

**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 19 - N.S. n.7 - 26 maggio 2018



VERONA SI DOTA DI STALLI ROSA PER LE FUTURE MAMME

a pag 3

ACQUE VERONESI

INTERVENTO DA 180MILA EURO



a pag 6

FIERA

APPROVATO PRIMO BILANCIO DA SPA



a pag 10

AMIA

RECUPERATE 22.319 CONFEZIONI DI FARMACI NON SCADUTI



a pag 4

SPORT

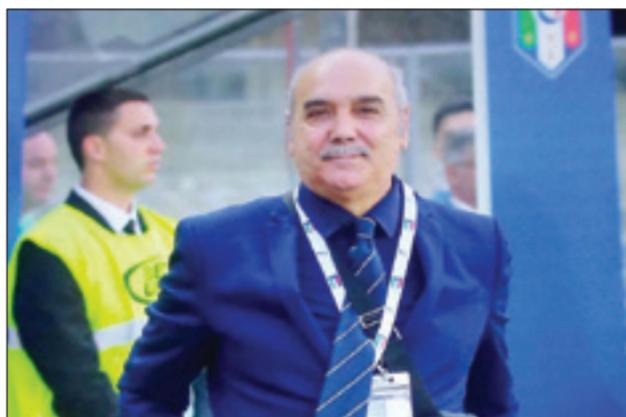
A GARDAGOLF IL 75° OPEN D'ITALIA



a pag 22

SPETTACOLO

ANCHE A VERONA LA WALK OF FAME



a pag 12

ASSOCIAZIONE

ROUND TABLE 36: ELETTO IL NUOVO PRESIDENTE



a pag 13



ABBONATI

+ RISPARMI + VIAGGI IN REGOLA + LO FAI ON-LINE

IL BUS TI CONVIENE

WWW.ATV.VERONA.IT



ATA UNIMILLION

Sono sei, presto altri due. Per ora nei parcheggi in struttura AMT, ma è solo un primo passo Richiesta partita dal consigliere Andrea Bacciga e realizzata dal Presidente AMT Barini

STALLI ROSA A VERONA: LA CICOGNA IN AIUTO DELLE FUTURE MAMME

Parcheggi rosa per agevolare la sosta, e quindi gli spostamenti, delle donne in gravidanza: la cicogna su stalli rosa plana su Verona e dà un piccolo ma prezioso aiuto alle future mamme.

Gli stalli sono sei nei parcheggi in struttura AMT, per ora, ma presto saranno otto. E il numero è destinato ulteriormente ad aumentare, non solo nei parcheggi in struttura.

Due stalli rosa sono presenti: nei parcheggi stazione, al parcheggio del Tribunale, al parcheggio Porta Vescovo in via Bassetti "e ne inseriremo presto altri due al parcheggio

Centro", anticipa Francesco Barini, presidente AMT spa.

L'idea è nata su richiesta del consigliere comunale Andrea Bacciga, che il 13 dicembre scorso ha depositato in consiglio comunale un ordine del giorno per dotare Verona di stalli rosa. Oggi questa idea è già realtà grazie alla sensibilità del presidente di AMT spa Francesco Barini.

FUTURE MAMME. I mesi di gravidanza, pur essendo spesso un momento di gioia per una nuova vita che arriva, a livello fisico non sono una passeggiata: prima nausea, poi affaticamento, e infine, negli ultimi mesi, agilità ridotta. Inoltre, con l'avanzare dell'estate, le cose per le future mamme si complicano a causa del caldo.

"Già in molte città e cittadine del Veneto sono presenti i parcheggi "rosa" ovvero stalli riservati a donne incinte o famiglie con bambini", argomenta il consigliere Andrea Bacciga. "Per esempio nel Comune di Montebelluna, Castelfranco Veneto, Montegrotto Terme, Massanzago, Vittorio Veneto gli stalli rosa ci sono già da anni. È così colmato un vuoto nella nostra città: finora gli stalli rosa erano solo in aree private o nei parcheggi degli ospedali Borgo Trento e Borgo Roma".

SENSO CIVICO. Ci sono state diverse riunioni da dicembre a oggi per identificare gli stalli più adatti all'interno dei parcheggi AMT, e i parcheggi nelle zone di interesse delle future mamme. Questo comunque è solo il primo tassello di un progetto che è, in verità, più ampio - dichiara Barini -. Speriamo in futuro di avere l'opportunità di inserire stalli rosa anche su strada. Ci affidiamo al senso civico, e speriamo che



la gente capisca e che non parcheggi all'interno di questi posti auto, se non per necessità. Presentiamo non a caso oggi questa iniziativa perché è il giorno dopo la Festa della mamma: abbiamo voluto dare come AMT il nostro piccolo contributo a quella che riteniamo essere la più importante figura all'interno non solo della nostra famiglia, ma anche della società civile".

LE IDEE IN PROSPETTI-

VA. "Questo è un piccolo passo - dichiara Bacciga - un incipit, con la speranza e con l'augurio che anche l'amministrazione dia seguito a nuove idee per un progetto in questi termini per la città di Verona. Le idee e la volontà ci sarebbero. Ho proposto questo ordine del giorno a dicembre, ora siamo a maggio: le pratiche burocratiche sono abbastanza lunghe. Ci si augura che anche la cittadinanza colga il messaggio,

perché l'occupazione degli stalli rosa è lasciata al senso civico. In futuro speriamo di trovare un metodo alternativo al senso civico, in modo tale che ci possa essere un vero e proprio permesso per la donna incinta, e anche per le neomamme con bimbi a seguito. Il codice della strada questo non lo prevede: è qualcosa che ci troviamo da zero a pensare e, speriamo, in un vicino futuro anche elaborare".



Sette
VERONA
News

Direttore Responsabile
FRANCESCA TAMELLINI

REDAZIONE DI VERONA
segreteria@adige.tv

ADIGE TRADE SRL
via Diaz 18 Verona

Presidente
RAFFAELE SIMONATO

Caporedattore
LORETTA 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. Fax 045.8015855

REDAZIONE DI ROVIGO:

Corso del Popolo, 84

telefono: 0425.419403;

Fax 0425.412403

REDAZIONE DI TREVISO:

telefono 0422 58040;

\cell. 329.412777

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

L'accordo è stato stipulato nel dicembre 2015 e la situazione con i dati di raccolta in termini numerici ed economici, aggiornati alla data del 3 maggio 2018

RESOCONTO PROGETTO RECUPERO FARMACI NON SCADUTI - VERONA

"Un'azione concreta per offrire una seconda vita ai farmaci - afferma il presidente Andrea Miglioranza - solidarietà ai bisognosi e produrre meno rifiuti.

In effetti, quanti farmaci non scaduti, ma non più utilizzati, si accumulano negli armadietti di casa diventando rifiuti da smaltire mentre potrebbero curare altre persone?

In fondo si tratta di risorse che possono rappresentare un bene prezioso per coloro che non hanno la possibilità economica di accedere alle cure.

Ecco che questi prodotti possono avere nuova vita grazie al progetto per la raccolta e la redistribuzione dei farmaci non scaduti."

Avviato nel territorio veronese dall'ASL 20 di Verona in collaborazione con Feder-

farma Verona, Assofarm e il Banco Farmaceutico Onlus, con il contributo economico di Fondazione Cariverona, Fondazione Cattolica Assicurazioni ed Amia è il primo progetto di questo tipo a livello dell'intera Regione Veneto.

L'accordo è stato stipulato nel dicembre 2015 e la situazione con i dati di raccolta in termini numerici ed economici, aggiornati alla data del 3 maggio 2018, riguardanti Verona sono:

- Totale numero confezioni recuperate: 22.319
- Totale valore economico: 297.801,26 €

"Abbiamo condiviso subito questa pregevole iniziativa - prosegue il presidente - e abbiamo stanziato immediatamente un contributo per l'acquisto di cinquanta contenitori per farmaci ancora



validi da posizionare nelle farmacie veronesi coinvolte nel progetto. Pertanto attraverso un semplice gesto abbiamo contribuito a ridurre gli sprechi a livello ambientale, a diminuire i costi

di smaltimento dei farmaci, e a sostenere chi si trova in stato di disagio sociale ed economico. Questo nostro impegno è diventato un'attività molto importante, segno tangibile della nostra

lotta contro la miseria e le privazioni ma anche occasione di riflessione su temi sociali e solidali che inducono spontaneamente a gesti di altruismo utili al sostegno di progetti concreti



Incontriamoci in giardino 2018



COMUNE DI VERONA

INCONTRIAMOCI IN GIARDINO



SABATO 2 E DOMENICA 3 GIUGNO
ORE 14.30 - 19.30
PARCO CORTE PIGNO

CON IL PATROCINIO DI



Comune di Verona

"INCONTRIAMOCI IN GIARDINO"
 È UN'INIZIATIVA DI AGPI - ASSOCIAZIONE PARCHI E GIARDINI D'ITALIA, NELL'AMBITO DELL'ANNO EUROPEO DEL PATRIMONIO CULTURALE, IN CONTEMPORANEA CON ALTRI PAESI EUROPEI.

