

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

# LA VOCE

*del Bassa Veronese*

www.lavocedelbassoveronese.com

Direttore Lino Fontana

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

ANNO XLV - OTTOBRE 2018 - N. 9 - ISOLA DELLA SCALA (VR) - MENSILE DI INFORMAZIONE - SPED. IN A.P. 70% FILIALE DI VERONA - UNA COPIA € 1,20

**Il Pungiglione**

## Dei diritti e dei doveri

Nel 1764 il giurista e filosofo Cesare Beccaria pubblicò il famoso trattato "Dei delitti e delle pene" contro la pena di morte e la tortura. Noi, più prosaicamente, vogliamo affrontare un problema di assoluta attualità: dei diritti e dei doveri dei cittadini. Quante volte nelle interviste ai volontari delle associazioni umanitarie che si occupano dei migranti, ma anche degli emarginati, abbiamo sentito pronunciare da loro la classica frase: "Li abbiamo informati dei loro diritti". Mai una volta che sia stato associato anche "...dei loro doveri". Eppure in una società civile, come la nostra vuole essere, ai primi si devono necessariamente aggiungere i secondi. Gli uni sono complementari degli altri. Invece nella realtà così non è. Tutti reclamano dei diritti, ma ben pochi si ricordano che ci sono anche dei doveri. La nostra Costituzione sancisce il diritto alla salute ma anche il dovere di pagare le tasse secondo il proprio reddito. Ebbene, da recenti controlli della Guardia di finanza è emerso che oltre il 70% dei cittadini dichiara un falso reddito per avere l'esenzione dal pagamento del ticket sanitario. In alcune regioni la percentuale supera anche il 90%. Si reclama il diritto alla salute, ma ci si dimentica di pagare il dovuto per garantirla. Recentemente in una stazione della ferrovia Cumana, a Napoli, decine e decine di viaggiatori hanno superato i tornelli di ingresso senza pagare il biglietto. In pratica è bastato che un viaggiatore onesto pagasse il biglietto e nel momento in cui il tornello si è aperto si sono infilati l'uno dietro l'altro i "portoghesi", a decine. C'è anche il diritto allo studio. Eppure gli utenti (studenti) che si avvalgono di tale diritto talvolta non sentono il dovere di rispettare le strutture che li ospitano, danneggiandole a spese di tutta la società. Chi si fa paladino dei diritti non deve dimenticare colpevolmente i doveri. Non è certo così che aiuta una società civile a crescere consapevolmente

(li.fo.)

## PREOCCUPANTE LA NUOVA LEGGE POCO TRATTATA DAI MASS MEDIA Aumenta la possibilità di detenere armi

Il 14 settembre si apprende da SKY TG 24 che è stata approvata dal governo italiano una nuova legge sul possesso di armi. Colpiscono due dati: non c'è l'obbligo di informare il convivente e si allarga la platea di chi potrà detenere armi militari come il famoso Kalashnikov o un fucile semiautomatico. Guardiamo tutti i telegiornali per vedere se danno la notizia. Niente. Scorrendo le varie reti troviamo la rubrica "Mogli assassine", quella "Pagine per un omicidio", "Ucciderei per te", la solita serie de' "La squadra" arrivata alla 7ª edizione e un film sul boss della mafia Corleone. Il 15 settembre facciamo la stessa ricerca sui telegiornali: nessun servizio nel TG3 delle 14,30, nel TG1 delle 20 e nel TG2 delle 20,30.

L'impressione è che non si ritenga importante una legge che aumenta in Italia la possibilità di detenere armi. Si vede che, per i direttori della maggior parte delle reti televisive, questa non è una priorità informativa. Esploriamo i giornali del 15 settembre: niente su quelli locali, niente su quelli nazionali. Solo su "Avvenire", il quotidiano cattolico, c'è un riferimento: nella rubrica delle lettere, un lettore pone il problema: "10 milioni di armi leggere sono in circolazione in Italia. Un omicidio su tre è commesso da chi le deteneva illegalmente" e auspica che il nuovo governo "faccia una riforma chiara che fermi questo Far West".

Daniilo Paolini risponde: "L'Italia ha recepito con una rapidità sorprendente la direttiva europea n. 853 del 2017 sulla detenzione di armi e lo ha fatto anche in maniera "generosa", come del resto si era impegnato a fare "sul suo onore" il leader della Lega Matteo Salvini nel febbraio scorso alla Fiera di Vicenza sulle armi da tiro, da caccia e da "protezione individuale". Il risultato è che le "armi sportive" che si possono detenere passano da 6 a 12, i colpi consentiti nei caricatori passano da 15 a 20 per le armi corte e da 5 a 10 per quelle lunghe e infine che sarà più facile tenere in casa un'arma automatica o semiautomatica di derivazione militare. A questo punto andiamo su Internet:



Armi sequestrate dalla Polizia

l'edizione on line de "La Repubblica" del 14 settembre dice che il decreto "è passato in sordina", rilevando che "amplia il novero dei modelli detenibili comprendendo i fucili d'assalto AK47 Kalashnikov e Ar 15, usati in guerra ma anche nelle stragi tra civili che insanguinano gli USA. I detrattori sostengono che la legge sia stata fortemente voluta dal ministro dell'interno e vicepremier Matteo Salvini, che in campagna elettorale aveva firmato un discorso accordo con il Comitato Direttiva 477, l'Associazione per la difesa dei diritti dei detentori illegali di armi". Il 16 settembre su "Il fatto quotidiano" c'è un articolo dal titolo "Armi più facili; Salvini è di parola con la lobby". Il sommario precisa: "Recepita anche in Italia una direttiva UE che permette di raddoppiare il numero di pistole detenute legalmente". Nel testo si conferma l'accordo tra Salvini e il Comitato direttiva 477 e si prosegue: "Fino a tre giorni fa un 'collezionista' poteva avere in casa sei armi corte. Adesso sono diventate dodici. Nell'analoga legge francese che traduce nell'ordinamento nazionale la norma europea è fatto ad es. divieto di detenere più di un'arma a testa, salvo deroga esplicita. Su molti siti specializzati si dice: "Posso fare una strage anche solo con un'arma". Ma l'esperienza dimostra che non è così. La strage di Las Vegas di un anno fa, dove morirono 58 persone e 85 rimasero ferite, non sarebbe stata possibile se lo sparatore non avesse avuto più di venti fucili.

Daniele Tisone, funzionario della Polizia di Stato e segretario del sindacato SILP-CGIL, ha scritto sul

sito *infodifesa.it* che "aumentare il numero e la potenza delle armi possedute, non costituisce un bel segnale. In un paese che nel G8 ha il triste primato del maggior numero di omicidi commessi con armi da fuoco, tale norma non farà che aggravare i problemi anziché risolverli". La percentuale di omicidi commessi in Italia con armi da fuoco, secondo la *United Nations office on drugs and crime* di Vienna, è del 41% sul totale contro il 24% della Germania". C'è da chiedersi: dov'erano i politici, soprattutto quelli che si dichiarano cattolici, al momento del recepimento e dell'approvazione della legge. Si sono resi conto del grave pericolo sociale che questa scelta comporta? Perché non si sono opposti?

Perché l'eco sui *mass media* è stata così scarsa (nessun *talk show* ne ha parlato)?

Il fatto è stato sottovalutato (cosa molto grave) o è stato messo volutamente in secondo piano (e sarebbe ancora più grave)?

Si sente dire a volte che ciò che succede in America accade dopo 20 anni in Italia. Dobbiamo prepararci, oltre a omicidi sempre più efferati di persone singole, a stragi improvvise e senza motivo come quelle che periodicamente si verificano in USA?

