

N. Pungiglione

Schizzinosi, bamboccioni e precari

La miglior difesa è l'attacco. Quante volte si è sentita o si è usata questa tattica per uscire da una situazione imbarazzante o di difficile soluzione? È in pratica la tattica che stanno usando i nostri governanti "tecnici". Quando si parla di giovani, di lavoro che scarseggia, di difficoltà tra le nuove generazioni di poter vedere la famosa (o famigerata) luce in fondo al tunnel della crisi, eccoti l'attacco. "I giovani non dovrebbero essere degli schizzinosi quando vanno in cerca di un lavoro" ha dichiarato il ministro Elsa Fornero. I giovani sono anche dei "bamboccioni" perché restano a lungo a vivere in casa con i genitori. Lo ha detto, ma senza il perché di questa "scelta", l'ex ministro Tommaso Padoa Schioppa. Gli universitari che non si laureano entro i 28 anni? Sono "sfigati", lo ha detto Michel Martone, vice della Fornero. Infine, l'ultima chicca, del capo del Governo, Mario Monti, che ha definito il posto fisso "monotono" (noioso) per cui si desume che precario sia "divertente". Insomma una ridda di opinioni al limite dell'insulto se non della derisione dei giovani i quali, al loro orizzonte, non vedono altro che una vita lavorativa, se tutto va bene, appunto da precari. Certamente trovarsi nei loro panni, magari arrivati agli "anta", e sentire queste affermazioni, deve essere veramente triste ed avvilente. Chi ha in mano le leve politiche del governo trova evidentemente più facile giustificare il proprio fallimento appunto attaccando invece di difendersi dalle critiche, accusando i giovani, e non, di non fare di più per uscire da questa situazione di stallo occupazionale. Forse ritengono (i tecnici) che sia un modo per svegliare nei giovani la voglia di fare e non di aspettare che siano gli altri "a tirar fuori le castagne dal fuoco". Il fatto è che il fuoco brucia e scotta sempre di più, ma di castagne, su di esso, non c'è ombra.

(li.fo.)

IMPORTANTE CONVEGNO A ISOLA DELLA SCALA

Mediana e interporto in arrivo

Le nuove strutture tra benefici economici e impatto ambientale

Si è svolto all'auditorium di S. Maria Maddalena un incontro sul tema: "Opportunità di sviluppo e nuovi posti di lavoro con la realizzazione dei progetti della strada mediana e dell'interporto di Isola della Scala".

Elisabetta Pellegrini, dirigente del Settore pianificazione della Provincia, ha spiegato che Verona, posta all'incrocio tra il Corridoio 1 Berlino-Palermo e quello 5 Lisbona-Kiev, ha visto, dopo la concentrazione delle aree produttive intorno ad essa, uno "scivolamento" di queste verso sud, nella media e bassa pianura, dove alla collocazione dei nuovi insediamenti (Piano d'area del Quadrante Europa) non corrisponde una rete adeguata di collegamenti di livello locale, nazionale e internazionale.

La mediana, di cui si parla da 40 anni, dovrebbe collegare l'A22 del Brennero e la Milano-Venezia.

Il primo tratto, coincidente con la Nogara-mare, partirebbe da Nogarole Rocca e, passando per Trevenzuolo ed Erbè, giungerebbe a Isola della Scala, dove si collegherebbe con la tangenziale a sud del paese presso la nuova zona industriale e il progettato interporto.

L'arteria, a 4 corsie, è lunga 23 km e costa 38 milioni. Sarà realizzata con un "progetto di finanza" con spesa coperta dalle banche. Era stata finanziata dall'Autostrada del Brennero con 35 milioni, che ora verranno "spostati" sulle strade di collegamento interporto-Quadrante Europa-Isola della scala-Transpolesana. Per questa strada il sindaco e presidente della Provincia Giovanni Miozzi ha detto che si è già alla fase di progettazione e che in novembre ci sarà la gara d'appalto tra le imprese.

La mediana è legata all'interporto, il cui ruolo è stato illustrato da Carlo Costa, dirigente del Settore pianificazione dell'A22. Questi ha spiegato che il sistema della mobilità è al limite. Ciò comporta un danno, come perdita di competitività per le imprese, di 40 milioni di euro l'anno (il costo del trasporto è decisivo in molti settori). Il 40% dei trasporti commerciali (105 milioni di tonnellate nel 2011) passa per le Alpi. In Italia più del 90% delle merci viaggia su gomma (in Austria il 62% va su ferrovia!). Da anni l'Autostrada del Brennero si occupa di promozione dell'intermodalità (integrazione ferro-gomma) e dello spostamento della mobilità verso la ferrovia (il trasporto su gomma costa di più, oltre che essere più inquinante). Nel 2005 l'A22 acquistò per 30 milioni 70 ettari in località Mandello per "costruire un sistema capace di movimentare 36 coppie di treni al giorno, con punti di smistamento, terminal che consentano collegamenti ingresso-uscita separati, scomposizione di treni, travaso dei container; per questa struttura condizione necessaria è un'adeguata viabilità di collegamento. Fausto Sachetto, assessore provinciale alle Attività produttive e presidente della STR (Società trasporti su rotaia), ente che dovrebbe gestire l'interporto, di cui l'Autobrennero è socio di maggioranza, ha ricordato l'impegno poco noto di A22 nella mobilità ferroviaria (8 mila treni l'anno, 200.000 camion tolti dalle strade!), attività in sinergia con importanti società tedesche, che ora chiedono un centro intermodale adeguato. L'interporto, per Sachetto, è una straordinaria occasione di sviluppo, non solo del trasporto ferroviario, ma anche di insediamento di aziende altamente specializzate (e "pulite", ha precisato Miozzi) con relativa nuova occupazione (si è parlato di "centinaia di posti di lavoro"). Paolo Duiella, amministratore delegato dell'A22, ha spiegato l'impegno dell'autostrada Serenissima per



Il tavolo dei relatori con al centro il presidente della Provincia Miozzi

spostare le merci dall'autostrada alla ferrovia. "Oltre al motivo ambientale, ce n'è uno pratico. L'aumento del traffico autostradale è rallentato dal 2008 al 2009. Dopo la crisi, la tendenza all'aumento potrebbe riprendere, ma la "tenuta" di Autobrennero è al limite (solo in alcuni tratti è realizzabile la terza corsia)."

