

**Autozeta**  
*Auguri Buona Pasqua*  
  
 SERVICE PARTNER  
 RIVENDITORE AUTORIZZATO  
**ISOLA DELLA SCALA (VR)**  
 Via Verona, 49 - Tel. 045 7302663  
 e-mail: autozeta1@tiscali.it

**LA VOCE**  
*del Bassa Veronese*  
 www.lavoce delbassoveronese.com  
 Direttore Lino Fontana

**Autozeta**  
*Buona Pasqua Auguri*  
  
 SERVICE PARTNER  
 RIVENDITORE AUTORIZZATO  
**ISOLA DELLA SCALA (VR)**  
 Via Verona, 49 - Tel. 045 7302663  
 e-mail: autozeta1@tiscali.it

ANNO XLV - MARZO 2018 - N. 3 - ISOLA DELLA SCALA (VR) - MENSILE DI INFORMAZIONE - SPED. IN A.P. 70% FILIALE DI VERONA - UNA COPIA € 1,20



## Il commercio dell'identità rubata

**È** di questi giorni la notizia che tra Albania e Italia c'è un traffico illecito di numeri telefonici e dati personali di ogni genere. Una cessione indebita di tabulati (in possesso dei numerosi call-center colà operativi per conto di società italiane, ndr) che vengono acquistati dai gestori di servizi a carattere nazionale (energia elettrica, gas, telecomunicazioni ecc...) per poi potere contattare i cittadini-consumatori proponendo offerte più o meno trasparenti. Addirittura, come è stato svelato da una inchiesta del quotidiano livornese "Il Tirreno", con soli 600 euro si possono acquistare ben 1 milione di numeri telefonici, fissi e cellulari, con annessi e connessi. È stato accertato che oltre al nome e cognome dell'intestatario, sono in vendita anche i codici Pod identificativi nelle fatture per l'energia elettrica e gas, ma anche i codici Iban, fiscali ecc... Insomma, una caterva di dati personali che la legge sulla cosiddetta "privacy" intende proteggere da occhi indiscreti. Invece... invece in un mondo globalizzato, dove l'individuo diventa un numero, la sua identità viene trafugata e venduta. La trasposizione (figurativa) in chiave moderna degli schiavi nell'antica Roma. Nel frattempo siamo convinti di essere protetti da questa legge: nessuno deve sapere alcunché dell'altro se non su sua autorizzazione. Così si finisce, ad esempio, che negli ospedali o negli ambulatori per una visita non si è più chiamati per nome, ma con un numero: "Avanti l'849...". Il prossimo passo vedrà i medici in corsia che si rivolgeranno al paziente così: "Caro 13 come andiamo? Lei 17 ha dormito stanotte?" Con l'avvento dei computer, degli smartphone, dei tablet, delle carte di credito, dei bancomat, dei pagamenti online, e chi più ne ha più ne metta, siamo convinti di essere soli a tu per tu con lo strumento che usiamo in quel momento, che nessuno ci veda e sappia cosa stiamo facendo. Invece è esattamente l'opposto. Siamo comunque tranquilli: a tutelare la riservatezza dei nostri dati personali c'è sempre l'onnipotente legge sulla "privacy".

(li.fo.)

## LA SITUAZIONE È GRAVE. LA MALATTIA CHIMICA PASSA DALL'ACQUA AL SANGUE

# Pfas, l'emergenza si allarga

*È ancora sicura l'acqua che sgorga dai nostri rubinetti?*

**C**ontinua il controllo sulla popolazione, in particolare sugli adolescenti di 13 comuni dell'area sud est della provincia di Verona.

La situazione è grave soprattutto nei comuni di Cologna Veneta, Pressana, Roveredo di Guà e Zimella, nei quali gli acquedotti sono alimentati dall'acqua pescata dalla falda contaminata.

Di recente però la situazione è stata definita grave anche in altri quattro paesi: Bevilacqua, Bonavigo, Minerbe e Veronella, nei quali la concentrazione nell'organismo dei quattordicenni di sostanze perfluoroalchiliche è risultata in quantità da 5 ad 8 volte superiore rispetto ai limiti massimi riscontrati in aree non contaminate.

Ricordiamo che sotto accusa per lo sversamento di tali sostanze nelle acque superficiali, da dove esse hanno raggiunto quelle sotterranee delle falde, e da qui il corpo umano, è una fabbrica di Trissino, nel Vicentino, la quale si difende e afferma di non essere l'unica industria a lavorare tali sostanze, impiegate nell'impermeabilizzazione di oggetti e capi di abbigliamento.

A confermare che non si tratta di un problema limitato a una ristretta zona è la recente denuncia da parte della consiglieria comunale del Movimento 5 stelle di Sommacampagna Luisa Galeoto della presenza, segnalata dalle analisi dell'Arpav (Agenzia regionale protezione ambiente), di Pfas in pozzi a monte e a valle della discarica Siberie.

L'aumento di queste sostanze dal pozzo a monte a quello a valle indicherebbe che l'inquinamento proviene proprio dalla discarica

Non ci sarebbero in questo caso pericoli diretti per la salute umana, poiché le falde inquinate sono più alte di quelle da cui Acque Veronesi attinge l'acqua potabile, ma è bene essere consapevoli che Sommacampagna è zona definita di "ricarica degli acquiferi": in questa fascia acque di varia provenienza rimpinguano le falde sotterranee, che danno vita, pochi chilometri a sud, alle risorgive o fontanili.

Ci si chiede dunque come siano arrivati qui questi inquinanti. Probabilmente il punto nodale è proprio la discarica.



Un programma televisivo infatti ha spiegato che i residui industriali contenenti Pfas arrivano ben lontano dai luoghi di produzione, poiché vengono o stoccati in discariche o usati, dopo sommari trattamenti, addirittura come concime da spargere sui campi.

È chiaro che in entrambi i casi i Pfas possono arrivare attraverso il percolamento alle falde acquifere. Mentre i cittadini si mobilitano e nascono comitati di "Mamme no-Pfas" contro questi "interferenti endocrini" che, danneggiando la fertilità, riducono la stessa possibilità di trasmettere la vita, sembra che gli enti pubblici, le associazioni degli industriali e i politici non si rendano conto della gravità di questa emergenza (tra l'altro del tutto as-

sente in campagna elettorale!), che mette in discussione uno dei settori centrali dello sviluppo industriale, quello chimico, e della necessità di interventi giuridici e amministrativi che mettano fuorilegge le sostanze nocive e ne fermino la produzione e la commercializzazione.

Se non si farà ciò dovremo forse aspettarci che altri comuni prima o dopo entrino a far parte della cosiddetta "zona rossa", dove i Pfas danneggiano direttamente la salute umana e anche l'economia, a cominciare dall'agricoltura (che non può più usare in certe zone l'acqua per irrigare), di aree finora ritenute prospere e ad alto livello di benessere della nostra provincia.

Giovanni Biasi

### ISOLA DELLA SCALA

**I vincitori del concorso fotografico**

- pag. 2 -

### ZEVIO

**La Primavera dell'agricoltura biologica**

- pag. 5 -

### NOGARA

**Babylandia in una tesi di laurea**

- pag. 6 -

### SORGÀ

**Esiste anche l'isola degli imbecilli**

- pag. 7 -

## GLI AMICI DE' LA VOCE

Continua la pubblicazione dei nostri carissimi e fedelissimi sostenitori:

**da Isola della Scala:** Giovanni Ghirardo, Rino Lanza, Mirko Filippi, famiglia Roberto Benati, Giovanni Scappini, Giacinto Perinelli;  
**da Nogara:** Albertino Scipioni, Pio Ospizio S. Michele;  
**da Erbe:** Ivo Natali;  
**da Trevenzuolo:** Giovanni Codognola;  
**da Povegliano:** Gino Morgoni;  
**da Sorgà:** Agnese Meneghelli, Irene Dolfini;  
**da Villafranca:** Lucia Scipioni;

**da Buttapietra:** Associazione Quadrifoglio;  
**da Verona:** Valentina Benedini, Roberto Bottura, Silvana Cailotto;  
**da Torino:** Lino Vangelista, Edda Cappellari;  
**da Como:** Vittorio Marini;  
**da Milano:** Eugenio Ligabò;  
**da Isola Rizza:** Alessandro Pistoia;  
**da Bonferraro:** Leopoldo Cappellaro, Gianni Sponselli;  
**da Castel d'ario:** Attilio Roncaia.  
 La Redazione ringrazia gli "Amici" e augura Buona Pasqua a tutti i lettori e inserzionisti.

