

la banca vicina alla gente



Cereabanca
1897

Sede:
CEREA (VR)
Via Paride da Cerea, 30



LA VOCE

del Bassa Veronese

www.lavocealbassoveronese.com

Direttore Lino Fontana

la banca vicina alla gente



Cereabanca
1897

Sede:
CEREA (VR)
Via Paride da Cerea, 30



ANNO XXXIX - MAGGIO 2012 - N. 5 - ISOLA DELLA SCALA (VR) - MENSILE DI INFORMAZIONE - SPED. IN A.P. 70% FILIALE DI VERONA - UNA COPIA € 1,20

N. Pungiglione

Il tecnico del tecnico del tecnico

I nostri politici usano un termine inglese (spending review) per mascherare un'operazione che per loro potrebbe rivelarsi un boomerang; la giustificano con un'altra parola inglese, stavolta per non spaventarci, per evitare il default. Ma ormai l'hanno imparato tutti, ottantenni compresi, che si tratta dell'italianissima "revisione della spesa" per contenere gli sprechi, per evitare il pericolo di un italianissimo fallimento. Si parla tanto di contenere i costi della pubblica amministrazione riducendo al minimo le consulenze di tecnici esterni. Ancora una volta chi predica questo razzola poi male, molto male. I politici dovrebbero gestire il governo dell'Italia. Invece cosa fanno? Esternalizzano il loro compito a dei tecnici. E questi ultimi, che predicano di ridurre le consulenze esterne, a loro volta esternalizzano l'incarico di rivedere la spesa. A sua volta l'incaricato dovrà magari avvalersi di altri tecnici e via di questo passo. Insomma si vuole rivedere la spesa pubblica per risparmiare e per farlo si aumenta la spesa stessa. Paghiamo i parlamentari per non governare ma per votare le decisioni prese dai tecnici da loro stessi incaricati. Paghiamo profumatamente i primi, altrettanto i secondi e pure i tecnici dei tecnici alla faccia della revisione della spesa per ridurre i costi e gli sprechi (sic!). I parlamentari dovrebbero "in primis" essere loro a dare il buon esempio di risparmio autoriducendosi l'indennità finché c'è un governo di tecnici ai quali hanno sub-appaltato il loro "lavoro" (si fa per dire). Il padrone (il popolo) non può permettersi, in momenti di crisi come questi, di pagare tre volte per lo stesso lavoro: il parlamentare, il tecnico e il tecnico del tecnico. Questo, in italiano, si chiama sperpero di denaro pubblico.

(li.fo.)

L'ALBERTINI DI ISOLA DELLA SCALA LA PRIMA CERTIFICATA NEL VERONESE

Casa di riposo "albergo" per anziani



La facciata della Casa di riposo "Benedetto Albertini" di Isola della Scala. In primo piano la nuova ala e sotto l'ampio salone

Se le sorti dell'ospedale preoccupano la maggior parte degli isolani, che oggi assistono alla battaglia per salvare il salvabile di una struttura sanitaria il cui destino era già ineluttabilmente segnato, non si può altrettanto dire del servizio di assistenza agli anziani che si distingue invece come fiore all'occhiello del territorio. Su questo fronte gli isolani possono stare tranquilli grazie alla presenza della rinnovata Casa di riposo "Benedetto Albertini", negli ultimi anni cresciuta divenendo un importante punto di riferimento dove la qualità e il benessere della vita dei residenti sono aspetti prioritari certificati dall'ottenimento del marchio "Benchmark Q&B", che riunisce in un unico circuito nazionale strutture di altissimo livello. La "Benedetto Albertini" ha infatti potenziato i servizi aderendo al progetto "Qualità e benessere" dell'Unione provinciale delle istituzioni per l'assistenza (Upipa) di Trento. Un modello di autovalutazione e valutazione reciproca e partecipata che mira al miglioramento della qualità della vita degli anziani nelle strutture residenziali intesa non solo come fattori di ordine materiale ma anche e soprattutto di ordine morale. Il riconoscimento da parte di una commissione esterna dei parametri che determinano un elevato standard di benessere dell'anziano ha consentito alla casa di riposo "Al-

bertini" di entrare a pieno titolo fra le strutture d'eccellenza che si fregiano della qualifica "Benchmark Q&B", un prestigioso marchio che mette in rete le migliori strutture residenziali a livello nazionale in uno scambio reciproco e continuo. Nel veronese si tratta della prima struttura che aderisce a questo modello qualitativo. In Veneto attualmente sono quattro, ma è una tendenza che si sta sempre più diffondendo in tutta l'Italia. I parametri considerati sono dodici e valutano diversi fattori quali il rispetto, l'autorealizzazione, l'operosità, l'affettività, l'interiorità, il comfort, l'umanizzazione, la socialità, la salute, la libertà, il gusto e la vivibilità. L'ammissione alla certificazione richiede precisi requisiti e diverse fasi di lavoro che prevedono dapprima un'autovalutazione effettuata da un gruppo di lavoro interno, successivamente accreditata da una autorevole commissione esterna che ne verifica la validità. Nell'ambito del processo di valutazione, svoltosi nel 2011, la casa di riposo "Benedetto Albertini" si è distinta per alcuni punti di forza in riferimento agli spazi di rielaborazione personale e all'aspetto religioso. Nella struttura sono infatti presenti una cappella e altri spazi per la riflessione dove è possibile incontrare anche uno specifico educatore religioso. È stata inoltre riconosciuta la funzione della socialità con partico-

lare attenzione verso l'integrazione con il territorio e le realtà locali. L'ampia area verde esterna aperta al pubblico concorre infatti a mantenere vivi i rapporti con la comunità con cui la struttura interagisce attivamente. Apprezzata anche la cucina che privilegia piatti locali legati alle tradizioni cercando di valorizzare le festività con pietanze diverse. Particolare attenzione è riservata poi al mantenimento e rafforzamento dei legami affettivi con le famiglie a cui si offre la possibilità di pranzare in mensa insieme ai propri cari. Fortemente valorizzati sono anche i Progetti di assistenza individualizzata (Pai), il cui esito viene riferito ai familiari mediante puntuale comunicazione scritta. Tra i fattori che hanno concorso a qualificare l'ospitalità della struttura isolana vi sono anche l'aspetto della riservatezza, l'attenzione alle richieste personali degli ospiti cercando di mantenere i loro interessi e passioni, il coinvolgimento degli anziani in piccoli servizi che li aiutano a sentirsi ancora utili. La commissione esterna chiamata ad accreditare la struttura ha inoltre apprezzato la differente colorazione che contraddistingue ogni nucleo (piano) della casa di riposo e che contribuisce ad agevolare il senso di orientamento degli anziani. Il marchio acquisito permette inoltre di conoscere le esperienze di tutte le altre strutture che aderiscono al

NOGAROLE ROCCA

Coniugi centenari
- pag. 4 -

ERBÉ

Tributo a Gilles Villeneuve
- pag. 5 -

NOGARA

Ricordo di Olga Visentini
- pag. 6 -

L'ANGOLO DELLA SALUTE
Osteoporosi, prevenirla e curarla
- pag. 6 -

modello, garantendo così una sorta di confronto aperto proiettato al raggiungimento dei migliori standard qualitativi. Obiettivo che non vuole essere un punto di arrivo ma di partenza e che dona valore aggiunto all'accoglienza familiare della "Benedetto Albertini", contrassegnata dall'impegno di uno staff operativo composto da oltre un centinaio di persone. Un indispensabile servizio di cui oggi non si può certo fare a meno e destinato in futuro ad una sempre più attenta differenziazione per sopperire alle gravose carenze sanitarie del territorio.

