

Paschetto Vini
POVEGLIANO (VR)

**SPACCIO VINI SFUSI
BOTTIGLIERIA
E GRAPPERIA**

POVEGLIANO V.SE (VR) - Via Pompei 11
Tel/Fax 045 7971155 - Cell 347 3133214
pasquettovini@tiscali.it - www.pasquettovini.it

LA VOCE

del Bassa Veronese

www.lavoicedelbassoveronese.com Direttore Lino Fontana

Paschetto Vini
POVEGLIANO (VR)

**IMPORTATORI BIRRA IN FUSTO
FORNITURE PER BAR**

POVEGLIANO V.SE (VR) - Via Pompei 11
Tel/Fax 045 7971155 - Cell 347 3133214
pasquettovini@tiscali.it - www.pasquettovini.it

ANNO XLII - NOVEMBRE 2015 - N. 10 - ISOLA DELLA SCALA (VR) - MENSILE DI INFORMAZIONE - SPED. IN A.P. 70% FILIALE DI VERONA - UNA COPIA € 1,20

**Il derubato
Il giudice
Il ladro**

“A vere un tetto sopra la testa” oppure “chiudersi in casa” erano, fino ad alcuni anni fa, sinonimi di sicurezza perché la casa era considerata luogo sacro ed inviolabile, requisiti che l’attuale situazione sociale ha praticamente cancellato. La violenza con cui vengono aggredite le persone nelle loro abitazioni non conosce limiti. Se i ladri decidono di entrare il malcapitato preso di mira deve stare attento a come reagire all’intruso. Se ha un’arma e lo uccide è rovinato a vita. Viene accusato, se gli va bene, di eccesso colposo di legittima difesa oppure di sproporzione tra la difesa e l’offesa. Il giudice, a posteriori, quando tutto è finito, dietro alla sua scrivania con tutti gli elementi dell’accaduto deve stabilire la proporzionalità della reazione del derubato rispetto alle minacce reali o presunte del ladro. Come può una persona che in piena notte si vede piombare nella stanza da letto uno sconosciuto, che non sa se e come è armato, decidere in pochi secondi come deve reagire ponderando con attenzione che la sua reazione sia proporzionata alle intenzioni del malvivente? Una valutazione che la nostra legge prevede e si potrebbe fare (teoricamente) a condizione che l’intruso, una volta entrato in casa, si presentasse dichiarando le sue intenzioni, mostrando il tipo di arma in suo possesso, se pistola-giocattolo munita del tappino rosso, accompagnato da un interprete se è straniero... Dopo questi indispensabili preamboli il ladro potrà iniziare il suo “lavoro” e il derubato decidere la proporzionalità della sua legittima difesa tenendo conto di tutti gli elementi di cui è stato diligentemente messo al corrente. “Adgreditus non habet staderam in manu” ovvero l’aggredito non ha la bilancia, nel momento del fatto, per soppesare la sua effettiva gravità, ovvero il giudizio di proporzionalità non può mai essere preciso. Un concetto previsto oltre 2000 anni fa nel Diritto romano. Ergo se il ladro ci lascia le penne fa parte dei rischi del mestiere! (li.fo.)



Le aree edificabili nel Veneto possono tornare agricole

Un provvedimento della Regione può fermare il consumo di suolo

Ciò che da tempo auspicano studiosi del territorio, urbanisti illuminati, geologi, cittadini consapevoli e associazioni ambientaliste, la fine del consumo di suolo, può in parte realizzarsi col provvedimento della Regione Veneto “Varianti verdi per riclassificazione di aree edificabili”.

La legge regionale n. 4 del 16.3.2015 stabilisce che i comuni “pubblichino all’albo pretorio un avviso con il quale invitano gli aventi titolo, che ne abbiano interesse, a presentare la richiesta di riclassificazione di aree edificabili, affinché siano private della potenzialità edificatoria loro riconosciuta dallo strumento urbanistico vigente e siano rese inedificabili”.

In pratica, un cittadino il cui terreno era stato dichiarato edificabile dal Piano regolatore generale (lo strumento di pianificazione urbanistica comunale che oggi si chiama PAT, Piano di assetto del territorio) può chiedere che la sua proprietà perda la caratteristica

di edificabilità e torni inedificabile. Vorrei far cogliere la portata storica e culturale di questa legge in questo momento. In Parlamento giace una proposta di legge tendente a porre un limite al consumo di suolo, non per caso ferma per la pressione contraria delle “lobbies” (gruppi di pressione) del cemento e della speculazione edilizia e mentre il territorio italiano è devastato da alluvioni e frane. L’applicazione della legge regionale invertirebbe una tendenza, che è culturale e psicologica oltre che economica, per la quale gli agricoltori (dai grandi proprietari ai piccoli contadini), invece che essere e sentirsi orgogliosi custodi della propria terra, aspettano la prima occasione offerta dalle leggi per renderla edificabile, venderla ed incassare i soldi.

Ora proprio gli agricoltori possono essere protagonisti di questo cambiamento, riportando terre edificabili all’uso agricolo.

Ciò si potrà realizzare se i comuni si attiveranno adeguata-

mente per avvisare i cittadini interessati.

Val la pena di ricordare che il consumo di suolo, con la perdita progressiva del terreno utilizzabile a scopo agricolo, è una delle emergenze principali a livello planetario, non abbastanza trattata perfino dal recente Expo, che pure aveva come motto “Nutrire il pianeta-Energia per la vita”.

Se diminuisce il terreno agricolo si riduce la possibilità di attuare un’agricoltura ecocompatibile e si deve sfruttare di più il minor suolo disponibile usando pesticidi e concimi chimici, con effetti deleteri sull’ambiente e sulla stessa salute umana. Inoltre, se non si ferma il consumo di suolo non sarà mai possibile sconfiggere nel mondo la fame e la malnutrizione, che colpiscono ancor oggi 1 miliardo di persone. L’auspicio chiaramente è che questa legge sia applicata e che rappresenti anche un esempio e un modello per un processo virtuoso di cambiamento più generale.

Giovanni Biasi

ISOLA DELLA SCALA

I tre lustri della Fiera del bollito

- pag. 2 -

POVEGLIANO

L’alta poesia del giovane Pasolini

- pag. 4 -

NOGARA

Fotografo ha girato il mondo

- pag. 5 -



15^a fiera del bollito con la pearà e sapori d’autunno

DAL 12 AL 29 NOVEMBRE 2015

ISOLA DELLA SCALA (VR)

A MI ME PIASE LA PEARÀ!

