



Un Natale con il caffè sospeso

Cento anni fa si festeggiava il Natale in santa pace anche se i venti di guerra cominciavano a soffiare. Il Natale del 2013 non si preannuncia foriero di pace. Anzi, stiamo vivendo un clima politico e sociale del tutto contro tutti. Populismo e qualunquismo vanno a braccetto illudendo milioni di persone con soluzioni semplici per problemi complessi. La gente, sempre più in difficoltà economiche, si aggrappa alle promesse del miglior imbonitore, gli crede ciecamente e lo segue altrettanto ciecamente per poi magari scoprire di essere stata tradita. Allora nascono i vari "Forconi" e contestatori analoghi. La Corte costituzionale dichiara incostituzionale la legge elettorale con cui sono stati eletti i parlamentari: siamo all'apice della confusione istituzionale. Nonostante ciò, in questi giorni milioni di italiani, seppur mugugnando, fanno la fila agli sportelli comunali dei tributi per sapere quanto devono pagare di Imu o di Tares. Milioni che, seppur in vario modo vessati, non ascoltano le sirene della protesta globale.

È bene ricordare che una situazione simile preparò nel 1920 l'avvento della soluzione autoritaria e dittatoriale del fascismo. Ma poiché siamo alla fine dell'anno, tempo di cambiamenti e di speranze, citiamo un fatto positivo che potrebbe anche essere esempio da imitare. Il "caffè sospeso", nato nell'800 a Napoli, era offerto dagli avventori più generosi ai poveri della città per permettere loro di gustarsi un espresso. Non è tanto il "caffè sospeso" in sé, quanto il gesto di umanità che esprime (al costo odierno di 1 euro, salvo aumenti dell'ultima ora) ad essere significativo.

Auguri di Buon Natale e Buon anno a tutti i lettori.

(li.fo.)

VIGASIO

Camminiamo
Insieme
lancia la sfida

- pag. 4 -

POVEGLIANO

Ondata
di furti
nelle case

- pag. 4 -

BONFERRARO

Polisportiva
da primato
con 11 vittorie

- pag. 6 -

CEREA

Fondi Gal
per il recupero
dei beni

- pag. 8 -

DOPO 128 ANNI SMANTELLATO IL NOSOCOMIO VOLUTO E PAGATO DAGLI ISOLANI

Ospedale: è la fine (o quasi)

Correva l'anno 1887, addì 13 novembre, quando il Re d'Italia Umberto I° firmò un decreto col quale "l'ospedale fondato in Isola della Scala è eretto a Corpo Morale viste le deliberazioni del 16/12/1885, del 19/5/1886 e 30/10/1886 con le quali il consiglio comunale di Isola della Scala assegnò la somma annuale di Lire 4.920 per il mantenimento di un ospedale e determinò altresì la cessione di un fabbricato acquistato dal Comune nel 1884 e a sue spese ridotto ad uso ospedale e fornito delle necessarie suppellettili". Ebbene, dopo 128 anni Isola della Scala perde per sempre il suo ospedale. Dopo più di vent'anni di parole sembra che si sia arrivati al capolinea. Già dieci anni fa, se non fosse stato per un santo in Paradiso (san Cerino) era sul punto di chiudere i battenti. Poi come l'Araba Fenice risorse, non dalle sue ma dalle ceneri dell'ospedale di Villafranca, e continuò a funzionare fino all'approvazione delle recenti schede ospedaliere del piano socio-sanitario regionale che prevedono ad Isola della Scala un Centro sanitario poli-funzionale con l'attivazione di 50 posti letto di ospedale di Comunità. Due anni è l'arco di tempo previsto per la sua realizzazione.

E intanto? Un'idea di come si sta lavorando in quello che era l'ospedale l'hanno data le osservazioni e perplessità avanzate dai cittadini alla fine dell'incontro pubblico sul nuovo piano organizzato recentemente dalla Cisl all'auditorium di Santa Maria Maddalena: si continua a tagliare servizi senza garantire alternative; da agosto le prenotazioni delle mammografie si dirottano verso altre strutture; si lavora per i privati, mandando gli ecodopler a Peschiera; il pronto soccorso



Il cortile interno dell'ospedale di Isola della Scala. Davanti il fabbricato storico e a sinistra quello nuovo

lavora per codici bianchi e verdi (non urgenti) perché la medicina di base ha troppe limitazioni di orario e spesso di disponibilità; in futuro il pronto soccorso ci sarà a Villafranca e a Bussolengo, mentre Isola avrà un punto di primo intervento con un'ambulanza, un medico e due infermieri; l'ospedale di Comunità deve avere stanze con i bagni e questo comporta un adeguamento dell'attuale struttura; non si sa cosa ne sarà del personale che non ha ancora l'orario di servizio di dicembre; è "strano" un numero di 50 posti letto per l'ospedale di Comunità, visto che sia Valeggio sia Caprino ne hanno 10 ciascuno. Alcuni dei motivi per cui si punta su piccole Unità riabilitative territoriali: costo di 125 euro al giorno e non 500 come un ospedale; medici di base presenti dalle 8 alle 20 per alleggerire il ricorso al pronto soccorso; sulla professionalità del personale e sui numeri di addetti necessari per raggiungere l'efficienza

del servizio; su una spesa più attenta agli sprechi. Per il sindaco Giovanni Miozzi, che è anche presidente della Provincia, c'è uno sbilanciamento di ospedali per acuti e privati nel nord della provincia. "La realtà privata è sostenuta oltre il dovuto, mentre il territorio continua ad essere privo di servizi e inadeguato rispetto all'utenza della Bassa con un solo ospedale per acuti (Legnago)" osserva. "Un gruppo di sindaci ha chiesto che al di là dei confini giuridici ci fosse un territorio con servizi adeguati, per cui quando si è capito che Villafranca sarebbe stato ultimato abbiamo puntato sull'ospedale di Comunità. Il nostro ospedale ha sempre dato tantissimo alla Bassa, ma bisognava fare una scelta anche se dolorosa e sofferta. Penso inoltre che per ottimizzare risorse sarebbe opportuna un'unica Asl a livello provinciale che organizzi tutto il territorio. Se l'Usls 22 va da Malcesine a Nogara vuol dire che il territorio

non conta, per cui potrebbe esserci una sola Asl". Miozzi continua sottolineando che senza l'impegno suo personale, dell'Amministrazione e di tanti suoi colleghi sindaci "oggi l'ospedale di Isola della Scala sarebbe prossimo alla dismissione, invece mesi di incontri e confronti propositivi con la Regione ci hanno permesso di ottenere l'Ospedale di Comunità. Abbiamo quindi ottenuto 24 ore su 24 un punto di primo soccorso, con un medico capace di risolvere alcune necessità o di inviare tramite l'ambulanza sempre presente i pazienti alle strutture più adeguate. Inoltre rimarranno i servizi diagnostici-ambulatoriali. Infine avere un ospedale di comunità permetterà di fornire un'assistenza in alcuni casi non (o non più) gravi e a quelle persone prive di una rete sociale adeguata. Con il vantaggio di trovarsi vicino a casa». Ora si vedrà se alle parole seguiranno i fatti.

Lino Fontana

Lenti TAILOR VISION
progressive e monofocali

DEFINIZIONE E CONTRASTO
per la tua visione in HD

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

OTTICA
BAZZANI
www.otticabazzani.it



BUTTAPIETRA

Il mercatino di Natale per far rivivere il paese

Per il secondo anno domenica 15 dicembre la piazza centrale di Buttapietra si è trasformata in una cornice di canti natalizi, luci ed aromi, in un caratteristico e splendido Mercatino di Natale. Il centro si è ravvivato e colorito a festa dove tutti, grandi e piccoli, hanno potuto ritrovarsi per uno scambio di auguri in prossimità del Natale. Una festa organizzata dalla Pro Loco in collaborazione con i commercianti aderenti all'Associazione "Vivibuttapietra" e le altre del paese.