Ida Rella

Per tutto il mese di maggio grande promozione "sole" e "vista sole" per i bambini

Occhiale da sole bimbo, solo 19 €

Occhiale sole vista bimbo, solo 79 €
Con i trattamenti in omaggio

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

OTTICA BAZZANI

www.otticabazzani.it

Regolamento completo della promozione all'interno del negozio o sui volantini promozionali



ISOLA DELLA SCALA

La bussola del conducente

Gli Istituti superiori Bolisani e Stefani-Bentegodi educano a comportamenti responsabili

Che cosa sappiamo dei comportamenti da tenere in caso di incidente stradale? Poco o nulla. Così, i danni derivanti dall'ignoranza rischiano di aggiungersi a quelli provocati dal caso/fatalità o dagli errori dei conducenti. Per cercare di aumentare l'informazione soprattutto a partire dalle nuove generazioni si è tenuta anche quest'anno la lodevole iniziativa chiamata "La bussola del conducente - Educare i giovani alla cultura della sicurezza e al valore della vita", organizzata dagli istituti superiori Bolisani e Stefani-Bentegodi (referenti i proff. Silvia Patria Donno e Flavio Dalla Valle). Due sono stati i momenti: un convegno in una mattinata, con relazioni di esperti nei vari settori, e una

serie di "laboratori" il mattino successivo a Prà del Piganzo. Soprattutto le esperienze pratiche sono state interessanti e coinvolgenti per gli studenti: dai comportamenti da tenere in caso di incidente agli errori più comuni da evitare. Molto partecipata è stata la "simulazione di guida", postazione che l'anno scorso non c'era: in pratica uno studente poteva provare cosa succede quando si è alla guida di un autoveicolo in situazioni di normalità, di velocità eccessiva oppure sotto gli effetti di alcool o droghe, come cambiano i nostri riflessi e i tempi di reazione. Sempre appassionanti e molto utili sono state le prove pratiche di massaggio cardiaco, insegnato da un'infermiera, e la simulazione delle telefonate da fare e del-

la parole da dire per informare gli organismi di soccorso del luogo e delle condizioni in cui si trovano le vittime di un incidente.

L'informazione corretta può contribuire, come la tempestività e l'efficienza dei soccorsi, a salvare delle vite. Molto può fare la prevenzione per ridurre un fenomeno che costituisce ormai una grande emergenza sociale: è bene ricordare che, oltre alle vite perse, gli incidenti stradali ci costano 30 miliardi di euro l'anno, il 2% del PIL (Prodotto Interno Lordo). Con iniziative come questa la scuola svolge pienamente il suo ruolo: non solo formare lavoratori preparati, ma anche cittadini informati e consapevoli.

Giovanni Biasi

La scuola con la musica nel sangue

Buon risultato nel Concorso regionale

L'Istituto Bolisani ha partecipato alla finale del quarto concorso regionale "Musica nel sangue School Contest", promosso dalle associazioni di donatori di sangue Avis, Fidas e Abvs con l'obiettivo di sensibilizzare i giovani alla donazione e promuovere la cultura della solidarietà e dell'impegno personale per gli altri. La scuola è salita sul podio classificandosi al terzo posto nella categoria covers con "Impressioni di Settembre" del gruppo Golden Eyes di Marco Nadali e Francesco Nicolet-

ti. C'è stata un po' di delusione, poiché l'ottimo risultato della semifinale aveva fatto sperare qualcosa di più. Va detto però che mentre a Isola della Scala avevano votato sia una giuria tecnica che il pubblico in sala, a Treviso ha deciso solo una giuria di esperti. Nell'aula magna del Bolisani si era svolta una delle due semifinali con 18 partecipanti, in cui una giuria regionale di esperti e una popolare avevano classificato 12 finalisti, tra i quali 3 dei 4 in gara per il Bolisani. Al primo posto nella categoria musica originale la canzone "Vo-

glia di neve" eseguita dai fratelli Giorgia e Gianluca Brun col gruppo Giangioband, dedicata a Giada Zanoni, loro compagna di scuola morta lo scorso anno in un incidente stradale. Al primo posto nella categoria covers si era classificata Anna Paola Trevenzuoli con il brano "Hurt" e al secondo posto i Golden Eyes con "Impressioni di Settembre". Il concorso, rivolto agli studenti delle scuole superiori, è una sfida musicale cominciata in ottobre con 51 istituti veneti (6 di Venezia, 6 di Belluno, 12 di Padova, 4 di Rovigo, 5 di Treviso, 8 di Vicenza e 10 di Verona), cui potevano partecipare gruppi o solisti in tre categorie: musica originale, musica cover e musica a tema solidarietà.

Onore a coloro che hanno partecipato a questa iniziativa, a cominciare dai proff. Giuseppe Careri e Davide Cagnata, che avevano promosso già dall'anno scorso un progetto per dare la possibilità agli studenti che lo desiderino di esercitarsi con gli strumenti acquistati e messi a disposizione nello spazio attrezzato con palco in aula magna. La musica si conferma il più potente mezzo di espressione e comunicazione per i giovani e anche un ottimo strumento di prevenzione del disagio e dei suoi effetti, quindi fattore di grande valenza educativa.

G.B.

Il Vialone a Parma

Protagonista al "Cibus" e a "Il gelato nel piatto"

Alla XVIIª edizione del Salone internazionale dell'alimentazione, tenutasi a Parma lo scorso 7 maggio, lo chef



"stellato" Michelin Alberto Rossetti, del ristorante "Al Tramezzo" di Parma, ha preparato un gelato con il Riso Nano Vialone Veronese Igp. L'originale ricetta ha visto accanto al noto riso veronese altri due prodotti italiani d'eccellenza: il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma. L'appuntamento rientra nel calendario delle iniziative della rassegna gastronomica "Il gelato nel piatto", durante la quale numerosi chef propongono ricette capaci di sposare al gelato, in modo insolito, prodotti certificati Dop, Igp, Stg. Ecco il piatto preparato da Rossetti: "Risotto (riso Vialone Nano Veronese I.G.P.) mantecato al Parmigiano Reggiano di Bardi, gelato di caramello e porcini con cialda croc-

cante di Prosciutto di Parma".

A "Il gelato nel piatto" ha aderito a distanza anche lo chef isolano Gabriele Ferron, ideando per la rassegna la ricetta "risotto alla parmigiana con bouquet di crudo, sfoglia dorata e gelato al basilico", sempre con ingrediente principe il riso Nano Vialone Veronese I.G.P.

"Il gelato nel piatto" è un'iniziativa promossa da informacibo.it, uno dei più autorevoli portali italiani dedicati all'enogastronomia, e quest'anno vede la partecipazione anche dell'Ente Fiera di Isola della Scala. La rassegna entrerà nel vivo dal 24 al 29 luglio, quando cento chef dall'Italia e dall'estero prepareranno e serviranno in contemporanea, nei rispettivi ristoranti, altrettanti gelati presentati con ricette originali e altri prodotti certificati. (li.fo.)