facebook.com/fieradelbollito

www.fieradelbollito.it

#fieradelbollito

#pearà

Organizzato da:
Ente Fiera Isola della Scala



Partner ufficiali:
BANCA POPOLARE DI VERONA
GRUPPO BANCO POPOLARE



COLTRO
ASSICURAZIONI E FINANZA

ISOLA DELLA SCALA

Fiera del bollito alla 15ª edizione

La tradizionale manifestazione si svolgerà nel Palariso dal 12 al 29 novembre

La leggenda narra che Alboino, re dei Longobardi, prese in moglie Rosmunda. Il re uccise il padre della consorte, Cunimondo, in battaglia. Fu così che la donna decise di lasciarsi morire di fame. Il cuoco di corte inventò una salsa tanto gustosa e nutriente da rimettere in forze Rosmunda. Quella salsa saporita era appunto la pearà. L'evento, che offre il più tradizionale e amato

dei piatti scaligeri e altre ricette dell'autunno, verrà allestito all'interno del Palariso riscaldato. A preparare le carni e la tipica salsa veronese saranno solo macellerie di Verona e provincia. In questo modo, ancora una volta, le fiere isolane si distinguono per la filiera corta, a garanzia della qualità delle materie prime usate in cucina. Ciò rappresenta un doppio vantaggio per gli ospiti. Il primo

è quello di evitare troppi passaggi che potrebbero gravare anche sul controllo della provenienza delle materie prime. Il secondo aspetto riguarda la qualità: chi serve in fiera bolliti e pearà ha anche una attività che funziona durante il resto dell'anno. Il menù della manifestazione comprenderà altri piatti dell'autunno e della tradizione popolare veneta e di alcune regioni limitrofe come tortellini in brodo,

tagliatelle in brodo con fegatini, pasticcio, gnocchi, zuppa di Gulasch, tortelli di zucca, castagne, dolci e frutta di stagione. Non mancheranno, come consuetudine ad Isola della Scala, panino all'isolana e risotto all'isolana. Oltre agli stand tradizionali sarà allestito anche un ristorante, dove verranno serviti al tavolo alcuni dei piatti presenti in Fiera. Il programma della fiera sarà arricchito

da spettacoli e iniziative per bambini e non. Sono previste poi la sfida nazionale "trofeo città del riso", conoscere il Riso Nano Vialone Veronese I.G.P. e la carne italiana", riservata agli alunni delle scuole alberghiere di diverse regioni italiane e la finale del concorso gastronomico "Risotto del Sindaco", la sfida tra primi cittadini ai fornelli per solidarietà.

(l.r.)

Il risotto nel mondo saluta l'Expo 2015



Sabato 31 ottobre alcuni maestri risottari isolani hanno celebrato l'ultimo giorno di Expo a Milano preparando, per centinaia di visitatori dell'Esposizione Universale, il risotto sia con ricette tradizionali, come quella all'isolana, sia rivisitato con gusti e sapori provenienti da altri Paesi e Continenti. All'evento, allestito lungo il decumano, ha partecipato Massimo Gazzani, commissario per Expo di Ente Fiera di Isola della Scala. A cucinare gli chef della riseria Riccò e Risamore (nella foto). L'Ente isolano ha preso parte ad Expo con alcune attività ospitate all'interno del padiglione della Sierra Leone, inserito nel settore del riso.

Celebrata la festa del Donatore

L'Avis di Isola della Scala domenica 18 ottobre ha celebrato la giornata del Donatore alla presenza, tra gli altri, del sindaco Giovanni Miozzi, del vicesindaco Tiziano Arcolini e dell'assessore alle politiche sociali Michele Casella. Dopo la messa (nella foto) il corteo con 60 labari delle varie sezioni dell'Avis d'Italia ha deposto una corona di alloro sul monumento dedicato al donatore nell'atrio dell'ospedale.



Quelli della Ragioneria



Dopo 45 anni, lo scorso 26 ottobre a Isola della Scala si sono ritrovati, per la prima volta, gli ex alunni di una classe della Ragioneria nell'anno 1966. Una sera-



ta di ricordi ed emozioni che i compagni di classe della sezione B non dimenticheranno facilmente. A destra nel 1966 e a sinistra, oggi. (i.r.)

PUBBLIREDAZIONALE

A Buttapietra nuovo stabilimento con spaccio del Salumificio Bovo

La prima richiesta presentata in Comune risale al marzo 1992. Dopo un iter burocratico durato 23 anni, domenica 11 ottobre è stato inaugurato il nuovo stabilimento con spaccio del "Salumificio Bovo", nella frazione omonima, in Via Lago di Garda 29, a Buttapietra. Il parroco di Marchesino, don Claudio Cunego, ha benedetto la nuova sede alla presenza di un folto pubblico che successivamente ha potuto visitare i nuovi ampi locali costruiti

all'insegna del rispetto ecologico - ambientale, del risparmio energetico e attrezzato con le più moderne tecnologie. Il titolare, Massimo Bortolazzi, 40 anni, ha così sintetizzato questa incredibile telenovela: "L'attività era iniziata nel 1986 da papà Vittorio, oggi collaboratore. Con tenacia e determinazione abbiamo saputo superare le difficoltà e gli ostacoli che di volta in volta si presentavano per ampliare la nostra attività, perché il nostro obiettivo era ed

è rimasto immutato: rispondere alle continue nuove richieste del mercato ed offrire lavoro a nuovi addetti".

La costanza e la ferrea volontà di Massimo, dei suoi famigliari e collaboratori hanno alla fine vinto la loro battaglia raggiungendo il sofferto traguardo. Il Salumificio Bovo dal 1986 si occupa della produzione di salumi ed insaccati di varie tipologie, trattando artigianalmente i propri prodotti, ricavati dalla lavorazione di carne fresca da suini



allevati e macellati, con certificazione, esclusivamente in Italia. Una filiera quindi assolutamente controllata che è sinonimo di sicurezza e qualità e che gli ha permesso di ottenere il mese scorso un ulteriore Marchio Cee, valido

per l'esportazione.

Lo Spaccio in Via Lago di Garda 29, frazione Bovo a Buttapietra, è aperto tutti i giorni dalle 8 alle 12,30 e dalle 15 alle 19. Chiusura nei pomeriggi di mercoledì e sabato.

tipolitografia etichettificio stampa digitale

tipografia
Bologna

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

etichette adesive in bobina
per piccole e grandi esigenze
stampati commerciali e pubblicitari
depliant - manifesti - volantini
poster su carta fotografica e tela artistica
etichette chiudipacco
e sigilli per piccole quantità
Creazioni veloci e personalizzate
con stampa digitale

Quadretti

Storie di guerra

C'era la guerra che reclamava tutta la più bella gioventù; la voleva tutta per sé. Lui aveva vent'anni ed era un soldato. Alto, biondo, gli occhi ricolmi della vita. I piedi piantati nel fango e sopra la testa il rombo della morte. Era primavera, c'era il sole e la vita sbocciava in ogni sua manifestazione quel giorno in cui fu fatto prigioniero, caricato su un treno merci con altri dieci, cento, mille. Il treno si mosse e cominciò ad attraversare paesi; in uno di questi abitavano la moglie e la madre.

La corsa finì in un campo di lavori forzati in Germania dove si fabbricavano carri armati. Il lavoro era di dodici ore al giorno, il pranzo di trecento grammi di pane e due rape. Dormiva in uno stanzone con altri cinquecento. Nella "pausa pranzo" era solito avvicinarsi ai reticolati piantati a ridosso della massicciata ferroviaria.

Col coltellino puliva radici e le mangiava, poi si fermava a guardare lontano affidando al vento invisibile i pensieri del proprio cuore, la speranza di riabbracciare i propri cari.