"Siamo riusciti a coinvolgere tutte le associazioni - spiega Rita Capuzzo, presidente della Pro loco - per dar vita al paese in una giornata di festa per tutti. Ogni associazione ha organizzato un proprio stand o un'attività: chi ha donato cioccolata o vin brulé per riscaldarsi, chi ha preparato dolci e giochi per i bambini, chi ha esposto dei lavoretti realizzati nei propri corsi, ma c'è anche chi ha regalato gadget, qualche fetta di pandoro o buoni-sconto.

In questo clima non poteva man-

care la solidarietà verso chi è in difficoltà", continua Rita Capuzzo. La festa è proseguita fino a sera, quando è arrivato Babbo Natale con doni per i più piccoli, accompagnato per l'occasione dal Conte della Brà che ha fatto gli onori di casa.

Alle 19,30 nel teatro parrocchiale si è tenuto un concerto di Gospel a cura dell'Amministrazione comunale.

"Anche Vivibuttapietra era presente in piazza con alcuni stand gestiti da negozianti e artigiani aderenti all'associazione - sottolinea il suo presidente Paolo Fasani - che hanno pubblicizzato ed esposto i loro prodotti utili per confezionare i regali di Natale. Un modo anche questo per far conoscere meglio i servizi presenti sul territorio, i negozi sotto casa e mantenere vivo il paese". Il presidente Fasani ha quindi lanciato un appello perché aumentino le adesioni all'associazione tra i commercianti di Buttapietra e Marchesino.

Giorgio Bighellini

ISOLA DELLA SCALA

Il Gran Bollito 2013 alla macelleria Saval

Madrina della serata l'olimpionica Sara Simeoni

Il miglior bollito con la pearà è quello preparato dalla macelleria Saval di Verona.

Il verdetto è stato emesso la sera, giovedì 28 novembre, al concorso Gran Bollito che si è tenuto ad Isola della Scala (Vr) in occasione della Fiera del Bollito con la Pearà.

A sfidarsi le 4 macellerie - Stella 81, il Macellologo, Lino e appunto la macelleria Saval di Verona.

A decretare il vincitore è stata la giuria tecnica presieduta da Mario Giuliatti, presidente dell'associazione macellai veronesi, e composta da Elio Mantovani (chef), Giulio Pigozzo (gastronomia Stella di Verona), Alessandro Salvelli (direttore servizio veterinario Ulss 22), Laura Zanella (esperta di cucina). Un riconoscimento è andato anche alla macelleria "Il Macellologo" di Gianni Brentaro, che ha ottenuto il miglior punteggio assegnato dalla apposita commissione che per diversi giorni della Fiera ha assaggiato la qualità dei piatti serviti dai 4 stand. Ciascuna macelleria ha pre-



A sinistra i vincitori del Gran Bollito 2013 con Sara Simeoni e il presidente dell'Ente Fiera dott. Massimo Gazzani

parato pearà, cotechino, lingua e carne. A consegnare i premi sono stati il presidente dell'Ente Fiera di Isola della Scala, Massimo Gazzani, e la madrina della serata Sara Simeoni. Alla serata hanno partecipato inoltre anche il sindaco e il vice-sindaco di Imer, in Trentino. Nella cittadina della Valle del Primiero si

tiene una manifestazione legata ai cavalli da lavoro, simile a quella dedicata ai Caitpr che si svolge da due anni ad Isola della Scala durante la Fiera del Riso. L'incontro avvenuto ieri è stato l'occasione per gettare le basi per un gemellaggio tra i due eventi dedicati ai cavalli.

(l.r.)

NATURA SCATENATA

Siamo tutti alluvionati

Omai sarà sempre più difficile differenziarsi: da una parte noi, al sicuro nelle nostre intatte case, dall'altra gli alluvionati, per i quali mandiamo qualche aiuto tramite sms (così otteniamo due risultati in un colpo solo: ci mettiamo a posto la coscienza e siamo contenti che non sia toccato a noi...)

Ciò che è successo in Sardegna ci dimostra che il clima è cambiato (il ciclone era un fenomeno estraneo alle nostre zone) e che non ci sono aree che possano ritenersi al sicuro. In Veneto abbiamo avuto l'esondazione del Bacchiglione a Vicenza; a Verona abbiamo avuto l'alluvione nell'Est veronese (Monteforte d'Alpone, Soave) e abbiamo capito che potrebbe capitare in ogni paese.

Si dovrebbero fare dunque, in fretta, quattro passaggi:

- 1) un'analisi scientifica corretta e completa degli effetti del cambiamento del clima in Italia;
- 2) un piano di emergenza sul rischio idrogeologico, che moltiplica gli effetti devastanti dei fenomeni naturali;

- 3) una legge che vieti ogni ulteriore consumo di suolo e che contrasti con pene pesanti l'edificazione nelle zone fragili;
- 4) un progetto educativo, che ponga ogni cittadino in grado di capire e di gestire l'emergenza.

A tutto questo aggiungo una proposta che mi sembra di grande valore

morale e culturale: quando si verificano disastri come questi sospendere tutte le trasmissioni TV di intrattenimento, sostituendole con programmi di informazione sui problemi che causano queste tragedie, per dare con questo il senso di un dolore e una partecipazione comune e di una vera volontà di voltare pagina.

Giovanni Biasi

CALZOLERIA
Lonardi Albertino

Via Indipendenza, 10
ISOLA DELLA SCALA (VR)
Tel. 045 6630334

Auguri di Buone Feste all'affezionata clientela

AUTOZETA

Service Partner

I NOSTRI SERVIZI
Officina assistenza meccanica, elettrato e climatizzazione
Auto sostitutiva, Servizio pneumatici, Express service
CENTRO REVISIONI
auto e autocarri fino a 35 q.li
(autorizzazione n. 45 MCTC)

OFFICINA ED ESPOSIZIONE

Via Verona, 49 - ISOLA DELLA SCALA (VR) - Tel e Fax 045 7302663

ITALIANA COSTRUZIONI GENERALI

**Risanamenti idraulici
Ripristino pavimentazioni
e applicazioni in resina**

Sede legale:
VILLIMPENTA (Mn) Via Marconi, 87
Tel. 0376.667695 - Fax 0376 667015

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!

Riflessioni Caduta degli déi... a debita distanza

Non so se sia conveniente proporre accostamenti storici, anche se di pura fantasia, quando i contenuti rischiano di suscitare proteste e rimostranze di caste a vario livello coinvolte.

Ci provo, assicurando peraltro il mio assoluto rispetto verso le parti ed eventuali pollai destinati al confronto.

Citerò dapprima un avvenimento storico che ha coinvolto in tempi lontani l'intera umanità. Appare Gesù, il Cristo Salvatore, e propone agli uomini disponibili la "buona novella" per uno stile di vita impegnativo e assolutamente nuovo. Amare Dio sopra ogni cosa, amare il "prossimo" come noi stessi. La predicazione, raccontano gli storici, ebbe una fine tragica: Gesù fu preso, processato e condannato alla crocifissione, per la parzialità dei Giudici e per ovvi imbrogli sociali, politici e religiosi.

Assolto invece con formula piena il competitore Barabba, pericoloso rivoluzionario proletario di sinistra. Fu salvato, secondo cronache e relazioni storiche, perché "male minore".

A "debita distanza" di secoli ecco la similitudine, sapiente richiamo ai "corsi e ricorsi storici".