Mori alla Banda "V. Mela"

Subentra a Canazza, ora Assessore alla Cultura

Cambio della guardia ai vertici del Complesso bandistico scaligero "Vincenzo Mela" che sarà guidato da Riccardo Mori (nella foto), già consigliere del gruppo subentrato come primo candidato dei non eletti alle elezioni dell'ultimo direttivo avvenute nel 2010. Il nuovo presidente raccoglie il testimone di Stefano Canazza, assessore alla cultura del Comune di Isola della Scala che aveva rassegnato le dimissioni in seguito alla manifestazione di una possibile incompatibilità. "Ho iniziato a suonare in banda quando avevo otto anni e da allora ne sono passati ben 25 - afferma Mori - la banda proseguirà sulla strada intrapresa fino ad oggi con qualche novità sensibilizzando i giovani ad avvicinarsi al mondo della musica. Crediamo molto nei giovani che hanno voglia di divertirsi imparando a suonare uno strumento". Nell'ambito del riassetto del direttivo si è provveduto all'inserimento del musicista Riccardo Filippini. Il Complesso bandistico propone anche quest'anno i



tradizionali concerti musicali che si svolgeranno il 1 giugno presso l'Auditorium Santa Maria Maddalena (ex chiesa Frati) di Isola della Scala, il 6 giugno nella frazione di Pellegrina e l'8 giugno a Tarmassia nel cortile di Villa Guglielmi Guarienti. In occasione del concerto in programma nel capoluogo si svolgeranno anche il saggio degli allievi dei corsi di musica a conclusione dell'anno formativo e l'esibizione della junior band, il gruppo dei giovani musicisti.

Ida Rella

MACELLERIA

Costanzo

Carni, Salumi e Formaggi di 1ª qualità

Siamo presenti a Isola della Scala al GRAN PRIX della CARNE dal 7 al 24 giugno

Via Provinciale Est, 1/A - BUTTAPIETRA (VR)
Tel. 045 6660017 - Fax 045 6668777 - Cell. 335 63065630

tipografia

Bologna

di Alberto, Nicoletta e Giovanna snc

tipolitografia etichettificio stampa digitale

Via M.L.King, 20/a - 37063 ISOLA DELLA SCALA - Verona - Tel. 045 7300095 - 87 - Fax 045 6639525 - info@tipografiabologna.it

Riflessioni

di Luigi Barini

Educazione e buongusto

Non è facile definire il linguaggio in uso oggi nei programmi televisivi di evasione e di informazione in senso lato, così pure nelle sceneggiature dei film di ultima generazione e ancora peggio tra la gente che parla, conversa, discute. Senza scomodare i "bacchettoni" e i "baciapile", talvolta pure loro disponibili alla moda, è lecito etichettare volgare e impresentabile il linguaggio che si va diffondendo. E quasi nessuno ci fa caso, pure essendo abbastanza numerosi i personaggi che si incaricano di scatenare crociate a difesa di antichi valori etici, morali e persino religiosi.

Montano in cattedra nel campo dell'intrattenimento, dello spettacolo, dello sport e della politica, poi, nella realtà, sembra che nessuno più si preoccupi di tenere a freno la propria lingua per evitare il turpiloquio e la bestemmia. Si ha l'impressione che un linguaggio disinvolto, ineducato e disinibito serva a evidenziare la personalità e l'intelligenza degli individui. Sui palcoscenici, nei campi sportivi e nei dibattiti politici si va diffondendo un torbido florilegio che sembra irrefrenabile, inevitabile e insostituibile. E' difficile capire se è il moderno che avanza o se è la civiltà che indietreggia. E' avvilente per una persona anziana rendersi conto che educazione e buongusto dovevano essere stati una invenzione di macilenti antenati sproveduti e poco scolarizzati. Chiaramente individui senza spessore, mai arrivati alla padronanza di un linguaggio degno di tale nome. Forse oggi tutti noi ci siamo finalmente arrivati o ci stiamo arrivando ed allora è il momento di osare e menarne vanto per non sfigurare, nei rapporti sociali, al cospetto di chi se ne intende molto più di noi.

DANTE LA POSE SULLE LABBRA DI S. BERNARDO

La preghiera alla Vergine

«Vergine Madre, figlia del tuo figlio,
umile e alta più che creatura,
termine fisso d'eterno consiglio,

tu se' colei che l'umana natura
nobilitasti sì, che 'l suo fattore
non disdegnò di farsi sua fattura.

Nel ventre tuo si raccese l'amore,
per lo cui caldo ne l'eterna pace
così è germinato questo fiore.

Qui se' a noi meridiana face
di caritate, e giuso, intra 'mortali,
se' di speranza fontana vivace.

Donna, se' tanto grande e tanto vali,
che qual vuol grazia e a te non ricorre,
sua disianza vuol volar sanz'ali.

La tua benignità non pur soccorre
a chi domanda, ma molte fiata
liberamente al dimandar precorre.

In te misericordia, in te pietate,
in te magnificenza, in te s'aduna
quantunque in creatura è di bontate».

(Paradiso 33,1 - 21)



Esordì come scrittrice nel 2007 con il suo primo libro "Angeli, stelle e frammenti di vita", recentemente Rosanna Rizzi Ongaro è tornata nelle librerie con una seconda opera "Frammenti di luce - La vita raccontata". Il libro è stato presentato il 21 aprile nella ex chiesa dei Frati, ad Isola della Scala, alla presenza di un numeroso pubblico con ospiti il vice sindaco Tiziano Arcolini, l'assessore alla cultura Stefano Canazza e il direttore della Voce del Basso Veronese, che è anche la Casa editrice del libro, Lino Fontana. Nel complimentarsi con la scrittrice, il vice sindaco ha ri-

PRESENTATO L'ULTIMO LIBRO DI ROSANNA RIZZI ONGARO

"Frammenti di luce"

Diario di una vita

cordato che, come accadde in occasione della presentazione del suo primo libro, quando allora egli era assessore alla cultura, "anche stasera traggo dall'opera di Rosanna un intenso interesse culturale. Rosanna traccia un percor-

so di continuità con questa sua seconda opera; non vuole assolutamente insegnarci a vivere ma farci riflettere sui valori della vita". Anche l'assessore alla cultura, Canazza, ha avuto parole di elogio "all'amica Rosanna che per que-

sta sera mi ha chiesto di fare alcune "strombettate" che dedico a lei, ai suoi familiari ed a tutti i suoi amici presenti". Così dicendo l'assessore ha eseguito alcuni brani musicali, anche antichi, con la sua tromba, esecuzioni che sono state sottolineate da calorosi applausi. L'autrice, prima di dare lettura di alcuni brani del suo libro, ha voluto sottolineare che dedicava la serata "al ricordo di un ragazzino, uno dei bambini che ho incontrato nel mio lavoro: Elia". Ed ha aggiunto: "In tutto quello che scrivo, c'è tutto ciò che di me non si vede, cioè la mia anima". (G. Loc.)

PUBLIREDAZIONALE

L'inaugurazione l'8 e il 9 Giugno a Buttapietra, ampliati gli spazi e la gamma
All'Antico Molino Rosso rinnovato lo spaccio

Si rinnova e diventa più grande lo spaccio aziendale dell'Antico Molino Rosso di Buttapietra che sarà inaugurato l'8 e il 9 giugno in seguito all'ampliamento degli spazi destinati alla vendita di una più ampia gamma di prodotti biologici certificati. Un restyling effettuato con sistemi di edilizia ecosostenibile in sintonia con la filosofia aziendale che del biologico ha fatto la sua bandiera. Il nuovo spaccio, di oltre 150 metri quadrati, è completamente realizzato in legno di abete e dotato di impianto fotovoltaico e rientra in una progettualità più ampia che mira al miglioramento dei servizi offerti ai clienti nella convinzione che il prodotto oggi considerato di nicchia sia destinato a diventare in futuro un prodotto convenzionale. "Il prodotto biologico oggi considerato un prodotto di nicchia o di élite è in realtà destinato a diventare un prodotto di uso corrente - spiega Gaetano Mirandola, direttore commerciale dell'azienda di famiglia - dalla brioche della colazione alla pasta che mangiamo a pranzo, dallo snack di metà giornata fino al pane che gustiamo a cena, i prodotti derivati dalle farine ci accompagnano per tutto il giorno e per questo è fondamentale privilegiare le qualità nutrizionali. Più questa consapevolezza si diffonderà maggiore sarà la richiesta di prodotti biologici certificati come i nostri". Sugli scaffali de nuovo spaccio, che profuma di essenze di legno, non ci saranno più solo le farine ma anche tutti i