Un giorno passò un treno passeggeri, affacciata ad un finestrino vide una ragazza dallo sguardo buono e dal viso d'angelo. Per un momento i loro occhi si incrociarono, ma nessuno saprà mai il messaggio scambiato.

Qualche giorno dopo, all'ora di pranzo lui venne chiamato in ufficio. Gli tremavano le gambe ed ebbe un sussulto al cuore: per colpe vere o presunte passare dall'ufficio e finire a Mauthausen era un attimo.

Invece in quell'ufficio l'aspettava la ragazza del treno, quella dal viso d'angelo che porgendogli una gavetta con un pranzo vero gli disse: "Mangia, mangia". Poi avvicinandosi gli stampò un bacio sulla fronte. Lui asciugandosi le lacrime alzò la testa per dirle grazie, ma lei non c'era più; era scomparsa e non l'avrebbe mai più rivista.

Forse era davvero un angelo.

Rosanna Rizzi Ongaro

SANGUINETTO

Al Chiostro dei poeti il nuovo direttivo

Si è recentemente costituito il nuovo direttivo del Chiostro dei poeti, che rientra nell'ambito del progetto "Pianura Cultura". Eletti coordinatori Fiorella Carcereri e Giordana Ortolani; ufficio stampa Giannino Ferrarini; consiglieri Francesco Minozzo, Jerry Brighenti e Cristina Faustini. La serata inaugurale si è svolta venerdì 6 novembre e così ogni primo venerdì del mese (fatta eccezione per i venerdì coincidenti con festività) si ripeteranno serate "a porte aperte", destinate a tutti coloro che amano leggere ed ascoltare poesia. "Potranno leggere componimenti propri, o di autori famosi, sia i poeti di lungo corso che coloro che si avventurano per la prima volta su questo straordinario cammino" os-

servano i promotori dell'iniziativa culturale. Nel corso delle serate ciascuno potrà leggere, a rotazione, due o tre componimenti della lunghezza massima di una pagina per conferire all'evento brio, dinamicità e leggerezza nell'alternanza. Gli organizzatori avvertono chi intende leggere al Chiostro dei poeti che sarà unicamente chiesto di registrarsi con nome e cognome presso la coordinatrice Fiorella Carcereri. Le letture saranno intervallate con alcuni stacchi musicali e/o canori. Chiuderà la serata un buffet offerto a tutti i presenti. Per qualsiasi informazione sulle serate rivolgersi a Fiorella Carcereri, coordinatrice della parte artistica, cell. 340 5776604.

(l.r.)

GAZZO VERONESE

Rinvenimenti archeologici sulla Romana Claudia Augusta

L'annuncio da parte dell'Università di Verona



Le indagini archeologiche a Gazzo Veronese, condotte dall'università di Verona, sono riprese nel mese di settembre. Il lavoro di ricerca e analisi, svolto sulla via pubblica romana Claudia Augusta Padana, ha portato alla scoperta di una decina di tombe a cremazione, del tipo "a cassetta di embrici" o ad "anfora segata". La datazione dei nuovi rinvenimenti rimane ancora incerta, ma sembra collocabile alla fine del primo secolo avanti Cristo.

La seconda campagna archeologica organizzata nell'ambito del progetto "Indagini Archeologiche a Gazzo Veronese", è stata condotta in collaborazione tra la sovrintendenza per i Beni archeologici del Veneto, il dipartimento di Filologia, letteratura, linguistica, tempo, spazio, immagine e società dell'ateneo e l'università La Sapienza di Roma. Lo scavo, coordinato da Patrizia Basso, docente di Archeologia dell'ateneo, ha visto la partecipazione come responsabili di Valeria Grazioli, Elisa Zentilini e Marina Scalzeri, di alcuni studenti del corso di laurea triennale in Beni culturali dell'università

e del nuovo corso di laurea magistrale interateneo in Archeologia, attivato l'anno scorso dall'università di Verona assieme alle università di Ferrara, Modena e Trento. Un supporto operativo fondamentale è stato inoltre offerto dalla Società archeologica, mentre un sostegno rilevante è stato fornito dalla Verallia Saint-Gobain, dal Consorzio di Bonifica veronese e dalla Fondazione Emilia Bosis. A tutte le attività archeologiche del progetto hanno partecipato anche alcuni studenti del liceo Cotta di Legnago, nell'ambito di una convenzione stipulata fra la scuola, l'università e l'amministrazione comunale di Gazzo Veronese, che ha sottolineato la valenza didattica del progetto. Lo studio svolto sulla strada romana ha avuto come obiettivi la raccolta e l'analisi di dati per comprendere lo sviluppo e la formazione del paesaggio di Gazzo Veronese nel corso del tempo. Le indagini condotte hanno permesso di capire la stretta relazione del tracciato stradale con il paesaggio naturale. "Per sfruttare le unghie dei dossi che caratterizzavano l'antico territorio fra larghe valli fluvio-pa-

lustrati, la direttrice aveva un andamento a linea spezzata, piegato a seguire tali dossi, ed era realizzata su un largo terrapieno di dieci metri, formato da riporti di sabbia locale e coperto in origine da ghiaie, asportate a seguito dei lavori agricoli - spiega Patrizia Basso - sull'altro lato, più asciutto e drenato che finiva nelle citate bassure vallive, era aperto un ampio canale per il deflusso delle acque". Proprio in prossimità di questo canale sono state rinvenute le tombe a cremazione, la cui analisi verrà svolta in collaborazione con i colleghi dell'università di Ferrara, e permetterà di inquadrare cronologicamente la strada.

Nelle prossime settimane i lavori continueranno con altre attività, condotte assieme agli studenti dell'ateneo: in programma una campagna di ricognizioni archeologiche sui terreni comunali e l'organizzazione, con la partecipazione dei ragazzi del liceo Cotta, di una mostra fotografica per diffondere e condividere i risultati conseguiti e sensibilizzare gli abitanti alla conoscenza e alla valorizzazione del territorio.

(l.r.)

Chi si riconosce?

Scuola elementare di Sorgà Anno scolastico 1951/1952



Gli alunni della classe 5ª, sedici bambine e otto bambini nella foto ricordo, inviata da Teresa Lombardi, ritratti davanti alle scuole elementari di Sorgà a fianco del municipio con la loro maestra Nandina Cremoni, che recentemente ha compiuto 94 anni. Tanti auguri dai suoi ex alunni e dalla "Voce".

ZUCCHELLI FORNI

s.p.a.



TREVENZUOLO - Verona
 Zona Artigianale S. Pierino
 Tel. 0456680068
 Fax 0457350285
 Telex 481076 Z.F.V.

PUBLIREDAZIONALE

BONFERRARORegalati
delle emozioni...Acquista da **KENZIA**
piante "Made in Italy"25 anni
di passione
per la
natura!