"Per l'interporto, dopo i 30 milioni già spesi, ne serviranno altri 120-130 - ha spiegato Duiella - poi sarà necessaria un'alleanza con Quadrante Europa, RFI, la società delle ferrovie che gestisce la rete ferroviaria, e Trenitalia".

L'amministratore delegato non si è sbilanciato sui tempi di realizzazione: in aprile 2014 scade la concessione ad Autobrennero, "e non è sicuro che venga rinnovata".

Domande e critiche sono venute da ambientalisti ed esponenti dell'opposizione. Sono stati posti due problemi: 1) a fronte del giusto spostamento del traffico dalla gomma alla rotaia, si prevede la costruzione di molte nuove strade, che proseguiranno la cementificazione del territorio e la distruzione del terreno agrario; 2) l'interporto di Isola della Scala sarà in concorrenza con quello già esistente del Quadrante Europa e con gli altri previsti a Vigasio, Trevenzuolo e Oppeano? Che senso hanno tutte queste strutture simili? Miozzi ha risposto che la valutazione di impatto ambientale sarà rigorosa, a tutela delle zone di valore naturalistico.

L'interporto è diverso dalle altre strutture logistiche: qui le merci arrivano su gomma e ripartono su ro-

ISOLA DELLA SCALA
Bollito, pearà e sapori d'autunno

- pag. 2 -

POVEGLIANO

Una pista ciclabile delle risorgive

- pag. 4 -

SALIZOLE

Un nonno sindaco per un giorno

- pag. 6 -

NOGARA

"Verona libera:" da un giornale un libro

- pag. 7 -

taia, al District Park di Vigasio viaggerebbero solo su gomma. Renzo Gasparella, consigliere comunale del Movimento 5 stelle, ha paventato che, a causa della diminuzione del traffico di merci, resterà una "cattedrale nel deserto" di 700.000 metri quadrati di cemento e ha chiesto al sindaco perché non consulta i cittadini su un'opera così importante, che modificherà profondamente il territorio. "I cittadini - ha risposto Miozzi - hanno espresso il loro parere alle elezioni, approvando il programma in cui quest'opera era inserita".

Giovanni Biasi



FOTOCENTRATURA DELL'OCCHIALE

Castel d'Ario (Mn)
 Piazza Garibaldi, 114

OTTICA BAZZANI

Sempre all'avanguardia



LENTI SU MISURA

tel. e fax 0376 660833
 www.otticabazzani.it

ISOLA DELLA SCALA

Il bollito con la pearà e Sapori d'autunno

L'edizione 2012 passa da 10 a 18 giorni

La Fiera del Bollito con la Pearà, il più popolare tra i piatti veronesi e altri prodotti enogastronomici dell'autunno, è giunta alla sua dodicesima edizione e passa da 10 a 18 giorni.

A cucinare ogni giorno bolliti e pearà saranno alcune macellerie veronesi, nel rispetto di quella filiera corta che da anni caratterizza gli eventi isolani dedicati al gusto. Il primo giorno di Fiera, dopo l'inaugurazione, prevista il giorno 8 novembre alle 20, sarà assegnato il premio "Gente di Campagna", riservato a coloro che hanno contribuito a valorizzare il mondo agricolo. Durante la serata verrà inoltre affidato ai responsabili di Telethon il ricavato delle iniziative della scorsa edizione della Fiera del Riso per la ricerca sulle malattie genetiche. Venerdì 16 novembre, alle 19, si terrà il concorso gastronomico nazionale "IV trofeo città del riso, conoscere il Riso Nano Vialone Veronese I.g.p. e la carne italiana", riservato agli alunni delle scuole alberghiere. Parteciperanno 7 istituti provenienti da 4 diverse regioni: Friuli, Veneto, Piemonte e Toscana. Sabato 17 novembre, alle 11, sarà la volta del convegno organizzato dall'istituto Stefani - Bentegodi dal titolo "Api solitarie ed educazione alla biodiversità", relatore Giancarlo Maraia. Un secondo evento informativo si terrà il 20 alle 18 e tratterà il tema de "Il volontariato: incon-



tro tra generazioni". Il convegno è organizzato dallo Spi-Cgil e da Fnp-Cisl di Isola della Scala. Giovedì 22 novembre alle 20.30 è in programma la VI edizione del concorso gastronomico "Gran Bollito", dove una giuria di esperti premierà il miglior piatto di bollito con la pearà cucinato dalle macellerie presenti in fiera.

Ogni domenica, dalle ore 10 alle 17, sarà possibile visitare il territorio in carrozza (a cura del Gruppo Ippico Isolano). Il menù della manifestazione comprenderà altri piatti dell'autunno e della tradizione popolare come tortellini in brodo, tagliatelle in brodo con fegatini, tortelli di zucca, trippe, castagne, dolci e frutta di stagione. Non mancheranno, come sempre ad Isola della Scala, il risotto e il panino all'isolana. Gli stand saranno aperti alle 12 alle 14 e dalle 18.30 alle 23; la domenica invece con orario continuato dalle 11.30 alle 23.

(re.vo.)

Fiera del riso: 390 mila risotti

L'evento enogastronomico nazionale legato ad un unico prodotto agricolo più visitato in Italia si è confermato, anche per il 2012, la Fiera del Riso, giunta alla sua 46a edizione, con i suoi circa 500.000 ospiti stimati. La media giornaliera dei piatti serviti è rimasta quella dell'edizione 2011 tranne che per una modesta contrazione registrata nel primo periodo di fiera. In tutto - da una prima analisi - i piatti di riso serviti sono stati tra i 380.000 e i 390.000 (410.000 circa nel 2011). "È un risultato eccezionale considerando il maltempo e che quest'anno nel territorio veronese, durante la Fiera, sono stati organizzati tantissimi altri eventi sportivi, enogastronomici e di solidarietà" ha spiegato Roberto Bonfante, direttore dell'Ente Fiera di Isola della Scala. Anche quest'anno la Fiera appena conclusa ha visto aumentare le iniziative di solidarietà: alla giornata per la ricerca scientifica promossa per Telethon si sono aggiunti infatti gli appuntamenti per l'Ant (associazione nazionale per l'assistenza domiciliare ai malati di tumore) e gli eventi per raccogliere fondi per alcune zone emiliane e lombarde colpite dal terremoto (Cavezzo, Suzzara, San Felice sul Panaro). "Nei momenti difficili gli isolani e i veronesi hanno dato come sempre il meglio; - ha sottolineato il sindaco di Isola della Scala Giovanni Miozzi - l'aspetto a mio avviso più significativo della fiera è stato il crescente impegno per organizzare eventi solidali". È stata anche l'occasione per dare lavoro, seppur temporaneo, a circa 270 cittadini isolani. Di questi un'ottantina erano i disoccupati, mentre circa 110 erano gli studenti, ai quali vanno aggiunti altri 300 occupati che hanno lavorato nei diversi stands della manifestazione. "Da Mantova a Biella ora stanno nascendo tantissime manifestazioni che