**OTTICA BAZZANI**

www.otticabazzani.it

## PROTEGGI GLI OCCHI DAL SOLE



**LENTI VISTA SOLE · FOTOCROMATICHE · SPECCHIATE  
 PROGRESSIVE VISTA SOLE... A PARTIRE DA 200 EURO**

Castel d'Ario (Mn) - P.zza Garibaldi, 114 - tel. e fax 0376 660833



## ISOLA DELLA SCALA

# La cooperativa biologica Ca' Magre ha trent'anni

Intervento del fondatore e presidente Antonio Tesini

Sono passati trent'anni da quando Antonio Tesini, fresco diplomato in Ragioneria, dopo aver provato alcuni lavori da impiegato e da operaio, sentì che la sua vocazione era quella di fare l'agricoltore. Condivideva questo sogno con tre amici e ne parlava con loro.

"Ci trovavamo - racconta - e ci chiedevamo cosa potevamo fare per realizzare il nostro progetto.

Acquisimmo ben presto la consapevolezza che il nostro obiettivo era fare un lavoro agricolo autogestito. Avevamo fatto un'esperienza importante e utile alla Cooperativa Cadavid: avevamo imparato tante cose (e di questo la ringrazieremo sempre), ma anche la non sostenibilità dell'agricoltura convenzionale chimicizzata, e volevamo cercare una via nostra. Avevamo bisogno di un posto, ma chi dà credito a quattro "butelotti"?

Ce lo diede la Mag, Mutua per l'autogestione, che ci aiutò a concretizzare il sogno con questi principi: scelta cooperativa, lavoro non per il profitto e utili reinvestiti in attività sociali.

Trovammo un edificio rurale cadente, quasi diroccato, e quattro campi che nessuno voleva più (dopo 7 anni di tabacco la presenza di sostanza organica, cioè la fertilità, era ridotta a zero; c'era una presenza enorme di nematodi, acari del terreno favoriti dalla monocoltura, combattuti col bromuro di metile, gas messo al bando in quanto concausa del buco dell'ozono...). Abbiamo pattuito un pagamento in sei anni. Per trovare i soldi facemmo vari lavori. Alla fine ci siamo riusciti. Le idee erano chiare e precise: fare agricoltura biologica con coltivazione di



Antonio Tesini (al centro) con alcuni soci e i prodotti della cooperativa

dotti, agriturismo con ristorazione e alloggio, tutela ambientale (interventi di rigenerazione di rigenerazione della palude della Pellegrina, importante zona umida ricca di biodiversità, con inserimento di piante autoctone, che hanno portato tra l'altro alla costituzione di una colonia di garzette). La consapevolezza attuale - sottolinea Antonio Tesini - è quella di rilevare terreni incolti (assurda questa realtà: dovrebbe intervenire lo stato!) per creare boschi di pianura, cosa per noi fondamentale.

Il progetto originario si è realizzato quasi completamente, a parte il ristorante (non più ripartito dopo la dolorosa perdita della cuoca Betty). Siamo passati da 4 campi veronesi a 180 (60 ettari di coltivazioni), su cui lavorano da 20 a 30 persone (soci e non, italiani e stranieri). Diamo anche la possibilità a ragazzi giovani di fare un'esperienza in agricoltura. Il rapporto con la MAG è particolarmente solido (io ne

a volte si rivela piuttosto difficile per una cooperativa: giovani che si affacciano per prendere l'eredità degli "anziani", trasmissione di valori ed esperienze, confronto tra la vecchia visione e la nuova realtà affinché ci sia una possibilità di futuro. Sperimentiamo diverse modalità di coltura ecosostenibile: biologica, diodinamica e omeodinamica.

Piantiamo 60/70 tipi di ortaggi nell'annata agraria, anche per creare una cultura gastronomica esaltata dalla varietà e dalla ricchezza dei gusti, recuperiamo antiche varietà come il *broccolo fiolàro*, amato da Goethe, la cui semente è stata salvata dall'Istituto Strampelli (ne seminiamo 15.000 piante l'anno), la *borragine* e il *crecione* (che una volta cresceva spontaneo nelle acque pulite delle risorgive e dei primi tratti di fossi...). Ci definiamo "contadini resistenti", è il nostro lavoro e impegno principale, ma ci sentiamo aperti a tutte le persone che vogliono conoscere e condividere i nostri valori ed esperienze.

Per questo proponiamo un anno di eventi per festeggiare il trentesimo anno di attività. Due sono già stati realizzati: il convegno sulle NBT (vedi articoli su La voce di febbraio e marzo, ndr) e l'incontro col filosofo Riccardo Petrella, promotore del Contratto mondiale sull'acqua e autore del libro "Nel nome dell'umanità - un patto sociale mondiale tra tutti gli abitanti della Terra". Ci saranno iniziative ogni mese su vari temi: agricolo, ambientale, sociale, culturale ed artistico. Pensiamo in questo modo di celebrare con gioia e serenità - conclude Tesini - assieme a tutte le amiche e gli amici che vorranno partecipare e condividere gli eventi programmati, i trent'anni di Ca' Magre".

Giovanni Biasi

# Anziani meno soli con la musicoterapia

Gli incontri a Palazzo Rebotti

"L'idea nasce dalla necessità di mantenere attive le persone anziane e di aiutarle a curare il loro benessere". È in sintesi la recente presentazione, da parte dell'assessore ai servizi sociali Sandra Mantovani, del progetto di musicoterapia attivato



dal Comune in collaborazione con l'Associazione isolana pensionati e l'Opera Fratelli Corrà. "Gli obiettivi del progetto - sottolinea la musicoterapista Paola Reani, che coordina l'attività coadiuvata da una psicologa - sono la socializzazione, ma anche la stimolazione della memoria, la prevenzione dell'invecchiamento precoce, l'abbattimento dello stigma sociale e della solitudine, il rinforzo psicologico, il mantenimento delle abilità motorie". Gli incontri si terranno dalle 9,30 alle 11,30 a Palazzo Rebotti. Iniziati lo scorso 3 marzo, proseguiranno il 17 e il 31 dello stesso mese, poi il 14 e 28 aprile, il 12 e 26 maggio ed il 9 e 23 giugno.

(l.f.)



Gli studenti vincitori con la commissione giudicatrice

# Concorso fotografico allo Stefani-Bentegodi

Premiati i vincitori della 3ª edizione

Nell'aula magna della sede centrale di Isola della Scala dell'Istituto "Stefani - Bentegodi" si è svolta, sabato 3 febbraio, la premiazione della terza edizione del concorso fotografico dell'Istituto, che quest'anno ha avuto come argomento "I luoghi del mio territorio dove mi piace andare". Il concorso fotografico, indetto nella parte finale dello scorso anno scolastico, era rivolto a tutti gli studenti delle cinque sedi dello Stefani-Bentegodi. La raccolta delle foto è continuata fino al mese di ottobre del 2017. Alla fine le foto partecipanti sono state 241. Anche in questa terza edizione il concorso è stato sponsorizzato dall'Azienda agricola Melotti di Isola della Scala. La riseria ha in pratica fornito i premi in denaro e in natura con prodotti della riseria stessa. La giuria era presieduta dal dirigente dello Stefani-Bentegodi professor Filippo Bonfante e formata da esperti ed appassionati di fotografia (Lauro Bernardinello, Anna Zotti, Filippo Rigon) e da Francesca Melotti in

rappresentanza dello sponsor. Alla cerimonia della premiazione sono stati invitati, oltre ai vincitori dal primo al decimo posto con le rispettive famiglie, anche le classi 1ªB e 1ªC della sede di Isola della Scala. Nessuno dei presenti era a conoscenza della graduatoria finale e quindi tutti sono stati con il fiato sospeso fino alla proclamazione del vincitore. I premi sono stati così attribuiti: Primo posto (€ 150) Giulia Benedetti 1ªBT con "Ombre pomeridiane sul Garda"; secondo (€ 100) Nicolò Costa 1ªAC con "Strada del Soave"; terzo (€ 50) Daniele Simoncelli 4ªAS con "I monasteri del Baldo". Dal IV al X posto si sono classificati: Pietro Pomari 3ªBT - "Pace in Lessinia"; Thomas Sartori 4ªCS "Vista sui vigneti della Valpolicella"; Alberto Dal Corso 1ªDT "Cima Lobbia"; Agnese Venturi 2ªBT "Le foglie colorate"; Alberto Dal Corso 1ªDT "Contrada Strozzi"; Sofia Mancini 2ªAS "Nebbia" e Agnese Venturi 2ªBT con "La panchina".

