

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

A N N I V E R S A R I O

50^o LA VOCE

del Basso Veronese

DIRETTORE
LINO FONTANA

WWW.LAVOCEDELBASSOVERONESE.COM

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

ANNO L - OTTOBRE 2023 - N. 7 - ISOLA DELLA SCALA (VR) - MENSILE DI INFORMAZIONE - SPED. IN A.P. 70% FILIALE DI VERONA - UNA COPIA € 1,20

N. Pungiglione

Botte e cultura

Ormai siamo abituati a sentenze dei nostri giudici che talvolta sembrano insensate, almeno per noi che le apprendiamo dai giornali e certamente non possiamo conoscere nel dettaglio i fatti che hanno portato ad emettere una sentenza giudicata dalla pubblica opinione "impropria".

A tal proposito, ha destato decisamente molto scalpore quanto accaduto recentemente nel tribunale di Brescia. "I maltrattamenti alla moglie? Sono un fatto culturale, in quanto l'imputato è originario del Bangladesh. Con queste motivazioni il pubblico ministero ha chiesto l'assoluzione per un cittadino bengalese. Richiesta rigettata dal Giudice per le indagini preliminari, che ha disposto l'imputazione coatta" si leggeva sul Giornale di Brescia nei primi giorni di settembre. Per il pubblico ministero i presunti maltrattamenti sarebbero frutto dell'impianto culturale dell'uomo e non della sua volontà di annichilire e svilire la vittima... Si pensi se questa teoria dovesse essere fatta propria nei tribunali di una certa area del nostro Paese. Potrebbe verificarsi, per paradosso, applicando il teorema del pubblico ministero di Brescia, che certi episodi delittuosi non dovrebbero essere puniti in quanto sono "frutto della cultura locale". Ad esempio, senza arrivare ai delitti veri e propri, per recuperare i crediti, per i quali in altre parti d'Italia, di norma, ci si avvale di agenzie specializzate nel rispetto delle normative di legge (avvisi con raccomandata, ufficiale giudiziario ecc.), al sud, si legge spesso sui giornali, il debitore viene "avvisato" con colpi di arma da fuoco, magari bruciandogli l'auto, perché paghi al più presto il suo debito... Ed è facile immaginare che non si attardi oltre. Insomma "è frutto della loro cultura" e nulla più. (li.fo.)

UN SISTEMA VIABILISTICO CHE STA DILAGANDO

Le rotonde, soluzione o problema?

Un lettore de "La Voce del Basso veronese" pone l'attenzione sulla nuova rotonda appena costruita all'ingresso dell'abitato di Tarmassia (nella foto), frazione di Isola della Scala. È rimasto colpito dalle dimensioni dell'opera e dalla miriade di cartelli stradali posti in vari punti della struttura, pensa ai costi e si chiede se ne valga la pena rispetto agli attesi benefici. Rotonde sono state costruite a Povegliano, Vigasio, Isola della Scala, Villafranca, Buttapietra, una molto grande è in costruzione a Mozzecane.

Sono davvero utili? Servono davvero a migliorare le condizioni del traffico stradale o tendono solo a renderlo più fluido, senza affrontare davvero i nodi della mobilità, cioè il costante aumento dei veicoli in circolazione sulle strade?

Le rotonde suppongono che i conducenti conoscano il codice della strada, sappiano quando e a chi tocca la precedenza. È così o si rischia di aumentare la confusione data l'ignoranza di molte persone, che dunque affrontano le rotonde con la stessa superficialità con la quale percorrono le strade, causando problemi e spesso incidenti? Le domande che ci poniamo su queste strutture che stanno cambiando il



paesaggio della pianura le giriamo a un urbanista, l'architetto Giorgio Massignan. "Ritengo - spiega Massignan - che in molti casi si stia utilizzando il sistema della rotonda in modo eccessivo e spesso sbagliato. Indubbiamente, in particolari situazioni, per esempio quando la rotonda consente un'inversione di marcia o permette di evitare le attese di più semafori, può essere utile per facilitare la mobilità. In molti casi però rischia di generare confusione e conseguenti pericoli. Per esempio, le troppe rotonde su Corso Milano hanno aumentato la velocità degli automezzi e, ovviamente, gli incidenti. Inoltre, le precedenze da

osservare per chi si immette nella rotonda sono opposte a quelle usuali: la precedenza va data a chi proviene da sinistra. Ho anche notato che la realizzazione di molte rotonde, spesso non necessarie, è finanziata da privati, perché inserita negli accordi con i comuni per ottenere concessioni edilizie. Comunque - conclude Giorgio Massignan - il problema della mobilità e della sicurezza stradale non va risolto con la costruzione delle infrastrutture viabilistiche, ma con la diminuzione del traffico privato a motore e con il potenziamento del trasporto pubblico e della viabilità dolce".

Sa. Ro.

APPELLO DI PADRE ZANOTELLI AI GIORNALISTI ITALIANI

Rompiano il silenzio sull'Africa

"Non vi chiedo atti eroici - scrive il missionario comboniano padre Alex Zanotelli - ma solo di tentare di far passare ogni giorno qualche notizia per aiutare il popolo italiano a capire i drammi che tanti popoli africani stanno vivendo. Scusatemi se mi rivolgo a voi in questa torrida estate, ma è la sofferenza dei più poveri ed emarginati che mi spinge a farlo. Per questo, come missionario e giornalista, uso la penna per far sentire il loro grido, un grido che trova sempre meno spazio nei mass-media italiani, come in quelli di tutto il mondo. Trovo infatti la maggior parte dei nostri media, sia cartacei che

televisivi, così provinciali, così superficiali, così ben integrati nel mercato globale. So che i mass-media, purtroppo, sono nelle mani dei potenti gruppi economico-finanziari, per cui ognuno di voi ha ben poche possibilità di scrivere quello che veramente sta accadendo in Africa. Mi appello a voi giornalisti e perché abbiate il coraggio di rompere l'omertà del silenzio mediatico che grava soprattutto sull'Africa. È inaccettabile per me il silenzio sulla drammatica situazione nel Sud Sudan (il più giovane stato dell'Africa) ingarbugliato

