

**Pasquetto Vini**  
**SPACCIO VINI SFUSI**  
**BOTTIGLIERIA**  
**E GRAPPERIA**  
 POVEGLIANO V. SE (VR) - Via Pompei 11  
 Tel/Fax 045 7971155 - Cell 347 3133214  
 pasquettovini@tiscali.it - www.pasquettovini.it

# LA VOCE

*del Bassa Veronese*

www.lavoce delbassoveronese.com Direttore Lino Fontana

**Pasquetto Vini**  
**IMPORTATORI BIRRA IN FUSTO**  
**FORNITURE PER BAR**  
 POVEGLIANO V. SE (VR) - Via Pompei 11  
 Tel/Fax 045 7971155 - Cell 347 3133214  
 pasquettovini@tiscali.it - www.pasquettovini.it

ANNO XLII - GIUGNO 2015 - N. 6 - ISOLA DELLA SCALA (VR) - MENSILE DI INFORMAZIONE - SPED. IN A.P. 70% FILIALE DI VERONA - UNA COPIA € 1,20

## ISOLA DELLA SCALA

**Il Vialone nano torna a Venezia dopo 500 anni**

- pag. 2 -

## VIGASIO

**Forettefestival le selezioni al Montemezzi**

- pag. 4 -

## NOGARA

**Calcio: finalmente in Promozione**

- pag. 5 -

## SORGA'

**Lezioni di jazz all'Università del tempo libero**

- pag. 6 -

## CASTEL D'ARIO

**Società Operaia cambia il nome ma non gli scopi**

- pag. 7 -



## Il bonus "Renzi" esteso agli immigrati

Non solo i lavoratori italiani ma anche gli immigrati clandestini, identificati come tali al loro sbarco sulle coste italiane, ricevono un (simil) bonus "Renzi". Infatti i 169.215 immigrati entrati in Italia nel 2014, aggiunti a quelli sbarcati negli anni precedenti, finché non vengono espulsi od ottengono lo status di rifugiato politico, dai 35 euro procapite pagati alle cooperative, ricevono ciascuno 2 euro e 50 al giorno per le minute spese personali. In pratica percepiscono 16 centesimi di euro al giorno in meno degli italiani con il "bonus Renzi": 80 euro al mese, pari ad euro 2,66 al giorno. Se si considera che sono in costante e forte aumento gli ingressi illegali in Italia il conto della spesa è presto fatto. Basta moltiplicare 35 euro per 170.000 e si sa che solo nel 2014 si sono spesi 5.950.000 euro al giorno. Un affare lucroso al quale sembra che nessuno voglia porre fine. Anzi. Gli sbarchi vengono agevolati, ovviamente sempre per "motivi umanitari", con soccorsi effettuati anche da navi straniere... L'unica nota "positiva" di questa "auto-invasione" è che mancano dal conto coloro, e sono altre migliaia, che entrando in Italia via terra, alla spicciolata, non sono identificati. Il costo giornaliero per immigrato si protrae anche per alcuni anni con spese da capogiro per ospitarli in hotel, agriturismo, residence, alberghi. È singolare, si fa per dire, come i nostri politici siano così attenti agli immigrati clandestini e non lo siano altrettanto per quegli italiani disoccupati, senza lavoro, magari senza casa ai quali, a questo punto, non resta che recarsi a Lampedusa e confondersi tra i clandestini sbarcati. Una volta riconosciuti come tali potranno vivere a spese dello Stato in attesa di tempi migliori.

(li.fo.)

DA UN CONVEGNO INTERESSANTI CONOSCENZE STORICHE E GEOGRAFICHE

# Il fiume Tartaro deviato spostando la sorgente

Da un convegno "Le acque nel territorio di Povegliano veronese", promosso da Amministrazione comunale e Comitato biblioteca, sono emerse interessanti conoscenze sul nostro territorio, che per certi versi costituiscono delle novità, o quantomeno vanno a dare risposte più ampie ad antiche domande. Il relatore è stato il prof. Ezio Filippi, per il quale la definizione di "studioso di Geografia" è piuttosto riduttiva. Chi studia il territorio infatti deve fare anche lo storico, leggere e decifrare scritti e mappe; per comunicare le sue acquisizioni deve poi saper scrivere testi in un buon italiano.

Filippi è tutto questo: ha all'attivo 153 pubblicazioni, l'ultima delle quali è un volume da lui coordinato con contributi di 8 studiosi di Villafranca sotto l'egida della prestigiosa Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona.

### Le domande sono:

- 1) il Tartaro ha sempre avuto la sorgente principale dove si trova ora?
- 2) se la risposta è no, dove si trovava?

Filippi, nato e vissuto a lungo a Isolalta di Vigasio, si interessò naturalmente a quel groviglio di corsi d'acqua che attraversa il luogo e scoprì che la località "Brognòl" (conosciuta anche come "El Molin de Brognòl"), in passato fu la sorgente principale del Tartaro.

"Nel 1185 il Comune di Verona, città-stato, decise di costruire un "borgo libero" (villa franca). Nell'atto costitutivo (una copia è all'Archivio Balladoro di Povegliano) si dice: "Si cavi un nuovo corso del fiume Tejon (attuale Tione



Il Tartaro a Brognòl di Isolalta

dei monti) da Custozza a oltre chiesa di Sant'Andrea".

Si capisce che la pratica di spostare corsi d'acqua non era rara.

In una mappa del 1460 si espone l'intervento del conte Canossa di Grezzano, che aveva disposto l'apertura di una serie di canali per bonificare il territorio paludoso, dove le falde acquifere erano talmente alte, vicine alla superficie, che l'acqua "veniva alla luce".

Molte terre, pur vendibili sul mercato, non venivano comprate da nessuno poiché fradice d'acqua. Perfino nei centri dei paesi l'acqua veniva alla superficie, formando fanghiglia e pozzanghere.

La chiesa più antica di Povegliano, quella di Sant'Ulderico, era presso "Le Riare", paludi collegate al Tartaro. Quando si decise di costruire la nuova chiesa parrocchiale, nel 1700, si formò prima un terrapieno alto alcuni metri sul piano di campagna, dal quale tre bocche raccoglievano l'acqua per scaricarla nel



L'attuale sorgente del Tartaro al Dosso Poli di Povegliano

Tartaro. A Villafranca c'era la località "Pozza dei rospi" (rospi). Si decise a un certo punto di "cavare" un tratto di fossa (chiamata di Sant'Andrea), affinché l'acqua che colava dall'anfiteatro morenico non allagasse il centro di Villafranca. Per fare questo dovettero "tagliare" la Fossa De Morta (oggi Bora). Successivamente spostarono la sorgente del Tartaro, cavando un nuovo tratto di fosso, all'attuale località "El sòco" (conosciuta anche come "La Branca"), presso via Campagnole, e quindi fino al Dosso Poli, dove si trova oggi. Ciò che emerge da queste ricerche è che, afferma Ezio Filippi, "La rete idraulica del Veronese è più opera dell'uomo che della natura", che lo scavo delle fosse era finalizzato all'uso agricolo del suolo o, come fu per Povegliano e Villafranca, attuato per motivi di igiene (si eliminava la palude) e di sicurezza (si prevenivano allagamenti).