Concetto Marletta

**EURONICS**  
**point**

**Elettrodomestici**  
**Audio · Video · Sat**  
**SERVIZIO ASSISTENZA**

**MEGGIORINI**

Via Roma, 13 • Isola della Scala (VR)  
Tel. 045 730 03 20 • meggiorini@inwind.it

facebook : MEGGIORINIELETTRODOMESTICI

STIAMO TORNANDO!  
**SABATO 17 MARZO**  
GRANDE RIAPERTURA  
DELLA NOSTRA

**PER PASQUA**  
NON FARTI SCAPPARE  
**LA COLOMBA!**  
IL NOSTRO GRANDE  
LIEVITATO

**Antichi Sapori**  
PANE & PASTICCERIA

VIA ROMA 66  
ISOLA DELLA SCALA  
TEL. 045 730 22 25

GELATERIA  
ARTIGIANALE  
CON DEGUSTAZIONE  
GRATUITA PER TUTTI  
DALLE ORE 15.00

CON SOLO  
LIEVITO MADRE E  
TUTTO IL GUSTO DEL  
**PRODOTTO**  
**ARTIGIANALE**

## SCOMPARI RECENTEMENTE

## Addio a... Gillo Dorfles

È difficile raccontare la vita e la personalità di Gillo Dorfles, morto a 107 anni, mentre era ancora pieno di sogni e di progetti.

È stato definito il Grande Testimone, il Maestro dell'Estetica, il Teorico dell'arte, ma si potrebbero coniare infinite altre definizioni.

Nella sua lunghissima esistenza ha accompagnato il cambiamento delle arti, del gusto e della moda.

Nato a Trieste, viaggiò sempre molto: era e si sentiva cosmopolita, curioso di tutte le culture e le forme espressive dell'uomo. Aveva frequentato Italo Svevo e Umberto Saba. Si laureò in Medicina e Psichiatria poiché "si sentiva obbligato, nonostante la passione per l'arte, a prendere una laurea seria".

Collaborò al Corriere della sera, chiamato da Dino Buzzati. Sposò Lalla Gallignani, il cui tutore era Arturo Toscanini. Odiava le frontiere e i muri, amava vivere nel mondo (fu a Parigi, New York, Tokio, Chicago, Mosca, Istanbul, Bilbao, Barcellona). L'analisi del costume contemporaneo poteva, secondo lui, suscitare delle "irritazioni". Esplorava l'arte e le sue tendenze, i suoi riti e i suoi miti, l'Estetica e la Filosofia. Dedicò un libro all'analisi del "cattivo gusto", considerandolo un'espressione della società di massa, e si deve a lui il termine "kitsch", che appare nel titolo: qualche anno dopo ne scrisse uno sulle "buone maniere". Per un periodo provò ad essere egli stesso artista, pittore, ma da critico severo si giudicò un velleitario di-



lettante; secondo il critico Achille Bonito Oliva invece "egli riversava nell'arte il suo furore creativo, con l'emotività dipingeva, scolpiva e lavorava la ceramica". Fondò il "Movimento per l'arte concreta" per affermare l'autonomia dell'arte rispetto alla politica, ma ne sosteneva il legame con la scienza, in particolare con la Psicoanalisi.

Le sue analisi conservano una straordinaria attualità. In un suo libro del 1986, "Elogio della disarmonia-Arte e vita tra logico e mitico", egli denunciava come uno dei mali della nostra società la "perdita dell'intervallo, la scomparsa o assenza d'ogni pausa nel flusso continuo delle nostre percezioni, fruizioni, creazioni, nell'incessante farragine degli eventi e dei momenti cui siamo sottoposti". Potrebbe essere una critica agli "exit poll", questa assurda corsa ad anticipare la realtà, questo continuo flusso di notizie, di parole e di immagini che costituiscono il ritmo della televisione, che non ammette pause e crea una situazione di "obnubilamento" e di "ottundimento" tali da impedire la "lucida interpretazione della realtà".

## ... a Carlo Ripa di Meana

Se n'è andato a 88 anni, due mesi dopo la moglie Marina Ripa di Meana. Era figlio di marchesi e il nonno materno era stato esponente del governo giolittiano.

Fu preso dalla passione politica da giovane, negli anni 50, quando aderì al Partito comunista. A Praga, dove andò per dirigere il mensile in otto lingue degli studenti comunisti, conobbe Bettino Craxi e tra i due nacque una lunga amicizia.

Dopo l'invasione dell'Ungheria da parte dei carri armati sovietici nel 1956 lasciò il Pci ed entrò nel Psi, di cui fu consigliere regionale in Lombardia, parlamentare e commissario europeo alla Cultura e all'Ambiente. Uomo di tante arti, da presidente della Biennale di Venezia organizzò la Biennale del dissenso con gli intellettuali dell'est sovietico in esilio. Negli anni del craxismo dominante, dopo una vita da "dongiovanni" (era stato soprannominato "Orgasmo da Rotterdam", storpiatura ironica del filosofo olandese Erasmo da Rotterdam), sposò Marina Punturieri, già Lante della Rovere. Testimoni per lei furono Alberto Moravia e Goffredo Parise, per lui Craxi. Si racconta che Marina, gelosissima, durante un incontro internazionale a Parigi nel quale egli era con Gae Aulenti, andò verso di lui senza dire niente e gli diede un calcio nella gamba spaccandogli una tibia. Nel 1992 Ripa di Meana ruppe col Psi per Mani Pulite, dissociandosi dalle posizioni di Craxi che attaccava i magistrati. Dal 1992 al 1993 fu Ministro dell'Ambiente nel governo Amato, da cui si dimise per



dissensi su alcune importanti scelte. Nel 1993 fu eletto portavoce dei Verdi. Eletto parlamentare europeo, votò contro l'adozione dell'euro. Nel 2005 fu presidente di Italia Nostra. Nel 2007 chiese perdono alla famiglia Calabresi per l'appello firmato dopo la morte dell'anarchico Pinelli. Egli è stato uno dei simboli di quella categoria di intellettuali e politici che ha cambiato posizione più volte (espressioni più dispregiative sono "voltagebbana" o "cambiacasacca"). Intendiamoci, tutti possono cambiare idea; a volte ciò è perfino indice di intelligenza. Ciò che risulta purtroppo chiaro è che questo cambiamento non viene quasi mai pagato con qualche declassamento e perdita economica, ma la persona resta sempre ai vertici con qualche ruolo importante e lauto trattamento economico. Ciò fa sì che la stessa "sincerità" dell'evoluzione intellettuale sia messa in discussione soprattutto dalle persone che invece, in nome del valore della coerenza, restano fedeli ai loro ideali culturali e politici.

g.b.

## INTERESSANTE CONVEGNO ALLA COOP CA' MAGRE

## Arrivano i nuovi OGM

(Continua dal numero precedente)

Il secondo relatore è stato Antonio Onorati, agricoltore biologico e Coordinatore del Comitato internazionale per la sovranità alimentare, organismo che promuove l'emersione dei movimenti che rappresentano i piccoli produttori di cibo, autore tra l'altro del libro "Diritti al cibo! Agricoltura sapiens e governance alimentare".

"Non usiamo le conoscenze che abbiamo - ha esordito Onorati - per produrre nuova vita. Facciamo ricerca protetta e non mandiamo in giro niente!

Il ministro dell'agricoltura ha detto che queste tecniche (la Nbt, New breeding techniques, ndr) sono come quelle usate dal celebre senatore Strampelli, ma questi lavorava sull'ibridazione, metodo che l'umanità usa da migliaia di anni.

Il ministro non dovrebbe atteggiarsi a scienziato, ma chiedersi se questo serve o no all'agricoltura italiana, che oggi è con quella francese la prima nel mondo e punta sulla qualità.

Che succederebbe - ha chiesto Onorati - se applicando una Nbt con gene di radicchio modificato questo venisse respinto dai tedeschi, che sono fortemente contrari agli organismi geneticamente modificati?

Ho visto meloni transgenici senza semi esplodere - ha esclamato Onorati - prima della maturazione!

La Natura ha bisogno di tempo, che permette alla biodiversità di riequilibrarsi.

Il cambiamento genetico avviene, ma come risultato di un'interazione di millenni tra uomo e Natura.

Il lavoro della terra dipende dall'intelligenza collettiva: gli scienziati dovrebbero venire a dialogare coi contadini!

