

AutozetaSERVICE PARTNER
RIVENDITORE AUTORIZZATOISOLA DELLA SCALA (VR)
Via Verona, 49 - Tel. 045 7302663
e-mail: autozeta1@tiscali.it

LA VOCE

del Bassa Veronese

www.lavoicedelbassoveronese.com

AutozetaSERVICE PARTNER
RIVENDITORE AUTORIZZATOISOLA DELLA SCALA (VR)
Via Verona, 49 - Tel. 045 7302663
e-mail: autozeta1@tiscali.it

ANNO LI - SETTEMBRE 2024 - N. 7 - ISOLA DELLA SCALA (VR) - MENSILE DI INFORMAZIONE - SPED. IN A.P. 70% FILIALE DI VERONA - UNA COPIA € 1,50

N. Pungiglione

Trashing Boxing Skimming

Continua la nostra campagna contro l'uso smodato dell'inglese nei testi italiani. Siamo consapevoli che è una battaglia contro i mulini a vento sperando, però, che nel tempo il vento cambi direzione...

**Corriere della Sera
del 2 settembre 2024**

"Falsi prestiti, conti svuotati, addebiti di spese mai fatte: è il variegato e inquietante mondo delle truffe creditizie che minaccia costantemente clienti e banche".

È l'interessante argomento trattato dal quotidiano milanese che certamente interessa migliaia, se non decine di migliaia, di cittadini italiani di ogni età. Se per i più giovani la sua lettura può essere semplice e compressibile, nonostante il pezzo sia infarcito di numerosi termini in inglese, altrettanto, suppongo, non può essere specialmente per le persone avanti con l'età che hanno poca dimestichezza con la lingua di Albione.

Si parte con "Il dossier" che, bene o male ormai è entrato nel linguaggio comune. Ma quando ci si addentra nell'articolo ecco apparire termini astrusi che identificano le varie fasi delle truffe. Si va dai "player finanziari" che fanno leva su "analytics e piattaforme digitali avanzate..." per rendere i processi di onboarding e origination del credito..."

"I malware si confermano la principale minaccia..." "Preoccupa l'aumento di attacchi di phishing finalizzati al furto..." "A seguire troviamo il trashing e il boxing..." "le frodi sui pagamenti online con le carte di pagamento noti come cardnot-present..." che ha il proprio fulcro nei principali "black marketplace..." ovvero le piattaforme online di promozione e vendita di prodotti. Per non parlare poi dello skimming, altra frode creditizia che consiste nel prelevare danaro dal bancomat dopo aver catturato i dati attraverso l'alterazione dell'Atm, che non è l'italica Azienda trasporti municipalizzati, ma la Automated Teller Machine, il Bancomat italiano.

(li.fo.)

CON LA TECNOLOGIA DISTRUGGE SE STESSO E IL PIANETA

Oltre la banalità del male l'uomo senza morale

La filosofa Hanna Arendt coniò l'espressione "banalità del male" per definire il comportamento di Adolf Eichmann e degli altri nazisti che organizzarono i campi di sterminio, un comportamento cioè in cui il male, privato di ogni eccezionalità di condanna morale, diventava azione ordinaria senza giudizio negativo. Ciò che accade oggi nel mondo, in Italia e anche nella nostra zona ci fa pensare che anche quel livello sia stato superato. Come la scoperta del fuoco (secondo la mitologia greca donato agli uomini dal semidio Prometeo) diede all' Homo sapiens il controllo dei metalli e permise la costruzione delle armi micidiali per la guerra di eserciti e la violenza sistematica sulle persone e sulla natura, oggi la tecnologia informatica, digitale o come la si voglia chiamare fornisce all'uomo una potenza mai prima conosciuta. La nostra mente fa ormai fatica a "decodificare" le notizie che arrivano dai giornali, dalla televisione e da internet e c'è qualcuno che decide di non usare più questi mezzi a tutela della propria salute mentale e di un minimo di residua "serenità".

Quello che arriva è ormai oltre ogni possibile previsione, analisi, giudizio. Cominciamo dalla guerra. Si viene a sapere che l'esercito israeliano, da sempre uno dei più avanzati tecnologicamente, usa oggi la cosiddetta "intelligenza artificiale" per scovare e colpire i militanti di Hamas dopo l'attacco terroristico del 7 Ottobre 2023. Purtroppo l'intelligenza artificiale non ha alcuna visione umanistica, morale, filosofica che le faccia distinguere tra le varie categorie di solito distinte in guerra, in primo luogo soldati e civili. Essa, operando con gli ormai famosi "algoritmi" (concetto ancora poco spiegato e capito), individua i capi di Hamas e anche coloro che hanno avuto e hanno con loro contatti e relazioni e li colpisce tutti. È una forma di assassinio che non ha più nemmeno le residue remore rispetto a bambini, donne, anziani, che non concepisce più i "danni collaterali" o gli "effetti indesiderati". Restiamo sgomenti di



Gli effetti dei bombardamenti israeliani sulla Striscia di Gaza

fronte a questa nuova frontiera dell'orrore, segnata in Ucraina dall'incremento dell'uso dei droni, definita "l'arma disumana", diabolica, perversa, in cui sfuma e scompare la responsabilità della persona che decide di uccidere e "preme il grilletto" e le vittime di questa sofisticata tecnologia diventano solo numeri di una fredda statistica.

La cronaca italiana e locale ci dà un ulteriore colpo, presentandoci ogni giorno episodi di violenza efferata: famigliari uccidono famigliari, persone ne uccidono altre senza un motivo, come in passato eravamo abituati (assassinio come atto estremo di reazione a un'offesa o grave danno ricevuti).