A NOVEMBRE

Festa
dell'Orchidea
Regina
delle
piante
fioriteTI ASPETTIAMO NEL NOSTRO GARDEN
A PRESTO!**Kenzia**Tutto l'Amore
della Natura!
Floricoltura
e VivaiBONFERRARO (VR)
Via Oberdan, 51/B
Tel. 045 7320282
www.kenziagarden.itCI TROVI
ANCHE
SU
FACEBOOK

PUBLIREDAZIONALE

NOVITÀ AUTUNNALI
... E NON SOLO

ELIMINA IL PRURITO CON IL DAO TEST

Presso la nostra struttura si rivolgono sempre più frequentemente uomini e donne che sono afflitti da pruriti e orticarie diffuse su tutto il corpo soprattutto durante le ore notturne o dopo aver consumato un pasto; il disturbo ne condiziona talmente la qualità della vita, che il soggetto diventa ansioso e talvolta anche depresso; la medicina classica aiuta solo quando la reazione è di natura allergica.

MA COSA FARE QUANDO,
ALLA BASE DEL FENOMENO,
NON SI HA UN'ALLERGIA?

Si cerca di capire se il problema prenda origine da una infiammazione silente intestinale, scatenata da un accumulo di istamina, eseguendo il **DAO TEST** tramite un prelievo di sangue. L'istamina è presente nella maggior parte dei cibi che ingeriamo quotidianamente quali tonno, crostacei, formaggi, insaccati, pomodoro, cioccolato e nelle bevande alcoliche. Quando il nostro intestino non è più in grado di eliminarla, il **DAO TEST** dà un valore molto basso, l'istamina si accumula danneggiando la parete intestinale e attivando una serie di fenomeni vascolari che sfociano in prurito e macchie cutanee.

Il test prevede un semplice prelievo di sangue che può essere fatto anche se si stanno assumendo sia antistaminici che cortisone.

I PRELIEVI SI ESEGUONO TUTTI I GIORNI
COMPRESO IL SABATO, DALLE ORE 7,30 ALLE 9,30

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

CI TROVI
ANCHE
SU
FACEBOOK

POVEGLIANO

L'alta poesia del giovane Pasolini

Un interessante incontro svoltosi nella sala civica "Savoldo"

Si è svolto nella sala civica Savoldo, promosso dal Comitato Biblioteca col patrocinio del Comune, un incontro su Pier Paolo Pasolini. A 40 anni dall'assassinio del poliedrico artista (poeta, scrittore e regista cinematografico) è stata analizzata in particolare la raccolta "Poesie a Casarsa", pubblicata a Bologna nel 1941. Relatore è stato Armando Lenotti; alcune poesie sono state lette da Fausta Gastaldelli e Antonella Carnielli. L'editore mandò una copia del libro al critico Gianfranco Contini, che ne fece una recensione entusiastica su un giornale svizzero (In Italia il Fascismo proibiva l'uso del dialetto). Per il diciassettenne Pasolini il dialetto friulano, che egli reinventa con originalità e freschezza (operazione, tanto per capirci, attuata recentemente da Andrea Camilleri col suo italiano-siciliano), diventa la lingua dell'autenticità, contrapposta all'italiano, lingua corrotta della borghesia e del regime fascista. I versi raccontano quel mondo rurale di Casarsa (paese della madre, dove tornava in estate), dal quale la poesia poteva zampillare come l'acqua.

E proprio all'acqua è dedicata, dopo un riferimento alla poesia provenzale dei trovatori scritta in lingua d'oc, la sua opera: "Fontana di aga del me país / A no è aga pi fres-cia che tal me país / Fontana di rustic amòur." (Fontana d'acqua del mio paese / Non c'è acqua più fresca che nel mio paese / Fontana di rustico amore). Nella poesia "Ploja tai confins" ("Pioggia sui confini") si nota la ricerca di un suono primordiale; nell'ultimo verso "Serenàt al mour el mèis" ("Rassereno muore il mese") si coglie quella che un critico definì "Malinconia della felicità" (figura retorica dell'Ossimoro, chiave di tutta l'opera di Pasolini).

Nella poesia "O me donzel" ("O me giovinetto") vi sono elementi lirici che parlano del senso sacro dell'esistenza, espresso per Pasolini nell'intatto incanto della natura ("Nasco nello specchio della roggia"), da cui ha dovuto staccarsi ("In quello specchio Casarsa - come i prati di rugiada - trema di tempo antico. Là sotto io vivo di pietà, lontano fanciullo peccatore."). Egli, lasciato quel mondo puro, una sorta di Paradiso terrestre, si sente perciò peccatore, cioè colpevole.

Nella sua opera cercherà sempre di recuperare quella "purezza dell'inizio". Suggestiva, toccante la testimonianza di Antonio "Tonùti" Spagnol, 85 anni, che fu allievo di Pasolini, accorso qui dal comasco, dove abita. "Ci fece scuola gratis - racconta - Ci fece studiare Marx, "ma pochino". Stava con i contadini e gli operai contro i grandi proprietari terrieri. Non era comunista, anche se gli fu fatta la tessera del PCI (dal quale successivamente verrà espulso, ndr.). Era un uomo libero e generoso. Ho imparato da lui la dottrina cattolica. Non era una persona triste, come molti lo descrivono. Amava la vita, sapeva essere anche allegro.

Ci portava a ballare; tutte le donne volevano danzare con

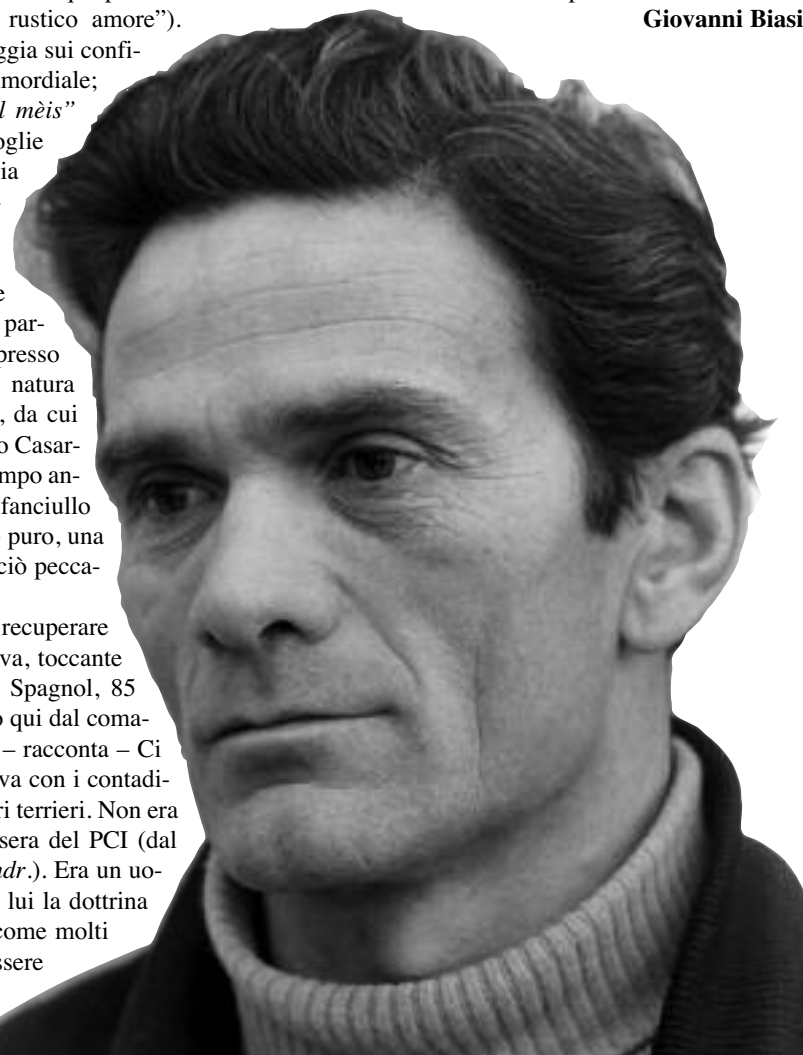
lui. Grazie a Pasolini sono diventato maestro del lavoro". La serata ha confermato ciò che molte trasmissioni di questo periodo hanno detto: Pasolini era un vero poeta, un intellettuale curioso, tormentato, con una visione religiosa del mondo, come egli disse a Enzo Biagi: "Vedo tutte le cose come meravigliose".