Di questi problemi sapevano qual-

cosa gli anziani e i vecchi muratori, che ammonivano a non fare cantine a Povegliano, poiché sarebbero state invase dall'acqua. Non sempre tale monito venne ascoltato, con le conseguenze del caso.

Altra considerazione interessante: tra i corsi d'acqua di Povegliano (le sorgenti attualmente censite sono quaranta) quello più naturale sembra essere la Calfura nuova, a fianco della strada che porta a Madonna dell'Uva Secca. Il prof. Filippi ha concluso la sua lezione con un'amara riflessione: "Di fronte a interventi del passato dettati da saggezza e lungimiranza, penso che la nostra civiltà abbia fatto passi indietro nella praticità. In tanti comuni vi sono esempi di stupidità nella gestione del nostro territorio, ricco e delicato al tempo stesso, spesso da parte di persone che pure hanno a disposizione mezzi tecnici e risorse molto maggiori".

Giovanni Biasi



## Trattoria alla Pesa

NELLA SCUDERIA DI CORTE ITALIA

www.trattoriaallapesa.com

**I NOSTRI SERVIZI: MATRIMONI • CERIMONIE IN GENERE • CUCINA DI PESCE E DEL TERRITORIO**

Via Roma, 3/A - Sorgà - Verona - Tel. 045 7350015 - 389 9062880 - trattoriaallapesa@trattoriaallapesa.com - Chiuso domenica sera e tutto il lunedì

"Stemma araldico dei Murari della Corte Bra", per gentile concessione della Famiglia"



## ISOLA DELLA SCALA

# Il riso nano Vialone veronese torna a Venezia dopo 500 anni

*L'Iniziativa dell'Ente Fiera con il Consorzio tutela Igp*



Stampe antiche, varietà di riso, strumenti del passato per il lavoro in risaia e in corte: questi alcuni tra gli oggetti che compongono la mostra sul riso veronese allestita e aperta nei giorni scorsi dal consorzio di tutela della Igp riso Nano Vialone Veronese, Ente Fiera di Isola della Scala e Ctg *El Fontanil*, all'interno del Giorgione, struttura ricettiva di pregio nel centro di Venezia. Il progetto fa parte dell'iniziativa "Venice to Expo 2015". Il luogo non è casuale: la risicoltura nella pianura veronese ha il suo inizio nella prima metà del 1500. Venezia già da cent'anni è la dominante nella pianura scaligera. La Serenissima, che ha cura delle terre da lei governate, affronta qui il problema delle bonifiche intese nei due aspetti: liberare dall'acqua le

terre paludose e rendere irrigue quelle sterili. Questo impegno assunse rilevante importanza con la coltivazione del riso.

I patrizi veronesi, veneziani e non solo, investirono i loro capitali ed acquistarono terre, le bonificarono e le misero a coltura del nuovo cereale, parte del quale partiva poi alla volta di Venezia.

A volere fortemente la mostra anche la proprietà del Giorgione: Cecilia Dolcetti e Luciano Pasotto, originario di Isola della Scala.

All'inaugurazione hanno preso parte il presidente del consorzio di tutela della Igp Nano Vialone Veronese Filippo Sussi, l'amministratore unico di Ente Fiera di Isola della Scala Luigi Mirandola (nella foto il primo da sinistra), il direttore Roberto Bonfante, gli animatori culturali ambientali del

Ctg *El Fontanil*, il coordinatore di Venice To Expo 2015 Francesco Sbetti, il presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Venezia Giuliano Segre e la soprintendente dei beni artistici di Roma Renata Codello. Lo chef Gabriele Ferron ha tenuto inoltre, per gli ospiti e gli operatori internazionali presenti, una lezione di cucina sul risotto.

La mostra rimarrà allestita per tutto il periodo di Expo. In ottobre, all'interno del Giorgione, i maestri risottari isolani terranno una seconda lezione di preparazione di risotti. (L.r.)

# Una manifestazione per le piste ciclabili

*Impegno per la mobilità sostenibile*

I gruppi di "Amici della bicicletta" di Verona e di "Isolainbici" hanno partecipato domenica 7 giugno a un'iniziativa tesa a promuovere la pista ciclabile Ostiglia-Treviso (sul sedime della ferrovia dismessa nel tratto veronese).

Il movimento che propone una mobilità sostenibile è in pieno fermento, nonostante i risultati delle elezioni regionali premino i partiti fautori di nuove strade e autostrade, a cominciare dalla Nogara-mare.

Gli ambientalisti sono comunque convinti che si debba passare "dal consumo alla valorizzazione del territorio".

"Il progetto della ciclabile delle Risorgive dal Mincio all'Adige, da Valeggio sul Mincio a San Giovanni Lupatoto - spiega Guerrino Zandonà, coordinatore di "Isolainbici" - è di prossima realizzazione."

La notizia è confermata da Valentina Zuccher, assessore all'ambiente del Comune di Povegliano, che informa: "È stato stanziato un milio-

ne e mezzo di euro per quest'opera (il 90% della spesa). La Regione avrà la regia dei lavori".

"Dopo la manifestazione dell'8 marzo per il recupero della ferrovia dismessa Verona-Dossobuono-Castel d'Azzano-Vigasio-Isola della Scala - continua Guerrino Zandonà - ci stiamo attivando per riprendere il progetto della ciclabile Verona-Ostiglia e per un anello tabellato su strade di basso traffico nel bacino del Tartaro-Tione per percorsi della salute ciclopedonali sull'esempio dell'Anello di Custozza e del vicino percorso del Colognese.

Il riso, le produzioni agricole biologiche e non della zona, le risorgive, le zone umide, le chiese storiche, i molini, le pile, le corti, le ville e le colombarie hanno bisogno di percorsi e collegamenti, di altri parchi per una migliore qualità della vita dei residenti, per un turismo dolce diffuso, utile alla salute, alla ripresa economica e all'occupazione".

Giovanni Biasi



## Gli amici de' "La Voce"

Continuiamo con piacere la pubblicazione dei nostri affezionati amici sostenitori:

**da Erbe:** Umberto Dall'Oca;

**da Isola della Scala:** Filippo Bonfante;

**da Concamarise:** Museo Casa Contadina di Adriana Caliarì;

**da Latina:** Franca Vicentini;

**da Bonferraro:** Nereo Rossignoli, Claudio Rossignoli;

**da Povegliano:** Gianni Adami;

**da Milano:** Anna Maria Gandini.

Grazie a tutti per quanto affetto dimostrate.