IL COMUNE DI VERONA HA CONCESSO IL PATROCINIO PER LA PARTECIPAZIONE DI PARCO CORTE PIGNO AL PROGETTO "SPOSAMI A VERONA"

IN QUEST'OCCASIONE, PARCO CORTE PIGNO APRE A UNA VISITA GRATUITA PER PRESENTARNE LE CARATTERISTICHE E LE VARIETÀ BOTANICHE ORGANIZZANDO, NEL CONTEMPO, UN'ESPOSIZIONE DI TAVOLE IMBANDITE, CREANDO UN ARREDO: "ROMANTICO IN GIARDINO".

SI RINGRAZIA PER LA PARTECIPAZIONE

AMBROSIA CHIEF CONSULTING
 CHIEF PARTY
 COIN - COIN CASA
 ROSA THEA

INOLTRE EFFEEFFEE LE GIOIE ISPORRÀ UNA RACCOLTA DI BIJOUX ISPIRATI ALLA PRIMAVERA E PARTE DEL RICAVATO SARÀ DEVOLUTO ALL'ASSOCIAZIONE ALZHEIMER VERONA ONLUS.

DOVE SIAMO
 VIA MANTOVANA III
 37137 VERONA
 (CANCELLI VICINO AL FORTE GISELLA)




TEL. 329 6581671 - INFO@PARCOCORTEPIGNO.IT
WWW.PARCOCORTEPIGNO.IT

La graduatoria finale resterà aperta per i prossimi 2/3 anni in vista di ulteriori assunzioni

LA PROVA PRESELETTIVA PER L'ASSUNZIONE DI AUTISTI ATV

Appuntamento per martedì 22 maggio, presso la Fiera di Verona, per i 280 aspiranti autisti ammessi alla prova preselettiva del nuovo concorso indetto da ATV per rinforzare l'organico dei propri driver.

“Dopo la pubblicazione del bando, avvenuta lo scorso 16 febbraio, sono arrivate oltre 300 domande di candidati da ogni parte d'Italia come pure da molti veronesi - commenta il Direttore generale di ATV, Stefano Zaninelli - a conferma che la nostra Azienda continua ad essere percepita come una realtà in grado di offrire ottime garanzie in termini di sicurezza e qualità del posto di lavoro. Del resto negli ultimi due anni sono stati oltre 150 i nostri nuovi assunti, 20 dei quali arrivati a dicembre 2017”.

Dopo la verifica dei requisiti

di quanti hanno presentato domanda, gli ammessi alla prova preselettiva sono dunque risultati 280. Gli interessati possono accertarsi di essere stati ammessi consultando il sito www.atv.verona.it, dove l'Azienda ha pubblicato i codici identificativi personali dei candidati chiamati a partecipare alla prova preselettiva, prevista per le ore 15 di martedì 22 maggio nell'Auditorium Verdi di Veronafiere, con ingresso dalla porta Cangrande. I partecipanti dovranno presentarsi con un documento d'identità in corso di validità: carta d'identità o patente.

La prova consisterà in un questionario formato da 30 quiz a risposte multiple riguardanti la tecnica di guida, il Codice della Strada e nozioni di meccanica. Saranno ammessi

alla selezione i candidati che avranno risposto correttamente ad almeno 21 quesiti.

“Contiamo di chiudere nel più breve tempo le procedure di selezione - continua il Direttore Generale di ATV - con l'obiettivo di far entrare in servizio una trentina di autisti già entro il prossimo mese di agosto, così da effettuare un'accurata formazione e renderli pienamente operativi in vista del prossimo esercizio invernale in partenza a metà settembre, quando la richiesta di servizio è al massimo livello. La graduatoria resterà comunque aperta, in modo da poter attingervi, in vista di ulteriori assunzioni, per i prossimi 2/3 anni. La necessità infatti è quella di coprire il turn over fisiologico legato ai pensionamenti, ma soprattutto di sostenere la domanda



sempre crescente di servizio di trasporto in città e provincia e quindi di attrezzarci per

rispondere al meglio alle esigenze di mobilità del nostro territorio”.

Non sarà più necessaria la presenza fisica dei vigili per sanzionare i trasgressori

DAL 1° GIUGNO ATTIVO NUOVO VARCO ELETTRONICO IN CORSO SANTA ANASTASIA

Dal 1° giugno sanzioni automatiche per chi violerà la zona pedonale di corso Santa Anastasia, provenendo dalle Arche Scaligere.

Sarà infatti attivata da giugno la telecamera a fini sanzionatori posizionata all'angolo tra corso Santa Anastasia e via Da Vico, che registrerà tutti i passaggi non autorizzati di veicoli, comprese moto e motorini (le bici devono essere portate a mano), facendo attivare automaticamente la multa nei confronti dei trasgressori.

Il divieto di transito è in vigore tutti i giorni dalle 10 alle 6; oltre ai tradizionali cartelli, la presenza dell'area pedonale, sarà ricordata anche dalla specifica e ben visibile insegna luminosa. Il varco sarà invece aperto al transito dalle 6 alle 10 del mattino, per consentire le operazioni di

carico/scarico dei furgoni. L'accesso sarà ovviamente consentito ai residenti, ai proprietari di garage, ai velocipedi a mano, ai mezzi pubblici, taxi e Ncc, al bus turistico “City Sightseeing” e al trenino turistico, ai veicoli dei clienti di alberghi e B&B, ai mezzi sanitari e delle forze dell'ordine.

Per i trasgressori che transiteranno nella via pedonale nei giorni e negli orari in cui è vietato, anche durante le finestre della Ztl, è prevista una sanzione minima di 81 euro.

In realtà, il tratto di corso Santa Anastasia tra via Massalongo e via Rosa è area pedonale dall'aprile del 2015, ma, in assenza di telecamera, solo la

presenza di un vigile poteva accertare gli eventuali trasgressori.

Ad illustrare gli obiettivi del provvedimento, l'assessore alla Viabilità e Traffico Luca Zanotto, che



questa mattina si è recato in sopralluogo al nuovo varco elettronico.

“Un intervento in programma da tempo, che riusciamo a realizzare ora grazie all'aggiornamento del software che gestisce le telecamere della Ztl - spiega Zanotto -. Se fino ad oggi, per sanzionare i trasgressori era necessaria la presenza di un vigile, d'ora in poi nessuno potrà più farla franca, grazie all'occhio elettronico e all'immediato invio della sanzione. Corso Santa Anastasia è una delle vie più frequentate del centro storico, dai cittadini così come dai turisti - aggiunge Zanotto -. Questo provvedimento va anche nella direzione di garantire la sicurezza delle miglia-

ia di pedoni, tra cui mamme con bambini e persone anziane, che ogni giorno la attraversano”. Tra i vantaggi dell'attivazione del nuovo varco elettronico, il comandante della Polizia municipale Luigi Altamura ricorda: “il nuovo varco elettronico libera risorse della Polizia municipale, visto che non sarà più necessaria la presenza dei vigili per far rispettare l'ordinanza.

La sanzione, inoltre, funge da deterrente per la sosta selvaggia in piazza Erbe, problema ormai ingestibile soprattutto nel fine settimana. Proprio per contrastare tale fenomeno, per volontà dell'assessore Polato, in piazza Erbe ogni giorno sono in servizio due agenti, impieganti anche nel rispetto del decoro e della quiete, come più volte richiesto dai residenti”.

Acque Veronesi al lavoro per migliorare la gestione dei reflui nel Comune. Un intervento da 180 mila euro.

A PESCANTINA ESTESA LA RETE FOGNARIA

A Pescantina saranno estese le reti fognarie in zone fino ad oggi sprovviste e sarà ottimizzato l'impianto di smaltimento Don Morandin.

Sono partiti in queste settimane e termineranno entro la fine del mese di giugno i lavori di Acque Veronesi nel Comune dell'ovest veronese. Un intervento dal duplice obiettivo: migliorare l'infrastrutturazione dei sottoservizi comunali e tutelare la qualità ed il rispetto dell'ambiente. L'opera prevede la realizzazione e la posa di un nuovo impianto di sollevamento fognario a monte dell'esistente (in via Valpolicella), finalizzato a garantire una migliore gestione dei reflui e un'ottimizzazione del processo di smaltimento degli stessi. L'area presentava infatti alcune criticità dovute ai frequenti sversamenti



che si verificavano soprattutto in prossimità della vasca di accumulo dell'impianto di sollevamento di via Don Morandin.