Oggi, Autunno 2013, si mette in croce con giochi politici un "novello cristo laico", campione di civiche virtù e strenuo oppositore del comunismo. Impossibile un accordo tra le varie e opposte correnti ideologiche. Si litiga con accanimento: colpevolezza o innocenza. I fedelissimi sono decisi a proclamare per il "cristo laico" una immediata santità. I nemici sono propensi al ripristino del "rogo". L'informazione si schiera, secondo le consolidate abitudini del nostro tempo, metà da una parte e metà dall'altra. Il popolo segue annoiato l'aspra contesa e si gusta la soddisfazione che finalmente gli inverecondi politici si scannano tra di loro. Magra consolazione. Per tutti.

E la "barca Italia"? Nonostante la vicinanza del Santo Natale, naviga alla deriva in cerca di lidi accoglienti e ospitali.

Tanti auguri a Gesù che ritorna! ... Quello vero.

Luigi Barini

IMPORTANTE SCOPERTA DA ALCUNE MONETE

L'Arena di Verona più antica del Colosseo

Di per sé non valeva molto all'epoca in cui fu coniato, perché era solo un sesterzio in bronzo che aveva un potere d'acquisto inferiore ai denari d'argento. Ma oggi per archeologi e numismatici quel sesterzio significa un riferimento per una più precisa datazione dell'Arena di Verona. Il prezioso reperto è stato ritrovato, insieme ad altri, durante gli scavi in corso negli arcovoli 58, 59 e 60 dell'anfiteatro veronese, i cui esiti sono stati presentati dal soprintendente ai Beni Archeologici del Veneto Vincenzo Tinè, giunto in sopralluogo, e dal vicesindaco Stefano Casali. «La moneta ritrovata nell'arcovolo 60 - ha spiegato Antonella Arzone del Museo di Castelvecchio - è probabilmente stata coniata tra il 41 e il 42 dopo Cristo e porta il ritratto dell'imperatore Claudio». «Questo significa - ha detto Brunella Bruno, direttrice del Nucleo operativo di Verona della Soprintendenza ai Beni Archeologici del Veneto - che, poiché la moneta è stata ritrovata a un livello che crediamo corrisponda a quello di cantiere costruttivo dell'Arena, abbiamo un termine a partire dal quale poter datare l'anfiteatro romano di Verona. Si conferma insomma l'idea dell'età giulio-claudia, già ipotizzata anche per il legame che l'imperatore Claudio aveva con Verona, ipotesi per la quale non avevamo finora conferma».

Ciò significa che se prima si supponeva che l'Arena fosse più vecchia del Colosseo, ora si ha la certifica-



zione ufficiale. E l'arcovolo 59 continua a rivelare sorprese, perché è emersa anche un'anfora, un'olla per la precisione, databile sempre alla prima metà del primo secolo: «Si tratta con tutta probabilità - ha spiegato ancora Brunella Bruno - di un'offerta benaugurale di cantiere, un rito che ha origini fin dall'età neolitica». Sono stati rinvenuti altri oggetti in osso, pettini per acconciature e manici di ventagli risalenti all'alto medioevo. Diversa la situazione per l'arcovolo 60: «Mentre nel 59 abbiamo potuto trovare sotto un pavimento moderno elementi coevi alla costruzione dell'Arena, nel 60 abbiamo potuto lavorare nell'unico caso di stratificazione esistente che ci permette di ricostruire con elementi materiali la storia nei secoli dell'Arena». Si conferma sull'utilizzo dell'Arena quanto già co-

nosciuto attraverso le fonti scritte, e si scopre che risale già a quel tempo «l'uso di contravvenire alle regole imposte dagli statuti che vietavano di gettare per esempio fango e scarti di macelleria negli arcovoli. Ma fango e scarti sono stati invece ritrovati». Il che conferma dunque che gli arcovoli fossero usati per ospitare attività commerciali in un'età che va dal 1000 al 1600 almeno, ha spiegato ancora Tinè, e il palinsesto di questa stratificazione racconta i dettagli di questi usi. «Questa occasione di archeologia preventiva - ha spiegato il conservatore dell'Arena per il Comune di Verona Sergio Menon - nasce dalla necessità di installare una nuova cabina e nuovi quadri elettrici, togliendo il vecchio deposito di un bar».

CERCANSI FOTOGRAFIE PER UN LIBRO

È in preparazione un libro sulla storia dell'industria a Nogara, dal canapificio agli ultimi anni. Chi è in possesso di fotografie o altro materiale e vuole collaborare può rivolgersi a Giordano Padovani, telefono 0442 50551, oppure scrivere al seguente indirizzo di posta elettronica: padovani.giordano@alice.it.

NOGARA

Quando suona la campana di San Michele

Il piccolo bronzo donato all'omonimo Pio Ospizio



In occasione della ricorrenza di San Michele, patrono dell'omonimo Pio Ospizio, è stata inaugurata, dopo la S. Messa celebrata da don Devis, "La Campana dell'Angelo" donata grazie alle offerte dei fedeli. La campana è stata collocata inserita in un dipinto di Donata Zorzin e Annarosa Faccini. Giovanni Martinetti, presidente del

Pio Ospizio, insieme all'amministrazione, al personale, ai volontari, agli ospiti e ai loro famigliari hanno sostenuto tale progetto perché credono nell'importanza del suono della campana all'interno della Comunità come segno tangibile di tradizione comunitaria. Al termine della cerimonia un rinfresco e Roberto Poltronieri, titolare dell'omonima

pasticcERIA di Nogara, ha offerto una torta con la riproduzione dell'immagine de "La Campana dell'Angelo". Adetto al bronzo Celestino, l'ex-campanaro ospite della nostra Casa di riposo. I rintocchi si sentono alle 7.30, a mezzogiorno e alle 18.30. Alla domenica annuncia la S. Messa e tutta la casa si prepara a festa per la celebrazione. (r.a.)

il Calzaturificio FIOCCO s.r.l.



augura
Buon Natale
e
Felice Anno
Nuovo

SPACCIO AZIENDALE APERTO

dal Lunedì al Sabato, mattina e pomeriggio

BONFERRARO (VR)

Via Livelli, 23/b

Tel. 045 7320030 - Fax 045 6655190

e-mail: info@calzaturificiofiocco.it

ZUCCHELLI FORNI

s.p.a.



TREVENZUOLO - Verona

Zona Artigianale S. Pierino

Tel. 045 6680068

Fax 045 7350285

Telex 481076 Z.F.V.



VIGASIO

“Camminiamo Insieme” lancia un nuovo progetto

La crisi non ferma la solidarietà

«**R**ecuperare prodotti nuovi o usati in buono stato e rivenderli sul mercato ad un prezzo accessibile, con una particolare attenzione ai più bisognosi». È l'ultima sfida della cooperativa sociale “Camminiamo Insieme” (nella foto la sede) presentata dal suo presidente Franco Falavigna. «Nella prima fase del progetto l'attività comincerà trattando prodotti del settore del mobile, nuovi o usati in buono stato: elettrodomestici, lampadari, oggettistica per la casa, riscaldamento e condizionamento domestico. Nella seconda l'attività della cooperativa potrà svilupparsi anche nel settore dei giocattoli, della mobilità e in altri ancora».

La Camminiamo Insieme si avvarrà del lavoro dei soci, dei lavoratori svantaggiati e normodotati, ma anche di volontari che con il loro aiuto creeranno le condizioni per la prosperità della cooperativa e dello sviluppo sociale. «Con l'aiuto dell'associazione Progetto Emera On-

lus e di alcuni volontari – ha proseguito il presidente della Camminiamo Insieme –, abbiamo individuato l'opportunità di un percorso per il rilancio e la continuità delle attività fondanti di integrazione sociale. I lavori di assemblaggio continueranno, seppur con le restrizioni contingenti, ma intendiamo intraprendere un nuovo percorso lavorativo per restituire dignità alle persone svantaggiate e a quelle che negli ultimi tempi l'hanno persa». Ed ora parte la nuova sfida, che avrà come sede operativa un capannone in via del Lavoro 16, nella zona di Vigasio. Per informazioni tel. 045.6685429; mail: camminiamo@virgilio.it. «La solidarietà non potrà essere fermata – ha concluso Falavigna – da una crisi economica e sociale che sta eliminando i cosiddetti “anelli deboli” e preferiamo pensarci come un “anello speciale” della catena socio-economica legata al territorio di Vigasio».