Eretico verso tutte le forme di pensiero che diventavano rigide e schiacciavano la libertà e l'autenticità dell'uomo, quindi anche verso la Chiesa cattolica (nel film "Vangelo secondo Matteo" esalta la purezza sorgiva del messaggio di Cristo) e il Partito comunista (al quale rimproverava di essere simile al sistema capitalista, cui teoricamente si opponeva, nell'accettazione del consumismo borghese che abbruttisce e corrompe il popolo).

La ricerca del senso della vita, la critica alle cose sbagliate della società (memorabile la sua invettiva contro gli autori delle stragi e degli omicidi degli anni '60 e '70 sul Corriere della sera: "Io so i nomi, ma non ho le prove..."), la vicinanza agli "umili", l'anelito a una impossibile giustizia sono l'eredità che egli lascia.

Nel giorno della sua morte, un commosso Eduardo De Filippo disse: "Abbiamo perso un grande poeta. Anche i suoi avversari capiranno il suo messaggio". E lo scrittore Alberto Moravia, quasi piangendo, urlava: "Poeti come lui ne nascono pochi...".

Giovanni Biasi



VIGASIO

Lecture animate per i bambini
nella biblioteca "C. Piccolboni"

Ha preso il via negli spazi della biblioteca "Corrado Piccolboni" il ciclo di letture animate ad alta voce per bambini dal titolo: "Leggere... che impressione! Una nuova avventura". Il progetto, al suo settimo anno di programmazione, comporta un percorso di letture animate che coinvolge i bambini da 0 a 10 anni e che si tengono appunto nei locali della biblioteca comunale con la partecipazione di Franca Corradini e Franco Cappa. Entusiasta il commento dei bibliotecari: Veronica Pellegrini e Alessandro Rigoni. «È sicuramente positivo il bilancio di questa attività preziosa per la numerosa

partecipazione e la formazione dei più piccoli lettori e fruitori della biblioteca comunale. La partecipazione a tutti gli incontri è libera e gratuita. I gruppi saranno formati da un numero massimo di 20 bambini. I minori dovranno essere ac-

compagnati. Questo il calendario e gli orari dei prossimi incontri: 19 novembre, 4 e 17 dicembre, dalle 16.30 alle 17.30. Per informazioni ed iscrizioni chiamare il numero 045.6685530.

S. Loc.

FACCI...la Pizza
la cucina sulla pizza

VENITE A SCOPRIRE LE NOVITÀ STAGIONALI A:

Via San Martino, 13/A - Foreste di VIGASIO (VR) Via Roma, 12 - POVEGLIANO Veronese (VR)
045.73.64.816 www.faccilapizza.it 045.79.71.152

BOVOLONE

Serate culturali in biblioteca

L'obiettivo avvicinare i cittadini alla lettura

In biblioteca si può andare anche alla sera. Ha lo scopo di avvicinare i cittadini alla lettura ed al mondo della cultura la rassegna «Biblio by night» organizzata dall'Assessorato alla Cultura del Comune di Bovolone in collaborazione con il Gruppo Cultura e la Biblioteca civica. Nelle quattro serate previste nel ciclo di incontri, ad ingresso libero, che si sono svolti nell'auditorium accanto alla sede della sala



di lettura municipale, sono stati previsti interventi e argomenti che abbracciano varie tematiche. La rassegna è iniziata martedì 3 novembre con la presentazione del libro «La Grande Guerra del Focolare 1915-1918: le donne di Bovolone in prima linea». La ricerca storica, curata dalla Commissione Pari Opportunità del Comune, sulla base di documenti d'archivio, ricostruisce la condizione femminile agli albori del Novecento, riportando alla luce fatti, aneddoti, circostanze legati al primo conflitto mondiale, che hanno coinvolto direttamente le famiglie ed il territorio di Bovolone. Proprio per l'importanza dell'argomento trattato la pubblicazione è stata inserita all'interno del programma ufficiale per le Commemorazioni del Centenario della Prima Guerra Mondiale della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Dopo il primo appuntamento «Biblio by night»

è proseguita giovedì 5 novembre con il fotografo Giulio Di Meo che ha presentato il suo libro «Il deserto intorno». Il reportage fotografico racconta attraverso le immagini l'esodo del popolo Saharawi: dal 1975, per sfuggire all'occupazione marocchina, migliaia di donne, anziani giovani e bambini vivono da rifugiati nel Sahara algerino, in condizioni proibitive, vittime di continue violazioni dei diritti umani,

perpetrate dal governo marocchino, più volte denunciate dalle Organizzazioni non governative. Si tratta di una sopravvivenza resa possibile solo dagli aiuti umanitari internazionali, in attesa di poter tornare nella propria terra, sulla spinta di iniziative di sensibilizzazione e di pressione sui governi coinvolti in questo dramma umanitario dimenticato.

Giovedì 12 novembre il tema della serata è il 34° Canto dell'Inferno di Dante, illustrato da Alessandro Wurzer; con l'occasione è stata prevista l'esposizione dei lavori dei ragazzi del Liceo Artistico di Cerea, ispirati alla Divina Commedia. L'ultimo appuntamento è stato fissato per giovedì 19 novembre. Alla dottoressa Christa Pichler è stato affidato il compito di parlare di omeopatia. Tema della serata: «Crescere in armonia con l'omeopatia. Vantaggi e limiti».

(L.r.)