Non c'è più ragione, non c'è logica, non c'è morale, e per capire questa realtà non sono più possibili analisi settoriali, ma serve una visione globale che consideri tutti i fenomeni e i legami tra essi. Se, ad esempio, una parte di colpa dell'aumento dei delitti era attribuita all'uso sempre più diffuso della cocaina, la "droga della violenza" che stimola l'aggressività (secondo il giudice Nicola Gratteri disponibile ormai ovunque a prezzi stracciati), oggi l'ultima micidiale sostanza chimica, il Fentanyl, è balzata al centro dell'interesse delle forze dell'ordine e anche delle inchieste televisive (ve-

di il programma *Newsroom*, cioè *La stanza delle notizie* su RAI 3 del 4-9-2024 condotto da Monica Maggioni), ma anche dei rapporti internazionali, poiché il presidente americano Biden ha accusato apertamente la Cina di gestirne la produzione e la diffusione. Questa droga sintetica, spesso tagliata, porta rapidamente alla morte. Abbiamo viste scene raccapriccianti di persone divenute ormai degli *zombie* trascinarsi nelle strade di un quartiere di San Francisco chiedendoci ancora una volta come esseri umani possano pensare di creare e mettere sul mercato sostanze che certamente provocano la morte di altri esseri umani, trovando risposta nella "banalità del male" presente nella mente e nel cuore delle persone, portate a uccidere e a distruggere per il potere e il denaro, i moderni idoli a cui ogni altro valore è sottoposto. In questo quadro desolante noi restiamo convinti che esista il bene, perseguibile con la ragione, la coscienza e il libero arbitrio, e che sia ancora possibile pensare ed agire senza violenza né sugli altri né sulla natura, una forma di "resilienza/resistenza" sempre più difficile, ma attuabile da parte delle persone singole e delle comunità variamente costituite nel mondo.

Giovanni Biasi

ISOLA DELLA SCALA

**La Fiera
del riso
numero 56**
- pag. 2 -

DOSSOBUONO

**La ruspa
toglie
l'asfalto**
- pag. 3 -

BOVOLONE

**Emmanuel:
un nuovo
automezzo**
- pag. 6 -

VILLIMPENTA

**Un figaro
sulla breccia
da 62 anni**
- pag. 7 -

CASTEL D'ARIO

**La Spiga
d'oro
ad Ostiglia**
- pag. 8 -**AMICI DE'
«LA VOCE»**Continuiamo la pubblicazione
dei nostri cari amici
e sostenitori:da **Bonferraro**: Museo della
Civiltà contadina;
da **Isola della Scala**: Paolo Meneghelli, Angelo Gozzi;
da **Sorgà**: Sira Bozzini.La Redazione ringrazia
per il vostro affetto
ed attaccamento al giornale**FT. DOTT.
PAOLO ISALBERTI**Laureato in:
**FISIOTERAPIA
SCIENZE MOTORIE**

Cell. 347 000 66 09

Via Casotti, 4 - 37054 Nogara (VR)
isa.p.10@hotmail.it

FisioNogara

STUDIO DI FISIOTERAPIA

**FISIOTERAPIA
ANCHE A DOMICILIO!**

ISOLA DELLA SCALA

Alla 56^a Fiera del riso tradizione e innovazione

Dal 20 settembre al 13 ottobre si celebrerà il “Vialone Nano Veronese Igp” e il risotto italiano

La 56^a edizione torna con tante novità, come i padiglioni climatizzati, suddivisi per Tradizione, dedicati al risotto all'isolana, e Innovazione con più di cinquanta piatti diversi. L'ampliamento del padiglione Taste of Earth, dedicato al comparto internazionale, e il miglioramento di alcuni servizi dedicati ai visitatori come casse automatizzate e prenotazioni online di menù sono solo alcune delle migliori che i visitatori troveranno a Isola della Scala. “Diamo il via a una Fiera rinnovata, negli spazi e nei contenuti. Più cultura, più ambiente, più turismo, più attenzione alle nuove necessità dei nostri ospiti, anche a tavola” sottolinea il sindaco, Luigi Mirandola. “Sarà un'edizione tutta nuova – osserva Roberto Venturi, Amministratore di Ente Fiera. “I visitatori potranno trovare tanti piatti, più di cinquanta opzioni a base di riso, accompagnati da intrattenimento per tutte le età, musica e cultura. Alcuni degli stand saranno certificati dall'Associazione Italiana Celiachia per una fiera sempre più inclusiva e attenta alle esigenze dei nostri visitatori”. “La qualità dell'agricoltura veronese è nota: il riso, il vino, l'olio, le carni, i formaggi, frutta e ortaggi eccellenti che il nostro territorio sa produrre. La parola d'ordine, dal lago alla montagna e dalla collina alla pianura, è quindi “qualità” ricorda il presidente della Provincia di Verona Flavio Pasini. «Quest'anno i visitatori vivranno un'esperienza nuova. Oltre al riso, protagonista della nostra manifesta-



Un momento della presentazione della 56^a edizione della Fiera del riso

zione ci sarà divertimento e intrattenimento per tutte le età” ha aggiunto Daniele Pagliarini, direttore di Ente Fiera di Isola della Scala. Infine si è appreso che Renato Leoni, presidente del Consorzio tutela della Igp Riso Nano Vialone Veronese, portavoce di 24 riserie del territorio, sarà presente al G7 Agricoltura che si terrà ad Ortigia (Siracusa) dal 26 al 28 settembre. Infine da sottolineare che sarà una fiera tutta “verde” visto che l'energia utilizzata proviene al 100% da fonti rinnovabili a zero emissioni.

(l.r.)

Cartelli ed indicazioni per scoprire il patrimonio storico e rurale



Domenica 15 settembre è stata inaugurata al Parco del riso l'installazione di cartelli e indicazioni collocati sul territorio comunale per scoprire il patrimonio storico e rurale isolano. La realizzazione della segnaletica turistico/ricreativa serve a raggiungere alcuni degli edifici storici, religiosi e rurali di maggior pregio che si trovano sul territorio comunale. In tutto 14 indicazioni che riportano anche le distanze chilometriche collocate in sei diversi punti permettendo così di orientarsi e visitare luoghi che appartengono all'identità del paese. “È un tassello di un progetto più ampio a cui stiamo dando forma, insieme ad associazioni e cittadini volenterosi – ha sottolineato il sindaco Luigi Mirandola – per valorizzare il nostro territorio: dalla piantumazione del Parco del riso, al recupero dell'area verde tra due rami del fiume Tartaro, dal primo *biciplan* del nostro comune alla riqualificazione della chiesetta della Formiga». L'iniziativa, approvata dalla Giunta, è stata promossa dall'associazione Antiche Contrade in collaborazione con l'associazione Gemellaggio AGIT e il collettivo Valorizziamo Isola.

(l.r.)

