

**LA  
GRANDEMELA  
SHOPPINGLAND**

**NUOVA E UNICA!**  
dal lunedì al sabato 9.00 - 21.00  
domenica 10.00 - 20.00

# VERONA

## SETTE News

€ 1,00

**LA  
GRANDEMELA  
SHOPPINGLAND**

**NUOVA E UNICA!**  
dal lunedì al sabato 9.00 - 21.00  
domenica 10.00 - 20.00

Direttore Francesca Tamellini Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, CNS VERONA

Anno 15 - N.S. n.8 - 14 giugno 2014

# Agsm con un fatturato a quota 900 milioni di euro

ATTUALITÀ

## Un convegno importante



a pag 7



Fatturato che sfiora i 900 milioni di euro (+38%), Ebitda a +34% (95,2 milioni) e utile ante imposte a +18% (18,9 milioni di euro). Anche per il 2013 si conferma la crescita dei numeri di Agsm Verona Spa, holding del Gruppo Agsm, multiutility con base a Verona e operante in circa 4 mila comuni del Paese nei settori dell'elettricità, del gas e del calore ma anche in altre attività di servizio.

a pag 3

IN CITTÀ

## Un nuovo sistema per la sosta



a pag 6

RICONOSCIMENTI

## Un premio per la Fiera



a pag 9

PRIMO PIANO

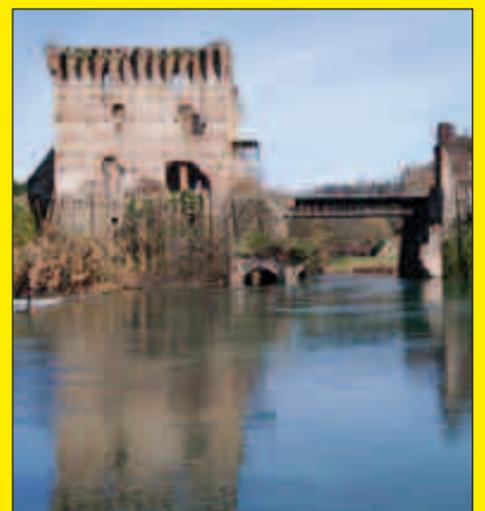
## Risamore, la nuova catena di risotterie



a pag 11

EVENTI

## Il nodo d'amore



a pag 19

# Acque Veronesi

## SEDE CENTRALE:

Acque Veronesi S.c.a r.l.  
Lungadige Galtarossa, 8  
37133 Verona

## INTERNET:

Sito:  
P.E.C.:  
Per reclami e info:

[www.acqueveronesi.it](http://www.acqueveronesi.it)  
[protocollo@pec.acqueveronesi.it](mailto:protocollo@pec.acqueveronesi.it)  
[www.acqueveronesi.it/contatti.asp](http://www.acqueveronesi.it/contatti.asp)

## SERVIZIO CLIENTI

Fax Clientela: 045 8677438  
Fax U.R.P.: 045 8677528

Numero Verde Clienti e URP  
**800-735300**

(solo da rete fissa)  
Per chiamate da rete mobile  
a pagamento **199 127 171**  
Entrambi i numeri sono  
disponibili negli orari:  
8,00-20,00 da lunedì a venerdì  
8,00-13,00 il sabato

Numero Verde Guasti  
**800-734300**

(sia da rete fissa da mobile  
Attivo 24 ore su 24)

## SPORTELLI LOCALI:

- Verona**  
Ingresso Via Campo Marzo  
c/o AGSM Verona s.p.a.  
Lun - Mar - Mer - Gio  
dalle ore 7.45 alle ore 16.00  
Ven  
dalle ore 7.45 alle ore 13.00
- Legnago**  
Via Ragazzi del '99, 9  
Lun - Mar - Mer - Ven  
dalle ore 8.30 alle ore 12.30  
Lun - Mer - Gio  
dalle ore 14.30 alle ore 16.00
- Nogara**  
Via Labriola, 1  
Lun - Mer - Gio - Ven  
dalle ore 8.30 alle ore 12.30  
Lun - Mar  
dalle ore 14.30 alle ore 16.00
- Bovolone**  
Via Vescovado, 16  
Lun - Mar - Gio - Ven  
dalle ore 8.30 alle ore 12.30  
Mar - Mer - Gio  
dalle ore 14.30 alle ore 16.00
- Bussolengo**  
Piazza della Vittoria, 20  
Lun - Mar - Gio - Ven  
dalle ore 8.30 alle ore 11.00  
Mar - Gio  
dalle ore 14.30 alle ore 16.00
- San Bonifacio**  
Corso Venezia, 6/c  
Lun - Mer - Ven  
dalle ore 8.30 alle ore 12.30  
Mar - Mer - Gio  
dalle ore 14.30 alle ore 16.00
- Villafranca**  
Via dei Cipressi, 2  
Lun - Mar - Mer - Ven  
dalle ore 8.30 alle ore 12.30  
Lun - Mer - Gio  
dalle ore 14.30 alle ore 16.00
- Grezzana**  
Via Roma, 1 - c/o Uffici comunali  
Mercoledì dalle ore 9.00 alle ore 12.00  
3° venerdì del mese  
dalle ore 9.00 alle ore 12.00
- Tregnago**  
Piazza Massalongo, 13/A  
Mar - Gio  
dalle ore 8.30 alle ore 11.00
- San Giovanni Lupatoto**  
Via San Sebastiano, 6  
c/o Lupatolina Gas  
Lun - Mer - Gio - Ven - Sab  
dalle ore 9.00 alle ore 12.00  
Mar dalle ore 9.00 alle ore 16.00



## SPORTELLI DI CORTESIA:

solo per pratiche amministrative  
del singolo Comune

**Colognola ai Colli**  
Piazzale Trento, 2 - c/o Municipio  
Mar - Gio  
dalle 9.30 alle 12.30

**Isola della Scala**  
Via V. Veneto, 4 - c/o Municipio  
Ven dalle ore 10.00 alle ore 12.00

Il consiglio di amministrazione approva il progetto di bilancio della multiutility con base a Verona

# Agsm con un fatturato a quota 900 milioni di euro

Fatturato che sfiora i 900 milioni di euro (+38%), Ebitda a +34% (95,2 milioni) e utile ante imposte a +18% (18,9 milioni di euro). Anche per il 2013 si conferma la crescita dei numeri di Agsm Verona Spa, holding del Gruppo Agsm, multiutility con base a Verona e operante in circa 4 mila comuni del Paese nei settori dell'elettricità, del gas e del calore ma anche in altre attività di servizio. A confermarlo il suo Consiglio di Amministrazione che ha approvato all'unanimità il progetto di bilancio, ora al vaglio dei soci. Cresce



il portafoglio dei servizi multibusiness, aumentano i clienti (saldo attivo di 7 mila nuovi clienti nel 2013) il fatturato e la redditività del settore commerciale.

Cresce anche la quota dei clienti che hanno scelto il libero mercato (il 65 per cento del totale), il doppio rispetto alla media nazionale. Nonostante il difficile contesto macroeconomico, la sofferenza economica di aziende e famiglie, la riduzione dei volumi di gas e delle tariffe, nonché la svalutazione dell'impianto termoelettrico di Salionze, AGSM cresce, investe e presenta dati positivi.

Nell'energia rinnovabile in primis, che ha registrato un aumento della produzione del 130 per cento, grazie anche agli investimenti effettuati soprattutto nell'ultimo biennio con

quattro nuovi impianti eolici tra Toscana e Veneto ma anche nell'espansione commerciale che, grazie ai nuovi Clienti acquisiti, ha visto fatturato e margini in notevole crescita.

L'incremento del fatturato (+238,3 milioni di euro) è il risultato dell'ampliamento di perimetro di business - con il Gruppo che passa da 11 a 13 società tra cui Amia (rifiuti) - ma soprattutto di una crescita dei volumi e del numero dei clienti.

Grazie alla redditività, il Gruppo ha potuto realizzare investimenti significativi mantenendo stabile l'indebitamento. "L'innovazione è stata una componente trainante della gestione recente di Agsm - ha detto il Presidente del Gruppo Paolo Paternoster, che continua - ora gli obiettivi nel medio periodo sono quelli

di rafforzare la rete commerciale, proseguire negli investimenti in energia rinnovabile, a partire dall'idroelettrico e ridurre progressivamente l'esposizione debitoria".

Diminuisce invece l'utile netto, che si attesta a quota 5,5 milioni di euro, a causa di una tassazione quasi doppia rispetto all'esercizio precedente e di una operazione straordinaria di svalutazione di impianti di produzione tradizionali, operazione fatta da tutti i principali player nazionali in conseguenza della congiuntura di mercato della produzione tradizionale.

In totale l'Azienda - che dà lavoro a oltre 1.500 dipendenti diretti e che negli ultimi sette anni ha distribuito dividendi per 99 milioni di euro - presenta il rapporto Net debt su Ebitda a 3,48, in linea con le principali multiutility del Paese.

## PRODUZIONE ELETTRICA

Il Gruppo opera nella produzione attraverso Agsm Verona Spa e società di scopo per i singoli progetti nel settore delle energie rinnovabili (parchi eolici). Oggi conta su 190 MW di potenza installata con tecnologie tradizionali, 60 MW in cogenerazione, 145 MW in energia rinnovabile.

Il 2013 ha visto la realizzazione dell'impianto eolico di Rivoli realizzato in soli 4 mesi (gennaio-marzo 2013) dopo sette anni di iter autorizzativo, nonché il forte incremento di energia prodotta da fonti rinnovabili: +130% grazie ai nuovi impianti eolici e piovosità per gli idraulici. Sono stati anche siglati accordi con RIVA Acciai e Ospedale Negrar per cogenerazione e teleriscaldamento.

## RETI DI DISTRIBUZIONE E TRASMISSIONE

Il Gruppo Agsm gestisce le reti elettriche nei comuni di Verona e Grezzana. Per quanto riguarda il gas, gestisce le reti in 14 Comuni nelle provincie di Verona, Mantova, Vicenza. Nel 2013 sono stati realizzati investimenti di rinnovo di stazioni elettriche alta tensione, reti gas e allacciamenti ed è migliorata la qualità del servizio nei parametri monitorati dall'Autorità.

## AMBIENTE

Agsm opera nella raccolta, trattamento rifiuti urbani e industriali e nella gestione del verde attraverso il gruppo AMIA e le società controllate Serit, Transeco e Lombardi srl. E' attiva in 150 Comuni delle provincie di Verona e Mantova. Nel 2013 il gruppo ha acquisito il 100% di Lombardi srl (80 Comuni in Provincia di Mantova). E' stato inoltre consolidato il sistema di raccolta differenziata raggiungendo 170.000 tonnellate di rifiuto valorizzato.

## ATTIVITA' COMMERCIALE

Il gruppo Agsm opera nel settore commerciale attraverso Agsm Energia e dal 2013 con 2V Energy per gli acquisti.

E' presente in oltre 4000 Comuni in tutta Italia con più di 330.000 forniture attive.

Il 2013 ha registrato un forte incremento dell'attività commerciale grazie ai canali web con un saldo positivo di oltre 7.000 clienti fuori Verona, un incremento di fatturato di oltre 160 milioni di Euro ed una larga adesione alla campagna gas "stop aumenti" con oltre 20.000 adesioni da parte di clienti Agsm che hanno scelto le offerte sul libero mercato.

**VERONA**  
NEWS

Direttore Responsabile  
**FRANCESCA TAMELLINI**

REDAZIONE DI VERONA  
segreteria@edizionilocali.it

ADIGE TRADE SRL  
via Diaz 18 Verona

Presidente  
**RAFFAELE SIMONATO**

CONCESSIONARIO DI PUBBLICITÀ:  
Tel. 045.8015855 Fax.045.8037704

Realizzazione grafica  
FR DESIGN  
info@frdesign.it

### REDAZIONE DI VERONA:

Via Diaz 18, 37121 Verona  
Tel. 045.8015855 - Fax 045.8037704

### REDAZIONE DI ROVIGO:

Corso del Popolo, 84  
telefono: 0425.419403;  
Fax 0425.412403

### REDAZIONE DI TREVISO:

telefono 0422 58040;  
\cell. 329.4127727

### REDAZIONE DI TRIESTE:

Piazza Benco, 4

### REDAZIONE DI MANTOVA:

Via Ippolito Nievo, 13  
Tel. 0376.321989; Fax 0376.32183

### REDAZIONE DI VICENZA:

Strada Marosticana, 3  
Tel. 0444.923362

### UFFICIO DI BRESCIA:

Via Benacense 7  
tel.030.3762754; Fax 030.3367564

Stampato da FDA Eurostampa S.r.l.  
Via Molino Vecchio, 185  
25010 - Borgosatollo - Bs

La tiratura è stata di 10.000 copie

Autorizz. Tribunale C.P. di Verona  
nr. 1761/07 R.N.C. del 21/06/07

Associato all'USPI  
Unione Stampa Periodica Italiana  
Iscrizione al Registro Nazionale della stampa



Una nuova linea, bus navetta "Arena" - da Park Centro-ex Gasometro - per il periodo operistico

# L'ATV - Azienda Trasporti Verona potenzia e riorganizza i suoi servizi

L'attenzione per i cittadini dev'essere alla base d'ogni servizio pubblico, per cui ogni Ente locale deve sentirsi responsabile del buon funzionamento dello stesso. Non, quindi, per accontentare, ma per sentito dovere. In base a tale importante concetto, il 27 maggio 2014, il Comune di Verona, e per esso l'assessore Enrico Corsi, il presidente della 5ª circoscrizione, Fabio Venturi, e il direttore di a t v, Stefano Zaninelli, hanno annunciato miglioramenti ed innovazioni sostanziali nel servizio del trasporto pubblico cittadino, con l'attivazione di nuovi provvedimenti d'asestamento dell'ampia rete cittadina. Se il piano d'organizzazione del gennaio scorso si è dimostrato positivo e centrato, le nuove misure, realizzabili grazie a fondi regionali, copriranno le residue esigenze di trasporto, non ancora soddisfatte. Saranno introdotti, inoltre, correttivi atti a risolvere alcune criticità rilevate.

Fra i dati più salienti, emergono i seguenti: Borgo Roma - i numeri 41, 51 e 510 effettueranno un per-



corso più diretto fra Sacra Famiglia e Stazione Porta nuova e Centro-città; linea 51 - funzionerà tutta la giornata, collegando Sacra Famiglia e Centro città, ogni 15 minuti. Altrettanto vale per la zona di viale Commercio-via Malfer; Tratto San Zeno - Stazione - sarà sdoppiata la linea 31, creando la linea 30, che ogni 30 minuti collegherà Savàl

e San Zeno alla Stazione di Porta Nuova, proseguendo per Piazza Bra, San Paolo-Università e Porta Vescovo; la 31, inoltre, collegherà anche Poiano, Quinto e Marzana con il Polo Ospedaliero di Borgo Trento; la nuova linea 74 porterà agli uffici di AMIA di via Avesani, collegando via Faccio-zona Basso Aquà, la Stazione di Porta nuova, via Valverde e



Stradone Porta Palio; le linee 96 e 97, collegheranno ex-novo, nei giorni festivi la frazione di Palazzina con Borgo Trento, il Centro città e il Policlinico di Borgo Roma; la linea 92 effettuerà lo stesso percorso della 510, onde dare un servizio omogeneo, la mattina e il pomeriggio, nella zona di Borgo Roma; la linea 94 per il Policlinico verrà portata sul percorso via Tombetta-via Calvi-via Trieste.

