

la banca vicina alla gente



**Cereabanca**  
1897

Sede:  
CEREA (VR)  
Via Paride da Cerea, 30

# LA VOCE

*del Bassa Veronese*

www.lavocedelbassoveronese.com

Direttore Lino Fontana

la banca vicina alla gente



**Cereabanca**  
1897

Sede:  
CEREA (VR)  
Via Paride da Cerea, 30

ANNO XXXIX - OTTOBRE 2012 - N. 9 - ISOLA DELLA SCALA (VR) - MENSILE DI INFORMAZIONE - SPED. IN A.P. 70% FILIALE DI VERONA - UNA COPIA € 1,20

*Il Pungiglione*

## La Camera dei "candidi" Onorevoli

I nostri governati prima di poter accedere al Parlamento erano "candidati". Una volta eletti sono diventati tutti "onorevoli". Due appellativi sinonimi di purezza e onorabilità che, purtroppo, in questi ultimi tempi sono tra di loro sempre più rare. Eppure "candidato" deriva dal latino "candidus", ovvero colui che vestiva una toga candida e si presentava per essere eletto. La veste indicava che si trattava di persona pura, al di sopra di ogni sospetto, segno palese ed esteriore di spiccate qualità morali. Onorevole è persona degna di onore, stima e rispetto. Ma tutto quello che sta accadendo in Parlamento, nelle Regioni e via dicendo smentisce l'etimologia dei due appellativi. Non che tutti siano "non-candidi" e "non onorevoli", ci mancherebbe. Però tra i 630 deputati (Camera) e i 315 senatori (Senato) ben 100 di loro sono stati condannati, oppure sono imputati, indagati o prescritti per lo più per reati contro il patrimonio. Ed ora tocca a loro votare la legge sulla corruzione! Ma non c'è da scandalizzarsi visto che il senatore Piero Longo (Pdl) ha dichiarato serafico al giornalista della trasmissione televisiva di Rai3 "Report" domenica 30 settembre 2012: "Il Parlamento deve essere la rappresentanza mediana del popolo. Perché dovrebbe essere migliore (del popolo)? In effetti ha ragione perché in democrazia tutti debbono avere la possibilità di essere rappresentati, anche se poi ci costano non un occhio della testa, ma entrambi. Solo la Camera dei deputati costa ogni giorno, solo per gli onorevoli, 258.000 euro di stipendi e 199.000 euro di rimborsi spese. Se poi aggiungiamo anche le spese del personale e di gestione del Transatlantico, la somma giornaliera lievita a 2.934.231 euro, pari a 122.259 euro ogni ora, giorno e notte; un'enormità che non giustifica affatto le ruberie dei "candidi" ed "onorevoli" rappresentanti del popolo.

(li.fo.)

## A POVEGLIANO UNA VICENDA DI RILIEVO NAZIONALE

# Completata la scuola della legalità

*Il nuovo edificio fatto demolire e ricostruito nel rispetto delle norme*

È stata inaugurata la nuova ala della scuola elementare alla presenza di importanti autorità, il procuratore capo della Repubblica di Verona Mario Giulio Schinaia, il prefetto Perla Stancari, il presidente della Provincia Giovanni Miozzi, l'assessore regionale Massimo Giorgetti, consiglieri regionali, sindaci dei comuni della zona e dirigenti scolastici. Nel 2008 cominciarono i lavori della nuova ala da parte di una ditta di Caserta che aveva vinto la gara di appalto. Dopo qualche tempo si notò che alcune parti non erano costruite a norma. A seguito di perizie imposte dal Comune alla ditta, si ravvisarono gravi carenze di cemento nel calcestruzzo: l'Amministrazione comunale decise l'abbattimento del fabbricato, che venne attuato nel luglio 2010. A settembre partirono i lavori per la ricostruzione dell'ala, ora conclusi. In Procura sono state svolte tre inchieste, due per truffa e una per crollo di costruzione. Il giudice stabilì il sequestro conservativo fino a 700.000 euro a favore del Comune su beni e crediti



Grande partecipazione all'inaugurazione della nuova ala della scuola elementare (sulla destra)

della ditta costruttrice, che fallì nel 2010. La vicenda ha assunto una dimensione nazionale: è stata trattata a "Striscia la notizia". Sul piano locale, essa è stata seguita da vicino in tutte le sue fasi da Gemma Agnora, che nel 2001 perse la figlia Laura nell'incendio delle medie Cavalcaselle a Porto di Legnago. La signora ha più volte elogiato il sindaco Anna Maria Bigon per il coraggio nel prendere una decisione certo non facile per garantire innanzitutto la sicurezza

degli alunni. Critici sono stati invece gli esponenti della minoranza (tra i quali Pietro Guadagnini, consigliere comunale nella precedente e nell'attuale amministrazione), i quali affermarono che i problemi vennero rilevati dal collaudatore statico, che chiese al Comune prove sui materiali usati. Contestarono anche che i lavori siano proseguiti fino alla copertura, rilievo respinto dal sindaco Anna Maria Bigon, per la quale si dovevano trovare prove sicure delle ca-

renze prima di fermare la realizzazione dell'opera.

All'inaugurazione erano presenti molti cittadini del paese, maestri in servizio ed ex insegnanti. Intensa è stata la partecipazione e perfino la commozione per una vicenda che ha coinvolto tutta la comunità, ma che ha avuto risonanza molto ampia anche fuori di essa.

Una sintesi significativa è stata data dal prefetto Perla Stancari, che citando il cardinal Martini ha elogiato chi "spende se stesso per il bene di molti", mentre il procuratore Schinaia ha lodato l'azione degli amministratori che, come in questo caso, intervengono direttamente per risolvere i problemi senza aspettare i provvedimenti della Magistratura, spesso lenti e tardivi.

Presso l'ingresso del nuovo edificio era collocato il bozzetto di una scultura di Sergio Capellini, maestro riconosciuto con opere in tutto il mondo, dal titolo "Maternità", che dovrebbe essere collocata davanti all'edificio, inno alla vita che vince e continua nonostante tutto.

Giovanni Biasi

## BATTUTE LE ALTRE CONTRADE IN GARA

# A Tarmassia il Palio del Risotto

La contrada ha vinto la XXV edizione del Palio del risotto battendo le altre 4 concorrenti (Isola Centro, Doltra Vo', Caselle e Pellegrina) nel concorso più sentito della Fiera del Riso di Isola della Scala (Vr). I cuochi delle 5 località isolane si sono sfidati preparando 15 risotti, tre per ogni contrada. Di questi due sono stati gli alternativi (che hanno decretato la vincitrice del Palio) ed uno classico all'isolana.