BUTTAPIETRA

Asfaltature: un nuovo programma

Nell'ultima seduta la Giunta comunale ha approvato il programma di asfaltature urgenti in una serie di strade dissestate. Esso rappresenta la continuazione di quello del 2023 che ha visto la sistemazione delle vie Bovolino, Leonardo da Vinci, Comboni e Settimo. Fra settembre e ottobre è prevista quindi la posa del nuovo manto stradale nelle vie San Fermo, Trinità, Dante Alighieri, compreso Largo XXV aprile. Questi interventi comporteranno la spesa di 168 mila euro, compreso Iva e oneri per la sicurezza. L'affidamento dei lavori potrà ora avvenire in forma diretta.

Festa patronale 2024

L'annuale Festa patronale “Esaltazione della S. Croce” è iniziata, per la parte religiosa, lo scorso 12 settembre con la messa alle 20,30 presieduta dal Vescovo di Verona mons. Domenico Pompili, alla quale, causa maltempo, non è seguita la prevista processione per le vie del paese, ma in chiesa è stato recitato il Rosario intervallato ad ogni decina dall'esecuzione di un brano religioso da parte della locale banda musicale. I festeggiamenti sono continuati da venerdì 20 a domenica 22 settembre. Le serate sono state animate da musica dal vivo, da un grande luna park ed a chiusura dai fuochi d'artificio.

Giorgio Bighellini

MACELLERIA
Costanzo

Da Costanzo... Compri la qualità!

MACELLERIA
Costanzo

Via Provinciale Est, 1/A
BUTTAPIETRA (Verona)
Tel. 045 6660017
Fax 045 6668777

Mattiazzi Tende

MATTIAZZI TENDE
ARREDA LA CASA E L'ESTERNO
Progetta e realizza tende e
schermature solari, pergolati, gazebo,
pensiline, zanzariere, tapparelle,
inferriate in ferro battuto...

BUTTAPIETRA (Verona) • via Cà di Fuori, 2 • Tel. e Fax 045 6630 470
Cell. 349 5359 437 • email: info@mattiazzitende.it

CAPPOTTI • CARTONGESSO

edilstore

Isola della Scala (VR)
Viale Caduti sul Lavoro, 23
Tel. 045 7300824
Fax 045 6630198
edilstoresrl@tiscali.it

MATERIALI EDILI • LAVORAZIONI FERRO PER C.A.

RONCOLEVÀ

La Madonnina ricomparsa



I capitelli sparsi sul nostro territorio sono numerosi, costruiti soprattutto nei secoli scorsi per onorare i santi più importanti e tanti sono dedicati alla Vergine Maria come quello eretto in località Dazio, a Roncolelà, lungo la strada provinciale proprio sul confine con il comune mantovano di Castelbelforte. Nei primi giorni di agosto però la statua, non di grande valore artistico, ma molto importante per il valore di devozione, è stata trafugata. La notizia ha scosso i parrocchiani di Roncolelà, soprattutto le persone anziane che durante il mese di maggio si ritrovano al capitello per il rosario mariano. Non si sono però persi d'animo e confidando nella forza della preghiera più di qualche nonna ha recitato i famosi *Sequeri* (in latino *Si quaeris*) di Sant'Antonio, una forma di preghiera popolare cristiana che la tra-

dizione consiglia per recuperare le cose perdute. Tale preghiera va recitata senza interruzione per tredici volte di seguito, da cui il nomignolo «tredicina di Sant'Antonio». I più anziani la recitano in latino, «*Sequeri* (latino maccheronico) *miracula...* etc», i più giovani in italiano, «Se cerchi miracoli... etc». Miracolo non è stato, ma il giorno dopo il furto una nuova Madonna, molto bella con il manto azzurro è ricomparsa all'interno del capitello con un vetro nuovo di protezione. Per qualche giorno la sorpresa è stata tanta, non si capiva cosa fosse successo. Si è capito poi che una benefattrice desiderosa di restare anonima, ha posto una nuova statua mariana. I *sequeri* non sono un dogma di fede, ma hanno raggiunto lo scopo e il capitello ha di nuovo la sua bella Madonnina.

Stefano Benedetti

DOSSOBUONO DI VILLAFRANCA

UN INTERVENTO CHE VA CONTROCORRENTE

La ruspa toglie l'asfalto

La superficie liberata ritornerà ad essere area verde

In un afoso pomeriggio d'Agosto il cronista percorre la strada che arriva a Dossobuono (a destra l'albergo dell'aeroporto, a sinistra il negozio Decathlon). Con grande sorpresa vede una ruspa che sta togliendo l'asfalto da un tratto di terreno adiacente a un'area recentemente piantumata con Paulownia, l'albero a crescita rapida oggi ritenuto la panacea del rimboscimento.

Purtroppo il cronista, come succede quasi sempre in questi casi, è senza macchina fotografica, così va a casa a prenderla e torna sul posto.

Arriva nel luogo dove dalla strada si vedevano i grossi pezzi di asfalto tolti dal terreno, che però sono già stati rimossi. C'è ancora il ruspista, al quale il cronista chiede che cosa avverrà di quel terreno una volta tolto l'asfalto.

«Diventerà prato» risponde.

Il cronista si presenta e dice di aver pensato a questa possibilità, senza crederci tanto, perché è qualcosa che non è mai avvenuta in questi decenni, nei quali la terra è stata ricoperta di asfalto e cemento.

La scelta alternativa era presente finora solo nell'immaginazione della prima scienziata ambientalista ita-



liana, Laura Conti, che nel libro «Che cos'è l'ecologia», 1977, auspica una sorta di «ritorno dei prati» con l'asportazione del cemento.

«Oltre a prelevare dissennatamente in falda – scriveva Conti – compiamo anche un'altra azione insensata, e cioè impediamo alla falda di ricostituirsi, togliendole tutta l'acqua di pioggia che cade sui tetti, sui cortili, sulle strade, sulle autostrade, e che raccogliamo diligentemente in fognatura. Un sindaco sensato dovrebbe mandare squadre di operai col piccone a togliere dalle strade il

manto d'asfalto, per lasciare che la terra beva, ma forse non verrebbe compreso».

Non sappiamo se questo terreno (una striscia di circa 250 metri con una larghezza da 20 a 4 metri) sarà riportata a prato: seguiremo i lavori per vedere se si tratti di un atto di «inversione di tendenza» che sarebbe senz'altro rilevante e capace di diventare esempio e modello da imitare o se sia soltanto un sogno estivo dovuto a un miraggio provocato dal caldo torrido.