Ancora: nelle sere di venerdì e sabato, le linee 90, 91, 94 e 98 funzioneranno, nel periodo estivo e nelle serate di venerdì e sabato, sino alle ore 2,00 (notte), anche per rispondere alle esigenze dei giovani; non appena sarà aperto - fra breve - il parcheggio ex Gasometro, nelle serate di spettacoli areniani e al termine degli stessi, un bus-navetta collegherà Piazzetta Municipio con il nuovo Park Centro-ex Gasometro; nel periodo estivo, la linea 11 sarà prolungata per le località Corno, San Vito al Mantico e Bussolengo, mentre la 21 raggiungerà San Giovanni Lupatoto/Pozzo e Arbizzano/Negrar.

Quanto ad infor-

mazioni dettagliate in merito ai miglioramenti e alle innovazioni di cui sopra, basterà visitare [www.atv.verona.it](http://www.atv.verona.it), mente sarà in distribuzione, quanto prima e gratuitamente, una mappa aggiornata di tutta la rete urbana e verranno riviste le tabelle dei percorsi, appese alle paline di fermata.

Si tratta, dunque, di misure innovative e sostanziali, che miglioreranno certamente il servizio a t v. Occorrerà, tuttavia, come indicato, prendere esatta visione di percorsi e di orari. Importante, inoltre, la notizia dell'imminente apertura del nuovo parcheggio, nell'area dell'ex Gasometro...

Ha ospitato la segnalazione ufficiale di quanto sopra un ormai antico autobus FIAT 470, datato 1979, posto in Piazza Bra, davanti al Municipio. L'automezzo è dotato di sedili e di banchi-ufficio, in modo da poter ospitare qualsiasi riunione. Cura la cosa inBUSclub veneto, [www.inbusclub.it](http://www.inbusclub.it), che segue la salvaguardia, la conservazione e lo studio dei mezzi di trasporto e di comunicazione.

Pierantonio Braggio

## Agec: respinto dal Tar il ricorso di Vivenda

AGEC: Il Tar ha respinto il ricorso della ditta Vivenda (seconda classificata nella gara d'appalto delle mense scolastiche) nei confronti di Agec, che nel luglio 2013 affidò il servizio a Euroristorazione - Serenissima (prima nella graduatoria). Questa decisione conferma quindi il risultato della gara d'appalto,



consentendo ad Agec di procedere con maggiore serenità, dovendo interagire con un interlocutore certo con cui impostare il programma di lavoro futuro.

La sottoscrizione di un contratto definitivo garantirà inoltre maggiori tutele sulla qualità del servizio offerto dall'azienda vincitrice dell'appalto.

Dopo 25 anni Verona è protagonista a livello mondiale con Anthony Groppi

# Motociclismo: una promessa al Gran Premio del Mugello

L'assessore allo Sport della Provincia, Ruggero Pozzani ha illustrato i recenti meriti sportivi di Anthony Groppi, giovane pilota veronese che si è presentato in sella alla sua Ftr Honda.

Era presente anche Giuseppe Olivieri, team manager di POS Corse, della scuderia motociclistica veronese.

Il primo giugno scorso Anthony Groppi, classe '97, ha corso la sua prima gara in Moto 3 al Mugello. Grazie ad una Wild Card della Federazione, dopo 25 anni un veronese è tornato sul circuito del Motomondiale. In occasione del Campionato Italiano di Velocità, a Imola, si è posizionato al secondo e al terzo posto.

L'anno scorso, la giovane promessa del motociclismo ha vinto il campionato Honda NSF 250. Grazie al recente successo nella prova del Mugello, probabilmente sarà riconfermato nella pros-



sima data del Motomondiale in Italia e a settembre sarà a San Marino per il Gran Premio. "Oggi esprimo - ha detto l'assessore Pozzani - una grande soddisfazione perché, nei miei cinque anni

da assessore provinciale allo Sport, è la prima volta che mi occupo di motociclismo e lo faccio lanciando un autentico talento naturale. Il giovane Anthony è infatti una vera promessa per la

sua categoria, che darà sicuramente soddisfazione agli appassionati veronesi di motori. Tra l'altro, sono 25 anni che nessun veronese gareggia sul circuito del Motomondiale. Colgo l'occasione, dunque, per fare un appello a tutti gli imprenditori veronesi affinché possano sostenere e condividere le vittorie di questo talento emergente. Auguro, quindi, ad Anthony Groppi una brillante carriera sportiva, nella speranza che diventi un modello di impegno agonistico per molti altri giovani sportivi". "Sono solo - ha detto Olivieri - quattro anni che seguiamo Anthony e devo ammettere che non ha fatto altro che stupirci. Ha esordito con una moto 125 GP per poi passare qualche tempo dopo ad un 250 - 4 tempi. Crescendo e gareggiando con quest'ultimo modello, Anthony è riuscito a bruciare le tappe a dispetto di ogni previsione. L'an-

no scorso, ad esempio, ha vinto il trofeo Honda NSF 250, rivelandosi un'autentica promessa del motociclismo. Ma non sono state prestazioni isolate, infatti anche quest'anno Anthony è l'emergente a cui tutti guardano con interesse". "Questa passione - ha dichiarato Groppi - mi è stata trasmessa da mio padre fin da piccolo. Gareggiare a 6 anni ai Campionati italiani è stato, quindi, solo il primo passo. A 13 anni, infatti, ho iniziato esercitarmi con la Moto 3. Attualmente mi alleno tre volte a settimana perché il mio obiettivo è accrescere il più possibile le mie competenze e gareggiare in scenari sempre più importanti, come il prossimo 14 settembre a Misano. Credo, infatti, che fra le qualità per essere un buon pilota non debbano mancare passione, riflessi pronti e forza di volontà".

Federico Pradel

Il progetto prevede anche la sistemazione del ponticello di collegamento della nuova area verde con l'area parrocchiale

## Inaugurazione area verde e pista ciclo-pedonale in via selva a Quinzano

Il sindaco Flavio Tosi ha inaugurato questa mattina la nuova area verde e il percorso ciclo-pedonale realizzati a Quinzano nell'ambito del Piano degli interventi di via Selva. Presenti il presidente della 2ª Circoscrizione Filippo Grigolini, il presidente di Amia Andrea Miglioranzi, il consigliere comunale Elisa La Paglia e alcuni consiglieri della 2ª Circoscrizione. "Un bell'esempio - ha detto il Sindaco Tosi - di come funziona oggi la pianificazione urbanistica; se in passato l'Amministrazione faceva, di fatto, un regalo ai proprietari del-

le aree trasformandole in edificabili, con tutti i vantaggi a favore dei privati, oggi, con le nuove norme per la pianificazione, chi trae un vantaggio dalla trasformazione urbanistica di un'area deve dare una parte del suo guadagno alla collettività realizzando opere pubbliche che per l'Amministrazione comunale sarebbero difficili da portare a termine".

"Un intervento importante per il quartiere Quinzano - ha aggiunto Grigolini - che consegna all'Amministrazione comunale una nuova area verde e un percorso ciclo pedonale. Il progetto

prevede anche la sistemazione del ponticello di collegamento della nuova area verde con l'area parrocchiale del Circolo NOI di Quinzano, punto di ritrovo per giovani e adulti, che mi auguro possa essere realizzato quanto prima". L'area verde, che circonda i nuovi complessi edilizi, è attraversata da una pista ciclo-pedonale lunga 170 metri larga 2,60 metri e ospita panchine e oltre 200 piante, comprese piante ad alto fusto e gel-somini. Realizzati inoltre 28 posti auto pubblici e 3 per persone diversamente abili.



Si tratta della sperimentazione di un sistema innovativo molto interessante detto il presidente di Amt Germano Zanella

# Un sistema elettronico di gestione della sosta di AMT

Dopo i lavori in corso, nel parcheggio di piazza Viviani, i cui 53 ambitissimi stalli nel cuore del centro storico non erano utilizzabili dagli automobilisti per ventiquattr'ore, per permettere delle grandi novità. E' questo infatti il tempo che servirà ad Amt per installare nella pavimentazione, in corrispondenza dei posti auto, una serie di "sensori", necessari per attivare la sperimentazione del futuro sistema di gestione elettronica dei parcheggi.

"Si tratta della sperimentazione di un sistema innovativo molto interessante - puntualizza il presidente di Amt Germano Zanella - studiato in sinergia con l'Amministrazione comunale, e che sarà applicato per la prima volta a Verona. L'obiettivo, grazie all'impiego delle nuove tecnologie, è quello di risolvere alcune delle ri-

correnti criticità che incontriamo nella gestione delle aree di sosta in centro, in particolare le lamentele dei residenti che non trovano posto negli stalli loro riservati dopo le 20, il problema di quanti, pur pagando la sosta, poi non rispettano il limite massimo di due ore, e quello di chi proprio il ticket non lo paga".

Grazie al nuovo sistema elettronico, i sensori inseriti nella pavimentazione rileveranno la presenza dell'auto e - comunicando via wireless con i parcometri, dove l'utente dovrà digitare il numero di targa della propria auto - permetteranno in futuro ad Amt di far conoscere in tempo reale il numero di posti occupati e di quelli liberi, migliorando così l'informazione all'utenza. Altrettanto efficace sarà la comunicazione dei dati sui veicoli con sosta pagata regolarmente e quelli con sosta scaduta, a beneficio soprattutto dei residenti, che oggi lamentano di trovare spesso i posti occupati dagli "abusivi" nelle fasce orarie loro riservate.

Il completamento del sistema, con l'installazione del software nei parcometri, è previsto per il mese di luglio. A quel punto Amt sarà pronta a dare il via alla sperimentazione, che avrà una durata di sei mesi e sarà preceduta da ampia informazione alla cittadinanza.

"Se l'esito sarà positivo - commenta ancora il presidente Zanella - indiremo un bando di gara per l'estensione del sistema ad altre zone di sosta della città, in particolare quelle a maggiore rotazione e quelle lungo le vie di penetrazione, dove è più sentita l'esigenza di una efficace regolamentazione della sosta".



*E' in edicola*

Sette  
**VERONA**  
News

**il Giornale di VERONA**  
Deutsche Ausgabe

EDIZIONI LOCALI

**La comunicazione del Nord Est**  
100.000 copie settimanali

**il Giornale d'ITALIA**  
Az olasz kiadás

Sette  
**PORDENONE**  
News

Sette  
**TRIESTE**  
e Monfalcone

Sette  
**PADOVA**  
News

Sette  
**FORLÌ**  
News

Sette  
**VENEZIA**  
Mestre e provincia

in **PIAZZA**  
mensile di S. Giovanni Lupatoto e Zevio

di MANTOVA  
La **CRONACA**

Sette  
**UDINE**  
News

Sette  
**Belluno**  
News

**TRENTO**  
SETTE News

la **CRONACA** di  
**FERRARA**  
e Provincia

**VICENZA**  
SETTE news

**L'ADIGE**  
SETTIMANALE DI ROVIGO

La **CRONACA**  
di Brescia e Provincia

Sette  
**CESENA**  
e di Cesenatico

Sette  
**Treviso**  
News

E' stato promosso dall'Istituto assistenza Agli Anziani di Verona

# Un importante convegno per l'assistenza agli anziani

Si è svolto giovedì 29 maggio presso l'Abbazia di San Zeno il Convegno di Studio sulla disfagia, l'ultimo dei cinque appuntamenti dedicati all'informazione e alla formazione sanitaria legata all'assistenza agli anziani non autosufficienti, organizzati e promossi dall'Istituto Assistenza Anziani Verona.

Ad aprire il pomeriggio di dibattito, sono stati proprio la presidente dello IAA Annamaria Leone e il presidente del Comitato Scientifico dello IAA Nicolò Rizzuto, Neurologo e Professore emerito dell'Università degli Studi di Verona. «La disfagia costituisce un importante fattore di rischio per i significativi disturbi nutrizionali e per il presentarsi di gravi complicazioni a livello polmonare, dovute alla possibilità delle aspirazioni - ha spiegato il prof. Rizzuto -. Circa il 20 per cento della popolazione soffre di questo problema e la



sua maggior incidenza si manifesta nei soggetti più anziani, nei pazienti oncologici, negli ictus e nei traumi cranici».

«La disfagia è il sintomo che definisce le difficoltà o l'impos-

sibilità di attuare una alimentazione orale autonoma ed efficace cioè di garantire il passaggio di cibo e bevande dalla bocca allo stomaco» ha precisato il professor Mauro Zamboni.

Rappresenta dunque un problema di grandissimo rilievo per le conseguenze sulla qualità della vita in generale quindi. Di conseguenza, è da considerare una grave entità sindromica per gli alti costi umani e sanitari che comporta e, per questo, negli ultimi anni le è stata dedicata sempre più attenzione,

soprattutto nella ricerca di nuovi metodi diagnostici, nell'utilizzo di nuove metodiche strumentali e alla preparazione di linee guida sulle quali orientare e guidare l'attività delle equipe

impegnate nella gestione della patologia.

Durante il pomeriggio sono intervenuti Luigi Benini, Professore associato di Gastroenterologia all'Università di Verona e Direttore dell'UOC di Gastroenterologia dell'Azienda Ospedaliera Universitaria, Laura Bertolasi, dirigente medico presso Neurologia l'AOUI di Verona, Annalisa Brugnera, Dottoranda di medicina fisica e riabilitativa presso l'Università veronese, il dott. Vincenzo Di Francesco, direttore dell'UOC di 3° Geriatria dell'AOUI, la dott.ssa Elena Pellini, PhD presso l'UOC di Medicina Legale dell'università, e il dott. Mario Celebrano, medico generale dell'azienda Ulss 20 e membro scientifico dello IAA.

In occasione del convegno è stato inoltre reso noto che, ogni anno, cresce il fabbisogno di personale competente in grado di gestire questa condizione.

Si parla di personale con uno specifico background formativo, che conosca le tecniche di valutazione della disfagia, che sappia selezionare gli esami strumentali in grado di chiarire importanti aspetti fisiopatologici e che sappia affrontare eventuali emergenze. Sono diverse le competenze richieste per assistere i pazienti affetti dalla patologia: dalla neurologia alla radiologia e all'imaging, dalla fisiatria alla foniatra e alla otorinolaringoiatria e, infine, dalla gastroenterologia alla nutrizione clinica.