La somma dei punti dei due risotti alternativi preparati dai cuochi di Tarmassia (all'anatra di Ivo Bighellini e ai carciofi e pecorino di Lucia Bertozzo) è stata più alta di due punti della seconda classificata, Isola Centro. Isola Centro aveva vinto le precedenti due edizioni del Palio e quest'anno, nonostante la sconfitta di misura, ha potuto con-



solarsi con l'ottimo punteggio ottenuto dal risotto ai funghi porcini, scamorza e burro tartufato preparato da Rino Tosato, valutato e premiato come miglior piatto della serata. Vincitore tra i risotti all'isola-

na è stato quello cucinato da Lisanna Barini della contrada di Pellegrina. A giudicare è stata la commissione guidata da Michele Bellamoli, Presidente Associazione Cuochi Veronesi, e composta inoltre da

Dante Brancaleoni, delegato associazione italiana sommelier di Rovigo; Renato Maggiolo, gastronomo e delegato associazione italiana sommelier di Rovigo; Tiziano Mantello, imprenditore esperto di gastronomia; Bernardo Pasquali, giornalista Wine & Food Writer; Lucio Ferriani, Gourmand e Nello Valbusa, vice presidente Associazione cuochi veronesi. La contrada vincitrice si è aggiudicata la possibilità per la prossima edizione della Fiera di scegliere il periodo migliore per servire due risotti alternativi accanto agli stand che preparano quelli della tradizionale ricetta all'isolana. Non meno importante è la conquista del Palio, lo stendardo che Tarmassia potrà esibire per un anno, fino alla prossima edizione del concorso nel 2013.

(L.r.)



**FOTOCENTRATURA DELL'OCCHIALE**

Castel d'Ario (Mn)  
Piazza Garibaldi, 114

# OTTICA BAZZANI

*Sempre all'avanguardia*



**LENTI SU MISURA**

tel. e fax 0376 660833  
www.otticabazzani.it

## ISOLA DELLA SCALA

# Cuochi da 16 regioni per il "Chicco d'oro"

Sono stati cinque i vincitori del concorso

Sono cinque i cuochi che hanno vinto il concorso gastronomico nazionale Chicco d'Oro dedicato ai migliori risotti italiani nell'ambito della 46ª Fiera del riso. Si tratta di: Gaetano Cerciello dalla Campania, Elia Bulgarelli dal Friuli Venezia Giulia, Alessandro Dentone dalla Liguria, Daniele Citeroni Maurizi dalle Marche e Laura Boesso dal Veneto, che si sfideranno nuovamente il prossimo anno. I cuochi hanno battuto gli altri 11 sfidanti provenienti da altrettante diverse regioni d'Italia, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, dalla Sardegna all'Emilia. Ciascuno chef ha preparato un risotto originale, a volte usando prodotti tipici del proprio territorio di provenienza, e una rivisitazione del risotto all'isolana. La somma dei voti assegnata dai giurati ai due risotti, più il voto dato agli chef dai tre commissari di cucina, ha decretato i vincitori della sfida. I cinque premiati (nella foto) il prossimo anno, in occasione della 47ª edizione della Fiera del Riso, si in-



contreranno di nuovo per determinare chi, nel 2014, parteciperà come rappresentante dell'Italia all'edizione europea del concorso "Chicco d'Oro". Le giurie, una per il risotto originale e l'altra per la rivisitazione della ricetta all'isolana, erano composte da Raffaello Speri, presidente A.m.i.r.a.; Marco Aldegheri, sommelier (A.i.s.); Lucio Bussi, giornale L'Arena; Tiziano Mantello, imprenditore, esperto di gastronomia; Renato Leoni, ristora-

tore; Paolo Caldana, presidente nazionale Federazione Italiana Cuochi; Mauro Longo, sommelier (A.i.s.); Fabio Tacchella, team manager Nazionale Italiana Cuochi; Antonio Gioco, ristorante 12 Apostoli di Verona; Andrea Messini, chef Ristorante "Le Gemme di Artemisia" di Albisano (Verona). A premiare i cinque chef è stato il presidente dell'Ente Fiera di Isola della Scala, Massimo Gazzani.

(L.r.)

## QUADRETTO Il fiume

È un fiume piccolo ma vivace. Non so dov'è la sua sorgente, quello che so è che passa di fianco alla casa dove abito io. Gorgoglia, rimbalza poi scappa accarezzando i piccoli pesci che nelle sue acque hanno trovato casa. Da due mesi, alla ringhiera di protezione al limite delle case, ho attaccato una carrucola con un secchio. Con quello, tiro su l'acqua che il fiume mi offre per annaffiare il parchetto del quartiere rimasto senza a causa di alcune incomprensioni. Ogni mattina, dopo averlo salutato, con la carrucola tiro su l'acqua e con i secchi la porto alle piante; alla fine lo ringrazio dandogli appuntamento per la mattina dopo. Da un po' di tempo noto l'acqua torbida e sporca. Poi, una mattina, vedo galleggiare, trasportati dall'acqua, mazze di piante di zucchini. La mattina dopo, fasci d'erba tagliati da prati e ancora rami e spuntature di fiori, bottiglie di plastica e sacchetti e stracci. Intanto percepiamo gemiti e lamenti. I pesci non vedevano più il sole e il fiume faticava a scorrere con tutto quel peso addosso. Diceva: «Mi sto ammalando, non riesco più a produrre ossigeno e poi al ponte si è fatto un ammasso, non ce la faccio più a passare e crescono la puzza e i topi. Il fiume gemeva e io cercavo di spolverargli di dosso le ingiurie mentre la vista di questo scavava una breccia nelle pareti della mia anima tentando di varcare la soglia dei sentimenti di coloro che sembrano avere dentro una landa desolata; ma quali sentimenti poteva avere chi non vedeva la sofferenza di chi piange? Forse c'è chi non riesce ad amare e non sa come si fa. Il fiume fa parte della natura che ci circonda ed è parte integrante di noi stessi; nel vedere tutto questo la mia anima perdeva lacrime implorando amore e rispetto.