Si ammette poi che queste Nbt potrebbero dare "risultati sconosciuti". Ci sono già reazioni forti da parte dei francesi e dei tedeschi, mentre si aspetta il parere finale



della Commissione europea. Purtroppo in Usa circolano già dei kit per il "fai da te" acquistabili su internet: qui la chiamano "tecnica per il taglio del gene". Di grande tensione emotiva e di alta intensità di pensiero gli interventi del pubblico, a cominciare dall'agricoltore trentino Valentino, che ha denunciato "il distacco dai veri valori della vita, una scienza che non è più tale. L'uomo, che non conosce ancora se stesso, ha preteso di dominare la natura, così abbiamo perso il senso della spiritualità del creato, la percezione dell'unità tra tutti gli esseri viventi e l'esigenza di rispettarli poiché anche noi siamo natura".

Elisa D'Aloisio ha ribadito i pericoli legati alle Nbt: "Bisogna riconoscere la difficoltà di controllare la tecnologia: il prelievo di una proteina può provocare l'eliminazione della protezione della pianta dalla tossicità", mentre Onorati ha affermato l'importanza dell'esperienza e della tradizione in agricoltura ("In India le donne studiano i pascoli per prevedere il colore della lana delle pecore; in Africa i Masai lavorano per determinare la forma delle corna delle mucche...") e la convinzione che la Terra, se trattata in modo corretto, possa dare cibo a 12 miliardi di persone.

Giovanni Biasi

caizolaio  
**MAX**  
Via Roma, 29/A • cell. 349 8782815  
Isola della Scala (VR)  
Riparazione calzature, borse e articoli in pelle

**Davide Figaro Servi**   
Orari apertura da martedì a sabato 8.30-12.00 / 15.00-19.30 giovedì, venerdì, sabato su appuntamento  
Via Mazzini, 7 - Bonferraro (VR) - Cell. 340 3958198

**macellologo**  
MACELLERIA • GASTRONOMIA • CATERING

*Proposta menù pasquale su ordinazione*

Lasagne al forno con ragù di vitella piemontese  
Lasagne al forno con verdure, Tortellini al brasato  
Tortellini all'amarone e monte veronese  
Ragù d'anatra, asino, coniglio, capriolo, cervo  
Agnello ai carciofi e al forno,  
Faraona arrosto ai funghi porcini,  
Arrosto di vitello, Punta di bue ripiena al forno,  
Patate al forno, Verdure grigliate e spadellate

*Pasquetta*  
Fiorentine, costate, tagliata e asado di vitella piemontese, pancetta, costine, coppa, braciola, salamelle, luganeghe, spiedini, alette e cosce di pollo...  
TUTTO CONDITO PRONTO PER LA GRIGLIA

**Auguri di Buona Pasqua**

Via Abetone 52  
PELEGRINA di  
Isola della Scala  
Tel. 045 7330255  
info@macellologo.it

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

## CASTEL D'AZZANO

## Nuova impresa di due giovani



Mattia Braggio e Diego Olivieri (a destra)

Castel d'Azzano è stata presentata la *startup* (nuova impresa) di due giovani veronesi: Mattia Braggio, 29 anni di Vigasio e Diego Olivieri, 40, di Grezzana - denominata "Digital Combines" (Combinazioni Digitali). Un *workshop* è stato dedicato ai temi dello *smart working* o lavoro agile, l'evoluzione moderna del "posto di lavoro" abilitata dalle nuove tecnologie digitali. Il fenomeno si sta diffondendo nelle aziende italiane e nella pubblica amministrazione e ha oggi anche un quadro normativo di riferimen-

to, che contempla un vero e proprio contratto di lavoro. Nel corso della presentazione è stato inoltre illustrato il lavoro in mobilità, l'intelligenza artificiale applicata alla quotidianità, *cloud computing*, un termine inglese (in italiano, nuvola informatica) che indica un paradigma di erogazione di risorse informatiche, come l'archiviazione, l'elaborazione o la trasmissione di dati. Infine, *smart home*, cioè la domotica, e la nuova piattaforma di realtà virtuale immersiva in ambito educativo.

V.L.

## POVEGLIANO

## La salute vien mangiando

Interessante conferenza nella sala ex filanda

Incontro davvero utile quello svoltosi nell'ambito del Ciclo di conferenze "Parliamo di salute", organizzato dalla Farmacia Cavalieri con l'associazione Le cigogne.

La dottoressa Valentina Cavalieri (nella foto), specialista in Endocrinologia, Diabetologia e Malattie del metabolismo, ha parlato di "Malattie cardiometaboliche: il cibo che cura". Dagli anni '60 ad oggi sono in netto aumento il Diabete mellito di tipo 2, l'obesità, i tumori. Micidiale la "sindrome metabolica", definita "quartetto mortale (adiposità addominale, pressione alta, glicemia alta, Trigliceridi alti, colesterolo buono basso)", che provoca infarto, diabete, morbo di Alzheimer, ovaio policistico, malattie del fegato, cancro.

Perché ci si ammala di più? Ci sono cause genetiche e cause ambientali, che corrispondono allo stile di vita: alimentazione e attività fisica. Il Fondo mondiale sulla ricerca del cancro e il Codice europeo contro il cancro danno delle raccomandazioni:

- mantenersi snelli per tutta la vita
- limitare la carne rossa (meno di 500 grammi a settimana) ed evitare quella conservata (carni in scatola, salumi/affettati, würstel)



- non assumere bevande zuccherate
- limitare l'alcool (1 bicchiere da 120 ml di vino rosso al giorno per le donne, 2 bicchieri per gli uomini) solo durante i pasti
- basare l'alimentazione su cibi di provenienza vegetale (cereali non raffinati e legumi ad ogni pasto, ampia varietà di verdure (di cui non fanno parte le patate!) e frutta di stagione. Questi alimenti contrastano l'infiammazione, una difesa dell'organismo che non dovrebbe mai diventare cronica.
- limitare gli alimenti ad alta densità calorica (cibi raffinati, precotti e preconfezionati, che contengono elevate quantità di zucchero e di grassi), ritenuti proinfiammatori

- evitare le bevande zuccherate
- limitare il sale (-di 5g al giorno) e i cibi conservati sotto sale.

Con queste scelte si contrasta il meccanismo della glicemia, collegato all'insulina e all'IGF 1 (fattore della crescita), elemento presente naturalmente nei bambini, ma che va limitato negli adulti, poiché nutre anche le cellule tumorali!

Nell'alimentazione quotidiana devono essere sempre presenti olio extravergine di oliva e frutta secca. Uno dei problemi più gravi è quello dei danni provocati dallo zucchero, quello bianco raffinato, quello di canna, quello presente nel fruttosio. Esso aumenta l'insulinoresistenza, favorisce la produzione di acido urico, riduce il senso di sazietà e spinge a mangiare troppo, aumenta il rischio di malattie cardiovascolari, calcoli renali e tumori. Zucchero è stato trovato nell'aceto balsamico, nel sugo pronto, nei cereali da colazione, nel minestrone preparato, nel pesce surgelato, in molte bevande anche per bambini. Perché l'industria alimentare lo usa così massicciamente?

Perché il dolce piace, perché copre il gusto di cibi di scarsa qualità, è economico, induce dipendenza.

Le alternative sono consumo adeguato di frutta, nel quale sono presenti alcuni tipi di zuccheri accettabili per l'organismo, e il malto. Come si fa a sfuggire a questi condizionamenti?

"Non è facile - ha concluso Valentina Cavalieri - dobbiamo rieducarci, essere attenti, leggere le tabelle nutrizionali. Due grandi ci consigliano con la loro saggezza: Ippocrate, il quale affermava che non basta prevedere le malattie per guarirle, occorre insegnare la salute per conservarla, e Einstein ("La misura dell'intelligenza è data dalla capacità di cambiare quando necessario").

Giovanni Biasi

## PUBBLIREDAZIONALE

Cerchi un'alimentazione sana ed equilibrata? Vuoi abbassare il colesterolo o la glicemia? Sei uno sportivo e vuoi potenziare la tua prestazione?

**KEYUM**  
Nutrient solutions



PROVA IL METODO KEYUM ... Keyum è il metodo che elimina le diete.

Comodo, semplice ed efficace, aiuta a dimagrire nel rispetto della salute e delle abitudini di sempre. Per raggiungere e mantenere un nuovo equilibrio senza rinunciare al piacere del cibo e al proprio benessere. Keyum è il cibo che ami, la forma che vuoi.



Attraverso una nuova metodica che coniuga scienza ed esperienza nel pieno rispetto della Salute e del Benessere, Keyum ti dà la possibilità di costruire un programma alimentare creato apposta per te; il nostro metodo ci permette di disegnare una routine che si adatta al tuo corpo, ai tuoi gusti e alle tue abitudini quotidiane, senza rendere uno stress il cambiamento alimentare.

