

**Paschetto Vini**  
POVEGLIANO (VR)

**SPACCIO VINI SFUSI  
BOTTIGLIERIA  
E GRAPPERIA**

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

# LA VOCE

*del Basso Veronese*

www.lavocedelbassoveronese.com Direttore Lino Fontana

**Paschetto Vini**  
POVEGLIANO (VR)

Hofbräuhaus **HUB** Traunstein

**IMPORTATORI BIRRA IN FUSTO  
FORNITURE PER BAR**

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

ANNO XLI - MARZO 2014 - N. 3 - ISOLA DELLA SCALA (VR) - MENSILE DI INFORMAZIONE - SPED. IN A.P. 70% FILIALE DI VERONA - UNA COPIA € 1,20



## Pecunia non olet

**F**ra le tante tasse che l'Imperatore romano Tito Flavio Vespasiano (69-79 d.c.) impose per risanare le finanze dell'impero, ci fu persino quella sulla pipì. Nella maggior parte dei caseggiati della Roma imperiale non esistevano latrine. Ce n'erano 144 pubbliche (i famosi vespasiani dal nome dell'imperatore che fece costruire anche il Colosseo, ndr) e altre gestite da privati. Questi ultimi vendevano le urine, da cui si ricavava l'ammoniaca, ai conciatori di pelle e pagavano per questo una imposta simile all'Iva, la cosiddetta «centesima venalium». Vespasiano, rimproverato dal figlio Tito per quel genere di rendita, gli mise sotto il naso il denaro riscosso dal primo pagamento domandandogli se aveva cattivo odore e poiché rispose: «Pecunia non olet» (il denaro non ha odore), soggiunse: «Eppure viene dall'urina». Un aneddoto di duemila anni fa che calza a pennello con quanto sta accadendo ai giorni nostri. Specialmente quando si tratta di «denaro sporco», si dice oggi, che viene «lavato» investendolo in campo edilizio, in acquisto di terreni, di attività commerciali e industriali anche nel Nord Italia che si ritieneva indenne da questa «invasione finanziaria» non proprio trasparente. Le inchieste della magistratura sui capitali che la 'ndrangheta, la mafia, la camorra e la malavita in generale stanno investendo anche nel veronese sono la prova tangibile di un fenomeno che sembra inarrestabile, che si insinua subdolamente nella classe politica, la stordisce con «l'odore» dei soldi (stavolta sì che lo hanno, metaforicamente parlando s'intende) per portare a termine i loro affari. Sicuramente ancora oggi, come ai tempi di Vespasiano, «pecunia non olet» ma un certo «profumo», anche intenso, lo emana comunque e sembra che piaccia molto alla classe politica, certo non a tutta, ma ad una parte assai consistente di essa.

(li.fo.)

## RIPARTE IL PROGETTO DALLE GRANDI VALENZE NATURALISTICHE



# Corridoio ecologico per il Tartaro

Il fiume Tartaro che scorre all'altezza di Pellegrina; gli argini ben curati potranno essere percorsi a piedi, in bici o a cavallo. A destra si estende la vasta palude, habitat naturale di diversi uccelli acquatici come le garzette

**L**a prima volta che si lanciò ufficialmente l'idea fu nella primavera del 2010, con un incontro pubblico di presentazione cui diede ampio risalto anche il nostro giornale.

L'obiettivo del lavoro di studio allora illustrato era la creazione di una «fascia protetta» che andrebbe da Isola della Scala a Gazzo veronese sulle rive del Tartaro, nella quale sarebbe tutelata la biodiversità, ma alla quale sarebbe anche possibile accedere da parte dei visitatori interessati a un turismo naturalistico.

Dopo il convegno il progetto, come purtroppo capita spesso in Italia, si è arenato in qualche cassetto dimostrando, qualora ce ne fosse ancora bisogno, che non bastano la passione e l'impegno dei volontari e delle associazioni se non intervengono istituzioni ed enti che possano decidere e mettere in campo le necessarie risorse.

Ha provato dunque a rilanciare l'iniziativa Alberto Totolo, componente della Pro loco di Isola della Scala, studioso e coordinatore del progetto, che ha nuovamente chiamato a raccolta le Pro loco della zona e i gruppi ambientalisti.

All'incontro a palazzo Rebotti erano presenti esponenti di alcune Pro loco, degli Amici della bicicletta, del WWF, della Cooperativa Ca' Magre. Sono state date due informazioni, una buona e una cattiva. La prima è che la Pro loco sta coordinando iniziative di associazioni e privati tese a porre sotto tutela alcune aree nella zona tra Tartaro e Piganzo, vicino al centro del paese, per creare con interventi di piantumazione tasselli importanti del futuro corridoio.

La seconda è che un'area presso il Tartaro nella zona della Palude della Pellegrina (Sito di interesse comunitario, cioè di valore naturalistico riconosciuto dall'Unione Europea) è stata posta in vendita dal proprietario. Se essa venisse acquistata e usata per costruirvi degli edifici si avrebbe una «interruzione» del corridoio eco-

logico, che mancherebbe quindi di uno dei requisiti essenziali, la continuità.

Per scongiurare questo pericolo i gruppi stanno cercando enti che possano magari acquistare l'area; si pensa anche a un'iniziativa di «azionariato popolare».

Intanto si sta preparando una lettera che verrà inviata al sindaco di Isola della Scala e presidente della Provincia Giovanni Miozzi, al presidente e al direttore dell'Ente Fiera Massimo Gazzani e Roberto Bonfante.

In essa si chiede all'Ente Fiera di «diventare parte attiva nel progetto di apertura al pubblico degli argini del fiume Tartaro».

L'obiettivo è «rendere fruibili a piedi, bici e a cavallo ai cittadini isolani e ai turisti gli argini del fiume Tartaro nel territorio isolano, nell'ambito di un corridoio ecologico che vada a costituirsi per la tutela, conservazione, implementazione e collegamento fra di loro delle aree naturalistiche già esistenti o che si creeranno sul Tartaro.

Il progetto - prosegue il documento - è realizzabile senza spese significative attraverso:

- una convenzione con i privati proprietari degli argini
- la realizzazione di una cartellonistica idonea alla segnalazione del percorso protetto e all'esposizione del relativo regolamento di comportamento
- l'incentivazione di fasce boscate, siepi e terreni coltivati a bosco, anche sulla base della delibera del Consiglio comunale sul raddoppio della superficie boschiva del territorio isolano.

Il Consorzio di bonifica ha dato la disponibilità ad effettuare la manutenzione degli argini; l'assessore Stefano Canazza si è detto disposto ad avviare trattative coi privati proprietari degli argini. L'Ente Fiera, a questo punto, avrebbe le potenzialità e l'operatività per portare a compimento il progetto, potendo anche chiedere finanziamenti regionali ed europei».

Giovanni Biasi

## ISOLA DELLA SCALA

Cesare Augusto all'Associazione archeologica

- pag. 2 -

## Publiteratoriale

I sessant'anni del medico dei trattori

- pag. 2 -

## POVEGLIANO

La donna: principessa o guerriera?

- pag. 4 -

## SANGUINETTO

Maria Bighellini 101 anni e non sentirli

- pag. 5 -

## NOGARA

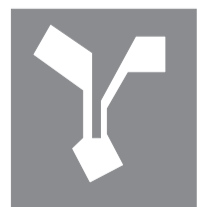
Il paese nella Rete dei ricordi

- pag. 7 -

## SORGÀ

Oltre 300 gli «Amici dei Nomadi»

- pag. 7 -



**edilgamma s.r.l.**

**LINEA LEGNO**

*e tu di che casetta sei?*

Via Mazzini, 30 - SS. 10 - 37060 Bonferraro Verona - Tel. 045 6655240 - mail: edil.gamma@libero.it



## ISOLA DELLA SCALA

# All'Associazione archeologica si parla di Cesare Augusto

In marzo ciclo di conferenze all'Auditorium S. Maria Maddalena

Quattro serate, con inizio alle 21 ed ingresso libero, per altrettanti mercoledì di marzo sono dedicate ad un ciclo di conferenze per parlare dell'imperatore Augusto.