Lo Spaccio Biologico di Antico Molino Rosso

Inaugurazione
venerdì 8 17.00/19.00
sabato 9 10.00/12.00

Via Bovolino, 1 - 37060 Buttapietra (VR) - Tel. +39 045 6660506 - Fax +39 045 6668000
www.molinorosso.com - e-mail: molinorosso@molinorosso.com

trasformati (grissini, pasta, snack), marmellate, caffè, cioccolato, formaggi di altri produttori e anche frutta e verdura bio provenienti dalle aziende locali. Un vero e proprio market per gli appassionati del bio, settore in crescita che nel 2011 ha fatto una balzo in avanti dell'11,5%. L'Antico Molino Rosso affonda le sue radici nel XVI secolo e conserva

ancora funzionante un'antica ruota a pale che risale al 1858 e che un tempo serviva a far funzionare l'intero impianto. Una componente significativa dell'attività svolta dall'azienda veronese leader nel settore delle farine biologiche è quella della didattica che va dalle visite delle scolaresche ai corsi organizzati per privati e professionisti. Le porte del

nuovo spaccio apriranno al pubblico con degustazione e aperitivo venerdì 8 giugno dalle ore 17 alle 19 e sabato 9 giugno dalle ore 10 alle 12. Per gli acquisti lo spaccio è aperto dal lunedì al venerdì con il seguente orario: 8,30- 12,30 e 14,30-19, il sabato 8-12,30. Per maggiori informazioni consultare il sito www.molinorosso.com.

POVEGLIANO

La musica dal vivo è un piatto prelibato

Concerti con enogastronomia

Si è svolto a Villa Balladoro il primo di una serie di eventi chiamati "Degustazioni in musica", organizzato dalla neonata associazione "La valigia dei sogni" formata da alcuni giovani poveglianesi per promuovere la musica dal vivo. Questo appuntamento è stato intitolato "Passo a due". Nicolò Vaiente, finora conosciuto come apprezzato percussionista del Corpo bandistico Santa Cecilia di Povegliano, ha spiegato bene lo spirito della rassegna: "Eseguire brani noti con strumenti diversi da quelli con cui vengono proposti e quasi mai abbinati". Egli suonava la marimba. Ha spiegato che questo strumento è di origine antichissima, fatto con gusci di zucca scavati che si suonava tenendolo sulle ginocchia. Eleonora Volpato, arpista, ha spiegato da parte sua che anche l'arpa ha origine antichissima, poi costruita in varie forme e dimensioni. Oltre a quella usata in questo concerto è molto conosciuta l'arpa celtica, con la quale furono composti i primi due brani proposti, *Greensleaves* e *Brian Born's March*. Con i brani successivi i due musicisti hanno espresso il secondo

elemento di "sperimentazione", sostituire con arpa e marimba gli strumenti originariamente previsti dagli autori: il *Canone in Re maggiore* di Johann Pachelbel e la *Sonata in Do maggiore n. 1033* di J.S. Bach. Il ruolo del flauto era svolto dalla marimba, mentre il basso continuo era reso dall'arpa. È seguito poi il brano tradizionale brasiliano *Teresinha* e quindi *Triplets*, ragtime di G. Hamilton - Green, in cui la marimba sostituiva lo xilofono e l'arpa il pianoforte. Sono stati quindi eseguiti *Tango* di Carlos Salzedo e il famoso *Adagio dal Concerto de Aranjuez*. Poi è toccato a *Lazy afternoon*, letteralmente "pomeriggio pigro", un rilassante boogie, e a *Twilight tango* di G. Gustafson. Finale con *Il concerto di O'Carolan*, scritto dall'ultimo dei bardi, i suonatori ambulanti irlandesi di arpa celtica, per una gara tra arpisti, nel quale la marimba fa l'arpa! Alla fine del concerto, degustazione di prodotti tipici: vino dell'azienda Ricchi di Monzambano (colline moreniche mantovane) e salumi e formaggi di montagna dell'azienda Piccoli di Erbezzo.

Giovanni Biasi



PUBLIREDAZIONALE

SEI UN TIPO INTOLLERANTE ?

FAI UN TEST PER LE INTOLLERANZE ALIMENTARI

bio-research

IN CHE COSA CONSISTE IL TEST DELLE INTOLLERANZE ALIMENTARI ?

Il "Food Intolerance Test" è una prova allergometrica che consente, attraverso un prelievo di sangue, di individuare le reazioni avverse a proteine alimentari. Si basa sul dosaggio di anticorpi di classe G (IgG). È utile per conoscere gli alimenti che possono disturbare il nostro organismo. L'eliminazione e l'eventuale reintroduzione dalla dieta quotidiana di questi alimenti permette un rapido e netto miglioramento della sintomatologia. I disturbi associati alle reazioni avverse alle proteine alimentari, mediata da IgG sono molteplici.

ELENCO DEI SINTOMI:

SINTOMI GENERALI: stanchezza cronica, sonnolenza, ritenzione idrica, aumento della sudorazione, linfoadenopatia tonsillare, obesità.

APPARATO GASTRO-ENTERICO: difficoltà digestive, gonfiore addominale, senso di nausea, dolore e crampi addominali, iperacidità gastrica, gastrite, ulcera gastro-duodenale, colite, diarrea, stitichezza, flatulenza, eruttazione, aerofagia, emorroidi.

APPARATO CUTANEO: orticaria, acne, eczema, dermatite, psoriasi, cellulite.

SISTEMA NERVOSO: cefalea, emicrania, alterazione dell'equilibrio, ansia, depressione, irritabilità, torpore mentale, scarsa memoria, difficoltà di concentrazione.

APPARATO RESPIRATORIO: difficoltà respiratoria, asma, tosse, raucedine, eccesso di muco, rino-faringite, sinusite, bronchite ricorrente.

SISTEMA CARDIO-CIRCOLATORIO: alterazione della pressione arteriosa, palpitazioni, extrasistole.

APPARATO URO-GENITALE: disturbi della libido, infiammazioni uro-genitali.

SISTEMA MUSCOLO-ARTICOLARE: crampi, spasmi, tremori muscolari, debolezza muscolare, dolori articolari e muscolari, infiammazioni muscolo-tendinee.

Per effettuare il test è sufficiente sottoporsi ad un semplice prelievo di sangue. Con l'esito del test ti sarà consegnata una dieta ad esclusione che ti potrà aiutare nel gestire e risolvere i tuoi problemi.

NOVITÀ:

1. IN QUESTI GIORNI ABBIAMO UNA INCREDIBILE OFFERTA SU GROUPON... SEGUICI ANCHE TU NELLA PAGINA DI VERONA!!!
2. RICORDATI CHE CON NOI RISPARMI ALMENO 10 EURO A RICETTA.