La Redazione



**Produzione, Installazione e Assistenza**  
**Infissi in Alluminio, Legno e PVC.**

SEAL s.r.l. Via dell'imprenditore, 4  
37060 BUTTAPIETRA (Verona)  
Tel. 045 6660488 - Fax 045 6668063



**SHOW ROOM**

Corso Cavour, 7 - BUTTAPIETRA (Verona)  
info@sealserramenti.it  
www.sealserramenti.it



## Quadretti

### La grande follia

**L**a guerra è la più grande follia. E ogni soldato, da qualsiasi parte combatta, crede o gli è stato fatto credere di essere dalla parte giusta. I soldati combattono con forza, impegno e passione, non per i motivi de-

licisi a tavolino, ma perché prima si finisce e prima si torna a casa.

Chi torna racconta con parole impastate di rabbia e di sangue di inesorabili avanzate e ritirate, di marce in deserti infuocati sotto cieli infiniti fitti di stelle, o su sconfinata distese di neve, dove i morti cadono a migliaia, fagotti umani che diventano puntini in lontananza nella distesa di quel bianco sepolcro.

Là in prima linea dove gli uomini sono alla pari, santi, eroi e peccatori, si sente il grido della trincea di fronte: "Fratello ti devo uccidere, non perché ti odio, ma perché la tua divisa è diversa dalla mia; non sei tu il mio nemico".

Questo spiega tutto il sangue versato e tutti i gesti di compassione.

E ci sono campi di concentramento, campi minati, campi di lavori forzati, campi di sterminio e campi profughi, ma ci sono anche campi veri, quelli da coltivare, dove il canto delle quaglie trasmette il pulsare della vita.

Lui era un soldato aviatore. Alla notizia della nascita del suo primo figlio così rispose: "Ancora cinque missioni e poi torno da voi".

Il suo corpo venne ritrovato tra i rottami del suo aereo, in mano aveva due scarpine da neonato.

L'altro era amico di mio padre, così scriveva alla sua donna: "Ti mando la mia deca perché ti possa comprare un vestito bianco da indossare il giorno che verrai a prendermi alla stazione quando tornerò".

Arrivò la notizia del ritorno dei soldati e lei, che ancora non sapeva, quel giorno era alla stazione ad aspettare vestita di bianco.

Guerra, ma chi ti ha inventata?

Rosanna Rizzi Ongaro

tipolitografia etichettificio stampa digitale

tipografia  
**Bologna**

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

etichette adesive in bobina  
per piccole e grandi esigenze  
stampati commerciali e pubblicitari  
depliant - manifesti - volantini  
poster su carta fotografica e tela artistica  
etichette chiudipacco  
e sigilli per piccole quantità  
**Creazioni veloci e personalizzate**  
con stampa digitale



## BUTTAPIETRA

# Commemorati il 25 Aprile '45 e il 24 maggio 1915



**D**urante la cerimonia del 25 aprile scorso, anniversario del 70° della Liberazione, l'Amministrazione e l'Associazione Combattenti e Reduci locali, hanno voluto titolare il parco tra le vie Sarca e Mincio, già esistente da alcuni anni, "Ai Caduti e Dispersi di tutte le guerre". L'iniziativa era stata fortemente voluta dai reduci per ricordare i soldati del paese morti nei vari conflitti. La Banda Alpina "Le Penne Nere" ha partecipato sfilando e suonando canti patriottici. Il 24 maggio si è ricordato il centenario dello scoppio della 1ª guerra mondiale, con la sfilata della Banda. Durante la cerimonia, dopo la messa e la commemorazione al monumento, il nostro concittadino Giulio Righetti ha voluto donare al Gruppo Alpini un prezioso cimelio proprio

della 1ª guerra, ricevuto e conservato dal papà Valentino Righetti, classe 1899, reduce e Cavaliere di Vittorio Veneto. Si tratta del coperchio della gavetta usata in guerra dall'amico di Valentino, certo soldato "Gino", perito durante il conflitto, sul quale mesi prima aveva inciso il suo nome usando la baionetta di dotazione. Un cimelio importante, che unito alla foto del militare Valentino Righetti, incorniciata in un quadretto, è stato ricevuto dal Capogruppo Bussi. Nel ringraziare Righetti per questo pensiero, gli Alpini hanno assicurato che lo uniranno agli altri oggetti esposti e conservati con cura nella Baia.

**Giorgio Bighellini**

*Nella foto da destra: Giulio Righetti con il cimelio, il sindaco Muraro e il capogruppo Bussi*

## L'INIZIATIVA NEL SEGNO DI ARRIGO BALLADORO

# "Recitar in villa" successo annunciato

*Da un'idea dell'Associazione teatrale "La Burla"*

**H**a avuto un successo oltre ogni aspettativa l'iniziativa "Recitar in villa", ideata e realizzata dall'Associazione teatrale La Burla in collaborazione con la Pro loco, il Gruppo giovani e il Comune di Povegliano, con allestimento e regia di Luigi Zanon, consulenza artistica di Andrea De Manincor e consigli dello studioso di tradizioni popolari Giorgio Bovo.

Gli spettatori, divisi in turni successivi, hanno compiuto un percorso in 4 quadri all'interno di villa Balladoro. Il grande affabulatore Nicola D'Addazio ha raccontato all'inizio la storia della famiglia e della villa Balladoro, mercanti arricchiti che divennero nobili nel 1780, ricordando anche la figura del conte Arrigo, uno dei più importanti folkloristi italiani, raccogliitore di testi, modi di dire, canzoni, proverbi, filastrocche. Le persone hanno ascoltato nella chiesetta l'accesa omelia di un prete di un secolo fa, impersonato magistralmente dall'attore Andrea Veronesi, che ammoniva i fedeli a non bestemmiare e non nominare il nome di Dio invano.

Nelle altre scene sono state rappresentate quadri di vita quotidiana poveglianese dell'800 e 900, mentre sullo schermo apparivano vecchie foto con la filanda, il matrimonio, il funerale, la processione con i chierichetti e i "bianchi", le bambine dell'asilo con le suore, i giovani coscritti sulla caretta, il centro del paese con la chiesa e i broli, la fiera di San Martino con contadini e bestiame.



Evocati anche storici nomi di vie come "i Pòrteghi" (attuale via Mazzini) e "La Còntra bruta" (attuale via Garibaldi).

Ottimi gli attori Paola Begali, Matteo Cordioli, Stella Turrina, Alice Boselli, Monica Castellotti, Massimo Begnoni, Nicola Recchi, Elisa Buzzi e i musicisti Matteo Poiani, Irene Zenari e Gianfranco Bonomini. Si è potuta così apprezzare l'opera di Arrigo Balladoro, che ha fissato nei suoi scritti, dopo averli raccolti con minuziosa precisione e intensa passione, aspetti di un patrimonio riportato in vita da questo spettacolo, in cui le corde del ricordo e del rimpianto si univano a quelle della comicità esilarante, elementi essenziali della cultura popolare, espressi in un dialetto vivace, colorito e sanguigno.