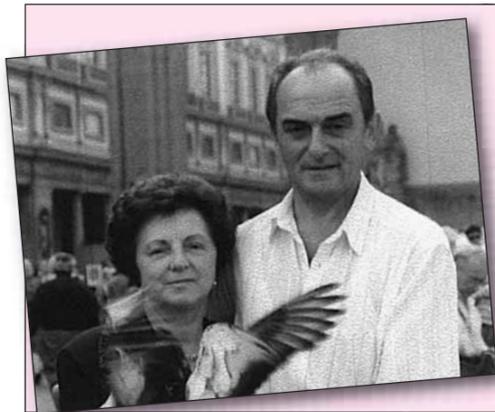
Rosanna Rizzi Ongaro

## FOTONOTIZIA

### Un aiuto dai Lions di Isola della Scala e Bovolone

È stata inaugurata in occasione della giornata del malato, durante la sagra di Campagnamagra, la pedana per agevolare il trasporto degli anziani e disabili, offerta dal Lions Club Isola della Scala-Bovolone. Laura Venturi Rizzi, del gruppo Unitali-Caritas di Vigasio, ha ringraziato Flavio Manara, presidente del Lions Isola della Scala-Bovolone che ha offerto questo prezioso ed utile supporto. La festa è stata anche quest'anno organizzata da Progetto Emera Onlus, una organizzazione senza scopo di lucro ma di utilità sociale. (G. Loc.)

Nella foto: La pedana mobile montata sul mezzo di trasporto donata dal Lions Club di Isola della Scala-Bovolone.



## Nozze d'Oro

Hanno festeggiato i loro "primi" cinquant'anni di matrimonio Renato Cestaro e Elisetta Rengodan, sposatisi a Nogara il 22 settembre 1962. A uguri dai famigliari e dagli amici

## BUTTAPIETRA

# Variante statale 12: promesse non mantenute

Negli ultimi 4 anni i Comitati di Verona Sud hanno svolto ben 22 manifestazioni (l'ultima sabato 6 ottobre scorso) per ottenere dall'Anas la realizzazione della Variante alla Ss 12, una strada di 13 Km che toglierebbe il traffico di attraversamento, in parte pesante, di circa 40.000 veicoli giornalieri dai centri di Buttapietra, Cadidavid, Baccivetta, Sacra Famiglia e Borgo Roma, abitati da circa 60.000 persone. Dalle istituzioni e da tutti i partiti, puntualmente invitati alle ma-

nifestazioni, non è arrivato nulla di risolutivo. Da Roma l'Anas, cui compete l'opera, non ha dato riscontro. La realizzazione dell'opera richiede una spesa di circa 90 milioni di euro. Da precise verifiche effettuate dai comitati pro-variante, risulta che i sindaci di Isola, Buttapietra, Vigasio, e Castel d'Azzano hanno già approvato il tracciato sul rispettivo territorio. Ma il sindaco Tosi non ha dato il suo vincolante parere sul tracciato riguardante il territorio comunale di Verona. Senza questo consen-

so, l'Anas non potrà mai realizzare l'opera. Ai comitati risulta che l'Autostrada A4 è pronta da anni alla modifica del casello di Verona Sud. Appare chiaro, a questo punto, che il sindaco di Verona ostacola la Variante. E la spiegazione potrebbe essere che egli, essendo anche consigliere della predetta autostrada, vorrebbe che la A4 pagasse prima il traforo delle Torricelle (voluti ad ogni costo, con una spesa di 53 milioni di euro) e soltanto dopo la ristrutturazione del casello di Verona

Sud, sul quale sboccherebbe la Variante. L'attesa ultradecennale di vedere realizzata l'opera dovrà durare purtroppo ancora a lungo. I comitati pro-variante, a questo punto, pensano di ricorrere all'ultima arma rimasta, ossia organizzare un blocco stradale, ad intervalli, dei mezzi pesanti. E l'amministrazione comunale di Buttapietra ha assicurato che lo eseguirà entro quest'anno.

Giorgio Bighellini

tipografia  
**Bologna**  
di Alberto, Nicoletta e Giovanna snc

tipolitografia etichettificio stampa digitale

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

Riflessioni

I tagli e i tagliatori

Nel gestire l'economia del Paese i sapienti uomini di Governo evitano spese superflue per non incappare nella "banca rotta". Per ovviare al pericolo l'intelligenza politica ha inventato i "tagli", che servono a tenere sotto controllo le spese pericolosamente eccessive, superflue e non di rado inutili come la Sanità, la Scuola, le Pensioni e chi più ne ha più ne metta. Iniziativa sacrosanta, l'economia italiana è moribonda e non si può perdere tempo in sollazzi, pietismi, giaculatorie e ciambelle di salvataggio.

Onore al "popolo", da sempre eroicamente disponibile a vegliare l'agonia di una Patria moribonda. Come in caso di guerra, così in tempo di pace. L'ordine e il patriottico incoraggiamento vengono dall'alto: "Armi amoci e partite!"

Evidentemente i "tagliatori" d'ogni tempo sono fermamente decisi a mandare il popolo in trincea, alle mense della Caritas, a dormire negli scantinati, nelle stazioni, sotto i ponti per il bene irrinunciabile della Patria.

Il solito nipote, con l'intelligenza propria degli eredi di buon sangue, mi ha chiesto: "Perché i nostri bravi "allevatori", in periodo di crisi conclamata, non hanno deciso di cominciare a mungere anche le loro vacche grasse? Stipendi, pensioni e privilegi di varia natura? Forse per loro onorevoli vecchietti il latte scremato è di più facile digestione?"

Ho cercato di rispondere con eguale semplicità e schiettezza: "Sai bene che la politica è una malattia atipica che aggrava solo gli ultimi gradini della scala sociale. Com'è logico i ricercatori, poco esperti di cristianesimo, non si preoccupano di trovare farmaci adeguati per curare anche il "popolo sovrano". Metterebbero a rischio il PIL."

Luigi Barini

CONCAMARISE

A due veronesi il concorso di poesia

Indetto dalla "Casa contadina"



Ancora un successo di partecipanti e di pubblico per la seconda edizione del concorso di poesia dialettale indetto dalla "Casa contadina" di Adriana Caliarì che gestisce un ricco museo privato con oggetti ed attrezzi del mondo contadino. Domenica 16 settembre, presenti oltre 120 persone, sono stati premiati i vincitori del concorso, bandito per tutto il Triveneto, che ha visto la partecipazione di ben 70 aspiranti poeti. Erano presenti tutti i dialetti delle province venete oltre a Trento ed a quello di un veronese trapiantato a Milano. La commissione esaminatrice delle composizioni, presieduta dal prof. Giuseppe Vaccari, ha assegnato, per la sezione Civiltà contadina, il primo premio ad Agnese Girlanda di Verona, per la poesia "Far fagòto"; al secondo posto Na-

dia Zanini, di Bovolone, con "Falie de ricordi"; al terzo, ex-aequo, Adriano Tagliapietra di Verona con "Botèghe de campagna" e Maggiorina Perazzini, di Bovolone, con "Le mondine de' na olta". Per la sezione "Tema libero", il primo premio è andato ad Anna Maria Lavarini, di Verona con "Tempo va pian"; al secondo posto Graziella Fossà, di Oppeano, con "Barbon", al terzo Giacomo Soldà, di Mestre, con "Artù". La presidente del museo Caliarì ha anche premiato i giovani partecipanti di Concamarise con un attestato consegnato a Mara Nadalini, Massimiliano Bologna, Roberto Zorzella e Andrea Gruzzo-

(L.F.)