NOGARA

Fotografo per passione ha girato il mondo

Antonio Rigoni è iscritto al Circolo fotografico

Lavoro e famiglia, com'è noto, sono valori considerati fondamentali per la vita di ognuno di noi. Dopo questo vengono le passioni, altrettanto importanti e spesso gratificanti, specialmente per chi non fa un lavoro appagante. Per qualcuno, la passione,



nel corso del tempo, può diventare un lavoro; per altri, la maggior parte, invece, resta semplicemente un hobby. Antonio Rigoni, nogarese, classe 1952, pensionato da poco, fa parte di questa seconda categoria. La sua passione principale, a cui dedica la maggior parte del suo tempo libero, è la fotografia, scoperta una trentina di anni fa con l'iscrizione al Gruppo fotografico nogarese, un sodalizio che contava una settantina di iscritti. «È lì che appresi i primi rudimenti del mestiere – spiega Rigoni, incontrato in un bar al centro di Nogara davanti a una tazza di ginseng – Dopo qualche anno, visto che la passione aumentava, decisi di fare un salto di qualità, iscrivendomi al Circolo fotografico veronese di Verona, uno dei massimi punti di incontro per gli appassionati del settore della provincia». Nato nel 1956, il sodalizio veronese oggi conta una quarantina di iscritti (Rigoni è l'unico di Nogara e uno dei pochissimi della Bassa), che si incontrano, da settembre a maggio, ogni venerdì sera, nella sede di Borgo Roma adiacente l'ospedale, in via delle Menegone 12. Alcuni soci del circolo sono diven-

tati, negli anni, stimati professionisti, altri si sono fatti rispettare, pur rimanendo nell'ambito amatoriale, ottenendo riconoscimenti nazionali ed internazionali. «In questi 25 anni – continua Rigoni – stando vicino a bravi colleghi ho imparato moltissime cose, soprattutto ascoltando i loro suggerimenti ed accettando le critiche. Durante gli incontri, ognuno mostra il suo materiale, gli altri guardano e commentano. In tutti questi anni ho capito una cosa fondamentale: bisogna sempre mettersi in discussione, solo così si può migliorare. Non bisogna mai sentirsi arrivati». Dal 2000, dopo molti esperimenti, Rigoni ha partecipato a concorsi regionali e nazionali, ottenendo lusinghieri riconoscimenti. «Adesso che sono in pensione – conclude Rigoni – posso dedicare più tempo a questa mia passione. Per questo, negli ultimi anni sono stato a Berlino, New York, in Camargue e in giro per l'Italia, sempre alla ricerca di soggetti da fotografare. Prossimamente andrò in un'isola greca, Santorini, dove mi hanno detto che c'è una luce incredibile». Oltre ad aver fatto mostre personali e ad avere partecipato alla realizzazione di alcuni libri, foto di Rigoni sono visibili all'interno del municipio di Nogara, suo paese di nascita e luogo dove ha più volte dimostrato il risultato della sua passione, spesso apprezzato dai compaesani e non solo.

Giordano Padovani

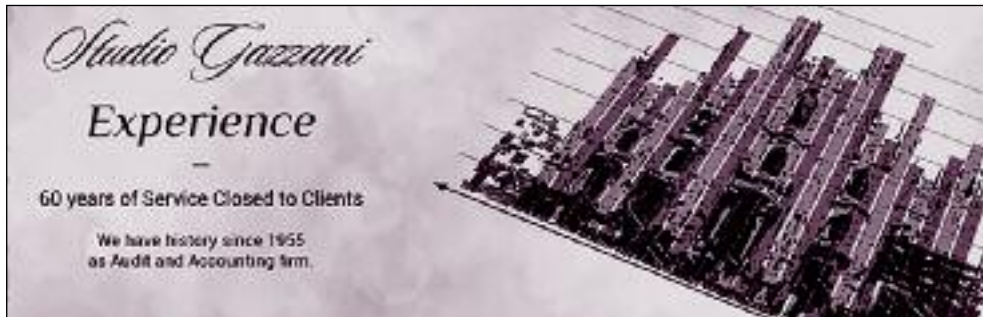
PUBLIREDAZIONALE

Studio Gazzani
With Experience. Since 1955

“Le buone idee non muoiono mai”
Lo Studio Gazzani 4.0
GLOCAL TAX AUDIT ACCOUNTING
Advisor e Partner della Tua Azienda
I prossimi 60 anni dello Studio Gazzani



Sessant'anni, generazioni di professionisti pronti alla sfida con il settimo decennio di attività nel mondo dei servizi professionali come dottori commercialisti con il proprio Studio a fianco delle Imprese e Enti, presente a Verona, a Isola della Scala, a Milano e a Roma.



Fare il dottore commercialista in Italia è diverso rispetto ad anni fa. È cambiato soprattutto il rapporto fra il Cliente e il Professionista. Prima vi era un legame più forte e di rispetto dei ruoli, oggi tutto è più commerciale e basato su interessi convergenti, ma alcuni elementi fondanti e valoriali sono rimasti e sono presenti nel **Codice Etico** dello **Studio Gazzani** e nella nostra attività quotidiana.

Cosa premia e rende vincenti? Sicuramente l'esperienza, l'intelligenza e la preparazione, abbinati allo spirito di sacrificio e all'impegno quotidiano sono i requisiti determinanti dell'Esperienza professionale, del Sapere della consulenza e dei consigli alle Aziende: un bagaglio ereditato, ma anche fortemente ricercato.

La vocazione globalizzata e la competenza nel diritto italiano societario e tributario sono i tratti distintivi dello **Studio Gazzani** fin dalla sua fondazione: è lo studio professionale **Glocal**.

Lo **Studio Gazzani** prosegue infatti l'attività professionale av-

viata dal dottore commercialista **Carlo Gazzani nel 1955**, sessant'anni che vogliamo celebrare e festeggiare. Dalla ripresa economica del Paese nel secondo dopoguerra ai recenti processi di integrazione dei mercati, lo **Studio Gazzani** ha accompagnato la crescita di molte imprese italiane e il progressivo intensificarsi dei flussi di investimento da e verso l'estero.

Lo Studio è oggi composto da una ventina di professionisti, guidato da Massimo Gazzani, nelle varie sedi in Italia e in quelle di Gmn nel Mondo.

Lo **Studio Gazzani** fornisce un'offerta integrata di consulenza, con l'obiettivo di consentire al Cliente di acquisire una visione chiara delle variabili normative che incidono sulle scelte d'impresa e di fare dell'efficienza contabile e legale uno strumento del confronto competitivo. **All'assistenza nei tradizionali settori societario, tributario, bancario, finanziario e dei mercati dei capitali si affianca un'assistenza di primario livello nelle aree del contenzioso, della pareristica, delle operazioni straordinarie, con una propensione sperimentata alle Imprese familiari e alla continuità delle aziende.**

SAVE THE DATE

Studio Gazzani
With Experience. Since 1955

27 novembre 2015
ore 17,45 - Verona
Sala Convegni Abbazia di San Zeno
Piazza San Zeno, 2

Lo Studio Gazzani è lieto di invitarVi
ad un esclusivo appuntamento dedicato a festeggiare
i primi 60 anni dalla fondazione
mentre la rivoluzione dell'economia 4.0 è iniziata
e presto ridisegnerà i rapporti di forza
sui mercati locali e globali.

Approfondimenti, analisi, esperienze, intrattenimento
musicale per celebrare questo anniversario, che vuole
essere un momento di indicazione dell'Economia 4.0.
Siamo in piena rivoluzione e molti non se ne rendono
ancora conto: i sistemi stanno cambiando drasticamente
abitudini e stili di vita e con loro modelli di produ-
zione e orizzonti di mercato.