Sa. Ro.

Dai sfogo alla tua creatività

www.zucchelliforni.it

ortofloricoltura
BEVILACQUA
Piante da Orto e Giardino
Realizzazione e Manutenzione Giardini
Via Ronchi, 24 - Povegliano Veronese (VR) - Tel. e Fax 045 7970159

ARREDOBAGNO
VETRARIA DI POVEGLIANO s.n.c.
www.arredobagnoventuri.it
Nuove ambientazioni con mattonelle!
Troverete il vostro bagno già fatto!
POVEGLIANO V.se
Via della Libertà, 4
tel. 045 7970048

OTTICA BAZZANI



Piazza Giuseppe Garibaldi, 114
46033 Castel d'Ario (MN)
T. +39 0376 66 08 33
WhatsApp +39 377 59 29 846
info@otticabazzani.it

www.otticabazzani.it

MOZZECANE

Un mese in rosa

Per la prevenzione dei tumori

“Ottobre in rosa”, il mese dedicato alla prevenzione del tumore alle mammelle a livello nazionale, verrà celebrato dall'Amministrazione comunale anche quest'anno con una serie di eventi. Tra questi la “Corsa in rosa” (nella foto) che da alcuni anni registra un crescendo



di partecipazione. È gestita dall'Associazione podistica “Sei per correre” e si terrà domenica 13 ottobre. La corsa non competitiva, aperta a tutti, prevede due percorsi, 5 e 11 chilometri: partenza e arrivo in località Serraglio (scuole elementari), ritrovo dalle 8,30, iscrizioni, alle 9,30 riscaldamento a ritmo di musica, partenza alle 10, al-

le 12 aperture stand gastronomici, intrattenimento e giochi per i bambini. Il ricavato sarà devoluto in parte all'acquisto di pacchetti per lo screening mammario, in parte per sostenere alcune associazioni che si occupano di seguire le donne durante e dopo l'intervento di tumore alla mammella. “Il tumore alla mammella – spiega l'assessore alle Pari Opportunità che organizza gli eventi di “Ottobre in rosa”, Cinzia Gallina – ha grandi possibilità di guarigione specie se individuato precocemente. Da qui il nostro impegno a favorire la sensibilizzazione alla prevenzione”.

Vetusto Caliarì

AVICOLA NOGARESE
 “LA QUALITÀ CHE FA LA DIFFERENZA”
MACELLERIA GASTRONOMIA

VENDITA ALL'INGROSSO e AL DETTAGLIO

Via Mottella 7 – NOGARA (VR)
 Tel.: 0442/89915
 www.avicolanogarese.it
 info@avicolanogarese.it

Seguici su:  

POVEGLIANO

Corsi per tutte le età

Proposti dall'Associazione Anteas - La Madonnina

L'Associazione Anteas-la Madonnina con il patrocinio del Comune di Povegliano Veronese organizza anche per l'anno accademico 2024/25 corsi di UTE (Università per tutte le età) che avranno inizio nel mese di ottobre.

Le proposte targate Anteas, programmate da un gruppo di volontari, prevedono 26 corsi per adulti tra cui molti corsi nuovi come scacchi, omeopatia del quotidiana,

economia e finanza, uncinetto e maglia, costruire l'albero genealogico, il disegno dal vero, acquerello per principianti, cucina dalla terra alla tavola, l'arte di ricevere a casa, Do-In, preparare i cocktail, laboratorio sul libro d'artista e di rilegatura orientale. Spazio anche a 9 corsi per ragazzi delle scuole elementari e medie con grande attenzione alla manualità e sensorialità: lavorare con il legno, la ceramica, il lavo-

ro a maglia, il pasticciare in cucina e il riciclo della carta. Infine saranno 11 i corsi di strumenti musicali in collaborazione con la banda paesana. Per quanto riguarda le iscrizioni, si potranno effettuare presso la sede fino al 27 settembre, dal lunedì al venerdì dalle 15.30 alle 18.00. Per ulteriori informazioni è possibile contattare i numeri 376-1216393 e 045-6350247.

(m.z.)

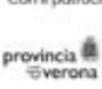
Fiori d'Arancio



Giacomo Locatelli
e Chiara Pangallo
si sono sposati

Fiori d'arancio
in casa del nostro redattore
Valerio Locatelli.
Il 24 agosto scorso,
nella chiesa
di San Pietro Apostolo,
a Montecchio Maggiore
(Vicenza),
si sono uniti in matrimonio
il primogenito Giacomo
con Chiara Pangallo
Ai novelli sposi gli auguri
di una vita lunga e serena
insieme.



Organizzato da  In collaborazione con  Con il contributo di  Con il patrocinio di   

56^a Fiera del Riso20 Settembre
13 Ottobre

Isola della Scala Verona

LA NUOVA FIERA DEL RISO è
più festa, più gusto, più cultura

Main sponsor:     Partner ufficiali:     Partner tecnici:   Media partner: 

POVEGLIANO

Raccolta differenziata alla sagra paesana

Uno dei problemi organizzativi più rilevanti che hanno le Pro Loco e i comitati che gestiscono le sagre è quello dei rifiuti. Nella maggior parte dei casi questi vengono messi in sacchi in modo indifferenziato e poi scaricati da qualche parte.

La Pro Loco di Povegliano ha pensato di affrontare il problema nella "Sagra paesana" organizzando un servizio basato sulla collocazione nei vari punti della festa di contenitori per i principali tipi di materiali usati in queste occasioni: plastica, bicchieri, lattine, secco e carta. Durante le sere della manifestazione ha funzionato inoltre un servizio di "sparecchio" e di raccolta differenziata (nella foto), gestito grazie a una convenzione tra la Pro Loco e

la Scuola Steiner-Waldorf di Grezzano di Mozzecane. Genitori e studenti giravano tra i tavoli raccogliendo piatti (in ceramica, lavabili), posate (in ferro) e gli altri materiali, che venivano poi divisi in una postazione apposita: umido, secco, plastica, lattine, carta, tutto recuperato. È stata un'esperienza molto valida sul piano educativo e formativo per i protagonisti, ma anche per le persone che sono venute alla sagra, che hanno visto ragazzi e adulti impegnati a raccogliere con precisione e tempestività i resti della cena. È un'iniziativa che merita di essere ripetuta e, perché no?, imitata da quanti vogliono divertirsi e stare insieme pensando anche all'ambiente e al futuro.