«Ciò significa - ha concluso Rizzuto - che la gestione del paziente disfagico richiede una squadra medica multidisciplinare. Solo grazie alla collaborazione di vari specialisti, si può fornire un'adeguata assistenza alle persone che soffrono di questo problema».

Marco Rizza

## Farmacie Comunali

- IPERTENSIONE?
- DIABETE?
- MALATTIE CARDIOVASCOLARI?

Cerca di prevenirle  
**Fai l'autotest**  
Chiedi consiglio al tuo farmacista



VERONA vista dall'alto  
**Torre dei Lamberti**



**Aperta tutti i giorni**  
tel: 045 9273027  
fax: 045 594279  
www.agec.it

[www.agec.it](http://www.agec.it)

AGEC - Palazzo Braccioni - Via E. Mattei, 7 - 37122 Verona - Capitaneria 045/911111/111 - Fax 045/2511300 - [info@agec.it](mailto:info@agec.it)

**Agec**

**Al servizio del cittadino con l'impegno di sempre.**

Il PREMIO promosso dal Comune di Verona in collaborazione con Agsm e Fondazione Centri Giovanili Don Mazzi

# La scuola "Don Mercante" vincitrice del progetto "Le Scuole Del Sole"

L'assessore all'Istruzione Alberto Benetti ha premiato la scuola primaria "Don Mercante" di San Michele Extra vincitrice del progetto "Le scuole del sole", promosso dal Comune di Verona in collaborazione con Agsm e Fondazione Centri Giovanili Don Mazzi. Presenti il presidente di Agsm Distribuzione Enrico Carifi con il responsabile dell'area commerciale dell'azienda Francesco Covelli e il consigliere della Fondazione Centri Giovanili Don Mazzi Cesare Menini.

All'iniziativa, dedicata al ri-

sparmio energetico e all'utilizzo delle energie alternative, hanno partecipato le 4 scuole primarie Europa Unita, Monsignor Chiot, Risorgive, Don Mercante e le 3 scuole secondarie di primo grado Fava, Giovanni XXIII, Martin Luther King che dall'estate del 2012 dispongono di un impianto fotovoltaico sul tetto.

"Un'iniziativa importante - ha detto Benetti - che ha permesso di sensibilizzare gli alunni nei confronti del risparmio energetico e dell'utilizzo di energia pulita dimostrando come da piccoli gesti



## Quadrante Servizi

Sede Legale ed Amministrativa - Tel. (+39) 045.95.24.47 Fax (+39) 045.86.49.743  
Ufficio Racordo Ferroviario - Tel. (+39) 045.86.20.124 Fax (+39) 045.95.25.110  
Informazioni, Ufficio Direttivi e Tecnico - Via Sommacampagna, 61 - 37137 Verona - info@quadranteservizi.it - www.quadranteservizi.it

### Servizi informatici e tecnologici



Servizi di telefonia VoIP con più di 5000 minuti di conversazione giornalieri per 250 postazioni telefoniche.

Oltre 100 server virtuali con servizi di cloud computing

13.000 email al giorno protette da spam

Oltre 200 minacce informatiche bloccate quotidianamente

Servizi di disaster recovery con oltre 10 terabyte di dati salvati

Più di 100 siti web gestiti

Creazione di software personalizzati, assistenza EDP specializzata

### Servizio intermodale



13.000 treni lavorati

Quasi 400.000 camion tolti dalla strada

Circa 400.000 tonnellate di anidride carbonica non riversate nell'ambiente per effetto dell'intermodalità

### Manutenzione e assistenza interportuale



Interporto Quadrante Europa

quotidiani si possa ricavare un grande risultato.

A nome dell'Amministrazione comunale ringrazio anche le insegnanti che quotidianamente operano nella promozione oltre che dell'educazione ambientale anche all'educazione dell'essere umano".

Il progetto è stato realizzato tra novembre 2013 e maggio 2014 grazie ad un percorso didattico specifico e alla trasmissione mensile, da parte di AGSM alle scuole, dei dati di produzione di energia elettrica dei relativi impianti fotovoltaici e di consumo. Dopo un approfondimento sul tema energetico, sugli impianti fotovoltaici e sull'analisi dell'utilizzo di energia a scuola, gli studenti,

supportati dagli insegnanti, hanno individuato le buone pratiche per il risparmio e le hanno adottate per un mese, con l'obiettivo di ottenere una riduzione dei consumi elettrici.

Oltre 1750 i KWatt/ora risparmiati dalla scuola "Don Mercante" nel marzo 2014 rispetto allo stesso mese dell'anno precedente, che hanno consentito alla scuola di aggiudicarsi il primato. I disegni prodotti dagli alunni nel corso del progetto saranno esposti, a partire da giovedì 5 giugno, nel loggiato della Gran Guardia nell'ambito dell'iniziativa "Giornata mondiale dell'ambiente - Io partecipo" promossa dall'assessorato all'Ambiente.

## 10 anni insieme ai bambini brasiliani

Si terrà negli spazi dell'ex Arsenale, dal 20 al 22 giugno, la manifestazione benefica "2004-2014, 10 anni insieme ai bambini brasiliani" organizzata dall'associazione Grão de Mostarda in collaborazione con il Comune di Verona, per raccogliere fondi a sostegno del progetto 'Il seme dell'accoglienza'.

L'iniziativa è stata illustrata questa mattina dall'assessore ai Servizi sociali Anna Leso insieme al vice presidente dell'associazione Giuseppina Sala. La manifestazione sarà inau-

gurata venerdì 20 giugno alle 21 con un concerto della cantautrice bergamasca Virna Marangoni e proseguirà nei giorni successivi con svariati intrattenimenti per bambini e adulti, tra i quali: pesca di beneficenza, mostra di scultura e di fotografia ed esibizioni musicali della cantante Ilaria Peretti e del gruppo Sol Levante. L'evento sarà anche l'occasione per lanciare la campagna "Adotta un Progetto", che permette di donare anche piccoli importi periodici sul conto corrente dell'associazione.

La consegna da parte di Franco Maria Ricci, Presidente della Fondazione Italiana Sommelier

# A Veronafiere-Vinitaly il premio speciale Oscar del vino 2014

A Veronafiere-Vinitaly è stato assegnato il Premio Speciale della giuria Oscar del Vino 2014 - 16° Premio Internazionale del Vino © con la seguente motivazione: «Con oltre cento anni di esperienza nell'organizzazione fieristica e una posizione strategica, vicina al cuore del continente, è il primo organizzatore di manifestazioni in Italia e il secondo in Europa.

OSCAR DEL VINO 2014 PREMIO SPECIALE DELLA GIURIA A VERONAFIERE PER VINITALY. Veronafiere è promozione e comunicazione del made in Italy a tutto tondo e Vinitaly è la più grande fiera del vino del mondo. Il riconoscimento va quindi all'idea, all'impegno e alla professionalità nella costanza, anno dopo anno, di regalarlo ad appassionati e addetti ai lavori la vetrina più ricca e bella possibile del vino italiano.»

A consegnarlo nelle mani del Direttore Generale di Veronafiere, Giovanni



Mantovani, ieri sera, nel corso della Cena di Gala della Fondazione Italiana Sommelier-Centro Internazionale per la Cultura del Vino e dell'Olio, all'Hotel Rome Cavalieri, il presidente Franco Ma-

ria Ricci.

«E' un riconoscimento importante - sottolinea il Presidente di Veronafiere, Ettore Riello - che premia Veronafiere e il sistema Vinitaly. Un sistema che sostiene la crescita del

comparto a partire dalla promozione della cultura del vino. Il nostro impegno è sempre stato super partes, perché come fiera sosteniamo da quasi mezzo secolo il sistema produttivo enologico nel suo complesso. Ed è quanto ci ha riconosciuto il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali assegnando a Veronafiere e Vinitaly la realizzazione e gestione del Padiglione del Vino per Expo Milano 2015.»

«A meno di un anno dall'inaugurazione dell'Expo 2015 di Milano, l'Italia del vino si trova di fronte a una nuova sfida: fare sistema attorno ad un progetto strategico che pone le basi per lo sviluppo del settore nei prossimi anni - evidenzia Giovanni Mantovani, Direttore Generale di Veronafiere -. Sarà questa la chiave di volta per il successo della manifestazione e delle esportazioni nel prossimo futuro. L'Expo 2015 è una grande occasione per rilanciare

la sfida sui mercati internazionali e per mantenere quella leadership che vecchi e nuovi competitor vorrebbero intaccare.» «Nelle nostre bottiglie ci sono una storia millenaria, cultura e tradizioni che ci hanno portato a coltivare la vite a qualsiasi latitudine e a volte contro ogni logica economica. In questo sta il valore aggiunto del vino italiano, che arricchisce l'eccellenza qualitativa raggiunta grazie al grande lavoro fatto in vigna e in cantina negli ultimi 40 anni. Per questo, dal punto di vista operativo il Padiglione del Vino non sarà una fiera, ma un sistema di promozione globale, che partirà dai territori di produzione. Il progetto, condiviso dal Comitato scientifico istituito dal ministro per le politiche agricole come luogo di incontro e sintesi delle varie componenti della filiera, è già in fase avanzata di elaborazione», conclude il direttore Mantovani.

## Una targa per i giocatori della Primavera del Chievo

Il vicesindaco Stefano Casali ha consegnato una targa di riconoscimento ai nuovi campioni d'Italia, i giocatori della squadra di calcio della Primavera del Chievo Verona, vincitori quest'anno del loro primo scudetto nel campionato nazionale giovanile. Presenti all'incontro gli assessori comunali Francesco Marchi e Pierluigi Paloschi, il Comandante della Polizia municipale Luigi Altamura ed i tecnici e gli allenatori della Primavera del Chievo Verona.

“A nome dell'Ammini-



strazione comunale - dichiara Casali - rivolgo il più sentito ringraziamento a questi giocatori che, con questo importante risultato sportivo, hanno reso onore alla città di Verona.

Una vittoria frutto di grandi sacrifici e di un forte impegno agonistico da parte di tutta la società - conclude il vicesindaco - che in questi anni, con costante tenacia, ha saputo far crescere con continuità questa giovane squadra, fino a raggiungere oggi il massimo risultato possibile”.

Verso il salone internazionale dedicato alla carne, in programma a Verona dal 10 al 13 maggio 2015

# Agricoltura, si chiude la grande riforma della PAC

La partita sul Primo pilastro della Politica agricola comune si è conclusa ieri pomeriggio, al termine di un negoziato durato diverse settimane. Uno dei nodi da sciogliere ha riguardato gli aiuti accoppiati, le risorse cioè direttamente abbinata a determinate colture.

Il negoziato, martedì alla Conferenza delle Regioni, ha deciso di stanziare l'11% del plafond e di non arrivare al limite massimo del 15 per cento. Il 4% sarà mantenuto sui pagamenti di base. I fondi complessivi per gli aiuti accoppiati ammontano a 426 milioni di euro. Di questi, 220 milioni andranno alla zootecnia. Passa la linea proposta dalla Regione del Nord (Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Piemonte, Friuli Venezia Giulia, Province autonome di Trento e Bolzano), che indicava nel comparto zootecnico il beneficiario prevalente del sistema degli accoppiati.

Le soluzioni adottate dal ministero delle Politiche agricole e dalla Conferenza delle Regioni hanno diviso sia i rappresentanti delle istituzioni che del mondo agricolo. Coldiretti plaude all'esito del negoziato, Agrinsieme e Copagri si mostrano decisamente critici.

L'Ufficio stampa di Eurocarne,

salone internazionale dedicato al comparto carneo, manifestazione triennale in programma dal 10 al 13 maggio 2015 ([www.eurocarne.it](http://www.eurocarne.it)), ha chiesto i pareri ad alcuni player del settore zootecnico da carne.

Per Fabiano Barbisan, presidente di Unicarve e del consorzio Italia Zootecnica, «il primo commento sul documento provvisorio pubblicato è che il plafond per la zootecnia bovina da carne, pari a 66.390.000 euro è assolutamente insufficiente per fronteggiare il taglio di quasi il 50% dei pagamenti diretti alle aziende di allevamento. Se la zootecnia bovina da carne in Italia sparirà Regioni e Ministero dovranno assumersi la responsabilità per le scelte fatte». Unica nota positiva, afferma Barbisan, «è l'aver inserito premi aggiuntivi per i sistemi di qualità nazionali o regionali e l'Igp. Come Unicarve lanciamo un appello a tutti gli allevatori affinché pensino seriamente all'utilizzo dei Sistemi di qualità per utilizzare un marchio che permetta il riconoscimento della carne prodotta in Italia, altrimenti il declino della zootecnia arriverà rapidamente».

A una prima stima, Barbisan ipotizza che con l'attuale ripartizione delle risorse Pac agli

allevatori possa essere riconosciuto un premio qualità per ogni singolo bovino allevato di circa 25 euro, contro gli attuali 43-45 euro. «Quello che è stato fatto, aprendo ad altri settori dell'agricoltura e con un plafond di risorse ristretto rispetto alla Pac precedente - afferma il numero uno di Unicarve - è uno spezzatino che serve a poco».

Si riserva un esame più approfondito una volta esaminati tutti i documenti Ivano Lugli, vicepresidente di Unipeg, il più importante macello cooperativo italiano, con oltre 250mila capi macellati l'ultimo anno. «Credo che la coperta fosse corta e che non ci si potesse attendere sforzi impossibili - afferma Lugli - però è innegabile che aver fissato il capping a livelli così bassi, con tagli del 50 per cento dei finanziamenti oltre i 150mila euro, è una scelta penalizzante per la zootecnia da carne».

«Il futuro dell'allevamento bovino da carne non passa per imprese mignon - prosegue Lugli - e se si voleva assicurare la possibilità di competere con la Francia e i grandi allevamenti del Nord Europa si è persa un'occasione, aggiungendo nuove difficoltà al settore. Ritengo che sia positiva l'atten-



zione alla linea vacca-vitello e ai ristalli, perché lo scenario dei prossimi anni passerà inevitabilmente anche da lì, ma non è attraverso il ciclo chiuso che si promuove la zootecnia da carne italiana. Ma per dare valutazioni più precise attendo di vedere come sarà il documento definitivo sulla Pac».

La vede in maniera più positiva Loris Colomberotto, presidente dell'omonimo gruppo, che fattura 280 milioni di euro e macella 101mila vitelli a carne bianca, «con l'obiettivo nel 2015

di produrre 120mila capi e macellarne 150mila».

«Se, come pare, è stata approvata una linea di sostegno ai vitelli a carne bianca, segmento che vede l'Italia ai primi posti a livello comunitario, non posso che essere contento - sostiene Colomberotto - si parla di circa 20 euro a capo, che non è assolutamente una cifra elevata, ma è pur sempre meglio di niente, preso atto che a livello italiano il numero di vitelli a carne bianca è di circa 650mila capi».