Il cuoco Enzo Maestrelli con Roberto Brun di "Riso Piccolo Lord"

tentano di riproporre la fiera del riso altrove: - ha rilevato Massimo Gazzani, presidente dell'Ente Fiera - ciò vuol dire che siamo diventati esempio da imitare. Questa edizione inoltre è stata sicuramente la più internazionale come presenze e partecipazione e abbiamo anche preso contatti con diversi Stati europei ed extraeuropei come, ad esempio, Svezia, Norvegia, Canada, Macedonia e Giappone, per le prossime rassegne. Allo stesso tempo, con orgoglio, posso affermare che è stata la più isolana delle fiere, con tantissimi appuntamenti dedicati alla nostra paese". Il premio "Miglior risotto all'isolana della manifestazione" è stato vinto, come nel 2011, dalla riseria Piccolo Lord, di Pellegrina di Isola della Scala, con in cucina il maestro risottaro Enzo Maestrelli. (l.r.)

I 30 anni della "Scintilla"

Basta un momento per ricordare e festeggiare

Il 13 ottobre 1982 alcuni cittadini di Isola della Scala firmarono lo statuto della Società Cooperativa La Scintilla-Centro assistenziale per il recupero sociale.

Da alcuni anni era attiva in locali della parrocchia La Piccola Fraternità. Il sindaco di allora, Vittorino Stanzial, chiese al Consiglio comunale di spendere un minuto per votare una delibera che dava in uso alcuni locali alla nascente cooperativa. Per entrambi i passaggi bastò un minuto. E "basta un minuto" è il motto che riassume gli eventi per i 30 anni della Scintilla. È anche il titolo del libro illustrato nato da due persone frequentanti il centro diurno, Luciano Segala e Miriam Giardini, fiaba moderna diventata itinerante, con suggestivi passaggi anche nelle scuole, messa in scena poi da Ullallà Teatro all'ex chiesa dei Frati. Al teatro cap. Bovo si è tenuto il convegno: "Il valore della persona. La società è più ricca o più povera coi suoi disabili?" (citazione di Vittorino Stanzial).

Angelo Lascioli ha parlato dell'ingresso dei disabili nella scuola pubblica. Dagli anni 70 hanno portato un tema prima non affrontato: persone che apprendono in modo di-



La sede de' "La Scintilla"

verso. Si è capito che occorre valorizzare i vari tipi di apprendimento per incontrare i bisogni di ciascuno. Vittore Mariani ha trattato il problema dell'inserimento sociale delle persone con disabilità intellettiva. "Libertà è partecipazione" diceva Giorgio Gaber: occorre sviluppare le potenzialità di ogni persona. Per i disabili, non solo lavoro, ma accoglienza, mutuo aiuto, comunione. "La persona con disabilità - ha detto Mariani - ci porta nel regno dell'oltre: oltre il superfluo e l'edonismo, oltre il narcisismo, in una realtà piena di senso".

Don Roberto Visentini ha parlato del valore spirituale della persona

disabile. L'amore, scopo della vita, è "l'arte di aiutare gli altri a scoprire che sono preziosi".

"L'essere umano ha una dignità unica e un valore singolare indipendente dalla sua condizione fisica o psichica. I disabili ci mettono di fronte alla debolezza, alla fragilità, ma anche alla bellezza e alla gentilezza. Occorre ricostruire l'attenzione alla persona a partire dallo spirituale, scoprendo 'il divino che c'è in ognuno' e che 'il disabile ha il cielo negli occhi'".

Il dott. Alberto Nascimben, medico, padre di un ragazzo autistico, ha trattato il tema: "Come il disabile diventa ricchezza in famiglia".

Imparare a conoscere la disabilità è un percorso in cui "ogni giorno diventa scoperta". La rappresentanza delle persone disabili si fa "con la testa e col cuore", non solo con le leggi e le strutture, per altro necessarie. Occorre pensare anche al "dopo di noi" (chi si occuperà del disabile dopo la morte dei genitori e dei parenti?). Gli interventi sono stati intervallati dalle letture di Thea Griminelli, storie che hanno toccato profondamente anche i giovani studenti presenti.

Giovanni Biasi



Isola della Scala - Verona

Primo classificato
alla Fiera del riso come
"Miglior risotto all'isolana"
nelle edizioni 2011 e 2012

Pellegrina di Isola della Scala
Via San Rocco, 10
TEL. 045 7330021 - FAX 045 7330324
www.brungelmino.it - info@brungelmino.it

ISOLA DELLA SCALA (VR) • 8 > 25 novembre '12

Fiera del **BOLLITO** con la **PEARA'**
e Sapori d'Autunno

Serviti in PIATTI DI CERAMICA potrai degustare: - Bollito di manzo e maiale con la pearà - tagliatelle con fegatini - tortellini in brodo - tortelli di zucca - trippe - panino e risotto all'isolana - patatine fritte - dolci, castagne e frutta di stagione.

ORARI: feriali 12:00-14:00 • 18:30-23:00 - domenica 11:30-23:00 | www.isolafiore.it • info@isolafiore.it

fente
fiera
Isola della Scala

provincia
Verona

sistema
Pianura

in collaborazione con:

BANCA POPOLARE
DI VERONA

Fontanara
Il suo Olio.

MICHELETTO
FALCONE

ISOLA DELLA SCALA

Il Bolisani si promuove

Una scuola che insegna e diverte

Nell'attuale anno scolastico è partito il nuovo indirizzo Turismo, che si affianca agli altri già presenti. Per il Liceo scientifico è stato attivato l'indirizzo delle scienze applicate.