Speriamo che ci siano occasioni e possibilità di correggere questa legge, magari con una forte mobilitazione di cittadini, che potrebbe essere favorita dalle nuove norme proposte di "democrazia diretta" come le petizioni popolari su temi di grande rilevanza sociale. Così, se i politici sono stati su questo problema distratti o condizionati dalle

ISOLA DELLA SCALA

**Protagonisti  
della Fiera  
del riso**

- pag. 2 -

CONCAMARISE

**I vincitori  
del concorso  
di poesia**

- pag. 3 -

BUTTAPIETRA

**Vilma****la maratoneta  
senza confini**

- pag. 5 -

NOGARA

**Gaia Beatrice  
l'ugola d'oro  
della Bassa**

- pag. 6 -

OPPEANO

**Il biologico**

passa

**dai "RoseGòti"**

- pag. 7 -

VIGASIO

**Polenta**

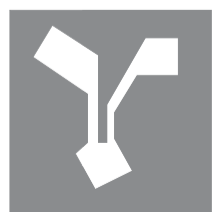
una Fiera

**da 110... piatti**

- pag. 6 e 7 -

pressioni delle lobby dei produttori e dei mercanti di armi, toccherebbe ai cittadini cercare di correggere un errore di portata storica.

Giovanni Biasi

Regala un CALDO INVERNO  
alla tua CASA

edilgamma s.r.l.



Ti aspettiamo nella nostra sede per offrirti il meglio della produzione di stufe e camini!

Via Mazzini, 30 - S.S. 10 - 37060 BONFERRARO (VR) - Tel. 045 6655240 - mail: edil.gamma@libero.it



## ISOLA DELLA SCALA

# Protagonisti della Fiera del riso 2018

*La "Spiga d'Oro" alla Risotteria Melotti*



**L**a Risotteria Melotti ha vinto per il terzo anno consecutivo la Spiga d'Oro, il più antico dei concorsi della Fiera del Riso giunto alla 51ª edizione. L'evento ha visto sfidarsi esclusivamente ristoratori di Isola della Scala che hanno preparato il tradizionale risotto all'Isolana. In cucina per la Risotteria c'erano gli chef Luca Melotti e Stefania Ongaro.

*Alla Contrada «Doltra Vo» il Palio del Risotto*



**D**oltra Vo' ha vinto alla 52ª Fiera del Riso di Isola della Scala il XXXI Palio del Risotto, la sfida ai fornelli tra le 5 contrade del paese scaligero. A decidere la giuria composta da Claudio Grego, docente dell'istituto Stefani Bentegodi, Alessandra Malvezzi, dirigente Enaip Isola della Scala, Federico Zuliani, giornalista, Roberto Lunardi, chef dell'associazione Cuochi Scaligeri, Valeria Beltramini, vicepresidente dell'Istituto Ettore Bolisani, Tiziano Stopato, dell'Ais (Associazione italiana sommelier) e Matteo Bottin, presidente di Sicurplanet.

*A Verona e Rimini il "Chicco d'Oro 2018"*

**L**o veronese **Michele Bocchin** ha vinto la 27ª edizione del Chicco d'Oro, il concorso nazionale che ha coinvolto 18 chef provenienti da 6 diverse regioni d'Italia e un concorrente dal Belgio. Secondo classificato Luca Borelli di Rimini. Un premio speciale a Sebastiano Siano di Lugo (Ravenna), che gli è stato consegnato da Manlio Costantini, amministratore delegato di Europe Energy, main sponsor della Fiera e del concorso.



(L.f.)

*La trattoria Al Ponte di Nogarole Rocca vince il "Risotto d'Oro"*

**L**a Trattoria Al Ponte di Nogarole Rocca ha vinto la 22ª edizione del Risotto d'Oro dell'Igp, il concorso riservato ai ristoranti del territorio dove, da disciplinare, si può produrre il riso Nano Vialone Veronese ad Indicazione Geografica Protetta. Il risotto al "tastasal di anatra, il suo petto affumicato e vin cotto", preparato dagli chef Michele Scandola e Nicola Barichello, è risultato, per la giuria tecnica, il migliore tra quelli presentati dagli otto ristoranti in gara.



*Il "Risotto del giornalista" a Letizia Magnani*

**L**etizia Magnani, giornalista professionista e scrittrice romagnola, ha vinto la terza edizione del Risotto del Giornalista, che si è tenuta sabato 15 settembre alla 52ª Fiera del Riso di Isola della Scala. Ad Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola è andato il premio per il miglior abbinamento tra il risotto e i formaggi. A decidere, la giuria composta da Morello Pecchioli, giornalista e ideatore del concorso; Marco Aldegheri, presidente Ais Veneto, partner del concorso; Paolo Forgia, chef, docente di cucina e presidente dell'Associazione Cuochi Scaligeri; Mida Muzzolon e Dimitri Mattiello, entrambi chef già premiati ai concorsi della Fiera del Riso; Giuseppe Pomicetti, presidente del Parco della Salina di Cervia; Guglielmo Vuolo, maestro pizzaiolo, e Corrado Benedetti, produttore di formaggi e salumi tipici.



**Elettrodomestici**  
Audio · Video · Sat  
**SERVIZIO ASSISTENZA**

**MEGGIORINI**



Via Roma, 13 • Isola della Scala (VR)  
Tel. 045 730 03 20 • [meggiorini@inwind.it](mailto:meggiorini@inwind.it)

facebook : [MEGGIORINELETTRODOMESTICI](https://www.facebook.com/MEGGIORINELETTRODOMESTICI)



**SOCCORSO STRADALE**  
**24 h su 24 h**  
Telefono **045 7301121**

**CARROZZERIA P.R.T. s.r.l.s. unipersonale**  
Via Alessandro Pompei, 5 - 37063 ISOLA DELLA SCALA (VR)  
Tel. 045 7301121 - Fax 045 6640099 - [carrozzeriaprt@autorepair.it](mailto:carrozzeriaprt@autorepair.it)





# OPPEANO Un autunno ... d'autore

Eventi culturali  
e rassegne letterarie

Proseguono le iniziative organizzate dall'Assessorato alla cultura con la Biblioteca comunale e la Pro loco ad ingresso libero.

**Sabato 27 ottobre** nell'Auditorium comunale alle 20,30 visita culturale dell'Ex Chiesa di Santa Maria degli Angeli (Auditorium) a cura dell'architetto Sergio Martin; alle 21 "Song History - Un viaggio nella musica". Concerto del Coro Calliope di Vallesse; durante la serata intrattenimento per bambini con la Biblioteca civica e Allegra-LaMente, evento inserito nella rassegna "La Provincia di Verona per la Cultura 2018".

**Sabato 10 novembre** alle 16, Auditorium comunale. Cristina Lucchi presenta *Nemici fraterni*. Il 28 luglio 1914 inizia la Grande Guerra. Si racconta una storia di famiglia basata su documenti personali inediti e foto d'epoca originali, che ripercorre le vicende del Trentino nell'esperienza vissuta da due fratelli, uno alpino e l'altro soldato austroungarico. Appunto nemici fraterni. In collaborazione con As-

sociazioni combattenti e d'arma;

**Venerdì 16 novembre** alle 20,30 Auditorium comunale. In occasione della settimana dei diritti dei bambini "Casa di nuvole" spettacolo per famiglie con Sabina Antonelli.

**Sabato 15 dicembre** alle 16 Auditorium comunale. "Il calore del Natale" con le storie di Marinella Barigazzi. Narrazioni e laboratorio a cura dell'autrice per bambini dai 4 anni d'età (è gradita l'iscrizione).