Dopo il primo incontro con relatore Alfredo Buonopane, professore associato di Storia romana all'Università di Verona, che ha parlato di: "Augusto e la presa del potere: non cambiare nulla per cambiare tutto", mercoledì 12 è la volta di Attilio Mastrocinque, ordinario di Storia

romana all'Università di Verona: "Tre edifici sacri in Roma: da simboli di guerra civile a simboli della nuova romanità creata dal principe". Mercoledì 19 Alfredo Buonopane relazionerà su: "Augusto: il modello e le sue sopravvivenze nelle successive epoche"; infine mercoledì 26, a conclusione del ciclo di conferenze, Jacopo Bonetto e Maria Stella Busana, docenti di Archeologia e Storia dell'arte greca e romana Università di Padova, tratteranno il tema: "Augusto: l'archi-

tettura del potere nelle città e nelle campagne dell'Italia settentrionale".

\*\*\*

"Augusto nacque a Roma il 23 settembre del 63 a.C.: fu chiamato Caius Octavius. Suoi genitori erano Caius Octavius e Atia, figlia di Giulia, sorella di Cesare. Era quindi pronipote di Cesare e da questi fu anche adottato come figlio/erede. Augusto fu un personaggio dotato di un'eccezionale carisma e intuito politico. Riuscì, dove aveva

fallito Cesare, a porre fine ai sanguinosi decenni di lotte interne che avevano consumato la Repubblica romana e a inaugurare una nuova stagione politica: l'Impero. Il suo principato, durato oltre quaranta anni, fu il più lungo che la storia di Roma avrebbe mai ricordato e l'Impero sotto di lui raggiunse la sua massima espansione estendendosi a tutto il bacino del Mediterraneo, dalla Spagna alla Turchia, al Maghreb, alla Grecia, alla Germania. La fine delle guerre civili fu abilmente presentata quale epoca di pace, prosperità e abbondanza: divennero allora centrali concetti quali pax, pietas, concordia, cantati da poeti del calibro di Virgilio e Orazio, e da tutti gli intellettuali radunati nel circolo cosiddetto di Mecenate. Per una sorte infausta e per intransigenti scelte dello stesso Augusto negli stessi anni che videro lo stabilizzarsi del proprio potere egli perse, in rapida sequenza, tutti i suoi affetti più cari. La scomparsa dei suoi eredi diretti lo portò a nominare come proprio erede Tiberio, che Augusto aveva precedentemente adottato. Si spense a Nola, all'età di settantasei anni, il 19 agosto del 14 d.C. lasciando l'impero pacificato. Nel corso delle serate si terrà il rinnovo del tesseramento per l'anno 2014. (I.r.)

## Quadretti

### Le lacrime

La chiamano zingara. Dicono che abbia la pelle scura perché non si lava mai. Dicono che se ti si appiccica addosso ti chiede soldi con insistenza. Dicono che metà di ciò che raccoglie lo butti via. Dicono che venga da chissà dove e non abbia documenti. La incontro al mercato e mi si attacca alla schiena. Osserva interessata quello che compro; chissà, forse vorrebbe mettere le mani nella mia borsa, ma se lo fa sa che deve sparire e non farsi più vedere; perderebbe la piazza! Mi giro e me la trovo di fronte, piccola e magra, occhi grandi e neri, spaventati; forse non si aspettava che mi girassi di scatto. Comincia a balbettare, allunga una mano, poi si riprende e m'inonda col racconto della sua vita che, dicono, sia inventato. Ha poco più di vent'anni, quattro bambini piccoli, un marito ammalato. Sento da qualcuno una frase masticata tra i denti: "Non ha voglia di lavorare!". Mi fermo e attenta la osservo perché ho una nipote della stessa età. Guardo la sua mano piena di monete; le dico di metterle in tasca, non si può riempire una mano che è già piena! Le dico di chiedere con spontaneità e sincerità senza insistenza altrimenti a qualcuno viene voglia di mollarle un calcio. Dice di sì annuendo con la testa. Dicono che ciò che racconta siano tutte bugie. A me non importa! Chi sono io per giudicare la sua vita e come la vive? L'ha detto anche papa Francesco: "Chi sono io per giudicare?". Le vado vicino e, accarezzandole il viso, le sussurro: "Ti voglio bene" e da quegli occhioni scendono sulle guance due rivoli di lacrime.

Rosanna Rizzi Ongaro

## FOTO CURIOSA

### Gelato erotico

Il commercio langue ed i commercianti le pensano tutte per rilanciare il loro negozio, i loro prodotti, pur di vendere. Vendere i gelati d'inverno non è facile anche se quest'anno la stagione aiuta. Per attirare clienti nella propria gelateria un gelataio di un grosso paese della Bassa, durante il carnevale, ha pensato di giocare sul doppio senso di una parola. Ha lanciato, con successo, il gelato "alla frittola" (traducendo in dialetto il noto dolce di carnevale: la frittella. Nulla da eccepire sulla tempistica visto che a carnevale ogni scherzo vale ma che anche il fine giustifica i mezzi.



PUBLIREDAZIONALE

## SESSANT'ANNI DI ATTIVITÀ DEL "MEDICO" DEI TRATTORI



**Ugo Biolo, classe 1934, commerciante e restauratore di trattori d'epoca**

Ugo tra alcune sue "creature" esposte alla Fiera di Isola della Scala

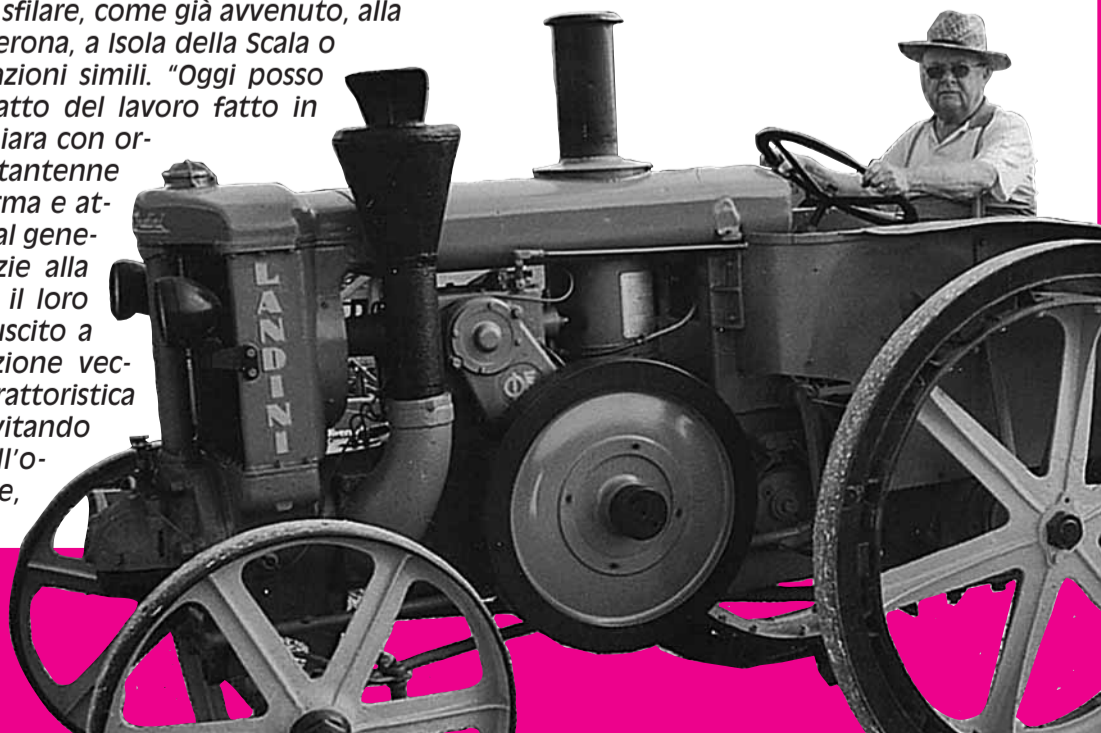


Una parte della collezione di trattori d'epoca di Ugo Biolo in mostra presso l'abitazione di via Verona 50 a Isola della Scala