Il momento finale è stato esso stesso evento di memoria: il più giovane rampollo della famiglia storica di venditori di vino dei Paschetto, Eddy, ha servito, in sfarzosa divisa da sommelier, i vini oggi distribuiti dai cugini (ditta che è sponsor dell'iniziativa). Da ricordare infine che l'intera opera di Arrigo Balladoro è consultabile negli spazi collegati alla Biblioteca comunale: essa costituisce, assieme alla biblioteca personale dello studioso e all'Archivio della famiglia Balladoro, un grande patrimonio culturale che l'ultimo discendente, barone Francesco Balladoro Malfatti di Montetresco, ha donato al Comune di Povegliano ed è a disposizione di tutti coloro che desiderano consultarla.

**Giovanni Biasi**

## BONFERRARO

# La Corale parrocchiale "Giovanni Benedini" in trasferta a Ferrara

*Dopo l'esibizione nel santuario di Santa Maria in Vado visita guidata alla città*

**A**nche quest'anno per concludere l'attività ed il servizio in parrocchia la corale "Giovanni Benedini" si è regalata una bella giornata in compagnia dei simpatizzanti e accompagnati dal parroco don Franco Bontempo si è recata in visita a Ferrara.

La Corale, diretta dal maestro Massimo Tedeschi, ha animato la santa messa nel santuario di S. Maria in Vado, una delle chiese più antiche di Ferrara. Il nome deriva da un guado (vado) del Po, che si trovava nelle vicinanze. Una chiesetta è documentata fin dal X secolo e nel 1171 fu sede di un miracolo eucaristico: spezzando l'ostia consacrata durante una funzione religiosa, da essa zampillò sangue bagnando la volta che copriva l'altare. La cupola della piccola chiesa dopo

l'ampliamento ultimato nel 1495 rimane ancora visibile ai giorni nostri perché mantenuta integra ed incorporata nell'attuale edificio.

Nel pomeriggio è seguita la visita guidata al centro cittadino con la basilica e palazzo Schifanoia (palazzo adibito per le feste di corte e per i ricevimenti delle diverse delegazioni in visita alla famiglia Estense), eretto su commissione di Alberto V d'Este (1385) ed ampliato soprattutto all'epoca di Borso d'Este, il quale nel 1452 ricevette il titolo di duca per i feudi imperiali di Modena e Reggio Emilia dall'imperatore Federico III; al suo interno si trovano affreschi dei pittori della scuola ferrarese, tra i quali il più noto Cosme Tura.

(l.r.)



# ZUCCHELLI FORNI

s.p.a.



**TREVENZUOLO - Verona**

Zona Artigianale S. Pierino

Tel. 0456680068

Fax 0457350285

Telex 481076 Z.F.V.



## POVEGLIANO

# Archeologia sperimentale nel segno dei Celti

Il 21 giugno festa del popolo che ebbe qui la capitale

Si è svolta a villa Balladoro un'iniziativa di grande valenza didattica, molto praticata nei parchi archeologici (in provincia di Verona vi sono esperienze a Grezzana, al ponte di Veja, a Fumane, a Bovolone), ma per la prima volta a Povegliano, che dell'archeologia è ormai riconosciuta una capitale. A promuoverla l'Assessore alla Cultura del Comune, Valentina Zuccher, con l'Associazione Balladoro, il cui presidente arch. Giulio Squaranti ha raccontato gli straordinari ritrovamenti effettuati in paese dall'800 fino alla grande stagione degli anni '80 e '90, che configurano una continuità di insediamenti umani dall'Età del Bronzo fino agli eccezionali reperti celtici, romani e longobardi. Dopo una visita guidata al museo, che si arricchisce ogni anno di nuovi oggetti, si è passati alla fase che vedeva protagonisti bambini dagli 8 agli 11 anni. Dopo una presentazione dell'attività dell'archeologia, Barbara Nardi, archeologa della Cooperativa Charta, ha fatto sperimentare ai 30 partecipanti, divisi in 4 gruppi, uno scavo strati-

grafico. I ragazzi dovevano trovare i reperti nascosti nel terriccio di cassette rettangolari. Gli oggetti (punte di freccia, pezzi di ceramica, monete) venivano poi catalogati secondo uno schema; si passava quindi alla ricostruzione degli oggetti con la colla (questa è propriamente l'attività chiamata "Archeologia sperimentale"). Notevole la passione e l'interesse dimostrate dai ragazzi (è stato notato che il gruppo più ordinato e meglio organizzato era quello formato da tutte femmine...), che incoraggiano gli organizzatori a ripetere l'esperienza. Ed ora, grande appuntamento il 21 giugno con la Festa celtica, in ricordo della popolazione che proprio qui (i resti del villaggio sono stati trovati presso il santuario di Madonna dell'Uva Secca) aveva la sua capitale, quella dei Celti Cenomani. Si chiama "Popilianus - Piana Gallica" e prevede al parco Balladoro *stage* di tessitura con tavolette tessili, *stage* di tessitura con telaio verticale, *stage* di scherma celtica; alle 18 concerto di musica celtica dei Torquis.

Giovanni Biasi

Il sito del villaggio capitale dei Celti Cenomani



PUBLIREDAZIONALE

SCOPRI L'ORIGINE DELLA TUA DERMATITE!



La pelle rispecchia lo stato di salute dell'intestino e dei polmoni; è per questo che, in alcuni periodi dell'anno, si può macchiare, arrossare e avere problemi di dermatosi o di dermatiti. Le dermatiti sono caratterizzate da un processo infiammatorio scatenato da un agente esterno che può venire a contatto con la pelle, oppure può essere inalato o ingerito; in quest'ultimo caso si ha una manifestazione allergica IgE mediata. Per capire quale possa essere l'agente scatenante si può fare il Test-RAST tramite un semplice prelievo di sangue. Vengono ricercati alimenti e sostanze "inalanti" secondo gli schemi sotto riportati.

I Test-RAST sono:

- 1) RAST alimenti standard da 40,00 euro (20 allergeni);
- 2) RAST inalanti da 60,00 euro (34 allergeni);
- 3) PACCHETTO alimenti completo da 85,00 euro (IgE totali + 34 allergeni).

Per i più piccoli abbiamo predisposto la possibilità di eseguire un prelievo capillare pungidito, non invasivo e ben tollerato (quasi indolore).

L'opzione n. 1 comprende:

Latte vaccino, albume, tuorlo, farina di grano, farina di mais, farina di soia, piselli, arachidi, fagioli, pomodoro, lievito, cipolla, sedamo, gambero, granchio, merluzzo, tonno, polpo, formaggio molle, formaggio fermentato.