Si allarga così l'offerta formativa dell'istituto. "Il Bolisani - spiega la prof.ssa Alessandra Sarte, coordinatrice delle attività di orientamento - si può ormai definire una scuola di eccellenza. È, nei fatti, superata l'idea di una "superiorità" delle scuole di città rispetto a quelle di

provincia. Iscrivere qui significa avere un'ottima qualità di formazione con un risparmio sul tragitto casa-scuola. Inoltre, gli studenti possono esprimere la propria creatività in attività (danza, teatro, musica) che la scuola offre gratuitamente". Nei giorni di "scuola aperta" (10 novembre 2012 e 19 gennaio 2013 dalle 15 alle 18,30; 9 dicembre 2012 dalle 9 alle 12,30) si può fare esperienza didattica di laboratorio in Economia aziendale, Fisica, Scienze, Inglese e Latino.

g.b.

Con "Epsilon" musica ed altro

La nuova associazione culturale amplia le sue proposte. Musica e non solo. È la proposta della nuova associazione culturale "Epsilon" che da tempo offre attività di formazione musicale sul territorio isolano e che dal mese di novembre proporrà anche corsi serali di fotografia digitale, lezioni di lingue straniere e informatica. "L'associazione si propone di favorire la cultura in ogni sua forma organizzando concerti, serate musicali, corsi ed eventi artistici - spiega Lorenzo Guadagni, vicepresidente dell'associazione - Dal prossimo anno puntiamo a consolidare i labo-

ratori musicali d'insieme e, in una prospettiva futura, pensiamo di ampliare l'offerta dei corsi musicali inserendo anche strumenti ad arco e a fiato". Epsilon ha sede in via del lavoro 48 in un ampio spazio suddiviso in quattro aule e sale prove attrezzate, uno studio di registrazione professionale con due sale ripresa. Attualmente propone corsi di canto, pianoforte e tastiera, basso elettrico, chitarra classica, acustica ed elettrica, batteria, fisarmonica, arpa celtica e cetra, mandolino e banjo. Per informazioni 045.7300705, www.studioepsilon.net

Ida Rella

Corso di autostima per le donne

"Dall'autostima al self-marketing", percorso attraverso i talenti femminili, è il tema del corso che si terrà nel mese di novembre a Palazzo Rebotto, ad Isola della Scala, organizzati dall'assessorato ai servizi sociali. "Si tratta di un'iniziativa che rientra nel progetto "Il territorio veronese e le sue donne", per cui invito le donne a questi incontri

che hanno lo scopo di promuovere le Pari opportunità" sottolinea l'assessore Paola Perobelli presentando l'iniziativa parzialmente finanziata dalla Regione Veneto.

Gli incontri, con relatrice la dott.ssa Clara Garofoli, si terranno al giovedì dalle 20,30 alle 22,30 nei giorni 8-15 e 22 novembre con ingresso libero.

(l.f.)

BOVOLONE

Mostra fotografica sul paesaggio rurale

Dal 29 novembre all'11 dicembre, nel Palazzo Corte Salvi, in Piazza Costituzione 1, si terrà una mostra fotografica dal titolo "1972-2012. Modificazioni del paesaggio rurale nella Bassa veronese" a cura di Marco Pasa, Gianni Mantovani e Cristina Mariani. Il giorno dell'inaugurazione, alle 18, si terrà un convegno cui parteciperanno Luigi Frigotto, assessore provinciale all'agricoltura,

Tiziano Vicentini, assessore alla cultura del Comune di Bovolone, il prof. Marco Pasa, geostorico veronese, Lorenzo Perotti, Arti visive di Villafontana, e la dott.ssa Cristina Mariani, guida rurale e al paesaggio. Ingresso libero. Per informazioni telefonare al numero 392 1806002 oppure sul sito www.agroalimentaria.eu/mostra

(l.f.)

IN UN TRANQUILLO SETTEMBRE DEL 1882

La grande alluvione che cambiò Verona

Altre due piene che si ricordino nel 1239 e nel 1757

Verona e l'Adige, una città e il suo fiume. Una storia comune tra fortune e sventure. Verona ha vissuto in simbiosi fin dalla sua origine con il fiume traendone vantaggi come via di comunicazione, come riserva d'acqua e anche alimentare, come fonte di energia idraulica. Chi non ricorda vecchie fotografie seppiate ritraenti i mulini tenuti a catena lungo le rive del fiume?

Verona ha sempre amato e ama il suo Adige, ma lo ha anche parecchio temuto per le piene che più volte, attraverso i secoli, hanno causato allagamenti, distruzioni e lutti. Su un affresco della basilica di San Zeno si ricorda che nel 1239 la piena dell'Adige travolse i tre ponti cittadini, il ponte della Pietra, il ponte Nuovo e quello delle Navi. Quest'ultimo crollò anche durante la piena del 1757. Ci volle l'alluvione del 1882 per affrontare energeticamente la questione e arrivare a cambiare il volto della città. Da allora altre piene hanno spaventato Verona ma senza provocare spaventosi disastri, altre verranno, si spera, sempre sotto controllo.

Frammenti di quella storia che lega Verona al suo fiume (estratto da una commemorazione del quotidiano Arena).

Quando e perché l'Adige si gonfia. C'è pericolo se soffia a lungo lo



Una delle recenti piene del fiume Adige

sciocco. Questa è la causa delle piene di tutti i grandi fiumi che scendono dalle Alpi verso il Po. I mesi a più alto rischio sono settembre, ottobre novembre. Infatti le piene significative dell'Adige dal 1882 al 2002 risultano: 17 e 18 settembre del 1882 con 4,50 metri sul livello di guardia; 16 e 18 ottobre del 1885 con 2,29 metri slg; 12 e 13 settembre del 1888 con 2,21 metri slg.; 30 e 31 ottobre 1889 con 2,32 metri slg; 9 e 10 novembre del 1907 con 2,67 metri slg; 12 e 13 ottobre

anno 2000 con 2,12 metri slg. La foto che alleghiamo all'articolo è assai eloquente e ci aiuta a immedesimarci nella tragedia vissuta dal popolo di Verona nel settembre del 1882.

Oggi, grazie ai grandi lavori tra alveo, muraglioni e ponti, l'Adige fa meno paura. Attenzione, però; la prudenza e la sorveglianza non sono mai troppe se vogliamo che il nostro caro Adige resti sempre un perenne inno alla Vita.

Enea Pasquale Ferrarini

ZUCCHELLI FORNI

S.p.a.