La sua passione, fin da bambino, è sempre stata la meccanica. Affascinato dai motori, piccoli o grandi che fossero, ne fu attratto fin da quando frequentava le elementari di Trevenzuolo, dove abitava. Addirittura, spesso, abbandonava la cartella lungo la strada per fermarsi a guardare, estasiato, i trattori al lavoro. Poco più che undicenne cominciò a lavorare come "ragazzo" (apprendista) in un'officina del paese che riparava motori di ogni genere, trattori compresi, ovviamente. Questo gli permise di specializzarsi ed a vent'anni, nel 1954, aprì una propria officina per riparare trattori usati, attrezzi agricoli in genere ed automobili. Con il passare del tempo oltre al lavoro di meccanico Ugo si dedicò anche alla commercializzazione dei trattori nuovi ed usati che lui stesso rimetteva in funzione. Nelle sue mani esperte sono "rinati" trattori tedeschi, americani, francesi, austriaci, inglesi ma anche italiani come alcuni vecchi "OM" o mastodontici "Landini" dal caratteristico rombo del motore simile a

delle cannonate. Decine e decine di questi cimeli storici sono raccolti in un museo, allestito nella sede della ditta, tutti perfettamente funzionanti, che Ugo mantiene personalmente ben oliati e pronti per sfilare, come già avvenuto, alla Fiera agricola di Verona, a Isola della Scala o in altre manifestazioni simili. "Oggi posso ritenermi soddisfatto del lavoro fatto in questi anni - dichiara con orgoglio il neo ottantenne ancora in gran forma e attivo coadiuvato dal genero Alberto. - Grazie alla mia passione per il loro recupero sono riuscito a rimettere in funzione vecchie glorie della trattoristica internazionale evitando che finissero nell'oblio e rottamate, così le nuove ge-

nerazioni potranno rendersi conto del progresso e dello sviluppo che ha avuto la motorizzazione anche nel mondo agricolo".



COMMERCIO TRATTORI E ATTREZZATURE AGRICOLE • TRATTORI D'EPOCA

**BIOLO UGO** Tel. 045 7300539  
Cell. 337 486 054

Sede esposizione: via Verona, 50 - ISOLA DELLA SCALA (VR)  
www.biolotrattori.com • e-mail: info@biolotrattori.com

Le nostre  
recensioni

## TEATRO

## UNA, NESSUNA, CENTOMILA CENERENTOLE

di David Conati  
Regia di Ermanno Regattieri

Quella della Compagnia teatrale "A Regola d'Arte" è innanzitutto una straordinaria esperienza umana e culturale: un gruppo di ex studenti dell'Istituto Bolisani di Villafranca, che aveva fatto teatro durante gli anni della scuola, si tiene in contatto e continua questa attività anche dopo la maturità. A seguirli sono Ermanno Regattieri, attore e regista dell'Estravagario teatro di Verona, e la professoressa Grazia Morandini, che fa l'aiuto regista anche quando va in pensione. Il risultato, che può essere pienamente apprezzato solo da chi ha provato cosa significhi far fare teatro a degli adolescenti, è eccezionale: i ragazzi recitano come dei consumati attori, mettendoci anche del proprio nel costruire i propri personaggi, si divertono e fanno divertire. La storia è nota: la vicenda di una povera ragazza costretta dalla matrigna e dalle sorellastre ai lavori più umili. Per il lieto fine della fiaba questa situazione cambierà grazie all'intervento di una fata, che trasformerà dei topi in cocchieri e una zucca in carrozza permettendo a Cenerentola di andare al ballo di corte dove, fuggendo allo scoccare della mezzanotte, perderà la famosa scarpina di cristallo che il principe troverà cambiando la sua vita. Questo è ciò che si conosce, ma in realtà è l'unica versione della storia che si può raccontare o forse è possibile immaginare una fiaba diversa? Come sarebbe andata se invece del cavaliere di Perrault l'avessero scritta Eschilo o Shakespeare o Goldoni o Pirandello o addirittura Garinei e Giovannini, solo per citarne alcuni? L'eroina avrebbe sempre perso la scarpetta e il principe sarebbe sempre riuscito a sposarla? La nuova chiave è stata quella di confrontare e imitare lo stile dei diversi autori, esperienza importante per chi fa teatro. Lo spettacolo è certamente didattico, poiché impegna gli attori in un lungo e colorato esercizio di stile che permette allo spettatore attento di cogliere le diverse sfumature tra le visioni del teatro dei diversi autori. È un viaggio intelligente dentro il teatro, le sue emozioni, idee e filosofie, con un umorismo scoppiettante frutto anche dell'ironia e del giovanile entusiasmo dei protagonisti, con un ritmo sempre sostenuto. Lo spettacolo dà libero sfogo alle multiformi Cenerentole, che non indietreggiano di fronte a nulla, incarnandosi nelle eroine e nelle trame di tante stagioni di tanti autori (a volte perfino intrecciandoli tra loro!), prendendo di mira i vizi e i tic delle messinscena degli ultimi trent'anni. Non potendo citare tutti coloro che hanno lavorato a questo progetto facciamo i complimenti a Mariastella Carlini, che è anche attrice, per i costumi, e a Romeo Cordoli per le scenografie, gli uni e le altre di grande efficacia evocativa rispetto alle atmosfere e agli autori citati. Si esce dalla sala conquistati da questa leggerezza sorridente, convinti ancora di più dell'eterna capacità del teatro di provocare negli spettatori quella che i Greci chiamavano "catarsi", cioè purificazione.

Giovanni Biasi

## Il Carnevale

Un evento che precede la Quaresima

La parola carnevale deriva dal latino "carnem levare" ("eliminare la carne") poiché anticamente indicava il banchetto che si teneva l'ultimo giorno di carnevale (martedì grasso), subito prima del periodo di astinenza e digiuno della Quaresima. Tradizionalmente nei paesi cattolici il Carnevale ha inizio con la Domenica di Settuagesima (la prima delle nove che precedono la Settimana Santa secondo il calendario Gregoriano). Per la Chiesa cattolica il Tempo di Carnevale è detto anche Tempo di Settuagesima. Essa considera il Carnevale (Settuagesima) come un momento per riflettere e riconciliarsi con Dio.

Benché presente nella tradizione cattolica, i caratteri della celebrazione del Carnevale hanno origini in festività ben più antiche, come per esempio le dionisiache greche o i saturnali romani.