G. Locatelli

POVEGLIANO

Il paese attaccato dai ladri

Allarme e paura per i continui furti nelle case

Inumerosi furti nelle case stanno diventando una vera emergenza. I ladri colpiscono di solito tra le 17,30 e le 19. Rubano gioielli, soldi e automobili. Gli ultimi colpi in ordine di tempo sono stati messi a segno nei giorni scorsi in via Vittorio Veneto, via Garibaldi, via Piave, via Pace e nella zona delle scuole medie. Qui i malviventi hanno messo a segno furti di gioielli e di denaro. In un appartamento, mentre cercavano di entrare sono stati sorpresi

dal proprietario e messi in fuga. La gente ha paura e l'allarme è molto alto. Molti ricordano anche periodi precedenti nei quali il fenomeno dei furti si manifestava in modo massiccio, quasi con cadenza ricorrente. Sarebbe troppo facile attribuire questa recrudescenza alla crisi, che spingerebbe più persone verso la criminalità.

In realtà, ci sono sempre state persone che invece che pensare a guadagnarsi da vivere in modo onesto trovano preferibile cercare il modo

per prendere agli altri le risorse per sopravvivere. Chi ha senso morale e dignità preferisce chiedere dei pacchi di viveri alla parrocchia, alla San Vincenzo o alla Caritas piuttosto che macchiarsi di questi reati odiosi, che provocano anche, oltre ai danni economici, effetti devastanti sul piano psicologico in chi li subisce: sfiducia negli altri e nelle istituzioni, disillusione totale e cupo pessimismo sulle possibilità di migliorare la convivenza umana.

Giovanni Biasi

TREVENZUOLO

Assegnate 11 borse di studio



I vincitori con il sindaco Zoccatelli (a sinistra) e alcuni amministratori

Sono state undici, quest'anno, le borse di studio assegnate ad altrettanti studenti treven-

zuolesi che si sono distinti nell'anno scolastico 2012/2013 durante una breve cerimonia nella sala con-

siliare. Presenti il sindaco Osvaldo Zoccatelli con l'assessore alla scuola Luciano Persi, il consigliere delegato alla cultura Stefania Cestarò, il capogruppo di maggioranza Nicola Sarti e il consigliere dello stesso gruppo di maggioranza Stefano Seghetti, sono state consegnate le buste con un assegno del valore di 100 euro ciascuno ai vincitori usciti dalla scuola elementare, 300 euro cadauno a quelli delle medie e 700 euro all'unico delle superiori. Parole di apprezzamento da parte del sindaco Zoccatelli ai vincitori delle borse di studio “che con enorme difficoltà anche quest'anno siamo stati in grado di garantire perché si tratta di investire sui giovani e sul futuro della nostra società”. Come medico il sindaco ha sottolineato che “troppo spesso lo studio non viene riconosciuto come un lavoro mentre invece posso assicurarvi che, ad esempio, un muratore brucia in una giornata di lavoro circa 2400 calorie mentre uno studente ne brucia addirittura ben 3500”. Alla serata erano presenti non solo i genitori dei premiati ma anche numerosi famigliari che hanno applaudito calorosamente gli studenti. I vincitori delle elementari e medie sono stati scelti tra coloro che hanno avuto una votazione tra gli 8/10 ed i 10/10, per le superiori di 100/100. Per le elementari si tratta di: Sofia Biolo, Valentina Castioni, Leonardo Trevisani e Azzurra Vicentini; per le medie: Fiammetta Artioli, Nicole Avanzini Schiavetti, Valentina Cordioli, Nicolò Paqualini, Anna Signoretto e Alice Stanzial; per le scuole superiori Barbara Zancarli.

(li.fo.)

PUBBLIREDAZIONALE

IL MESE DELLA PREVENZIONE

LEAKY GUT SYNDROME... CURO IL MIO INTESTINO E RIACQUISTO LA QUALITÀ DELLA MIA VITA

| DA PRELIEVO DI SANGUE | PARAMETRI |
|--------------------------|--|
| Funzionalità emopoietica | EMOCROMO |
| Metabolismo glucidico | GLICEMIA (Glucosio) |
| Metabolismo lipidico | COLESTEROLO TOTALE, COLESTEROLO HDL, COLESTEROLO LDL, TRIGLICERIDI |
| Funzionalità renale | CREATININA, UREA (AZOTEMIA), ACIDO URICO, ESAME COMPLETO DELLE URINE |
| Funzionalità epatica | AST, ALT, GAMMA-GT, |

| | |
|--------------------------------|--|
| SU UN CAMPIONE DI FECI FRESCHE | CALPROTECINA FECALE ALFA-1 ANTITRIPSINA IGA SECRETORIE |
|--------------------------------|--|

IN BASE AI RISULTATI OTTENUTI, VERRÀ IMPOSTATA UNA DIETA DISINTOSSICANTE CON LA CONSULENZA DI UN MEDICO OMOTOSSICOLOGO

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



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

BUONE FESTE

Ristorante Sarti

Cucina Tipica e Pesce di mare

BONFERRARO di Sorgà (VR) - Tel.045 7320233

www.ristorantesarti.it

CHIUSO IL MARTEDÌ



Autofficina autorizzata
Smiglieri Daniele



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

**AUTO INTELLIGENTE
PAGHI MENO LA POLIZZA
E VIAGGI PIÙ SICURO**

**-20%
RC AUTO**



Unipol
GRUPPO

Agenzia Generale
Villafranca di Verona
Divisione Sai

Corso Garibaldi, 51
Villafranca di Verona
Tel. 045 7901873
045 6300452
saivilla@tin.it

Agente generale
Flavio Manzelli

SCEGLI IL TUO MIGLIOR COMPAGNO DI VIAGGIO. CHIEDI IN AGENZIA

Buon Natale e Felice Anno 2014

CALZOLAIO MAX

di Massimiliano Cristofoli
ISOLA DELLA SCALA
Via Roma, 29/a

Gioielleria Orologeria ANGELO GOZZI

Via Spaziani, 10
ISOLA DELLA SCALA
Tel. 045 7300083

BAR ALBERGO CENTRALE

Via Spaziani, 5
ISOLA DELLA SCALA
Tel. 045 7300132

CORRADO Articoli da Regalo

P.zza Martiri d'Libertà, 11
ISOLA DELLA SCALA
Tel. 045 7300008

CICLI DALL'ACQUA

Via Mazzini, 37
BONFERRARO (Verona)

CARROZZERIA 3VENZUOLO

Via S. Giuseppe, 1
TREVENUOLO
Tel. 045 7350441

Edicola Tabaccheria GREGGIO MERCEDES

GAZZO VERONESE
Tel. 0442 550189

OTTICA TREGNAGO

Via XXV Aprile, 15
NOGARA
Tel. 0442 89544

PEDRONI OLIVIERO Gioielleria Orologeria

ISOLA DELLA SCALA
Via Marconi, 1
Tel. 045 7301152

FILATI MARIA ROSA

Via Garibaldi, 15
ISOLA DELLA SCALA (Verona)