La presenza in zona di numerose attività commerciali

e ricreative di grossa dimensione ha reso negli anni l'impianto ormai obsoleto e sottodimensionato rispetto alle esigenze e agli apporti fognari collegati allo stesso. Grazie alla realizzazione della nuova struttura di sollevamento, le acque nere di fognatura provenienti dagli esercizi della zona saranno adesso intercettati e rilanciati nella fognatura già esistente in località Ospedaletto, mediante una condotta in pressione della lunghezza di circa mil-



le metri (foto in allegato). "L'intervento avrà un costo di circa 180 mila euro e porterà indubbi vantaggi di carattere ambientale per la collettività e significative migliorie nelle performance gestionali delle infrastrutture a beneficio soprattutto delle importanti

realità produttive di Pescantina - ha commentato il presidente di Acque Veronesi Niko Cordioli - Un'opera che permetterà un'adeguata e ottimale raccolta, collettamento e allontanamento dei reflui, evitandone inutili e dannose dispersioni nel sottosuolo".

MASSIMO BONA
AGENTE DI COMMERCIO
BRESCIA

AGENZIA COMMERCIALE
ORGANI DI TRASMISSIONE
RAPPRESENTANZE INDUSTRIALI

TEL. +39 335 5253854
FAX. +39 030 2071211
agenziabona@gmail.com



MOTOVARIO
HEART OF MOTION
SINCE 1920

tellure Rôta

ACQUE VERONESI POTENZIA ED ESTENDE LE RETI FOGNARIE A SAN PIETRO IN CARIANO

A San Pietro in Cariano arrivano nuove infrastrutture fognarie per una maggiore tutela ambientale e a vantaggio della collettività dell'intero paese. Sono terminati in questi giorni i lavori di Acque Veronesi in alcune località di San Pietro, finalizzati alla realizzazione di condotte di fognatura nera in zone fino ad oggi sprovviste di rete pubblica. L'intervento ha riguardato il prolungamento della attuale rete di fognatura in via Chiesa, in via Pascoli sita in località Bure ed in via Monga. Le abitazioni site in queste strade, non essendo collegate alla rete fognaria, provvedevano autonomamente allo smaltimento dei reflui civili attraverso l'utilizzo di vasche imhoff o pozzi privati. L'intervento più importante è stato quello realizzato in via Monga, dove è stata costruita ex novo una tratta di

condotta di 750 metri. Operazione resa non facile dalla presenza della linea ferroviaria ubicata nella via. Per quanto concerne via Pascoli la società ha provveduto a prolungare la rete esistente attraversando la strada Provinciale n. 4 e proseguendo verso ovest in direzione del comune di S. Ambrogio, fino in prossimità del Progno. La presenza del corso d'acqua e l'impossibilità di collegare a gravità la porzione di territorio più ad ovest ha imposto la necessità di sviluppare un nuovo tratto di rete di lunghezza pari a 250 metri che si estende quasi completamente nel territorio comunale di Sant'Ambrogio di Valpolicella e che collegherà alla pubblica fognatura le abitazioni presenti sul confine comunale di San Pietro in Cariano. In via Chiesa infine sono state estese le condotte fognarie

fino al cimitero comunale, per una lunghezza complessiva di 140 metri.

"Una serie di interventi tecnicamente ed economicamente impegnativi - ha commentato il presidente di Acque Veronesi Niko Cordioli - I lavori, partiti nello scorso mese di agosto, hanno avuto un costo complessivo di circa 350 mila euro. Da oggi anche residenti in frazioni lontane da centri abitati o al confine con Comuni limitrofi, le cui abitazioni per motivi geografici sono più difficili da raggiungere a livello infrastrutturale, avranno la possibilità di accedere al servizio pubblico, con tutti i benefici e i vantaggi che ciò comporterà. I vantaggi andranno quindi a beneficio sia dei nuovi utenti, circa 230, sia della collettività. Le nuove strutture consentiranno infatti un maggiore rispetto ed equilibrio ambientale, grazie ad una migliore gestione del deflusso dei reflui che non saranno più dispersi nel sottosuolo".

Il 24 maggio inizieranno i lavori per risolvere definitivamente il problema del ristagno della pioggia

A PORTA BORSARI UN POZZO COLLEGATO ALL'ADIGE PER IL DEFLUSSO DELL'ACQUA PIOVANA

Stop agli allagamenti a Porta Borsari, grazie alla prossima realizzazione di un pozzo per il deflusso dell'acqua piovana. I lavori inizieranno giovedì prossimo, 24 maggio. L'intervento, già programmato da settimane, permetterà di evitare il ristagno della pioggia, come avvenuto ieri pomeriggio a causa della bomba d'acqua che si è abbattuta sulla città. I lavori, che verranno realizzati da Acque Veronesi per una spesa di 300 mila euro, prevedono la creazione di un pozzo disperdente profondo 8 metri, davanti a Porta Borsari, sul lato di corso Cavour. La cavità, costituita da elementi cilindrici del diametro di 1

metro e 20, permetterà al sottosuolo ghiaioso di far defluire la pioggia in falda. Nel caso in cui il terreno non riuscisse ad assorbire l'acqua, entrerà in azione la pompa di scarico, in grado di aspirare 50 litri al secondo, che verrà posizionata nel pozzo e che sarà collegata direttamente con l'Adige. Verrà infatti creato un allacciamento delle caditoie lungo via Diaz, fino a ponte della Vittoria. Nessun intralcio sarà causato alla circolazione, visto che lo scavo sarà parallelo all'attuale marciapiede, in modo da salvaguardare anche i reperti archeologici sotterranei e gli altri sottoservizi.

L'intervento, della du-



rata di circa 40 giorni, è il primo stralcio di un progetto risolutivo per la zona, che prevede la creazione di collettori

per lo scarico in Adige di tutte le acque meteoriche in eccedenza, lungo Riva San Lorenzo e lungadige Panvinio.

A spiegare, questa mattina, i dettagli del cantiere l'assessore alle Strade Marco Padovani, il direttore di Acque Veronesi Francesco Berton e il direttore tecnico dei lavori Umberto Anti.

"I lavori erano già stati programmati, dopo mesi di ricognizioni e carotaggi per verificare le condizioni del sottosuolo - ha detto l'assessore Padovani -. L'Amministrazione comunale fin dalla scorsa estate si era mossa per risolvere il problema degli allagamenti a Porta Borsari, ma è stato necessario atten-

dere specifiche verifiche prima di intervenire direttamente in una zona del centro storico ricca di reperti storici, come il tempio di Giove che si trova sotto via Diaz. Il rammarico è quello di non aver evitato l'allagamento di ieri pomeriggio e i conseguenti disagi per residenti e commercianti. Purtroppo la Porta si trova in un avvallamento tale per cui l'ordinaria manutenzione non è sufficiente ad evitare il ristagno di acqua, solo un intervento strutturale può risolvere la situazione. Ringraziamo la Soprintendenza ai Beni Archeologici per la collaborazione dimostrata".

Terenzio Stringa



La periodica manutenzione garantisce il normale deflusso dell'acqua piovana

BOMBA D'ACQUA. ASS. POLATO: "INTERVENTO DI AMIA SU 5 MILA CADITOIE HA EVITATO ULTERIORI ALLAGAMENTI"

A seguito della bomba d'acqua caduta ieri sulla città, l'assessore alle Aziende partecipate Daniele Polato ha convocato stamattina i vertici di Amia per fare un punto della situazione sullo stato delle caditoie cittadi-

ne, che se non correttamente ripulite possono causare allagamenti.

"Da inizio anno, proprio su sollecito del Comune - ha spiegato Polato -, Amia ha provveduto alla pulizia di oltre 5 mila tombini in città. Gli in-

terventi, effettuati anche grazie anche alle segnalazioni di cittadini e Circoscrizioni, hanno permesso ieri pomeriggio di evitare ulteriori allagamenti.

La periodica manutenzione delle caditoie garan-

tisce, infatti, il normale deflusso dell'acqua piovana, salvo nei casi in cui si ciano problemi idraulici strutturali".

Sempre ieri pomeriggio, dopo la bomba d'acqua, gli operatori di Amia erano in azione in numerose

zone della città, in particolare su lungadige Panvinio e Rubele, a Porta Vescovo e in via Torbido, per ripulire e ripristinare le strade, dove, a causa del maltempo, si erano accumulati rami, foglie e rifiuti

Creto per informare i cittadini sull'iter di recupero dell'Arsenale e sul nuovo corso intrapreso dall'Amministrazione per restituirlo alla città

ONLINE DA OGGI IL SITO SULL'ARSENALE. ASS. SEGALA: "MASSIMA CONDIVISIONE E PARTECIPAZIONE CON LA CITTADINANZA"

E' stato lanciato il nuovo sito dedicato interamente all'Arsenale.

Lo ha annunciato oggi l'assessore alla Pianificazione urbanistica Ilaria Segala, durante il convegno "Il riuso del patrimonio storico", promosso dalla Federazione regionale degli ordini degli architetti del Veneto e svoltosi nella sede veronese dell'ordine. Tra i relatori anche l'architetto. Filippo Bricolo, professore incaricato del Politecnico di Milano e del Polo di Mantova.