**Mercoledì 5 o 12 dicembre** (data da definire) alle 16,30 al Punto Prestito di Vallesse (via Spinetti, 232) "Chi ha nascosto le mutande di Babbo Natale?". Lettura e animazione a cura dell'Associazione La tela di Leo per bambini dai 3 anni d'età (è gradita l'iscrizione).

Per informazioni ed iscrizioni: Biblioteca civica di Oppeano, Via Aldo Moro, 37, tel. 0457135788 e-mail biblioteca@comune.oppeano.vr.it (I.R.)

## LA SCOMPARSA DI TRE ILLUSTRI PERSONAGGI Addio a Ceronetti, Charles Aznavour e a Delio Chittò del Duo di Piadena



Guido Ceronetti

È morto a 91 anni Guido Ceronetti, giornalista, scrittore, poeta, traduttore, latinista, biblista, drammaturgo. Ha scritto più di cinquemila versi, dai *Nuovi Salmi* (1955) alle *Ballate dell'angelo ferito* (2008), frutto della cultura sterminata di un ribelle che conosceva francese, tedesco, ebraico e lingue classiche. Attore, marionettista, regista, nel 1970 fondò ad Albano Laziale il Teatro dei Sensibili. Così lo descrisse lo scrittore Goffredo Parise: "Ha il dono di sapere tutto prima di saperlo, la conoscenza delle cose e delle parole avviene nel suo minuscolo ventre vuoto di asceta vampiro, di pellegrino italo. La sua prosa è in perenne ebollizione, manda lampi, rombi, sciabolate di fuoco, risate luciferine commiste a lievi sorrisi dolci e funebri". Credeva nel potere delle parole e detestava ogni genere di video. Disse: "Un certo grado di iconofobia è necessario alla purezza morale. Siamo in una pattumiera terrificante di immagini in movimento: le peggiori



Delio Chittò

sono quelle che stanno lì, davanti a un tavolo e parlano". Era un osservatore attento della realtà, un critico moralista in contrasto con l'attualità e le mode, un pensatore libero, interessato a tutti gli aspetti della vita, comici, paradossali e tragici. Riteneva però che fosse difficile arrivare a qualche verità poiché la parola, frutto del pensiero, ha dei limiti ("L'arte suprema della parola-scritte - è illuminare senza farsi troppo capire"). Spinto dalla naturale tendenza ad assumere posizioni scandalose e provocatorie, suscitò forti reazioni la sua difesa sui giornali del boia nazista delle Fosse Ardeatine Erich Priebke, considerandolo "un funzionario finito nell'ingranaggio". Ciò si può forse considerare manifestazione di una certa mancanza di senso della Storia (nella quale gli uomini hanno ruoli e responsabilità), di cui soffrono a volte i poeti.

\*\*\*\*\*

È scomparso a 74 anni Delio Chittò. Con Amedeo Merli fondò negli anni '60 il "Duo



Charles Aznavour

di Piadena", che proponeva il meglio delle canzoni popolari italiane, ma soprattutto della valle del Po. Divennero famosi quando una canzone del loro repertorio, "L'uva fugarina/Teresina imbraguna", fu trasmessa da Arbore e Boncompagni ad "Alto gradimento". Altro canto molto noto è "Meglio sarebbe/O mia Rosina", che dà il titolo al primo disco 33 giri del gruppo, uscito nel 1974.

Nel 1979 tennero un concerto al Teatro Diana di Vigasio, che poco dopo sarebbe stato abbattuto per far posto a un'orrida costruzione di molti piani, in pieno centro del paese. Sembra un fatto emblematico: il Duo di Piadena parlava del mondo contadino, espresso in quelle cante, che andava sparendo, come appunto i teatri di paese, centri di cultura ormai sentiti come non più indispensabili alla società del boom economico e delle canzoni "usa e getta". Tra i brani tradizionali proposti dal duo ricordiamo "Gli scariolanti" e "Scieur padrun dali beli braghi bianchi".

\*\*\*\*\*

### CONCAMARISE

## I vincitori del concorso di poesia dialettale indetto dal museo "Casa Contadina"

Nella suggestiva cornice della antica ex chiesa "Santi Lorenzo e Stefano" domenica 23 settembre si è svolta la premiazione dei vincitori (nella foto) dell'VIII edizione del Concorso di poesia dialettale "Adriana Caliarì" indetto dal museo "Casa contadina" di Concamarise (Verona). Alla presenza di oltre un centinaio di persone, l'organizzatrice Eleonora Marchiella con la giuria ha premiato i vincitori del concorso, che ha visto la partecipazione di 60 poeti con 87 composizioni provenienti non solo dalla provincia di Verona ma anche da quelle di Rovigo, Padova e Vicenza. Per la categoria "Tem-



po libero" il primo premio è andato a Flavia Merlin di Bovolone, il secondo a Dante Clementi di Concamarise ed il terzo ad Antonio Bortoletti di Legnago. Segnalata la poesia di Carla Cavallaro di Recoaro Terme (Vicenza). Nella categoria "Civiltà contadina" il primo premio è stato assegnato ad Anna Maria Fazion di Bovolone, il secondo ad Adriano Tagliapietra di Verona ed il terzo a Margherita Liliana Soave di Ronco all'Adige. Segnalato Gaetano Bissoli di Salizole. Nella categoria "Ironia e satira" ha vinto Lucia Beltrame Menini di Verona.

(I.f.)

Charles Aznavour si è spento a 94 anni. Nato a Parigi da immigrati armeni, è stato il cantautore francese più applaudito al mondo. Ha venduto 300 milioni di dischi incisi in 7 lingue e recitato in 80 film, tra cui *Il passaggio del Reno*, Leone d'oro a Venezia. Il suo repertorio è segnato da una sottile malinconia, i suoi temi sono l'amore, trattato in tutti i suoi aspetti, i personaggi al tramonto, il rimpianto per le occasioni perdute. Chi non ricorda "Com'è triste Venezia/soltanto un anno dopo. Com'è triste Venezia/se non si ama più..."? Un'altra dimensione della sua vita è stata la lotta per la libertà del popolo armeno. Nel 1989 chiamò cinquanta cantanti italiani a registrare il brano "Per te, Armenia", colpita da un devastante terremoto. Brigitte Bardot lo ha così definito: "Era il nostro asso degli ambasciatori francesi nel mondo, il nostro asso dei poeti, il nostro asso immortale".

Giovanni Biasi

### VERONA

## Una scuola di galateo al Due Torri

Il prestigioso hotel scelto da Etiquette Academy

Il Due Torri Hotel, 5 stelle di Verona ed Etiquette Academy Italy, la prima scuola italiana di galateo, business etiquette e immagine professionale hanno presentato il loro primo progetto insieme, che prevede un percorso formativo dedicato al galateo nel business. Verrà selezionato tra i vari curriculum (inviati a simona@etiquetteitaly.com) quello dello studente - con età dai 18 ai 25 anni - a cui s'intende offrire la frequenza al corso a titolo gratuito. I corsi si svolgeranno nelle seguenti date: **24 ottobre** ("Welcoming Experience"); **21 novembre** (La comunicazione elegante) e **12 dicembre** (Vestirsi per il successo). Il Due Torri



Hotel è stato scelto dall'Academy come sede del corso perché rappresenta, con la sua storia, unitamente alla cura e all'attenzione al cliente, un luogo di massima eccellenza nella città di Verona. Una partnership "naturale" quella con il Due Torri, che ha una storia di illustri ospiti della cultura a partire da Goethe e Mozart fino ai protagonisti del '900, da Margaret Thatcher a Rita Levi Montalcini, passando per Vittorio De Sica, Anna Magnani e molti altri. Per informazioni rivolgersi al Due Torri Hotel, Piazza Sant'Anastasia, 4; telefono: 045 595044; mail: <https://hotelduetorri.duetorrihotels.com/it>.