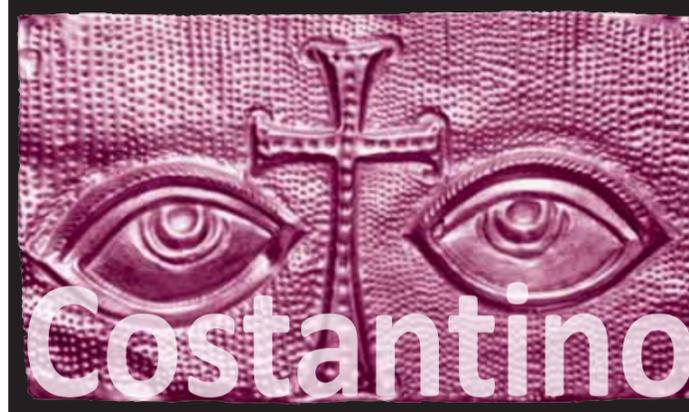
Nella foto: I vincitori delle due sezioni con Adriana Caliarì (terza da sinistra)

UNA PIETRA MILIARE DEL RAPPORTO STATO-CHIESA

Costantino e l'editto del 313

Le persecuzioni contro i cristiani cessarono con la cosiddetta "pace costantiniana" nel 313. Prima, per tre secoli, vigeva la legge: non è lecito essere Cristiani. Alla fine del secolo d.C. ci sono comunità cristiane in Palestina, Siria, Cipro, Asia Minore, Grecia, Roma. Coloro che si professavano cristiani e predicavano il Vangelo venivano perseguitati, martirizzati, gettati alle belve. Cercavano rifugio nelle catacombe dove avevano seppellito i fratelli di fede. I documenti dei primi secoli hanno tramandato storie eroiche di fedeltà a Cristo riferite dai testimoni oculari, dagli atti dei processi. Ad esempio Ignazio, vescovo di Antiochia, prima di morire dalla Siria dovette con una marcia di molti mesi attraverso tutta l'Asia Minore giungere a Durazzo, luogo d'imbarco per l'Italia e per Roma, dove sarà martirizzato, regnante Traiano, nell'anno 307. Ricordiamo, tra i tanti, il martirio di san Policarpo, di san Cipriano, di sant'Agnes, di santa Cecilia, di san Callisto, di san Pietro, di san Paolo all'epoca di Nerone, di san Tarcisio, di Perpetua e Felicità e moltissimi altri martiri. Nell'estate del 64 d.C. Roma bruciò per nove giorni. Alla fine su quattordici rioni ne restarono in piedi soltanto quattro. Si sparse la voce

A MILANO IN OTTOBRE GRANDE MOSTRA SULL'EDITTO DEL 313



che l'avesse fatta bruciare Nerone, ma probabilmente era una calunnia. Era vero invece che sua madre Agrippina e Ottavia sua moglie le aveva mandate a morte insieme a parenti e a personaggi illustri. Ben diversa la figura dell'imperatore Costantino (280-337 d.C.), con l'avvento del quale tramonta "il Dio Sole" e sorge quello della Croce di Cristo. Sul Colle Vaticano viene dissotterrata la tomba dell'apostolo Pietro e su di essa si costruisce la famosissima basilica "Costantiniana", la più grande del mondo.

In questi giorni a Milano al Palazzo Reale si apre una mostra al-

l'insegna di "Costantino 313". Si vuole celebrare l'emanazione dell'Editto di Milano da parte dell'imperatore romano. Nella mostra a Palazzo Reale di Milano, più di 200 oggetti di archeologia e arte tratteranno in cinque sezioni fondamentali le tematiche storiche, artistiche e religiose di Milano capitale della conversione di Costantino e dei simboli del suo trionfo. La sezione dedicata a Sant'Elena, madre di Costantino e imperatrice, conclude l'interessante rassegna che dura dal 23 ottobre 2012 al 17 marzo 2013.

A cura di Pasqualino Ferrarini

ISOLA DELLA SCALA

Quando la cucina entra nella narrativa

Alla Fiera del riso con il confronto letterario

Alla Fiera del riso si è tenuta la 1ª edizione del confronto letterario "La Penna e la Spiga", che ha raccolto le testimonianze di alcuni autori che nei loro libri hanno associato narrativa e cucina. Rocco Moliterni, responsabile della pagina dell'enogastronomia del quotidiano La Stampa, ha presentato "Parlami d'amore Ragù" (Mondadori) che racconta, in 160 pagine tra ricette, aneddoti, storia e ironia il complesso mosaico che rappresenta la cucina nazionale. Francesco Bibi Velluzzi, giornalista della Gazzetta dello Sport, ha parlato dell'esperienza vissuta nello scrivere "I peccati di gola dei campioni" (Trenta editore). L'autore - in 20 interviste ad altrettanti protagonisti del passato e del presente dello sport - ha raccontato e si è fatto raccontare i "vizi e gli sfizi" in cucina delle star di diverse discipline. "Ai visitatori della Fiera sarà data poi la possibilità di comunicare quale libro sia piaciuto di più - ha spiegato Massimo Gazzani, presidente dell'Ente Fiera di Isola della Scala - ma l'idea di fondo de "La Penna e la Spiga" non è stata tanto quella di istituire l'ennesimo premio letterario, ma di promuovere la lettura di volumi che hanno per argomento la cucina senza per questo limitarsi a contenere una lista asettica di ricette". Al termine della presentazione dei libri, moderata da Emanuele Delmiglio, si è tenuta al Top Show la "serata dolce-salata". Protagonisti lo chef del riso Angiolino Roncarà e lo chef Gianluca Fusto, maestro pasticciere apprezzato in tutta Italia. Fusto, usando quantità minime di zucchero, ha preparato dolci-salati con verdure, frutta, creme, riso vialone nano e tanti altri prodotti insoliti. Al termine della

cena il pubblico ha applaudito a lungo lo chef che insegna l'arte della pasticceria in Italia, in Europa e nel Medio Oriente, per i colori e i sapo-

ri che è riuscito a sposare nei piatti di certo più originali e ricercati di questa edizione del Top Show. (Re.Vo.)

