4 costine, che ci facciamo tagliare in piccoli pezzi (4 cm circa).

Dividiamo la carne in bocconcini. In una pentola capiente e alta mettiamo una bella noce di burro e iniziamo a rosolare, con l'aiuto di un bicchiere di birra bion-

da. Lasciamo cuocere per 10/15 minuti, girandole di tanto in tanto.

Aggiungiamo, poi, i pezzi di pancetta, polpa, luganeghe e salamelle, mescoliamo. Irroriamo con un altro mezzo bicchiere di birra e profumiamo con un bel rametto di salvia. Mettiamo una presa di sale (non troppo, perché salamelle e luganeghe sono già salate). A piacere si può aggiungere un pizzico di tamaro per rendere la ricetta più speziata.

Nel frattempo prepariamo la polenta. Quando sarà pronta la serviremo con il nostro maiale spezzettato, con tutto il suo sughetto saporito e succulento.

**MACELLERIA**  
**Costanzo**

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



**da Costanzo Compri la Qualità**



**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 CERA E VERONA**

**PROMOZIONE DEL MESE**

**Valutiamo il vostro oro**

**1 € AL GRAMMO  
IN PIÙ**

**rispetto alla quotazione  
giornaliera.**

*(escluso prezzo internet)*

**PAGAMENTO  
IN CONTANTI**

**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)**



# Da Rossetto vince sempre il **RISPARMIO**

rossetto**group**.it



Rilevazione sul punto vendita di **VERONA**  
Via Monti Lessini, loc. Mattarana



Rilevazione sul punto vendita di **PADOVA**  
Via Caselle, S.Giorgio delle Pertiche  
c.c. Le Centurie



Rilevazione sul punto vendita di **VENEZIA**  
Via Enrico Mattei, Marcon  
c.c. Valecenter



Rilevazione sul punto vendita di **ROVIGO**  
Via Soavazza, Giacciano con Baruchella  
c.c. Il Faro



Rilevazione sul punto vendita di **VICENZA**  
Via Pisa, Torri di Quartesolo



Rilevazione sul punto vendita di **CREMONA**  
Via delle Fiamme Gialle  
c.c. I Navigli



Rilevazione sul punto vendita di **MANTOVA**  
Via Bruno Buozzi, Marmirolo  
c.c. Il Bosco



Rilevazione sul punto vendita di **MODENA**  
Via Statale 246, Fiorano



Rilevazione sul punto vendita di **REGGIO EMILIA**  
Via Louis Pasteur, San Maurizio

**A settembre 2023 Rossetto è stato approvato da Altroconsumo come Supermercato Salvaprezzo\*.  
Ma non è una novità: da quasi 60 anni il risparmio è la nostra idea fissa.**



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

# rossetto

Ipersmercati e Supermercati nelle province di **VERONA, BRESCIA, MANTOVA, VICENZA, PADOVA, VENEZIA, ROVIGO, CREMONA, REGGIO EMILIA, MODENA, PIACENZA.**

\* Sigillo rilasciato da Altroconsumo-Escudioni srl, sulla base dei risultati di una rilevazione prezzi indipendente, dietro pagamento di una licenza temporanea.

cooper