Rimasto fino all'Ottocento una delle manifestazioni più significative del costume popolare (particolare importanza avevano in Italia quelle di Firenze, di Roma e soprattutto di Venezia) oggi la sopravvivenza del carnevale è legata dovunque a manifestazioni sporadiche: ad Ivrea per esempio si celebra con il singolare corteo della Bella Mulinera che ricorda un'antica leggenda; a Viareggio con spettacolari carri allegorici il cui significato sta esclusivamente nell'aspetto turistico; a San Remo con carri di fiori. Nel XV e XVI se-



Carnevale di Venezia: scena tratta da una antica stampa

colo a Firenze i Medici organizzavano grandi mascherate su carri chiamate "trionfi" e accompagnate da canti carnascialeschi, cioè canzoni a ballo, di cui anche Lorenzo il Magnifico fu autore.

Nella Roma del governo papalino si svolgevano invece la corsa dei berberi (cavalli da corsa) e la "gara dei moccoletti" accesi che i partecipanti cercavano di spegnersi reciproca-

mente. Uno dei carnevali più antichi d'Italia arrivato ai giorni nostri è il Carnevale di Verona, risalente al tardo Medioevo e il cui nome originale è *Bacanà del Gnoco*.

Le manifestazioni carnevalesche, oltre a divertire le folle, hanno il preciso scopo di mostrare la fantasia, il gusto, l'abilità e la laboriosità dell'artigianato locale.

Enea Pasquale Ferrarini

## Amici de "La Voce"

## Grazie per l'affetto che dimostrate

Continua l'elenco dei nostri sostenitori:

**da Mantova:** Uber Stanzial;

**da Isola della Scala:** Anna Turri Bissoli, Giacinto Perinelli, Ivo Perina, Fevoss, Anna Maria Bersani, Vincenzino Benatti, Fam. Giuseppe Bissoli, Dino Vantini, Renato Rossignoli, Paolo Meneghelli, Angelo Perina, Albertino Giordani, Federica Mortaro, Rosanna Rizzi, Franco Sabaini, Rino Lanza, Flavio Monese, Maria Lidia Zerlotti Marini, Rino Minozzi, Graziella Spaziani;

**da Verona:** Luigi Montemezzi, Francesco Montemezzi, Dante Marcori, Gino Malini, Valentina Benedini, Roberto Bottura, Piero Pistori, Lucio Bellorio;

**da Casteldario:** Centro Auser, Marisa Gobetti;

**da Villimpenta:** Lino Girardi;

**da Trevenzuolo:** Silvana Contri, Carlo Bonvicini, Gianni Codognola, Mario Meldo, Maria Pia Bordini, Luigino Soave, Agostino Mi-

gliorini;

**da Villabartolomea:** Margherita Mortaro;

**da Torino:** Edda Cappellari, Lino Vangelista, Paolo Vangelista;

**da Pontepossero di Sorgà:** Cesarino Tressino;

**da Monza:** Cesira Boninsegna;

**da Legnano:** Nello Trevisani;

**da Cernusco s/Naviglio:** Gianfranco Bordini, Renzo Meneghelli;

**da Villa Bartolomea:** Maurizio Cappellari;

**da Airasca:** Paolo Bissolo;

**da Palmanova:** Enzo Malaman;

**da Bonferraro:** Alberto Manzoli, Bruno Minozzi, Bernardino Bonfante, Osvaldo Bianchini, Giorgio Tosato, Nandina Cremoni, Paolo Mirandola, Ivano Rolli;

**da San Pietro in Valle:** Franco Martinelli;

**da Pellegrina:** Guido Codognola

**da Povegliano:** Giampaolo Zamboni, Luisa Tinazzi, Stefano Caru-

so e Vera Foroni;

**da Vigasio:** Sezione AVIS, Laura Soardo;

**da Latina:** Franca Vicentini;

**da Roma:** Maria Luisa Zorzella;

**da Concamarise:** Museo Casa Contadina di Adriana Caliarì;

**da Sorgà:** Angela Mori, Renato Previdi, Ciro Vincenzi;

**da Buttapietra:** Graziano Gorian, Associazione "Il Quadrifoglio";

**da Milano:** Giorgio Bordini, Eugenio Ligabò;

**da Villafranca:** fam. Gianello-Marini, Ezio Quintarelli;

**da Nogara:** Renzo Modenini, Albertino Scipioni, Pio Ospizio San Michele, Fernanda Bonfanti;

**da Gazzo Veronese:** Franco Gramolelli, Mario Bissoli;

**da Bovolone:** Franca Costa;

**da Cassina de Pecchi:** Ezio Bacciga;

**da Erbe:** Renzo Baldi, Bruno Antonio Benedini;

**da Salizole:** Milena Soardo.

PUBBLIREDAZIONALE

## Tra le colline di Custoza

## Antico Ristoro



## Resort "La Mola"

Nel paesaggio particolare delle colline moreniche di Custoza si trova un ristorante ricavato da una villa rurale del 1700 con annesso mulino e frantoio per olive, ben ristrutturata e immersa in un ampio parco. È un luogo ideale per pranzi e cerimonie di ogni genere. La cucina è quella tipica della zona, i cui piatti forti sono i tortellini di Valeggio, le lasagnette e i bigoli fatti in casa conditi con l'anatra o le sarde. Si pensa anche ai vegetariani con ricchi piatti di pasta e di verdure (ottima la parmigiana di melanzane).

I vini sono quelli che hanno reso celebre questa terra assieme alle battaglie risorgimentali: il Bianco di Custoza delle numerose e rinomate aziende, che cambia colore e gusto da collina a collina, e il Rosso Bardolino. Adiacente al ristorante c'è il Resort "La Mola" (che ricorda appunto la grande pietra per schiacciare le olive) con camere dotate di ogni comodità.

Il Ristorante è particolarmente indicato per banchetti di comunioni, cresime e nozze.

Per la festività di Pasqua menù speciale e completo a 38 euro.

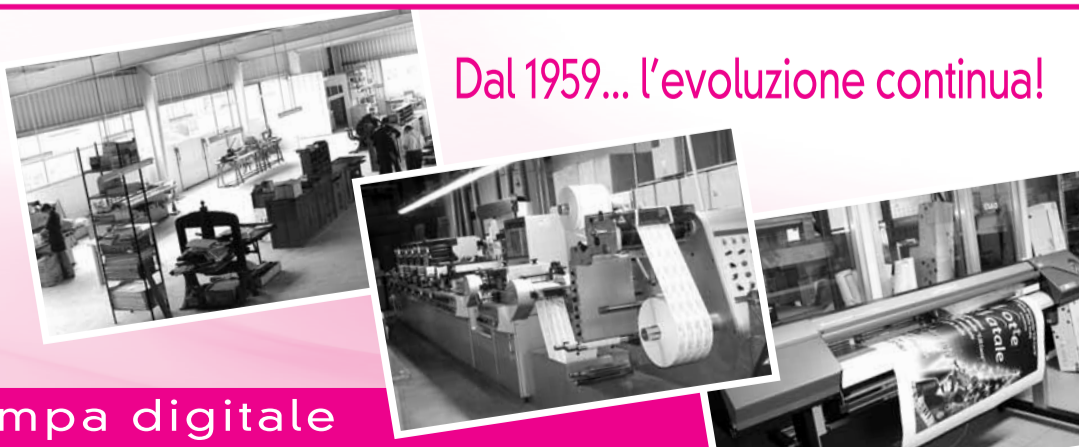
## RISTORANTE ANTICO RISTORO

Villa Ottolini - via Valle Molini, 5 - Custoza di Sommacampagna (VR)  
Tel. 045 516008 - anticoristoro@anticoristoro.com - www.anticoristoro.com

tipografia  
**Bologna**

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

tipolitografia • etichettificio • stampa digitale



Dal 1959... l'evoluzione continua!