L'opzione n. 2 comprende:

Dermatophagoides pteron., dermatophagoides farinae, acarosiro, polvere, alternaria alternata, aspergillus fumigatus, cladosporidium herbarum, epitelio di gatto, forfora di cane, mix graminacee (6 allergeni), mix erbe (8 allergeni), ape, vespa, lattice di gomma, betulla, acero, pioppo, quercia, olivo, platano.

L'opzione n. 3 comprende:

Albume, arachidi, banana, cacao, carota, caseina, cipolla, fagioli, farina di grano, farina di mais, farina di soia, formaggio fermentato, formaggio molle, gambero, glutine, granchio, latte vaccino, lievito, maiale, manzo, mela, merluzzo, nocciole, patata, piselli, pollo, polpo, pomodoro, riso, sedano, tonno, tuorlo, α-lattalbumina, β-lattoglobulina.

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

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



## VIGASIO

## Iniziate le selezioni dei concorrenti per due concorsi canori

Forettefestival finale il 13 agosto e "Ti canto una canzone" il 15

All'Hotel Montemezzi di Vigasio hanno preso il via le audizioni ai concorsi canori "Forettefestival" e "Ti canto una canzone". Il comitato organizzatore delle kermesse musicali estive, ha aperto le iscrizioni dei partecipanti alle selezioni delle prossime edizioni delle due rassegne canore. Le audizioni successive si svolgeranno il 26 e 27 giugno, mentre il 4 luglio verranno proclamati i finalisti. Anche quest'anno è dunque l'Hotel Montemezzi ad ospitare le audizioni dei candidati al concorso canoro per artisti dilettanti, giunto alla ventottesima edizione, in programma il 15 agosto, e di "Ti canto una canzone", gara per cantanti under

16, che si svolgerà il 13 agosto. Così la struttura alberghiera all'ingresso di Vigasio si trasformerà in sala per le selezioni dei concorrenti, cantanti ed appassionati che si dedicano alla musica per hobby, che si esibiranno davanti ad una commissione. Alle selezioni possono presentarsi cantanti solisti non professionisti. Ogni partecipante dovrà portare per la prova-selezione due brani, le cui basi dovranno essere incise su cd/chiavetta. Almeno uno di questi dovrà essere in lingua italiana.

«Ringrazio Maurizio Mischi, direttore dell'hotel Montemezzi - ha detto Vittoria Gatto, presidente del comitato Per Forette-San Martino -

per la disponibilità ad ospitare le selezioni dei due concorsi canori. La struttura non è solo il migliore biglietto da visita per chi arriva a Vigasio, ma anche un'accogliente e splendido luogo dove terremo, anche quest'anno, le audizioni dei concorrenti, provenienti anche da altre città e regioni, che si iscriveranno per partecipare ai festival». Chi desidera partecipare alle selezioni può chiamare o lasciare un messaggio al numero 348.3770889 oppure all'indirizzo di posta elettronica: selezioni@forettefestival.it.

S. Loc.

Nella foto: I concorrenti finalisti della passata edizione del Forettefestival

PUBLIREDAZIONALE

## La costanza... di Costanzo macellaio da 45 anni

Nel suo negozio di Buttapietra prodotti di 1ª qualità

Non aveva ancora compiuto 20 anni quando il 1° giugno 1970 Costanzo Compri, dopo alcuni anni alle dipendenze, decideva di mettersi in proprio con l'aiuto della moglie Nilla. Aveva già appreso bene l'arte della macelleria e nel corso degli anni è stato un crescendo di sviluppo e di successo. Sacrificio e passione trasmessi poi alle due figlie Anna e Veronica coinvolte nell'attività a tempo pieno. L'omonima macelleria esiste a Buttapietra da ben 45 anni ininterrottamente ed è conosciuta anche nei paesi vicini per qualità e sicurezza delle carni lavorate. Costanzo seleziona infatti vitelle certificate di razza "Limousine" allevate in provincia di Verona con foraggi e cereali nobili della nostra terra, per rendere la carne



più saporita e ne conosce la storia fino all'arrivo al prodotto finito. Una filiera quindi assolutamente controllata, che trova l'appoggio anche dell'Associazione Macellai Veronesi, del cui direttivo Costanzo è attivo consigliere. Lo si vede sempre presente nelle varie manifestazioni fieristiche

del settore per promuovere il consumo delle nostre carni sane e sicure, tanto che nel suo negozio arrivano clienti anche dai dintorni per acquistare prodotti genuini. Parte della carne acquistata viene lavorata, insaccata e stagionata con l'aiuto della moglie Nilla e delle figlie. In questi giorni questa coppia speciale ha festeggiato il 45° di attività ed il 39° di matrimonio, ricevendo moltissimi auguri dall'affezionata clientela. Una gestione familiare sicura e preziosa nella quale Nilla, con il suo gusto e tocco artistico, aggiunge colori di verdure a contorno dei vari prodotti esposti nelle vetrine tanto da ottenere anche un colpo d'occhio da vera boutique della carne bovina, suina e aviicola. Nonostante il mercato segnali numeri in flessione, l'inserimento nell'attività del reparto gastronomia molto curato, richiesto ed apprezzato, ha bilanciato il volume delle vendite. La passione e il sacrificio, con un po' di fortuna, sono gli elementi necessari per continuare a crescere ancora nell'attività e superare questi momenti di crisi.

MACELLERIA

Costanzo

Da Costanzo "Compri" carne genuina!

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

## STUDIO TECNICO

Geom. Mariano Lollato

- Progettazione e Consulenza
- Assistenza imprese
- Pratiche catastali
- Stime
- ☆ Piano Casa



Via Provinciale Est, n. 28/A  
37060 BUTTAPIETRA (Verona) - Tel./Fax 045 6661098  
Cell. 347 5136300 - e-mail: marianogeomollato@yahoo.it



PUBBLIREDAZIONALE

**BONFERRARO**

**Kenzia Garden**  
per il mese  
di Giugno  
ti consiglia...

25 anni  
di passione  
per la  
natura!



- Le piante e i tuoi fiori sul balcone hanno bisogno di essere nutriti con concimi specifici;
- Per i cespugli con fioritura primaverile è consigliata la potatura;
- Controllare la presenza di eventuali insetti (afidi, cocciniglia o altro);
- Controllare la presenza di malattie fungine (oidioticchiolatura).

**KENZIA GARDEN**

Ti ricorda che oltre ai prodotti tradizionali puoi trovare presso di noi quelli BIO al 100% sicuri e sani.

Ti aspettiamo!