Grazie alla consulenza di una commissione medico-scientifica il metodo KEYUM può adattarsi a qualsiasi esigenza, dimagrimento, benessere, patologie (sono presenti 18 patologie come per esempio colon irritabile, diabete insulino e non insulino dipendente, reflusso gastroesofageo, cardiopatie, ipertrigliceridemia, ipercolesterolemia, artrosi-artrite, ipertensione, ecc.), intolleranze-allergie (sono presenti 24 intolleranze-allergie come ad esempio celiachia, molluschi, crostacei, soia, uova, olio di oliva, ecc), stile di vita per vegani e vegetariani, piani alimentari per atleti amatoriali, agonisti, professionisti, o alla più comune esigenza di seguire un'alimentazione sana ed equilibrata, sempre adattandosi alle esigenze del cliente.

È il Cliente che indica al Professionista che utilizza il software KEYUM cosa desidera, consentendogli di mangiare sempre porzioni dignitose e non soffrire così la fame.

**KEYUM ...FINALMENTE UN PROGRAMMA CHE SI ADATTA AL CLIENTE!**  
Chiamaci e fissa un primo appuntamento per un'analisi antropometrica GRATUITA e SENZA IMPEGNO ALLO 0442 511 464



PER INFORMAZIONI RIVOLGITI A:  
**LABORATORIO ANALISI BIO-RESEARCH**  
Via Pioppone, 6 - NOGARA (VR)  
TEL. 0442 511464 - orari: 9/12,30 - 15,30/18,30  
mail: info@bio-research.it



## Una targa ai "Pionieri del Tartaro"

Una targa ai "pionieri del Tartaro": Enrico, Francesco e Stefano Mozzo "per aver navigato il fiume fino al mare, portando in alto il nome di Vigasio" è stata consegnata dal sindaco Eddi Tosi e dall'assessore allo sport Diego Campedelli in municipio ai tre fratelli che hanno navigato in gommone fino all'Adriatico.

## STUDIO DENTISTICO

Dott. Gaetano Pardo  
MEDICO CHIRURGO ODONTOIATRA

Dott.ssa Alessia Pardo  
IGIENISTA DENTALE

Dott.ssa Alice Pardo  
ODONTOIATRA

VERONA  
Via S. Alessio, 2 - Tel. 045 8340480

CASTEL D'AZZANO  
Via Cavour, 24 - Tel./Fax 045 8520293

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

## MASINI Roberto

37054 NOGARA (Verona) - Via Maso, 25  
Tel. 0442 88200 - Cell. 347 6172236  
e-mail: masini.auto@virgilio.it  
[www.masinauto.it](http://www.masinauto.it)



Servizio autorizzato  
Alfa Romeo

Vendita auto nuove e usate  
multimarche

Carrozzeria

Officina meccanica

Elettroauto

Soccorso stradale 24 h su 24

Vettura sostitutiva

Dagli anni '70 specializzati in etichette autoadesive in bobina per piccole e grandi esigenze ed etichette neutre per stampanti



tipografia  
**BOLOGNA**

TIPOLITOGRAFIA-ETICETTIFICIO-STAMPA DIGITALE-SERVIZIO GRAFICO

1957 una storia stampata su carta 2017

Isola della Scala (Verona) - Tel. 045 7300095 - [WWW.TIPOGRAFIABOLOGNA.IT](http://WWW.TIPOGRAFIABOLOGNA.IT)



## BUTTAPIETRA

## La Società di Mutuo Soccorso

Fu fondata nel 1882 e si chiama "All'Unione"

L'attuale Società di Mutuo Soccorso all'inizio aveva un altro nome: "All'Unione". Nel giro di tre anni il sodalizio contava già 157 iscritti. Cinque anni dopo risulta che un certo Luigi Toffali di Domenico è il titolare dell'esercizio vendita di vino di questa Società Operaia in cui sono ammessi solo soci, e che l'attività viene aperta solamente i giorni festivi nella sede di Contrada Pizzola 35A. Per alcuni anni viene gestita da Luigi Zenati, ma nel 1892 Toffali rileva l'osteria, che ritorna in Piazza Roma al civico 50 ed ottiene il permesso di vendere anche caffè e liquori. In questa prima fase la Società Cooperativa Operaia di Mutuo Soccorso svolge operosamente le sue funzioni di tipo assistenziale e ricreativo. Nel 1898 Toffali cessa l'attività e le tracce della "Società" riemergono nel 1905 ricollocandosi sulla sponda socialista, con Luigi Recchia gestore per 25 anni. Nel 1909 i soci decidono l'acquisto del terreno ed iniziano la costruzione in Piazza Roma, ma al civico 5, nell'attuale sede. Nel maggio 1909, con la carica di presidente, in contemporanea con Recchia, appare protagonista Pietro Mariotto, che ottiene l'aggiunta di una trattoria, aperta anche ai non soci, e si impegna molto nella buona gestione della Società Cooperativa anche con l'avvio al proprio interno di uno spaccio di generi di primo consumo. Nel 1921, nell'attuale sede, la Cooperativa Casa del Popolo subisce un incendio devastante ad opera dello squadrista fascista che non tollerava l'attività di soccorso svolta a favore della popolazione. Nel 1947 il nuovo presidente è Gaetano Zannardi, che riprende le antiche finalità di soccorso agli ammalati e ai vecchi inabili con sussidi di vario genere. Negli anni 1950/60 iniziano i lavori di ristrutturazione dell'attuale sede. Nel 1985 il nome cambia in "La Società" Cooperativa di Consumo. Nel 2001 scompare la dizione "di consumo" e, venute gradualmente meno le necessità di tipo mutualistico, previdenziale ed assistenziale a favore dei soci, l'associazione si apre a nuove attività ricreative e culturali, ammodernando lo stabile per ricavarne un bar, una pizzeria ed un bocciodromo. Centosessanta i soci, dopo la lunga ed operosa presidenza di Enzo Toffali: oggi questa realtà è guidata con altrettanta passione e con le stesse e moderne finalità benefiche da Loris Colesbi con i suoi collaboratori. Da fine febbraio 2016 nella sede è stato aperto un nuovo ambiente (nella foto) gestito da Valerica Balta con la denominazione "Bar Pizzeria Stefy", che oltre a tali servizi propone anche pausapranzo dalle 12 alle 14,30, cene aziendali, serate a tema, pranzi per eventi religiosi e diversi, ricorrenze ed anniversari familiari, con possi-



bilità di servizio all'aperto nella stagione estiva. Il successo raggiunto con la nuova attività ristora-

tiva rappresenta oggi un fiore all'occhiello per il nostro paese.

Giorgio Bighellini

## Addio alla maestra

Si sono svolti sabato 24 febbraio i funerali della storica maestra Pierina Zancanaro Longo. La sua è stata una vita esemplare dedicata interamente agli altri. Donna di fede ha svolto la sua missione nell'insegnamento continuo nelle classi elementari del paese, ricoprendo il ruolo di capogruppo per molti anni. Molto legata alla famiglia, ha educato i due figli e migliaia di bambini ai veri valori della vita. Durante la celebrazione liturgica due colleghe insegnanti l'hanno ricordata ed alcuni suoi ex alunni hanno voluto ringraziarla con una dedica. La numerosa partecipazione all'estremo saluto rappresenta il giusto riconoscimento tributo dalla comunità per la sua onesta operosità, anche negli ultimi 25 anni da pensionata, sempre rivolta al bene comune. g.b.



Pierina Zancanaro Longo

## SANGUINETTO

## Corso di cucito nell'ex convento

Da metà marzo 2018 partirà una nuova attività a cura di Pianura Cultura, un corso di taglio e cucito che sarà tenuto dalla scuola "Arte e Moda-Centro Sviluppo Insegnamento Professioni", una delle scuole più prestigiose del settore nel Nord Italia. "Pianura Cultura è riuscita a portare questo corso di taglio e cucito a Sanguinetto" sottolinea Mara Ca-

vallini, l'insegnante che curerà il corso. Si terranno 20 lezioni di tre ore ciascuna con cadenza settimanale. Si imparerà a creare cartamodelli con le proprie misure sia a cucire un capo finito, ma anche a confezionare una gonna (a scelta tra gonna classica, svasata, mezzaruota e a ruota), un abito, una camicia, un pantalone e, come tutti i corsi, a conclusione verrà rilasciato un attestato di frequenza con certificazione che le allieve hanno seguito un corso di taglio e cucito. Le lezioni si terranno nella sede dell'Associazione Culturale La Pianura all'interno dell'ex convento di Sanguinetto. Per informazioni e iscrizioni telefonare alla stessa insegnante Mara Cavallini al numero 3890611229

(l.r.)