**PER INFORMAZIONI RIVOLGITI A:
LABORATORIO ANALISI
BIO-RESEARCH**

PIAZZA E. BERLINGUER 1/A - NOGARA (VR)
TEL. 0442 511464 - orari: 9/12,30 - 15,30/18,30
mail: info@bio-research.it

NOGAROLE ROCCA

Elisa ha fatto 100 il marito Romano 101

Con i coniugi Marangoni i centenari sono quattro

Nata il 20 aprile 1912 Elisa Marangoni ha festeggiato le cento primavere. Una festa per lei coronata da familiari, amici, conoscenti, amministrazione comunale presente con il sindaco Luca Trentini ad alcuni assessori. È la quarta cittadina nogarolese vivente con un secolo di vita. Ma uno dei quattro è proprio il marito Romano Grigoli, che di anni ne ha 101. I due sono insieme da ben 77 anni e sommando le età segnano il record di 201 anni.

Elisa è nata nella corte della Rocca da famiglia contadina e proprio lì ha trovato l'amore di Romano, altra famiglia della Rocca e dipendente come tutti i più di 100 abitanti dal proprietario Silvio Barbieri. Ha lavorato in campagna e nella risaia come mondina portando avanti contemporaneamente la famiglia. 77 anni fa il matrimonio con Romano Grigoli, anche lui abitante della corte della Rocca. Solo nel 1970 abbandonarono l'antico complesso per trasferirsi in una nuova abitazione. Dal matrimonio sono nati tre figli, ma Elisa conta un'al-



tra figlia: una bambina avuta in affido quando aveva un anno, che ha cresciuto e per la quale ancora oggi è la mamma ed una sorella per i suoi figli. È immancabile alle ricorrenze della famiglia. Dopo il primo figlio maschio, Elisa ha avuto due gemelle. Un'avventura la loro nascita: il parto si presentava difficile ed Elisa fu trasportata con la 'timonella', una carrozza del tempo messa a disposizione dal loro datore di lavoro Silvio Barbieri a Zevio, una ventina di chilometri da Nogarole Rocca. Era il 1940 e certamente il

viaggio non fu semplice e veloce, con le tante strade ancora da asfaltare. Poco dopo l'arrivo il felice parto. Un vita, quella dei due, che è passata per quasi tutto il secolo scorso e continua ancora. Sono stati testimoni di cambiamenti sociali ed economici epocali. "Un esempio la loro lunga unione - ha osservato il sindaco, presente con un omaggio floreale dell'amministrazione - oggi particolarmente significativo alla luce delle difficoltà di molte famiglie a rimanere unite".

Vetusto Caliarì

VIGASIO

L'hotel Montemezzi ospita le selezioni del Forettefestival

Il concerto canoro è giunto alla 25ª edizione

Sarà l'Hotel Montemezzi ad ospitare quest'anno le selezioni del "Forettefestival", il concorso canoro per artisti dilettanti, giunto alla venticinquesima edizione, e di "Ti canto una canzone", gara per cantanti di età compresa tra gli 8 e i 15 anni. Così la struttura alberghiera all'ingresso di Vigasio si trasformerà in sala per le audizioni dei concorrenti, cantanti ed appassionati che si dedicheranno alla musica per hobby, che si esibiranno davanti al nuovo direttore artistico Raffaella Armani e ad una commissione. Intanto sono state definite le date delle serate finali dei due concorsi canori che si svolgeranno il 14 (Ti canto una canzone) e 15 agosto (Forettefestival).

"Ti canto una canzone" ha esordito tre anni fa sulla scia del successo dei programmi televisivi "Io canto" e "Ti lascio una canzone" quando il



La vincitrice della prima edizione di "Ti canto una canzone" Chiara Granetto, con Jerri Scotti su Canale 5

comitato per Forette-San Martino decise di lanciare una nuova manifestazione che facesse da anticamera al Forettefestival, gara quest'ultima che rimane invece riservata a cantanti di età superiore ai 15 anni. La kermesse canora del Forettefestival è divenuta uno degli appuntamenti più rinomati dell'estate musicale. Le motivazioni principali del-

le rassegne, aperte ad interpreti e cantautori, è quella di offrire l'opportunità di salire su un palcoscenico per dare prova delle proprie capacità artistiche.

Per informazioni:

www.forettefestival.it;
www.ticantounacanzone.it oppure telefonare al numero 347.9732458.

G. Locatelli

FOTONOTIZIA

Il 31 maggio alla rotonda dell'istituto comprensivo "Italo Montemezzi" si terrà l'ultimo appuntamento dell'iniziativa "Alla scoperta degli strumenti e delle voci", rassegna di concerti utili per scoprire, appunto, gli strumenti musicali e le voci, giunta quest'anno alla terza edizione. Protagonista della serata sarà il coro della scuola (nella foto) diretto da Marco Pasetto.

M. L.



ERBÈ

Tributo a Gilles Villeneuve nel 30° della scomparsa

“Da Castel d’Ario ad Erbè cavalcando il Mito” è lo slogan che ha caratterizzato domenica 6 maggio quale giornata dedicata alla commemorazione del 30° anniversario della tragica scomparsa del pilota di F1 Gilles Villeneuve, avvenuta l’8 maggio 1982 sul circuito di Zolder durante il GP del Belgio. Ad organizzare la manifestazione, a carattere internazionale vista anche la presenza di un delegato del consolato del Québec, ci ha pensato il club “Gilles Villeneuve” guidato da Alessandro Silvestris. Qualche migliaio di ferraristi e fans del pilota canadese hanno partecipato alla manifestazione, presenti anche Joanna, vedova del pilota, la figlia Melanie e il pilota di F1 della Renault René Arnoux, sfidante di Gilles nel 1979 sul circuito di Digione, che da Castel d’Ario ad Erbè ha aperto il corteo di Ferrari guidando la F312 T4 (nella foto) appartenuta a Gilles e messa a disposizione dal collezionista Jonathan Giacobazzi. La giornata si è svolta in due momenti: il primo a Castel d’Ario, per rendere omaggio al mitico Tazio Nuvolari, dove sul piazzale omonimo è rimasta in “mostra” per oltre un’o-



ra la “rossa” di Gilles fotografata da centinaia di fans. Vicino c’era anche l’Alfa Romeo 2300 8C, del Museo Righini di Modena, che nel 1932, condotta da Tazio, vinse il Gp di Monza. Tra le oltre 60 Ferrari accorse da ogni parte d’Italia non solo rosse, ma anche gialle e nere, c’era pure la Ferrari “da strada” appartenuta a Gilles Villeneuve, una F308 Gts di color arancione. La carovana delle Ferrari si è poi spostata dal paese del Nivola ad Erbè, nel Parco Due Tioni, dove la festa è proseguita con l’intervento del presidente Silvestris e del sindaco Paolo Brazzarola, che hanno ringraziato tutti i presenti per la partecipazione. “Una manifestazione che dà lustro al nostro paese – ha osservato il sindaco – grazie all’impegno del Club Gilles Villeneuve e dei tanti volontari che hanno lavorato per allestire questa grande manifestazione”. Alle 13 il pranzo sotto una grande tensostruttura ha concluso la giornata che è stata seguita dalle televisioni nazionali, con la Rai e il giornalista Ezio Zermiani, ma anche dai colleghi di reti televisive giapponesi, americane ed inglesi.

(Fe.Fo.)