Tutto l'amore  
della natura!  
Floricoltura  
e Vivai

BONFERRARO (VR)  
Via Oberdan, 51/B  
Tel. 045 7320282  
www.kenziagarden.it

CI TROVI  
ANCHE  
SU  
FACEBOOK

**BOVOLONE****La contrada "Crosare"**

*Continua il nostro viaggio  
sul territorio comunale*

Nel nostro andar per contrade questa volta vi parleremo delle Crosare. Abbiamo incontrato il Presidente del "G.S.R. Crosare" Roberto Beltrame. Dalle sue parole traspare l'impegno e la soddisfazione dei suoi collaboratori nel sentirsi utili agli abitanti della contrada per aver, tra l'altro, creato un Centro di ritrovo invidiabile. "Era il 1971 quando un gruppo di amici delle Crosare di Bovolone, dopo aver organizzato una festa nella propria contrada, decisero di dar vita a questa associazione con lo scopo di promuovere attività culturali, sportive, sociali e, perché no, anche culinarie" dichiara Roberto Beltrame. "Nei primi anni, non avendo una sede ben definita, il Gruppo si limitava ad organizzare la "Festa dello sportivo", "Il carnevale con la propria maschera", "Il re e la regina del riso" ed altri eventi. Ma dopo pochi anni dalla fondazione - continua il presidente - il Comune ci mette finalmente a disposizione un'area in via Ca' Persa al nume-

ro civico 4, dove costruire la nostra sede. Ci siamo messi subito al lavoro, sacrificando il tempo libero ed anche dell'altro e in breve tempo è sorto un ampio edificio con un grande salone ed altre sale successivamente sistemate per varie necessità. Attorno alla sede si è fatto un campo di calcio, un campo di bocce, un campo di pallavolo e il tutto circondato da un ampio spazio verde con all'interno un grande parco giochi per i bambini". Attualmente il G.S.R. Crosare è gestito da volontari riuniti in un direttivo di undici membri che, nei momenti di necessità, può contare su moltissimi collaboratori esterni. Col passare degli anni il centro è diventato sempre più il punto di riferimento per gli abitanti della contrada "e di questo tutti i volontari che vi operano sono orgogliosi" osserva Beltrame, che intende ricordare tutte quelle persone "che, purtroppo, non sono più tra noi e tanto hanno dato alle "Crosare".

Giorgio Galetto



Giocatori e dirigenti festeggiano al vittoria sul Montorio

**NOGARA****Finalmente in "Promozione"**

*Per il calcio nogaresse è l'ottava volta in 95 anni*

Stagione esaltante del "Nogara calcio" che, dopo due anni di Prima categoria, ritorna a disputare il campionato di Promozione. C'è voluto un gol di Vecchiato nei minuti finali (ancora una volta decisivo), per portare il Nogara in paradiso, nell'ultima partita di ritorno, giocata a Montorio contro una squadra in lotta per evitare la lotteria dei play out. È stata una gara tesa, vista l'importanza della posta in palio per entrambe le contendenti. Alla fine ha prevalso, come detto, la compagine della Bassa, ma va lodata la prova del Montorio, che è caduto a testa alta nonostante gli sfavori del pronostico della vigilia.

Dopo il fischio finale, è esplosa la gioia dei molti tifosi nogaresi accorsi a Montorio a sostenere la propria squadra. "È stata una vittoria sofferta e meritata - sostiene il presidente Andrea Martini, sentito a caldo in tribuna, - che testimonia la vitalità del nostro gruppo. In questo momento il

mio pensiero va a tutti i nostri collaboratori, che, spesso trascurando la famiglia, dedicano parte del loro tempo a una causa comune. Questa credo sia la nostra forza, unitamente alla cura del settore giovanile, che dovrebbe essere l'obiettivo principale di ogni società sportiva dilettantistica". Anche il giovane mister Andrea Bertelli, confermato per la prossima stagione, sentito mentre i suoi ragazzi festeggiano vicino agli spogliatoi, elogia tutto il gruppo e la dirigenza per l'impegno e la serietà dimostrati nel corso della stagione. Un elogio a parte merita il direttore sportivo Giulio Furlani, capace di portare a Nogara giocatori che hanno permesso il salto di qualità rispetto alla passata stagione, che era stata piuttosto anonima. Ecco i nomi dei giocatori artefici dell'impresa: Alberto Lanza, Andrea Mecchi, Riccardo Vecchini, Alberto Meneghelli, Livio Chiaramonte, Alan Parolin, Giovanni Lorenzi, Alberto Corradi, Davide

Meoni, Davide Rigoni, Davide Lanza, Andrea Codognola, Cristoforo Negrini, Edoardo Baschirrotto, Mario Rammairone, Steven Mirandola, Mattia Fraccaroli, Alberto Vaccari, Mario Balint, Gabriel Molonfalean, Luca Vecchiato, Alessandro Pasotto e Alexander Pesic.

Dopo il ritorno dalla trasferta di Montorio, i festeggiamenti sono continuati a Nogara, al centro sportivo "Remo Soave", mentre un'auto con l'altoparlante girava per le vie del paese comunicando il successo della squadra locale, che significa l'ottava partecipazione al campionato di Promozione regionale in 95 anni di storia. Finito il campionato, il Nogara ha battuto il San Zeno nei quarti di finale per la coppa del Veneto, prima di essere sconfitto dai vicentini del Leodari in semifinale, che significa essere arrivati tra le prime quattro squadre della regione su 128 iscritte.

Giordano Padovani

**FOTO NOTIZIA****Torna la Mille Miglia edizione 2015**

Un nostro affezionato lettore con la passione della fotografia, Maurizio Cappellari di Villabartolomea (Verona), ci ha inviato la foto della "Ferrari 458 Italia" in transito a Nogara in occasione del passaggio della XXXIII rievocazione storica della famosa "Mille Miglia", che ha visto la partecipazione di circa 450 veicoli storici.



PUBLIREDAZIONALE

## CASTEL D'ARIO

## La pizza "Senzazioni" al campionato mondiale

Creazione di Damiano Piazza di "Pizza Planet"

**D**amiano Piazza (al centro nella foto), 40enne residente a Nogara (Verona), è impiegato di giorno e pizzaiolo per passione di sera. Insieme a Serena Bighellini gestisce la pizzeria "Pizza Planet" in centro a



Castel d'Ario, aperta tutte le sere, escluso il lunedì, dalle 17,30 alle 22. Infatti proprio a livello planetario è stato il successo ottenuto da Damiano con la sua pizza "Senzazioni" presentata al Campionato mondiale della pizza svoltosi a Parma il 26 maggio scorso. Tra gli oltre seicento partecipanti, provenienti da tutto il... pianeta, si è classificato al XIII posto. La sua "creazione", riconosciuta a livello planetario, è stata giudicata da una giuria in base alla preparazione al banco e panificazione, cottura e gusto oltre alla "estetica" ovvero come si presenta al cliente pronta... all'uso. "Sono alla mia seconda partecipazione - dichiara il pizzaiolo - e sono passato dal 150° posto della precedente al 13° attuale". La "Pizza Planet" da qualche settimana è stata inserita nell'albo della "Alleanza Slow food dei cuochi" perché rispetta determinati parametri importanti di qualità dei prodotti utilizzati per fare le pizze. "È la prima pizzeria d'asporto di questa associazione presente in Lombardia - dichiara con orgoglio Damiano Piazza - ed è una delle 32 attualmente esistenti sul territorio nazionale scelte da Slow Food, la famosa organizzazione fondata da Carlo Petrini. Questo ci riempie di orgoglio e soddisfazione per i traguardi raggiunti".