**Lo Studio Gazzani dentro l'economia
con le Vostre Aziende.**

Seguirà aperitivo dolce e salato
Confermi la Sua partecipazione - R.S.V.P.
info@gazzani.it - Tel. 045 800 6974

PAMPURO

Risottari in trasferta a Mantova



Anche quest'anno la Pro loco e il gruppo "I butèi de Pampuro" (nella foto) hanno partecipato con un loro stand alla tradizionale "Fiera del Riso" di Mantova, dall'8 all'11 ottobre, con il tipico risotto "Tastassàl e anara" ottenendo un buon successo di affluenza e i complimenti di coloro che hanno degustato il risotto "alla moda di Pampuro".

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

Da Martedì 10 Novembre a
Domenica 15 Novembre 2015

propone
**La settimana
della trippa**
6ª EDIZIONE

Dal mattino alla sera
Trippa in brodo
Trippa alla parmigiana
Trippa con funghi
Trippa con fagioli
e altre specialità sempre pronte
"Fogazin con i pomi"

NOVITÀ:
PASTICCIO
CON TRIPPA

NOGARA

Ristrutturato l'asilo nido

Ultimati recentemente i lavori del primo stralcio

Si sono conclusi i lavori di ristrutturazione dell'Asilo Nido comunale "8 Marzo" per una spesa, per il primo stralcio, di 56.000 euro di cui 30.000 euro contributo Fondazione Cariverona e il resto con risorse del comune. Sostituita la vecchia pavimentazione con una nuova in legno laminato, messe a norma antincendio le cucine, ritinteggiate le aule, eliminate le barriere architettoniche dell'ingresso e sistemato il giardino esterno. La Fondazione Cariverona ha informato l'amministrazione comunale di aver concesso un altro contributo di 40.000 euro per completare la ristrutturazione del nido con nuovi infissi a risparmio energetico.



(L.r.)

OPPEANO

Nonni vigili alle scuole

Anche per il corrente anno scolastico la Giunta comunale ha rinnovato lo schema di convenzione con le associazioni stanziando un contributo di 9.000 euro per lo svolgimento del servizio di sorveglianza alunni delle scuole elementari del territorio, che viene affidato ai "nonni vigili". Si tratta dei volontari del Gruppo Cavalieri della Repubblica di Oppeano e AIDO che garantiscono la sicurezza e l'incolumità dei bambini negli orari di ingresso e uscita dalle primarie del capoluogo, mentre a Vallese sarà l'Associazione "La Casetta" ad occuparsi del servizio e a Ca' degli Oppi l'Associazione Nazionale Carabinieri Nucleo Volontariato e Protezione Civile di Oppeano". (L.r.)



SORGÀ

Un nuovo automezzo per l'Auser comunale

Recentemente, davanti al municipio, è stato presentato il nuovo automezzo "Fiat Doblò", entrato a far parte del parco auto in dotazione al Gruppo Volontariato Comunale di Sorgà, aderente all'Auser, che quest'anno compie 10 anni. All'inaugurazione erano presenti il sindaco Mario Sgrenzaroli, il vice Paola Bedoni, il presidente dell'Auser locale Franco Bellini, i parroci di Sorgà e Bonferraro, consiglieri comunali, volontari e cittadini. Il Doblò, dotato di pedana e attrezzato per il trasporto di disabili, è costato circa 23.000 euro, somma raccolta in parte da donazioni di ditte locali e in parte da sottoscrizioni di soci e comuni cittadini. Ora il parco auto dell'Auser conta ben quattro automezzi adibiti al trasporto di persone, specialmente anziane, ai luoghi di cura, ospedali, ambulatori e altri servizi alla persona per i quali sono impegnati oltre 200 volontari attivi che nel 2014 hanno svolto circa 1.200 servizi di trasporto per oltre 200 persone, percorrendo circa 50.000 chilometri, con un impegno totale di oltre 2.000 ore. Dal gennaio 2008 è attivo il servizio per il prelievo del sangue presso gli ambulatori medici locali, aperto a tutti i cittadini del comune. (L.f.)



FOTONOTIZIA

IL CAVOLFIORE E IL CAVALLO

Tutto è gigante nell'orto di Vittorio Massari come il cavolfiore nella foto che ha sviluppato forme eccezionali grazie ad una concimazione del tutto biologica: stallatico di cavallo. Nell'orto la moglie Luigina (nella foto) raccoglie anche radicchi giganti e finocchi enormi grazie a questo concime naturale. Il cavolfiore oltre a pesare qualche chilogrammo ha una "apertura fogliare" di circa un metro di diametro.



PUBBLIREDAZIONALE A NOGARA

Dr. Sandro Zapparoli

Naturopata, Riflessologo, Chinesiologo
RIFLESSOLOGIA PLANTARE
E NATUROPATIA



Cambia la tua vita, migliorando la tua salute!

"INSONNIA,
ANSIA, STRESS,
STANCHEZZA
E MANCANZA
DI CONCENTRAZIONE

possono portare,
a lungo andare,
a un peggioramento
della salute fisica.

Attraverso una
CONSULENZA
NATUROPATICA e
UN'ANALISI RIFLESSOLOGICA DEL PIEDE,
potrai conoscere il tuo stato di salute
e fare quindi la giusta prevenzione".

La Naturopatia in modo naturale ti può dare un valido aiuto

Per info: chiedi al nostro staff o chiama il n. 3200226475
e-mail: sandrozapparoli@virgilio.it

MARTEDI E VENERDI DALLE 9 ALLE 19 QUI AL CENTRO
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



I CONSIGLI DEL NATUROPATA

Naturopatia e problematiche del cavo orale

L'essere umano, da sempre, cerca di salvaguardare la propria salute utilizzando rimedi naturali come erbe, fiori, piante, minerali, radici ecc. Anche noi possiamo fare molto sia come prevenzione sia per lenire alcuni piccoli disturbi.

La salute orale per esempio la si può tener sotto controllo non solo con i soliti metodi locali quali dentifrici o spazzolini di ogni tipo e marca ma pensando semplicemente che la salute dei denti, gengive e mucose del cavo orale, labbra comprese, può derivare dallo stato dei nostri organi interni. Ad esempio per gli ascessi bisogna controllare l'intestino, per i granulomi lo stato della milza, per le carie i reni, o per qualsiasi stato infettivo il sistema immunitario in genere.

Quando si ha un'alitosi è pressoché inutile tentare di nascondere il problema con lavaggi frequenti o caramelle al mentolo o andando a igienizzarsi spesso dal dentista... è uno stomaco in disordine che può dare questo disturbo, ad esempio o una costipazione intestinale o ancora un'alimentazione ricca di formaggi, carne e salumi.

Pare strano a dirsi, ma anche una tonsillite o una bronchite spesso dipendono da uno stomaco che non funziona bene perché sovraccaricato da cibo inadeguato. Anche la bocca è significativa, per esempio il labbro superiore se è gonfio segnala un problema allo stomaco; il labbro inferiore secco, al colon, vescichette o afte in bocca o tagli sulla lingua segnalano una problematica sul tenue e sulla microflora intestinale.

Quindi uno dei rimedi più importanti per stare meglio è una domanda semplice: *qual è la causa del mio problema alla bocca?*

La seconda domanda è: come posso fare un'utile prevenzione?