TREVENUOLO

Campanari cercansi

Anche il “Gruppo campanari Fagnano-Roncoleval-Trevenzuolo” ha una sua scuola di musica, anche se un po’ particolare, per trovare nuove leve. “Già da alcuni anni stiamo portando avanti un progetto di formazione di nuove leve tra i ragazzi delle elementari e delle medie” sottolinea Riccardo Foroni, maestro campanaro del Gruppo che, quando dirige un “concerto” di campane, usa uno spartito non con le tradizionali note musicali ma con dei numeri che corrispondono alle campane le cui corde, di volta in volta, devono essere “tirate”. In pratica i vari “do” “fa” re” ecc. diventano 1-3-4-5-2-2-1 ecc.. Ogni anno, all’inizio delle scuole, i campanari organizzano un piccolo concerto dimostrativo per i ragazzi; poi quelli che si iscrivono al corso si riuniscono ogni mercoledì sera nella torre campanaria di Trevenzuolo per le prove pratiche. “Abbiamo anche una campana muta, senza batacchio, per i primi approcci allo strumento” osserva Foroni. Si passa poi alle corde delle campane di Trevenzuolo perché qui gli allievi possono usare bronzi di vario peso che vanno da un minimo di 50 kg (la uno) fino alla “grossa”

da 9 quintali. Le prove durano circa un’ora e si usa il sistema “veronese” ovvero con le campane “giranti”, che vengono mantenute in equilibrio “a bicchiere”. Infatti il gruppo campanari trevenzuolese aderisce all’Associazione suonatori campane sistema veronese, ben diverso da quello in uso in molte chiese della Lombardia, il sistema “ambrosiano”, le cui campane non sono “girevoli”. Attualmente il gruppo è in stretta collaborazione con quello di Bonferraro. Partecipa a diverse gare campanarie, con buoni piazzamenti, in provincia di Verona ma anche nel bresciano, dove però usano il sistema veronese. Tra i prossimi appuntamenti quello a fine giugno a Pampuro per l’inaugurazione del nuovo concerto a 5 campane. Insomma un “mondo” particolare che si perde nella notte dei tempi, ma che trova ancora chi si impegna perché quest’arte non vada perduta visto che sempre più spesso i campanili vengono dotati di sistemi elettronici.

Chi fosse interessato ad imparare l’arte campanaria può rivolgersi ad Osvaldo Borelli, presidente del Gruppo campanari (045 7350119).

Lino Fontana



NOGARA

XIII Edizione della Festa dei Popoli

Domenica 20 maggio a Villa Raimondi

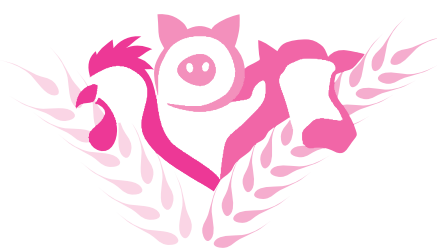
“Costruiamo insieme una Casa Comune” è lo slogan della XIII edizione della “Festa dei Popoli” che si svolgerà domenica 20 maggio alle 16 a Villa Raimondi. Una manifestazione multietnica e multiculturale organizzata dalla Commissione missionaria del vicariato di Isola della Scala e Nogara con il Comitato “Festa dei popoli”, che si propone come obiettivo quello di conoscere l’immigrato. “Oggi la nostra casa, intesa come Italia – osservano gli organizzatori – è costituita da tanti volti, arricchita da molte culture; nuovi cittadini che desiderano condividere diritti e doveri ed il nostro dovere è costruire insieme una casa comune. Un cammino irto di ostacoli, ma con il nostro impegno può diventare un segno di speranza”. Mentre i ragazzi delle

scuole del circondario stanno lavorando su questi temi, realizzando disegni e volantini per pubblicizzare l’evento, gli immigrati animeranno la festa con musica, canti, danze nei loro costumi tradizionali, recitando poesie, proponendo anche cibi e prodotti della loro terra. I loro piatti tipici si potranno gustare durante la manifestazione e faranno a gara con il risotto nogarese preparato dal locale Gruppo Alpini.

“Ci sarà anche un momento di preghiera comunitaria – aggiungono gli organizzatori – e la suggestiva sfilata di bandiere di tutti i popoli presenti sarà il segnale dell’apertura e della chiusura della Festa dei popoli 2012 che si concluderà verso le 20”.

(g.l.)

ISOLA DELLA SCALA (VR) - dal 7 al 24 giugno 2012



FIERA della CARNE e del GRANO

Potrà degustare tanti tipi di carne diversa, preparata con ricette tradizionali e originali. Il grano invece sarà protagonista in moltissimi e saporiti primi piatti della cultura gastronomica veronese e veneta.

Non mancherà la mostra degli animali, un’occasione unica per grandi e piccini per conoscere o ricordare le tante razze delle nostre corti.

E quest’anno inoltre verrà proposta l’iniziativa per il sociale “Tutti a cavallo!”, dedicata ai disabili.

Orari d’apertura: 18.30-23.30; il sabato 12.00-15.00 e 18.30-23.30; la domenica 12.00-23.00.

NOGARA

Ricordo di Olga Visentini scrittrice per ragazzi

“Belfiore” la sua opera più famosa

Il nome di Olga Visentini alla maggior parte dei nogaresi, o di altri abitanti della Bassa veronese, non dice molto. Eppure questa scrittrice per ragazzi, nata a Nogara nel 1893, godette in vita di una certa notorietà, per via dei molti libri pubblicati. La sua figura è stata ricordata recentemente nella biblioteca comunale dove, nell'ambito di una rassegna organizzata dall'assessorato alla Cultura, Monica Bianchi e Gilberto Scuderi hanno presentato una delle sue opere più conosciute, “Belfiore”, ristampato in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia.

La sua scarsa popolarità tra i nogaresi probabilmente deriva dal fatto che la sua permanenza in paese, con l'eccezione di saltuarie visite ai parenti rimasti, non superò la durata di un anno. Nel dicembre del 1893, infatti, la sua famiglia si trasferì, quando era ancora in fasce, a Goito e più tardi a Suzzara, nel Mantovano, dove trascorse l'infanzia e la giovinezza. Olga Visentini nacque nel Basso veronese perché il padre, Angelo, nogarese da generazioni, gestiva, in società con il fratello Ettore, un caffè detto “Dei Mori” nella piazza centrale. L'amore per le favole, per i racconti e per i libri furono trasmessi alla piccola Olga dal padre, appassionato di storia, che sarà il primo a narrarle, rendendola felice, le vicende del nostro Risorgimento, a quei tempi particolarmente sentito nel Basso veronese e nel Mantovano (da Revere, tra l'altro, paese dove fu parroco don Tazzoli, uno dei Martiri di Belfiore, proveniva la madre, Virginia Cugola). Dopo essersi laureata in Lettere al Magistero di Firenze, Olga Visentini insegnò a Como, Luino, Badia Polesine, Chiusi,



Pontremoli, Rovigo, Pavia e Milano. La sua produzione fu notevole, basti pensare che scrisse oltre cento opere tra romanzi, racconti, fiabe, saggi e biografie, alcune pubblicate da Mondadori. Dopo la sua morte, avvenuta a Padova nel 1961, le fu conferita una medaglia d'argento dei benemeriti della scuola, della cultura e dell'arte da parte del ministero della Pubblica Istruzione e una medaglia d'oro della città di Milano, dove insegnò alla Media statale femminile “Parini” per 18 anni. Olga Visentini riposa nel cimitero di Cerea, paese dove si stabilì più tardi la sua famiglia e dove spesso tornava quando gli impegni di lavoro glielo permettevano. A Nogara il suo nome è tenuto in vita dall'intestazione di una via e di una scuola elementare, quella di Caselle.

Giordano Padovani



CASTEL D'ARIO

Pedalare per donare

Sessanta avisini alla bicicletтата di primavera

Una sessantina sono stati i partecipanti alla bicicletтата organizzata dalla locale sezione Avis domenica 29 aprile. Partita da Castel d'Ario, la lunga teoria di ciclisti si è diretta a Governolo per visitare la Conca di Bertazzolo con la guida. Al termine pranzo e rientro a Castel d'Ario verso sera.