LA SANITARIA

di Bindelli Luca
ISOLA DELLA SCALA
Via Garibaldi, 27

CARROZZERIA CAZZOLA

di Cazzola Roberto
BAGNOLO di N.R.
Via Vitt. Veneto, 23

RISO MELOTTI

Produzione e Vendita
ISOLA DELLA SCALA
Via Tondello, 59
Tel. 045 7300444

ELEONORA Moda Capelli

Acconciature Unisex
di Bedin Eleonora
POVEGLIANO
Via Pompei, 39
Tel. 045 6350245

FORNI ZUCHELLI

TREVENUOLO
Tel. 045 6680068

25° anno di attività

MERCERIA MARIA TERESA

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

Autoricambi Accessori Eredi SABAINI AGOSTINO

ISOLA DELLA SCALA
Via Roma, 30
Tel. 045 7300489

FRATÌ Abbigliamento

ISOLA DELLA SCALA
Via Garibaldi, 19
Tel. 045 7301969

MELOTTI Calzature

Uomo - Donna - Bambino
ISOLA DELLA SCALA
Via C. Battisti, 9
Tel. 045 7300704

TATIANA Intimo e Merceria

ISOLA DELLA SCALA
Via Marconi, 22
Tel. 045 6630793
377 7086551

I CAFFÈ Outlet della cialda

NOGARA
Via P. Sterzi, 89
Tel. 392 4757451

ACCONCIATURE IMMAGINE UNISEX

di Sara Mantovani
NOGARA
Tel. 347 4881373

SABÒ Calzature e Accessori Moda

ISOLA DELLA SCALA
Via Garibaldi, 16/a
Tel. 045 7300917

LA SPOLETA Merceria

di Elisa Signoretti
NOGARA
Via Sterzi, 61
Tel. 347 5875074

Erboristeria LA CALENDULA

Cosmesi ipoallergica
Consulenza personalizzata
NOGARA
Via Sterzi, 71
Tel. 0442 89655

AVIS CASTEL D'ARIO

presso
CASA PINELLI
Tel. 0376 661616

TINTEGGIATURE FEDERICO BENEDINI

Tel. +39 338 8797244

MERLO'S BILLIARDS & CAFE

BUTTAPIETRA
Via Isola d. Scala, 31
Tel. 339 6936925

LAVANDERIA TINTORIA PULIART

POVEGLIANO
Via Belvedere, 25
Tel. 045 6350545

EDILEMME Costruzioni S.r.l.

geom. Marco Morelato
ISOLA DELLA SCALA
Via V. Veneto
Tel. 389 8240394

PNEUMATICI RINCO

ISOLA DELLA SCALA
Via degli Emili, 2
Tel. 045 7300304

CARTOLIBRERIA CIEMME OFFICE

ISOLA DELLA SCALA
Via Rimembranza, 8
Tel. 045 7300303

*La Voce augura
Buon Natale e
Felice Anno Nuovo
e ringrazia per il loro
sostegno tutti gli
inserzionisti e gli abbonati*

RISTORANTE PIZZERIA VECCHIA LOCANDA EL TORCOLO

POVEGLIANO
Madonna dell'Uva Secca
Tel. 045 7970105

KIFARU Agenzia Viaggi

POVEGLIANO
P.zza IV Novembre, 30
Tel. 045 7970136

BONFERRARO

Dal calcio una Polisportiva davvero superstar

Undici vittorie in undici partite

Con la vittoria di tutte le gare del girone di andata (11), la squadra della frazione di Sorgà, che disputa il girone B del campionato di terza categoria, finisce sotto i riflettori del calcio dilettantistico veronese, visto che nessuna formazione iscritta ai vari campionati, dalla terza categoria alle serie D, ha fatto di meglio. Un ruolino di marcia impressionante, con 33 reti segnate (miglior attacco) e solo 5 subite (miglior difesa). Alla guida della compagine c'è Giuliano Spadini, classe 1952, uno dei più conosciuti allenatori della Bassa veronese, sulla piazza ormai da parecchi anni, con un passato di tutto rispetto e due record invidiabili: ha allenato in tutte le categorie e, da quando ha esordito come calciatore a 16 anni, nel 1968, non è mai stato un anno senza calcio. "A Bonferraro - confessa il mister nogarese - ho trovato una situazione ottimale, sia per quanto riguarda la dirigenza che i giocatori.

Speriamo di continuare così, guai però allentare la tensione: il campionato è ancora lungo e i Boys Gazzo, gli avversari più pericolosi, possono ancora dare fastidio". La Polisportiva Bonferraro è stata fondata quest'anno, dopo la fusione con l'altra squadra locale che disputava il campionato Amatori. Il presidente è Marco Mirandola, anch'egli felicissimo per i risultati fin qui ottenuti e anche per il buon rapporto creato nello spogliatoio da mister Spadini, coadiuvato dal vice Simone Martini e dal prepara-



tore dei portieri Andrea Fava.

Ecco la rosa dei giocatori a disposizione: portieri Mirko Silvestrini e Gabriele Scipioni; difensori Andrei Cristian Barbuti, Alberto Amedeo Baschirotto, Damiano De Mori, Fabio Passarini, Alessio Polo, Alessandro Remondini e Marco Remondini; centrocampisti Matteo Albiero, Lorenzo Baruffi, Andrea Corradini, Jacopo Costantini, Andrea Franzini, Alberto Patuzzo, Riccardo Scipioni, Giovanni Segala e Patrik Parolin; attaccanti Paolo Caliarì, Emanuele Ferrarini, Pietro Menegollo, Enrico Taccini e Michele Preato. Superato il record della Roma (e non è ancora finita), adesso bisogna completare l'opera. E la squadra di mister Spadini ha tutti i mezzi per farlo. Basta solo tenere i nervi saldi.

SORGÀ

La classe del 1963 al giro di boa

In festa i neo cinquantenni



"...Nel mezzo del cammin di nostra vita...", come diceva Dante... ecco la classe 1963 che festeggia i suoi 50 anni!! I nostri "eroi", sfidando il tempo e le disavventure della vita, ancora una volta sono riusciti a festeggiare in compagnia, orgogliosi del meraviglioso traguardo raggiunto. Peccato che non tutti abbiano partecipato... sarà per un'altra volta". (a.m.)

ERBÈ

Quattro Novembre Italo-Belga



Da sinistra: il vice-sindaco Nicola Martini, il sindaco Paolo Brazzarola con il collega belga Mario Borremans

Come da tradizione quasi quarantennale, anche quest'anno una delegazione di ex combattenti e membri dell'Associazione nazionale combattenti e reduci italiani (Ancri) con sede nella cittadina belga di Heusden-Zolder, ha partecipato alla commemorazione del IV novembre. A guidare il gruppo il sindaco della cittadina Mario Borremans, accompagnato dalla moglie Danielle, con il vice presidente dell'Ancri Ruggiero Aquilani, il segretario Luciano Ferro con Lorenzo Bolzano, membro del direttivo. La delegazione è stata ricevuta in municipio dal sindaco Paolo Brazzarola; presente anche il presidente della locale sezione Ancr Ugo Ives Gazzani. Il gemellaggio tra le associazioni combattentistiche risale al 1974. (l.f.)

PUBLIREDAZIONALE

MACELLERIA

Costanzo

Prodotti di 1ª Qualità
scelti in allevamenti certificati

Le carni genuine della macelleria Costanzo

Costanzo Compri è il titolare dell'omonima Macelleria che esiste a Buttapietra dal 1970. Un negozio che da ben 43 anni è conosciuto anche nei paesi vicini per qualità e sicurezza delle carni lavorate.