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

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

CREDIVENETO
CREDITO COOPERATIVO

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

VIGASIO

Il ritorno di San Zeno dopo cinquant'anni

C'è stata anche Vigasio, tra le parrocchie della diocesi di Verona, ad ospitare una tappa della peregrinazione di San Zeno in occasione del giubileo zenoniano per il 1650° anniversario di consacrazione del "vescovo moro". L'urna che ne custodisce le reliquie è arrivata l'11 ottobre scorso ed è stata accolta sul piazzale della chiesa dai parroci don Giorgio Prati e don Roberto Turella. «Una visita, quella del santo patrono di Verona, - affermano i parroci - che ha coinciso con l'apertura dell'Anno della fede proclamato da papa Benedetto XVI dall'11 ottobre al 23 novembre 2013».

Una visita che si è ripetuta a distanza di cinquant'anni. Era, infatti, il pomeriggio dell'8 maggio 1962 quando il corpo di San Zeno fece sosta nella vecchia chiesa di Vigasio, accolto da centinaia di fedeli. L'urna è stata collocata ai piedi dell'altar maggiore e vi è rimasta fino al giorno dopo, quando la reliquia dell'ottavo vescovo di Verona ha lasciato Vigasio per la parrocchia di Cadividavid. (G.Loc.)

Nelle foto: l'urna contenente il corpo di San Zeno accolta nella vecchia chiesa di Vigasio 50 anni fa e la peregrinazione di quest'anno



BUTTAPIETRA

Il bilancino della fame

L'odissea del reduce Guido Toffali internato in Germania

Si assottiglia sempre più la pattuglia di reduci della Seconda guerra mondiale che, nonostante l'età avanzata, sono ancora in grado di raccontarci quei tragici momenti da loro vissuti. Uno di questi è Guido Toffali (nella foto), classe 1922, buttapiettrino doc, insignito con la croce di guerra, la medaglia di bronzo dell'Ancr e la medaglia d'oro per meriti militari del Comune di Buttapietra. Aveva appena 20 anni, nella primavera '42, quando fu chiamato alle armi. Arruolato nel 79° fanteria a Verona fu trasferito a Malles (Bz), dove rimase fino all'8 settembre '43 quando fu fatto prigioniero dai tedeschi. «Ricordo che il 10 settembre ci caricarono su dei carri bestiame e, dopo 5 giorni, arrivammo in condizioni pietose nel campo di concentramento di Neubrandenburg-Siemens, a Stara, nella regione della Pomerania, Prussia orientale. Era uno dei 31 sottocampi, succursale di quello di Ravensbruck destinato in prevalenza alle donne e tristemente chiamato "l'inferno delle donne". Questi sottocampi venivano utilizzati dai nazisti come serbatoi di mano d'opera schiava. Nel nostro campo c'erano francesi, italiani, polacchi e russi. All'arrivo ci diedero un mestolo di rape cotte e tre patate. Quindi ci marcarono e ci sistemarono nelle baracche di legno. Ogni tanto ci davano un quadretto di margarina che usavamo per cuocere le patate e soprattutto per indorare le loro bucce. Ci facevano lavorare nei campi della zona ed io, tra le baracche, facevo anche il sarto e barbiere, come a casa mia. Rientrando, alla sera, ri-



schiano bastonate, rubavamo qualche patata dal carro dei tedeschi, che poi cuocevamo sulla stufa della camerata. Questo fu il nostro rancio per 17 mesi: un vero incubo! Qualche volta ci davano due filoni di pane da dividere per ogni camerata. Mi ero costruito un piccolo bilancino rudimentale con latta e legno per pesare le fette che dovevamo dividerci in ugual peso, senza litigare. E funzionava! Ma la fame rimaneva». Toffali ricorda che oltre i fili spinati, a pochi metri, c'erano dei campi di rape. «Le guardie ogni tanto chiudevano un occhio, ed un giorno, in cambio di cinque rape, regalai loro una matita». Un giorno, disperato per la fame, chiese per tutti, ad un ufficiale tedesco, di esonerarli dal lavoro. «Fortunatamente capi la nostra situazione ed anziché punirmi fece in modo che ci aumentassero la sbobba». In quei mesi fece amicizia col compaesano Giovanni Mainenti (che in stazione a Pescantina, al rientro, scaricando dell'attrezzatura da un carro ferroviario scoperto, inavvertitamente toccò i fili elettrici e rimase fulminato), con Iano Cugole di Engazzà

di Salizzole, Luigi Scarsetti di Montichiari e Guido Tacconi di Castel D'Azzano, tuttora vivente. «Verso metà aprile del '45 finalmente fummo liberati dagli americani, ma rimanemmo lì ancora 4 mesi finché a metà agosto ci lasciarono partire. Le ferrovie erano state bombardate per cui ci incamminammo verso Lipsia e da qui a Norimberga, dove arrivammo 25 giorni dopo». Durante il trasferimento gli ex internati sostavano nelle fattorie per la notte. «In una di queste corti trovai un cucchiaino ed una forchetta, che conservo ancora, persi da altri militari e da quel giorno usai quelli al posto delle mani. Sfiniti, a Norimberga ci fecero salire su un treno malandato che ci portò ad Innsbruck e poi a Bolzano». Toffali e alcuni compagni proseguirono a piedi fino a Trento, dove si divisero. Il 10 ottobre giunse finalmente a casa dopo tre anni e mezzo ed un viaggio durato due mesi. «Pesavo 42 kg e ricordo che in quegli anni abitavo al Casotto» racconta Guido Toffali. «Le prime a vedermi, stentando a riconoscermi, furono mia mamma e la cognata Ada. Dopo essermi ripreso, insieme ad altri reduci (tra i quali mio fratello Gelmino rientrato in agosto dall'Albania), nell'attuale sala civica allestimo una balera dal nome "Dopolavoro". Tutti i giorni, domeniche comprese, si ballava e si stava in compagnia. Si voleva ricominciare a vivere. A fine ottobre del '45 mi arrivò dal Distretto militare di Verona il foglio di congedo, che mise fine alla mia odissea».