“Nonostante la giornata non sia stata delle migliori per quanto riguarda il tempo – osserva Caterina Freddo, presidente Avis – ha visto una consistente partecipazione di ciclisti avisini e ritengo che sia una esperienza da ripetere magari quest'autunno”.

CASTELBELFORTE

Ghisiolo vince la gara tra risottai

400 buongustai hanno giudicato il miglior risotto



Una giuria composta da ben 400 “giurati” ha decretato, sabato 5 maggio, che il miglior risotto preparato durante la manifestazione “Risotti ai Castei”, è stato quello della Polisportiva Ghisiolo di San Giorgio. Al secondo posto l'Acs di Castelbelforte, al terzo la Pro loco di Castel d'Ario ed al quarto posto l'Associazione canedolese di Canedole di Roverbella. A tutti i partecipanti una targa-ricordo. La sfida tra ri-

sottai si è svolta nella palestra comunale, trasformata per l'occasione in una maxi sala da pranzo, per degustare e poi premiare il miglior risotto 2012. La manifestazione è stata preceduta, nel salone del Centro Beninati, dalla presentazione del libro di ricette culinarie “Terra di ranàri” della scrittrice castelbelfortese Marina Leali. La manifestazione è stata organizzata da: Comune, Biblioteca ed Ecomuseo.

A. General Store Ferramenta
di Pasini Ermanno

PROMOZIONI GIARDINO 2012!!!

ALKO Tosaerba powerline

Kawasaki Decespugliatore

Makita Motosega per potatura (leggerissima pesa solo 2,5 kg)

NOLEGGIO E RIPARAZIONE ATTREZZATURE DA GIARDINO

A. GENERAL STORE ferramenta - Via Roma, 97/A - Castel d'Ario (MN) - tel. 0376 661608

Filiali:
ISOLA DELLA SCALA,
via Roma
tel. 045-6631266
CEREA,
via G. Pascoli 16
tel. 0442-320745
NOGARA,
Piazza Umberto I, 1
tel. 0442-511437



CREDIVENETO
CREDITO COOPERATIVO

Filiali:
BOVOLONE,
Via Garibaldi 51
tel. 045-6902097
VILLAFONTANA,
Via Villafontana 62/b
tel. 045-7146155
BONAVICINA,
Via Marconi 18/a
tel. 045-7125199

Le nostre
recensioni

ARTE

Gemellaggio Verona-Mantova nel segno dell'incisione

Si è svolta a Volta Mantovana (Mn), nella splendida cornice delle colline moreniche e dei palazzi gonzagheschi, un'interessante iniziativa che ha segnato una sorta di "gemellaggio" tra le province di Verona e di Mantova: una mostra di incisioni dal titolo "Segni di vite - Opere incise", tenutasi in concomitanza con la "Mostra nazionale dei Vini Pasiti e da Meditazione".

A coordinare la presenza a Volta di 15 artisti incisori veronesi è stata Luisa Tinazzi, che risiede a Povegliano Veronese, presidente dell'Associazione culturale Incisori veronesi.

"Il connubio tra vino e incisione - scrive Carlotta Giardini - si realizza nella cura e nella passione necessarie al compimento dei rispettivi processi creativi, che richiedono approfondite conoscenze e pazienti attese, premiate solo dopo lungo e meditato tempo, con risultati unici".

I visitatori hanno potuto apprezzare, negli spazi appena restaurati della Casa del Giardiniere, dove ogni angolo è carico di Storia, da quella dei signori rinascimentali Gonzaga alle gesta del Risorgimento (qui soggiornò Carlo Alberto), un'arte certo di non facile lettura, basata su tecniche complesse, ma che crea risultati assai suggestivi sia quando opera su figure umane sia quando si esercita sulla natura o costruisce composizioni astratte e disegni legati al sogno e all'inconscio.

Hanno esposto Tiziano Bellomi, Manuela Biave, Manola De Gobbi, Fausto De Marinis, Maurizio Fantoni, Zeno Finotti, Daniela Fiore, Elena Frontero, Paolo Marcolongo, Maurizio Marcon, Sergio Pedrocchi, Carla Sempredon, Luisa Tinazzi, Carla Venturi Leoni e Giordano Zorzi.

Giovanni Biasi



Palazzo
Gonzaga
a Volta
Mantovana
sede
della
mostra

a cura del
Dott. DOMENICO GULLOTTA
Dirigente Medico A.U.L.S.S. 21
Spec. in Medicina fisica e riabilitazione
Spec. in Ortopedia e traumatologia

L'ANGOLO DELLA SALUTE

Osteoporosi, come prevenirla e curarla

Contrastare gli effetti dell'osteoporosi si può e il ballo è uno dei modi più divertenti ed efficaci per riuscirci. Infatti i movimenti gravitazionali eseguiti ballando sono in grado di provocare la stimolazione delle cellule dell'osso a produrre matrice ossea. Lo afferma uno studio effettuato dalla prof.ssa Julieth Compston, docente di osteologia della School of Medicine dell'Università di Cambridge (UK), supervisore alla ballerina australiana Erin Boag, nota in tutto il Mondo per aver ideato il programma di successo della BBC "Strictly come dancing" e la versione italiana è "Ballando con le Stelle". Dalla collaborazione ne è nato un progetto in DVD chiamato "Salute in movimento" che associa la coordinazione delle molteplici cure della malattia con "l'esercizio fisico a carico gravitazionale" generato dal ballo da sala. Tale DVD può essere richiesto da tutti i medici di base per i loro pazienti collegandosi al sito <http://www.osteoporosis-disease.eu>. Gli esercizi utili, pertanto, sono quelli gravitazionali fatti ballando, ma più abitualmente correndo o saltando. Questo perché provocano nell'osso l'effetto pie-

zoelettrico dei sali di calcio che causa l'attivazione delle sue cellule (osteoblasti) a produrre matrice ossea. La revisione della letteratura medica internazionale sembra evidenziare, come miglior stimolo possibile atto a scatenare tale effetto piezoelettrico, proprio la forza muscolare trasmessa, tramite i tendini, al tessuto osseo durante la contrazione. Inoltre i movimenti rotatori tipici del ballo hanno la funzione di stimolare le strutture deputate all'equilibrio. Per attenuare gli effetti della fragilità ossea poi occorre associare un'adeguata alimentazione. I due metodi migliori consistono nell'alimentarsi fin dall'adolescenza con cibi ricchi di calcio ed evitando di acidificare il sangue per tutta la durata della vita. C'è inoltre da dire che non solo il latte e suoi derivati sono ricchi di calcio, prezioso ione conservato nel tessuto osseo, ma possono essere integrati o, in casi selezionati, sostituiti dalle verdure e acque minerali ricche in calcio. Queste, sebbene in assoluto contengano meno calcio dei latticini, hanno una forma di calcio meglio assorbibile e soprattutto hanno il vantaggio di non contenere anche grassi saturi, colesterolo, proteine

animali e sodio, come avviene invece con il calcio di origine animale proveniente dal latte e dai suoi derivati. Inoltre, la cosa sorprendente è che studi recenti hanno evidenziato come l'osteoporosi sia solo in parte dovuta alla carenza del calcio, mentre sicuramente è provocata da un'eccessiva acidificazione del sangue, causata da eccesso di proteine, che costringe l'organismo a tamponare tale squilibrio utilizzando ioni calcio sottratti all'osso. Il sangue è il tessuto più protetto: il suo pH rimane stabile tra 7,35 e 7,45 e il pH sanguigno può variare soltanto entro stretti limiti. A questo punto costringono lo scheletro (grossa riserva di ioni di calcio) a dismettere e rilasciare calcio per tamponare l'acidità, con effetto netto di perdita di calcio dall'osso per immetterlo nel sangue ed aumento dell'escrezione urinaria di questo prezioso ione. Adirittura nel 1970 l'American Journal of Clinical Nutrition dichiarava: "L'osteoporosi è una malattia causata da una quantità di fattori, il più importante dei quali è l'eccessiva assunzione di proteine."