Federico Pradel

## Dalla parte dei consumatori

# il fisco deve considerare il contribuente

È nullo l'accertamento fiscale se il Fisco non spiega perché non accoglie le giustificazioni del contribuente.

A ribadire questi principi è la Suprema Corte che in una recentissima pronuncia ha chiarito come risultati fondamentali, ai fini della legittimità di un accertamento fiscale, la spiegazione da parte dell'Agenzia delle Entrate dei motivi che

hanno portato a non considerare le doglianze del contribuente, soprattutto quando si tratta di studi di settore (Ordinanza Corte di Cassazione n.9712 del 6 maggio 2014). Secondo la Suprema Corte, infatti «La procedura di accertamento tributario standardizzato mediante l'applicazione dei parametri o degli studi di settore costituisce un sistema di presunzioni

semplici, la cui gravità, precisione e concordanza non è "ex lege" determinata dallo scostamento del reddito dichiarato rispetto agli "standards" in sé considerati ... ma nasce solo in esito al contraddittorio da attivare obbligatoriamente, pena la nullità dell'accertamento, con il contribuente". Tale posizione non può che essere accolta con favore da tutti i contribuenti, in

quanto solo in questo modo il confronto tra Fisco e cittadino può avere veramente senso.

Al riguardo, si ritiene sicuramente utile segnalare anche la sentenza della Commissione Tributaria Provinciale di Lecce n.1297/03/14 (sentenza liberamente visibile su [www.studiolegalesances.it](http://www.studiolegalesances.it) - Sez. Documenti). Anche in questo caso, infatti, i giudici hanno voluto ricordare

all'Ufficio delle entrate che al di là delle questioni formali e di eventuali errori del contribuente ciò che deve sempre e solo contare per poter emettere un accertamento fiscale è la presenza di una maggiore "capacità contributiva", in aderenza all'art. 10 dello Statuto dei Diritti del Contribuente il quale prevede che "I rapporti tra contribuente e amministrazione finanziaria sono improntati al principio della COLLABORAZIONE e della BUONA FEDE" (art. 10 della Legge 27 luglio 2000, n. 212).

Avv. Matteo Sances

[www.centrostudisances.it](http://www.centrostudisances.it)  
[www.studiolegalesances.it](http://www.studiolegalesances.it)

A tagliare il nastro il Presidente di Sistema Pianura, Mattia Munari con il vice sindaco di San Giovanni Lupatoto, Davide Turella

# Risamore, la nuova catena di risotterie apre al VeronaUno

Risamore, la prima catena di risotterie in franchising al mondo, ha aperto nei giorni scorsi presso il Centro commerciale VeronaUno di San Giovanni Lupatoto. A tagliare il nastro il Presidente di Sistema Pianura, Mattia Munari con il vice sindaco di San Giovanni Lupatoto, Davide Turella. "Oggi inauguriamo a casa nostra dove la cultura per il cibo e per il risotto non mancano - afferma Mattia Munari Presidente della società - il desiderio è quello di veicolare prodotti pregiati e di qualità per portare sulle nostre tavole l'eccellenza! L'idea della risotteria in franchising - aggiunge Munari - è un'importante opportunità per chi vuole entrare nel mondo della ristorazione, in Italia e nel mondo, con un'attività easy e altamente redditizia in un tempo brevissimo. La sfida è grande ma noi siamo pronti a partire". "Tutti i prodotti Risamore sono scelti con cura e attenzione da aziende italiane e in particolare venete - spiega Bernardo Pasquali, responsabile Qualità e Sviluppo Risamore - e in questo momento, in cui i casi di contraffazione e frode alimentare sono all'ordine del giorno, è importante sottolineare la tracciabilità del prodotto: una garanzia che Risamore difende! Ci stiamo concentran-



do inoltre, sulla produzione di prodotti bio e gluten free, sempre più richiesti". "Dopo l'esperienza di Cracovia ci stiamo preparando per affrontare il grande mercato europeo - commenta Marco Capelletti, Export Manager di Risamore - in programma l'apertura su due grandi realtà quali Londra e Berlino, metropoli economiche e grandi centri culturali e turistici!"

Un ambiente particolarmente caldo ed accogliente

che offre prodotti freschi da asporto o da gustare al momento, tutti a base di riso. La risotteria - Il format del ristorante è stato realizzato avvicinando la formula della ristorazione veloce, prevedendo quindi un servizio al banco rapido con la possibilità di vedere in diretta il lavoro dello chef. Una spaziosa cucina a vista pronta a "sfornare" alcune delle migliori specialità della cucina italiana, tutte a base di riso. Tra queste il piatto di

punta: il Risotto di Risamore, cucinato e servito in soli due minuti, grazie alla ricetta segreta. A curare e ideare ricette d'eccezione lo chef di Risamore, Giacomo Bertozzo. Piatti esclusivi dai sapori unici, intensi e veri, come vuole la tradizione veronese. Ma non è tutto, per rievocare al meglio l'eleganza italiana, Risamore pensa ad un design distintivo in grado di riunire su 200 mq un ambiente confortevole ma

di classe con un layout che ricorda il vero mobile d'arte della tradizione veneta. Un posto accogliente e luogo ideale per gustare ottimi piatti a base di riso e degustare pregiato vino italiano con amici, parenti e colleghi.

I Prodotti - L'ampia offerta soddisfa tutte le esigenze, dalla colazione all'aperitivo per arrivare alla cena. Qui si può trovare il piatto più adatto a ogni ora del giorno, da gustare seduti o da portare con sé. Risamore, con sede a Verona, commercializza prodotti provenienti da materie prime coltivate e lavorate interamente da aziende venete e contrassegnate dal logo Risamore "Creato in Italia". Sistema Pianura, azienda madre di Risamore si appoggia, infatti, a "trasformatori" d'eccezione che producono con attenzione e precisione le ricette fornitegli dagli chef di Risamore.

Tra i fornitori e produttori ricordiamo: Agriform, Antico frantoio Bonamini, Caseificio Albiero, Eurochef italia, Laboratorio del gusto, Pedrazzoli Salumi, Paganotto caffè, Pangea, Panificio Barbieri, Panificio la Spiana, Redoro, Olio Bonamini, Antico Molino Rosso, Roncaia e Vicenzi biscotti. Vetrina privilegiata per le migliori cantine italiane - Inoltre, Risamore grazie al suo progetto veicola, nei suoi punti vendita il miglior vino d'Italia facendo così degustare ottimo cibo accompagnato da vino pregiato proveniente da storiche cantine italiane, tra le quali per il Prosecco Cantina Ruggeri e Faotto Bottignolo; per il Lugana l'azienda Corte Sermana; per il Soave Cantina Coffele, Agostino Vicentini, per la Valpolicella Tommasi, Tenuta Sant'Antonio, Latium Morini. Per gli internazionali friulani Domenico Fraccaroli. Dal Lago di Garda la cantina Benazzoli e Zeni; dalla Toscana - Cantina Castello di Querceto e dal Piemonte Rocche Costamagna. Dall'Emilia Romagna La Pederzana e dalla Sicilia: 12Chiavi.

## Juliet 2014. back inside Verona

Si terrà dal 21 giugno al 2 settembre la 3ª edizione della rassegna "JULIET 2014. Back inside Verona - ritorno in città", promossa dall'Associazione Soledarte in collaborazione con il Comune di Verona, per far rivivere il mito di Giulietta e Romeo. L'iniziativa, che sarà inaugurata sabato 21 giugno alle 21.15 ai Giardini di piazza Indipendenza, propone spettacoli teatrali,

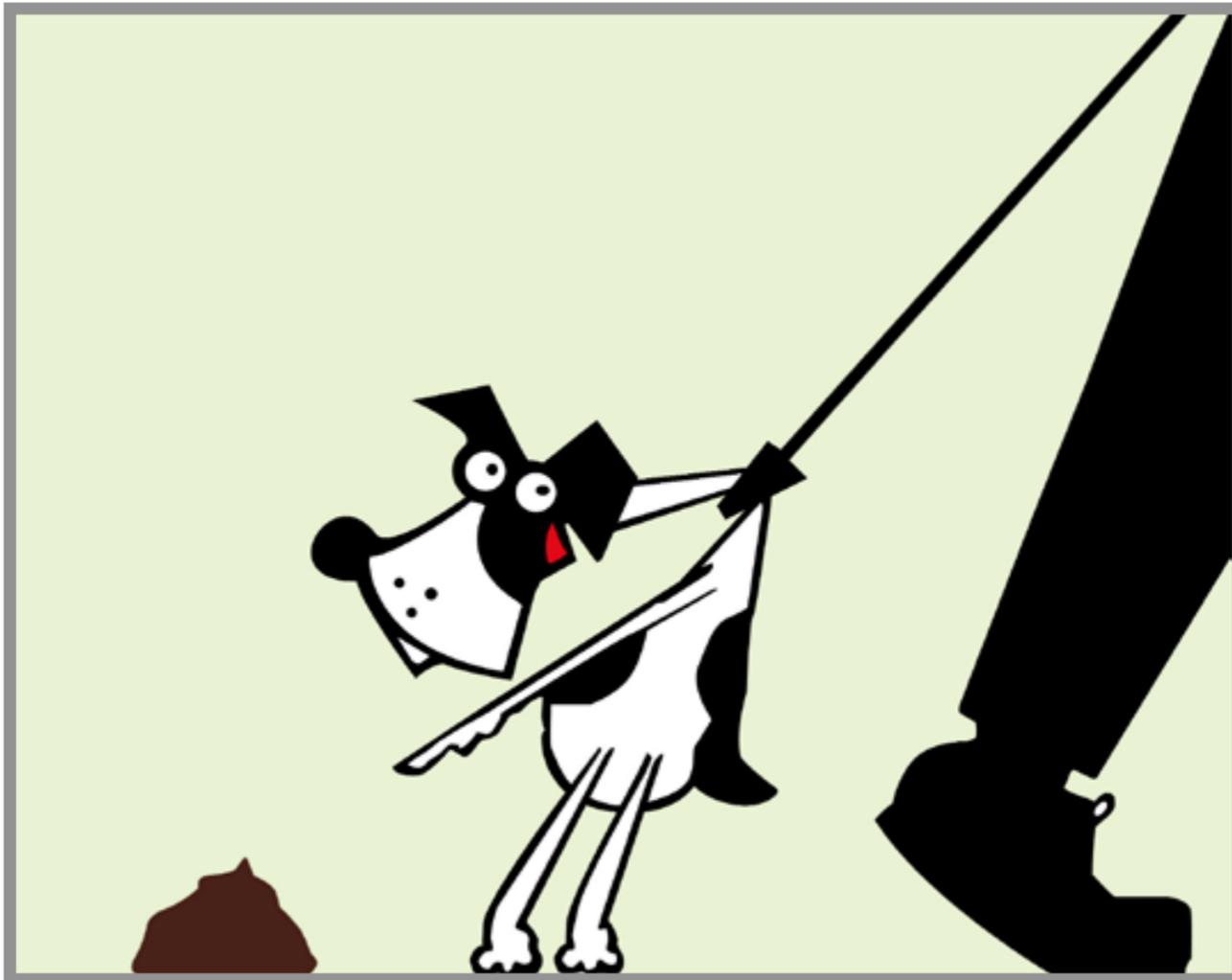
appuntamenti culturali e ricreativi in programma anche in Corte Sgarzerie, piazza dei Signori, Biblioteca Civica, alla Casa di Giulietta e alla Tomba di Giulietta. L'iniziativa è stata presentata questa mattina dal consigliere incaricato alla Cultura Antonia Pavesi. Presenti il direttore artistico della rassegna Solimano Pontarollo, il vicepresidente della 1ª Circoscrizione

Edoardo Tisato e il coordinatore della Commissione Cultura della Circoscrizione Centro Storico Luciano Zampieri. "La rassegna, dalla forte valenza turistica oltre che culturale - spiega Pavesi - negli anni ha promosso un numero sempre maggiore di eventi con l'obiettivo di raccontare la storia di Giulietta e Romeo e coinvolgere veronesi e turisti nel mito dei

due innamorati. Visto il successo riscosso dall'iniziativa, in passato ospitata nella Chiesetta di Santa Maria in Chiavica, quest'anno la rassegna si svolgerà in diversi e suggestivi spazi cittadini legati alla storia dei due innamorati". Gli eventi sono ad ingresso libero, ad eccezione dello spettacolo "Opera In Love" e del laboratorio "Acting Shakespeare".

# Chi è più animale?

Si ringrazia il Comune di Sassari per aver concesso l'uso dell'immagine qui riprodotta



Ti senti assediato? Il tuo marciapiede è un “campo minato”?

Invia una segnalazione indicando luoghi e orari a :  
**polizia.municipale@comune.verona.it**

**il “ricordino” glielo lasceremo noi**



## Multa da 25 a 500 euro

a chi abbandona gli escrementi del proprio cane  
ai sensi dell'art. 56 del Regolamento di Polizia Urbana

in collaborazione con:



**amia**  
Gruppo AGSM

Il tipico prodotto caseario celebrato nel comune di Erbezzo

# Il formaggio Monte Veronese di Lessinia in festa per la 24ª volta

Non basta allevare bovini, ma, occorre valorizzarne il latte – quello della Lessinia è dotato di caratteristiche straordinarie, derivanti anche dalle particolari erbe, delle quali gli animali si nutrono a stabulazione libera – pure trasformandolo in ottimo formaggio. Prodotto il quale, in questo caso, il noto Monte Veronese, bisogna farlo conoscere e commercializzarlo. Ed ha avviato tale scopo, appunto, la 24ª Festa del Monte Veronese, annunciata dall'assessore provinciale Luigi Frigotto, dal sindaco di Erbezzo, Lucio Campedelli, dal vicepresidente

del Consorzio per la tutela di tale formaggio e presidente dell'Associazione Provinciale Allevatori, Luciano Pozzelle, nonché dalla direttrice del Consorzio stesso, Paola Giagulli. Il 25 maggio 2014, si sono tenute, ad Erbezzo, Verona, una mostra e degustazioni guidate, accompagnate da buon vino. Ciò, tenendo presente che di Monte Veronese ve ne sono quattro tipi, tutti di massima qualità: il "Latte intero", l' "Allevato Mezzano", l' "Allevato vecchio" e il "DOP di Malga Slow Food", laddove DOP significa marchio di Denominazione d'origine

protetta. Sono state parte integrante della manifestazione, cui hanno aderito tutti i Caseifici della montagna veronese, una mostra-concorso fra i diversi produttori, ai cui vincitori sarà conferita l'onorificenza dell'Antica Confraternita dell'Arte dei Formaggeri della Lessinia, con la nomina a Mastro casar, e momenti didattici per bambini – ottima iniziativa! – i quali hanno potuto preparare, nel laboratorio Un'ora da casaro, il formaggio con le proprie mani... Vi è stata, quindi, l'investitura ufficiale di nuovi Maestri Assaggiatori e di nuovi consi-



glieri dell'Eccelsa et insigne Arte dei Formaggeri. Un complesso interessante di elementi, che è stato accompagnato dalla musica delle "Fisarmniche cimbre". Gli Organizzatori, Comune di Erbezzo e Confraternita dei Formaggeri, mentre mirano, come già evidenziato, a creare nuovi

zional, tipico e di alto prestigio – in merito, s'è tenuto pure un convegno ad hoc – gettano indirettamente le basi per la valorizzazione del territorio e per fare in modo che la gioventù locale non abbandoni la propria terra, trovando soddisfacente occupazione nella stessa.