### SANGUINETTO

## Al via corsi di taglio e cucito

Organizzati dall'Associazione La Pianura

A partire dalla fine di ottobre, tutti i martedì, l'associazione culturale "La Pianura" insieme alla sezione "Viviamo la Bassa" ripropone il corso di Taglio e Cucito. Saranno due i corsi, tenuti anche quest'anno dalla scuola Varesina "A rete e moda - Centro Sviluppo Insegnamento Professioni", una delle scuole più prestigiose del settore del Nord Italia. Mara Cavallini sarà l'insegnante che curerà i due corsi, venti lezioni da tre ore cia-

scuna, un corso serale e l'altro al mattino. A conclusione verrà rilasciato un attestato di frequenza con certificazione che le allieve hanno seguito un corso di taglio e cucito. Quest'anno il corso si svolgerà nella Casa della Gioventù di Sanguinetto. Alle tesserate della Associazione La Pianura sarà riconosciuto uno sconto. Per info e iscrizioni telefonare a Mara Cavallini cell. 3890611229. (I.r.)



PUBLIREDAZIONALE

## VERONA

## Ceres: da 30 anni il pane biologico

Fatto a mano con la pasta madre

Questa azienda è una delle più belle realtà del biologico a Verona. La sua presenza dal 1989 ha avuto un ruolo importante nell'evoluzione della cultura e del costume di molte persone per la ricerca di uno stile di vita rispettoso della salute e dell'ambiente. Oggi è un'impresa vitale con 13 dipendenti, attiva nelle tre sedi di via Bellotti 16, San Massimo (VR), via Magellano 7/a (VR) e via Ghetto 28/a, S. Lucia (VR).

Ne parliamo con uno dei titolari, Francesco Adami.

**Qual è la caratteristica del vostro pane?**

“È fatto con pochi ingredienti semplici: farine biologiche macinate a pietra (per conservare tutte le proprietà del grano), impastate a mano con la pasta madre (lievito vivo che va curato continuamente per mantenerlo attivo) e sottoposte a lievitazione lenta. Ha basso tenore di sale e viene cotto in un particolare forno su pietra francese a bassa temperatura. È un pane molto nutriente (ricco di proteine, vitamine e sali minerali) e digeribile: i suoi enzimi si integrano con la flora batterica intestinale favorendo la salute generale del corpo. È un prodotto vivo, che si conserva a lungo.”

**Dove prendete le farine?**

“La filiera è la più corta possibile: prodotti del territorio coltivati biologicamente, anche con recupero di varietà antiche. Oltre al tradizionale pane di frumento, proponiamo quelli di farro, grano duro senatore Cappelli, segale, gentil rosso e farro monococco”.

Oltre che nelle tre sedi citate, questo pane si può trovare nei più importanti negozi biologici di Verona e province limitrofe.

Nella foto: Francesco Adami a fianco dello storico forno spiega la lavorazione durante una visita guidata nell'ambito della “Settimana del bio”



## VILAFRANCA - POVEGLIANO

## La Buona Terra, una coop per il bio e l'equosolidale

La Buona Terra è una cooperativa di consumo nata nel 1990 a Villafranca per diffondere i valori dell'agricoltura biologica e del commercio equo e solidale.

Oggi ha più di 8000 soci e tre negozi, a Villafranca, dove è attivo anche il servizio di ristorazione e gastronomia d'asporto, ad Affi e a Golosine (VR).

Nei nostri negozi si trovano frutta e verdura, prodotti freschi e confezionati come pasta, riso, cereali, le-

gumi, prodotti da forno, alimenti per celiaci e intolleranti, tutti certificati da agricoltura biologica e, dove possibile, di produttori locali.

Uno dei nostri obiettivi infatti è quello di sostenere piccole-medie aziende che hanno lunga esperienza di produzioni biologiche e di qualità, per garantire solo il meglio ai nostri soci e clienti. Abbiamo anche un reparto di erboristeria, cosmesi, igiene personale e detergenti per la casa, anch'essi di completa origine vegetale e biodegradabili.

I prodotti equosolidali (caffè, cioccolato, spezie...) provengono dal Terzo Mondo: è una filiera che garantisce equo compenso ai produttori, rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'ambiente, promozione di progetti con le comunità locali.

Proponiamo corsi di cucina per adulti e bambini, serate informative su temi legati alla cura di sé, all'alimentazione sana e alla sostenibilità ambientale. Potete seguirci sulla nostra pagina facebook: **La buona terra soc. coop.**

PUBLIREDAZIONALE

## Lollato Gomme, professionalità e affidabilità per i vostri veicoli

Dal 1991 la Lollato Gomme è presente a Povegliano Veronese come rivenditore specializzato di pneumatici per vettura, moto, trasporto leggero, autocarro ed agricolo. Il nostro "team" vi garantisce professionalità ed esperienza per offrirvi i migliori servizi e consigliarvi il giusto prodotto per le vostre esigenze. Siamo in grado di fornire anche assistenza meccanica per ogni tipo di veicolo. Qualità e affidabilità sono garantite su ogni nostro prodotto. Essendo affiliati **BOSCH CAR SERVICE** diamo anche la garanzia della casa costruttrice. **Dal 2013 siamo anche Centro revisione**

**LOLLATO GOMME - Via Azzano, 15 - Povegliano V.se - Tel. 045 7971225**



autorizzato dalla Motorizzazione civile. Vi aspettiamo in via Azzano 15 a Povegliano Veronese.

**Dall'11 ottobre al 4 novembre ci troviamo alla Fiera della polenta di Vigasio con tantissime offerte speciali.**

VECCHIA LOCANDA EL TORCOLO



RISTORANTE CUCINA e PIZZA

Loc. Madonna dell'Uva Secca  
Tel. 045 7970105  
045 6351438  
POVEGLIANO VERONESE

di BRAIONI PATRIZIA e SPELLINI SILVANO

## VIGASIO

## “Gibuti” animatore dei giovani

Gino Marconcini si è spento all'età di 88 anni

Una vita intera dedicata ai giovani. Si potrebbe riassumere così la figura di Gino Marconcini, detto Gibuti, morto all'età di 88 anni. “Chi non lo conosce il Gino da Vigasio?” ha scritto mons. Alberto Piazzi nel suo libro “Tempi e luoghi della memoria”. “Da tanti e tanti anni egli è parte non indifferente della storia vigasiana. Il volto spigoloso, il vestito trasandato, l'incedere dimesso e un po' goffo, quasi di uno che cerca di svincolarsi per non essere notato, le mani ruvide e grandi di chi ha sempre e tanto lavorato: questo l'aspetto esterno che del personaggio rivela a mala pena le qualità morali, che sono di oro zecchino, la pronta intelligenza, l'inesauribile generosità”.

E continua: “L'immagine di Gino è indissolubilmente legata a quella di frotte di ragazzi e di gruppi di giovani che lo hanno scelto d'istinto come animatore e guida delle attività più varie, da quelle religiose e formative a quelle ricreative e sportive”.