Giorgio Bighellini

POVEGLIANO

Una pista ciclabile delle risorgive

Si è svolta un'importante iniziativa chiamata "Ciclo-staffetta-manifestazione" per la promozione della "Ciclopista delle Risorgive", che dovrebbe snodarsi dall'Adige al Mincio attraversando i comuni di Valeggio sul Mincio, Mozzecane, Villafranca, Povegliano Veronese, Castel d'Azzano, Buttapietra, Zevio e San Giovanni Lupatoto. Un colorato serpente di ciclisti (180) provenienti da varie zone della provincia si è ritrovato al parco Ballardoro, dove si è tenuto un incontro tra gli Amici della bicicletta e gli amministratori locali, cui si chiedeva di appoggiare ufficialmente il progetto.

L'ingegner Marco Passigato, storico ciclista e progettatore di piste ciclabili, ha detto: «Stiamo andando verso l'Europa. A Reggio Emilia abbiamo partecipato agli Stati generali della bici». Parole di appoggio da Federico Vantini, sindaco di San Giovanni Lupatoto, anch'egli arrivato in bici. Per Anna Maria Bigon, sindaco di Povegliano, la pista ciclabile è una priorità all'interno di un progetto più ampio di turismo ambientale con ricadute economiche e occupazionali. Anche Antonio Tomezzoli, presidente del Consorzio di bonifica veronese, ha espresso pieno sostegno al progetto, che

prevede una pista ciclopedonale sugli argini del canale raccoglitore delle acque di scarico irrigue per 40 km da Pontoncello (località tra San Giovanni Lupatoto e Zevio) a Valeggio, in un territorio segnato dalla "fascia delle risorgive". Il costo previsto è di 2,3 milioni di euro. Alla spesa contribuiranno i comuni di San Giovanni Lupatoto, Zevio, Buttapietra, Castel d'Azzano, Vigasio, Povegliano, Villafranca, Mozzecane e Valeggio, più fondi europei. Povegliano stanzierà 70 mila euro, derivanti da una parte degli oneri di urbanizzazione.

Giovanni Biasi

PUBBLIREDAZIONALE

SEI UN TIPO INTOLLERANTE?
FAI UN TEST
LEUCOCITOTOSSICO

IN CHE COSA CONSISTE IL TEST DELLE INTOLLERANZE PER GLI ADDITIVI E I CONSERVANTI ALIMENTARI?

Negli alimenti esistono degli additivi e dei conservanti nei confronti dei quali il nostro organismo può diventare intollerante; esiste un test specifico che ricerca il livello di intolleranza sviluppato nei confronti di:

GLUTAMMATO	E120 CARMINATO ROSSO
GLICERINA	E127 ERITROSINA
NITRATO DI SODIO	E155 MARRONE
ACIDO ASCORBICO	PECTINA
ACIDO CITRICO	POLIFOSFATI
SOLFATO DI NICHEL	SORBATO DI POTASSIO
E102 GIALLO	BENZOATO DI SODIO
E110 ARANCIO	

Le principali manifestazioni sono a carico dell'intestino e della cute (viso, arti, tronco)

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



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

NOVITÀ:

1. NEL MESE DI NOVEMBRE I TEST DELLE INTOLLERANZE HANNO UNO SCONTO DEL 20% SUL LISTINO.
2. RICORDATI CHE CON NOI RISPARMI ALMENO 10 EURO A RICETTA PER GLI ESAMI PRESCRITTI.

tipografia
Bologna
di Alberto, Nicoletta e Giovanna snc

tipolitografia etichettificio stampa digitale

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

LA TUA AGENZIA DI FIDUCIA



PICCADILLY
VIAGGI



Viaggi di gruppo

**TOUR
CAMBOGIA**
PHNOM PENH - ANGKOR
+ MARE PHUKET



DAL 17 AL 29 GENNAIO 2013
VOLI DI LINEA THAI
ACCOMPAGNATORE D'AGENZIA
TUTTE LE INFORMAZIONI IN AGENZIA **13 gg.**

**TOUR
NAMIBIA**



**DAL 23 FEBBRAIO
AL 7 MARZO 2013**
VOLI DI LINEA SOUTH AFRICAN AIRWAYS
CON ACCOMPAGNATORE
TUTTE LE INFORMAZIONI IN AGENZIA **13 gg.**

INDIA
La Terra dei Maharaja
DELHI - AGRA - JAIPUR - JAISALMER
JODHPUR - UDAIPUR - VARANASI



DAL 10 AL 23 MARZO 2013
VOLI DI LINEA JET AIRWAYS
ACCOMPAGNATORE D'AGENZIA
TUTTE LE INFORMAZIONI IN AGENZIA **14 gg.**

**RICHIEDETE LE QUOTAZIONI SPECIALI PER
MAR ROSSO, CANARIE, CARAIBI, CAPO VERDE, CITTÀ D'ARTE E CAPITALI EUROPEE**

Le mille e una notte ★ ★ ★

DUBAI, EMIRATI ARABI E OMAN

- **COSTA ATLANTICA:** Partenze ogni venerdì
Dal 14/12/2012 al 05/04/2013
- **COSTA CLASSICA:** Partenze ogni sabato
Dal 08/12/2012 al 09/03/2013

Quote a partire da € 790,00

IN COLLABORAZIONE CON



Coralli e antichi tesori

EGITTO, ISRAELE E GIORDANIA (MAR ROSSO)

- **COSTA VOYAGER:** Partenze ogni lunedì
Dal 26/11/2012 al 18/02/2013

Quote a partire da € 490,00



ISOLA DELLA SCALA - Via C. Battisti, 21/c - Tel. 045 6630540 r.a. - Fax 045 6630 552

WWW.PICCADILLYVIAGGI.IT

TARMASSIA

Gli Ongaro in festa

Erano in quasi duecento gli "Ongaro" che si sono ritrovati domenica 14 ottobre a Tarmassia per incontrarsi. Dopo la messa nella parrocchiale, tutti a pranzo per conoscersi tra loro visto che provenivano non solo dal veronese ma anche da altre province.

Ad unirli appunto il cognome "Ongaro", oggetto di una accurata ricerca di Alberto Toniolo, che ha affiancato i cugini Paolo e Giovanni Ongaro promotori e co-autori del libro: *Gli Ongaro, un popolo, un cognome, una famiglia*. Per ricostruire gli alberi genealogici gli autori si sono avvalsi delle ricerche effettuate su documenti custoditi nell'Archivio di Stato, nella Biblioteca Civica di Verona e negli archivi



parrocchiali delle chiese della Bassa veronese.