Gi. Bia.



VIGASIO

Studenti modello nell'aula del Senato

Hanno destato stupore e tanta curiosità le visite che 50 studenti modello di Vigasio, suddivisi in due gruppi, hanno effettuato a palazzo Madama, sede del Senato della Repubblica. Un tour che ha visto, tra gli altri, l'ingresso nell'Aula la quale, dalle ultime elezioni politiche, non ospita più 315 senatori ma 200. Un viaggio premio di tre giorni a Roma è stato, infatti, il dono che l'amministrazione comunale di Vigasio ha deciso di fare agli alunni modello che sono stati licenziati dalla scuola media nell'anno scolastico 2022/2023 con la valutazione di 9/10 e 10/10. Dal 2 al 6 settembre il folto gruppo di alunni, fra i 14 e i 15 anni, dell'istituto comprensivo Italo Montemezzi, e anche di altre scuole, residenti a Vigasio, hanno vissuto questa felice esperienza. Durante le tre giornate hanno seguito un itinerario turistico molto ricco. Un tour attraverso i monumenti e i musei della capitale dove hanno avuto modo di visitare, tra gli altri, Montecitorio, dove si trova la Camera dei Deputati, e Palazzo Madama, sede del Senato della Repubblica, dove sono potuti entrare nell'aula e visitare le sedi di alcuni gruppi parlamentari, gli uffici della presidenza e del segretariato generale, nonché di alcuni servizi ed uffici più direttamente connessi con l'attività del Parlamento.

Valerio Locatelli



Ristorante Sarti Bonferraro

Il **Ristorante Sarti** ha aperto i battenti a Bonferraro nell'aprile del 1984. Il fondatore di questo rinomato ristorante della Bassa Veronese è stato Arrigo Sarti che, con la moglie Teresa, nei primi anni '50 del secolo scorso "imparò" il mestiere emigrando in Germania, a Bonn, all'ora capitale della Germania Federale. Lì rimase per oltre 10 anni iniziando prima come cameriere per poi ricoprire l'incarico di Maître d'hotel all'Hotel Dreesen di Bonn. Rientrato in Italia, gestì inizialmente il ristorante Edelweiss a Castel d'Ario per poi aprirne uno in proprio: il ristorante Sarti. Fin da ragazzo, Arrigo fu attratto dal settore della ristorazione. Infatti, giovanissimo, alla fine degli anni '40 fece il cameriere al ristorante della stazione ferroviaria di Verona Porta Nuova dove si recava, ogni giorno, in bicicletta, da Pontepossero percorrendo, tra andata e ritorno, oltre 60 chilometri.

Al Ristorante Sarti menù su...misura quest'anno festeggia i 40 anni di attività

A continuare l'attività nel ristorante è subentrato il figlio Walter coadiuvato dalla moglie Daniela e dal figlio Alessandro. Le molteplici esperienze del suo fondatore hanno fatto sì che ora Walter possa offrire ai suoi clienti piatti particolari potendo contare su prodotti di altissima qualità a chilometro zero garantendo la freschezza delle materie prime utilizzate.

È uno dei pochi ristoranti che produce il pane in proprio, ma anche dolci, gelati, mostarde, confetture di frutta, giardinieri e tutta la pasta all'uovo.

Per la tradizione propone due piatti De.Co.: Riso alla pilota e riso con i **saltarèi** (gamberetti d'acqua dolce). Specialità della casa: insalata tiepida di gamberi con ricotta cimbra, tagliatelle con sugo di crostacei, il rosti di seppie, la spigola all'isolana. Per i dolci: la crostatina di frutta al **lemon curd**.

Insomma provare per credere!



Foto a sinistra:
Walter Sarti con la moglie Daniela e i figli Alessandro (sinistra) e Lorenzo (destra)

Al centro:
Arrigo Sarti (a destra con la giacca nera) nell'hotel di Bonn

A destra:
Interno ristorante

NOGARA

La squadra di calcio torna in Promozione

La Nogara calcistica è in festa per il ritorno della squadra locale in Promozione, categoria mancante in paese da due anni. Dopo l'ottimo campionato perso nelle ultime gare e la vittoria nei play off sui vicentini del Tezze, alla società del presidente Gianni Frignani non restava che sperare nel ripescaggio, cosa avvenuta dopo la mancata iscrizione dei bellunesi del Longarone Alpina, che hanno così lasciato un posto li-

bero. La bella notizia, arrivata un giorno prima della presentazione al centro sportivo Remo Soave, è stata accolta festosamente da dirigenti, staff tecnico, giocatori e appassionati di calcio locale. Unico neo, le dimissioni, il giorno dopo, dell'allenatore Marco Goldoni, sostituito, dopo un breve sondaggio, da Andrea Scardoni, nome conosciuto nel mondo del calcio dilettantistico veronese per aver allenato lo Zevio, l'Illasi, la Polisportiva Virtus e il Team Golosine, squadre impegnate nei campionati di Prima Categoria ed Eccellenza. Nel suo discorso Frignani ha ringraziato i giocatori, lo staff tecnico i volontari e l'amministrazione comunale, sempre presente nel sostegno alla società. Poi la parola è passata all'ex presi-

dente Andrea Martini e al ds Celestino Poli, incaricati ad allestire una formazione all'altezza della nuova categoria. A conferma dell'attaccamento alla società, tutti i giocatori confermati della passata stagione hanno deciso di restare abbassandosi l'ingaggio, cosa abbastanza infrequente anche tra i dilettanti. La rosa. Portieri: Jacopo Malaguti (ex Mozzecane), Giacomo Colombini, Manuel Tognoli. Difensori: Paolo Chiavegato, Sebastiano Chiozzi, Dante Mingarelli, Salah Samrani, Boris Vulcovic (ex San Giovanni Lupatoto), Leonardo Pozzato, Giovanni Marconcini. Centrocampisti: Filippo Cavaler, Luca Cortese, Hanza El Badaoui, Edoardo Girardi (ex San Giovanni Lupatoto), Andrea Mantovanelli, Alessandro

Marcon (ex Bovolone), Diego Mariotto (ex Legnago), Pietro Sartori, Nico Vecchini, Luca Marconcini, Mattia Bianchini. Attaccanti: Kevin Ambrosi, Andrea Badalotti, Luca Ceolini, Matteo Cortese. Staff tecnico: allenatore Andrea Scardoni, preparatore atletico Franco Borsatti, preparatore portieri Loris Bonini, dirigente accompagnatore Claudio Vincenzi. Staff dirigenziale: presidente Gianni Frignani, vice presidente Lorenzo Garbellini, direttore generale Andrea Martini, direttore sportivo Celestino Poli, economo Bruno Comin.