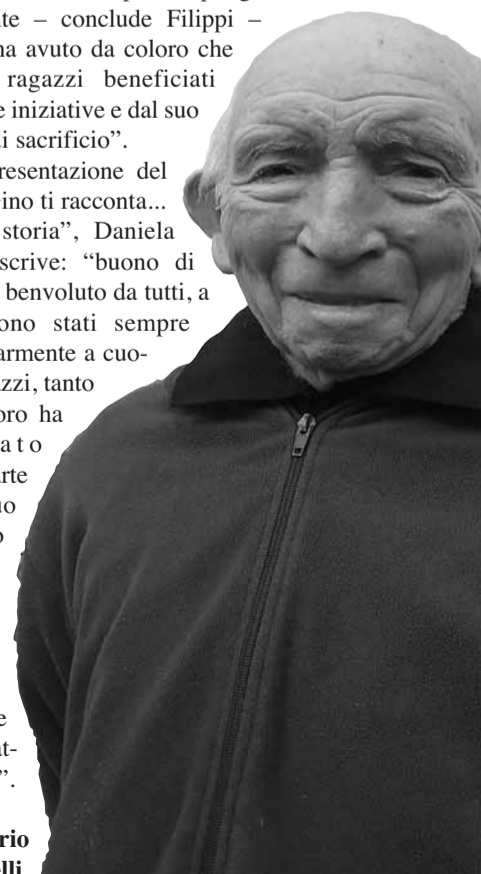
Quinto di sette fratelli, “Gibuti” era nato a Vigasio il 13 febbraio 1930 da una famiglia di agricoltori. “Durante e dopo le scuole elementari – scrive il prof. Ezio Filippi nel libro in fase di stampa “Protagonisti nella comunità di Vigasio” – ha aiutato la famiglia nei lavori campestri compatibili con la sua età, come allora si usava. Gino ebbe una svolta nella sua vita nel 1945, quando fu mandato a Vigasio don Gabriele Ferroni come curato, accanto al vecchio parroco don Gedeone Masaggia. Gino si formò col giovane curato diventando molto attivo nell'Azione Cattolica e dedicando il suo tempo e il suo interesse ai giovani”. Continua Filippi: “In quegli anni fu costruito un campo da calcio vicino alla chiesa parrocchiale per fornire ai giovani un luogo di ritrovo e per favorire il loro desiderio di giocare. Gino era la guida di quei giovani, benché lui stesso fosse giovanissimo. Egli tutte le sere dopo il lavoro in campagna, e tutte le domeniche, era presente in parrocchia a favore dei giovani. Quando fu aperto un ricreatorio, una specie di bar con modestissimi prodotti in vendita, Gino ne fu l'esercente a nome e per conto della parrocchia”.

“Quanti sono i ragazzi vigasiani – ha scritto mons. Piaz-

zi – che sono passati nelle file degli Aspiranti, che hanno militato nella gloriosa Stella Azzurra (associazione polisportiva da lui stesso fondata, ndr), che hanno frequentato il suo bar?”. Le sue benemerite furono riconosciute a livello nazionale: nel 1976 Gino Marconcini fu nominato cavaliere e nel 1988 Ufficiale. Ebbe anche altri riconoscimenti: nel 1985 ricevette il Premio San Maurizio dal gruppo alpini di Vigasio; nel 1991 il Premio della bontà don Bassi di Verona; nel 2005 un riconoscimento speciale dalla Figc, la Federazione italiana gioco calcio. “Ma il premio più grande e appagante – conclude Filippi – Gino l'ha avuto da coloro che furono ragazzi beneficiati dalle sue iniziative e dal suo spirito di sacrificio”.

Nella presentazione del libro “Gino ti racconta... la sua storia”, Daniela Contri scrive: “buono di animo e benvenuto da tutti, a Gino sono stati sempre particolarmente a cuore i ragazzi, tanto che a loro ha dedicato gran parte del suo tempo libero. Potesero i giovani avere sempre simili attrattive!”.

Valerio Locatelli



PUBLIREDAZIONALE

## ALLERGIE E INTOLLERANZE AL NICHEL



Chi soffre di intolleranza al nichel manifesta inizialmente problemi di salute con sintomi quali:

nausea, diarrea, prurito, asma, foruncoli, malessere generale, stanchezza, mal di testa che sono all'ordine del giorno. In genere i soggetti sono in soprappeso, continuano ad ingrassare senza un apparente motivo, e frequentemente i medici non riescono a spiegare il motivo di tale aumento di peso.

Come si evince da questa sintomatologia si tratta di sintomi molto generici che non aiutano il medico a fare una prognosi.

Ci può allora aiutare il TEST PER L'INTOLLERANZA AL NICHEL che si esegue attraverso un piccolo prelievo di sangue capillare da pungidito; il test di laboratorio analizza e quantifica il sovraccumulo di nichel circolante; è importante precisare che l'intolleranza al nichel non è l'allergia al nichel da contatto, ma è una condizione temporanea che può essere migliorata con particolari attenzioni quotidiane tra cui spicca una corretta alimentazione.

Esistono provvedimenti da adottare, se si è sensibili al nichel?

**Il primo provvedimento** da adottare quando si è intolleranti al nichel, è quello di sopprimere la causa dei sintomi, quindi si procede all'eliminazione del nichel dall'alimentazione e dagli alimenti correlati ad alto contenuto di detto elemento.

**Il secondo accorgimento** consigliato è farsi elaborare, da esperti in nutrizione che abbiano una preparazione sulle allergie e sulle intolleranze, una dieta personalizzata.

**Noi del Bio-research ti possiamo aiutare sia a livello di diagnosi che di alimentazione personalizzata.**



PER INFORMAZIONI RIVOLGITI A:  
**LABORATORIO ANALISI BIO-RESEARCH**  
Via Pioppone, 6 - NOGARA (VR)  
TEL. 0442 511464 - orari: 9/12,30 - 15,30/18,30  
mail: info@bio-research.it





**NOGAROLE ROCCA**

**Rifiuti nei campi  
nuova emergenza**

**P**ercorrendo la strada che costeggia l'autostrada da Nogarole a Pradelle si è colpiti da un fenomeno già



osservato altrove: nel campo sulla destra, in cui è stato appena tagliato il foraggio, sono presenti pezzi di plastica ovunque.

Non sono interessati, come accade di solito, solo i due, tre metri lungo il ciglio della strada, ma tutto il campo, per una estensione di 30 metri di larghezza per circa 80 metri di lunghezza. È una vista che fa impressione e che pone forti interrogativi:

1)l'agricoltore che raccoglierà quell'erba toglierà prima i rifiuti? Sulla base dell'esperienza di altre situazioni, purtroppo la risposta è no.

2)se quell'erba, detta comunemente "erba spagna", così piena di plastica, dopo essere stata imballata verrà data da mangiare alle mucche, capiterà a queste ciò che succede agli animali marini e a noi stessi quando mangiamo pesce: mangeranno plastica!

La situazione è davvero drammatica: sembra che, nonostante i recenti, disperati appelli di organizzazioni internazionali, associazioni ambientaliste e personalità della cultura e della politica, la plastica stia vincendo la sua battaglia e che noi la stiamo perdendo. Se non cambia profondamente il nostro modo di vivere e di produrre, anche con l'adozione di nuove tecnologie (ad es. un mezzo che raccolga i rifiuti lungo le strade, usato ogni volta che si interviene per rasare l'erba e usabile anche dagli agricoltori sui terreni adiacenti alle strade), oltre alla battaglia rischiamo di perdere anche la guerra, quella della sopravvivenza.

Giovanni Biasi

**BUTTAPIETRA**

**Vilma, la maratoneta senza confini**

*Ha gareggiato in Italia, Francia, Spagna, Germania, Polonia e Grecia*

**È** nata in Svizzera ma risiede in paese nel quale si allena da parecchi anni: è Vilma Mattivi, ormai conosciuta come "mamma sprint".