SCUOLA DI MUSICA  
  
**SUONO**  
 sono aperte le iscrizioni per il prossimo anno ai corsi di:  
 BASSO ELETTRICO, BATTERIA, CHITARRA, CONTRABASSO,  
 FISARMONICA, FLAUTO TRAVERSO, PIANOFORTE, SASSOFONO,  
 TASTIERA, VIOLINO e CANTO.  
**Novità: CORSO PROPEDEUTICO PER I PIU' PICCOLI!**  
 Venite a trovarci!  
 Siamo a BUTTAPIETRA (VR) in piazza Roma, 49 - Tel. 045 6661679  
 info@melasuono.it - www.melasuono.it

**STUDIO LIBRA**  
  
**Roberta Corsi**  
 Dott.ssa Fisioterapista  
  
**STUDIO LIBRA**  
 Via G. Garibaldi, 13  
 BUTTAPIETRA (VR)  
 Cell. 340 6858981  
 e-mail: corsi.roberta@tiscali.it  
 Riceve su appuntamento

## POVEGLIANO

# Un villaggio di Celti Cenomani

In località Madonna dell'Uva secca



Cercavano un villaggio longobardo, ne hanno trovato uno celtico.

Gli archeologi dell'Università cattolica di Milano hanno portato alla luce, nell'area verde adiacente al Santuario di Madonna dell'Uva Secca, i resti di un insediamento, circa 60 buche nelle quali i Celti avevano piantato pali di legno per sostenere le capanne.

Alcuni frammenti di ceramica sono databili tra il secondo e il primo secolo a.C.

Per i Celti si tratta della conferma di una presenza importante, segnalata prima col ritrovamento di urne funerarie e poi con le 200 tombe della grande necropoli dell'Ortaia (a circa 300 metri da questo insediamento).

Dell'età longobarda invece sono stati trovati resti di tombe vicino al Santuario, che farebbero pensare a un legame tra i Longobardi e il luogo sacro cristiano.

Questa scoperta è solo l'ultima di una lunga serie che comincia nel 1876 ed è la conferma della ricchezza e continuità di insediamenti nel territorio poveglianese dall'età del bronzo all'epoca longobarda.

Il motivo di tale presenza è ormai chiaro: le popolazioni trovavano in questa zona, sui "dossi" (rilievi asciutti del terreno) della "fascia delle risorgive", le condizioni ottimali per l'insediamento (che comprende abitazioni, luogo sacro e cimitero).

Si arricchisce così la prospettiva di un "polo culturale" di grande respiro, comprendente il patrimonio storico-archeologico, quello naturalistico-ambientale (a Povegliano c'è la maggiore concentrazione di risorgive della provincia: 40) e quello artistico-architettonico, che potrà alimentare un "turismo di qualità" con benefici anche per l'economia locale e per l'occupazione.

Giovanni Biasi

## MOZZECANE

# Il calcio rosa in serie "A"

La "Fortitudo" è allenata da Antonella Formisano



La serie A1 del calcio femminile passa anche da Mozzecane. Tra le 16 squadre che si contenderanno il massimo titolo nazionale c'è, infatti, anche la "Fortitudo", la squadra allenata da Antonella Formisano, le cui qualità di "mister" sono state premiate con il titolo di "Panchina d'argento" che la pone tra le "grandi" nazionali di questa speciale classifica degli allenatori. In provincia di Verona sono arrivati così due importanti riconoscimenti: la "Panchina d'oro" a Renato Longega, allenatore del Bardolino Verona, e appunto l'argento alla Formisano. La stimata "mister" in due anni è riuscita in un'impresa straordinaria: portare la

squadra ai vertici del calcio in rosa italiano. Ha rivalutato le atlete che la società le aveva messo a disposizione portandole ad esprimersi al massimo livello e in qualche caso facendole rinascere calcisticamente. La promozione ha premiato anche una Società che ha puntato sulle giovani nate e cresciute nelle sue giovanili; il campionato ha visto anche alcune calciatrici della Primavera dare man forte alle imprese della squadra maggiore. Situazione che sarà ripetuta anche quest'anno e che darà alle più giovani la possibilità di maturare ulteriormente e prepararsi a più esaltanti impegni come quello di giocare tra le prime 16 squadre d'Italia. Intanto il primo

obiettivo è la permanenza in serie A1. La squadra se la dovrà vedere con quotati club di grandi società nazionali. È stata rinforzata con l'arrivo di cinque giocatrici molte delle quali con esperienza della categoria e ciò renderà più competitiva la squadra che già all'inizio di campionato deve affrontare l'impegno in salita. Dovrà affrontare il Tavagnacco, che insegue da qualche anno lo scudetto. Dovrà vedersela anche con il Bardolino Verona, gara che entrerà nella storia come il primo derby veronese. Insomma le ragazze della "Fortitudo" sono chiamate a una maturazione precoce.

Vetusto Caliarì

## VIGASIO

# L'università itinerante Auser

Al circolo "Noi" è iniziato il nuovo anno accademico

Ha preso il via a Vigasio il nuovo anno accademico 2012-2013 dell'università itinerante Auser, che si annuncia, come sempre, ricco di interessanti e varie iniziative. L'appuntamento settimanale del lunedì alle 15 si svolge quest'anno presso il circolo Noi di via Chiesa. A spiegare come opera e quali sono gli obiettivi che questa associazione si pone è la coordinatrice Carla Sereni. «L'Università Itinerante Auser è attiva a Vigasio da 21 anni e tramite cicli di conferenze, dibattiti, corsi specifici e visite guidate da competenti insegnanti è oramai diventata un preciso punto di riferimento per il recupero del "capitale culturale" di ciascuno, per la trasmissione della memoria, per la conoscenza e la valo-



rizzazione delle risorse culturali, artistiche, storiche e ambientali del territorio». «Ad affiancarci nell'organizzazione - continua Sereni - sono spesso i nostri compaesani e soci che, con disponibilità ed entusiasmo, si prodigano per la buona riuscita degli incontri e in generale di tutte le attività cui prendiamo parte». Giunti al ventunesimo anno di vita dunque il programma per l'anno che sta per iniziare, e che si concluderà ad aprile, offre una scalletta di ampio respiro culturale, che va dalla scienza alla medicina passando per la musica e le arti figurative, la mitologia la filosofia, la storia e il folklore.

S. Loc.

Roberto Bonetto uno dei docenti del corso

## LAUREA

Con una tesi dal titolo "Gestione dell'impresa e analisi tecnico economica di una commessa" il 27 settembre 2012 si è laureato in Architettura e Produzione Edilizia al Politecnico di Milano, Polo Territoriale di Mantova, GIACOMO LOCATELLI

Al neo architetto, figlio del nostro redattore Valerio, le felicitazioni vivissime dal papà, dalla mamma Giovanna Finezzo, dal fratello Marco e dalla sorella Silvia, dal nonno, zii, cugini e dalla fidanzata Mara.