**PIZZA PLANET**  
IL PIACERE DELLA PIZZA



PIZZERIA DA ASPORTO  
0376 66.14.03

Seguici su  
f y+ g+ i+



Orario 17:30 - 22:00  
da Martedì a Domenica  
Piazza Garibaldi, 14  
46033 Castel d'Ario (MN)  
Tel. 0376661403  
www.pizzaplanet-casteldario.it

## SORGÀ

## All'Università del tempo libero si tengono lezioni di jazz



**U**n pomeriggio con una "lezione" fuori dai canoni tradizionali quella tenutasi recentemente all'Università del tempo libero con grande soddisfazione per gli allievi. Il tema della lezione: Storia del jazz. Più che un relatore, a presentare al storia del jazz c'era l'intera formazione della "Original perdido jazz band" (nella foto), la più longeva delle

formazioni jazz veronesi fondata nel 1950 dal trombettista Giannantonio Bresciani, detto Sabù, e dal banjoista Gianni Romano. La band si è esibita per ben due ore in brani jazz in tipico stile "New Orleans" degli anni '50 e ogni brano veniva commentato agli "allievi" a cura del trombettista "Sabù" creando un'atmosfera carica di emotività tale che ha entusiasmato tutti. Grande

soddisfazione anche da parte dell'assessore alla cultura Barbara Tregnago e del Rettore dell'Università, Luigi Manfrin, che hanno programmato il ciclo di lezioni per il 2015 conclusosi il 16 maggio. Ovviamente un evento così eccezionale non poteva che concludersi davanti ad un piatto di "risotto alla pilota".

(g.g.)

## PAMPURO

## Domenica 21 giugno la 30ª "Caminàda"

**S**i svolgerà domenica 21 giugno la XXX edizione della "Caminàda par Pampuro" organizzata dal Gruppo "I S-ciopadi" in collaborazione con l'Assessorato allo sport del comune di Sorgà e il patrocinio della Pro loco di Pampuro. La manifestazione ludico-motoria prevede tre percorsi rispettivamente di 5, 10 e 15 chilometri. Partenza tra le 8,30 e le 9 con premi in natura. Iscrizioni

presso Bar Trevisani 045 7320020. Quest'anno, in collaborazione con il Comitato manifestazioni di Villimpenta, ai partecipanti in possesso del cartellino di arrivo della marcia sarà offerto un buono sconto di un euro per un risotto alla "Festa del risotto 2015" a Villimpenta che si concluderà proprio domenica 21.

(l.f.)

## VILLIMPENTA

## Festa del risotto 2015 chiude domenica 21 giugno

**S**i sta concludendo la 69ª edizione della Festa del Risotto a Villimpenta iniziata lo scorso 4 giugno. Ebbene per i ritardatari c'è tempo per l'ultimo fine settimana che va da giovedì 18 a domenica 21 giugno, in quanto per ben tre fine settimana Villimpenta è diventata la capitale del risotto. Villimpenta è ormai famosa per il suo risotto anche fuori dai confini provinciali, in quanto la festa ha sempre

riscosso una notevole affluenza di pubblico proveniente dai paesi limitrofi del veronese. In questo periodo ci si potrà sbizzarrire, oltre alla degustazione dei tipici prodotti locali anche in compagnia di ottime orchestre sia per gli amanti di ballo liscio che per i più giovani, con spettacoli completamente gratuiti. Durante il periodo della festa del risotto con orario dalle 20,30 alle 24 si può visitare (con guida) il Castel-

lo e la mostra "Sguardo Contemporaneo", a cura di Nicla Ferrari. Tra gli espositori figurano Massimo Canuti, Daniele Cestari, Nicla Ferrari, Andrea Giovannini, Cristina Iotti, Marino Iotti, Iva Recchia, Giovanni Sala, Michele Sassi, Roberta Serenari. Non solo, ma la mostra al Castello Scaligero sarà visitabile fino al 5 luglio ogni sabato dalle 17.30 alle 19.30 ed ogni domenica dalle 10.30 alle 13.

Una mostra con una trentina di opere di dieci artisti selezionati in ambito nazionale, allo scopo di offrire una panoramica sull'arte contemporanea attraverso i diversi mezzi espressivi, quali la pittura, il disegno, la scultura, l'installazione e la fotografia, che vale proprio la pena di visitare.

Rina Avigni

PUBLIREDAZIONALE

## A NOGARA

## Dr. Sandro Zapparoli

Naturopata, Riflessologo, Chinesiologo

**RIFLESSOLOGIA PLANTARE  
E NATUROPATIA**



Cambia la tua vita, migliorando la tua salute!

## Riflessologia plantare

per insonnia, ansia, stress, ipertensione  
stanchezza e mancanza di concentrazione

## Naturopatia preventiva

per migliorare energia e vitalità  
depurazione naturale di fegato e intestino  
alimentazione naturale per intolleranze alimentari  
menopausa e problemi femminili  
per recupero di forza e vigore

... per raggiungere uno stato di benessere che da tempo non provi, la NATUROPATIA e la RIFLESSOLOGIA PLANTARE ti danno un notevole aiuto. Migliorando lo stile di vita veloce e con semplicità, puoi sentirti più serena, soddisfatta, alleggerita e in salute. Ti accorgerai che se il tuo corpo si fortifica e acquista energia, ti sentirai meglio e sarai più felice.

la Naturopatia in modo naturale ti può dare un valido aiuto  
per info: chiedi al nostro staff o chiama il n. 3200226475  
e-mail: sandrozapparoli@virgilio.it

**MARTEDI E VENERDI DALLE 9 ALLE 19 QUI AL CENTRO  
LABORATORIO ANALISI BIO-RESEARCH  
PIAZZA E. BERLINGUER 1/A - NOGARA (VR)  
TEL. 0442 511464 - orari: 9/12,30 - 15,30/18,30  
mail: info@bio-research.it**



bio-research

laboratorio analisi bio-research

## ARREDOBAGNO

VETRARIA DI POVEGLIANO s.n.c.