## BUTTAPIETRA

# Per internet veloce è arrivato Eolo

Servizio più efficiente per tutti

Tecnologia al passo coi tempi, innovazione, alta velocità e semplicità d'uso. Elementi necessari nel mondo delle comunicazioni che richiede tempi di risposta sempre più brevi e strumenti validi. Per lavoro, ma anche per uso personale, si avverte l'esigenza di un servizio più rapido e più economico disponibile per le aziende, la piccola-media impresa, le famiglie anche in quelle zone non ancora fornite di una valida copertura a banda larga (adsl o simili). Oggi, la connessione a internet in zone non coperte non è più un problema grazie ad appositi ponti radio che consentono di installare connessioni veloci e sicure anche dove esistono difficoltà ricettive. Questo grazie all'installazione sul territorio di più punti di ripetizione che permettono di coprire anche le zone più difficili. A Buttapietra, nello specifico, è appena stata installata una nuova antenna in zona industriale per offrire il servizio chiamato "Eolo". Anche nel nostro comune è possibile accedere a questo servizio rivolgendosi a rivenditori specializzati nella realizzazione di connessioni a banda



larga che garantiscono un'ampia copertura specialmente nelle zone dove la linea Adsl non arriva o non è sufficiente. "Con questo servizio è possibile connettersi ad internet senza difficoltà, senza l'obbligo del telefono fisso, sia in zone coperte che scoperte dalla banda larga - sottolinea Paolo Fasani di Buttapietra, esperto in materia. - Questa tecnologia garantisce un'alta ricettività del segnale ed un'alta velocità di navigazione (fino a 20 Mega per privati e fino a 400 Mega simmetrici per le aziende), consentendo di connettersi al web anche senza il telefono fisso e con un canone molto basso sul mercato". E, considerato i tempi in cui viviamo, non è cosa da sottovalutare.

Giorgio Bighellini

**calzolaio**  
**MAX**

Via Roma, 29/A • cell. 349 8782815  
Isola della Scala (VR)

Riparazione calzature, borse e articoli in pelle

PUBBLIREDAZIONALE

## Istamina ed emicrania, una relazione stretta benché sconosciuta

L'istamina è una sostanza di notevole interesse biologico che presenta una vasta distribuzione nei vari tessuti del corpo umano, nei quali svolge importanti attività fisiologiche. Agisce da mediatore nella risposta di ipersensibilità immediata e nelle allergie, interviene nella funzionalità della muscolatura liscia bronchiale e dei vasi sanguigni, nella regolazione della secrezione gastrica e funge da neurotrasmettitore nel sistema nervoso centrale.

L'istamina è inoltre un'ammina biogena che è possibile trovare in molti alimenti di tutti i giorni; in particolare, può essere presente in quantità elevate in quegli alimenti che sono spesso indicati come scatenanti dell'emicrania negli individui suscettibili.

**Ma se è presente in tutti i prodotti alimentari... perché fa male ad alcune persone e ad altre no?**

L'eccesso di istamina, richiede che gli enzimi di metabolizzazione funzionino correttamente. Qualora ciò non accada, l'istamina ingerita non viene metabolizzata in modo adeguato e compaiono gli effetti collaterali, come l'emicrania. L'enzima predominante nella metabolizzazione e neutralizzazione dell'istamina è la "diaminossidasi", nota anche come DAO.

### Causa principale della disfunzione enzimatica

L'origine di questo deficit enzimatico è dovuta ad almeno tre possibilità:

- **Origine genetica:** sono stati identificati polimorfismi genetici con differenti attività enzimatiche, e questo spiega perché si soffre di emicrania all'interno di un medesimo gruppo familiari.
- **Origine patologica:** sembra che il deficit di DAO sia maggiormente prevalente nella popolazione con patologie infiammatorie intestinali (colite ulcerosa, morbo di Crohn).
- **Origine farmacologica:** tramite blocco o inibizione dell'enzima DAO da parte di vari farmaci.

- Presso il nostro laboratorio si esegue il dosaggio dell'attività di questo enzima con un semplice prelievo del sangue.

- Stiamo correlando questo dato proprio alle emicranie persistenti di origine sconosciuta che affliggono le persone per una buona parte della loro vita senza avere alcun rimedio;

- Cerchiamo di correlare questo dato anche con i dati delle intolleranze alimentari soprattutto per il latte vaccino e tutti i suoi derivati (formaggi in primis).

A vostra disposizione per quesiti e/o contatti tramite la mia e-mail: [brunellofrancesca@bio-research.it](mailto:brunellofrancesca@bio-research.it)



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](mailto:info@bio-research.it)

## POVEGLIANO

# Iniziative per la donna: principessa o guerriera?

Incontri su salute e benessere

Come negli anni precedenti, l'Amministrazione comunale con Pro loco, Biblioteca comunale e Comitato Biblioteca cerca di celebrare la Festa della donna in modo non rituale, con "un percorso vario e stimolante per rilassarsi e concedersi del tempo per confrontarsi e per conoscere diversi metodi con cui ritrovare la serenità per affrontare le sfide di tutti i giorni". Si tratta di un ciclo di incontri volti a riflettere sui vari aspetti dell'universo femminile e a promuovere consapevolezza e qualità di vita.

L'evento centrale è stato l'incontro del 7 marzo dal titolo "Principessa o guerriera? Donne, tra stereotipi e pregiudizi, per un nuovo ruolo nella società" col sindaco Anna Maria Bigon, Alessia Rotta, giornalista e parlamentare, Antonella Elena Rossi, psicopedagogista. In febbraio ci sono stati incontri sulla menopausa (relatrice Teresa Piazzini), su "Psicologia e donna" (con Flaviano Vighi), su "Depurazione, drenaggio, cellulite. I consigli della natura" (con Rudi Benetazzo).

In marzo l'11 si è svolto l'incontro "Le stagioni della donna. Viaggio

attraverso le vibrazioni della natura per riscoprire l'universo femminile" (con Antonietta Monterisi); martedì 18 marzo sarà la volta di "Donna e nutrimento: variazioni ormonali nella donna, nutrizione ideale, ipotiroidismo, esempio di piani alimentari-stili di vita-integratori opportuni" (con Erika Silvestri, biologa nutrizionista).

Gli incontri si tengono alle 20,45 nella sala civica Savoldo (di fronte a villa Balladoro) e sono a ingresso libero e gratuito.

Giovanni Biasi

## VIGASIO

# La fontana compie 80 anni

Il manufatto, ora nel parco Hellera, fu realizzato nel 1934

Compie 80 anni la fontana del centro di Vigasio. A ricordare il singolare compleanno è un cultore della storia e delle tradizioni locali, Antonio Bercelli. L'anno di costruzione «si deduce dal bel manufatto che la racchiudeva e che ora si trova nel parco Hellera, dietro il municipio, che porta la scritta "1934 ANNO XII E.F." - afferma Bercelli - . Non conosco il nome della ditta che l'ha realizzata, ma si sa che il podestà del paese a quel tempo era Gino Nocca».

Ottant'anni che non dimostra certo vista la pressione con la quale ancora oggi sgorga l'acqua. «L'acqua che sgorga dalla fontana giunge da una profondità di 80 metri - spiega Bercelli. - Nei primi anni aveva una prevalenza (l'altezza massima della colonna d'acqua, ndr) di circa 3 metri: ricordo quando d'estate veniva riempita dall'alto una cisterna,



Il manufatto che racchiudeva la fontana della piazza di Vigasio

trainata da un cavallo, che serviva a bagnare le strade del centro abitato non ancora asfaltate». Tempi lontanissimi ma che mantengono ancora il loro fascino nei ricordi di chi in quegli anni era bambino. «In questi ottant'anni la sua acqua ha dissetato e lavato generazioni di vigasiani - afferma ancora Bercelli - . Dall'avvento dell'acquedotto non ci si lava più con quell'acqua nei mastelli di casa ma a Vigasio sono in molti a dissetarsi, insieme anche a tante altre persone che provengono dai paesi vicini e ai numerosi stranieri di varie nazionalità. Un momento, quindi, quello che si vive attorno a questa fonte d'acqua, che contribuisce anche alla socializzazione delle persone. Quanta umanità è ruotata, e ruota ancora oggi, attorno alla nostra fontana!».