Pierantonio Braggio

**Consorzio ZAI**  
**Interporto Quadrante Europa**

## Nuovo Comparto "P"

1 lotti sono nella nuova zona di espansione dell'Interporto Quadrante Europa a 4 km circa dal casello di Verona Nord e con uscita dedicata da SR62

**Lotto C1**  
Logistica

superficie lotto  
**12.080 mq**

superficie coperta  
**4.500 mq**

**Lotto C3**  
Logistica

superficie lotto  
**14.095 mq**

superficie coperta  
**5.470 mq**

[www.quadranteeuropa.it](http://www.quadranteeuropa.it)  
consorzio.zai@qevr.it • Tel. +39 045 8622060

## Nuovo sportello self in Via Adigetto

E' attivo presso lo Sportello Adigetto il nuovo Sportello Self, che consente ai cittadini di accedere ad alcuni servizi demografici senza la presenza dell'operatore.

La nuova postazione è situata nel salone d'attesa, di fronte al punto informazioni, ed in caso di bisogno il cittadino può rivolgersi all'operatore per essere accompagnato nel primo accesso.

I servizi disponibili allo Sportello Self ( con una possibilità di stampa di massimo 15 fogli ) sono: registrazione allo Sportello Zero; pagamenti (rette scolastiche, sanzioni...); visure (edilizia, foto sanzioni...); prenotazioni; contrassegno di parcheggio per disabili; idoneità alloggiativa; iscrizione anagrafica stranieri; carta di identità elettronica; richiesta servizi funerari; dichiarazione di nascita; informazioni/trascrizioni matrimoni; Sposami a Verona; richieste

di certificati e tessere elettorali; certificazioni anagrafiche, di stato civile, elettorale; duplicato e aggiornamento della tessera elettorale; certificati digitali; veronese doc; servizio di autocertificazioni. Altri servizi attivati agli sportelli polifunzionali di via Adigetto in questi anni sono lo Sportello Rosa, che consente l'accesso agevolato per donne in gravidanza e ad adulti accompagnati da bambini; lo Sportello Argento, servizio a domicilio per cittadini ultrasessantenni; Servizio a domicilio per cittadini in situazione di malattia comprovata; Veronese DOC, servizio di autocertificazione on-line per i cittadini residenti; prenotazione online di certificazione – sportello e-government – con ritiro senza attesa; accesso Portale Visure per Notai ed Avvocati; certificazione on-line grazie al timbro digitale.

Dati e suggerimenti da parte di chi rischia, lavora sodo, produce, ossia, da parte dell'Italia che sostiene l'Italia

# Quanto occorre all'Italia, per una ripresa nazionale

La lettura della Rivista "Ritratto Artigiano" 3/2014, edita dalla Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media impresa, CNA Veneto, ci ha offerto l'opportunità di conoscere in dettaglio molti dati economici, riguardanti il nostro Paese, nonché l'opinione di chi - correndo rischi enormi e pur fortemente indebolito dalla pesantissima imposizione fiscale, gestisce un'azienda, creando occupazione e ricchezza - suggerisce le medicine adatte, a ridare fiducia e crescita alla debolissima economia italiana. Chi ci legge, troverà nel pezzo di p.14 della Rivista e che, di seguito riproduciamo, dati in parte conosciuti, ma anche numeri e considerazioni che, proposte da chi ogni giorno lavora sodo e nel mezzo delle preoccupazioni, conosce nella pratica, il meglio per la salute propria e per quella del Paese. Più volte, abbiamo anche noi proposto dati vari, ma il testo che segue, ci appare un riassunto completo, che vale la pena di prendere in considerazione e di meditare. Un compendio, che dovrebbe essere letto e riflettuto soprattutto dalla politica, la quale deve convincersi che, euro o non euro, la buona amministrazione si ottiene esclusivamente eliminando sprechi, tagliando la spesa pubblica e



mettendo in atto un'adatta e moderna riforma della normativa sul lavoro. E, se è difficile trovare una soluzione condivisa, copiamo almeno uno dei regolamenti sul lavoro, in essere nei Paesi più avanzati d'Europa.

Il testo, che intendiamo proporre, porta il titolo Tasse record al 53,3% del PIL nel 2013: il vero freno alla ripresa. Il contenuto, semplice e breve, è il seguente: Tagliare la spesa pubblica, per destinare risorse all'abbattimento dell'eccessiva pressione fiscale, iniziare davvero ad utilizzare il criterio dei costi standard, per eliminare gli sprechi, ristrutturare il

"patto di stabilità" dei comuni con una "golden rule", che imponga il pareggio nella parte corrente dei bilanci e liberi gli investimenti. Sono queste le poche cose concrete da fare subito, per invertire la rotta e ridare ossigeno alle piccole imprese - cose dette e stradette, ma che fa sempre bene ripetere...!, non dimenticando che le piccole e medie imprese sono l'ossatura della valida vita economica veneta.

Le proposte le avanza la CNA del Veneto che, assieme a alle Confederazioni della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, da due anni studia l'andamento della finanza e dell'economia

locale, per mezzo d'un "Osservatorio" interregionale, in collaborazione con il Centro Studi Sintesi di Venezia. Il secondo rapporto annuale dell'Osservatorio è stato presentato a Venezia dai Presidenti delle tre Organizzazioni regionali della CNA, Alessandro Conte, Veneto, Daniele Parolo, Lombardia, e Paolo Govoni, Emilia-Romagna.

Le tre regioni sono il motore dell'economia nazionale. In Lombardia, Emilia-Romagna e Veneto, vivono 19 milioni di persone (il 32% della popolazione italiana) e operano 1,7 milioni di persone (32% del totale), che valgono il 54% dell'export. Il PIL complessivamente generato in quest'area (620 miliardi di euro nel 2013) equivale al 40% del Prodotto interno lordo italiano. Il gettito fiscale versato dai contribuenti delle tre regioni (286 miliardi di euro) è pari al 39% delle entrate fiscali nazionali. Il rapporto dice che il principale ostacolo alla ripresa della crescita economica in Italia è l'eccezionale livello della pressione fiscale effettiva: tributi e contributi sociali a carico dei "contribuenti onesti", hanno raggiunto nel 2013 la quota record del 53,3% del PIL, ben 9 punti sopra i dati ufficiali.

La spesa pubblica italiana, nonostante i tentativi di contenimento attuati, ha proseguito la propria dinamica di crescita, portandosi nel 2013 al 51,7% del PIL e la spesa corrente primaria ha sfiorato i 672 miliardi di euro (+15,5% nel periodo 2000-2013). Pesano la spesa per prestazioni sociali (al 20,6% nel 2013) e quella pensionistica (nel 2013, attesa al 16,4%).

Inoltre, nonostante il loro rilevante contributo alle entrate tributarie nazionali, Veneto, Lombardia ed Emilia-Romagna, che occupano gli ultimi posti nella graduatoria dei trasferimenti statali (Emilia-Romagna ultima con 1429 euro pro capite, Veneto penultimo, con 1502 euro e la Lombardia, quindicesima, con 1562 euro), ai fini del Patto di stabi-

lità avranno nel 2014 un limite massimo di spesa pari ad un terzo di quello di regioni meno virtuose, come Basilicata (935 euro pro capite) e Molise (833 euro).

Le CNA di Veneto, Lombardia ed Emilia-Romagna chiedono una riforma generale della Pubblica Amministrazione, semplificazione degli enti intermedi di governo, l'applicazione dei costi standard a tutti i livelli di governo, il riequilibrio degli obiettivi del Patto di stabilità interno fra le Regioni e la riforma del Patto di stabilità con la "golden rule" europea.

Un quadro, dunque, completo, che va meditato. Suggerimenti pratici, che derivano dall'esperienza nell'impegno e che dovrebbero trovare urgentemente applicazione. Non dimenticando che se l'impresa, piccola o grande, va altamente considerata e fiscalmente alleggerita, anche certe altre imposte, tipo Tasi, che, su altro versante, mortificano la casa - quasi fosse essa oggetto di furto e non di sacrificio - vanno come minimo ridotte, alla luce, per esempio, della pesante crisi, in cui si trovano l'edilizia e il suo indotto, essendo tali imposte (sul patrimonio) causa prima di buona parte della disoccupazione nostrana. In merito e fra parentesi, per quanto riguarda i giovani - che non vanno mai dimenticati - perché non realizzare la legge in essere in Germania, detta Mini-Job-450-€? Non è certamente la soluzione dei mali del Paese, ma tale legge permette ai giovani di avere facilmente un'occupazione provvisoria, purtroppo, ma con una piccola entrata mensile (lavorando alcune ore al giorno) di 450-€, mentre il datore di lavoro è impegnato al pagamento d'un'assicurazione dal costo contenuto.

Un forte elogio, comunque, alla piccola e media impresa, grazie all'azione costante, incisiva e costruttrice della quale, ci possiamo permettere di sperare in un futuro migliore.

Pierantonio Braggio

## Microcredito quale strumento di sviluppo

Alla Gran Guardia il convegno "Il Microcredito quale strumento di sviluppo economico-sociale e di rilancio dell'occupazione", promosso dall'Amministrazione comunale di Verona e dall'Ente nazionale per il microcredito presieduto dall'onorevole Mario Baccini, con gli interventi di Giovanni Nicola Pes, direttore Capacity Building-Compe-

tenze per la Pubblica amministrazione; Fabio Sgaragli, manager Fondazione Brodolini; Sheila Scerba, direttore Fondazione Microcredito; Stefano Battaglia, direttore generale Veniceside. Seguiranno l'intervento dell'esperto in microcredito Ermenegildo Ghezze e le conclusioni del segretario generale Ente nazionale Microcredito Riccardo Grazia-

no. Moderatore dell'incontro, il presidente di Acque Veronesi Massimo Mariotti. Il convegno illustrerà le caratteristiche del microcredito e le implicazioni per l'economia e la società di tre importanti regioni del Nord: Veneto, Emilia e Lombardia. L'incontro era per gli enti locali, le banche, gli intermediari, le associazioni di categoria, agli incubatori, le università, le camere di commercio e tutti quei soggetti a vario titolo competenti in materia di sviluppo economico e sociale.

BADIA CALAV  
TREGNAGO  
ILLASI  
COLOGNOLA AI COLLI  
VERONA

X01

S.GIOVANNI IL.  
MONTECCHIA DI C.  
MONTEFORTE  
SOAVE  
VERONA

X02

MINERBE  
BONAVIGO  
ROVERCHIARA  
ISOLA RIZZA  
OPPEANO  
VALLESE  
VERONA

X03

LEGNAGO  
CEREA  
VERONA

X04

TORRI DEL BENACO  
GARDA  
BARDOLINO  
LAZISE  
PASTRENGO  
VERONA

X05

CAPRINO  
COSTERMANO  
AFFI  
VERONA

X06

# BUSExpress

## IL BUS VELOCE CHE TI PORTA IN CITTÀ

SCOPRILO SU  
[atv.verona.it](http://atv.verona.it)



 **atv** Azienda  
Trasporti  
Verona Srl

**PRENOTAZIONE BUS**  
**045 8057922-852**  
lunedì - venerdì: 8.00 - 17.00

Il conduttore di DoReCiakGulp Vincenzo Mollica, tra il serio e il faceto, ha testimoniato il suo grande amore per il fumetto

# Mollica, Cavazzano, Barison un grande incontro "a fumetti"

"Qui giace Vincenzo Paperica che tra gli umani fu Mollica".

"Ho dato disposizione a mia moglie di scrivere queste parole sulla mia tomba, e di mettere una bella foto a colori del personaggio disegnato da Cavazzano. Anzi, vorrei che sulla mia carta d'identità ci fosse la foto di Vincenzo Paperica".

Il conduttore di DoReCiakGulp Vincenzo Mollica, tra il serio e il faceto, ha testimoniato con queste parole il suo grande amore per il fumetto. Ospite di Pordenone Pensa insieme ai disegnatori Giorgio Cavazzano ed Emanuele Barison, ha esternato con veemenza il suo amore per il fumetto: "solo in Italia il fumetto è considerato un'arte minore, la cultura ufficiale ne ha sempre sminuito la dignità. Ma oggi, finalmente, si sono rot-

te tante barriere che i tromboni della cultura cosiddetta ufficiale hanno tenuto in piedi per tanto tempo".

"Letteratura disegnata è stata una definizione coniata dal grande Hugo Pratt - ha aggiunto - e calza pennello con l'idea del fumetto".

Ad impreziosire l'incontro dedicato al fumetto è stata la presenza di due grandi disegnatori, Giorgio Cavazzano e Emanuele Barison.

Legato il primo dal 1962 ai personaggi Disney, che disegna con sistematicità su Topolino, matita ufficiale di Diabolik da 10 anni il secondo, hanno parlato della loro iniziazione e dei loro esordi.

"Agli inizi prendevo 20mila lire a pagina contro le 120mila che



guadagnavano i miei colleghi francesi - ha spiegato Cavazzano - ma avevo

2 figli piccoli e c'era bisogno di soldi. Andai dal mio direttore, Mario Gentilini, e gli chiesi l'au-

mento. Lui mi disse: "questo è il compenso, se non ti va bene quella è la porta". Così rimasi senza lavoro. Francois Cortegiani, che avevo conosciuto qualche tempo prima, mi mise

in contatto con il direttore di Topolino francese dal quale volai per un colloquio con un biglietto aereo comprato da mia moglie con i soldi della sua liquidazione. Fu così che iniziai a lavorare in Francia. Poi Topolino Italia cambiò direttore e Gentilini fu sostituito da Gaudenzio Capelli che, come prima telefonata, mi riprese a lavorare in redazione". Collegato al boom culturale di Pordenone è stato il racconto degli inizi di Barison: "non ho mai avuto voglia di studiare perciò era estremamente necessario che mi trovassi qualcosa da fare - ha detto - mio padre leggeva Tex, Zagor e lo stesso Diabolik, che però mi proibiva di guardare. Mi sono poi avvicinato al fumetto d'autore di Pratt, Manara, Crepax. La rivista che ha però segnato il mio destino è stata Frigidaire, trasgressiva, graffiante. Con alcuni amici disegnatori abbiamo fondato la scuola di fumetto Il Gorilla Bianco di cui facevano parte anche Davide Toffolo e Romeo Toffanetti. Era poi un periodo particolarmente felice perché, nonostante a Pordenone non ci fosse nulla, c'erano già una ventina di autori che lavoravano tra l'Italia e l'Europa. Con il tempo non pochi erano i pordenonesi che ci seguivano, sindaco in testa". L'"iniziazione" di Mollica al fumetto risale alla sua infanzia come figlio di emigranti in Canada. "I miei genitori non volevano che leggessi fumetti e il divieto, si sa, non fa che aumentare la curiosità. Per di più in Canada già allora la tv trasmetteva tutto il giorno e io mi guardavo Braccio di Ferro ma soprattutto quel "filosofo" di Poldo Scaffini, mangiatore di un sacco di panini". E ha continuato: "iniziai a Rai 1 nel 1980 come redattore ordinario e andrò in pensione come redattore ordinario. Questo perché ho potuto sempre lavorare in libertà, nessuno ha mai censurato una mia frase. Ancora oggi inizio alle 9 e vado a casa alle 20 dopo che è andata in onda la mia rubrica".