Dopo aver ricordato gli interventi di riqualificazione già avviati per il recupero dell'Arsenale e la fase progettuale in cantiere, l'assessore ha spiegato il lavoro per coinvolgere il più possibile la cittadinanza sul futuro dell'immobile, con la creazione di un sito specifico nel portale del Comune.

Semplice nella grafica, che riprende il logo elaborato dal Politecnico di Milano, il sito arsenale.comune.verona.it, è evidenziato in maniera stabile nell'home page del Co-

mune, per un approfondimento diretto e costantemente aggiornato.

Sette le tematiche presenti, dai progetti che hanno caratterizzato i mesi della 'concertazione' tra Amministrazione, istituzioni, portatori di interesse e cittadini, ai cantieri - quelli in essere e quelli già programmati, alle photogallery sulla storia recente e passata dell'ex compendio militare asburgico, nonché sui cantieri in corso. Consultabili anche tutti i passaggi dell'iter amministrativo a partire dal 28 settembre 2017, data della revoca del project financing approvato dalla precedente giunta. Un focus è inoltre dedicato alle attività e agli uffici comunali attualmente presenti negli spazi dell'ex Arsenale, dal Centro di Riuso Creativo al Museo di Storia Naturale, dal Teatro Scientifico al Centro ascolto famiglie, dalla Delegazione della Polizia municipale al mercato km0.

"Una scelta che si inserisce nell'ottica della massima par-



tecipazione e della trasparenza, per informare i cittadini sull'iter di recupero dell'Arsenale e sul nuovo corso in-

trapreso dall'Amministrazione per restituirlo alla città", ha detto l'assessore.

Online da oggi, il sito è col-

legato anche ai social, per coinvolgere i cittadini con una comunicazione più moderna e immediata



B&B
DIAZ 18
VERONA

A 300 METRI DA PIAZZA BRÀ E DALL'ARENA DI VERONA

per info: diaz18verona@gmail.com

Le linee guida sono il risultato di tre mesi di confronto al tavolo del Comitato provinciale per l'ordine e la sicurezza

DALLA PREFETTURA IL VADEMECUM PER AGEVOLARE ORGANIZZATORI DI SAGRE ED EVENTI MEDIO-PICCOLI

Una tabella per misurare il grado di rischio e una lista di suggerimenti per aumentare la sicurezza durante le manifestazioni. Sono questi i parametri indicati nel vademecum redatto dalla Prefettura, per facilitare gli organizzatori di eventi medio-piccoli nel predisporre i piani di emergenza, previsti dallo Stato. Un aiuto fondamentale per parrocchie ed associazioni di volontariato. Le linee guida sono il risultato di tre mesi di confronto al tavolo del Comitato provinciale per l'ordine e la sicurezza. Era stata proprio l'Amministrazione comunale, infatti, a chiedere che venisse predisposto un documento condiviso per supportare le associazioni e gli enti di Verona e provincia nell'interpretazione delle circolari Gabrielli e Morcone.

Come indicato dalle diret-

tive, infatti, ogni manifestazione deve adottare le misure necessarie a tutelare la pubblica incolumità e a salvaguardare l'ordine e la sicurezza, anche in relazione al pericolo derivante dalla minaccia terroristica. Nel vademecum viene spiegato come compilare la domanda da inoltrare alla Prefettura, con informazioni, programma e planimetrie dell'evento, ma anche come calcolare il livello di rischio di ogni manifestazione. La classificazione degli eventi tiene conto della periodicità e della tipologia delle iniziative (basso rischio se sono annuali o a carattere sportivo - alto rischio se l'evento avviene occasionalmente o è di tipo politico), ma anche della durata (meno di 12 ore o più di 3 giorni), del luogo e della logistica. Variabile importante è la stima del

numero dei partecipanti, che può assegnare da 1 a 10 punti a seconda che il pubblico sia sotto le 200 persone o sopra le 5 mila presenze. Da 10 mila partecipanti in poi le manifestazioni sono considerate a rischio elevato.

Una volta calcolato il rischio, le associazioni possono redigere il piano di emergenza ed evacuazione ed applicare le misure di mitigazione in base al livello di pericolo preventivo. "Già dai primi mesi dell'anno - ha detto l'assessore alle Manifestazioni Filippo Rando -, l'Amministrazione comunale si era fatta portavoce all'interno del

Comitato provinciale per l'ordine e la sicurezza delle difficoltà degli organizzatori dei piccoli e medi eventi, chiedendo che venissero redatte delle linee guida in grado di aiutare le associazioni. Finalmente, ora tutti potranno avere delle indicazioni chiare e di facile lettura per la compilazione dei piani di emergenza. Essendo la questione di competenza della Prefettura, il Comune non può far altro che supportare gli organizzatori nell'adempimento degli obblighi di legge".

"Incontreremo nei prossimi giorni tutti i presidenti di Circostrizione - ha spiegato l'assessore al Decentra-

mento Marco Padovani - per spiegare loro le circolari e distribuire il vademecum, affinché siano in grado a loro volta di aiutare enti e associazioni. Ringraziamo il Prefetto Mulas per la disponibilità che ha dimostrato nell'accogliere la richiesta del Sindaco Sboarina e tutti i membri del Comitato per la collaborazione. A Verona sono migliaia le manifestazioni che si tengono ogni anno, fin da subito per noi è stato prioritario confrontarsi con gli organi preposti per dare a tutte le associazioni le corrette informazioni in merito all'organizzazione di eventi a basso o medio rischio".



Consorzio ZAI



**Interporto
Quadrante
Europa**

Nuovi Lotti

CENTRO GIOVANE IMPRESA

Via della Meccanica

Il Centro Giovane Impresa è ubicato all'incrocio tra via della Chimica e via della Meccanica, a 3 Km circa dal casello di Verona Nord e a 1 Km circa dall'incrocio di SS12 - SR62 - SR 11

superficie disponibile
2.147 mq divisi in 4 moduli di varia metratura

altezza utile interna
da 8,70 a 9,30 m

bocche di carico
2 portoni per modulo





www.quadranteeuropa.it
consorzio.zai@qevr.it • Tel. +39 045 8622060

Nel consuntivo 2017 ricavi per 79,8 milioni di euro, ebitda del 14,1% il fatturato aggregato del gruppo supera i 92 milioni di euro

VERONAFIERE, L'ASSEMBLEA DEI SOCI APPROVA IL PRIMO BILANCIO DA SPA

Romano Artoni nominato nuovo vicepresidente di Veronafiere Spa

Verona, 11 maggio 2018. L'Assemblea dei Soci di Veronafiere Spa, riunitasi oggi in sede ordinaria, ha approvato il bilancio al 31 dicembre 2017. La capogruppo Veronafiere Spa ha registrato ricavi per 79,8 milioni di euro, in aumento dell'1,9% sull'anno precedente. L'EBITDA si attesta a 11,2 milioni di euro, con un'incidenza del 14,1% sui ricavi, e un risultato netto positivo per 1,7 milioni di euro, in crescita del 54,5% sul 2016. A livello di bilancio consolidato - che include, oltre a Veronafiere Spa, anche le società Piemmeti Spa, Veronafiere Servizi Spa, Tandem Communication, Veronafiere do Brasil e Medinit Srl - i ricavi hanno raggiunto gli 86 milioni di euro e un EBITDA pari a 9,7 milioni di euro (11,3%).

Il fatturato aggregato del gruppo Veronafiere Spa ha raggiunto invece i 92,8 milioni di euro, in crescita del 3,7% rispetto al 2015.

I risultati raggiunti nell'esercizio 2017, nonostante una congiuntura macroeconomica globale ancora in evoluzione, sono stati possibili grazie alla capacità di Veronafiere di dare attuazione alla propria strategia di crescita, ottimizzando costantemente la gestione diretta e il coordinamento di 52 manifestazioni in Italia e 16 all'estero in 11 nazioni: Stati Uniti, Canada, Cina, Hong Kong, Brasile, Russia, Giappone, Marocco e altri paesi dell'Africa.

Nel 2017 le rassegne di Veronafiere hanno raggiunto 1.267.193 visitatori, dei quali 190.378 esteri; 13.898 espositori, di cui 2.574 esteri; 764.023 metri quadrati venduti. Le manifestazioni a carattere internazionale organizzate in Italia hanno registrato una media del 40% di visitatori e del 30% di espositori stranieri.

"I risultati positivi di questo bilancio confermano la validità del nuovo percorso di

sviluppo, favorito dal cambiamento in Spa formalizzato a febbraio dell'anno scorso - commenta il presidente di Veronafiere Spa, Maurizio Danese -. Il 2017 ci ha visto impegnati nel potenziamento dei nostri prodotti. Con Vinitaly, ad esempio, è continuata la separazione del lato business della fiera dal fuorisalone dedicato ai wine lover e hanno trovato applicazione gli strumenti IT introdotti dalla nostra trasformazione digitale. Sul piano delle alleanze di sistema è stata creata la newco VPE con Fiere di Parma, mentre sul fronte interno abbiamo lavorato su alcune importati partite, chiuse in questi primi mesi del 2018, come il lancio del nuovo marchio per celebrare i nostri 120 anni e l'aggiornamento del contratto integrativo di lavoro aziendale. A livello di investimenti infrastrutturali stiamo realizzando la ristrutturazione delle Gallerie Mercatali, una delle quali utilizzata in occasione di Vinitaly 2018, mentre partirà a breve il cantiere per il raddoppio dei parcheggi in viale dell'Industria. Entro luglio sarà approvato, inoltre, il nuovo piano industriale per dare ulteriore slancio al posizionamento di Veronafiere Spa tra i principali player fieristici europei".