S. Loc.



## ARREDOBAGNO

VETRARIA DI POVEGLIANO s.n.c. di Venturi

Via della Libertà, 4  
37064 POVEGLIANO V.se (VR)  
Telefono: 045 7970048

RISTRUTTURAZIONE BAGNO  
CHIAVI IN MANO  
IN 8 GIORNI

[www.arredobagnoventuri.it](http://www.arredobagnoventuri.it) - e-mail: [info@arredobagnoventuri.it](mailto:info@arredobagnoventuri.it)

## Corsi di cucina tradizionale

Si sono conclusi i corsi di cucina tradizionale e sfiziosa, e di pesce di mare, organizzati dall'Informagiovani del Comune di Vigasio tenuti in collaborazione con il ristorante "Alla Campagna - Brigafatta". Le lezioni, con degustazione dei cibi preparati, sono state tenute dallo chef Vally Bettin.

Nelle foto: i gruppi di novelli cuochi che hanno partecipato ai corsi.

G. Loc.



## SALIZZOLE

# Raccolti 7500 euro per aiutare l'Abeo

Iniziativa del Comune insieme alle Associazioni

La crisi non frena la solidarietà e il cuore grande di Salizzole batte forte per l'Abeo, l'associazione "bambino empatico oncologico" di Verona. Si è chiuso con la consegna di un assegno simbolico di 7.450 euro il progetto di solidarietà promosso dall'Amministrazione comunale di Salizzole insieme alle numerose associazioni di volontariato del paese, un'importante somma derivante dall'impegno concreto di tante persone. La quota maggiore di 4.900 euro è stata raccolta dalle associazioni locali, 1.300 euro provengono dall'offerta libera durante gli spettacoli della rassegna culturale estiva e 1.250 euro derivano dal taglio delle luminarie natalizie voluto dall'Amministrazione comunale. Il contributo sarà impiegato per l'acquisto di pompe erogatrici di farmaci chemioterapici destinate al reparto di oncologia pediatrica dell'ospedale di Borgo Roma. Il simbolico assegno è consegnato, nelle mani del presidente dell'Abeo, Pietro

Battistoni, dal sindaco di Salizzole Mirko Corrà. "Ringrazio tutte le associazioni e le aziende che hanno partecipato a vario titolo al progetto - ha commentato il sindaco Corrà - dimostrando che insieme si possono fare grandi cose. Sono orgoglioso dello spirito di solidarietà espresso dal nostro territorio. Il prossimo progetto sarà a favore della Fondazione Rosa Gallo di Verona".

Le associazioni locali che hanno partecipato all'iniziativa sono: Aido, associazione Libera caccia di Verona, artigiani Artifex, Nuova No-Yes, Gruppo alpini, Donne della pianura veronese, Combattenti e reduci, Centro educativo di Bionde e Giovani all'arrembaggio, Circolo Noi di Salizzole, Noantri da L'Ingazà, atleti della gara podistica Corri alle torri, Gruppo zumba con Stefano e Gruppo dei papà di Salizzole (nella foto).

Ida Rella

## SANGUINETTO

# Maria Bighellini 101 anni e non sentirli

Festeggiata dai famigliari e dal sindaco



Sabato 22 febbraio 1913 nasce a Salizzole Maria Anna Bighellini. Sabato 22 febbraio 2014 nella sua casa di Sanguinetto, dove abita con la figlia Clara dal 1973, Anna Maria Bighellini, vedova Malagò, ha compiuto 101 anni. Un record ed una curiosa coincidenza: i 101 anni e il giorno della settimana che quest'anno coincide con quello della sua nascita: sabato. Festeggiata dalle figlie Edda e Clara, attorniate da parenti ed amici, l'ultracentenaria ha assistito alla messa celebrata nella sua casa di via Masaglia da don Giuseppe Andriolo. Presente ai festeggiamenti, conclusisi con brindisi e rinfresco, anche il sindaco Alessandro Braga, che ha augurato alla sua concittadina ancora lunga vita.

PUBLIREDAZIONALE

Una delle tenute: la "San Leone" di Valeggio s/Mincio (Vr)

# RIZZI

SEITERRE WINE GROUP

Da tre generazioni  
GARANZIA DI QUALITÀ



Alla fine del 1800, nonno Giovanbattista creò ad Avio, nel Trentino, la **Prima Cantina Rizzi**, trasmettendo poi esperienze e conoscenze ai figli Remo, Renzo e Rino. La voglia di intraprendere spinse Remo ad acquistare un fondo subito piantumato a viti e denominato **Cà dei Dossi a Bovolone**, nella vicina provincia di Verona, attuale sede della Cantina di Vinificazione. Successivamente i figli di Remo, Luigino e Claudio, odierni conduttori dell'Azienda Agricola F.lli Rizzi, acquistano **L'Antica Azienda Vitivinicola San Leone a Salionze di Valeggio sul Mincio (Vr)** e più tardi **la Tenuta Montebello in Piemonte, Poggio Le Capannelle in Maremma e Cà del Lupo in Valpolicella (Verona)**. Oggi Luigino e Claudio rappresentano la terza generazione che, valorizzando le esperienze in campo viticolo ed enologico del nonno e del padre, hanno esteso la coltivazione della vigna e la vinificazione del prodotto in più regioni.

Da qui l'idea di riunire le loro 6 etichette, già conosciute nelle loro regioni con i loro nomi, in un unico nuovo brand, marchio appositamente creato e già operativo **"Seiterre Wine Group"**. Scelta che permette un abbattimento dei costi di produzione e distribuzione poiché colloca maggiori volumi, una maggiore offerta dei propri prodotti disponibili nei



**26 Punti Vendita Rizzi** presenti in Italia ed un pregevole marchio per l'esportazione già iniziata all'Estero. Il nuovo marchio della famiglia Rizzi è sinonimo di qualità, genuinità, sicurezza alimentare garantita da una tracciabilità iniziata 35 anni fa e continuamente perfezionata nelle più esigenti certificazioni di qualità ottenute. La scelta di una rapida filiera corta, con comprovati vantaggi sul prezzo finale, per l'assenza di passaggi inter-

medi, si è rivelata giusta. Il Gruppo Rizzi ha chiuso il 2013 con un fatturato complessivo di 10 milioni di euro, portando la forza lavoro a 75 unità tra dipendenti, collaboratori ed associati.

**Negli ultimi anni oltre ai vari tipi di vino disponibile in bottigliera e sfuso nei bag in box 5 litri, la Cantina Rizzi ha abbinato anche l'offerta di grapperia, confezioni regalo con prodotti tipici delle sei terre di produzione, quali il riso, l'olio, il miele, aceti aromatizzati, salumi, formaggi, prodotti dolciari.** "Nonostante il crollo generalizzato dei consumi anche nel settore alimentare - sottolinea Luigino Rizzi - abbiamo mantenuto il fatturato dell'anno precedente, grazie al rapporto qualità-prezzo.

Il consumo di vino procapite in Italia è passato dai 120 litri degli anni settanta-ottanta, ai 39 litri registrati dalle statistiche 2012.

La nostra carta vincente ha riguardato **nel 2013 la riunione delle nostre aziende in un solo Marchio** per abbattere i costi a vantaggio del prezzo finale. La patrimonialità del produttore è la garanzia per la sicurezza alimentare del consumatore finale". Fattori questi che uniti alle capacità imprenditoriali della proprietà, in questi momenti di crisi fanno la differenza e consentono significativi risultati.