Giovanni Biasi
(Segue a pag. 3)

ISOLA DELLA SCALA

I premiati della Fiera del riso

- pag. 2 -

VIGASIO

La polenta in 100 piatti

- pag. 4 -

SANGUINETTO

I migliori poeti dialettali

- pag. 6 -

BONFERRARO

Un paese senza negozi

- pag. 7 -

CASTEL D'ARIO

Addio a Costantini

- pag. 7 -

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

ISOLA DELLA SCALA

I premiati alla Fiera del riso



Contrada di Tarmassia



Riseria Ferron

I migliori risotti della Fiera 2023

La Contrada Tarmassia si è aggiudicata il primo premio per il miglior risotto delle Contrade con il piatto risotto con zucchini, Philadelphia e bacon.

Mentre per il piatto principe, il risotto all'isolana, la medaglia d'oro è andata alla Riseria Ferron, l'argento alla Riseria Melotti e il bronzo alla Riseria Corte Schioppo.

La Spiga d'oro «Giorgio Gioco» alla risotteria Melotti



Una qualificata giuria ha assegnato la Spiga d'oro Giorgio Gioco 2023 alla Risotteria Melotti, vincitrice tra i sette concorrenti alla tradizionale manifestazione svoltasi durante la Fiera del riso. La Risotteria Melotti, gui-

data da Luca Melotti e dallo chef Giacomo Rinco, ha ottenuto 283 punti ed è stata premiata dall'Amministratore Unico di Ente Fiera di Isola della Scala Roberto Venturi e dal Sindaco Luigi Mirandola (nella foto con i vincitori).

Premio alla migliore vetrina



Sempre durante la Fiera del Riso sono state premiate anche le tre attività commerciali del centro di Isola della Scala, che in occasione della Fiera hanno meglio allestito le proprie vetrine a tema grazie alle opere artistiche degli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Verona. La Pro Loco di Isola della Scala, rappresentata dalla presidente Caterina Perbellini, e l'Accademia di Belle Arti di Verona hanno istituito «Anima - l'arte nelle vetrine di Isola» in occasione del classico concorso «Miglior Vetrina».

Per le migliori vetrine la Commissione giudicatrice ha assegnato il 1° premio a Nina Panico (nella foto) con l'opera Phosphoros presso «Il pane» di Stefania Bonfante;

il 2° a Giulia Comensoli con l'opera Mental health presso «Optica Gioielleria Ferrarini» e il 3° premio a Lucrezia Baldon con l'opera Waves presso «Optica Gozzi». La Commissione ha valutato all'unanimità che 4 artisti hanno meritato di essere menzionati: Manuel Cristani con le opere Step 2, Blupalude e Riemergere presso «Intimo e Merceria Tatiana»; Stefania Dal Bosco con le opere Lampade Atmosfera e Arazzo in carta presso «Tomezzoli Giovanna Tabaccheria»; Anna Dietzel con le opere Stagno e Bicchieri vuoto presso «La fioreria» di Alice e Angelica Ongaro con l'installazione Per terre presso «Meggiorini elettrodomestici».

(L.r.)

Mutto artista universale



Sulla rotonda all'ingresso nord di Isola della Scala lo scultore Alessandro Mutto ha collocato delle sagome in ferro scuro: uomini e donne intenti al lavoro agricolo, in particolare alla coltivazione del riso.

Nella zona della chiesetta «dela formiga» e sul fosso Piganzo ha messo le «lavandàre (lavandaie)», donne di grande rilevanza per il lavoro che svolgevano, pulire la biancheria, cosa che oggi fanno le macchine.

Sull'altra riva ci sono due «moròsi (fidanzati)»: l'uomo si è tolto il cappello e si prepara a fare la dichiarazione alla donna seduta sull'erba.

Mutto ha rappresentato quel mondo popolare del passato con precisione e vivacità, ma anche con la meraviglia che dovette provare da bambino nel guardare quelle persone e quegli ambienti. Tutto è chiaro: bianco, il colore della pulizia e dell'innocenza, per le lenzuola stese ad asciugare, panna il colore delle vesti delle donne.

Come nei ricordi di tante persone, come nei film («L'albero degli zoccoli») che hanno raccontato quella realtà contadina e popolare ormai perduta, Mutto ha ricreato la magia e l'incanto che solo la vera arte sa provocare.

E forse era proprio lui quel bambino che lì vicino gioca a «pega», il gioco senza tempo che non annoiava mai, o il ragazzo che gettava i sassi nell'acqua del fosso per farli saltare più volte, altra sfida con se stessi e gli altri mai conclusa...

Giovanni Biasi



FUNGHI CASTAGNA

Via Pisona 10
37063 Isola della Scala VR
Tel 045 7300510
info@funghicastagna.it



www.funghicastagna.it

MACELLERIA
Costanzo



Da Costanzo... Comprì la qualità!

MACELLERIA
Costanzo

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

Continua dalla prima pagina

Rompiano il silenzio sull'Africa

in una paurosa guerra civile che ha già causato almeno trecentomila morti e milioni di persone in fuga.

È inaccettabile il silenzio sul Sudan, retto da un regime dittatoriale in guerra contro il popolo sui monti del Kordofan, i Nuba, il popolo martire dell'Africa, e contro le etnie del Darfur.

È inaccettabile il silenzio sulla Somalia in guerra civile da oltre trent'anni con milioni di rifugiati interni ed esterni.

È inaccettabile il silenzio sull'Eritrea, retta da uno dei regimi più oppressivi del mondo, con centinaia di migliaia di giovani in fuga verso l'Europa.

È inaccettabile il silenzio sul Centrafrica che continua ad essere dilaniato da una guerra civile che non sembra finire mai.