"Il 2017 è stato un anno importante per il consolidamento delle manifestazioni di maggior rilievo internazionale nonché delle attività estere con cui presidiamo mercati maturi ed emergenti - sottolinea il direttore generale di Veronafiere Spa, Giovanni Mantovani -. Abbiamo infatti inaugurato un ufficio commerciale a Shanghai, con l'obiettivo di estendere la nostra presenza in un'area del mondo sempre più strategica per accompagnare le nostre imprese e stiamo rafforzando la collaborazione con la Fiera di Chengdu, così come con l'HKTD di Hong Kong in vista della rassegna internazionale di novembre della quale siamo già part-



ner. Ma non abbiamo guardato soltanto ad Oriente: VPE ci ha permesso di entrare nel capitale della società Bellavita Spa specializzata in eventi food&wine e puntare a nuove aree quali Regno Unito, Paesi Bassi, Polonia Messico, Thailandia e Russia, dove debutta quest'anno a Mosca un nuovo evento. Nel 2017, grazie alla controllata Veronafiere do Brasil, abbiamo sviluppato anche l'iniziativa fieristica che si rivolge al Sudamerica vitivinicolo, Wine South America, presentata a Vinitaly 2018 e in programma a settembre di quest'anno. Infine, con Marmomac, anche nel settore della pietra naturale, abbiamo registrato ottime performance sia in Italia, sia negli appuntamenti all'estero, come negli Stati Uniti, a Las Vegas".

L'Assemblea dei Soci, contestualmente all'approvazione del bilancio consuntivo 2017, ha nominato Romano Artoni vicepresidente di Veronafiere Spa che va così ad affiancare il vicepresidente Claudio Valente.

Romano Artoni, 63 anni, emiliano di origini e con una laurea in giurisprudenza, vanta una lunga esperienza nel settore bancario: dal Credit, ai vertici della Cassa di Risparmio trentina, fino al ruolo di direttore regionale del Gruppo UniCredit in Piemonte, Liguria e Triveneto. Da luglio 2017 siede nel Consiglio di

Amministrazione di Veronafiere, oltre che nella controllata Veronafiere do Brasil, ed è presidente di UniIT, società informatica del gruppo UniCredit. Con l'occasione, l'Assemblea ha nominato anche il nuovo rappresentante del Collegio sindacale, Anna Fe-

drizzi.

Didascalie file allegati
Foto1: da sinistra, Romano Artoni, nuovo vicepresidente di Veronafiere; Maurizio Danese, presidente di Veronafiere; Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere.

Quadrante Servizi

Sede Legale ed Amministrativa - Tel. (+39) 045 95.24.47 Fax (+39) 045 95.49.743
Ufficio Raccomandi Periodario - Tel. (+39) 045 95.20.124 Fax (+39) 045 95.25.11
Informazioni, Ufficio Direttori e Tecnici - Via Sommacampagna, 61 - 37127 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 ERP 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

20 ANNI DI CASATI IN UNGHERIA

#SKY BAR #EXPO CONGRESS #BUDAPEST #UNGHERIA
#PARTY #BIRTHDAY CAKE #CASATI HUNGARY BIRTHDAY



Una bella idea dello stilista Vladimiro De Marco per dare Ulteriore prestigio e spinta al Turismo e all'Appeal della Città

COME A HOLLYWOOD, ANCHE A VERONA LA WALK OF FAME

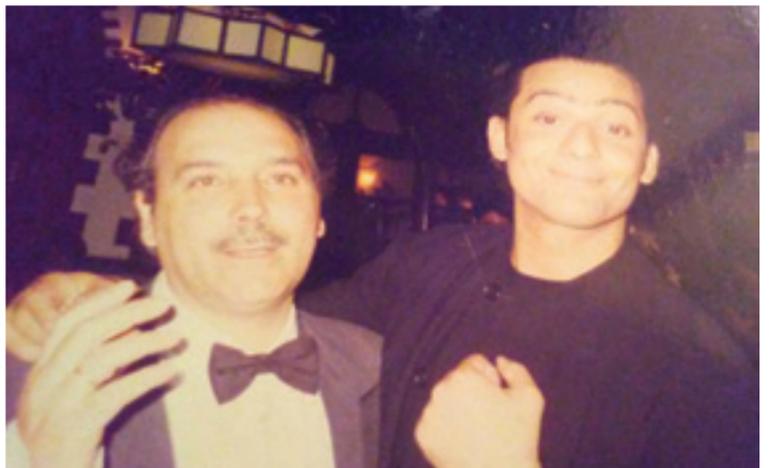
Lo stilista veronese e organizzatore di eventi, Vladimiro De Marco, vorrebbe riprodurre nella città di Verona la "Hollywood Walk of Fame": la passeggiata delle celebrità in cui sono incastonate 2.623 stelle a cinque punte in ottone che recano i nomi di star onorate per il loro contributo all'industria dello spettacolo statunitense.

La Walk of Fame fu creata nel 1958 (Joanne Woodward fu la prima celebrità a ricevere una stella) con l'intento di dare un tributo agli artisti, appunto con una stella per la carriera e la vita nel cinema, nella radio, nella televisione, nel teatro e nella musica, incastonata sul marciapiede. "Ma stavolta, il tributo sarebbe anche per l'impegno benefico e civico - spiega Vladimiro De Marco - per un progetto più complessivo e avvincente cui sto pensando da tempo e per il quale ho già trovato valenti collaboratori. Sul Liston, si potrebbero dunque incastonare una trentina di stelle di marmo cominciando con quelle che porterebbero il nome degli artisti più famosi che si sono esibiti in Arena negli ultimi 50 anni: Pavarotti, Zuccherò, Cocciantè, Bolle e tanti altri. Insomma una nuova walk of fame italiana ed europea, a Verona ed in Veneto dove si celebra il festival del Cinema di Venezia, appuntamento di eguale prestigio e fama"

De Marco, spirito incontenibile, grande energia e simpatia, oltre la naturale ed unica di straordinario uomo di p.r. con una lunga e gloriosa "carriera" alle spalle, in questa ipotesi progettuale ha già coinvolto chi la può e la vuole effettivamente realizzare, dunque è contento e si aspetta di poterla effettivamente mettere in opera: la ditta di marmi di Segà di Cavaion, leader a livello internazionale del settore, disponibile a scolpire queste "stelle" che avrebbero grandezza di un

metro per un metro, uguali a quelle di Hollywood, per rappresentare e ricordare i grandi nomi dell'Arena a chi passeggia sul Liston. Per posizionare le stelle sul (e nel) marciapiede, naturalmente parere positivo prima da parte della Soprintendenza, De Marco attende una rispo-

sta dal Comune di Verona cui ha inoltrato per tempo precisa proposta progettuale. E meriterebbe, perché no, pronta risposta, e ci vien da dire, subitanea adesione ad un progetto che si presenta in nuce come curioso, simpatico, frizzante, avvincente e certamente "glamour".



Un'occasione per fare il punto della situazione attuale e futura dell'associazione a livello locale e nazionale

ELECTION DAY DELLA ROUND TABLE 36 DI VERONA

Giovedì 17 maggio, presso la splendida cornice della Villa Piccoli a Salizzole, si è riunita la Round Table 36 di Verona per l'appuntamento annuale dell'Election Day, il cui scopo è l'elezione del Presidente e del suo direttivo per il prossimo anno associativo.

La Round Table è un'organizzazione dedicata a giovani lavoratori, professionisti, dirigenti, imprenditori, uomini d'affari e di cultura che si impegnano a svolgere al meglio le rispettive attività. La sua principale finalità è quella di favorirne l'incontro, promuovendo l'amicizia, le intese personali e svolgendo iniziative benefiche. Tratto caratteristico della Round Table è che si può essere soci attivi sino al compimento del quarantesimo anno di età.

La serata è iniziata con un'enorme grigliata di carne, una novità rispetto al riso all'isolana delle scorse elezioni, che ha visto coinvolti tutti i presenti nella preparazione.

In seguito si è proseguito con il resoconto dell'anno associativo trascorso, da parte del Presidente uscente, Valerio Nicosia, per poi concentrarsi

sulla votazione che ha visto essere eletto all'unanimità Leonardo Armani, vicepresidente in carica, il quale ha trasmesso grande entusiasmo e voglia di fare per l'anno sociale 2018/2019.