Federico Pradel

Il «Messaggero di sant'Antonio» e la Caritas Antoniana lanciano, in occasione della Festa del Santo, un progetto per i bambini di Pariacoto (Perù)

## Una nuova scuola nelle Ande intitolata a Sant'Antonio

Si chiamerà «Centro pastoral social san Antonio de Padua» il progetto principale che la Caritas Antoniana promuove quest'anno in vista del 13 giugno, Festa di sant'Antonio, a Pariacoto, in mezzo alle Ande peruviane. È il segno tangibile della vicinanza del Santo agli ultimi.

L'importante iniziativa di solidarietà - raccontata dal giornalista Alberto Friso, inviato dal «Messaggero di sant'Antonio» in quella terra - parte da una specifica richiesta dei francescani conventuali della missione peruviana. Lo scopo: trasformare l'attuale piccola scuola dei frati, che sta cadendo a pezzi, in un centro di riferimento per tutti i bambini e i giovani più poveri della zona.

L'area interessata al progetto (circa 20 per 30 metri) si trova all'interno dell'abitato di Pariacoto, un piccolo paese, non distante dalla missione, circonda-

to dalle Ande, dove la povertà si tramanda di padre in figlio. Perché il lavoro è poco e la formazione è scadente.

Per questo i francescani hanno avviato una scuola pomeridiana, che rinforza l'educazione scolastica e toglie i bambini dalla strada. A prendersi cura di essi ci avevano già pensato padre Miguel e padre Zbigniew, due giovani frati francescani polacchi giunti in Perù come missionari. Sognavano un futuro diverso per i giovani del Paese e la scuola integrata doveva contribuire a costruirlo. Ma il loro sogno fu interrotto violentemente il 9 agosto del 1991, da mano assassine dei guerriglieri di Sendero Luminoso.

Il sogno dei due frati martiri, già riconosciuti servi di Dio dalla Chiesa, non è stato abbandonato. Anzi. Oggi molti amici di sant'Antonio, insieme ai francescani che nel frattempo hanno preso il posto dei confratelli

uccisi sulle Ande, sono pronti a sostenerlo e a realizzarlo.

L'intervento prevede la costruzione di tre piccoli edifici di due piani ciascuno.

Una volta abbattute le aule pericolanti, le lamiere e i mattoni in terra pressata lasceranno il posto a cemento e mattoni in cotto, più resistenti e durevoli di quelli tradizionali.

Intanto sono già iniziati i lavori del primo edificio dove, al secondo piano troveranno spazio le aule, mentre al primo un salone multiuso verrà adattato, a seconda delle necessità a sala incontri, lezioni o come mensa. Accanto, una costruzione più piccola accoglierà i volontari provenienti da fuori distretto: saranno loro a insegnare informatica ai giovani, a tenere lezioni di igiene e a curare corsi di aggiornamento per i professori andini. Infine il terzo edificio, dove al primo piano sarà allestita la biblioteca, al secondo la

sala computer, con dieci postazioni.

Costruire e allestire il «Centro Pastoral social san Antonio de Padua in Pariacoto» costerà 100 mila euro. «Abbiamo a lungo riflettuto - scrive Ugo Sartorio, direttore del «Messaggero di sant'Antonio» nel suo editoriale - se, in tempo di crisi, avesse senso chiedere ai nostri lettori uno sforzo ulteriore per una causa di tutto rispetto come la costruzione a Pariacoto di una scuola per ragazzi che senza possibilità di accedere all'istruzione non hanno sbocchi nella vita. Certo la crisi ci ha messo pesantemente le mani in tasca - conclude il direttore - ma è anche vero che per i ragazzi peruviani le cose vanno molto peggio. Il futuro potrà riaccendersi solo se qualcuno darà loro una mano». È una nuova sfida da affrontare, tutti insieme, in nome del Santo.

Federico Pradel

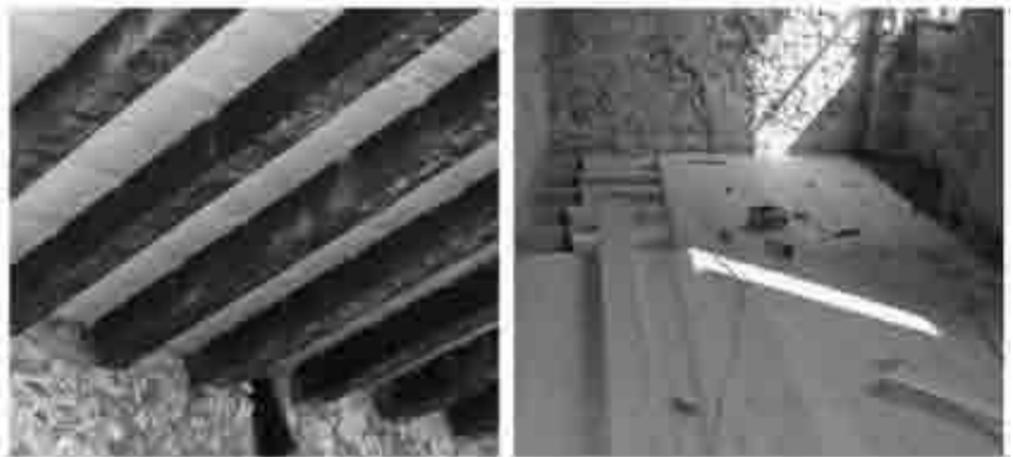
# “CONNETTORE A SECCO AL-FER”

(BREVETTATO)

Il "connettore a secco AL-FER" nasce in tempi recentissimi per migliorare, sotto tutti gli aspetti di praticità, semplicità ed economia. Destinato a sostituire così la maggior parte dei metodi utilizzati negli ultimi 20 anni.

Il "connettore a secco AL-FER" è composto da un unico perno metallico ottenuto da una barra o 16 opportunamente lavorata con filettatura per legno nella parte da fissare sulla travatura. Nella porzione corrispondente all'assito la barra rimane liscia, mentre torna con lavorazione a testa esagonale dotata di scanalature nella parte da annegare nel calcestruzzo.

Il "connettore a secco AL-FER" è costituito da un unico perno opportunamente sagomato per il miglioramento dell'aggancio meccanico al legno e al calcestruzzo.



*l'impegno che impone l'edilizia moderna, nel campo del recupero storico/monumentale, ha sensibilizzato i progettisti AL-FER a tal punto da indurli a compiere ricerche nel campo delle connessioni per l'adeguamento statico di solai in legno.*

## I VANTAGGI

1. Completo recupero statico della parte in legno.
2. Possibilità di migliorare l'isolamento termoacustico, inserendo un pannello di materiale isolante tra i trallicci.
3. Produttività massima.
4. Tutto il preesistente non viene assolutamente danneggiato.
5. Costo altamente competitivo.
6. Durante la posa non vengono adoperati liquidi (il getto o boiaccia sono tenuti separati da un telo impermeabile).

PUNZONAMENTO C.L.S.

WATTLECK PINE 001114

CONNESSIONE TOTALE

7. Migliora l'intersezione di tutte le sue parti (legno/muratura)
8. Acquisita maggior resistenza al fuoco.
9. Nessuna necessità di smaltimento in discariche speciali.
10. E' possibile la completa riconversione in origine.
11. Massima semplicità di applicazione (no mano d'opera specializzata).

CONSOLIDAMENTO SOLAI IN LEGNO  
CONNESSIONE A SECCO AL-FER

AL-FER

A TAGLIO E ASSITO NO

# AL-FER S.R.L.

37033 Montorio (Verona) - Via dei Castagni 7 - Tel e fax. 045 8840780

Consultateci al sito: <http://www.al-fer.it> email: [al-fer@al-fer.it](mailto:al-fer@al-fer.it)

Il nuovo portale dedica quarantotto pagine ha l'obiettivo di attrarre l'attenzione e la curiosità delle bellezze della terra scaligera.

# Un nuovo spazio sul web: "In Verona, Amore a prima vista!"

L'assessore al Turismo Ruggero Pozzani ha presentato, nei giorni scorsi il nuovo portale del Turismo e la brochure istituzionale "In Verona, Amore a prima vista!".

Erano presenti: Antonio Pastorello, presidente del Consiglio provinciale; Loris Danielli, amministratore unico di "Provincia di Verona Turismo"; Renata Farina, responsabile "Verona Tuttointorno"; Oliviero Fiorini, presidente dell'associazione albergatori di Confcommercio Verona.

Il portale e la brochure sono stati rinnovati con l'obiettivo di allargare al territorio provinciale veronese l'offerta turistica e rendere maggiore l'interazione con gli utenti. Il nuovo portale dedica quarantotto pagine al meglio di Verona che puntano ad emozionare i visitatori provenienti



da ogni Paese, con l'obiettivo di attrarre l'attenzione e la curiosità delle bellezze della terra scaligera. Il sito ha un look&feel moderno, coordinato con la linea grafica della nuova brochure istituzionale e corredato di nuove foto di grandi dimensioni. Grazie agli Itinerari tematici tracciati

su Google maps è inoltre possibile programmare il proprio viaggio da casa. "...In Verona, Amore a prima vista!", è una brochure di formato orizzontale con splendide immagini sul territorio e brevi testi di introduzione all'offerta turistica provinciale.

Sono stati mappati e geo referenziati più di 600 Punti di interesse, divisi in categorie.

La sezione dedicata a Verona svela la città storica attraverso le sue bellezze artistiche, i suoi eventi, i percorsi culturali di enogastronomia e gli ambienti tipici e il mito di Romeo e Giulietta. Seguono le pagine riservate al lago di Garda, alle montagne del Baldo e della Lessinia, colline della Valpolicella e dell'Est Veronese. Vi è, inoltre, l'area Info e Servizi con "Dimmi come viaggi", i forum per richiedere oscarica-

re le pubblicazioni, e le nuove schede dedicate ad ogni Ufficio IAT, con tutti i servizi offerti. Le sezioni per ogni Comune variano dallo Sport Natura e Relax, ai Parchi divertimento e Attrazioni, all'Enogastronomia, alle Fiere e Congressi. Il portale è nato nel 2006 e fino ad oggi totalizza il 1500 visite al giorno, raggiungendo in un anno quasi 1.800.000 pagine visitate.

Sono molti i privati che sfruttano questa vetrina per promuovere le loro attività e che contribuiscono a sostenere il sito grazie ad un progetto di web marketing mirato.

Queste le parole dell'Assessore: "Con grande soddisfazione sono orgoglioso di presentare due progetti innovativi ed estremamente dinamici per il turismo: la nuova brochure e il rinnovo del portale on-line.

Entrambi realizzati nel 2005, dimostrano il buon livello qualitativo che questi due canali informativi hanno raggiunto nel tempo.

Il sito internet, grazie ai più avanzati sistemi operativi e alla georeferenziazione, informa i turisti sugli itinerari da seguire, sulle possibili attività sportive da praticare e sulle strutture presenti sul territorio. Il database, sempre aggiornato, offre una visione completa sugli eventi che avvengono nella città scaligera e non solo. La brochure, con il nuovo restyling, offre splendide immagini e brevi accenni storico-culturali sulle più belle località della nostra provincia. Ci aspettiamo commenti positivi da tanti utenti che si collegheranno al nostro sito e leggeranno la nostra brochure".

Federico Pradel

La cittadina che si trova nello Stato di Rio Grande do Sul nel Brasile è Serafina Correa

## Il Veneto lingua ufficiale in Brasile

"Per una settimana il Veneto è la lingua ufficiale della nostra comunità" così recita il decreto del sindaco Antonio Massolini. Sindaco di dove, ci si chiederà, di qualche comune del Polesine, del Garda e delle Dolomiti?

La cittadina che per una settimana si veste di Veneto si trova invece nello Stato di Rio Grande do Sul nel Brasile meridionale, ha 12.000 abitanti: è Serafina Correa. Ho avuto la fortuna di partecipare più volte a questa settimana di manifestazioni in occasione dell'anniversario della nascita del Comune e già dal programma si poteva attendere di trovare un pezzo del Veneto al di là dell'Oceano, di ritrovare quel Veneto che ormai non c'è più (o per lo meno solo in parte), visto che si parlava di torneo di mora,

della finalissima di briscola; di una serata chiamata "note della fortaia" (notte della fritata, in italiano), del campionato comunale di bocce, di un concorso riservato ai bambini che premiava il "puoto" (pupazzo) più simpatico. Ma la realtà ha superato di molto l'aspettativa, tale è la partecipazione, l'entusiasmo, il livello delle manifestazioni, il coinvolgimento della intera comunità che caratterizzano la settimana. Per non parlare dei canti, dei balli, delle poesie scritti in quel veneto con qualche parola di portoghese che lo chiamano "taliàn". E straordinario come questa gente abbia, ad oltre cento anni dall'arrivo dei primi emigranti veneti, mantenuto praticamente intatto il comune patrimonio linguistico, culturale, etnico. È incredibile

entrare nel piccolo museo etnografico del paese e trovare, ad oltre 10.000 chilometri di distanza dalla madrepatria veneta, gli stessi oggetti usati dai nostri nonni. È sorprendente sedersi a tavola e trovare gli stessi piatti, gli stessi usi (dalla polenta al cabernet, dai capèfeti in brodo ai piscan). Credo di poter dire che se non si conosce la realtà di Serafina Correa e di altre comunità del Rio Grande do Sul non si possa dire di conoscere appieno e fino in fondo la cultura veneta. E del resto l'emigrazione veneta ebbe dimensioni bibliche: tra il 1876 e il 1900 furono ben 940.000 i veneti costretti a emigrare dalla disperazione ("porca Italia, andemo via" così il poeta veronese Berto Barbani fa esclamare i suoi contadini in un poesia) e dalle promesse



di agenti senza scrupoli. E a tutti colore che associano il Brasile al carnevale di Rio mi permetto di consigliare un viaggio in questa località, in questa regione dove la tranquillità e l'ordine, unite al calore, ad un ospitalità straor-

dinaria e a tutta una serie di manifestazioni che si svolgono dal 15 luglio al 15 agosto, giustificano un soggiorno di qualche settimana. E dove soprattutto parlando veneto ci si può sentire a casa propria.