È inaccettabile il silenzio sulla grave situazione della zona saheliana dal Ciad al Mali dove i potenti gruppi jihadisti potrebbero costituirsi in un nuovo Califfato dell'Africa nera.

È inaccettabile il silenzio sulla situazione caotica in Libia dov'è in atto uno scontro di tutti contro tutti, causato da quella nostra maledetta guerra contro Gheddafi.

È inaccettabile il silenzio su quanto avviene nel cuore dell'Africa, soprattutto in Congo, da dove arrivano i nostri minerali più preziosi.

È inaccettabile il silenzio su trenta milioni di persone a rischio fame in Etiopia, Somalia, Sud Sudan, nord del Kenya e attorno al Lago Ciad, la peggior crisi alimentare degli ultimi 50 anni secondo l'ONU.

È inaccettabile il silenzio sulla vendita di armi pesanti e leggere a questi paesi che non fanno che incrementare guerre sempre più feroci da cui sono costretti a fuggire milioni di profughi. (Lo scorso anno l'Italia ha esportato armi per un valore di 14 miliardi di euro!).

Non conoscendo tutto questo è chiaro che il popolo italiano non può capire perché così tanta gente stia fuggendo dalla sua terra rischiando la propria vita per arrivare da noi. Questo crea la paranoia dell' "invasione", furbescamente alimentata anche da partiti xenofobi.

Questo forza i governi europei a tentare di bloccare i migranti provenienti dal continente nero con l'Africa Compact, contratti fatti con i governi africani per bloccare i migranti. Ma i disperati della storia nessuno li fermerà.

Questa non è una questione emergenziale, ma strutturale al sistema economico-finanziario. L'ONU si aspetta già entro il 2050 circa cinquanta milioni di profughi climatici solo dall'Africa. Ed ora i nostri politici gridano: "Aiutiamoli a casa loro!", dopo che per secoli li abbiamo saccheggiate e continuiamo a farlo con una politica economica che va a beneficio delle nostre banche e delle nostre imprese, dall'ENI a Finmeccanica. E così ci troviamo con un

Mare Nostrum che è diventato Cimiterium Nostrum dove sono naufragati decine di migliaia di profughi e con loro sta naufragando anche l'Europa come patria dei diritti. Davanti a tutto questo non possiamo rimanere in silenzio. (I nostri nipoti non diranno forse quello che noi oggi diciamo dei nazisti?). Per questo vi prego di rompere questo silenzio-stampa sull'Africa, forzando i vostri media a parlarne. Per realizzare questo, non sarebbe possibile una lettera firmata da migliaia di voi da inviare alla Commissione di Sorveglianza della RAI e alle grandi testate nazionali? E se fosse proprio la Federazione Nazionale Stampa Italiana (FNSI) a fare questo gesto? Non potrebbe essere questo un'Africa Compact giornalistico, molto più utile al Continente che non i vari Trattati firmati dai governi per bloccare i migranti?

Non possiamo rimanere in silenzio davanti a un'altra Shoah che si sta svolgendo sotto i nostri occhi. Diamoci tutti/e da fare perché si rompa questo maledetto silenzio sull'Africa.

Alex Zanotelli è missionario italiano della comunità dei Comboniani, profondo conoscitore dell'Africa e direttore della rivista Mosaico di Pace. La denuncia di padre Zanotelli cade per l'Africa in uno dei momenti peggiori della sua storia. Alla fine di una "decolonizzazione" mai pienamente compiuta (è ancora forte ad esempio la presenza economica e militare della Francia nell'area subsahariana) si sono lanciati per depredarla nuovi soggetti "colonizzatori" con modalità diverse: interventi economici, presenza militare, vendita di armi.

I nuovi "imperialisti" sono la Cina, la Russia e gli estremisti islamici, ma vanno ricordate anche le imprese multinazionali che agiscono ormai come veri stati, facendo affari con una classe politica locale spesso corrotta. Il dominio del denaro sembra essere la cifra di questa nuova invasione, che provoca danni umani (l'impovertimento di intere popolazioni che alimenta una crescente emigrazione) e materiali (la spoliazione delle risorse africane, vedi i "minerali rari" come il coltan, il cobalto e la cassiterite indispensabili per la tecnologia occidentale). Su tutto regna la più grande delle ipocrisie: il commercio delle armi, che favorisce le guerre, attuato da quegli stessi stati, Italia compresa, che mandano in Africa briciole di aiuti economici (la cosiddetta "cooperazione", altro grande fallimento della politica occidentale). Per cambiare questa situazione, per fermare i genocidi in atto, per porre fine ai focolai di guerra servirebbero una cultura e una politica nuove, a partire dalla riforma degli organismi internazionali (a partire dall'ONU, ormai priva di potere e credibilità), un rilancio dell'Europa, una visione profetica che diventi pensiero e azione politica, quella che purtroppo non si vede, se non in qualche voce inascoltata.

Giovanni Biasi

L'ORRORE NELLE PAROLE E NELLA REALTÀ

L'ultima guerra, la scomparsa della ragione



La guerra Hamas-Israele è la sintesi di tutte: unisce la tecnologia più avanzata (missili, droni, parapendio...) con i sistemi più primitivi (gallerie come nel Medioevo, come in Vietnam...).

Si afferma la morte di ogni dialogo, spariscono compassione e pietà, resta solo l'odio per il "nemico", il cui corpo, una volta colpito, viene orrendamente straziato e a volte oscenamente esibito. Si usano parole che non fanno parte della diplomazia, delle relazioni tra gli stati e le nazioni, ma che appartengono alle dinamiche primitive, barbariche ("vendetta") che sembravano superate

dalla "civiltà". Entrambe le parti violano ogni regola, ogni trattato internazionale, ogni elementare diritto umano: i capi dovrebbero essere giudicati per "crimini di guerra", ma probabilmente ciò non accadrà. Nella sparizione della ragione, unica dote umana capace di contrastare l'istinto dell'assassinio e della sistematica distruzione, la guerra, impossibile da vincere per entrambi, diventa pura, infinita autodistruzione. Ciò si svolge paradossalmente nei luoghi vicino a Gerusalemme, il centro delle tre grandi religioni monoteistiche (Ebraismo, Cristianesimo e Islam), che qui

consumano la propria colpa (la frase blasfema "Dio è con noi") o la propria impotenza (solo parole, nessuna azione efficace per la pace...).