I punti cardine espressi dal neo Presidente sono stati: Lavorare sul gruppo e sugli incontri per ampliare il numero di soci attivi

Finanziare le trasferte (autostrada e benzina) per favorire gli scambi e la partecipazione dei Tabler Veronesi agli eventi Nazionali della Round Table, incoraggiando l'apertura e lo scambio culturale

Impegnarsi in un service (iniziativa a carattere benefico) per la collettività, ancora da definire, ma continuativo rispetto a quello dell'anno in corso, che consiste nella raccolta fondi per l'acquisto di due macchinari per il reparto di terapia intensiva neonatale dell'ospedale di Borgo Trento

Successivamente ha presentato e motivato la squadra che lo affiancherà nella gestione dell'Associazione, che sarà così composta:

Presidente - Leonardo Armani, Odontoiatra

Vicepresidente - Massimiliano Zanaglia, Consulente legale e



finanziario
Tesoriere - Niccolò Martari, Funzionario finanziario
Segretario - Luca Brotto, Imprenditore servizi infrastrutturali

Editore - Trenzio Stringa, Consulente aziendale

Infine è stato fatto il punto della situazione in vista dell'avvicinarsi dell'AGM (Annual General Meeting), l'Assemblea Nazionale Annuale, nel corso della quale avviene l'elezione del direttivo nazionale dell'Associazione, che si svolgerà proprio a Verona dal 1 al 3 Giugno.

Tale evento vedrà coinvolti tutti i membri della Round Table 36 per le operazioni or-

ganizzative e logistiche, mentre per quelle istituzionali dell'Assemblea, saranno presenti solo il Presidente e il Vicepresidente, alle quali parteciperà il Segretario nazionale, il veronese Matteo Carrara.

Lo stesso Segretario nazionale, assieme a Dennis Pini, membro d'onore a vita della Tavola locale, ha organizzato l'evento che sta procedendo in maniera impeccabile e che farà giungere Tabler da tutte le parti d'Italia, perfino da diversi paesi stranieri, i quali avranno occasione di condividere questa bella esperienza nella splendida cornice della città di Verona.

Trenzio Stringa



Per la prima volta organizzato a Verona un evento unitario tra i quattro club

EVENTO INTERCLUB TRA ROTARACT, LEO CLUB, LADIES CIRCLE E ROUND TABLE

Presso il Caffè Mazzanti di Piazza Erbe, Venerdì 4 Maggio si è tenuto un evento conviviale tra i quattro principali club service di giovani imprenditori, dirigenti e

liberi professionisti, la cui caratteristica comune è la beneficenza. I partecipanti all'evento si sono ritrovati per una serata di confronto in merito alle realtà dei sin-

goli club e di condivisione sui progetti ed iniziative rivolte al volontariato, in corso e future. Erano presenti complessivamente oltre cento membri, con la straordinaria

partecipazione delle rappresentanti delle Ladies Circle Estonia, l'unico club esclusivamente femminile tra i quattro. Visto l'entusiasmo e il grande successo della

serata, i partecipanti si sono ripromessi di impegnarsi al fine di rendere l'evento interclub un appuntamento annuale.

Trenzio Stringa





#VERONANOSTRESS
IL "PARK
CENTRO"
LI BATTE
TUTTI!

IL PIÙ ECONOMICO: 1€ L'ORA ✓
A POCHI PASSI DA PIAZZA BRA ✓
NAVETTA PER IL CENTRO ✓
APERTO 24 ORE SU 24 ✓

Il **PARK CENTRO** è un parcheggio multipiano, con 439 posti auto, wifi gratuito, servizi igienici, bar e personale addetto, presente nell'area H24.

Via Campo Marzo - Verona
Per maggiori informazioni: www.amt.it

Seguici su:  



IL TUO VIAGGIO INIZIA QUI
AMT
PARKING CAMPER PASS ZTL BUS PERMESSI

Esempio importante d'architettura militare austriaca, già curato da laborioso volontariato, risale al 1861

IL "FORTE GISELLA", VERONA, CHIEDE FONDI E RESTAURO

Un manufatto straordinario, Forte Dossobuono, dedicato dall'allora Lombardo-Veneto (1804-1866), alla

figlia di Francesco Giuseppe I (1830-1916), arciduchessa Gisela (1856-1933), e sito in via Mantovana 117, Verona, ha bisogno d'essere

restaurato. Segnala la cosa, con passione, Patrizia Zanetti, presidente della Commissione Cultura, della IV Circoscrizione veronese, composta dai quartieri Santa Lucia, Madonna di Dossobuono, Zai e Golosine. Anche gli alberi, che attorniano la fortezza, necessitano d'attenzione. In tal senso, è stata già inoltrata domanda al Comune di Verona, proprietario del Forte, d'inserimento dell'opera in ART BONUS, la legge nazionale del 2014, che contiene "Disposizioni per la tutela del patrimonio culturale, lo sviluppo della cultura e il rilancio del turismo" e prevede contributi e agevolazioni fiscali, per

interventi, su monumenti, come quello in tema, interventi, che significano pure, ovviamente, valorizzazione del paesaggio e del territorio. Il progetto dei lavori necessari di primo intervento, per inserire il monumento sul sito web di ART BONUS, è da considerarsi, sin d'ora, a costo zero, per l'Amministrazione comunale scaligera, grazie alla collaborazione gratuita di un tecnico volontario. Curare i bastioni scaligeri significa curare la storia, non solo degli eventi politico-militari e dell'arte, ma, anche, come si diceva dianzi, valorizzare il territorio veronese.

Pierantonio Braggio



**CARROZZERIA
AUTOFFICINA**



**CENTRO RIPARAZIONE
VELOCE**

I NOSTRI SERVIZI:

**BOTTE DA PARCHEGGIO
A PARTIRE DA € 49,90
RIPRISTINO DA GRANDINE
VETTURA SOSTITUTIVA
SOSTITUZIONE PARABREZZA
VERNICIATURA CERCHI**

Via Fenil Novo 9 - S. Martino B.A.
tel. 045 6933454 | 3895535245
info@carrozzerialopresti.it
www.carrozzeriaveronalopresti.it

Un viaggio nel passato attraverso alcuni dei tragici momenti che segnarono gli anni del conflitto

A FORTE RUDOLPH RIVIVE LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Al Forte Rudolph di Lugagnano, nelle giornate di sabato 19 e domenica 20 maggio, andrà in scena la rievocazione, in divisa e su mezzi militari del tempo, del periodo della II Guerra Mondiale. La terza edizione della manifestazione 'La Storia nella Fortezza', si svolgerà nel parco del complesso militare dove, attraverso il lavoro di alcune associazioni di rievocazione, sarà possibile visitare ambientazioni e vedere immagini e attrezzature risalenti al secondo grande conflitto.

La manifestazione, aperta gratuitamente al pubblico, si terrà dalle 10 di sabato alle ore 17 di domenica. In programma: esposizione e prova di automezzi e motocicli d'epoca risalenti al secondo conflitto mondiale; realiz-



zazione, all'esterno del Forte, di ambientazioni militari; mostra fotografica. Per l'occasione, grazie alla collaborazione della scuola di ballo 'Blue Energie', sarà possibile assistere ad esibizioni di balli tipici degli anni '40. Un viaggio nel passa-

to che mostrerà ai visitatori, in particolare alle nuove generazioni, alcuni dei tragici momenti che segnarono gli anni del conflitto. L'evento è promosso dall'associazione Forte Rudolph 1860-1945, con il patrocinio del Comune di Verona.

A partire da domenica 27 maggio e fino a domenica 16 settembre, saranno attuati alcuni provvedimenti viabilistici

SPETTACOLI AL TEATRO ROMANO. DAL 27 MAGGIO CHIUSURA SERALE DELLE STRADE

Per consentire il regolare svolgimento degli spettacoli in programma al Teatro Romano, a partire da domenica 27 maggio e fino a domenica 16 settembre, saranno attuati alcuni provvedimenti viabilistici.

Dalle ore 17 fino a fine spettacolo istituiti i divieti di transito e sosta in via Rigaste Redentore e vicolo Botte (ad eccezione dei veicoli al servizio dei disabili, dell'organizzazione, per carico e scarico e per i mezzi di soccorso); dalle 20.30 a fine spettacolo, divieto di transito

in via Rigaste Redentore, via Redentore e lungadige Re Teodorico, nel tratto compreso tra vicolo San Faustino e via Rigaste Redentore; per tutto il giorno, divieto di sosta con facoltà di rimozione, in piazza Martiri della Libertà, davanti alle uscite di sicurezza del Teatro Romano. Sono esclusi dai divieti di transito i veicoli del trasporto pubblico di linea e non, quelli degli organizzatori, i mezzi di pronto intervento e soccorso, di frontisti e residenti, Forze di Polizia e Polizia Municipale



Tornano per l'estate 2018 gli scambi internazionali socio-culturali per giovani veronesi dai 16 ai 19 anni.