Giordano Padovani
Nella foto da sinistra: il presidente Gianni Frignani, l'allenatore Andrea Scardoni e il direttore sportivo Celestino Poli.



BOVOLONE

Un nuovo automezzo per la Coop. Emmanuel



Da questa estate un altro automezzo attrezzato con pedana mobile è a disposizione della Cooperativa sociale Emmanuel, utilizzato per il trasporto di persone in sedia a ruote. È un Fiat Doblò attrezzato, acquistato con il sostegno economico di aziende, imprenditori, enti ed altre associazioni di volontariato, tra queste Unitalsi e Fidas. Erano presenti tutti gli enti interessati: oltre al Comune, che ha patrocinato l'iniziativa, l'Ulss 9 Scaligera e i rappresentanti delle aziende che hanno realizzato il progetto ampliando così il parco macchine della Cooperativa che ha sedi dislocate in tutto il distretto sanitario 3. Nel corso della cerimonia dopo il taglio del nastro sono stati sottolineati i tanti primati dell'operazione; mai così tanti sponsor in appena un mese, 24 loghi sulla carrozzeria delle ditte e imprese del territorio. "Ci sono state inoltre aziende che hanno contribuito in modo anonimo" - ha ricordato Stefano Fiorini, presidente della Cooperativa Emmanuel. A fare da volano i responsabili della PMG Italia Società Benefit per l'Impatto Positivo. L'associazione è impegnata nello

sviluppo di progetti di mobilità per persone fragili, promuove altre iniziative sociali e ambientali nei territori dove è presente. Si tratta di una B-Corp certificata, ovvero che garantisce rigorosi standard di performance sociale e ambientale, responsabilità e trasparenza. La missione è creare valore condiviso, migliorando la qualità della vita e promuovendo l'inclusione sociale. Oltre al sindaco Orfeo Pozzani, l'assessore ai servizi sociali Paolino Turrini e buona parte della Giunta e dei consiglieri, erano presenti il dirigente del settore sociale Felice Nasa dell'Ulss 9 Scaligera, la dottoressa Giuseppina Capirossi, direttrice del distretto, i titolari delle 24 aziende e una folta rappresentanza dei disabili e assistenti che frequentano l'Emmanuel. Il presidente della Cooperativa Fiorini ha ricevuto una targa di riconoscimento per il suo impegno ultradecennale. Anche il mondo dello sport ha dato il suo contributo in questa gara di solidarietà, l'Asd Nuovo Tennis Bovolone ha messo a disposizione il proprio circolo per un momento di convivialità che ha concluso l'evento. (Rb. Gm.)

manàmanà

Merceria Creativa

P.zza IV Novembre, 42 - 37064 Povegliano V.se (VR)
Tel. 045 7971593 - Cell. 340 6683214 - manamanamerceria@yahoo.it
www.manamanamerceria.it - Manàmanà Merceria

"Artigiani della comunicazione con carta e inchiostro dal 1957"



Grafiche Bologna
ETICHELLIFICIO GRAFICA STAMPA

T. 045 730 00 95 - C. 353 409 97 33
Via M. L. King, 20/D - Isola della Scala (VR)
info@grafichebologna.it

www.GRAFICHEBOLOGNA.it

PUBLIREDAZIONALE

NUOVE CONFERME PER L'ACETO NATURALE

Continua il sogno di Milco Farinazzo

SAPOREA, azienda agricola veronese che produce aceti naturali e spontanei, ha sempre sottolineato il valore funzionale benefico dell'aceto nell'alimentazione, citando studi fatti negli anni da ricercatori in varie parti del mondo. Recentemente una biochimica francese, Jessie Inchauspé, esperta di effetti dell'alimentazione sulla salute, dopo aver studiato a lungo l'impatto del glucosio sull'organismo ha pubblicato "La rivoluzione del glucosio", libro diventato bestseller internazionale pubblicato in 28 paesi. Nel testo Jessie Inchauspé spiega l'effetto infiammatorio dei picchi di glicemia causati dal glucosio sul nostro organismo e dà consigli su come evitarli. Ampio spazio dedica all'uso dell'aceto, già ben noto per i suoi effetti antiglicemici e dimagranti. La dott.ssa Inchauspé conferma coi suoi test che l'aceto ha, tra le varie caratteristiche positive, quella di rallentare l'assorbimento del glucosio e di farlo poi arrivare rapidamente ai muscoli (dando energia) così da farlo rimanere meno in circolo nel sangue evitando picchi glicemici che provocano infiammazioni e aumento della massa grassa. SAPOREA, oltre a divulgare da sempre gli effetti benefici di questo antico alimento, cerca di informare il consumatore distinguendo i tipi di aceti che si trovano sul mercato: quello industriale, prodotto in 24 ore con macchine che ne forzano il processo, e quello naturale spontaneo, nel quale si lascia che madre natura faccia il suo corso e crei così un alimento genuino e completo. Sul sito dell'azienda **SAPOREA.IT** è possibile trovare informazioni e materiale scientifico per capire meglio il valore di questo aceto naturale spesso poco conosciuto.

SAPOREA

Via S. D'Acquisto 5 - 37051 VILLAFONTANA - Verona
Tel. 331.2407071 - email: posta@saporea.it

PUBLIREDAZIONALE

TRATTORIA PIZZERIA "AL SENATO" LA TRADIZIONE DEL BUON CIBO

La trattoria ha sede in un edificio rustico sapientemente ristrutturato con travi a vista, foto d'epoca con i "ragazzi degli anni '70" e manifesti di film famosi alle pareti.