La religione, qui dispiegata nella sua devianza fanatica, si conferma ancora una volta nella storia "oppio dei popoli" o "instrumentum regni" (mezzo per acquisire o conservare il potere).

Tutto questo scorre in diretta nelle immagini televisive, che alimentano la nostra angoscia, facendoci chiedere se e quando questo orrore, che già avvertiamo molto vicino, arriverà da noi...

(gi.bia.)

ZUCCHELLI FORNI

s.p.a.



TREVENZUOLO - Verona
Zona Artigianale San Pierino
Tel. 045 6680068
Fax 045 7350285
www.zucchelliforni.it
info@zucchelliforni.it

A PAMPURO

“LA SETTIMANA DELLA TRIPPA”

14ª EDIZIONE



dal 7 Novembre 2023 e più...

Tante varianti di trippa, pasticcio di trippa e non solo

OSTERIA ENOTECA
LA GASA DEL VINO

SEGUICI
SUI SOCIAL

Pampuro (VR) - Info e prenotazioni: 045 4500590 - 345 2293094

MOZZECANE

Agricoltura, ambiente salute e cibo

Autorevoli relatori per capire la realtà



La Comunità dei giovani "oltre il confine" di Verona col patrocinio dell'assessorato al sociale del comune propone nella sala civica di Villa Ciresola alle 20,45 due incontri molto interessanti.

Il primo, Mercoledì 18 Ottobre, Antonio Tesini, presidente nazionale RETE BIO e presidente della Cooperativa di agricoltura biologica di Ca' Magre, Tiziano Quaini, consigliere Associazione veneta dei

produttori biologici, Matteo Caloi della Rete Giovani Agricoltori BIO trattano il tema "Agricoltura-ambiente-salute". Vengono anche presentati frutti antichi delle nostre zone. Il secondo è Mercoledì 25 Ottobre: la naturopata Gloria Gozzi parla di "Alimentazione e consumo critico". Vengono presentate alcune verdure biologiche prodotte dall'Azienda agricola Corte Pontine di Ida Mazzi.

Giovanni Biasi

Monica Meneghelli
Via Roma 29/B
Isola della Scala
340 572 63 64

CAPPOTTI · CARTONGESSO

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

MATERIALI EDILI · LAVORAZIONI FERRO PER C.A.

"Artigiani della comunicazione con carta e inchiostro dal 1957"

Grafiche Bologna
ETICHETTIFICIO 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

VIGASIO

La Fiera della polenta propone 100 piatti

A prezzi invariati, aperta fino al 5 novembre



Da sinistra, Matteo Leoni, Flavio Poldi, Cristian Zaffani, Umberto Panarotto, Flavio Pasini, Eddi Tosi, Vinicio Veronesi

25^a edizione della "Fiera della Polenta", a Vigasio fino a domenica 5 novembre. Aperta tutte le sere, sabato, domenica e festivi per l'intera giornata, propone spettacoli, teatro, musica, eventi ed intrattenimento tutti i giorni sempre ad ingresso libero.

"La Fiera della Polenta ha assunto un ruolo di primissimo piano tra le manifestazioni enogastronomiche veronesi", ha sottolineato il presidente della Provincia Flavio Pasini. Rimarcando come "la Pianura, con questo e altri eventi, ha mostrato negli anni, in particolare negli ultimi, una vitalità importante e soprattutto la capacità di partire dall'identità, dai prodotti della tradizione, per promuovere il territorio e il cibo di qualità che questa terra sa esprimere. Lo confermano i visitatori, migliaia e migliaia anche da fuori regione, che ogni anno vengono ospitati dalla Fiera della Polenta e, più in generale, dagli appuntamenti gastronomici scaligeri". Il sindaco di Vigasio Eddi Tosi ricorda che 25 anni fa "tutto era nato come una festa sul piazzale della chiesa, promossa da pochi volontari, quasi per scherzo, con l'obiettivo di valorizzare il nostro mais, ed è gradualmente cresciuto fino a trasformarsi in Fiera. La collocazione si è spostata già dopo po-

che edizioni presso gli impianti sportivi comunali dove gli spazi più accoglienti hanno potuto soddisfare le esigenze di un appuntamento che arriva ormai ad ospitare qualcosa come 100.000 visitatori". Per il presidente di Vigasio Eventi Umberto Panarotto, associazione che organizza la manifestazione, "è un motivo di orgoglio personale festeggiare questo compleanno ringraziando tutti coloro, dall'Amministrazione comunale di Vigasio alle associazioni collaboratori e gruppi che hanno reso possibile la sua crescita. Quella che è stata giustamente definita la "Fiera gastronomica più grande d'Italia" è pronta ad ospitare all'interno di cinque tensostrutture ogni sera 3.000 persone, con 12 cucine impegnate a preparare oltre cento gustose diverse portate tutte accompagnate dalla nostra polenta. Ci sono poi dei nostri caratteristici dolci, come ad esempio la classica sbrisolona, gli Zaletti e l'Amor di polenta".

Tra le particolarità di questa 25^a edizione la valorizzazione dei grani antichi di mais, una tipologia autoctona, un prodotto strettamente legato al territorio di Vigasio in grado di esaltare il lavoro delle aziende agricole e di trasformazione. "Da sottolineare che quando parliamo di polenta autoctona significa che la semente non ha biso-

gno di essere riprodotta come le sementi ibridi, quindi parliamo di un prodotto di altissima qualità, senza alcun trattamento né manipolazione a livello genetico", ha precisato Silvano Disconzi, agronomo e vice presidente di Vigasio Eventi. Per Flavio Poldi, del Consiglio provinciale di Coldiretti, "la Fiera della Polenta" va a valorizzare il prodotto tipico e più coltivato a Vigasio. La resa in tavola si sente nel sapore e nel profumo, proprio quelli di una volta".