Costanzo seleziona infatti vitelle certificate di razza Limosine allevate in provincia di Verona con foraggi e cereali nobili della nostra terra, per rendere la carne più saporita e ne conosce quindi la storia fino all'arrivo al prodotto finito. Una filiera quindi assolutamente controllata, che trova l'appoggio anche dell'Associazione Macellai Veronesi, del cui direttivo Costanzo è attivo consigliere. Lo si vede sempre presente nelle varie manifestazioni fieristiche del settore, intento a promuovere il consumo delle nostre carni sane e sicure, tanto che nel suo negozio arriva-

no clienti anche dai dintorni per acquistare prodotti genuini. Parte della carne acquistata viene lavorata, insaccata e stagionata con l'aiuto della moglie Nilla e delle figlie Anna e Veronica. Una gestione familiare sicura e preziosa nella quale Nilla, con il suo gusto e tocco artistico, aggiunge colori di verdure a contorno dei vari prodotti esposti nelle vetrine, tanto da ottenerne anche un colpo d'occhio da vera boutique della carne bovina, suina e polleria. Nonostante il mercato segnali numeri in flessione, l'inserimento nell'attività del reparto gastronomia molto curato, richiesto ed apprezzato, ha bilanciato il volume delle vendite. E la passione unita al sacrificio, con un po' di fortuna, sono gli elementi necessari per continuare e migliorare l'attività e superare questi momenti di crisi.

Solo da Costanzo ... Compri la carne di qualità!

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

MISTER PIPPI
SuperPizzeria
di Belsito Vincenzo

**PIZZA AL TAGLIO
PIZZA ROTONDA
D'ASPORTO**

Aperto tutte le sere dalle 17,30 alle 22,00
La domenica anche a mezzogiorno

Via Lavagnini, 17 - CASTEL D'ARIO (MN)
Tel. 0376 661732

Trattoria "Al Macello"

Locale climatizzato
Ampio parcheggio

Chiuso il martedì
e il mercoledì sera

Castel d'Ario (MN) - Via Vitt. Veneto, 54 - Cell. 349 1957610 - e-mail: trattorialmacello@alice.it

Vini sfusi, Bottigliera,
Vini in fusto,
Forniture per bar

Paschetto Vini
DOVEGLIANO (VR)

Importatori Birra in fusto

**CONFEZIONI REGALO
CESTI NATALIZI**

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

Buon Natale e Felice Anno 2014

**Edicola
SEVERI BRUNA**
BONFERRARO
Via Mazzini
Tel. 045 6655185

STUDIO ESSE
*Elaborazione dati contabili,
fiscali, gestioni aziendali*
NOGARA
Piazza Umberto, 21
Tel. 0442 89955

**Az. Agr.
con Spaccio
ACCORDI
Renato & figli**
BUTTAPIETRA
Via Bovo, 34
Tel. 045 6660703

**FERRAMENTA
FARINATI**
*Colori, casalinghi,
materiale elettrico*
SORGÀ
Tel. 045 7370055

**GIAROLA
& VERONESI**
*Ferramenta e
materiale elettrico*
BUTTAPIETRA
Via Prov. Sud, 3
Tel. 045 6661684

**Gioielleria
Orologeria
DIEGO**
NOGARA
Via Dalla Chiesa, 5
Tel. 0442 88234

**Abbigliamento
RIGHETTI**
POVEGLIANO
P.zza IV Novembre, 46
Tel. 045 7971590

SPS
*Vendita e riparazione
Personal computer*
CASTEL D'ARIO (Mn)
Via XX Settembre
Tel. 0376 660615
347 9666872

**STAND BY
CAFFÈ**
BUTTAPIETRA
Piazza Roma, 12
Tel. 045 6660399

AMPHORA
Ristorante Pizzeria
POVEGLIANO
Via Roma, 36/b
Tel. 045 6350677

**Gommista
PEROBELLI
ENRICO**
BONFERRARO
Via Oberdan, 43
Tel. 045 7320078

CASA DEL VINO
*Vini sfusi e in bottiglia
distillati, cesti regalo*
NOGARA
Via Kennedy, 22
Tel. 0442 510350

**LOLLATO
GOMME**
POVEGLIANO
Via Colombo, 31
Tel. 045 7971225

**Cartoleria
Articoli Regalo
EDICOLA
RECCHI NICOLETTA**
MOZZECANE
Via C. Bon Brenzoni, 19/a
Tel. 045 6340752

**Intimo Uomo
Donna Bambino
SOTTOSOPRA**
taglie dalla 1ª alla 12ª
VIGASIO
Via Garibaldi, 6
Tel. 045 7363203

UCICAR
Centro Riparazioni Auto
POVEGLIANO
Via V. Veneto, 71
Tel. 045 6350091
045 7971181

**Gelateria Artigianale
ELENA**
ISOLA DELLA SCALA
Via Garibaldi, 7

EDICOLA 11
di Benetti Luana
VIGASIO
Via V. Emanuele II, 48

**Carrozeria auto
CHIERICATI**
POVEGLIANO
Via del Lavoro, 29
Tel. 045 7970147

**Fioreria
AF FLEURS**
POVEGLIANO
Piazza IV Novembre, 43
Tel. 347 2733945

OTTICA SOFIA
ISOLA DELLA SCALA
Via Marconi, 2
Tel. 045 7300779

**BUSATO
PASTICCERIA**
ISOLA DELLA SCALA
Via Garibaldi, 17
Tel. 045 7300560

**Trattoria
ALLA PERGOLA**
FAGNANO
di TREVENUOLO
Via N. Sauro, 9
Tel. 045 7350073

**Edicola
SORELLE
CONTRI**
TREVENUOLO

EDILCASA
di Livio Brogiato
ISOLA DELLA SCALA
Via Emili, 28

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

**AUTOFFICINA
MODENINI**
VIGASIO
Via dell'Industria, 6
Tel. 045 7363899

**BEVILACQUA
FLORICOLTURA**
POVEGLIANO
Via Ronchi, 24
Tel. 045 7970159

**FOTOCINE
FIN**
POVEGLIANO
Via Pompei, 9
Tel. 045 7971220

**Bar Tabaccheria
Edicola
LA DOLCE VITA**
FORETTE di VIGASIO
Tel. 045 7363219

*Prodotti biologici
ed equosolidali*
LA BUONA TERRA
VILLAFRANCA
Via Custoza, 32/b
www.
labuonaterra.com

**IDRAULICA
SARTORI**
POVEGLIANO
Via Piave, 26
Tel. 045 7970236

*La Voce augura
Buon Natale e
Felice Anno Nuovo
e ringrazia per il loro
sostegno tutti gli
inserzionisti e gli abbonati*

BAR TRIESTE
POVEGLIANO
P.zza IV Novembre, 29
Tel. 045 7970031

*Impianti fotovoltaici
con accumulo*
TELEENERGY
MOZZECANE
Via 1° Maggio, 9
Tel. 045 6340055

CEREA

Fondi del Gal per il recupero dei beni architettonici

Castelli, ville storiche, edifici rurali di pregio: sedici, tra enti pubblici e privati, hanno presentato domanda per la Misura 323a Azione 2, con la quale il Gruppo di Azione Locale (Gal) della Pianura Veronese finanzia la ristrutturazione e la riqualificazione del patrimonio architettonico della Bassa. A fare richiesta 4 Comuni: Cerea, Gazzo, Nogara e Salizzole. Il resto delle domande sono arrivate da privati e parrocchie. Il bando prevede un finanziamento al 100 per cento per gli interventi promossi da enti pubblici, del 50 per cento per quelli delle aziende agricole e del 40 per cento per tutti gli altri. In totale sono state presentate domande per

858.265,66 euro a fronte, per ora, di una disponibilità di 211.323,91 euro. Le domande sono all'attenzione di Avepa, (Agenzia veneta per i pagamenti in agricoltura), che entro gennaio dovrebbe pubblicare cosa e quanto verrà finanziato.

"Valutato ancora una volta l'altissimo numero di richieste, stiamo cercando ulteriori fondi; - spiega il presidente del Gal Valentino Girlanda - in concreto monitoriamo gli interventi fatti con i precedenti bandi in modo di recuperare quei finanziamenti che per un motivo o per un altro non sono stati usati dai beneficiari. Ritengo verosimile che riusciremo a mettere a disposizione per questa Misura altri 200.000 euro circa". Un

altro bando sulla stessa Misura era stato pubblicato alla fine del 2012. Anche in quel caso le richieste avevano superato la disponibilità finanziaria.