Da piccola era una bambina esile che amava la musica, lo sport ed in particolare la corsa; oggi ha 55 anni, impiegata in una ditta privata, con una figlia di 26, temprata atletica e sta primeggiando costantemente in gare podistiche amatoriali, in particolare nelle mezza maratone e maratone.

La corsa è uno sport duro ed impegnativo, ma Vilma lo definisce "romantico" per i luoghi che attraversa e per le sue caratteristiche associate alla femminilità come leggerezza, grazia, armoniosità nei movimenti. Non si sente parlare molto delle vittorie delle donne nelle gare, ma quelle finora conseguite con molti sacrifici, grinta, determinazione e potenza da questa atleta, meritano di essere conosciute.

Persona semplice, amante della corsa appunto, decide di praticarla in un crescendo convinto fin da giovane, interrompendola per una ventina d'anni per impegni familiari e lavorativi. Riprende a correre nel 2011 tesserandosi con il Gruppo "Atletica Valle di Cembra" (Tn) (scelta dettata dalla vicinanza alla famiglia materna) con il quale programma le gare alle quali partecipare durante l'anno non solo in ambito nazionale, ma spesso anche europeo.

I suoi "tempi" migliori sono: maratona a Reggio Emilia 3h 27', mezza maratona ad Uster (Svizzera) 1h 35' e 30 Km su strada a Levico Terme (Tn) 2h 25', tempi di tutto rispetto conseguiti alle soglie dei 50 anni. Dopo aver provato l'emozione della prima maratona a Reggio Emilia, partecipa anche a quelle di Venezia, Firenze, Roma, Barcellona, Parigi, Francoforte, Vienna, Atene



e la recente Cracovia in Polonia, tutte con ottimi tempi. La corsa sulle lunghe distanze, la maratona appunto (42 km), rispecchia il suo carattere. E' una disciplina dura che richiede costanza, capacità di sopportare la fatica e superare soglie di sofferenza a cui la nostra vita sedentaria non ci prepara, ma è quella che la rende felice. Numerose anche le partecipazioni a mezza maratone e gare su strada di vario chilometraggio e gare ufficiali cronometrate Fidal a livello amatoriale. Nella sua casa brillano medaglie e coppe, attorniate da diplomi di vittorie, pettorali, foto, filmati. Correttissima nei rapporti con le compagne, anche se rivali nelle gare, mantiene

con loro solide amicizie. Il suo costante sorriso solare, amico e benevolo, conquista chiunque a lei si rivolga. Una lunga carriera iniziata a 18 anni con la logica della conquista passo dopo passo e che a 55 le fa vivere il gusto di gioiose commozioni con qualche lacrima priva di vergogna durante le premiazioni sul podio.

Oggi Vilma rappresenta un simbolo per le mamme del paese, un fiore all'occhiello della comunità.

Giorgio Bighellini

*Nella foto: Vilma Mattivi sul podio, vincitrice della "10 Miglia del Teroldego" nel Comune di Levico Terme (Tn)*

**BUTTAPIETRA**

**Macelleria Costanzo:  
la storia continua**

**L**a foto d'epoca (sotto) risale al 1920 e ritrae i partecipanti all'Antica rassegna del bestiame a fine alpeggio a Podesteria nella splendida cornice dell'Altopiano della Lessinia, manifestazione rurale che affonda le proprie radici nel lontano medioevo. Il terzo espositore adulto in prima fila da destra è Angelo Compri nonno

di Costanzo titolare dell'omonima e rinomata macelleria di Buttapietra. Anche nonno Angelo aveva la passione per l'allevamento dei bovini, che ha poi trasmesso al nipote. Infatti Costanzo, non ancora ventenne, arriva a Buttapietra nel 1970 per gestire una macelleria, ma come dipendente. Solo dopo il matrimonio con l'aiuto della moglie Nil-

la, entrata nell'attività, apre in breve tempo un nuovo negozio tutto suo. Con il passare del tempo l'attività si consolida; arriva il momento in cui anche le figlie Anna e Veronica, entrando nello staff, consigliano ai genitori di dare nuovi servizi di gastronomia. È una scelta vincente, per la quale la famiglia Costanzo è gratificata.



La conduzione familiare del negozio fa grandi passi verso il successo. Costanzo e Nilla, tutt'ora molto impegnati nella gestione dell'attività, possono serenamente contare sulla presenza delle loro figlie per il prossimo futuro. Nell'occasione del quindicesimo "Palio del salame casalin" svoltosi nel giugno scorso a Cadidavid,

hanno ricevuto come premio dalla Confraternita "La Casa dei Davi" una speciale targa (nella foto) per il costante impegno nel commercio, volto ad assicurare continuità attraverso il passaggio generazionale. Questa è la Macelleria Costanzo, dove storia, impegno, serietà, qualità e gusto sono di casa.

Giorgio Bighellini



**MACELLERIA Costanzo**

**MACELLERIA Costanzo**

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





## POVEGLIANO

# Luci ed ombre dell'estate

*Dalla notte delle libellule alla sagra senza fuochi*

L'estate poveglianese è stata segnata da tre eventi, la "Notte magica delle libellule" (14 luglio), la Festa dell'Assunta a Madonna dell'Uva Secca (10-16 agosto) e la Sagra del paese (dal 31 agosto al 4 settembre). Il primo, svoltosi nel Parco di Villa Balladoro, ha avuto al centro il gemellaggio gastronomico tra Povegliano, con la "fritaja coi saltarèi" e Valeggio sul Mincio con i famosi tortellini e la nomina dei "Cavalieri del gusto", che dovrebbero essere promotori del patrimonio gastronomico e culturale del paese. L'onorificenza (singolare per essere legata non a ciò che una persona ha fatto, ma a ciò che si impegna a fare...), legata a un'antica leggenda locale, è stata consegnata a Claudio Valente, ex presidente provinciale della Coldiretti, attuale vicepresidente della Fiera di Verona, e a Franca Castellani, vicepresidente di Coldiretti Verona. Rilevante l'impegno assunto dal sindaco di Povegliano Lucio Buzzi e da quello di Valeggio Angelo Tosoni per realizzare la "pista ciclopedonale del Tartaro", che andrebbe da Povegliano, dove il fiume nasce, a Ostiglia (MN). Successo annunciato per la Festa dell'Assunta, grazie ai tre elementi che attirano migliaia di persone: la storia straordinaria del Santuario e del territorio circostante, illustrata agli attenti visitatori da 8 esperte guide, l'eccezionale cucina con piatti della tradizione e il ballo liscio con rinomate orchestre. La Sagra del paese, bersagliata dal maltempo (persi tre giorni su cinque!), ha presentato, oltre alle consuete offerte (esposizioni, musica, cucina) un evento davvero suggestivo: il concerto del Campobanda (nella foto), con un gruppo di ragazzi che hanno fatto un corso di apprendimento di strumenti musicali a Camposilvano (Lessinia) e hanno stupito i presenti per la passione e l'entusiasmo messi in un'esperienza di grande spessore umano ed educativo. Da segnalare anche la particolarità dell'assenza dei fuochi artificiali-spettacolo pirotecnico, scelta per molti versi coraggiosa e controcorrente, poiché comporta un risparmio di denaro che può essere impiegato per finalità più importanti ed urgenti e poiché dimostra attenzione per gli animali (che impazziscono per gli scoppi dei fuochi) e per la natura (soprattutto in tempi di forte siccità).