Federico Pradel

La fiaba ideata dal M° Alberto Zucchetta, orafo e cittadino onorario di Valeggio, ha visto sul Ponte Visconteo 3500 ospiti

## XXI Festa del "Nodo d'Amore" a Valeggio

Anche le fiabe hanno un proprio compito. Quella di Silvia e Malco - leggamola, ché ne vale la pena! - si è rinnovata, per la 21ª volta, proponendo a 3500 ospiti, il 'nodo' in gialla pasta del tortellino di Valeggio, con il suo speciale ripieno.

Un ripieno, che questa volta riservato al buongustaio una sorpresa, perché, oltre al tortellino in versione normale, vi è stato anche quello con ripieno all'asparago..., già definito dagli esperti "una delizia"... Un tortellino dal contenuto nuovo, dunque, dato da asparago, come detto, formaggio monte veronese ed olio d'oliva extra vergine... Il tutto è denominato ufficialmente, e sempre per la gande inventiva del M° Zucchetta, Il Tesoro di Malco...

Ha ospitato l'incontro di presentazione del Nodo d'Amore 2014 - che sarà festeggiato il 17 giugno prossimo sul Ponte Visconteo - lo spettacolare Parco Giardino Sigurtà, dai mille colori. Il quale, per Valeggio e per Verona, oltre a costituire una delle meraviglie locali, motivo di richiamo e di turismo, è potente promozione della zona e, al tempo, massima valorizzazione del territorio, per grande merito dei conti Giuseppe e Magda Inga Sigurtà, per i quali è urgente un'incisiva revisione del sistema dei parcheggi e della viabilità in Valeggio stesso,

per una corretta conservazione dei pregiati ambiente e paesaggio, nel loro affascinante complesso ed nella loro storia.

Il Parco è, comunque, sempre più visitato e creatore di positivo movimento per la cittadina scaligera. Tali considerazioni, che sono segno di grande sensibilità per il territorio, sono state apprezzate dal sindaco Angelo Tosoni, che non solo è stato ringraziato da Giuseppe Inga Sigurtà per la sua costante disponibilità alla collaborazione in materia, ma ha garantito pure ulteriore attenzione.

Romano Bressanelli, presidente dell'Associazione Ristoratori Valeggio sul Mincio, sorta nel lontano 1981, ha giustamente sottolineato l'azione dell'Associazione per la promozione di Valeggio, derivante soprattutto dalla diffusione del nome e della qualità dei tortellini locali, ma anche dalle ormai ventuno Feste del Nodo d'Amore albertino effettuate, la prima delle quali ha avuto luogo nel 1993. Feste ormai note, come il prezioso tortellino di Valeggio, in Italia ed all'estero: i primi prenotati, infatti, alla Cena sul Ponte 2014 sono stati due californiani e la presenza degli stranieri ha raggiunto ormai circa il 40%..., come ha sottolineato la presentatrice Nadia Pasquali, capace segretaria dell'Associazione Ristoratori, la quale gode anche



della perfetta collaborazione da parte dei giovani dell'Istituto Alberghiero di Valeggio. Impponenti sono i numeri, che hanno caratterizzato la Cena sul Ponte Visconteo: 300 camerieri, 100 cuochi, 100 sommelier, 700 tavoli, per una lunghezza di 1120 m, 3500 sedie, 7000 bicchieri, 15.000 piatti, 23 gazebo, 1420 bottiglie di Custoza, 750 bottiglie di Prosecco Valdo 1926, 600 bottiglie Radetzky, 6000 bottiglie di acqua minerale, 10 forme di Padano, 30 forme di Monte veronese, 550.000 tortellini, prodotti con 12 q. di farina, 1100 uova, cui vanno aggiunti manzo, vitello e maiale per i ripieni, 70 kg di Padano e 150 kg. di burro fuso....

L'Ideatore del racconto del 'Nodo d'Amore' - da esso, è

nato il leggendario tortellino di Valeggio - il maestro-orafo, dalle grandi intuizioni e cittadino onorario di Valeggio, Alberto Zucchetta, ha giustamente voluto ricordare come la sua fiaba di Silvia e Malco abbia avuto origine ben 21 anni orsono e come la stessa, ormai, assieme ai "nodi" (= tortellini), sia nota anche oltre confine. Ma, tale successo è dovuto pure alla solerzia dei Ristoratori, che hanno creduto nella fiaba e nel messaggio nella stessa nascosto.

La leggenda di Zucchetta è stata, quest'anno, trasformata in dolce poesia dal noto autore Milo Manara, che l'ha riprodotta su uno speciale piatto-ricordo della Cena sul Mincio 2014. Toccherà ad Alberto Zucchetta consegnare i Premi internazio-

nali Nodo d'Amore 2014.

Quanto alla manifestazione in sé, era emersa l'idea di farla tacere, per quest'anno - essa gode, circa il vino, del supporto del Consorzio del Custoza - ma, dinanzi a pressanti richieste da Austria, Germania, Spagna e Francia di andare nelle loro terre a organizzare una tale ambita cena, e, quindi, a richieste dall'Italia di allargare il numero degli ospiti a 12.000, per l'incontro del 17 giugno, cosa praticamente irrealizzabile, l'Associazione ha deciso la sua annuale continuazione. Inoltre, si è provveduto anche, d'accordo con il Comune, a un innovativo sistema di trasporto-navetta per gli ospiti del cenone. Molti gli sponsors della Cena sul Ponte, ma fra questi, ricopre il primo posto da anni il Banco Popolare, molto vicino all'Organizzazione, perché vede in essa l'impegno di operatori capaci, che sanno valorizzare se stessi, il territorio, Valeggio ed il suo agroalimentare.

Non possiamo chiudere, senza esprimere un sentito grazie, come veronesi, al complesso di saggi Operatori ed al Comune di Valeggio, che danno, con la loro incisiva azione e il loro lavoro, un alto, importante contributo all'economia e al mondo del lavoro della Cittadina scaligera.

Pierantonio Braggio

Una pubblicazione presentata dal consigliere incaricato alla Cultura Antonia Pavesi

## "Genitori lettori. Non è mai troppo presto per iniziare a leggere"

E' stata presentata dal consigliere incaricato alla Cultura Antonia Pavesi la pubblicazione "Genitori Lettori. Non è mai troppo presto per iniziare a leggere", realizzato dal Comune di Verona con il contributo della Cassa di Risparmio del Veneto, nell'ambito del progetto "Nati per leggere". Presenti il direttore delle Biblioteche di pubblica lettura del Comune di Verona Alberto Raise, che ha curato l'opera, il coordinatore nazionale del progetto "Nati per leggere" Michele Gange mi ed il presidente Consiglio

di amministrazione Cassa di Risparmio del Veneto Gilberto Muraro.

"E' importante - spiega Pavesi - sostenere i progetti che promuovono la lettura in età prescolare, con iniziative che stimolino nel bambino la passione per un'attività fondamentale per il suo sviluppo intellettuale e psicologico. In un'epoca in cui i bambini sono particolarmente attratti dai giochi elettronici, che possono attribuire un ruolo passivo all'attività ludica - conclude Pavesi - la famiglia può diven-

tare l'ambiente principale in cui far sviluppare la passione ed il piacere per la lettura".

La pubblicazione raccoglie informazioni utili per stimolare la lettura in famiglia ed essere d'aiuto ai genitori nella scelta dei testi più adatti al grado di sviluppo fisico e psicologico dei bambini. I titoli selezionati, adatti a bambini delle fasce d'età 0-3 e 3-5 anni, sono stati suddivisi per genere e argomento e, per facilitare la consultazione, è stata attribuita ad ogni titolo una parola - chiave, rappresentativa di un aspetto

particolare trattato nel volume. Completano la selezione anche testi dedicati agli adulti che affrontano le tematiche della maternità, della paternità, le difficoltà e le gioie legate al compiere al meglio il "mestiere di genitore". Il volume sarà regalato a tutti i bambini sotto i cinque anni residenti nel Comune di Verona.

Alla pubblicazione è legata l'esposizione delle tavole originali del libro e dei pupazzi utilizzati nelle illustrazioni, allestita nella Galleria della Biblioteca Ragazzi.

Il progetto "Nati per leggere", attraverso una capillare distribuzione di materiale informativo, coinvolge complessivamente un totale di circa 15 mila bambini residenti nel Comune di Verona. Tra le iniziative dedicate ai bambini, da segnalare alla Biblioteca Civica Ragazzi, l'iniziativa il "Teatrino di Favola" nell'ambito del "Festival della Cultura Creativa a Verona", realizzato dall'Associazione bancaria italiana (Abi) con il contributo della Cassa di Risparmio del Veneto.

Federico Pradel

Dai tempi dei Romani salse e sughi vengono utilizzati per insaporire pietanze di ogni tipo

# Ad ogni salsa il suo piatto

## Le buone ricette dei romani

Dai tempi dei Romani salse e sughi vengono utilizzati per insaporire pietanze di ogni tipo. Oggi le salse, dalla classica maionese, a quelle più creative, come le tartufate, sono il segreto per trasformare un piatto in una ricetta da chef, soprattutto quando si parla di carne.

Già nel III millennio a.C. in Mesopotamia, e poi in tutto il Mediterraneo, si utilizzavano abbondantemente le salse per condire quasi tutte le preparazioni e, come riporta Ateneo, nessuno avrebbe mangiato carne o pesce senza condimenti. Al cuoco di allora non bastava procurarsi il pesce o la carne più buoni e costosi, doveva anche sapere

quale salsa abbinare, pena il disastro del banchetto, come ricorda Orazio.

"Nessuno capirà mai cosa c'è in questo piatto", era il motto di Apicio, il cuoco della Roma imperiale, per il quale le salse, come il famoso garum ottenuto dalla fermentazione in salamoia di sardine, acciughe o delle interiora di pesci, costituivano una parte essenziale della cucina del tempo.

I Romani, ad esempio, condivano il cinghiale con una salsa composta di miele, garum, vino cotto e passito e tutta la selvaggina, dopo la cottura inforno, era servita con un sugo fatto con pepe, origano, bacche di mirto, coriandolo,



cipolle, miele, garum e vino legato con amido.

Col passare del tempo le salse divennero meno elaborate e più piacevoli. Le salse "moderne", come la besciamella e la maionese, sono nate alla corte francese del '600. Dall'America è arrivata la famosa Barbecue Sauce, a base di ketchup, senape, olio, cipolla, aglio, peperoncino, pepe, salsa Worcester e melassa o sciroppo d'acero.

Oggi le salse, dalle classiche a quelle più creative, alleggerite e dai sapori più ricchi e decisi, sono tornate di moda

nelle cucine dei grandi chef come a casa, utilizzate come ingrediente di una ricetta e non solo come accompagnamento.

Così la maionese di Digione (uova fresche, olio di girasole e senape di Digione), amata dai re di Francia, da Napoleone e da Caterina di Russia, è perfetta con la carne rossa in generale; salse dolci con mele cotogne o con miele, o le tradizionali salsa tartara o verde sono ideali da accompagnare al polpettone o al bollito. La salsa alla menta si abbina bene alle carni

dal sapore molto forte come l'agnello, ma dà anche un tocco estivo a pollo e tacchino. Per quelle grasse come il maiale meglio optare per una salsa più dolce. Il filetto di manzo e le carni rosse più pregiate trovano invece la compagna ideale nella salsa Bérnaise. Per la carne alla brace c'è l'imbarazzo della scelta: dalla tradizionale Bbq, alla piccante Mojo Picon, alla greca Tzatziki.

Anche le salse per così dire più tradizionali esaltano i vari tipi di carne: dalla besciamella, ideale per arrostiti, scaloppine e involtini, alla salsa tonnata, utilizzata per il vitello tonnato, dal pesto, ottimo con pollo, manzo e vitello, alla salsa al pomodoro, con la quale ottenere la famosa pizzaiola.

Chi ama i sapori agrodolci può scegliere, ad esempio, tra la Salsa senapata di ribes rosso da accompagnare ad arrosto di selvaggina o maiale, la Salsa senapata di mele, per bolliti misti e crostini di carne, e la Salsa senapata di pere, ottima per i carpacci.

E, per i puristi del gusto, rimane sempre la possibilità di stendere sulla carne solo un leggero filo di aceto balsamico o di olio.

Valentina Bolla

**VERONA 83**

**VERONA 83 TRASPORTI**  
Rappresenta il nucleo storico del gruppo nel settore dei trasporti e del factoring, comprende l'autotrasporto dalle merci per conto terzi, il factoring e la distribuzione in ambito nazionale e internazionale.

**COOPGRESS**  
Sezione specializzata nella gestione ed organizzazione dei servizi inerenti ai congressi, alle manifestazioni fieristiche, alle strutture commerciali, al turismo, al media.

**STAGEHAND**  
Sezione dedicata ai servizi integrati alla cultura, sport e spettacolo con gestione di servizi museali, archivistici e bibliotecari, grandi mostre d'arte e cinematografiche, eventi sportivi, campagne promozionali.

**TELEART**  
Nata come call center è attualmente in grado di fornire ricerca tecnologica, hosting e web farm, attività di service finanziario, servizi di comunicazione, booking, vendita e prevendita biglietti legati ad eventi nazionali ed internazionali.

**ventanninsieme**

VERONA 83 S.p.A.  
37136 VERONA VIA L. TERZI 01  
TEL. 045 847011 FAX 045 847170  
WWW.VERONA83.IT

Writers premiati dal sindaco Tosi

## Coloriamo Verona

Sono stati premiati dal Sindaco Flavio Tosi i due ragazzi vincitori del concorso pubblico Writers - Street Art "Coloriamo Verona" per la presentazione di idee e progetti per la riqualificazione delle pareti dei due sottopassi ciclopedonali situati sotto il cavalcavia ferroviario di viale Piave. Giunta alla seconda edizione, l'iniziativa, rivolta a tutti i cittadini italiani maggiorenni, è promossa dall'Amministrazione comunale per

promuovere la libera espressione artistica dei giovani attraverso la realizzazione di opere di "street art" in alcuni luoghi del territorio comunale; quest'anno il progetto è sostenuto da "Roseo Hotel Leon d'Oro" e Fedrigoni S.p.A., che hanno messo a disposizione dei due vincitori del concorso, ad opera realizzata, un premio in denaro di 1000 euro ciascuno. I vincitori del bando sono Daniele Vanzo, con il progetto "Sottopasso in movimen-

to, e Tommaso Righetto con "Views of Verona".