"Nei primi anni era difficile impegnare qualche migliaio di euro, invece oggi il nostro Gal è arrivato ad attribuire ogni fondo a propria disposizione. - ha ricordato il presidente Girlanda - Questo vuol dire che, insieme ai Comuni e al resto del territorio, abbiamo lavorato bene per sostenere le reali esigenze della Bassa e per evitare che molti edifici pubblici e privati di grande valore finissero in rovina".

(L.r.)

Pampuro: successo a Mantova con il risotto "Pisto e anara"



La Pro Loco di Pampuro, aiutata dal gruppo dei giovani "I Butéi de Pampuro", ha voluto allargare i propri orizzonti partecipando alla "Fiera del Riso Vialone Nano Mantovano" tenutasi a Mantova dal 3 al 20 ottobre scorso. Per quattro giorni, dal 10 al 13 ottobre, Pampuro ha fatto conoscere il proprio risotto con "pisto e anara", tipico della sagra paesana di San Gaetano che si svolge ogni anno nella prima decade del mese di agosto. "Per la Pro Loco è stata un'occasione importante per diffondere le proprie tradizioni e il proprio piatto forte nella provincia limitrofa, lasciando i molti partecipanti sazi e soddisfatti" dichiarano i portavoce degli organizzatori, Patrizio Bonfante (Pro Loco) e Beatrice Meneghelli (Butéi de Pampuro).

Autofficina BONFANTE **MAGNETI MARELLI**
assistenza tecnica servizio accurato

Via Belgioioso, 16/B - Tel. 045 7320229
PAMPURO di Sorgà - Verona

Ristorante Corona
Piazza G. Garibaldi, 68 - CASTEL D'ARIO (MN)
Tel. 0376 665956 - 348 7328406 - 348 7664581
www.ristorante-corona.it - chiuso il lunedì



La direzione augura Buone Feste alla gentile Clientela

SUPERMERCATO
Bissoli

APERTO ANCHE ALLA DOMENICA dalle 8,00 alle 12,30

Augurandovi **BUONE FESTE**, vi ricordiamo che **al martedì si riceve un BUONO SCONTO del 10% su tutta la spesa**
Specialità di nostra produzione: salamelle, cotechini, tastasal (pesto) e tanti altri prodotti

CASTEL D'ARIO (Mn) Via Piave, sulla s.r. 10 - Tel. 0376 660279

SIMPLY Sma MARKET

CASTEL D'ARIO

Fondi per i bielorussi

Per raccogliere fondi per i bimbi bielorussi sono state messe in vendita torte e dolci preparati dalle volontarie aderenti al Comitato casteldariense "Aiutiamoli a vivere" aderente all'omonima Ong nazionale (nella foto). L'iniziativa, che si è svolta recentemente durante il mercato domenicale, aveva anche lo scopo di sensibilizzare la gente all'accoglienza dei bimbi bielorussi che ogni anno dal 1998 vengono ospitati nelle famiglie casteldariensi. Fino ad ora ne sono stati ospitati 150. Per informazioni telefonare a Roberta Masotti 0376 660075.



CASTELBELFORTE

Classe 1945 in festa



Macelleria Lino

Via G. Mazzini, 55

Bonferraro (VR)

Tel. 045 7320231

Razza Piemontese

www.carninostrane-lino.com



il corniciaio

di Signorini Giovanni

Cornici per quadri ad olio, stampe e poster
Attrezzatura per pitturaNOGARA (VR) - Via XXV Aprile, 11 - Tel. e Fax 0442 89755
e-mail: ilcorniciaionogara@gmail.com

L'ultima volta che decisero di festeggiare la classe, i nati nel 1945 avevano 50 anni. Dopo 18 anni hanno pensato di ritrovarsi per festeggiare stavolta i 68 anni. Infatti, recentemente, hanno deciso di rivedersi con un pranzo conviviale alla trattoria "Vecchio borgo" di Castelbelforte. Erano 34 i presenti, compresi anche coloro che da tempo si sono trasferiti, ed hanno deciso di ritrovarsi anche il prossimo anno per rinverdire i ricordi di una classe che si autodefinisce "di ferro" (ovviamente).

(I.f.)

LETTERE AL DIRETTORE

Le lettere firmate con nome, cognome e città vanno inviate a "La Voce del Basso Veronese" - casella postale 101 - 37063 Isola della Scala (Vr) oppure con posta elettronica: redazione@lavocedelbassoveronese.com

Troppi ragazzi che fumano

Egregio Direttore,

molto spesso accompagno e riprendo mia figlia dalla locale scuola media. Quando l'aspetto in prossimità dell'uscita mi ritrovo avvolto dal fumo passivo di ragazzi e soprattutto di tante ragazze che all'uscita si accendono la agognata "cicca" dopo le cinque ore di lezione. Ciò accadeva anche quando andavo a scuola io e, anche se le dimensioni del problema erano certamente inferiori alla situazione attuale, destava lo stesso sgomento nel vedere quei giovani che già si maltrattavano fumando in modo così irresponsabile. Ora le cose sono peggiorate. Qualcuno inizia già alle elementari; cosa questa inaccettabile e intollerabile per una società che si ritiene civile e vicina al mondo dei giovani. Vorrei sensibilizzare con questa mia lettera tale problema e magari trovare un momento per dibattere questo particolare argomento e visto che si è già parlato delle

insidie del Web, il fumo non è da meno. Il tabagismo giovanile, secondo me, non è un problema da sottovalutare e se i genitori non riescono a controllare e proibire ai propri figli di fumare perché loro stessi sono fumatori devono assolutamente intervenire organi di stato come maestri, professori o istituzioni per far capire quali problemi avranno in età adulta a causa di questo vizio nocivo, degradante e anche costoso che attanaglia queste generazioni.

Ormai divieti di fumo si vedono ovunque; in tutti i luoghi pubblici, ospedali, cinema, scuole, supermercati, ambienti di lavoro, uffici, ecc., ma ancora non siamo riusciti a rallentare questo dannoso vizio. Spesso chi fuma da giovane lo fa per sembrare più adulto e chi lo fa da adulto è perché non è più in grado di smettere. Quindi, mi piacerebbe che attraverso il suo giornale sensibilizzasse ancor di più sul problema del fumo tra i giovanissimi (a partire dai 12/13 anni) e le conseguenze che ne derivano. È inutile che uno Stato civile venda tabacco e derivati che si è già accertato sono la causa di varie specie di tumore incassando denaro e poi sia costretto a pagare le costose spese sanitarie che derivano dal suo consumo. Forse un po'

di dignità ci dovrebbe essere e con essa anche un'infinita dose di buon senso, che spesso manca in tanti genitori di figli fumatori.

Alberto Bologna
Isola della Scala (VR)

Globalizzazione delle tradizioni

Caro direttore,

la caratteristica che distingue l'Italia da altre nazioni è la peculiarità, l'incredibile varietà che la nostra penisola è in grado di offrire al viaggiatore che la percorra. Un abitante di Bolzano parla, mangia, si veste in modo totalmente differente da un abitante di Messina o di Cagliari. Per secoli queste genti hanno vissuto secondo ritmi propri e sviluppando profonde differenze che si sono poi rivelate una preziosa risorsa: l'Italia come un'arca di Noè culturale. Cibi, sapori, profumi, vini, dialetti, modi di dire e festeggiamenti. La festa paesana ne è l'essenza: si onora il Santo patrono,

non a caso quasi sempre di origini popolane, si indossano costumi legati alla tradizione, si prepara il piatto tipico e si beve il vino locale. Non si balla su ritmi pop. Questa organizzazione sociale e culturale è profondamente radicata al territorio, non è esportabile o applicabile su vasta scala. Un esempio: tutti sanno dov'è Venezia, ma quanti conoscono la tradizione del "boccolo"? Sappiamo tutti cosa sono i Bussolà? Possiamo andare a Siena, assistere al Palio, non sapremo però mai cosa significa per i contradaoli veder il proprio fantino vincere la gara. In una fase storica (che forse sta auspicabilmente cambiando) dove i valori si misurano con parole come Pil, fatturato, valore della quota, mercato globale, ecc. questa ricchezza non è convertibile in denaro. Nessuna multinazionale è in grado di vendere milioni di risotti o bolliti con la pearà in tutto il mondo. Per gustare queste chicche gastronomiche bisogna venire nel veronese o nel mantovano.