**PRODUZIONE E  
INSTALLAZIONE**

porte interne  
parapetti scala  
box doccia in cristallo

**TRASFORMAZIONE DA VASCA IN DOCCIA  
IN UN SOLO GIORNO**

POVEGLIANO V.se - Via della Libertà, 4

www.arredobagnoventuri.it - tel. 045 7970048



## CASTEL D'ARIO

# La sfida dei mini cuochi alla festa del riso

Si sono sfidati ai fornelli per preparare il risotto gli studenti delle scuole elementari e medie di Castel d'Ario e Castelbelforte durante la serata conclusiva della recente Festa del riso alla pilota De.C.o. in un gara promossa dalla Pro Loco di Castel d'Ario in collaborazione con il progetto scolastico

"A scuola...di gusto!" sul riso alla pilota per Expo 2015. Alla competizione hanno partecipato le classi quinte della scuola primaria "Carducci" di Castel d'Ario con le insegnanti Alessandra Bellini e Antonella Bontempo, e la scuola secondaria "Mameli" di Castelbelforte con i docenti Bruna Restani, Alberto Barac-

ca e Susanna Antolini. Due gruppi di studenti-cuochi si sono cimentati nella preparazione del riso guidati rispettivamente da un esperto della Pro Loco casteldariense e dell'AcS di Castelbelforte. Le due varianti di riso alla pilota, il risotto alle zucchine e speck e il risotto con radicchio, "pesto" e monte veronese, sono sta-

ti analizzati e degustati da una giuria composta da trentaquattro alunni che, muniti di schede valutative, hanno espresso il loro insindacabile giudizio. Nelle settimane precedenti, infatti, le classi avevano seguito un corso di analisi sensoriale sotto la guida esperta di Enrico Benvenuti, vicepresidente della Pro Loco di Ca-

stel d'Ario. La serata è stata animata e diretta dal presidente della Pro Loco Giampaolo Turazza. Si è aggiudicato il primo posto il riso alla pilota di Castelbelforte che ha battuto, per pochi punti di differenza, il riso alla pilota De.C.o. casteldariense.

(l.f.)



# La Società Operaia cambia il nome ma non gli scopi



Oltre 80 iscritti alla Società operaia di previdenza hanno partecipato al pranzo sociale alla trattoria "Al Macello". Per l'occasione il presidente Edda Zoccatelli ha informato i soci che la Società Operaia di Previdenza ha cambiato denominazione ed ora si chiamerà "Società di mutuo soccorso Onestà, Fratellanza, Giustizia". Tra le novità, introdotte per legge, sono state soppresse le pensioni ai soci che fino ad oggi venivano regolarmente erogate "ma saranno sostituite" ha assicurato Zoc-

catelli" con altre forme di erogazione". Durante la festa, tra gli applausi, è stata premiata con una targa Gabriella Mantovani (nella foto: a destra con la presidente Zoccatelli) definita da quest'ultima "memoria storica del nostro paese". Mantovani, tra le numerose pubblicazioni su Castel d'Ario, ha scritto anche la storia della Società operaia casteldariense, un libro di oltre 180 pagine, pubblicato nel 2007 in occasione del 110° anniversario della fondazione.

(l.f.)



## CASTELBELFORTE

## Gemellaggio con Monaco nel nome dell'Expo 2015

Si è concluso in questi giorni, con la visita di scambio dei ragazzi delle scuole medie di Monaco di Baviera, il gemellaggio con le omologhe di Castelbelforte nell'ambito del progetto "A scuola di... gusto" per l'Expo Milano 2015. Ad accogliere gli studenti italiani e tedeschi con le loro insegnanti nella sala polivalente "Bennati", il sindaco Massimiliano Gazzani, l'assessore alla pubblica istruzione Anna Leggio, il consigliere delegato alla cultura Anita Ferrarin, oltre ai docenti della scuola media locale responsabili del progetto: Bruna Restani con Sara Manzoli e Alessio Salerno. Gli studenti tedeschi erano accompagnati dalle loro insegnanti, per altro di origine italiana, Antonia Bonetti Bellastrada e Elena Cannizzo. Nella sala polivalente è stato presentato il percorso progettuale che ha visto coinvolte le scuole italiane e tedesche sul tema dell'alimentazione, tema di attualità con l'Expo 2015. Tra l'altro il 27 maggio scorso i ragazzi delle medie di Castelbelforte sono stati premiati all'Expo di Milano per il video realizzato sul Parco del Mincio, sempre nell'ambito del progetto "A scuola di... gusto".

(l.f.)



Fotoricordo dei protagonisti del gemellaggio scolastico italo-tedesco

## FOTO NOTIZIA

## I primi novant'anni di Ida Mirandola detta "Idòna"

Lo scorso 10 maggio Ida Mirandola, da tutti conosciuta come la "Idòna", ha compiuto 90 anni festeggiata da parenti e amici con una torta con il suo ritratto. Per decenni ha gestito il "Bar Caffè Centrale" a Bonferraro. È molto conosciuta anche nei paesi limitrofi, specialmente a Castel d'Ario. Agli auguri dei parenti e degli amici si unisce anche "La Voce".



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 Zaranonello

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



**Speck Stubbe**  
**La Corte del Re**

**RISTORANTE**  
**PIZZERIA**  
**DISCO BAR**

SS. 12 - NOGARA / OSTIGLIA - L.G. PONCAROVA  
Tel. 349.8178647

**MACELLERIA**  
**SPACCIO AGRICOLO**

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

**BONFERRARO (VR)**  
Via G. Oberdan, 83

**TRATTORIA - PIZZERIA**  
*La Genuina*

ERCOLE D'ORO PER L'ALIMENTAZIONE

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

PIZZA + BIBITA € 7,00

Produzione Artigianale Tigella e Gnocco Fritto

**VENERDI 5-12 GIUGNO**  
PIANO BAR con ENRICO

**VENERDI 26**  
I TIBURON

**SABATO 27 GIUGNO**  
NOTTE BIANCA NOGARA  
LIVE MUSIC  
DJ SET e SHOW con VERUSKA

**GIORNO DI CHIUSURA IL MERCOLEDÌ**

**NOGARA (Verona)**  
Via Cav. di V. Veneto, 4  
Tel. 0442 89167

VERONA Isola della Scala Nogara

SS 12 SS 12

*La Genuina*

**CAFFÈ RISTORANTE PIZZERIA**  
*La Genuina*

Nuova apertura a 20 metri dal casello A4 - Verona Sud

VERONA via E. Fermi, 2  
Tel. 345 3208183

PIZZA + BIBITA € 7,00

TIGELLE e GNOCCHI FRITTO € 8,50

**PALAZZO DE' MERLI**

**MARTEDI 2 GIUGNO**  
RUGGERO SCANDIUZZI in Concerto

**VENERDI 5**  
I TIBURON MUSICA A 360°

**VENERDI 12**  
PLAY ON GRUPPO

**DOMENICA 21**  
AREA 70 GRUPPO

**VENERDI 26**  
DJ LORENZO

**SALONE PER BANCHETTI - CERIMONIE - MEETING**  
GAZZO VERONESE - Via Pradelle, 78 - tel. 0442 550186



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

Aperta la Stagione Estiva 2015!  
Vi aspettiamo numerosi!

*Cime del Baldo*

**NOVITÀ**  
**PIZZE ROTONDE**

Caffè - Self Service - Ristorante

Solarium - Souvenirs