Giovanni Biasi

FERRAMENTA • COLORI • BOMBOLE GAS • GIARDINAGGIO  
**FARINATI LORIS**

Via C. Battisti, 5 bis  
Tel. 045 7370055 - SORGÀ (Verona)

## NOGARA

# Gaia Beatrice Maestrelli l'ugola d'oro della Bassa

*Cantante di musica leggera e classica*

L'ultima esibizione davanti ai compaesani, nel luglio scorso, durante la sagra patronale, ha permesso a Gaia Beatrice Maestrelli, che interpretava la canzone di Liza Minelli "Cabaret", di andare in semifinale de "I talenti ne' L'Arena", concorso organizzato dall'emittente veronese "Telearena". Una bella soddisfazione per la diciottenne nogarese, attualmente studentessa al liceo musicale "Isabella d'Este" di Mantova, dove ha scelto come primo strumento canto e come secondo pianoforte. Generalmente, la passione per qualsiasi arte la si scopre fin da piccoli: o c'è o non c'è. Gaia Maestrelli l'ha scoperta a otto anni cantando, come voce bianca, nel coro della chiesa del paese. Da allora, incoraggiata dai genitori, ha cominciato, con impegno, a coltivare le doti che la natura le ha donato, frequentando corsi pubblici e privati, come quelli



curati dall'associazione nogarese "Euterpe", da Stefano Fiorini e dal tenore mantovano Alessio Tosi. Contemporaneamente, Maestrelli ha partecipato a vari concorsi canori, tra le province di Verona, Mantova e Brescia, ottenendo lusinghieri successi. Come al "Forever 70" di Mantova del 2015 (prima classificata), al "Foreteffestival" di Vigasio del 2017 (prima), al "San Pio X" di Mantova del 2017 (pri-

ma), al "Montimusichiani" (Bs) del 2016 (seconda), solo per citarne alcuni, senza contare concerti di musica classica con il "Ricercare Ensemble" di Mantova, da solista con accompagnamento di un pianista e una collaborazione con La Compagnia dell'Arca, che ha tenuto spettacoli teatrali a Verona e in alcuni centri della provincia. Come si vede, una vita ricca di esperienze, viste sempre con entusiasmo, dove fondamentale per realizzare, almeno in parte, desideri e aspirazioni della giovinezza. Recentemente, per finire, la giovane cantante nogarese, dopo aver superato una pre-selezione regionale, è stata in Umbria per seguire un corso di formazione organizzato in collaborazione con il paroliere Mogol. Per rendersi conto della sua bravura, basta andare in Rete, dove si possono trovare video di alcune sue esibizioni.

Giordano Padovani

## BOVOLONE

# Tesi di laureati al Centro Studi

Il Centro Studi Bovolone assieme all'Assessorato alla Cultura del Comune, al Gruppo Bovolone Cultura, ed alla Pro Loco ha avviato una interessante iniziativa culturale denominata "Il laureato", che prevede un ciclo di 4 incontri serali per far conoscere al pubblico le tesi di laurea di altrettanti bovolonesi ed i loro percorsi a partire da martedì 25 settembre 2018. Tutti gli incontri avranno luogo alle ore 21 nell'Auditorium del Palazzo Vescovile in via Vescovado n. 7 a Bovolone (Verona) con ingresso libero. Di seguito il programma delle conferenze, già iniziate e che proseguiranno fino al 13 novembre. Il primo incontro di martedì 25 settembre sulla tesi di laurea «Reattori anaerobici per il trattamento di acque di scarico municipali a bassa temperatura». Autore della tesi e rela-

tore è stato l'ingegner Franco Vincenzi. Il secondo incontro, martedì 9 ottobre, ha avuto come tema la tesi «Il gioco tra tradizione ed innovazione. Il codice di Ashburnhamian 732», illustrata dall'autrice Claudia Mantovani. Il terzo incontro, martedì 30 ottobre, avrà come tema la tesi «La quotazione delle piccole imprese ad alto potenziale di sviluppo del nuovo mercato», curata da Michele Venturi. Il quarto ed ultimo incontro, infine, si svolgerà martedì 13 novembre ed avrà come tema «Il sistema veronese di suono delle campane».

Relatore della serata sarà Fabio Tomelleri. Maggiori informazioni sono disponibili sulla pagina Facebook dell'Assessorato alla Cultura del Comune di Bovolone.

(L.r.)

## SORGÀ

# La classe del 1953 alle Terme



Sono state 65 le candeline spente lo scorso 30 settembre dai "Giovani del '53" con la consueta gita annuale. Quest'anno il comitato organizzativo, Fausto, Osvaldo e Graziano, ha organizzato la gita con visita al Giardino monumentale di Valsanzibio

e a Cà Martinengo "Valsanzibio Museum" di Galzignano Terme (Padova). La festa è culminata con l'immane pranzo conviviale presso l'"Agriturismo Bacco e Arianna" a Vò di Padova. Ora l'appuntamento è al prossimo anno. (g.g.)

TIPOLITOGRAFIA-ETICHETTIFICIO-STAMPA DIGITALE

tipografia  
**BOLOGNA**

ISOLA DELLA SCALA (VERONA) · TEL. 045 7300095



WWW.TIPOGRAFIABOLOGNA.IT

etichette  
in rotolo

DA OGGI ANCHE  
PER LE PICCOLE QUANTITÀ:

VELOCI, PRATICHE E CONVENIENTI!



OPPEANO

# Il biologico passa dai "RoseGòti"

Interessante evento nella settimana "Il Bio a Verona"

Nell'ambito della manifestazione promossa da alcune realtà di eccellenza della produzione e della distribuzione dei prodotti biologici nella nostra provincia si è svolto all'agriturismo "RoseGòti" di Ca' degli Oppi un incontro culturale-conviviale dal titolo "Quale BIO per Verona?".

Alessandro Lanza, viticoltore della Valpolicella, ha presentato e guidato alla degustazione dei suoi vini, che si pregiano dell'aggettivo "biologico", espressione di una scelta culturale ed etica, poiché produrre vino senza usare sostanze chimiche significa tutelare insieme l'ambiente e la salute delle persone, offrendo alta qualità. Bardolino, Valpolicella e Ripasso sono stati accompagnati dai cibi preparati da Marco Filippi, agricoltore biologico, e cucinati dal-

la moglie Chiara Brunelli. Durante l'incontro Tiziano Quaini, dirigente di A.V.E.PRO.BI. (Associazione veneta produttori biologici) ha fatto il punto: "In Italia la S.A.U. (Superficie agricola utilizzata) dedicata al biologico è il 15%. Le aziende agricole biologiche sono 80.000. Il Veneto si colloca un po' indietro, a causa di una politica sbagliata che ha investito non sulle aziende agricole, ma sull'agroalimentare (che non compra la materia prima nella regione, ma dove costa meno). Vi sono 3.600 aziende biologiche, con un aumento del 30% l'anno, anche grazie a un mercato che cresce (Uno dei pochi settori positivi nella crisi). La gente capisce che alimentarsi bene allontana le malattie ed è disposta a spendere qualcosa in più. La grande distribuzione purtroppo

detta le regole: fa prezzi stracciati, riducendo il compenso agli agricoltori.

Al SANA di Bologna, la più grande fiera italiana del biologico, è stato detto che le aziende agricole biologiche hanno una media di 20 ettari, quelle convenzionali 10.

Ciò significa che nel bio sono entrate le grosse aziende. Per i piccoli c'è il rischio di scomparsa.

L'esplosione del bio poi nei supermercati tradizionali determina la crisi dei negozi specializzati.