Tutto qui, a cominciare dal nome, parla di passato, di tradizione, che si esprime in piatti come la "pasta e fagioli", la "pasta con le lumache", il "lucio con polenta", carni e verdure cotte e crude, frutto di un'attenta ricerca di ingredienti genuini di origine soprattutto locale.

Si trovano anche ottime pizze con pasta a lunga lievitazione in tutte le possibili variazioni.

Chi ama la birra può scegliere tra la pils e la weizen alla spina.

Paola e Michele accolgono con gentilezza e calore i clienti in un ambiente sereno e tranquillo.

TRATTORIA PIZZERIA AL SENATO

Via Verona 55 Vigasio VR

Tel. 045. 6699149

Aperta dal Martedì alla Domenica dalle 19 alle 23, chiusa il Lunedì

BONFERRARO

Musiche da film in Villa Bra

Nel tardo pomeriggio di domenica 25 agosto, in occasione dell'annuale sagra, nel parco di villa Bra, a Bonferraro, il numeroso pubblico presente ha potuto fare un "viaggio musicale", durato quasi due ore, tra le migliori colonne sonore di film famosi grazie alla chitarra del maestro David Cremoni, che ha accompagnato la stupenda voce di Ester Scarpa. La magistrale ed intensa interpretazione dei brani musicali è stata sottolineata da ripetuti e lunghi applausi. L'intrattenimento musicale è stato organizzato dal Museo della Civiltà contadina e dei lavori artigianali di Bonferraro.



Quadrangolare di calcio

Grande successo anche quest'anno del Quadrangolare di calcio professionistico organizzato dalla Polisportiva Bonferraro presieduta da Alfredo Gheli. Svoltosi in occasione dell'annuale sagra di fine agosto sul campo sportivo di Moratica, ha visto classificarsi al primo posto l'Hellas Verona, al secondo il Mo-



dena F.C. (nella foto le due squadre), al terzo posto F.C. Lumezzane e al quarto posto il Mantova 1911. "Un doveroso ringraziamento va a tutti coloro che hanno collaborato per

la buona riuscita della manifestazione e al pubblico numeroso che ha assistito alle partite" ha sottolineato il presidente della Polisportiva Alfredo Gheli. (I.f.)

VILLIMPENTA

Figaro sulla breccia da 62 anni

Conferita una targa di riconoscimento dal Comune

“L'Amministrazione comunale di Villimpenta si congratula con Sergio Servi – parrucchiere e barbiere – per i 62 anni di attività imprenditoriale svolta nel paese, con i migliori auguri di ulteriori successi” firmato il sindaco Daniele Trevenzoli. Così si legge nella targa recentemente consegnata dal sindaco all'80enne “figaro” villimpentese festeggiato anche dai suoi due figli, entrambi nel settore. (Nella foto Davide a sinistra e Claudio a destra). Sergio fin da giovane, appena 18enne, aprì una bottega di parrucchiere-barbiere in paese, attività che continua a svolgere ancora oggi con la stessa passione che aveva nel lontano 1962. Per la veri-

tà fin dall'età di 10 anni aveva iniziato l'apprendistato nella bottega di barbiere del paese. Quindi un'attività lavorativa che gli entrò nel sangue fin da adolescente, passione che ha trasmesso ai suoi due figli Davide e Claudio che la portano avanti con un proprio negozio, Davide a Bonferraro (Verona) e Claudio a Mantova. (I.f.)



<p> Davide Figaro Servi PARRUCCHIERE UOMO/DONNA Via Mazzini, 14 BONFERRARO Cell. 340 3958198</p>	<p> Sergio Parrucchiere Uomo Via Papa Giovanni XXIII VILLIMPENTA (MN) Cell. 338 7559790</p>	<p> PARRUCCHIERI Claudio Servi Via Chiassi, 90 MANTOVA Tel. 0376 329486</p>
--	---	---

Sansone & Cloe
PET SHOP

Via Marzabotto, 6
37054 NOGARA (VR)
tel. 347 5522656
gtrevenzoli@libero.it

PIÙ DI UNA CONCESSIONARIA, UNA FAMIGLIA

A Castel d'Ario (Mantova), dal 1975 è presente un'azienda che si occupa di tutti i servizi legati all'auto. Stiamo parlando di **Autocenter**, una concessionaria a conduzione familiare fondata e tutt'ora gestita dalla famiglia Bellini che racchiude in un centro di 12.000 mq tutto ciò di cui un'auto può avere bisogno.

Nata in una struttura di 100 mq, negli anni **Autocenter** si è ampliata e ha visto nuovi membri della famiglia, e non, entrare a far parte di quella che è la squadra di oggi. L'azienda nasce con lo scopo di portare avanti negli anni una promessa, che tutt'ora si impegna a mantenere: garantire ai clienti servizi completi di alta qualità. Attraverso la loro passione e professionalità, la famiglia di **Autocenter** sfrutta ogni occasione per mettere il cliente (e la sua auto) al centro di ogni decisione e azione.

Dal 20 settembre al 13 ottobre, avrete l'occasione di incontrarli alla Fiera del riso di Isola della Scala in cui sarà possibile non solo conoscere i loro servizi più nello specifico, ma anche vedere una nuova vettura in anteprima.

Nel loro stand sarà possibile vedere e toccare con mano la nuovissima **Sportequipe 6 GT**, che sarà presentata al salone di Torino il 13 Settembre 2024. Sportequipe è un brand italiano del gruppo DR Automobiles, che si posiziona nella fascia premium del gruppo.

La nuova Sportequipe 6 GT unisce il design e l'eleganza a prestazioni e confort, creando un mix perfetto tra linee sinuose e

performance di altissimo livello. Inoltre, potrete scoprire tutti i dettagli dei loro servizi legati alla vendita e al post vendita: vendita multibrand di auto nuove e usate, autonoleggio, carrozzeria, gommista, officina, vendita di ricambi e accessori, soccorso stradale, lavaggio e sanificazione, ritiro e consegna a domicilio.

Di qualunque cosa la vostra auto possa aver bisogno, **Autocenter** troverà la soluzione più adatta alle vostre esigenze mettendo sempre voi al centro di ogni scelta. Se siete alla ricerca di una squadra affidabile, una famiglia su cui contare sempre, un punto di riferimento in grado di risolvere i vostri problemi, **Autocenter** è il posto giusto per voi. Grazie all'impegno e alla passione che mettono in ogni lavoro che fanno, la vostra auto sarà solo un piacere da guidare senza alcun pensiero.