(continua nel prossimo numero)

LETTERE AL DIRETTORE

Le lettere firmate con nome, cognome e città vanno inviate a "La Voce del Basso Veronese" - casella postale 10137063 Isola della Scala (Verona) oppure con posta elettronica: redazione@lavoce-delbassoveronese.com

Isola della Scala l'ospelale 20 anni dopo

Egregio Direttore,

riguardo all'ospedale di Isola della Scala, ho letto in uno degli ultimi numeri de "La Voce" la proposta del dottor Massimo Brugnattini per salvarlo e ho appreso che la soluzione da lui oggi avanzata è più o meno quella che nel 1993, assessore regionale alla sanità impegnato nella riorganizzazione della rete ospedaliera veneta il sottoscritto, primo cittadino isolano lui, respingeva indignato e disgustato dai "politici" come me.

Come spesso succede, il tempo, e non solo a questo proposito, si è incaricato di fare giustizia di tante cretinate che in questi quasi vent'anni si sono lette o sentite su giornali e televisioni.

La cosa certa è che oggi a gestire la sanità pubblica regionale sono le stesse forze politiche che allora e per molto tempo ancora hanno sparato a zero contro qualsiasi ipotesi di razionalizzazione.

Ciò ha fatto sì che questa opera riformatrice, di cui conoscevo il prezzo che avrebbero pagato alcune comunità locali e pur tuttavia indispensabile per salvaguardare e migliorare il servizio socio-sanitario regionale, ha subito ritardi intollerabili che ricadono e purtroppo ricadranno in termini di sprechi e

disservizi su tutti i cittadini.

Cordialmente

Roberto Buttura
Ex assessore regionale
alla Sanità

Una pensione prosciugata dalle trattenute

Gentile Direttore,

in questi giorni ho letto un libro che mi ha colpito. L'autore, Mario Giordano, giornalista, l'ha intitolato: "Sanguisughe" ossia le pensioni che prosciugano le tasche.

Il libro è edito da Mondadori ed è dedicato alla persona che il 29 luglio del 2010 ha ricevuto dall'ufficio Inps la pensione che qui riproduco: Categoria V^a Certificato N. 10000740 - Pensione lorda 402,12 Euro - Contributo ex Onpi 0,01 Euro - Trattenute Irpef 106,64 Euro - Saldo Irpef 272,47 - Add. Reg. 23,00 Euro - Arrotondamento pagamento 0,78 euro. L'Inps, in questo caso, azzerò quasi la pensione di un poverissimo mentre lascia inalterati i super vitalizi dei parlamentari, il loro insindacabile diritto al cumulo o gli assegni regalati a qualche burocrate d'oro, ebbene, noi non possiamo far finta di niente. Signor direttore lo sa qual è il più ricco pensionato Inps d'Italia? Si chiama Mauro Sentinelli: prende 90 mila euro al mese di pensione, ossia 1.173.205 l'anno. Ha 64 anni, romano, è ingegnere elettronico,

specializzato in telefonia. In 48 ore prende all'Inps quello che un pensionato al minimo prende in un anno. Vuol sapere che cosa riscuote l'ex burocrate dalla Regione Sicilia? 1.369 euro al giorno, 41.600 euro al mese, 496.136 l'anno.

Se vuole utilizzare il ricco materiale sulle pensioni raccolto dal suo collega e ricavarne spunti interessanti da diffondere su La Voce, potrebbe essere utile al suo lavoro di giornalista. Cordiali saluti.

Pasquale Enea Ferrarini
Trevenzuolo

Scelte incomprensibili per i cittadini

Signor direttore,

vengo subito al dunque. Tramite questo periodico vorrei chiedere all'Amministrazione comunale di Isola della Scala quale criterio ha adottato per collocare i "dissuasori di velocità" arancioni nelle vie del paese. Non sono stati collocati nelle vie dove la velocità è spesso elevata. In prima posa ne sono stati messi 4, tutti in fila, in via Claudia. Successivamente due sono stati spostati e ricollocati; uno in via P^o Maggio, che è a senso unico con limite dei 30, e uno in Zai verso Nogara ormai fuori dal paese. Non mi sembrano né chiare né logiche le modalità con cui sono state fatte queste scelte. Qualcuno ce le spiega?

Lettera firmata

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-delbassoveronese.come-mail: redazione@lavoce-delbassoveronese.com

Amministrazione:

Franca Zarbonello

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

per l'estero € 30,00

la banca
vicina alla gente

Cereabanca
1897



Sede: CEREBA (VR)
37053 Via Paride da Cerea, 30

Filiale di BUTTAPIETRA (VR)



Filiali: Angiari (VR) Casaleone (VR) Legnago (VR) Mozzecane (VR) Trevenzuolo (VR)
Vigasio (VR) Buttapietra (VR) S.Giorgio in Salici (VR) Ostiglia (MN) Roverbella (MN)

SPACCIO AGRICOLO




NOGARA (VR)
via XXV Aprile, 10

TRATTORIA - PIZZERIA

La Genuina

Produzione Artigianale

Tigella e Gnocco fritto



ERCOLE D'ORO
PER L'ALIMENTAZIONE

MACELLERIA

SPACCIO CARNI - COOP. AGRICOLA

La Genuina

CARNI ITALIANE DI 1ª QUALITÀ

Continuano le offerte...
presso il punto vendita di NOGARA troverai:

| | |
|---|---|
| Costata con osso € 23,90/Kg -17% € 1,98/kg. | Costata senza osso € 26,90/Kg -17% € 2,23/kg. |
|---|---|

e CARNE DA BRODO

| | |
|--|---|
| Muscolo € 15,50/Kg -20% € 1,24/kg. | Braciola da Brodo € 8,50/Kg -10% € 0,76/kg. |
| Girello € 16,50/Kg -20% € 1,32/kg. | |

NOGARA (VR) - Via XXV Aprile, 10 - Tel. 0442.89788

Risotteria • Tigelleria

Bistecca Fiorentina



PIZZE da € 3,50

A mezzogiorno dal Lunedì al Venerdì

TIGELLE & GNOCCO FRITTO

GIORNO DI CHIUSURA IL MERCOLEDÌ

NOGARA (Verona)
Via Cav. V. Veneto, 4
Tel. 0442 89167

VERONA ISOLA D/ SCALA NOGARA
● ● ●
Statale 12 "La Genuina"

Via C. Oberdan, 83
BONFERRARO (VR)




SPACCIO AGRICOLO

Bar Al Parco

Dalla Colazione all'Aperitivo

Mettiamo a disposizione i nostri spazi per eventi: compleanni, rinfreschi, feste di laurea

CADIDAVID (VR) - Via F. Carmagnola, 36 - Tel. 348 8964386
Prenotazione per compleanni ed eventi: 0442 511065

Ci trovate anche in località Tratto Spino Malcesine



Dal 1° Aprile 2012
Vi aspettiamo numerosi per la stagione Primavera/ Estate





Cime del Baldo

Caffé - Self service - Ristorante - Solarium - Souvenir