## ZEVIO

## La Primavera dell'agricoltura biologica

Una vitale realtà economica e sociale proiettata anche all'estero

Albino Migliorini, produttore biologico di mele di Bonavigo, è il presidente della Cooperativa La Primavera di Campagnola di Zevio, nata nel 1989 da una quindicina di agricoltori biologici decisi a praticare questo metodo più rispettoso dell'ambiente.

Attualmente ha 75 soci e due punti vendita, uno presso la sede di Zevio e uno a Verona in via Magellano, e una fattoria Primavera gestita da un socio a Legnago.

Qual è la situazione del biologico in Italia?

La superficie agricola dedicata al biologico è in aumento, come lo è il numero di persone che scelgono il biologico.

Si tratta solo di una moda, magari dettata dalla paura dei veleni che possono recare danno al nostro corpo, o c'è di più?

C'è molto di più: la consapevolezza che un'agricoltura senza sostanze chimiche fa bene all'ambiente e anche alla nostra salute. Essa promuove un miglioramento generale dell'ambiente vitale in senso ecosostenibile.

Può essere anche un modello di economia e di società?

Certo, un modo di pensare e di agire in cui l'economia si unisce all'ecologia, che non mette a repentaglio il terreno per massimizzare i profitti, ma mantiene la fertilità del suolo, elemento fondamentale che garantisce il cibo anche per il futuro e rispetta tutti gli esseri viventi.

Nell'agricoltura convenzionale si riduce la biodiversità (varietà delle specie animali e vegetali di un ambiente ndr), in quella biologica la si conserva e la si incrementa.

Il consumatore capisce che bisogna cambiare rotta, unendo la giusta remunerazione degli agricoltori con la tutela dell'ambiente e della salute.

Ci sono giovani che si dedicano all'agricoltura biologica?

Sì, è una nuova, bella realtà. I giovani che si sono avvicinati alla terra preferiscono il mestiere della coltivazione bio. Questo è un aspetto molto incoraggiante. In questo momento la nostra cooperativa ha

la possibilità di allargare la sua base sociale con l'ingresso di nuovi soci nel settore ortofrutticolo, in quanto la richiesta del mercato è in continuo aumento e non riusciamo a dare risposte a tutti i nostri clienti. Dunque, se qualcuno è interessato...

Ci sono anche lavoratori stranieri in questo settore?

Sì, come avviene in agricoltura. Una parte dei lavoratori viene da paesi stranieri, assunti nel rispetto delle norme vigenti e dei contratti collettivi.

La Cooperativa La Primavera è socia di una società commerciale denominata Brio, che colloca il prodotto biologico sul mercato italiano e internazionale.

Recentemente è diventata socia della cooperativa Agrintesa di Faenza, entrando nel gruppo APOCONERPO, realtà molto importante del settore ortofrutticolo.

Proprio nel mese scorso La Primavera ha ricevuto un importante riconoscimento internazionale: al Biofach 2018 di Norimberga, la fiera del biologico più importante d'Europa, è stata premiata da Naturland, di cui è socia da 10 anni.

"Si tratta di un risultato certamente rilevante - sottolinea Albino Migliorini - in quanto Naturland costituisce un sistema certificativo di primaria importanza per il mercato tedesco con una maggiore attenzione alla biodiversità, alla tutela dell'ambiente e al cliente vegetariano e vegano, escludendo l'utilizzo di concimi di derivazione animale, standard che la nostra azienda è in grado di garantire pienamente grazie alla corretta applicazione delle tecniche agronomiche bio e di un articolato sistema di controllo di tutta la fase di coltivazione."

Il premio è stato ritirato a Berlino da Simone Bazzoni, socio produttore della Cooperativa agricola La Primavera e consigliere di Brio, e da Massimo Valerio, responsabile di Brio Deutschland. Attiva in tutto il mondo per promuovere l'agricoltura biologica, Naturland associa a livello mondiale oltre 43.000 agricoltori per una superficie superiore ai 330.000 ettari coltivati.

Giovanni Biasi

**Dal 1989 cooperativa di produttori biologici**

Cooperativa Agricola La Primavera Scarl  
Via Manzoni, 99-37059 - Loc. Campagnola di Zevio (VR)  
tel +39 045 8731731 - Fax +39 045 8731755  
coop.laprimavera@briospa.com  
www.cooperativalaprimavera.it

BAR & PIZZERIA  
**Stefy**

Piazza  
IV Novembre, 3  
BUTTAPIETRA  
Verona

045 6660052  
388 6911069

## NOGARA

# Una tesi di laurea sul "Babylandia"

Discussa da Elisa Corezzola



La studentessa mentre riceve la laurea da Angela Broglia responsabile del Dipartimento di Economia Aziendale dell'Università di Verona

Lo scorso novembre Elisa Corezzola ha discusso una tesi di laurea dedicata al "caso Babylandia" alla Facoltà di Economia Aziendale dell'Università di Verona. Il Centro Infanzia Babylandia di Nogara, infatti, non rientra in un'unica categoria di servizio tra quelle previste dalla L.R. 22/2002, ma di fatto ne racchiude due insieme con le rispettive caratteristiche. Un'eccezione che ha fatto lavorare non poco gli uffici di Ulss e Regione. Si tratta di un Nido a tutti gli effetti, riconosciuto a febbraio 2016, e un Servizio Integrativo alla Prima Infanzia che si porta appresso l'autorizzazione all'esercizio dal lontano 2010. Il fatto di avere un Nido con licenza sperimentale consente alla struttura una flessibilità senza uguali. Nessun centro nella Provincia di Verona, riconosciuto e in regola, ne emula le caratteristiche, tanto che viene considerato "oggetto di studio". Si trovano baby parking e ludoteche, ma non Nidi. Non ci sono orari prestabiliti né di ingresso né di uscita. La presenza si paga con degli abbonamenti che, se presi a lungo termine, portano i prezzi al di sotto della

media regionale. Il fatto di non avere orari fissi consente alle madri, lavoratrici e non, di utilizzare il servizio solo al bisogno.

L'autorizzazione a Nido del 2016, tuttavia, obbliga il titolare a garantire con serietà il progetto pedagogico, la continuità con la Scuola Materna, l'accesso a tutti i bonus previsti dalla Finanziaria per la genitorialità, nonché la regolare fatturazione come retta scaricabile sulla denuncia dei redditi. Inoltre, avendo da poco inaugurato la struttura di Via Caselle a Nogara, costruita secondo crismi dettati dall'Ulss, lo spazio garantito per bambino segue strette norme in materia di igiene e sicurezza. Il personale presente deve essere sempre in rapporto 1 a 6 o 1 a 8 in modo da fornire la performance nell'interesse del cliente cui ci si dedica quasi individualmente: "Si tratta dell'investimento più grande - sottolinea la responsabile Barbara Tregnago - del resto la squadra oggi gode di 7 educatrici diplomate, una coordinatrice pedagogica laureata, una ausiliaria, oltre alla sottoscritta che non fa la maestra, ma la giornalista e si occupa della comunicazione e delle pratiche burocratiche".



## TREVENZUOLO

## "Progetto Sport+" nella Primaria

Un incontro speciale quello recente con il campione olimpico di nuoto Emiliano Brembilla per gli alunni delle classi terze, quarte e quinte della Scuola Primaria di Trevenzuolo. L'evento, organizzato dagli esperti del "Progetto Sport+", si inserisce nell'ambito delle giornate dello sport nelle quali il MIUR invita le scuole di ogni ordine e grado a porre particolare attenzione alla pratica sportiva e ai valori che essa riveste. L'accoglienza è stata emozionante, accompagnata dalla visione di un video con i momenti salienti della vita di questo atleta che agli europei a soli 17 anni ha vinto la sua prima medaglia. La sua testimonianza è stata semplice, ma intensa. L'atleta ha sottolineato più volte che fin da piccoli è necessario saper scegliere come spendere il proprio tempo in modo attivo e produttivo. Ha poi sottolineato l'importanza della sua famiglia che lo ha avvicinato al nuoto e ha insistito per fargli fare sport finché questo è diventato per lui prima un piacere,

poi la passione della vita. Ha inoltre ricordato che occorre fare movimento, ma anche condurre una vita sana, dormendo il giusto tempo per recuperare le forze ed alimentarsi in modo corretto e vario per avere energie da spendere nelle varie attività. Questi messaggi più che positivi sono stati sottoscritti e lodati dagli organizzatori della Asd Trevenzuolo, che da alcuni anni con il "Progetto Sport+" hanno perseguito questi obiettivi non solo a livello extrascolastico, ma portandoli all'interno della scuola, in orario curricolare, dedicando allo sport una proposta formativa qualificata. La sorpresa maggiore per i presenti è stata sicuramente vedere in bella mostra la medaglia di bronzo vinta alle Olimpiadi di Sidney. Al termine dell'incontro, tutti in palestra (nella foto) con alunni e insegnanti delle classi prime e seconde e dell'ultimo anno della scuola dell'infanzia di Roncole, che avevano appena terminato i giochi previsti per le giornate dello sport d'Istituto. (l.r.)