Biodiversità e agroecologia - ha sottolineato Quaini - sono le parole fondamentali che caratterizzano il vero bio: esso parte dal non uso delle sostanze chimiche per diventare uno stile generale di produzione del cibo che risolve anche problemi non gestibili dall'agricoltura convenzio-

nale (vedi le crisi della pesca e del kiwi, provocate da un virus favorito dalla monocoltura).

La situazione del Veneto è paradossale: aumento delle aziende biologiche, ma anche primato nel consumo di pesticidi (1.100 kg per kmq, il 16% di quelli usati in Italia), con Verona al primo posto.

Se si va a vedere il rapporto tra uso di pesticidi e presenza di tumori, l'ISDE (Associazione dei medici per l'ambiente) indica una graduatoria con Verona prima e Treviso seconda.

L'ISPRA (Istituto per la ricerca ambientale) ha rilevato che il 60% delle acque superficiali è inquinato da pesticidi e il 30% delle acque di falda. Certe emergenze, favorite anche dalla pratica della monocoltura, come l'infestazione della Cimice asia-

tica, vengono affrontate, invece che con la lotta biologica (predatori contro parassiti), dall'uso di pesticidi già messi fuorilegge.

L'agricoltura convenzionale costa 3 volte quella biologica (i costi ambientali sono pagati dalla collettività). Un importante documento è stato scritto da Vandhana Shiva e altri noti studiosi, dal titolo "Cibo per la salute", in cui si parla di "resistenza alimentare". Il biologico è in crescita, ma i grandi gruppi della chimica e dell'agroindustria sono forti, si aggregano tra di loro e condizionano le scelte degli stati e delle organizzazioni internazionali.

È importante - ha concluso Quaini - un'alleanza sempre più stretta tra agricoltori biologici, consumatori e strutture culturali ed educative".

Giovanni Biasi

## CASTEL D'ARIO

### Festa per i 30 anni del Centro Sociale

La recente festa del socio è stata l'occasione anche per festeggiare i 30 anni della fondazione del Centro sociale casteldariense-Auser. Sono stati 170 gli iscritti al Centro che hanno partecipato al pranzo sociale nella trattoria "Al macello" (nella foto) con la presenza del presidente Luciano Ghiotti, dei

presidenti regionale e provinciale dell'Auser, del sindaco di Castel d'Ario Daniela Castro e di alcuni assessori. Per l'occasione alla festa erano presenti anche le delegazioni Auser di Galliate (Novara) e di Camerino (Macerata), gemellate con il Centro sociale casteldariense. (I.f.)



## FOTONOTIZIA

### Fiera della polenta con 110 piatti e sapori



Un momento della conferenza stampa di presentazione della 22ª edizione della Fiera della polenta, in programma a Vigasio, al centro sportivo Alzeri, dall'11 ottobre al 4 novembre. Sono 110, quest'anno, i piatti in menù; presentato anche il *novo brand* sui prodotti, dal salato al dolce, denominato: "Sapori di mais" ed una applicazione gratuita per il cellulare per ordinare le pietanze evitando la coda alle casse.

## BONFERRARO

### Aperto sportello Cisl

A partire dallo scorso mese di settembre, ogni 1° e 3° lunedì del mese sarà in funzione un recapito Fnp/Cisl nel chiosco dei giardini pubblici a Bonferraro (nella foto il giorno della sua apertura). Si potranno svolgere pratiche per lavoratori di ogni settore, ma anche disoccupati, pensioni, invalidità civile, indennità di accompagnamento, 730, Modello Red, Isee.



### Caldana sempre più internazionale

L'artista (lo definiamo così poiché, partito come pittore, si è poi cimentato anche con la scultura, il mosaico ed altre modalità espressive) Claudio Caldana ha ottenuto nuovi prestigiosi riconoscimenti. A Giugno ha esposto presso l'Ambasciata della Repubblica Araba d'Egitto a Roma; a Luglio a Venezia, in concomitanza con la Biennale di Architettura, alla galleria "Accorsi Arte" nel castello Calle dei Forni; a Settembre alla Biennale di Mosca, Russia, con "10 anni di mosaico". A Ottobre è con alcune sue opere all'esposizione di Palazzo Caccia-Canali Sant'Oreste, a Roma.

g.b.

## VILAFRANCA

### Rimpatriato dal Congo con un volo umanitario

Un uomo di 66 anni residente in Congo è stato rimpatriato nella notte per gravi motivi sanitari. Un Falcon 900 del 31° Stormo dell'Aeronautica Militare ha trasportato un cittadino italiano residente in Congo, affetto da una grave patologia, dall'aeroporto internazionale di Pointe Noire, in Congo, a quello di Milano Linate.

Il volo umanitario è stato richiesto dall'ambasciata italiana in Congo e autorizzato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri per assicurare al paziente le necessarie cure in una struttura ospedaliera specialistica nel piacentino. La missione è stata coordinata dalla Sala Situazioni di Vertice dell'Aeronautica Militare, che ha disposto il decollo di uno degli equipaggi della Forza Armata che, in varie basi distribuite sul territorio nazionale, sono in prontezza giorno e notte per questo genere di attività a favore dei cittadini italiani. Al momento dell'imbarco era presente anche l'ambasciatore italiano in



Congo, dott. Andrea Mazzella. Durante il volo l'uomo, imbarcato in barella, è stato assistito da una équipe di medici della Clinique Guenin Pointe Noire, dove il paziente era stato ricoverato.

Equipaggi e velivoli da trasporto dell'Aeronautica Militare sono pronti al decollo 365 giorni all'anno per assicurare, laddove richiesto e ritenuto necessario per motivi di urgenza, il trasporto sanitario

di persone in imminente pericolo di vita o gravemente malate, il trasporto di organi e di équipe mediche. Sono centinaia gli interventi di questo tipo svolti ogni anno dall'Aeronautica Militare, i cui mezzi hanno anche la capacità di imbarcare apparecchiature mediche specifiche, come ad esempio culle termiche, o addirittura ambulanze con pazienti a bordo. Il servizio copre l'intero territorio nazionale, isole comprese, ed è a disposizione anche dei nostri connazionali all'estero, come avvenuto questa notte.

Osvaldo Sorio, fotografo di Povegliano

## LA VOCE del Basso Veronese

EDITRICE

Fondatore:

Antonio Bizzarri

Direttore Responsabile:

Lino Fontana

Redazione:

Giovanni Biasi  
Enea Pasqualino Ferrarini  
Lino Fontana  
Valerio Locatelli  
Tel./fax 045 7320091  
37063 ISOLA DELLA SCALA (VR)  
CASELLA POSTALE 71

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

Amministrazione:

Franca Zarantonello  
Cell. 338 4409612  
Fax 045 6639525

Fotocomposizione e Stampa:

Tipografia Bologna s.n.c.  
Tel. 045 7300 095/087

e-mail: redazione@tipografiabologna.it

Pubblicità non superiore al 70%  
Autorizzazione Tribunale di Verona  
n. 315 Reg. Stampa del 13/7/1974

Abbonamento annuale da versare sul c.c.p. n. 16344376 per Italia € 12,00



# VIGASIO

dal **11** OTTOBRE al **4** NOVEMBRE

## 22<sup>a</sup> FIERA DELLA POLENTA

Organizzazione a cura di  
**VE** associazione  
EVENTI VIGASIO  
EVENTI

“il ristorante  
più grande  
d'Italia”



GRANDE BURATO

[www.festadellapolenta.com](http://www.festadellapolenta.com)



Grafiche Castello - 045.516473