**CÀ DEI DOSSI**

BOVOLONE (VR)  
Via Dossi, 26  
Tel. 045 7100674  
Chiuso il mercoledì

**SAN LEONE**

SALIONZE (VR)  
Loc. Monte, 37  
Tel. 045 7945008  
Sempre aperto 9 - 19

LA TUA AGENZIA DI FIDUCIA



# PICCADILLY VIAGGI



## Viaggi di gruppo

### 8 gg. TOUR UZBEKISTAN

KHIVA - BUKHARA  
SAMARCANDA - TASHKENT



DAL 19 AL 26 APRILE 2014  
ACCOMPAGNATORE D'AGENZIA  
TUTTE LE INFORMAZIONI IN AGENZIA

### 8 gg. TOUR MOSCA E SAN PIETROBURGO



DALL'1 ALL'8 AGOSTO 2014  
VOLO DA VERONA  
ACCOMPAGNATORE D'AGENZIA  
TUTTE LE INFORMAZIONI IN AGENZIA

### 8 gg. TOUR ISRAELE



DAL 18 AL 25 OTTOBRE 2014  
VOLO DA VERONA  
ACCOMPAGNATORE D'AGENZIA  
TUTTE LE INFORMAZIONI IN AGENZIA



**SARDINIA  
INTERNATIONAL  
TRAVEL**

TOUR OPERATOR

## Malaysia

**Avventura in Borneo e paradisi marini**

VOLO INTERCONTINENTALE DALL'ITALIA IN CLASSE ECONOMICA A/R  
1 NOTTE HOTEL KUALA LUMPUR cat. 4\*  
TOUR COLLETTIVO IL MEGLIO DEL SARAWAK 7 gg/6nt ESCLUSIVA  
Guida locale parlante Italiano (2 PARTENZE ALLE SETTIMANA DAL 15 JUL AL 15 SEP)  
ESTENSIONE MARE LANKAYAN ISLAND pensione completa + soft drink INCLUSI ai pasti  
**PACCHETTO BASE € 2.890 per persona**

## Indocina

**Moderne capitali e storia orientale**

VOLO INTERCONTINENTALE DALL'ITALIA  
IN CLASSE ECONOMICA A/R  
2 NOTTI SINGAPORE HOTEL cat. 4\*

TOUR COLLETTIVO VIETNAM E CAMBOGIA 11 gg/ 9nts DATE Fisse GARANTITE MINIMO 2 PARTECIPANTI  
Guida locale parlante Italiano - trattamento di HB durante il tour (bevande escluse)  
**PACCHETTO BASE € 3.390 per persona**

## Sardegna

**NOVITÀ ESTATE 2014**

**PARADISE RESORT 4\*\*\*\* - Loc. Puntaldia  
OFFERTA SPECIALE 25% DI SCONTO**

Per conferme entro 30/04

**+ NAVE INCLUSA**

**ed ancora... Bambini 0/3 anni gratuiti  
e...Quote Iscrizione gratuite!!!**

Quote  
a partire da  
**€ 700**  
per persona

**LA QUOTA COMPRENDE:** Traversata diurna con Sardinia Ferries  
Livorno/G.Aranci/Livorno, passaggio ponte+auto 2° gruppo  
Soggiorno in camera Comfort con trattamento di Mezza Pensione.  
**LA QUOTA NON COMPRENDE:** Tasse portuali ca.€ 50.00  
Assicurazione annullamento/rifacimento viaggio FACOLTATIVA: da € 20 p.p

**ISOLA DELLA SCALA - Via C. Battisti, 21/c - Tel. 045 6630540 r.a. - Fax 045 6630552  
WWW.PICCADILLYVIAGGI.IT**



**NOGARA**

**Il paese in Rete tra foto e ricordi**

Creata poco tempo fa sulla scia di gruppi simili nati su Facebook "Sei di Nogara se..." ha già raggiunto 1250 iscritti, destinati, con il passaparola di molti aderenti, ad aumentare in futuro visto che ad iscriversi non sono soltanto i residenti in paese. È il gruppo del momento fra i nogaresi, che lo stanno frequentando soprattutto per scoprire vecchi ricordi del passato, curiosità, informazioni e modi di dire desueti, spesso infarciti di termini dialettali. Tra gli iscritti figurano persone di ogni età, di entrambi i sessi e di diverso spessore culturale. Ce n'è per tutti i gusti. Ogni giorno il sito accoglie fotografie e commenti, con domande, risposte e considerazioni personali su ciò che appare sullo schermo del computer. Le foto più numerose sono quelle delle scolaresche, dei vecchi scorci del paese e delle squadre di calcio locale. Tutti, in un modo o nell'altro, scoprono parenti o amici, tutti legati da un comune denominatore, Nogara. Tra le centinaia di foto inviate non mancano quelle che ritraggono personaggi conosciuti da più generazioni, come il gelataio "Moreto" (nella foto), molto amato dai bambini per ovvi motivi, o "Sdanza", immancabile presenza, per decenni, col suo carrettino pieno di frutta o dolcetti nel parcheggio dell'ospedale. Compagno anche vecchie foto di carnevale, di matrimoni o di altre cerimonie religiose e civili. Sono rappresentati un po' tutti i decenni del Novecento. Le foto migliori, da un punto di vista tecnico, sono quelle degli anni Cinquanta e Sessanta, molte scattate da fotografi di professione, come Ottorino Remondini ("Mendin"), il suo allievo Franco Trevisani o Zeffiro Bertini, tutti titolari di uno studio fotografico in paese. Nei decenni successivi, quando il benessere ha portato in ogni famiglia almeno una macchina fotografica, tutti si sono improvvisati fotografi, pronti ad immortalare ogni avvenimento della quotidianità, grande e piccolo che fosse. Dalla presenza di Enrico Berlinguer in paese ai primi passi del figlioletto, dal concerto di un famoso cantante nel campo sportivo a una grigliata tra amici. Adesso, con questa iniziativa, molte foto racchiuse da decenni in qualche cassetto possono essere viste (e commentate) anche da altre persone fuori dalla cerchia familiare. Un modo nuovo per condividere emozioni e pensieri, reso possibile dall'intuizione di Mark Zuckerberg, il fondatore di Facebook. A dimostrazione che la Rete, se ben usata, può dare molto, sotto tutti i punti di vista.

Giordano Padovani

**SORGÀ**

**Sono già oltre 300 gli "Amici dei Nomadi"**

L'Associazione culturale "Amici dei Nomadi" ha fatto tombola, bingo, centro, insomma chiamiamolo come vi pare, ma il tesseramento per il 2014 anche quest'anno è stato un vero successo visto che si sono iscritti 300 soci solo nei primi due giorni del tesseramento e, in un Comune con poco più di 3000 abitanti, per il direttivo e i loro collaboratori (nella foto) è motivo di grande soddisfazione. I soci che aderiscono all'associazione sorgarese provengono anche dai paesi limitrofi del mantovano, Castel D'Ario, Villimpenta, Castelforte, ma pure da Nogara e da altri paesi veronesi oltreché da Verona città. L'associazione nata nel novembre del 1993 ha trovato la propria sede nello storico "Palazzon del Diàolo" e da subito si è contraddistinta collaborando con altre associazioni locali nel campo del volontariato e della solidarietà facendone la propria attività principale. Ad esempio lo scorso anno sono stati distribuiti



circa 2000 euro ad alcune associazioni senza scopo di lucro in aiuto a bambini, disabili e anziani. Naturalmente i soci trovano in sede anche momenti di convivialità e divertimento. Infatti tutte le domeniche pomeriggio si organizza il gioco della tombola al quale partecipa sempre circa una cinquantina di soci; in estate l'oramai famoso "Sorgà Rock" dedicato ai giovani dove il gruppo rock locale "Devil's Pala-

ce" fa da filo conduttore alla manifestazione oltre che intrattenere i soci in alcune serate di festa durante l'anno. E per non smentire il proprio nome si organizza anche una "Camminata rock" all'interno della manifestazione estiva cui partecipa l'intera comunità sorgarese. Insomma per un piccolo paese come Sorgà è un fiore all'occhiello che molti ci invidiano e che dovrebbero imitare. - (gg)