Novità Frutta e Verdura Bio

ANTICO MOLINO ROSSO

**Lo Spaccio Biologico di Antico Molino Rosso**

NUOVA VESTE ARCHITETTONICA NELLO SPACCIO DELL'ANTICO MOLINO ROSSO

Via Bovolino, 1 - 37060 Buttapietra (VR) - Tel. +39 045 6660506 - Fax +39 045 6668000  
www.molinorosso.com - e-mail: molinorosso@molinorosso.com

## PUBBLIREDAZIONALE



**SEI UN TIPO INTOLLERANTE ?  
FAI UN TEST  
LEUCOCITOTOSSICO**



**IN CHE COSA CONSISTE IL TEST DELLE INTOLLERANZE ALIMENTARI?**

Il "TEST LEUCOCITOTOSSICO" SI EFFETTUA TRAMITE UN SEMPLICE PRELIEVO DI SANGUE CHE CORRETTAMENTE PROCESSATO E POSTO A CONTATTO CON ANTIGENI ALIMENTARI TITOLATI DI DERIVAZIONE MEDITERRANEA, PERMETTE DI INDIVIDUARE REAZIONI AVVERSE AD ALIMENTI COMUNI QUALI CARNE, PESCE, FRUTTA, VERDURA, LIEVITI, CAFFÈ.

I disturbi associati alle reazioni avverse alle proteine alimentari sono molteplici e di seguito elenchiamo alcuni sintomi riscontrati:

**SINTOMI GENERALI:** stanchezza cronica, sonnolenza, ritenzione idrica, aumento della sudorazione, linfoadenopatia tonsillare, obesità.

**APPARATO GASTRO-ENTERICO:** difficoltà digestive, gonfiore addominale, senso di nausea, dolore e crampi addominali, iperacidità gastrica, gastrite, ulcera gastroduodenale, colite, diarrea, stitichezza, flatulenza, eruttazione, aerofagia, emorroidi.

**APPARATO CUTANEO:** orticaria, acne, eczema, dermatite, psoriasi, cellulite.

**SISTEMA NERVOSO:** cefalea, emicrania, alterazione dell'equilibrio, ansia, depressione, irritabilità, torpore mentale, scarsa memoria, difficoltà di concentrazione.

**APPARATO RESPIRATORIO:** difficoltà respiratoria, asma, tosse, raucedine, eccesso di muco, rino-faringite, sinusite, bronchite ricorrente.

**SISTEMA CARDIO-CIRCOLATORIO:** alterazione della pressione arteriosa, palpitazioni, extrasistole.

**APPARATO URO-GENITALE:** disturbi della libido, infiammazioni uro-genitali.

**SISTEMA MUSCOLO-ARTICOLARE:** crampi, spasmi, tremori muscolari, debolezza muscolare, dolori articolari e muscolari, infiammazioni muscolo-tendinee.

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

## NOVITÀ:

1. NEL MESE DI OTTOBRE IL TEST DELLE INTOLLERANZE AVRÀ UNO SCONTO DEL 20% SUL PREZZO DI LISTINO.
2. RICORDATI CHE CON NOI RISPARMI ALMENO 10 EURO A RICETTA (PER GLI ESAMI PRESCRITTI)
3. SULL'OPUSCOLO DELLA "SAGRA DEL RISO CO' LE NOSE" È PRESENTE UN COUPON SCONTATO???



Per avere informazioni rivolgiti al LABORATORIO ANALISI

**BIO-RESEARCH**

in piazza E. Berlinguer 1/a - NOGARA (Verona)

oppure chiama il numero tel. 0442 511464

mail: info@bio-research.it

LA TUA AGENZIA DI FIDUCIA



PICCADILLY  
VIAGGI



Viaggi di gruppo

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



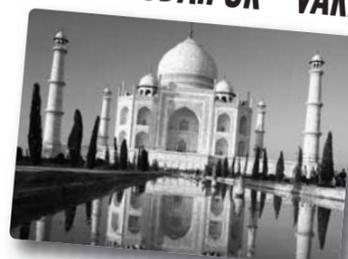
**DAL 17 AL 29 GENNAIO 2013**  
VOLI DI LINEA THAI  
ACCOMPAGNATORE D'AGENZIA  
TUTTE LE INFORMAZIONI IN AGENZIA **13 gg.**

**TOUR  
NAMIBIA**



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

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



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

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

*Le mille e una notte* ★ ★ ★

**DUBAI, EMIRATI ARABI E OMAN**

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

Quote a partire da € 790,00

IN COLLABORAZIONE CON



*Coralli e antichi tesori*

**EGITTO, ISRAELE E GIORDANIA (MAR ROSSO)**

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

Quote a partire da € 490,00



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

**WWW.PICCADILLYVIAGGI.IT**

## LEGNAGO

# Assegnate le borse di studio al "Medici"

*Sono stati dodici gli studenti premiati per progetti del Fondo sociale europeo*

Sono stati dodici, su 24 partecipanti al progetto, gli ex allievi dell'Istituto professionale statale "Giuseppe Medici" di Legnago che hanno vinto una borsa di studio dopo aver concluso il progetto del Fondo sociale europeo per la formazione della figura professionale di tecnico per la tutela dell'ambiente e del territorio, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti tipici del Basso veronese. Il progetto si è svolto in due fasi. La prima, nell'anno scolastico 2010/2011, cui hanno aderito gli allievi delle classi quarte dei tre indirizzi dell'Istituto, Agroambientale, Alberghiero, Turistico e Aziendale, è terminata in coincidenza della Festa di S. Martino del 2011, quando a tutti gli allievi che hanno concluso il progetto è stato consegnato un iPad 2. La seconda, nell'anno scolastico 2011/2012, ha visto coinvolti 24 ex-allievi divisi in due gruppi. Anche in questa fase hanno aderito allievi di tutti e tre gli indirizzi dell'Istituto; allievi che sono usciti dall'Istituto negli ultimi cinque anni; tutti gli ex-allievi che hanno



concluso il progetto sono stati premiati con una borsa di studio. Si tratta di: Marco Fortuna, Stefania Guarise, Elia Gu-

stalla, Emanuele Martini, Alessio Mirandola, Giada Preato, Nicola Rigo, Simone Segantini, Lara Sella, Alessandra Spigolon, Lorenzo Valentini e Christopher Zorzella. "L'obiettivo fondamentale del progetto - rileva il nuovo preside Stefano Minozzi - è stato quello di orientare gli allievi al mondo del lavoro, valorizzando le risorse presenti nell'Istituto e quelle del territorio. Il nostro Piano di Offerta Formativa ha al suo interno moltissime iniziative mirate a favorire il rapporto tra l'Istituto e le realtà economiche-imprenditoriali del territorio". Inoltre opera in stretto legame di collaborazione con i soggetti pubblici (Regione, Provincia, Comuni, Asl) e privati (Fondazioni culturali, associazioni di categoria ed aziende) sul territorio. L'istituto "Medici" è accreditato presso la Regione del Veneto come ente di Formazione Superiore ed è in corso l'accreditamento per l'Orientamento. Per informazioni: [www.istitutomedici.it](http://www.istitutomedici.it) - <http://progettoriaqualificazione.jimdo.com> - e-mail: [info@istitutomedici.it](mailto:info@istitutomedici.it) (I.F.)