E proprio per esaltare la polenta ed i possibili abbinamenti, vengono riproposte per questa edizione le cene a tema presso il ristorante interno. Sei serate, previa prenotazione (entro le ore 12 del giorno precedente al n. 349/5286457), in collaborazione con la Trattoria "Al Bersagliere" (lunedì 16 ottobre), il Ristorante "Al Calmiere" (lunedì 23 ottobre) l' "Osteria Verona Antica" (martedì 24 ottobre), serata enogastronomica con l'Associazione Macellai Veronesi (martedì 17 ottobre) e due serate a cura dell'Associazione Strada del Vino Soave (mercoledì 25 e lunedì 30 ottobre). Da segnalare infine una novità dell'edizione 2023, ovvero due totem cassa automatica per interagire con la app, questo al fine di ordinare e pagare senza fare code alle casse.

VILLAFRANCA

Concerto per i 10 anni di "NaturaSi"

Lo spettacolo al teatro Ferrarini "Pas de violon"

Giovedì 19 Ottobre alle 20,30 al Teatro comunale Alida Ferrarini (ingresso libero con prenotazione obbligatoria) sono stati festeggiati i 10 anni di presenza nel comune del Supermercato biologico NaturaSi.

Il concerto "Pas de violon" prevedeva brani di Verdi, Liszt, Prokofiev, Manuel de Falla, Rimsky-Korsakov, Tchaikovsky eseguiti da Dino Sossai al violino e Mi-

chele Bolla al pianoforte.

Dopo la chiusura dello storico negozio de La Buona Terra le possibilità per i consumatori locali del biologico, che sono in costante aumento, di acquistare prodotti senza pesticidi, sicuri per la salute e l'ambiente, si sono ridotte: o andare direttamente dagli agricoltori che li vendono in azienda o recarsi appunto nel supermercato NaturaSi, che offre un personale preparato e disponibile in grado

di consigliare al meglio anche i consumatori più esigenti.

Le attività del gruppo Vina-NaturaSi si articolano anche con la Scuola Steiner-Waldorf di Grezzano di Mozzecane, che applica sul piano educativo i principi del filosofo Rudolf Steiner, ritenuto il fondatore dell'agricoltura biodinamica, evoluzione dell'agricoltura biologica, per la salute dell'uomo e della terra.

(sa.ro.)

POVEGLIANO

L'essenza della Piletta

Dalla Onlus solidarietà ed ecologia



Il presidente della Fondazione "La Piletta onlus" Sandro Zeno ha chiamato "Essenza della Piletta" l'evento svoltosi nella vecchia corte, il cui nome deriva dalla "pila" da riso un tempo qui presente, oggi sede di un progetto di valenza culturale, sociale ed ecologica. Qui infatti i volontari dell'associazione si prendono cura dei disabili, favorendo il loro inserimento sociale soprattutto con l'attività artigianale ed artistica, e anche dell'ambiente, coltivando la terra con metodo biologico. E poiché sono state piantate molte erbe officinali, ecco l'idea: "Produrre essenze in un luogo nel quale

le persone con difficoltà possano tirar fuori la propria essenza". Il ricavato di questa festa, nella quale erano presenti già alcuni prodotti (bocchette, saponette, bevande), è il primo tassello per l'acquisto di un distillatore di essenze. La partecipazione delle persone a questo evento è stata ottima per numero e qualità. Sono stati anche molto apprezzati il cibo vegetariano e le torte preparati dai volontari. Il tutto è stato allietato, in una cornice di sole e di colori, dalla musica intensa e trascinate del complesso "Domus de Janas".

(sa.ro.)

La nuova tensostruttura intitolata a Pino Benato

L'impianto ripristinato dopo la tromba d'aria del 2021



Sabato 23 settembre si è svolta la cerimonia di inaugurazione della nuova tensostruttura sportiva polivalente presso gli impianti sportivi di Povegliano. Numerose le autorità presenti che hanno portato i loro saluti e si sono complimentati con l'amministrazione per il completamento dell'opera scoperchiata da una tromba d'aria nel luglio del 2021. "Oggi portiamo a termine una promessa fatta con le società sportive. Nonostante le difficoltà abbiamo finito un'opera per arrivare oggi a taglia-

re il nastro in un momento di festa per la comunità" ha puntualizzato l'assessora allo sport Ambra Pezzon. "Anch'io - ha sottolineato la sindaca Roberta Tedeschi - avevo un sogno quando ho iniziato con questa amministrazione, riportare a Povegliano la casa dello sport. Non pensavo di concluderla in così poco tempo, ma con fatica, studio e impegno ci siamo riusciti". La tensostruttura è stata intitolata a "Giuseppe Pino Benato" figura storica del calcio poveglianese e dello sport veronese. Alla cerimonia era-

no presenti i figli a cui è stata mostrata la targa e consegnata una pergamena in ricordo di questo momento (nella foto). La piastra polivalente ritornerà ad ospitare i tesseri delle società di calcio, pallavolo, pallamano, calcetto e, novità di quest'anno, della società di pattinaggio artistico di Vigasio a cui l'amministrazione ha aperto le porte della struttura visto il numero cospicuo di atleti del paese iscritti alla società vigasiana.

Matteo Zanon

La tua scuola per un radioso futuro!