Piccolo consiglio

Ogni mattina pulitevi la lingua con un manico di cucchiaino per togliere l'induito (patina biancastra non benefica), poi fatevi un collutorio con un bicchiere d'acqua, un cucchiaino di bicarbonato e mezzo limone spremuto e poi sputatelo; poi un altro bicchiere con acqua, bicarbonato e limone e bevete.

Dr. Sandro Zapparoli

IL MEDICO RISPONDE

Tumore alla prostata: tre metodi per intervenire

Egr dott. Pecoraro,

sono un collega medico di famiglia. Vorrei da te un chiarimento: nella chirurgia del tumore della prostata ci sono reparti come il tuo che adotta la tecnica in laparoscopia, chi la robotica e c'è chi invece predilige la tecnica classica a cielo aperto. Qual è quella che dà i migliori risultati?

A.Z. - Verona

Gentilissimo collega,

ti ringrazio per la domanda perché mi dà lo spunto per fare un po' di chiarezza.

La terapia radicale che dà risultati migliori nel tumore della prostata è l'asportazione in blocco di prostata e vescicole seminali con eventuale asportazione anche dei linfonodi regionali. Ciò può essere realizzato o con una incisione chirurgica "classica" o per via laparoscopica o robotica ossia con 5 forellini.

Riguardo alla curabilità del tumore, alla continenza e alla preservazione della sessualità non vi sono differenze tra le tre metodiche e ciò è ormai dimostrato da un notevole numero di lavori scientifici nazionali e internazionali, tra cui uno pubblicato proprio da me.

Il vantaggio della laparoscopia o della robotica sta nella minore invasività, minor dolore post operatorio, minore perdita di sangue e una ripresa più precoce dell'attività lavorativa. Inoltre l'intervento in laparoscopia dà al paziente la sensazione di una maggiore integrità fisica e di un minore danno estetico.

Lo svantaggio è dato dalla mancata sensazione tattile del chirurgo compensata però dalla magnificenza delle immagini rese dalla telecamera laparoscopica. Ovviamente, visti questi vantaggi per il paziente, nel mio reparto viene adottata sempre, anche nei casi difficili, la tecnica laparoscopica.

Cordialmente

Giuseppe Pecoraro

e-mail:

gpecoraro@ulss22.ven.it



CASTEL D'ARIO

La festa dei nonni al Centro Sociale



Si è tenuta anche quest'anno la festa dei nonni nella sede del Centro Sociale casteldariense. Nel salone del Centro nonni e nonne con nipotini hanno trascorso un pomeriggio insieme con giochi, merende e tanta allegria.

L'ANGOLO DELLA MEMORIA

Se ne sono andati due pezzi di storia di Povegliano

Addio al pioniere della bicicletta e al saggio contadino



Aldo Campagnari



Giovanni Boscaini

È scomparso Aldo Campagnari, che si può definire uno dei pionieri della bicicletta in paese.

Da giovane fece il corridore; in età adulta svolse il ruolo di direttore tecnico, formando e seguendo giovani ciclisti anche nell'attività agonistica. Trasformando la sua passione in lavoro, mise su un negozio di biciclette.

Ricordo quando, a 18 anni, mi appoggiai a lui per comprare una bicicletta da corsa.

Aveva sempre un berretto da ciclista in testa, quasi un simbolo.

Riparava ancora le biciclette anche quando, superati gli ottant'anni, collaborava nel negozio col figlio Alessandro. Ti accoglieva con quel suo sorriso, ti ascoltava e ti diceva quando venire a prendere la bicicletta riparata.

Era un uomo schivo, di poche parole, ma preciso e competente.

Resterà nel cuore di tutti gli appassionati di bicicletta.

È morto anche Giovanni Boscaini, agricoltore. La vicenda della sua famiglia è strettamente intrecciata con quella del paese.

La casa dei genitori era collocata vicino alla piazza centrale del paese, inserita nella proprietà terriera dei Cavazzocca. Fino agli anni '60

le case con annessa stalla e fienile erano anche nel centro del paese, da cui con successivi provvedimenti legislativi sarebbero state allontanate per motivi urbanistici e igienico-sanitari. Era un mondo nel quale non c'era separazione tra centro e periferia, tra ambiente cittadino e contesto rurale.

Incontravo Giovanni nella campagna delle "Osse", dove la sua famiglia aveva spostato l'azienda agricola.

Lì conversavamo su tutto, dai grandi problemi del mondo a quelli locali.

Una delle riflessioni che gli stavano più a cuore era la critica all'edificazione che si stava attuando dagli anni '70/'80 a sud del paese.

Egli pensava che fosse un errore, poiché in quella zona, sotto la "linea delle risorgive", l'acqua sale dalla falda in superficie allagando le cantine.

"Sarebbe stato meglio costruire a nord" diceva con un sorriso amaro e disilluso.

Il suo era buon senso, saggezza contadina derivante dalla conoscenza della terra, dall'esperienza di generazioni che egli esprimeva anche con una buona dose di ironia. Le sue osservazioni sarebbero state utili in qualche organismo dove si discute della gestione del territorio, magari nella commissione urbanistica o in quella edilizia, ma chissà

se sarebbero state ascoltate e apprezzate...

Giovanni Biasi

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 per l'estero € 30,00

Specck Stube
la Corte del Re

RISTORANTE
PIZZERIA
DISCO BAR

SS. 12 - NOGARA / OSTIGLIA - Loc. RONCANOVA
Tel. 349.4178647

MACELLERIA
SPACCIO AGRICOLO

NOGARA (VR)
Via XXV Aprile, 10

BONFERRARO (VR)
Via G. Oberdan, 83

CAFFÈ RISTORANTE PIZZERIA
La Genuina

Nuova apertura a 20 metri dal casello A4 - Verona Sud

VERONA
via E. Fermi, 2
Tel. 345 3208183

PIZZA + BIBITA € 7,00

TIGELLE e GNOCCO FRITTO € 8,50



TRATTORIA - PIZZERIA
La Genuina

ERCOLE D'ORO PER L'ALIMENTAZIONE

Risotteria • Tigelleria
Bistecca Fiorentina

PIZZA + BIBITA € 7,00

Prodotto Artigianale Tigella e Gnocco Fritto

Bolliti misti con Pearà € 10,00

GIORNO DI CHIUSURA IL MERCOLEDÌ

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

VERONA Isola della Scala Nogara

SS 12 SS 12

La Genuina

PALAZZO DE' MERLI

Speciale Tortelloni

Tortelloni al sugo € 9,00
Tortelloni ai funghi € 9,00
Tortelloni ricotta e spinaci € 9,00
Tortelloni di zucca € 10,00
Tortelloni di pesce € 10,00

GRAN DEGUSTAZIONE € 15,00

SALONE PER BANCHETTI - CERIMONIE - MEETING
GAZZO VERONESE - Via Pradelle, 78 - tel. 0442 550186

Ci trovate anche in località Tratto Spino Malcesine

Aperta la Stagione Estiva 2015!
Vi aspettiamo numerosi!

Cime del Baldo

NOVITÀ PIZZE ROTONDE

Caffè - Self Service - Ristorante

Solarium - Souvenirs