## MACCACARI

## Una giornata di festa per ricordare la solidarietà



Una giornata dedicata alla solidarietà quella di domenica 16 settembre con una manifestazione svoltasi a Maccacari di Gazzo Veronese.

Alle 10,30 incontro dei vari gruppi di volontariato di Gazzo, Fevoss, Avis e altri minori muniti dei loro labari sul sagrato della chiesa, dove si sono radunate anche molte persone diversamente abili provenienti dalle varie associazioni del territorio veronese accompagnate da medici e assistenti. Erano presenti la Cooperativa sociale don Righetti di Salizzole, l'Associazione Arcobaleno di Maccacari, l'Associazione S. Martini di Terranegra, il Ceod "Il Tiglio" di Nogara, l'Istituto Casa Nazareth di Domegliara, la Cooperativa Solidarietà di Vigasio, l'Associazione Comunità Papa Giovanni XXIII di Pellegrina di Isola della Scala, l'Associazione oncologica italiana mutilati della voce di Verona e l'Istituto Gresner di Verona. Alle ore 11 il parroco, don Piergiorgio Mortaro, ha celebrato la messa alla presenza anche del sindaco di Gazzo Vero-

nese, Andrea Vecchini in una chiesa gremita all'inverosimile. Nell'omelia don Piergiorgio ha sottolineato "l'importanza di tenersi per mano l'un l'altro, specialmente con i meno fortunati in questa vita terrena.

A volte basta poco, un sorriso, una stretta di mano, una parola e il donare un po' del tempo che ognuno di noi può ritagliare durante il giorno".

Al termine della messa, don Piergiorgio ha benedetto il monumento ai caduti sul lavoro. È intervenuto anche il sindaco Vecchini deponendo una corona di alloro ed invitando tutti ad essere uniti "aiutando i più bisognosi, specialmente nella comunità di Gazzo". Concetti sottolineati e condivisi, nel suo breve intervento, anche dal presidente del consiglio provinciale Antonio Pastorello. Poi tutti a tavola nella vicina Corte Cavalli (nella foto) per il pranzo. Una lotteria a favore delle associazioni locali, organizzata da Luisa Cavallini, ha concluso la giornata.

Mario Bissoli

## SALIZZOLE

## Una nuova auto per i servizi sociali

Una Renault Scenic per i Servizi sociali. È la nuova auto acquistata grazie al contributo di 5.000 euro della Cassa di risparmio del Veneto, sede di Salizzole, 1.000 euro dalla concessionaria "Auto team" di Legnago e 800 euro offerti dall'azienda salizzolese Capelli Giulio. I fondi concessi sono stati integrati da 3.893 euro messi a disposizione dal Comune. Attualmente il servizio, che consiste principalmente nel trasporto di persone anziane e bisognose presso gli ospedali per analisi, visite mediche, terapie o riabilitazioni, è svolto dal gruppo alpini di Salizzole con sei volontari che utilizzano anche un Fiat Doblò.



Ida Rella

## NOGARA

## Torneo di bocce vinto dai mantovani

La terza edizione del torneo di bocce Trofeo dell'Amicizia "Città di Nogara", organizzato dall'associazione Amatori locale, è stato vinto da una squadra mantovana. Nelle quattro serate del torneo, un folto pubblico ha circondato il bocciodromo di via San Francesco per assistere alle gare. Le squadre partecipanti erano sei: tre mantovane e tre veronesi. Alla fine, la vittoria finale è andata alla squadra della Polisportiva Bigarellese, in provincia di Mantova. Dopo le premiazioni, con la partecipazione del sindaco di Nogara Luciano Mirandola e dell'assessore allo Sport Marco Poltronieri, c'è stato un incontro conviviale per tutti i partecipanti.

(G.P.)

Nella foto: Sergio Paccini della Polisportiva riceve il trofeo dal sindaco di Nogara Luciano Mirandola



Filiali:  
ISOLA DELLA SCALA,  
via Roma  
tel. 045-6631266

CEREA,  
via G. Pascoli 16  
tel. 0442-320745

NOGARA,  
Piazza Umberto I, 1  
tel. 0442-511437



# CREDIVENELO

CREDITO COOPERATIVO

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

Le nostre recensioni **ARTE**

**Mutto  
artista  
poliedrico**



**L**a chiave della sua opera è la visione tridimensionale delle sculture.

Guardandole da diversi punti di vista o poste su supporti girevoli rivelano la loro duplicità, la complessità: due parti interagenti, o forse due fasi di un racconto.

Il simbolo della mostra allestita a Isola della Scala è la testa di un bambino con lo sguardo trasognato che dietro ha un fiore, come un pensiero interiore che prende forma.

Poi c'è "Eleonora sogna spesso il lupo", dove la ragazza dormiente rivela, vista da dietro, la stessa figura dell'animale; "Lo scatto", con un cavallo che scalcia da una parte e dall'altra due persone che lottano; l'intreccio tra un cavallo arabo e una danzatrice.

"Vita vitae" (Avvitamento della vita), due corpi intrecciati, ha ottenuto la menzione d'onore al Concorso di scultura del Comune di Milano "La forma oltre l'infinito".

Suggestive e profonde sono anche "Il bambino che c'è in noi" (Un bambino dentro il corpo di un uomo muscoloso) e "Mia nonna era una bambina" (La figura dell'anziana donna rivela dietro il volto di una bambina).

Interessanti anche i dipinti, che raccontano i cambiamenti del paesaggio dalla dimensione naturale e rurale all'avanzare dell'urbanizzazione e del traffico, in cui l'uomo fatica sempre più a trovare identità e serenità, con opere in cui il figurativo si mescola all'astratto, che descrivono la complessa interiorità dell'artista, il suo intatto, ingenuo sguardo sulla vita e sul mondo.