## SALIZZOLE

## "Il tempo e la memoria"

Il premio letterario compie 25 anni

Nella splendida cornice della chiesa parrocchiale di Engazzà, intitolata a Santa Maria Assunta, sono stati premiati i vincitori del Premio letterario regionale "Il tempo e la memoria", che quest'anno compie 25 anni. "Venticinque anni di pagine di vita... l'emozione di raccontare e raccontarsi" era il tema proposto quest'anno, che ha visto la partecipazione di sessanta scrittori con 35 opere in lingua italiana e 25 in lingua veneta. Vincitore del Premio assoluto "Prof. Gino Beltramini", del valore di 500 euro, è il trevigiano Terezio Gambin di Mosnigo di Moriago della Battaglia (TV) con l'opera in lingua veneta "Pagine di vita". Il premio "Residenti Comune Salizzole" di 250 euro è stato assegnato a Clara Tedeschi con "Tra presente e futuro". Nella sezione in lingua italiana si è distinta Miranda Miriamoli di Nogarole Rocca con l'opera "Notte di Santa Lucia" mentre nella sezione in lingua veneta ha trionfato Giuseppe Terragnoli di Verona con la poesia dal titolo "Na vosse lontana". Ad entrambi i vincitori sono stati assegnati 250 euro. Il "Premio fedeltà" del valore di 100 euro è andato a Gaetano Bissoli della frazione di Bionde e a Mites Parladore di Minerbe. Il concorso rivolto ai residenti nel Veneto che hanno compiuto 60 anni è nato nel 1993 su iniziativa dell'Amministrazione comunale e dell'associazione anziani "Il Sole". Nel 2000 è diventato provinciale e dal 2008 è regionale.



I vincitori del premio con il sindaco Mirko Corrà (primo a destra) e il vice sindaco Laura Mantovanelli (prima a sinistra in seconda fila)

BAR • OSTERIA  
"LA CASA DEL VINO"  
PAMPURO - SORGÀ (VR)  
TEL. 045 7320020  
www.lacasadelvinopampuro.it

Da Martedì 21 Marzo  
a Domenica 26 Marzo 2017

propone  
**La settimana  
del baccalà  
con polenta**  
- PRANZO E CENA -  
**7ª EDIZIONE**  
Pasticcio con baccalà  
Luccio in salsa, Pessin e  
Merluzzo fritto "Bertagnin"  
Dolci e vin bon  
È GRADITA LA PRENOTAZIONE

...E NON SOLO PESCE!

Ida Rella

CENTRO INFANZIA  
**BABYLANDIA**  
NOGARA  
UN NIDO AL 100% CON UNA MARCIA IN PIÙ:  
LA FLESSIBILITÀ A 360°!

Via Caselle, 107 - Nogara (Verona) - Tel. 0442 1794167  
e-mail: centroinfanzia2010@gmail.com - www.babylandia.it

## VILLIMPENTA

# Consiglio comunale dei ragazzi Via libera da quello degli adulti

In un recente consiglio comunale (degli adulti) è stato approvato all'unanimità il regolamento del consiglio comunale dei ragazzi e ragazze di Villimpenta. In questa fase sperimentale gli studenti della scuola secondaria di I° grado Giovanni Battista Vico di Villimpenta potranno eleggere il proprio sindaco ed i propri consiglieri, che rimarranno in carica fino al rinnovo e comunque non oltre il prossimo 30 ottobre 2018. Al fine di agevolare e supportare i lavori del Consiglio comunale dei ragazzi/e nell'espletamento delle proprie attività e compiti, è costituita in modo stabile una commissione "facilitatrice" composta dal sindaco o assessore delegato; dirigente scolastico dell'istituzione scolastica coinvolta e/o

docente responsabile del Progetto; responsabile del settore di riferimento per le politiche giovanili del comune di Villimpenta, insegnanti della scuola secondaria di I° grado ed un insegnante della scuola primaria (in quanto il progetto a partire dal prossimo anno scolastico coinvolgerà anche le classi IV e V della scuola primaria). "L'obiettivo principale di questa istituzione - osserva il sindaco Fabrizio Avanzini - è proprio quello di far vivere ai giovani una concreta esperienza educativa e di cittadinanza attiva, rendendoli partecipi e protagonisti della vita democratica del territorio attraverso il diretto coinvolgimento nelle scelte che li riguardano".

Rina Avigni

## CASTEL D'ARIO

# “Alla rivoluzione in tram”

Il libro di Irene Facci presentato alla Casa del popolo

La Società di Mutuo Soccorso di Castel d'Ario, nell'ambito della Giornata internazionale della donna, ha voluto valorizzare il talento e l'inventiva femminile con la presentazione del romanzo d'esordio di Irene Facci, casteldariense d'origine, ma con numerose esperienze di studio e lavorative in Italia e all'estero e da tempo residente a Milano con marito e figli.

Irene ha scritto "Alla rivoluzione in tram", e ne ha spiegato genesi, protagonisti, caratteristiche, incalzata e spronata dall'intervistatore Gianni Veronesi, giornalista mantovano, che ha dialogato con lei in tono spesso scherzoso, data la lunga amicizia che li unisce.

Il titolo del libro può sembrare un po' criptico, ma è chiarissimo se si legge la trama. La protagonista è infatti una single competente che viene assunta alla "Ditta Manetta Felici" (DMF) di Milano (i "manetta" sono i tranvieri, in gergo meneghino) dove cerca di rivoluzionare gli antiquatissimi sistemi operativi della struttura, dei sindacati che su di essa gravitano, del personale

stesso. Con risultati amaramente o 'comicamente' deludenti, come hanno suggerito alcuni brani letti, anzi interpretati con efficacia, dalla brava Elena Benazzi.

Il libro è ricco di riferimenti culturali e di spunti umoristici, dallo scrivano Bartleby di Melville al ragionier Fantozzi di Villaggio.

Ma Irene è ben oltre i possibili agganci che il lettore può cogliere. Scrive anzi di realtà in cui il lettore stesso può riconoscersi. E che lei conosce bene per esperienza diretta, anche se non è un romanzo autobiografico, come ha tenuto a sottolineare.

Irene Facci scrive in modo immediato, caustico, divertente, spiazzante. Il libro è edito da Ofelia di Lecce. A Castel d'Ario è in vendita presso la locale edicola.

Gabriella Mantovani



## BOVOLONE

# Donati cimeli storici al Comune



La famiglia Moriggi ha donato al Comune di Bovolone, nei giorni scorsi, il labaro della sezione di Bovolone dei "Ragazzi del '99", ovvero i giovanissimi combattenti che avevano partecipato al primo conflitto mondiale del 15/18. Lo stendardo, che ha oltre 50 anni, in passato veniva utilizzato nelle cerimonie e nelle parate in ricordo dei combattenti e dei reduci. Il vessillo troverà posto in villa Panteo Zampieri - sede locale dell'Aioc (Associazione Insigniti Onorificenze Cavaliere) - accanto al quadro donato dalla famiglia Tomelleri, che raccoglie le foto dei "Cavalieri dell'Ordine di Vittorio Veneto" della sezione di Bovolone. I presidenti dell'ordine, negli anni '60, erano famigliari dei Moriggi e dei Tomelleri stessi. All'incontro di consegna del labaro e del quadro erano presenti, oltre ai componenti delle due famiglie, il sindaco Emilietto Mirandola e il consigliere Adriano Bissoli. Il sindaco Mirandola ha ringraziato "di cuore le famiglie Moriggi e Tomelleri che hanno voluto separarsi da due importanti oggetti commemorativi per condividerli con tutta la nostra comunità". - (L.r.)