Legnago
Polo Istruzione Professionale
GIUSEPPE MEDICI

CORSI DI DIPLOMA SERALI DI 3 ANNI

NUOVO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE di Stato "Giuseppe Medici"

Via Nino Bixio, 49 Porto di Legnago - VR

CORSI DI DIPLOMA QUINQUENNALI

- ▶ MODA
- ▶ ALBERGHIERO
- ▶ AGRARIO
- ▶ SOCIO SANITARIO

Chiama per visitare la scuola
0442 20036





www.istitutomedici.edu.it

Vuoi provare una mattina di scuola? ISCRIVITI AGLI STAGE DI ORIENTAMENTO! Tel. 0442 20036 dalle 8.00 alle 13.00

BUTTAPIETRA

Il testimone Olindo a 102 anni ricorda l'eccidio di Cefalonia

È rimasto l'ultimo e unico superstite veronese



Era presente anche l'unico sopravvissuto veronese ancora in vita, Olindo Bussi di Buttapietra, 102 anni compiuti lo scorso gennaio, alla manifestazione per ricordare il sacrificio dei soldati italiani nella seconda guerra mondiale, svoltasi a Verona lo scorso 21 settembre, in occasione dell'80° anniversario dell'eccidio della Divisione Acqui a Cefalonia e Corfù. Alla presenza delle autorità civili e militari hanno sfilato i labari e le bandiere delle Associazioni d'arma, combattentistiche e della Resistenza, oltre a numerosi gonfaloni di città e province decorati al valor militare. Olindo, accompagnato dai figli Lucio e Adriano, ha reso onore alla bandiera della Divisione Acqui e al monumento

che ricorda i tragici fatti accaduti nella penisola greca. Olindo ha ringraziato e salutato tutti i presenti, in particolar modo i giovani studenti di Verona ai quali ha rivolto un caloroso invito a lavorare sempre per la pace. (s.b.)

Nella foto: Olindo Bussi tra il Sindaco di Verona Damiano Tommasi e il Sindaco di Buttapietra Sara Moretto con, a fianco, il presidente dell'Associazione nazionale Divisione "Acqui" prof. Claudio Toninell.

Benedetta la Croce astile

Domenica 17 settembre, Festa del santo patrono "Esaltazione della Santa Croce" di Buttapietra, la messa delle 18, animata dalla locale Corale parrocchiale S. Elena, è stata presieduta dal vescovo Domenico Pompili che ha benedetto la croce astile (cioè posta su un'asta) collocata vicino all'altare maggiore. Si tratta della copia esatta di quella del santuario della Madonna della Corona creata dallo stesso artista, lo scultore Andrea Trisciuzzi, ma alta non più di 2 metri, donata alla comunità di Buttapietra. (g.b.)



RONCOLEVÀ

Pellegrinaggio a Loreto

Un numeroso gruppo di soci del Circolo Noi "Il Faro" di Roncolevè (nella foto) ha partecipato recentemente ad un pellegrinaggio a Loreto, alla Santa Casa che la tradizione religiosa identifica come la casa di Maria, Giuseppe e Gesù. Il Circolo, presieduto da Daniele Foroni, tra le numerose attività proposte ai propri tesserati ha sempre un'attenzione ai viaggi che hanno anche un importante significato religioso. Per alcuni dei partecipanti era il loro primo viaggio a Loreto, "un posto che rimane nel cuore e che ti trasmette qualcosa di importante

per la crescita spirituale" è stato il commento di alcuni di loro. Il momento più toccante è stata la processione serale nella piazza della basilica accompagnati dal vescovo e delegato pontificio per il santuario Fabio Dal Cin, il quale ha ringraziato e rivolto un caloroso saluto al gruppo di Roncolevè. Il presidente Foroni ha già preannunciato il prossimo pellegrinaggio che, nei giorni vicini al 25 aprile 2024, porterà i partecipanti a Medjugorje. Per chi fosse interessato ad iscriversi può contattare il 340-3166170.

Stefano Bendetti

manàmanà

Merceria Creativa

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

ARREDOBAGNO

VETRARIA DI POVEGLIANO s.n.c.

www.arredobagnoventuri.it

Nuove ambientazioni
con mattonelle!

POVEGLIANO V.se
Via della Libertà, 4
tel. 045 7970048

Troverete il vostro
bagno già fatto!

PUBLIREDAZIONALE

L'ACETO SPONTANEO FONTE DI SALUTE

Il sogno realizzato di Saporea

Non tutti sanno - spiega l'imprenditore Mico Farinazzo - che esistono due metodi totalmente differenti per produrre aceto: industriale e spontaneo. Il risultato è sempre aceto, ma con caratteristiche ben diverse sul piano organolettico-salutistico.

La maggior parte dell'aceto che viene commercializzato, biologico e non, è di produzione industriale: con macchine e nutrienti si accelera il processo di acetificazione producendo una sostanza scarsa di elementi benefici e con possibili residui chimici.

Aceto spontaneo invece significa prodotto aspettando che la natura faccia il suo corso e cioè che il fermentato acetico a contatto con l'aria venga spontaneamente trasformato in aceto; in questa fermentazione si formano naturalmente quelle sostanze buone utili al nostro organismo.

L'aceto da lenta acetificazione spontanea è un antico rimedio salutare da riscoprire: usato da millenni in tutto il mondo, apporta benefici al nostro organismo riportati sui testi antichi di medicina ed erboristeria e confermati da recenti studi e ricerche.

Combatte l'obesità, ha effetti antiossidanti, antidiabetici; rende i cibi più saporiti limitando l'uso di grassi e sodio. 1-2 cucchiaini in una tisana creano una bevanda ricca di sostanze salutari da consumare frequentemente.

In Oriente e in altre parti del mondo viene usato come integratore alimentare più che come condimento.

Saporea produce solo aceto spontaneo utilizzando frutti dalle riconosciute caratteristiche salutari, ulteriore garanzia di effetti benefici.

SAPOREA

Via Salvo d'Acquisto 5 • 37051 VILLAFONTANA (VR) • tel. 331.2407071
posta@saporea.it • saporea@pec.it • http://www.saporea.it

SANGUINETTO

Premiati i poeti dialettali



Con una cerimonia nel teatro del castello di Sanguinetto, domenica 24 settembre, alla presenza di un numeroso pubblico, sono stati premiati i poeti dialettali che hanno partecipato alla 12a edizione del Concorso di poesia dialettale "Casa contadina" di Concamarise, premio dedicato alla fondatrice Adriana Caliarì.