È inutile, non c'è modo di trasformare ciò che è profondamente italiano in un affare commerciale. Infatti si sposta l'attenzione sul marchio, il famoso Made in Italy, con tutto ciò che ne consegue nel bene e

nel male. Oppure, sottilmente, si agisce per assimilazione, con prodotti industriali e omologati, uguali ovunque. Ne è un esempio il cibo precotto che si propone alle massaie "...come se l'avessi fatto tu".

Come dire, che nella cucina tirolese ci sono gli stessi sapori della cucina piemontese o insulare! Il risultato pratico è creare un mercato.

La festa di Ognissanti diventa Halloween, finalmente business! E il Natale inizia a novembre, con pubblicità ben studiate, slogan e vetrine in tema. Centri commerciali zeppi di persone che forse neppure sanno ciò che stanno comperando.

Si sta delineando un paesaggio fatto di sola periferia, capannoni che divengono contenitori di business in mano a grandi gruppi: Ikea, Tosano, centri commerciali dai nomi più svariati, parchi divertimenti sul Garda, cinema multisala, ristorazione di massa, megaposteggi e centinaia di auto che vanno tutte nello stesso posto... Io mi chiedo: "Siamo consapevoli di tutto ciò? È così che vogliamo vivere?".

Una riflessione su tutto ciò penso sia utile.

Bruno Stecca
Bonferraro (Verona)

VILLIMPENTA

Protezione civile in atto

Esercitazione con simulazioni di intervento

Recentemente, sono giunti a Villimpenta i volontari della Protezione Civile "Vergilius" di San Giorgio di Mantova per la consueta esercitazione annuale. La tenda operativa è stata allestita presso il Campo Fiera di Piazza Roma e le simulazioni di intervento sono state seguite a distanza da un bel nutrito gruppo di cittadini. La tematica della giornata era incentrata su una presunta emergenza idrogeologica per cui, a seguito di un forte nubifragio, ci potrebbe essere la probabilità di eventuali allagamenti negli scantinati in diversi quartieri dell'abitato di Villimpenta. Il presidente della Protezione Civile "Vergilius", Vanni Vecchi, ed una ventina di volon-



tari dell'associazione sopraccitata sono stati accolti, in rappresentanza dell'amministrazione comunale, dal vice-sindaco Matteo Vincenzi, dal capogruppo consiliare Stefano

Avanzini, dal responsabile dell'Ufficio Tecnico Alberto Zanetti nonché dall'agente di polizia locale Gianluca Negrini.

Rina Avigni

La Befana del Vigile

a Isola della Scala

LUNEDÌ 6 GENNAIO
in piazza Martiri della Libertà
con inizio alle ore 9,30
1° raduno di auto d'epoca
costruite prima del 1980.



Con la manifestazione gli organizzatori intendono raccogliere beni di prima necessità (pasta, riso, alimenti in scatola, biscotti, ecc.) che saranno offerti dai partecipanti al raduno automobilistico.

Al termine della manifestazione, che prevede una sfilata di auto dal centro isolano a Pellegrina, Madonna, Erbè e rientro, i doni saranno consegnati ad un vigile che li riceverà in Piazza Martiri e consegnati alla Cooperativa sociale di solidarietà La Scintilla, all'associazione Piccola Fraternità e altre associazioni. Per iscrizioni e informazioni telefonare ai numeri 045 7302400 (Claudio) e 045 6630380 (Gianni). Le iscrizioni si ricevono entro il 31/12/2013. Organizzano la manifestazione: Assessorato alla Cultura del Comune di Isola della Scala e Amici delle Auto Storiche in collaborazione con la Cooperativa sociale di solidarietà La Scintilla e l'Associazione Piccola Fraternità.

La cittadinanza è invitata a partecipare!

BAR ENOTECA
"LA CASA DEL VINO"
da Gianni e Albertina
Degustazione di Grappe speciali e i migliori vini veronesi, trentini e friulani e stuzzicanti spuntini.
LOCALE CLIMATIZZATO
PAMPURO - Sorgà (VR) - ☎ 045 7320020

"Se vuoi bere di fino e fare uno spuntino vieni in taverna.
"La Casa del vino" vi propone anche trippe, baccalà e tante altre specialità!"
Vasto assortimento formaggi
•CHIUSO IL LUNEDÌ•

Sgrenzaroli
TENDAGGI
di Sgrenzaroli Mario & C.
Confezione e vendita tendaggi
Biancheria intima e materassi
Via V. Veneto, 29 - Sorgà (VR) Vendita e installazione veneziane
Tel e Fax 045 7370117 tapparelle, zanzariere, box auto
m.sgrenzaroli@inwind.it Rifoderatura e riparazione divani

PIZZERIA DA ASPORTO CONSEGNA A DOMICILIO
Eraora
BONFERRARO (VR) - Via Oberdan, 70
TEL. 045 665225
pizze classiche al tartufo con mozzarella di bufala con brie panara piatti freddi

Il miglior pisto
Salumi MAGRI
PRODUZIONE SALUMI FRESCHI E STAGIONATI
MAGRI
VENDITA A PRIVATI
VILLIMPENTA - Strada Ponte del Tione
Tel. 045 7320096 - 0376 667155

ELETTRO G.M.
IMPIANTI
ELETTRICI ANTIFURTO AUTOMAZIONE CANCELLI ANTENNE TV SATELLITE
Via Marconi, 13 - CASTELBELFORTE - Tel. 0376 256037

Locanda
Al Commercio-Rolli
CUCINA CASALINGA
Castel d'Ario (MN)
Corso Garibaldi, 40 - Tel. 0376 660138
CHIUSO LUNEDÌ SERA e MARTEDÌ

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 Zaronetello 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. 045.9695935

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

Risotteria • Tigelleria Bistecca Fiorentina

PIZZA+BIBITA
7.00 Euro



PRANZO DI NATALE *La Genuina*

Aperitivo di Benvenuto

Vellutata di zucca con cannella e amaretti
Tortino di verdure con fonduta di formaggio di malga e
tartufo su letto di zucchine grigliate
Baccalà Ai Cavalieri

Tortellini caserecci in brodo di cappone
Risotto con ragù d'anatra selvatica in crosta di parmigiano
Tortelli di gamberi e persico dell'Adriatico all'acqua pazza

Lombata di bue brasato all'amarone con patate duchessa

Composizione di dolci natalizi

Caffè e correzioni

Vini:
Rosso delle Venezie-Masi
Valpolicella D.O.C. - Cà del Monte
Custoza - Cà del Monte
Spumante
Acqua

Il menù è di € 29,00.

Il pranzo inizierà alle ore 12.30. È gradita la prenotazione.
Via Cav. di Vittorio Veneto, 4 - Nogara-0442/89167

GIORNO DI CHIUSURA
IL MERCOLEDÌ

NOGARA
(Verona)

Via Cav. V. Veneto, 4
Tel. 0442 89167

VERONA

ISOLA D/SCALA

NOGARA

Statale 12

“La Genuina”

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

FELICE NATALE
22-23-24-25-26-27
Dicembre 2013

FUN WEEK
20-21-22-23-24-25-26-27
Gennaio 2014

GRAN FINALE
5-6-7-8-9
Marzo 2014