"Un'opportunità importante sia per gli artisti che per il territorio - ha detto il Sindaco - in quanto i luoghi designati trarranno sicuramente beneficio dall'iniziativa, in termini sia di riqualificazione che di sicurezza. Ringrazio le due importanti realtà imprenditoriali che sostengono il progetto, esempio positivo di collaborazione tra pubblico e privato".

Federico Pradel

La II<sup>a</sup> guerra d'indipendenza si concluse in modo deludente per i Savoia

# "1859 Il Veneto come il Lussemburgo?"

La II<sup>a</sup> guerra d'indipendenza si concluse in modo deludente per i Savoia: dopo le vittorie di Montebello (Pv), Palestro e di Magenta, dopo l'entrata trionfale di Napoleone III e di Vittorio Emanuele II a Milano (8 giugno), dopo le sanguinose battaglie di Solferino e San Martino ci si attendeva la trionfale prosecuzione della guerra con l'occupazione del Veneto e delle altre terre da...liberare.

Invece il 12 luglio 1859 con l'armistizio di Villafranca (Vr) Napoleone III impressionato dal numero dei morti e dei feriti delle ultime due battaglie (quasi 40.000), allarmato dal malcontento che stava montando in Francia e nel timore del possibile intervento prussiano sulle frontiere francesi del Reno "impose" la pace con l'Austria: la Lombardia (tranne Mantova) passa alla Francia che poi la girerà ai Savoia; un durissimo colpo al prestigio internazionale del regno di Sardegna (e la stessa procedura si ripeterà nel 1866 con il Veneto protagonista passivo). Ed è Cavour a farsi interprete del malcontento del regno di Sardegna: parla di tradimento del potente alleato francese e si dimette, in contrasto con il re, da presidente del consiglio. Ma lasciamo i Savoia e torniamo nel Veneto per sottolineare come i soldati veneti arruolati nell'esercito asburgico si batterono con grande determinazione a Solferino; ecco quanto riportato sul volume "Il Risorgimento a Villafranca" stampato nel 1988 a cura della locale biblioteca:

"A Solferino furono impegnati anche l'I.R. regt. di fanteria "Arciduca

Sigismondo" n. 45 (arruolato nel veronese) e il "Barone de Werthardt" n. 16 (arruolato nel vicentino) che ad onta delle diserzioni "preferivano rimanere stretti attorno alle bandiere incontaminate dell'Austria". Ai soldati di questi reggimenti il 30 giugno il generale barone de Kellner distribuì le medaglie al valore (rispettivamente 50 e 62). E contemporaneamente furono trasferiti nelle provincie interne dell'Impero, perchè essendo i soldati veronesi o comunque veneti si voleva evitare di far loro "affrontare la morte forse pochi passi soltanto lungi dalle loro famiglie". Ed è proprio il Veneto l'argomento principale di una lettera di Napoleone III all'imperatore Francesco Giuseppe datata 24 luglio 1859, pochi giorni quindi dopo l'armistizio; ecco il passo testuale della lettera: "La posizione della Venezia sarà anche, ne ho timore, molto difficile da determinarsi. Poichè Vostra Maestà mi ha detto a Villafranca che la questione della Venezia sarà precisamente quella del Lussemburgo nei confronti della Confederazione germanica, tutto dipenderà dalla maniera, nel quale il vostro rappresentante esaminerà la questione e intenderà risolverla". Il 27 settembre 1859 Metternich scrive al ministro degli esteri austriaco Rechberg: "A Villafranca, a proposito della posizione, che dovrebbe prendere la Venezia nella Confederazione italiana, i due Imperatori hanno nominato il Lussemburgo per precisare in qualche modo l'analogia che esisterebbe fra queste due Provincie". Ed è

un passaggio di straordinaria importanza, che smentisce quello che la propaganda risorgimentale massonica e giacobina continua ad imporci: l'unica prospettiva per il Veneto era l'annessione al regno di Sardegna. Invece, ai massimi livelli della politica europea, si ipotizzava uno status come quello del Lussemburgo che avrebbe cambiato completamente il corso della storia veneta. Purtroppo le cose andarono diversamente e, nel giro di pochi anni, la politica annessionistica ed espansionistica dei Savoia ebbe la meglio, attraverso un plebiscito-truffa (21-22 ottobre 1866), che portò al voto il popolo veneto due giorni dopo l'effettiva consegna del Veneto ai commissari sabaudi, in un clima di intimidazioni e di brogli inenarrabili. Fino all'ultimo, però, ci furono a vari livelli dibattiti sul futuro del Veneto. L'Union, giornale francese, si chiedeva:

"Che farà la Francia della Venezia? La conserverà essa? La costituirà in istato di principato indipendente che entra nella lega federale della Penisola? La cederà essa a Vittorio Emanuele, e, in questo caso, quale compenso potrà domandare?"

La Gazzetta del Popolo di Firenze, giornale ufficioso del Presidente del Consiglio scriveva il 15 luglio 1866:

"Supponiamo un momento che i Veneti si pronunziassero per regno separato. Potrebbe l'Italia permettere cotesta diserzione? O non



dovrebbe invece ritenere per forza d'armi una provincia che è necessaria alla politica esistente della nazione?": un saggio di democrazia, di pluralismo e di rispetto dei diritti dei popoli che la dice lunga sul clima dell'epoca.

E ancora il 3 agosto l'ambasciatore asburgico a Parigi Metternich scrive al suo ministro degli esteri "Mensdorff-Pouilly il 3/8/1866 sull'ipotesi di arrivare a "l'indipendenza della Venezia sotto un governo autonomo com'era la vecchia Repubblica". E in manifesto che inviava la nostra gente a partecipare con entusiasmo al voto sta scritto: "SI vuol dire essere italiano ed adempiere al voto dell'Italia. NO vuol dire restare veneto e contraddire al voto

dell'Italia" Ora come allora, essere veneti è un reato??

Ma la vera chiave di lettura sulla "questione veneta" la danno, a distanza di mezzo secolo, due personaggi come Napoleone Bonaparte e Camillo Benso conte di Cavour. Il rapinatore corso (un orrendo monumento del quale è ancora presente al Museo Correr a Venezia) consigliava al figliastro di non ascoltare chi gli suggeriva di dare a Venezia maggiore autonomia, invitandolo, invece a mandare "degli italiani a Venezia e dei veneziani in Italia".

Ancora più sconvolgente quanto sostiene il Cavour (tratto da "Il risorgimento italiano" di Denis Mack Smith, ove a pagina 623):

"Cavour sulla cessione del Veneto (30 novembre 1860)

Soltanto dai giornali io apprendo che il gabinetto inglese desidera la cessione mediante compenso e si adopera in questo senso.

Finora non s'è fatto verun passo ufficiale. E per mio conto non lo desidero nemmeno. Io bramo la guerra coll'Austria per motivi di ordine interno; senza di ciò sarà più difficile la fusione del Nord col Sud. Ritengo inoltre che al momento presente la cessione non sia possibile". La scelta lucida della guerra per "fare gli italiani": e questo è dei padri della patria italiana...

E comunque dopo oltre centoquarantasette anni siamo ben lontani da una simile "soluzione finale".

**Ettore Beggato**

Di Giambattista Tiepolo la mostra documenterà l'evoluzione stilistica, con l'individuazione di alcuni momenti chiave del rapporto dell'artista con i suoi mecenati.

## Una mostra per il Tiepolo

Giambattista Tiepolo e villa Manin a Passariano: si tratta di un binomio che evoca un evento straordinario, la mostra del 1971 realizzata in occasione dei duecento anni dalla morte del pittore e destinata a segnare il punto di svolta nella sua fortuna critica. A distanza di tempo l'Azienda Speciale Villa Manin e la Regione Friuli Venezia Giulia realizzano in quella stessa sede un'esposizione monografica in grado di attraversare la complessa parabola artistica del pittore: una mostra di grande impegno che anche alla luce dei numerosi

studi susseguiti da allora consente oggi una valutazione più ampia e approfondita del Tiepolo. La mostra sarà allestita dal 15 dicembre 2012 al 7 aprile 2013. A curarla saranno Giuseppe Bergamini, Alberto Craievich e Filippo Pedrocchi. Di Giambattista Tiepolo la mostra documenterà l'evoluzione stilistica, con l'individuazione di alcuni momenti chiave del rapporto dell'artista con i suoi mecenati. Accanto all'esame dei singoli dipinti vengono quindi ricordati i maggiori committenti e gli intellettuali - come Scipione Maffei, Francesco

Algarotti, i cugini Zanetti - che hanno seguito l'artista fin dagli esordi, influenzando sulla sua formazione culturale. Impegnativi restauri promossi proprio in occasione della mostra permettono inoltre di accostarsi ad opere difficilmente visibili per la loro ubicazione o che hanno rischiato di essere compromesse da recenti, traumatici, avvenimenti. La grande mostra è promossa dalla Regione Friuli Venezia Giulia e dall'Azienda Speciale Villa Manin con il Ministero per i Beni Culturali e Ambientali - Soprintendenza Soprintendenza B.S.A.E.



del Friuli Venezia Giulia e Soprintendenze B.S.A.E. del Veneto, dal Museo Diocesano e Gallerie del Tiepolo, Udine, in collaborazione

con Generali, Fondazione CRUP, Fondazione CR Trieste, Fondazione Antonveneta.

**Federico Pradel**

La regia della serata è stata curata da Marco Valletta, coordinatore della Nazionale Italiana Cuochi.

# Una prova impegnativa per le Olimpiadi della cucina

Una prova impegnativa in vista delle Olimpiadi della Cucina che si terranno a Londra. Si è svolta sabato al Trieste & Victoria, lo storico hotel di Abano Terme che festeggia i suoi primo 100 anni di attività. A misurarsi erano 5 chef apoenesi: Silvano Lain (chef dell'Hotel Trieste & Victoria), Lorenzo Crisci (dell'Hotel Due Torri), Antonio Quinario (Hotel Residence), Fabio Momolo (Hotel Metropole) e Claudio Casarin (Abano Grand Hotel), personalmente coordinati dalla Cristina Borile.

La regia della serata è stata curata da Marco Valletta, coordinatore della Nazionale

Italiana Cuochi.

Circa 300 gli ospiti, accolti da 9 mila "creazioni". La tipologia scelta per la serata era infatti il finger food intorno a 5 colori: IL Giallo per connotare una selezione di proposte alimentari, dai vini, alle salse di accompagnamento, alle gelatine di frutta o di carne. Il Rosa per contraddistinguere una ampia offerta di carni e pesci interpretati in modo spesso originale, tra crudità e cotture, piccole degustazioni proposte in piccole porzioni, da cogliere in punta di dita, ma anche in grandi servizi alla Russa. Il Verde riuniva il mondo vegetale, dall'ortaggio alla frutta, all'insegna del

buono che deve essere anche bello. Il bell'effimero verde è stato interpretato dagli chef in cose che si mangiano, calde e fredde, crude e cotte, ma anche che si bevono e che vengono persino opere d'arte, grazie alla fantasia degli intagliatori. Il Bianco, anzi il Madreperla, ha interpretato le bontà del mondo lattiero e caseario: formaggi i più diversi, ogni derivato del latte insieme ad un tripudio di pani dai mille sapori, colori e forme.

Infine l'Isola dei Profumi, per presentare trionfi di dolci variopinti e con diversissime, originali aromatizzazioni, per concretizzare l'idea di



un profumo che si mangia: lavanda, fior d'arancio, mandorla, assenzio, vaniglie, cannelle, chiodi di garofano, cumini, spezie orientali per dar vita a dolci che sono prima di tutto profumo e poi altro.

Entusiastico il giudizio dei degustatori provenienti da diversi Paesi, a far ben sperare per quando i confronti non saranno più solo amichevoli ma ci si misurerà per l'alloro olimpico.

Federico Pradel

Uno spettacolo di teatro canzone su testi di Mario Fratti e canzoni di Virgilio Savona, Giorgio Gaber, Enzo Jannacci e Vladimir Vytsovsky

## E' lunga la strada: un entusiasmante spettacolo che ha lasciato il segno

Nell'ambito della rassegna di prosa dell'Estate Teatrale Veronese in Corte Mercato Vecchio, è andata in scena, proposto da Punto in movimento - Shiftingpoint, È lunga la strada, spettacolo di teatro canzone su testi di Mario Fratti, musiche di Giannantonio Mutto e canzoni di Virgilio Savona, Giorgio Gaber, Enzo Jannacci e Vladimir Vytsovsky. In scena gli attori Marina Furlani e Roberto Totola che cura anche la regia. Al pianoforte lo stesso Mutto, alla fisarmonica e al bandoneón Luca Degani. Dipinti e immagini scenografiche sono di Alessandro Capuano.

È lunga la strada fonde musica, canzone e teatro. I testi recitati sono di Mario Fratti. Si tratta di



monologhi e dialoghi che hanno per protagonista l'uomo, un atto di fede contro la sopraffazione a firma dell'ottantaquattrenne drammaturgo e scrittore italiano che da mezzo secolo vive negli States, autore di tante opere di successo tra cui il musical Nine ispirato al

film 8½ di Fellini.

Tra le altre opere (tutte celebri negli States e nei paesi anglosassoni) di questo autore che Stanley Richards ha definito "mai oscuro ed enigmatico e sempre immediato" il dramma. Il suicidio che gli aprì le porte degli States grazie a Lee Stra-

sberg. Dopo avere visto questo dramma a Spoleto nel 1962, Strasberg volle subito Fratti all'Actor's Studio di New York per sperimentare con lui nuove vie teatrali. Poco considerato in Italia (i suoi primi testi non furono minimamente presi in considerazione negli anni 50 e

60), negli States ha collezionato decine di riconoscimenti tra cui il premio O'Neill, due Outer Critics Circle Awards, il premio Richard Rodgers, otto Drama Desk Awards e ben cinque Tony Awards. Di Virgilio Savona saranno proposte È lunga la strada che dà il titolo allo spettacolo e Prova a pesare Annibale. Due anche le canzoni di Giorgio Gaber (Verso il terzo millennio e Quando sarò capace di amare) e di Enzo Jannacci (Niente e Sopra i vetri). Quattro invece le canzoni di Vladimir Vytsovsky: Il volo interrotto, Dal fronte non è più tornato, La caccia ai lupi e Il canto della terra. Completano il quadro musicale alcuni brani di musica tradizionale sefardita.

Federico Pradel

# LE DOMENICHE GRANDEMELA



**LA  
GRANDEMELA**  
SHOPPINGLAND

 [www.lagrandemela.it](http://www.lagrandemela.it)

**8 Grandi specialisti e 120 Negozi**  
dal lunedì al sabato 9.00 - 21.00 | domenica 10.00 - 20.00

**Un Piano di Divertimento**  
aperto 365 giorni l'anno con orario continuato

Lugagnano di Sona (VR) | S.S. 11 Verona Peschiera Uscite Autostradali: Sommacampagna A4 | Verona Nord A22





L'ENERGIA A PORTATA DI MANO

[www.agsm.it](http://www.agsm.it)