I vincitori sono stati premiati dalla presidente del premio, Eleonora Marchiella, alla presenza dell'Assessore alla scuola del comune di Sanguinetto, Lisa Baldi.

Sezione A:

1° Carla Frisoni, di Isola della Scala (Vr), con la poesia "Me nono";
2° Cesarino Moressi, di Nogara (Vr), con "Spizeghi de' filosofia o confusione";
3° Antonio Bortoletti, di Legnago (Vr), con "Un gardelin".

Nella stessa sezione segnalata Marta Vaccari, di San Giovanni Lupatoto (Vr), con "Na cartolina".

Sezione B:

1° Alido Luigi Pravadelli, di Villa-

bartolomea (Vr), con "El filò";
2° Fabio Biasio, di Campodarsego (Pd) con "Bati falsa";

3° Rosanna Ruffo, di San Martino Buon Albergo (Vr), con "Tre pice de vero".
Segnalata Claudia Ferraro, di Settimo di Pesantina (Vr) con "El capèl".

Premio "Casa contadina" a Teresa Donatelli, di Isola Rizza (Vr) con "Du veci par man".

Premio "Ironia e Satira" a Mara Isolani, di Sona (Vr) con "El bacàn inamorà".

Premio della Giuria popolare a Zenno Zanini, di San Martino Buon Albergo (Vr) con "Ricordi e nostalgie".
Segnalate inoltre la poesia di Emanuela Disarò, di Verona, con "El galeto bieto" e quella di Giuseppe Segalla, di Lugo di Vicenza, con "El mare de la lagna".

(l.f.)

Nella foto: i vincitori del Concorso di poesia dialettale indetto dalla Casa Contadina di Concamarise

BONFERRARO

Chiude il panificio Mirandola

Ora il paese resta senza botteghe di generi alimentari



Con la cessazione dell'attività dallo scorso 1° ottobre, del panificio Mirandola il paese resta senza botteghe alimentari. A sopperire con generi di prima necessità quotidiana provvede la macelleria "Lino" e un piccolo mini market etnico con prodotti per lo più richiesti dalla folta comunità indiana/pakistana presente in paese. Si chiude così un'epoca che aveva visto nel paese, agli inizi degli anni '50 del secolo scorso, la presenza di numerose attività commerciali e artigianali di ogni genere che lo rendevano praticamente autosufficiente senza dover recarsi nei centri vicini. Si contavano infatti due panifici, tre botteghe di generi alimentari di cui una,

la Cooperativa, trattoria, mentre un'altra vendeva anche tabacchi, una latteria, un bar caffè e quattro trattorie, una fiaschetteria, tre negozi di verdure, di cui due micro, due panifici, una bottega di sartorbarbiere e un'altra solo barbiere, una sartoria, un calzolaio, una macelleria, un negozio di ferramenta, due botteghe di falegnami, due di mercerie, una di chincaglieria, due orologerie, di cui una anche gioielleria, due cinematografi oltre ad uno estivo all'aperto che, d'estate, si trasformava anche in pista da ballo. Ma questa lenta e inesorabile emorragia delle botteghe di vicinato, nell'arco di mezzo secolo, non ha colpito solo Bonferraro che ne è, di fatto, l'ultima vittima.

A Pontepossero, per quattro anni non c'è stato alcun negozio di generi alimentari. Fortunatamente da quasi due anni è stato riaperto un fornitissimo negozio (Il ritrovo) mentre a Sorgà, e ancor prima a Pampuro, sono spariti i negozi alimentari. Questa tendenza alla chiusura non ha invece toccato i bar e trattorie del territorio comunale. Infatti a Pontepossero ci sono una trattoria e un bar, a Sorgà due bar e una trattoria, a Bonferraro due bar (gestiti da cinesi) e due ristoranti, mentre a Pampuro c'è una trattoria. Insomma per i sorgaresi almeno il bere è assicurato su tutto il territorio comunale.

(l.f.)

CASTEL D'ARIO

Addio a Luciano Costantini Fondò il Centro sociale

Lo scorso 19 settembre è deceduto, all'età di 91 anni, Luciano Costantini, tra i fondatori, con Renzo Falsiroli, allora sindaco, e Giuliano Ferrari, membro della Società operaia, del Centro sociale casteldariese nel 1992. Successivamente il Centro aderì all'Auser nel 1997 e nel 2021, con la riforma del Terzo settore, si trasformò in Auser Castel d'Ario Aps (Associazione di promozione sociale). Costantini, che negli anni '90 del secolo scorso è stato anche assessore ai servizi sociali del comune di Castel d'Ario, ha ricoperto per un mandato, agli inizi del 2000, la carica di presidente del Centro collaborando successivamente fino a una decina di anni fa. Da non dimenticare, inoltre, che è stato anche uno dei fondatori della Pro loco, nel 1969, associazio-



ne nella quale ha svolto un ruolo di primissimo piano fino agli inizi degli anni '90 quando cominciò l'avventura del Centro sociale casteldariese.

(l.f.)