Nella foto: la consegna dei cimeli alla presenza del sindaco Emilietto Mirandola e dei rappresentanti delle famiglie Moriggi e Tomelleri

## ELETTRICITÀ G.M.

IMPIANTI ELETTRICI  
ANTIFURTO  
AUTOMAZIONE CANCELLI  
ANTENNE TV SATELLITE

Via Marconi, 13 - CASTELBELFORTE - Tel. 0376 256037

Autofficina autorizzata  
**Smiglieri Daniele**

Viale del Lavoro, 1  
Bonferraro (VR)  
Tel. e Fax 045 6655047

## SORGÀ

# L'isola degli imbecilli

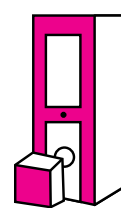


Foto scattata alle ore 8,30 di giovedì 8 marzo 2018

C'è la arcinota televisiva Isola dei famosi, c'è l'Isola ecologica ma c'è anche un'altra isola: quella degli "imbecilli". Si tratta di ignoti, del luogo e non, che nottetempo scaricano ogni genere di rifiuti, specialmente ingombranti, davanti all'isola ecologica di Torre di Masino, in comune di Sorgà. Questi "imbecilli patentati"... perché sicuramente arrivano con degli automezzi, sono settimanalmente pronti a ripetere il loro "rito" il giorno seguente l'apertura dell'isola ecologica. Mercoledì apre al pomeriggio; bene, giovedì mattina ecco i rifiuti davanti al cancello. Apre il sabato mattina: puntuali i rifiuti appaiono il lunedì mattina. Non resta che sperare nelle foto-trappole annunciate in arrivo... (L.f.)

FERRAMENTA • COLORI • BOMBOLE GAS • GIARDINAGGIO

**FARINATI LORIS**

Via C. Battisti, 5 bis  
Tel. 045 7370055 - SORGÀ (Verona)

**ROSSI-MARTINI**

di Rossi Giuliano &amp; C. s.n.c.

IMPIANTI IDRAULICI TERMOSANITARI  
IMPIANTI SOLARI  
MANUTENZIONE IMPIANTI GIARDINI  
TECNOLOGIE ALTERNATIVE

37060 BONFERRARO di Sorgà (VR) - Via Zucche, 2/C  
Tel. 045 7320366 - Fax 045 2420951  
e-mail: marroschi@tin.it

LA VOCE  
del Basso Veronese  
EDITRICE

## Fondatore:

Antonio Bizzarri

## Direttore Responsabile:

Lino Fontana

## Redazione:

Giovanni Biasi

Enea Pasqualino Ferrarini

Lino Fontana

Valerio Locatelli

Tel./fax 045 7320091

37063 ISOLA DELLA SCALA (VR)

CASELLA POSTALE 71

www.lavoce.dellabassoveronese.com

e-mail: redazione@lavoce.dellabassoveronese.com

## Amministrazione:

Franca Zarantonello

Cell. 338 4409612

Fax 045 6639525

## Fotocomposizione e Stampa:

Tipografia Bologna s.n.c.

Tel. 045 7300 095/087

e-mail: redazione@tipografiabologna.it

Pubblicità non superiore al 70%

Autorizzazione Tribunale di Verona

n. 315 Reg. Stampa del 13/7/1974

Abbonamento annuale da

versare sul c.c.p. n. 16344376

per Italia € 12,00

# Auguri di Buona Pasqua

**METANO  
PER  
AUTO**

**BUTTAPIETRA  
VILLAFRANCA**

**PIZZERIA  
TRATTORIA  
AL SENATO  
VIGASIO**

Via Verona, 55  
Tel. 045 6699149

Gioielleria  
Orologeria

**DIEGO  
NOGARA**

Via Dalla Chiesa, 5  
Tel. 0442 88234

**Pizzeria  
al taglio  
CARAIBI**

**BUTTAPIETRA**  
P.zza Roma, 38  
Tel. 045 6660960

**FEDERICO  
BENEDINI**

**TINTEGGIATURE  
BUTTAPIETRA**  
Cell. 338 8797244  
federico.benedini@libero.it

**RIFLESSI  
Acconciature  
Unisex**

di Teresa Peroli  
**BUTTAPIETRA**  
Via IV Novembre, 22  
Tel. 045 6661065

**BAR  
ALBERGO  
CENTRALE**

**ISOLA D. SCALA**  
Via Spaziani, 5  
Tel. 045 7300132

Prodotti biologici  
ed equosolidali

**LA BUONA  
TERRA**

**VILLAFRANCA**  
Via Messedaglia, 301  
www.labuonatererra.com

**Carrozzeria  
SORIO  
ADRIANO  
POVEGLIANO**

Via Azzano, 37  
Tel. 045 7970131

**PARRUCCHIERA  
SILVIA**

**POVEGLIANO**  
Via Roma, 12  
Cell. 340 1570315

**ELEONORA  
MODA CAPELLI**

acconciature unisex  
di Eleonora Bedin  
**POVEGLIANO**  
Via Pompei, 39  
Tel. 045 6350245

**CARROZZERIA  
3VENZUOLO**

**TREVENZUOLO**  
Via S. Giuseppe, 1  
Tel. 045 7350441

**FRATÌ  
ABBIGLIAMENTO**

**ISOLA D. SCALA**  
Via Garibaldi, 19  
Tel. 045 7301969

**TRATTORIA  
PASINATO**

**BUTTAPIETRA**  
Via Prov. Ovest, 38  
Tel. 045 6660966  
Cell. 392 0355392

**MERCERIA  
MARIA TERESA**

**ALPO di Villafranca**  
Via Principe  
di Saluzzo, 14/a  
Tel. 045 513253

**CARROZZERIA  
CAZZOLA**

di Cazzola Roberto  
**BAGNOLO di N.R.**  
Via V. Veneto, 23  
Tel. 045 7920065

**Autofficina  
ZANOTTO  
F.LLI**

**POVEGLIANO**  
Via Vo', 2  
Tel/Fax 045 7971203

**ARENA  
BEVANDE  
RALDON**

di S. Giovanni L.  
Via Legnaghese, 20  
Tel./ Fax 045 8730989  
arenabev@libero.it

**EDICOLA  
BENETTI  
LUANA  
VIGASIO**

Via V. Emanuele II, 48

**FORNI  
ZUCHELLI**

**TREVENZUOLO**  
Tel. 045 6680068

**GIAROLA  
& VERONESI**

FERRAMENTA  
E MATERIALE ELETTRICO  
**BUTTAPIETRA**  
Via Prov. Sud, 3  
Tel. 045 6661684

**ABBIGLIAMENTO  
L-MODA**

**ISOLA D. SCALA**  
Via Cavour, 42  
Tel. 045 7300103

**MACELLERIA  
COSTANZO**

**BUTTAPIETRA**  
Via Provinciale Est, 1/A  
Tel. 045 6660017

**EDILSTORE srl**

MATERIALE EDILE  
**ISOLA DELLA SCALA**  
Via Caduti sul Lavoro, 23  
Tel. 045 7300824

**CALZOLERIA  
LONARDI  
ALBERTINO**

**ISOLA D. SCALA**  
Via Indipendenza, 10  
Tel. 045 6630334

**MANÀ  
MANÀ**

merceria creativa  
**POVEGLIANO**  
P.zza IV Novembre, 42  
Tel. 045 7971593  
Cell. 340 6683214

Bar Edicola  
Tabaccheria  
**LA DOLCE  
VITA**

**FORETTE  
di VIGASIO**  
Tel. 045 6685332

**FIORAIO  
GOBETTI**

**ISOLA D. SCALA**  
P.zza N. Sauro  
Tel. 045 7301104

**LOVE  
FLOWERS**

di Padovani Elena  
**POVEGLIANO**  
Via Roma, 10/E  
Cell. 349 5405077

**I-CAFFÈ**

di Poltronieri Fabio  
**ISOLA D. SCALA**  
Via Mazzini, 13  
Cell. 347 4348563

**HOTEL  
RISTORANTE  
PIZZERIA  
TURISMO**

**ISOLA DELLA SCALA**  
Tel. 045 6631209

Orologeria  
Oreficeria

**PEDRONI  
OLIVIERO**

**ISOLA D. SCALA**  
Tel. 045 7301252

**PERBELLINI  
TESSUTI**

Dallo scampolo  
all'alta moda  
**POVEGLIANO**  
Via Tartaro, 3  
Tel. 045 7971124

Lattonomie  
Coperture varie

**VARANA srl**

**POVEGLIANO**  
Viale del Lavoro, 22  
Tel. 045 7970187  
Cell. 336 467361

**Sconto\***  
**10%**  
con questo coupon

su **MACCHINE  
DA GIARDINO  
DISPONIBILI**

\*escluso materiale già scontato

A. GENERAL STORE FERRAMENTA - Valido fino al 15/4/2018

A. General Store  
**Ferramenta**

di Pasini Ermanno

Rivenditore Autorizzato

**AEL**  
group



**GIARDINAGGIO  
AGRICOLTURA**

**solo**  
by ALKO

**APERTO  
ANCHE LA  
DOMENICA  
MATTINA**

Via Roma, 97/a - Castel d'Ario (Mn) - Tel. e Fax 0376 661608 - e-mail: a.generalstore@libero.it