"L'etimologia del cognome Ongaro - si legge nell'introduzione - deriva senza ombra di dubbio dall'appartenenza del capostipite alla famiglia del popolo degli Ungari". "Per quanto riguarda il veronese, è testimoniato - scrive Toniolo - che a inizio del '500 esistevano contemporaneamente ben tre ceppi di Ongari non imparentati fra di loro: uno a Casaleone - Cerea, oggetto del libro, uno a Villafranca ed uno a Verona...". Comunque, sulla loro storia quasi millenaria, gli Ongaro possono ora contare sul libro di Alberto Toniolo, Paolo e Giovanni Ongaro.

(l.f.)

BOVOLONE

Quando l'arte diventa solidarietà

Il concorso teatrale "Cittadini Illustri" festeggia il primo lustro con un regalo speciale: trasformare l'arte in solidarietà, sposando per questa quinta edizione la battaglia contro la fibrosi cistica. La gara tra maestri del palcoscenico va in scena a Bovolone dal 2008 con la regia del gruppo "Fil de Fer". Quest'anno la compagnia teatrale del Basso Veronese ha stretto una sinergia con l'associazione culturale "A Filo d'Arte" e soprattutto ha scelto come charity partners la Fondazione per la Ricerca sulla Fibrosi Cistica (FFC) e la Lega Italiana Fibrosi Cistica, con l'obiettivo di sensibilizzare il pubblico verso la donazione. "Ci siamo impegnati per la realizzazione di un progetto concreto, - spiega Vladimir Castellini - individuando una destinazione definita per i fondi, in modo tale che chiunque doni anche solo un euro possa verificare dove e come sia stato investito". Per finanziare il piano di ricerca sulla metalloproteasi dell'Azienda ospedaliera di Verona occorrono 18 mila euro, che il "Fil de Fer" e "A Filo d'Arte" contano di raccogliere dagli sponsor e dalla vendita dei biglietti. Dopo gli spettacoli del 13 e 27 ottobre, sarà la volta della Compagnia Teatrale "Arte Povera" di Mogliano Veneto (Treviso), il 10 novembre in "Così è se vi pare" di Luigi Pirandello; il Piccolo Teatro Città di Chioggia il 24 novembre, con "Il marito di mio figlio" di Daniele Falleri. La Compagnia Teatro Quint&ssenza di Empoli si esibirà il 1° dicembre in "Shomèr, Ma Mi-Llailah", tratto dall'omonima canzone di Francesco Guccini e dal saggio "Secondo Quèlet" di Luciano Violante. Gli spettacoli si sono tenuti e si terranno al Teatro "Astra" di Bovolone alle 21.00 con prevendita biglietti presso la Biblioteca parrocchiale.

Come eventi fuori concorso "Fil de Fer" e "A Filo d'Arte" hanno dedicato in ottobre un tributo al grande Peter Gabriel. Il 23 novembre propongono invece uno spettacolo divertente con i comici di Canale 5 e Italia 1.

(s.f.)

SALIZZOLE

Nonno eletto sindaco per un giorno

È Pietro Olivieri per riconoscere il ruolo dei nonni nel volontariato

È stato eletto il primo nonno sindaco. Per una giornata la fascia istituzionale del primo cittadino di Salizzone Mirko Corrà (a sinistra nella foto) è passata a Pietro Olivieri, uno dei tanti nonni impegnati in attività di volontariato sociale, che per lungo tempo ha dato la propria disponibilità per gestire l'isola ecologica e attualmente accompagna i bambini sullo scuolabus. Un gesto che riconosce l'importante ruolo dei nonni nella società di oggi, dove assolvono funzioni a supporto del-



la famiglia e della comunità.

A loro è stata dedicata la "festa dei nonni" svoltasi il 14 ottobre al Palazzetto dello sport, dove erano presenti più di trecento anziani. Nel Comune di Salizzone i nonni sono impegnati come vigilantes, accompagnatori sugli scuolabus e per i Servizi sociali. Inoltre l'associazione anziani "Il Sole" organizza e gestisce direttamente le attività dell'Università del tempo libero.

Ida Rella

LEGNAGO

La cena di gala degli studenti del "Medici"

Al XVIII Congresso internazionale coordinati dallo chef Parisi



Trenta studenti delle classi terze, quarte e quinte dell'Istituto Giuseppe Medici di Legnago, dal 24 al 28 ottobre 2012, in occasione del XVIII Congresso dell'European Fair Play Movement, che promuove in 40 paesi Europei i valori di amicizia, di solidarietà, di rispetto degli altri e di spirito sportivo, sono stati protagonisti di uno stage con il pluri-premiato chef internazionale Corrado Parisi (nella foto con gli studenti). Gli studenti, coordinati dallo chef Parisi e dal prof. Christian Dalle Vedove, docente dell'Istituto, hanno gestito gli eventi gastronomici della manifestazione (lunch break, buffet, cene di gala), apprendendo direttamente dal famoso maestro i segreti della cucina creativa.

**VINCENZI
CIRO & C.**
S.N.C.

Via Molino, 6 - Pontepossero di Sorgà (VR)
Tel. e Fax 045 7325758 - Cell. 348 2630244
e-mail: ciro190@interfree.it

Riparazione TVC e multimediali
Riparazione piccoli elettrodomestici
Riparazione sistemi di navigazione
e amplificazione per auto
Riparazione e assemblaggio computer
Riparazione bassa frequenza
Installazione antenne terrestri/satellite
Installazione impianti antifurto

STUDIO TECNICO Geom. Mariano Lollato

- Progettazione e Consulenza
- Assistenza imprese
- Pratiche catastali
- Stime
- ★ Piano Casa



Corso Cavour, 22 - 37060 BUTTAPIETRA (VR)
Tel./Fax 045 6660045 • Cell. 347 5136300
e-mail: marianogeomollato@yahoo.it

Riflessi

ACCONCIATURE UNISEX
di Peroli Teresa



Un mercoledì al mese, su prenotazione
"Giornata dedicata al benessere"