VIAGGI FORMATIVI ALL'ESTERO CON GLI SCAMBI INTERNAZIONALI

Tornano per l'estate 2018, con nuove destinazioni per Belgio, Repubblica Ceca, Germania e Peschiera del Garda, gli Scambi internazionali socio-culturali per giovani veronesi dai 16 ai 19 anni. Le iscrizioni sono aperte dal lunedì 28 maggio fino a mercoledì 6 giugno. I posti disponibili per i tre camp all'estero e per l'incontro multiculturale a Peschiera sono complessivamente 32.

I camp, promossi dall'Assessorato alle Politiche giovanili, si terranno: dal 30 giugno al 7 luglio in Belgio, a Bruxelles e nella regione delle Ardenne, con giovani provenienti da Cipro, Italia, Spagna, Romania, Slovenia, Danimarca, Estonia, Olanda, Bulgaria, Turchia, Polonia e Austria.

La quota di partecipazione è di 500 euro comprensiva di viaggio, vitto, alloggio e attività formative; dal 15 al 24 luglio in Repubblica

Ceca, a Mokrinky nella regione dei Beskidy a circa 60 chilometri dalla città di Frydek-Mistek, con giovani provenienti da Germania, Italia, Spagna, Russia, Romania, Repubblica Ceca, Portogallo, Malta e Francia. La quota di partecipazione è di 520 euro; dal 22 luglio al 2 agosto in Germania, al parco nazionale di Kellenwald sul

lago Edersee, con giovani francesi, greci, italiani, cechi, polacchi, portoghesi, russi, spagnoli e tedeschi.

La quota di partecipazione è di 540 euro.

A Peschiera, inoltre, dal 21 al 30 luglio, si terrà un incontro multiculturale che accoglierà giovani veronesi e stranieri,

provenienti da paesi europei.

Durante l'iniziativa verranno proposti momenti di riflessione e discussione, con workshop incentrati sulla tematica del bullismo, giochi di socializzazione, percorsi culturali ed escursioni naturalistiche, tornei, attività sportive e serate internazionali. La quota

di partecipazione, grazie al contributo della Regione Veneto, è ridotta del 50% ed è di 190 euro per 10 giorni di camp.

Per informazioni e per scaricare il modulo di iscrizione consultare il sito internet www.politichegiovani.comune.verona.it, o telefonare ai numeri 045 8078776 - 045 8078784 - 8078787 - Fax 045 8078777.

Le domande vanno presentate, entro il 6 giugno, alla Direzione Politiche Educative Scolastiche e Giovanili - Ufficio Scambi Internazionali, in via Ponte Aleardi 15, dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 14.30.

"Gli scambi internazionali - spiega l'assessore alle Politiche giovanili Francesca Briani -, rappresentano un'occasione formativa importante per i ragazzi che, attraverso esperienze all'estero, hanno l'occasione di entrare in relazione con giovani e culture di nazionalità diverse".

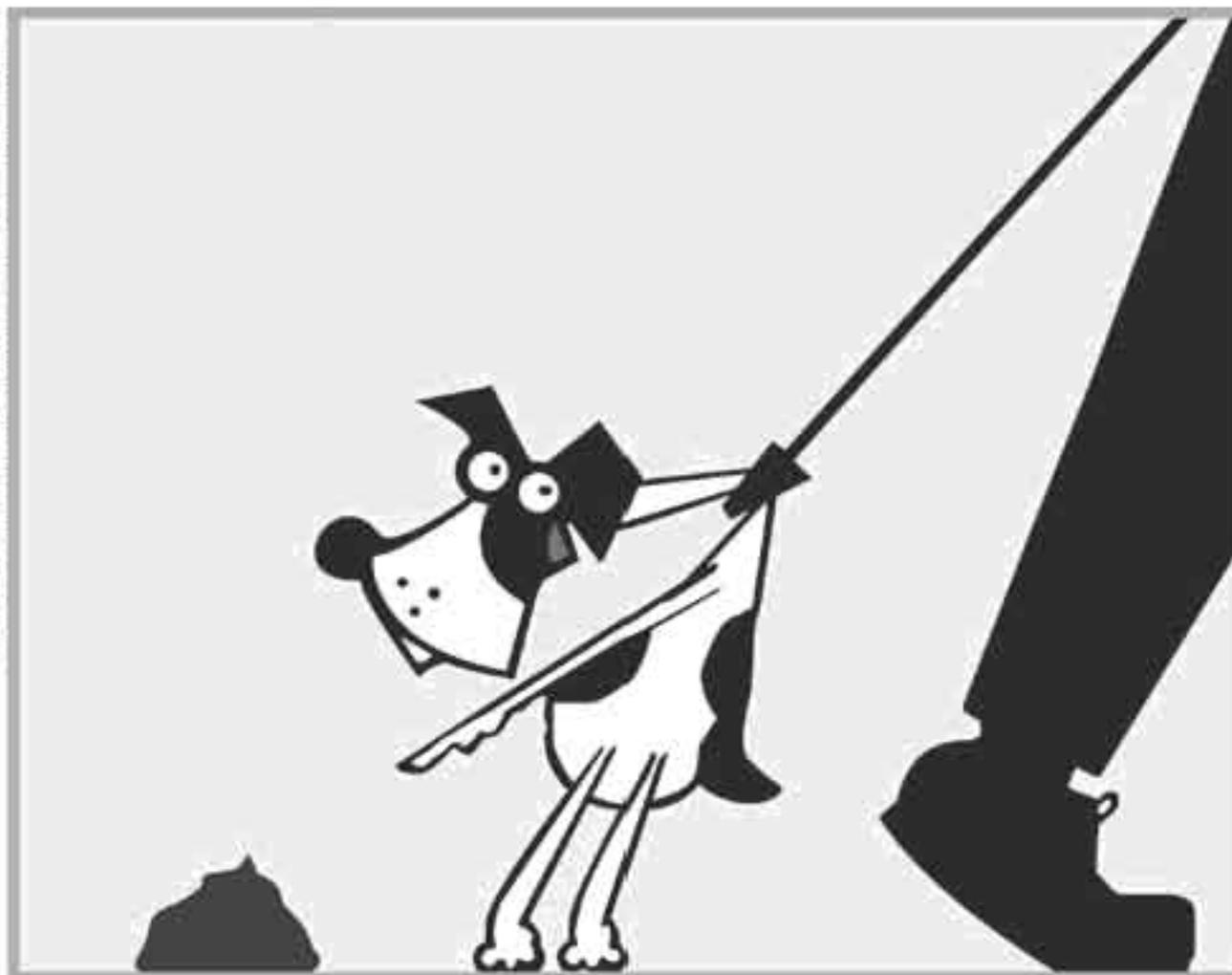




Campagna di sensibilizzazione per la raccolta delle deiezioni canine

Chi è più animale?

Si ringrazia il Comune di Sassuolo 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
Associazione Municipale Italiani Amatori

Una "V" a cinque colori fa ricordare elementi e caratteristiche della Fiera e di Verona.

NUOVO MARCHIO PER VERONAFIERE, NEL 120° ANNIVERSARIO DELLA SUA CREAZIONE

In questi giorni di maggio 2018, si è tenuta, presso Veronafiere, la seconda giornata di lavori del Congresso Europeo UFI (Union des Foires Internationales - Associazione mondiale dell'industria fieristica), mentre Veronafiere stessa ricorda suo 120° anno di attività, avendo vista la sua prima edizione, nel 1898, come Fiera dei Cavalli. Due occasioni particolari, dunque, che hanno fatto pensare alla creazione d'un nuovo marchio per Veronafiere, marchio, che è stato presentato il 3 maggio 2018.

La "V", in cinque parti e in colori diversi, si rifà alla planimetria dei padiglioni del quartiere fieristico. I colori, invece, si riferiscono a quelli del gonfalone del Comune di Verona - giallo e blu - in cui nacque e si è sviluppata Veronafiere, nonché all'azzurro del lago di Garda e del fiume Adige, mentre il verde chiaro fa pensare ai vigneti e alle colline, che coronano la città scaligera, e il rosso alle

tinte dei marmi e delle pietre del centro storico veronese e dei suoi monumenti, dichiarati dall'Unesco patrimonio dell'Umanità. Un marchio moderno, che parla e che, pensiamo, è anche segno d'innovazione e di conferma della volontà di Veronafiere d'essere sempre più al servizio dell'economia veronese e nazionale.

Pierantonio Braggio



CANTIERE VIALE DEL LAVORO. RIAPERTA CIRCOLAZIONE SU 4 CORSIE

È stata riaperta questa mattina, con qualche giorno di anticipo rispetto al previsto, la normale circolazione su quattro corsie in viale del Lavoro.

Nella zona davanti alla Fiera, interessata dallo scorso 8 maggio dal



cantiere di Agsm per l'estensione del tele-riscaldamento, erano state infatti ridotte da quattro a due le corsie di circolazione, con relative ripercussioni sul traffico.