Giovanni Biasi

**BONFERRARO  
Il museo  
per le scuole**



**V**isite guidate con dimostrazione dal vivo di mestieri come il fabbro, il maniscalco, l'apicoltore, sono le attività proposte dal Museo della civiltà contadina per l'anno scolastico 2012 / 2013 che sono state presentate ai docenti delle scuole elementari e medie della zona. Durante una cena a Villa Bra, (nella foto) offerta dall'Associazione amici del Museo della civiltà contadina di Bonferraro, la presidente Enza Vivaldi Dal-

l'Oca ha illustrato il programma elaborato per le visite scolastiche. All'incontro hanno partecipato 26 docenti provenienti da scuole del veronese (Isola della Scala, Erbe, Trevenzuolo, Sorgà, Bagnolo di Nogarole Rocca, Bonferraro, Nogarà e Villabartolomea; e dal mantovano (Castel d'Ario e Quistello). Ogni anno il museo, aperto dal 1997 per iniziativa di uno sparuto gruppo di volontari, è visitato da quasi mezzo migliaio di studenti.

**CASTEL D'ARIO**

**Cena in costume nel castello**

**È** stata un successo anche la seconda edizione del Convivio del castello, svoltasi sabato 15 settembre nel maniero scaligero casteldariense. Una novantina i partecipanti al convivio con un menù medievale che si è rifatto alla corte dei Gonzaga consumato da commensali parecchi di quali in abiti d'epoca gonzaghesca: dall'antipasto dei Pico alla porchetta del Duca, al quarto di pollo alla gonzaghesca con salse agrodolci di mirtillo e mele e ippocrasso (vino speziato medievale). La manifestazione è stata possibile grazie all'organizzazione del Drappo d'oro, l'associazione culturale locale presieduta da Marisa Binco, costumista, figurinista e modellista, che ha confezionato personalmente gli abiti d'epoca per dame e cavalieri, con velluti e broccati.



**Auto storiche omaggiano Nuvolari**

**D**omenica 23 settembre, poco dopo mezzogiorno, un lunghissimo corteo di auto storiche, partecipanti alla XXII edizione del Gran Premio Nuvolari, nella loro ultima tappa hanno reso omaggio al paese natale di Tazio con una brevissima sosta davanti al castello per le operazioni di timbratura prima di giungere in città a Mantova, meta finale del GP. Per la cronaca il Gran Premio è stato vinto dalla coppia Vesco-Guerini con una Balilla sport del 1934. Gli iscritti sono stati 255 con 72 vetture anteguerra, provenienti per oltre la metà da Paesi stranieri: Germania, Olanda, Svizzera, Austria, Inghilterra, Spagna, Usa, Giappone, Argentina e Russia.



**LETTERA AL DIRETTORE**

Le lettere firmate con nome, cognome e città vanno inviate a "La Voce del Basso Veronese" - casella postale 10137063 Isola della Scala (Verona) oppure con posta elettronica: redazione@lavocedelbassoveronese.com

**Il biogas  
l'acqua  
e il petrolio**

Gentile direttore, mentre quest'estate ha segnato nuovi record senza piogge, sempre più evidente è il fallimento di certe politiche di approvvigionamento energetico e di pianificazione agraria. Il mais secco nei campi, azzeccando così il guadagno dei coltivatori, che speranzosi l'avevano seminato. Per sua natura, il mais richiede molta acqua per vegetare rigogliosamente. Inutile dirlo, l'acqua irrigua si distribuisce con i noti "gettoni", alimentati da potenti motori a gasolio. Una pratica onerosa, dati il consumo e costo del carburante. Che fine fa poi la produzione? Si porta in un complesso sistema che produce biogas. Insomma, si consuma gasolio per produrre gas! Se qualcuno ci vede della genialità in questo, sono ben lieto di smentirmi. Il ciclo scarica sull'agricoltore ogni rischio, siccità, grandine, ecc. La sommatoria dei costi rende il biogas molto caro, e

via dicendo. Con italianissima vengenza, invece, si deprime il fotovoltaico che, a mio avviso, dovrebbe essere obbligatorio su ogni tetto, nuovo o vecchio che sia. E con costi interamente e prontamente scaricabili.

Manca l'acqua, e quindi con logica molto discutibile che si fa? Si interrano i fossi (privandosi così dell'acqua di scorrimento superficiale) e si attinge in modo dissennato dalle falde. Le falde sono la sola risorsa che abbiamo di acqua pura. E noi la gettiamo a pioggia sul mais e altre colture. Prepariamo così la strada alla speculazione. Quanto pagheremo poi l'acqua? All'obiezione che fossi e canali sono esangui, rispondo prontamente che non vi può esser acqua surgiva se si depauperava quella in profondità. Anche qui, si deve evolvere la tecnica irrigua verso modelli più parsimoniosi e si devono adottare colture dalle più modeste richieste idriche.

Le conseguenze della mancanza cronica d'acqua sono troppo pesanti per non porre un adeguato e veloce rimedio a quanto si sta manifestando.

Bruno Stecca  
Bonferraro (Verona)

**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](http://www.lavocedelbassoveronese.com)

e-mail: [redazione@lavocedelbassoveronese.com](mailto: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](mailto:redazione@tipografiabologna.it)

**Pubblicità non superiore al 70%**

Autorizzazione Tribunale di Verona

n. 315 Reg. Stampa del 13/7/1974

**Abbonamento annuale da**

**versare sul c.c.p. n. 16344376**

**per Italia € 12,00**

**per l'estero € 30,00**



la banca vicina alla gente

**Cereabanca**  
1897



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

**Filiale di BUTTAPIETRA (VR)**



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

**SPACCIO AGRICOLO**




**NOGARA (VR)**  
via XXV Aprile, 10

**MACELLERIA**

**SPACCIO CARNI - COOP. AGRICOLA**

*La Genuina*

**CARNI ITALIANE DI 1ª QUALITÀ**

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

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

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

Via G. Oberdan, 83  
BONFERRARO (VR)




**SPACCIO AGRICOLO**

**TRATTORIA - PIZZERIA**

*La Genuina*



ERCOLE D'ORO  
PER L'ALIMENTAZIONE

Produzione Artigianale  
**Tigella e Gnocco fritto**

**Risotteria • Tigelleria**  
**Bistecca Fiorentina**



**PIZZE da**  
**€ 3,50**

**GIORNO DI CHIUSURA**  
**IL MERCOLEDÌ**

**NOGARA**  
(Verona)

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

VERONA

ISOLA D/ SCALA

NOGARA

Statale 12

“La Genuina”

**Ci trovate anche in località Tratto Spino Malcesine**



*Dal 1° Aprile 2012*  
*Vi aspettiamo numerosi*  
*per la stagione*  
*Primavera/ Estate*



*Cime del Baldo*

Caffé - Self service - Ristorante - Solarium - Souvenir



*Bar Al Parco*

Dalla  
Colazione  
all'Aperitivo

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