**Villimpenta: no alla chiusura del punto di raccolta Avis**

Gli avisini assieme alla cittadinanza di Villimpenta, Roncoferraro e Castel D'Ario sono pronti a scendere in piazza per difendere il punto di raccolta Avis di Villimpenta, che serve un bacino di circa 15 mila utenti. Sabato 15 marzo alle 14.30, davanti all'Avispark di Virgilio, in occasione dell'assemblea provinciale Avis ci saranno slogan e cartelli contro il drastico taglio: ben 16 sezioni chiuse sulle 27 attuali, tra cui quella di Villimpenta. La decisione è stata presa in un consiglio comunale aperto alla cittadinanza indetto dal sindaco Simone Zaghini, al quale era stata invitata la presidente Avis provinciale Elisa Turrini, che ha declinato l'invito "in quanto le decisioni sono state determinate in base a direttive europee nelle opportune sedi". La motivazione lascia l'amaro in bocca. Il sindaco di Castel d'Ario Sandro Correzola ha detto: "I nostri territori di confine vengono considerati parenti poveri. Siamo solidali con Villimpenta; speriamo ci sia un cambiamento da parte del vertice Avis provinciale". Il sindaco di Roncoferraro Candido Roveda ha aggiunto che non si deve dimenticare l'aspetto culturale del problema: "Non si capisce questa forza-

tura: se si chiuderà il punto di raccolta a Villimpenta sarà sempre più difficile promuovere la cultura dell'Avis nelle nuove generazioni. Siamo qui per far capire che ci sono stati errori di valutazione in questa decisione. Una battaglia di questo tipo è stata vinta con l'Asl di Mantova, che voleva chiudere i poliambulatori di Roncoferraro, che stanno tuttora funzionando a meraviglia". Fausto Malvezzi, presidente Avis di Villimpenta, ha rilevato che se la scelta di chiudere il punto di raccolta poteva essere legata all'esigenza di mettere la sede a norma, problemi non ce ne sono. "Il nostro concittadino ed imprenditore Carlo Giovanardi ha scritto alla presidente Avis provinciale - ha detto - dicendosi disposto a sostenere le spese per adeguare il nostro centro". In vista dell'assemblea provinciale Avis, il 15 marzo all'Avispark, ben 25 sezioni hanno firmato un documento in cui si chiedono le motivazioni che hanno spinto a decidere la chiusura del centro. Il consigliere Daniele Trevenzoli ha proposto di "sfiduciare il direttivo provinciale poiché non ha spiegato questa decisione".

Rina Avigni

**PAMPURO**

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

Da Martedì 18 Marzo  
a Domenica 23 Marzo 2014

propone  
**La settimana del baccalà con polenta**

4<sup>a</sup> EDIZIONE

Luccio in salsa e Merluzzo fritto "Bertagnin"  
Dolci e vin bon

**TRATTORIA PIZZERIA AL SENATO**

Via Verona, 55 - Vigasio (Verona)  
Tel. 045 6699149 - 335 5281294  
chiuso il lunedì - sabato e domenica a pranzo aperto su prenotazione

**publigas** Siamo leader nel settore dell'energia ed il nostro impegno è ripagato dalla fiducia di oltre 15.000 clienti in tutto il Nord Italia

Da sempre i punti di forza su cui puntiamo sono **L'ALTISSIMA QUALITÀ del prodotto**, **L'ASSOLUTA PUNTUALITÀ del servizio** e un **PREZZO PARTICOLARMENTE VANTAGGIOSO**

**OGGI, con il consueto impeccabile servizio siamo in grado di offrire anche il**

**GPL**  
Per uso domestico  
Industriale, artigianale,  
in agricoltura  
e allevamento

**LA MIGLIORE SELEZIONE DI PELLETTI CHIARI DI ABETE**

**CHIAMA SUBITO COGLI L'OCCASIONE di essere inserito nel nostro programma di CONSEGNE A DOMICILIO**

**NOVITÀ**

**publigas** **PELLET** CERTIFICATO DIN plus

con la migliore resa calorica e pulizia al miglior prezzo possibile

Contattaci per informazioni:  
Tel. 045 7900373  
045 7901012  
Fax 045 6303034  
e-mail: clienti@publigas.it  
info@publigas.it

**publigas** **www.publigas.it**  
Via Cave Ghiaia, 3  
Loc. Case Cini  
VILLAFRANCA (VR)

**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.lavocedelbassoveronese.com**  
e-mail: redazione@lavocedelbassoveronese.com

**Amministrazione:**  
Franca Zarontonello  
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



**SPACCIO AGRICOLO**

**NOGARA (VR) via XXV Aprile, 10  
MACELLERIA**



**BONFERRARO (VR) Via G. Oberdan, 83**



**SPACCIO AGRICOLO**

**CAFFÈ RISTORANTE PIZZERIA  
La Genuina**

Nuova apertura  
a 20 mt. dal casello  
A4 - VR Sud

**VERONA**  
via E. Fermi, 2  
Tel. 345 3208183

Ristorante **La Paella**

**PAELLA**  
(Valenciana o Catalana)

+ **SANGRIA**

**€ 19,90** Coperto gratis

È GRADITA LA PRENOTAZIONE

Via Fermi, 2 - VERONA  
Tel. 045.9635835

**PIZZA+BIBITA**  
7,00 Euro

**TIGELLE e  
GNOCCO FRITTO**  
8,50 Euro



ERCOLE D'ORO  
PER L'ALIMENTAZIONE

**TRATTORIA - PIZZERIA**

**La Genuina**

Produzione Artigianale  
**TIGELLA e  
GNOCCO FRITTO**

**PIZZA+BIBITA**  
7,00 Euro

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

**Risotteria • Tigelleria  
Bistecca Fiorentina**



**GIORNO DI CHIUSURA  
IL MERCOLEDÌ**

VERONA

ISOLA D/ SCALA

NOGARA

Statale 12

“La Genuina”

**PIZZA+BIBITA**  
7,00 Euro

TAVERNA PIZZERIA  
**“I Templari”**

PALAZZO DE' MERLI  
Gazzo Veronese (Vr)  
Via Pradelle, 78  
Tel. 0442 55 01 86  
www.ristoranteaicavalieri.it

**Palazzo de' Merli**

**Ristorante Ai Cavalieri**

**SALONE PER BANCHETTI - CERIMONIE - MEETING**

**GAZZO VERONESE (VR) - Via Pradelle, 78 - Tel. 0442.550186**

**Ci trovate anche in località Tratto Spino Malcesine**

**Cime del Baldo**  
Caffè - Self service - Ristorante

Primo Piatto a soli  
a scelta tra: **0,50  
€ cent**

Zuppa di montagna  
o Pasta alle cime  
e un Coupon del 10% di sconto  
a tutti i nostri clienti!!!  
RISTORANTE Cime del Baldo  
loc. Tratto Spino  
e-mail: cimedelbaldo@libero.it  
Tel. +39 045 6584283



Stazione  
a Monte  
Funivia Malcesine  
Monte Baldo

**Insieme  
sulla Neve**