La famiglia di Autocenter vi aspetta!



AUTOCENTER



Nuova Concessionaria Sportequipe

Nel nostro **Nuovo Showroom** puoi trovare tutta la gamma del nuovo **Brand Italiano** Sportequipe.

Scopri di più

- 📍 Via Roma, 68/F - Castel D'Ario
- ☎ 342 0907072 - 0376 665881
- ✉ sportequipe@autocenter.it
- 🌐 autocenter.it

CASTEL D'ARIO

La Spiga d'oro ad Ostiglia

Al Festival del riso premiata la Risotteria Mantovana Premio della Critica all'Associazione "Aiutiamoli a vivere"

Contendersi quest'anno la Spiga d'oro per il miglior risotto preparato in occasione del Festival del riso c'erano nove concorrenti; il decimo, fuori concorso, il riso preparato dalla Pro Loco casteldariense. La sfida, come ormai è tradizione, avviene tra i risottari mantovani e i colleghi veronesi. Sul fronte mantovano sono stati proposti i risotti da Castel d'Ario (Associazione Aiutiamoli a vivere), Ostiglia (Risotteria Mantovana), Castelbelforte (Acs e Gastronomia Gusto Soave) e Ghisolo di San Giorgio Bigarello (Riseria Campanini). I colori scaligeri erano rappresentati da Gazzo Veronese (Risottomania), Isola della Scala (Gastronomia Gobbetti Loris e Pro loco), e Casaleone (Azienda agricola La Fornasella). Al termine della quattro serate una giuria ha giudicato quale miglior risotto quello preparato dalla Risotteria Mantovana di Ostiglia con prosciutto, guanciale e gorgonzola. Invece il premio della critica è andato all'Associazione Aiutiamoli a vivere di Castel d'Ario, con il risotto con funghi porcini. Martedì 20 agosto, alla sera, prima dell'estrazione della tombola e dei fuochi d'artificio, è stata consegnata al vincitore la Spiga d'oro offerta dalla Pro Loco, Ferramenta A. General store e Oreficeria Pensieri preziosi di Castel d'Ario. Prima delle premiazioni, il



presidente della Pro Loco Paolo Soave ha ricordato al numerosissimo pubblico la figura di un attissimo socio, Serafino Milani, scomparso recentemente, e quella del compianto giornalista di Tele Mantova Giulio Giovannoni, che ha spesso fatto parte della giuria. Sia il sindaco Daniela Castro sia Soave hanno sottolineato l'importanza del festival per la promozione del territorio, ringraziando i volontari della Pro loco, circa un

centinaio, le Forze dell'ordine, la Polizia municipale e la Protezione civile "Vergilius" di San Grigio Bigarello per il lavoro svolto durante tutta la manifestazione.

(l.f.)

Nella foto i vincitori della Spiga oro al centro con il sindaco Daniela Castro, che ha a fianco il presidente della Pro Loco Soave e ai lati Turazza (a sinistra) ed Ermanno Pasini della Ferramenta A. General store.

ERBÈ

La festa dell'Associazione Madonna del Carmine

L'Associazione Santuario Madonna di Erbè con la Parrocchia di Pellegrina (Isola della Scala), il Comitato festeggiamenti di Pellegrina e la Pro Loco di Pampuro (Sorgà) ha organizzato nella Corte Previdi la Festa dell'associazione, della località e del Santuario. Si è svolto un Mercatino del riuso e dell'artigianato con oggetti forniti gratuitamente dai soci volontari, la vendita dei quali finanzia la messa in sicurezza e il restauro dell'organo settecentesco del Santuario, quindi una cena in barchessa con risotti preparati dal Comitato festeggiamenti di Pellegrina.

L'Associazione persegue la salvaguardia del Santuario, posto in territorio di Erbè ai confini dei comuni di Isola della Scala e Sorgà, dal 1932 annesso a livello pastorale alla giurisdizione di Pellegrina, in un luogo incantato in mezzo a una folta vegetazione, a pochi passi dalla Palude della Pellegrina e dal Molino Novo,

entrambi oggetto di tutela e valorizzazione da parte della Cooperativa agricola biologica di Ca' Magre. Nello statuto del sodalizio si afferma il "valore storico, culturale e religioso" del Santuario, "riconosciuto come bene comune del territorio da tutelare e far vivere".

(gi. bia)



LA VOCE
del Basso Veronese

EDITRICE

Fondatore:

Antonio Bizzarri

Direttore Responsabile:

Lino Fontana

Redazione:

Giovanni Biasi

Lino Fontana

Valerio Locatelli

Tel./fax 045 7320091

37063 ISOLA DELLA SCALA (VR)

CASELLA POSTALE 71

www:

lavocedelbassoveronese.com

email:

redazione@lavocedelbassoveronese.com

Amministrazione:

Franca Zarantonello

Cell. 338 4409612

Fax 045 6639525

Fotocomposizione e Stampa:

Grafiche Bologna s.r.l.

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 € 15,00

Iban:

IT4310760111700000016344376

il Pane di Marty

FORNO & PAUSA CAFFÈ



5 AGOSTO 2024
Inaugurazione del negozio
di Bonferraro
con il taglio del nastro
da parte del Sindaco

Il PANE DI MARTY è un forno con angolo bar e prime colazioni. Tutti i prodotti sono di produzione artigianale. Vengono proposti vari tipi di pane: dalla tradizionale ciabatta ai pani speciali come il pane al farro, pane integrale, ai cereali, di segale, di mais. Ma anche pane con farine senza glutine con grano saraceno, quinoa, e pane al riso. I nostri dolci sono tipici dolci da forno: amor polenta, elvezia, crostate di frutta. A Natale e Pasqua panettoni e colombe artigianali di nostra produzione. Vasto assortimento di brioches dolci e salate, schiacciatine e pizza. Un angolo salumeria con salumi senza glutine e lattosio, esclusivamente italiani. Possibilità di pausa pranzo con insalatone, pizza, taglieri di salumi.

BONFERRARO

Via Oberdan 8
Tel. 376 2400336

NOGARA

Via San Francesco 5
(davanti alle P.T.)
Tel. 349 6299955