Piazza IV Novembre, 22 - 37060 BUTTAPIETRA (VR)
Telefono 045 6661065

NOGARA

“Verona libera” : da un giornale un libro

Con la presentazione del libro “Verona Libera”, curato dal giornalista Giovanni Priante, si è inaugurato, giovedì 18 ottobre a Palazzo Maggi, il terzo Festival della Letteratura. Organizzato dall'associazione Logica (Libera organizzazione giovanile per la cultura e l'arte) e patrocinato dal Comune, il festival ha presentato vari autori che, dopo la presentazione delle loro opere, hanno dialogato con il pubblico. Numerosi i temi trattati: dalla storia locale al giornalismo, dalla fantascienza al mondo dell'infanzia,

dai fumetti alla poesia dialettale, dall'archeologia alla memorialistica. Interessante, per la Bassa Veronese, la presentazione di “Verona Libera”, il giornale del Comitato di Liberazione Nazionale che si trovava nelle edicole, dal 25 aprile 1945 al maggio 1946, al posto de “L'Arena”, che nel frattempo, a causa del sostegno al fascismo, aveva interrotto le pubblicazioni. Nel volume, infatti, in cui l'autore ricostruisce l'immediato dopoguerra a Verona e in provincia, attraverso gli articoli apparsi sul quotidiano, sono ricol-

struiti fatti accaduti a Nogara, Legnago, Bovolone, Isola della Scala, Gazzo e Villabartolomea. Inoltre si parla anche di personaggi della Bassa con ruoli di primo piano nel fascismo veronese, come Valerio Valeri, Sandro Bonamici e Italo Bresciani, del movimento partigiano e dell'impegno di don Luigi Cavaliere, allora parroco di Tarmassia e in seguito di Nogara, punto di riferimento della resistenza nella bassa pianura. Molto interessante e affollato anche l'ultimo incontro, che ha avuto come protagonista Valerio Massimo

Manfredi, noto archeologo e scrittore emiliano, che con la figlia Diana ha presentato due libri a carattere storico. Durante il festival sono stati presentati anche libri di poesia dialettale, sui fumetti e sul mondo dell'infanzia. Infine, in occasione del bicentenario della nascita, è stata ricordata, a cura di Chiara Prezavento e con la partecipazione della Compagnia dell'Arca, la figura di Charles Dickens, uno dei più celebri scrittori inglesi dell'Ottocento.

Giordano Padovani

SORGÀ

Festa di classe 1953... e nozze d'oro lombardo-venete

Il gruppo “Giovani del '53”, domenica 30 settembre, ha festeggiato il 59° anno di età con mogli, mariti e alcuni amici, in tutto una cinquantina, con una gita. Partenza da Bonferraro con pullman con prima destinazione Trento per visitare il “Castello del Buonconsiglio”. Tappa successiva a Toblino per l'immane, come da tradizione, pranzo e festeggiamenti con successiva visita alla cantina sociale e, ovviamente, degustazione dei vini tipici del Trentino. La gita è proseguita per Riva del Garda dove era prevista una passeggiata con gelato che purtroppo il maltempo ha interrotto. Ma questo non ha impedito all'allegria compagnia di rientrare a casa felice e contenta della



splendida giornata trascorsa insieme. Unanime l'idea di festeggiare alla grande, nel 2013, il 60° anno

con un ambizioso progetto: una gita di qualche giorno, magari una minicrociera. Chissà...! (g.g.)

Erano cinque le coppie di sposi che, domenica 21 ottobre, hanno festeggiato la ricorrenza dei 50 anni di matrimonio. Le nozze d'oro, ricordate con una messa nella chiesa parrocchiale, officiata da don Giuseppe Tosoni, hanno visto la partecipazione di tre coppie di Sorgà (Paolo Adami con Maria Meggiorini, Elder Mori con Rosaria Ricci e Nereo Moratelli con Dina Benvesti) e di due di Castel d'Ario (Rodolfo Bianchini con Maria Alberti e Ilario Gialdini con Franca Gavioli), il vicino paese del mantovano dove il terremoto dell'estate scorsa ha reso temporaneamente inagibile la chiesa. Per questo motivo alle coppie veronesi si sono aggiunte anche quelle mantovane approfittando della vicinanza tra i due paesi.



CASTEL D'ARIO

Il quarantennale dell'Avis



La sezione Avis di Castel d'Ario ha recentemente festeggiato i 40 anni di attività. Fondata nel 1972, attualmente è presieduta da Caterina Freddo e conta oltre 160 iscritti. Al pranzo sociale hanno partecipato 115 avisini, i rappresentanti di altre 17 “consorelle” della provincia mantovana, responsabili provinciali e una delegazione dell'associazione Pro Africa Color Lombardia.

PAMPURO

“Settimana della Trippa”

dal 13 al 18 novembre

al Bar Osteria La Casa del Vino

3ª Edizione

Dal mattino alla sera si potranno degustare

- Trippe in brodo
- Trippe alla parmigiana
- Trippe con funghi
- e altre specialità
- “Fogazzin con i pomi”



La Casa del Vino
Pampuro di Sorgà (Vr)
Tel. 045 732 0020

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 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 l'Italia € 12,00

per l'estero € 30,00

Filiale di BUTTAPIETRA (VR)



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

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



SPACCIO AGRICOLO



NOGARA (VR)
via XXV Aprile, 10

MACELLERIA

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

- Costata con osso € 23,90/Kg -17% € 1,98/kg
- Costata senza osso € 26,90/Kg -17% € 2,23/kg
- e CARNE DA BRODO**
- Muscolo € 15,50/Kg -20% € 1,24/kg
- Sirello € 16,50/Kg -20% € 1,32/kg
- Braciola da Brodo € 8,50/Kg -10% € 0,76/kg

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

Via G. Oberdan, 83
BONFERRARO (VR)



SPACCIO AGRICOLO

La Genuina

**CAFFÈ
RISTORANTE
PIZZERIA**

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

VERONA
via E. Fermi, 2
Tel. 345 3208183



PIZZA+BIBITA
7,00 Euro
TIGELLE e
GNOCCO FRITTO
8,50 Euro

TRATTORIA - PIZZERIA

La Genuina

Produzione Artigianale

Tigella e Gnocco fritto



ERCOLE D'ORO
PER L'ALIMENTAZIONE



**PIZZA+BIBITA
7,00 Euro**

**GIORNO DI CHIUSURA
IL MERCOLEDÌ**

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



Bar Al Parco

Dalla
Colazione
all'Aperitivo

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

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

Ci trovate anche in località Tratto Spino Malcesine



Da Dicembre 2012
vi aspettiamo numerosi
per la stagione invernale!

Cime del Baldo

Caffé - Self service - Ristorante - Solarium - Souvenir