Il tuo panificio di fiducia a Castel d'Ario

**Pane · Focacce · Pizze · Dolci forno · Torte compleanno
Pasta fresca · Formaggi · Hamburger**

seguici su

Castel D'Ario (MN) - Piazza Garibaldi - Tel. 0376 1506278 - Cell.347 8677233

NOGARA

Il Gruppo Alpini sul monte Grappa

Dopo alcuni anni, anche a causa della pandemia, il gruppo Alpini di Nogara ha organizzato una gita nei luoghi dove gli antenati di questo corpo dimostrarono, nel corso della Prima guerra mondiale, il proprio valore e il forte attaccamento alla Patria. Ancora una volta, dunque, il luogo della visita non poteva che essere nel Triveneto, zona del Paese maggiormente interessata, per la sua collocazione, da quella guerra. Stavolta la visita è caduta sul Sacrario Militare del Monte Grappa, che si trova tra le province di Treviso e Vicenza ed è uno dei principali d'Italia assieme a quello di Redipuglia, in Friuli Venezia Giulia. Una delegazione di Nogara, assieme ai famigliari, a simpatizzanti e al vice sindaco Marco Poltronieri, vi si è recata sabato 7 ottobre su invito del Gruppo Alpini di Rosà, un paesone del Vicentino gemellato con il Gruppo nogarese, già ospite nella Bassa Veronese in occasione della Festa del "Riso co' le nose". La visita al Sacrario,



che si trova a quasi 1800 metri di altezza, è stata come una lezione di storia sul campo, che ha toccato, grazie alle spiegazioni di una guida alpina del luogo, tutti i presenti, soprattutto considerando i tanti giovani ivi sepolti: 12.600 italiani e 10.200 austro-ungarici. Nel pomeriggio, dopo la sosta per il pranzo nella baita alpina di Rosà e la calorosa accoglienza ricevuta, arricchita dagli interventi del vice sindaco locale, del collega Marco Poltronieri in rappresentanza del comune di Nogara, e dei due presidenti delle sezioni (per Nogara, Paolo Costantini), la comitiva ha fatto una sosta a Bassano del Grappa, altro luogo sacro di quell'immane tragedia, per visitare il famoso ponte di legno sul Brenta, conosciuto anche

come ponte degli Alpini. Durante il rientro a Nogara, in serata, gli organizzatori hanno comunicato, visto il successo riscontrato dai partecipanti, che l'anno prossimo metteranno in cantiere altre iniziative del genere.

Giordano Padovani

VINCENZI
CIRO & C. s.n.c.

ANTENNE TV
IMPIANTI ANTIFURTO
VIDEOSORVEGLIANZA
CABLAGGIO STRUTTURATO
RIPARAZIONI AUDIO/VIDEO

Via Molino 6
Pontepossero di Sorgà (VR)

info@elettroncavincenzi.it

Ciro 348 2630244
Gioele 347 3004982

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 € 12,00
da versare sul c.c.p. n. 16344376
oppure con bonifico bancario
Iban:
IT4310760111700000016344376

FARINATI LORIS

**Ferramenta · Colori · Casalinghi
Bombole Gas · Giardinaggio**

Via Cesare Battisti, 5 bis
Sorgà (VR) - Tel. 045 7370055

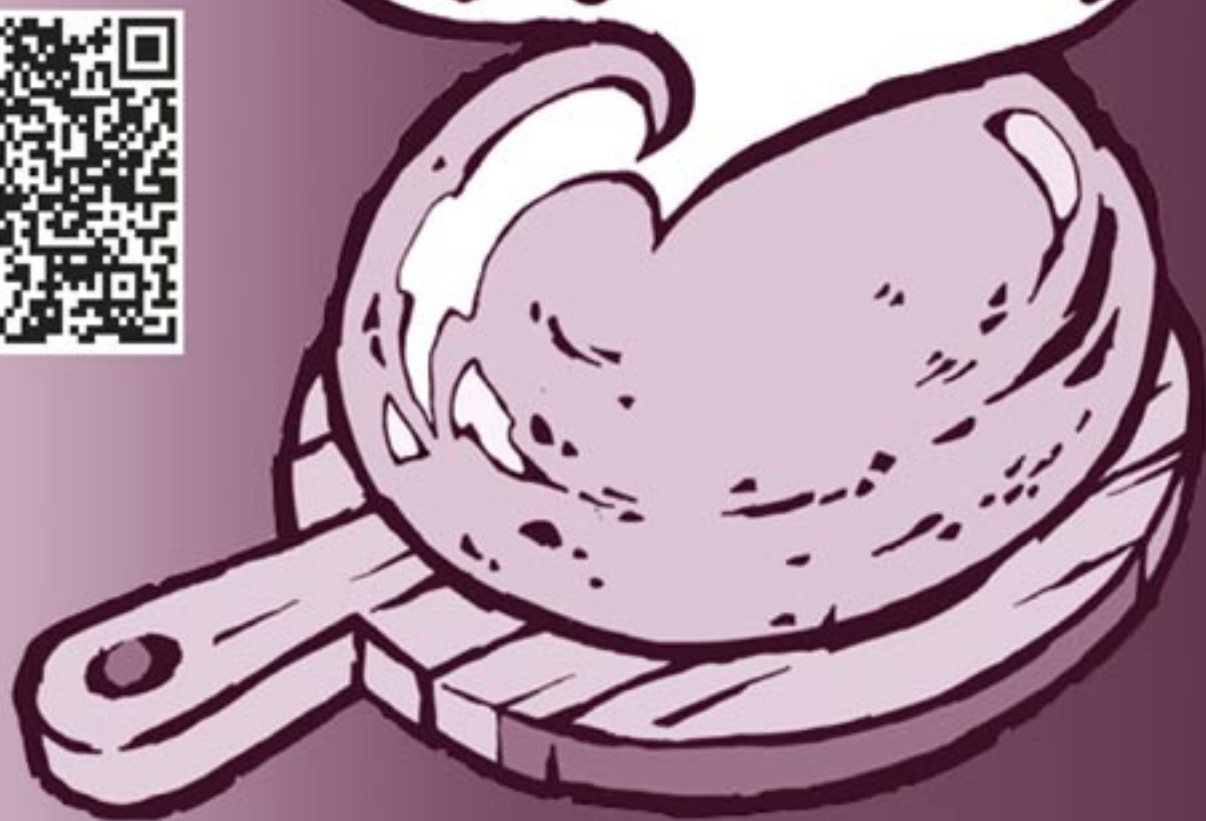
organizzazione a cura di



25^a

FIERA DELLA POLENTA

Scarica la APP



V
I
G
A
S
I
O

2023

La fiera gastronomica più grande d'Italia

dal **12** ottobre
al **5** novembre



www.fieradellapolenta.it