Da oggi quindi la cir-

colazione può tornare alla normalità. I lavori di Agsm proseguiranno su via Scopoli, che la prossima settimana verrà chiusa al traffico. Dopo il 10 giugno, sempre in zona, partirà un nuovo cantiere di Snam per lo spostamento di una importante condotta del gas



Quello che noi facciamo è solo
una goccia nell'oceano
ma se non lo facessimo
l'oceano avrebbe una goccia in meno.

"Madre Teresa di Calcutta"

Servizi per l'Igiene del Territorio

Serit progetta, nel più ampio rispetto delle normative vigenti, sistemi di raccolta e smaltimento adeguati alle peculiarità del territorio e delle realtà impiantistiche disponibili.

Servizi

Raccolta porta a porta
Isole ecologiche
Pulizia strade
Servizio Ecomobile
Servizio rifiuti ingombranti

Contatti

Località Montean 9/a Cavaion Veronese
Tel. 045.6261131 - Fax 045.7236185
Info@serit.info
serit@pec.serit.info
odv@serit.info (Organo di Vigilanza)



“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 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 tralicci.
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).



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 L.
CON LEGNO IN C.L.S.
BREVETTATO AL-FER
CONNETTORE A SECCO AL-FER

AL-FER

A TAGLIO S. ASSITO NEL

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

Lo festeggia la 62ª "Sàgra dei Bisi", nei giorni 18-21 e 25-28 maggio 2018

IL PISUM SATIVUM L., O PISELLO VERDONE NANO, CARATTERISTICO DI COLOGNOLA

Un vegetale altamente interessante e da una lunga storia, iniziata 6000 anni orsono in Asia Minore e, successivamente, in Europa, a cura dei Benedettini. Coltivato già più di 500 anni orsono, in collina ed in pianura, in quel di Colognola ai Colli, si nascose nell'oscuro dei secoli. Esso è, oggi, nuovamente vivo e vegeto, sia nella collina, che nella pianura colognesi, grazie al ritrovamento, avvenuto nel 2016, della sua semente madre, dalle caratteristiche primigenie, ossia, 8/9 grani, a forma sferica, per baccello, di colore verde scuro e a punta leggermente ricurva, e sapore, d'eccellenza qualitativa superiore, nella tendenza dolce del legume, come conferma il presidente dell'Associazione Biscoltori, Massimo Dalla Chiara. Il quale ha pure sottolineato, come il Verdone Nano, in tavola, conti cinque secoli di storia e come la ricerca varietale sia stata necessaria, in quanto, tramandati di famiglia in famiglia, fra gli agricoltori del Paese, i semi del Verdone Nano avevano perduto, nel tempo, la loro purezza genetica. Un prodotto, dunque, d'alta qualità, torna sulle tavole, con il suo antico sapore, già apprezzato dai veneziani Dogi - che agli ospiti offrivano, nel Palazzo Ducale, specie nel giorno di San Marco, il 25 aprile, "Risi e bisi", ossia, minestra di riso o risotto ai piselli - e



che apporta valore d'identità al territorio e importante valore aggiunto - ha evidenziato ancora Dalla Chiara, ponendo in rilievo, anche, come il Verdone Nano venga prodotto in base ad un disciplinare ufficiale, che prevede modalità colturali, rispettose dell'ambiente e del consumatore. Dalla Chiara, quindi, orgoglioso, molto giustamente, del suo "Pisum sativum", ci ha fatto conoscere due personaggi importanti nella storia del Verdone Nano, fra i trenta soci della sua Associazione dei Biscoltori: il produttore storico di "bisi", Francesco Piccoli, e il ventenne coltivatore, Simone Zandomenighi, che avrà il compito ed il

piacere, ovviamente, di efficientemente dare continuità alla coltivazione del verde "Biso de Colognola". Quanto alla produzione, l'assessore Andrea Nogara, maestro in materia, ha fatto presente che "salvo condizioni meteo avverse, quest'anno, la raccolta dei piselli dovrebbe protrarsi fino ai primi di giugno e ammontare fra i 400 ed i 500 quintali. Ben lontani, quindi, dai 2000 quintali dello scorso secolo... Ma, miriamo alla qualità, più che alla quantità, perché ci riconosciamo nel ruolo di produttori di nicchia"... Una verità, questa, indiscutibile, data l'effettiva qualità e rarità del prodotto, diciamo noi,

il quale ha un suo costo, soprattutto in fatto di raccolto, eseguito "a mano"... Circa la qualità del verde "biso", va sottolineato pure - ed è fattore da evidenziare e da ben tenere presente - che esso è perfettamente libero da possibili resti di trattamento, di agrofarmaci e di diserbanti, in quanto la pianta pisello non li richiede...

Nogara ha, quindi ricordato, che, accanto al pisello ed al vino, quali prodotti di Colognola ai Colli, in quantità e qualità, s'accoppiano l'olio d'oliva e la rossa ciliegia... Per questo, Colognola ai Colli va dettagliatamente visitata..., specie quando la animano le manifestazioni,

organizzate dalla Pro Loco di Alfonso Avogaro - autore, fra l'altro, d'un nuovo e parlante logo della Sàgra, dato da un brillante calice pieno di piselli, molti dei quali, a corona, traboccando ornano il esternamente il calice stesso... Pro Loco, che, da sempre, ha sostenuto e spazio alla Sàgra dei Bisi, promuovendo, così il saporito Verdone Nano. Un pisello dolce e precoce nella maturazione, rispetto alle altre varietà, grazie all'esposizione a sud dei terrazzamenti collinari di terra tavnica, in cui viene coltivato. Esso, iscritto come "Pisello Nano De Co e come prodotto agroalimentare tradizionale, presso il Ministero delle Politiche Agricole, nei giorni di "sàgra", quest'anno, 18-21 e 25-28 maggio 2018, viene proposto nei piatti più tipici, quali tagliatelle, o paparè, in dialetto veronese, e "risi e bisi", come si diceva, sotto la Serenissima Repubblica di Venezia, e preparato con il famoso Riso Vialone Nano di Isola della Scala. Un biso, un pisello, che viene proposto in tutti gli agriturismi e in tutti i ristoranti di Colognola, anche con menù, completamente ai bisi..., compresi dolce e liquore, ai "bisi", come avviene nell'Agriturismo al Bosco. Da non dimenticare: durante la "sàgra", si potranno acquistare piselli freschi nella mostramercato e in diversi stands.

Pierantonio Braggio

UNA FIERA SPAGNOLA A VERONA

significa "Fiera", grande incontro - riferito all'Andalusia, provincia dell'amica Spagna - e che si terrà presso l'Arsenale, nei giorni 25, 26 e 27 maggio 2018. La Feria andalusia è tradizione dal 1800 e costituisce uno spettacolo di musica, di cavalli, di buoni piatti e di piacere di "stare assieme". ACIS, Associazione Culturale Italo-Spagnola, Verona, avente lo scopo di diffondere lingua, cultura e tradizioni spa-

gnole a Verona, organizza, dal 2013 la "Feria", appunto, andalusia, nella città scaligera. Feria con flamencos e sevillanas, danze per esperti e per chi desidera iniziare a ballare, pietanze tipiche spagnole, possibilità di sfilare a bordo di carri trainati, da affascinanti cavalli andalusi e di passeggiare nel recinto della Feria, ammirando i colorati abiti tipici, usati nelle originali feste delle città dell'Andalusia. Il grande

evento avrà luogo, come si diceva in precedenza, all'Arsenale, in parte, nel padiglione 20/1 e, in parte, all'aperto. Da non dimenticare l'ampia possibilità di parcheggio, a pagamento, in fianco all'Arsenale stesso. Le prime edizioni della "Feria de Verona" hanno attratto l'attenzione, non solo della stampa locale, ma anche di quella spagnola ed in particolare, della prestigiosa Feria de Abril di Siviglia.

A fungere da ingresso alla "Feria de Verona" saranno i Portoni di Piazza Bra, illuminati, per l'occasione, con i colori della bandiera spagnola. La portada, la copertina del grande libro de la Feria de Verona, sarà un complesso di luci e colori, durante tutti i tre giorni della manifestazione, complesso, che, nella serata inaugurale, con la sua accensione, aprirà ufficialmente il programma della festa - 25 maggio, venerdì, ore 18,30. L'Andalucía, posta a sudovest della Spagna, è una comunità

autonoma data dal complesso delle città e province di Almería, Cádiz, Córdoba, Granada, Huelva, Jaén, Málaga y Sevilla. Per ulteriori informazioni, sull'evento descritto, ma, anche strettamente culturali, contattare ACIS, Associazione Culturale Italo-Spagnola, via Leoncino 16, Verona, 045 8001884, HYPERLINK "mailto:acisferia@gmail.com" acisferia@gmail.com. Damas y Caballeros, visitiamo la Feria de Verona e porteremo con noi aria d'Andalusia!

Pierantonio Braggio

Importante convegno, a cura dell'Assessorato alle Attività Produttive del Comune di Verona, dei "Ristoranti tipici"

"IL RISTORANTE TIPICO..., A PRIMAVERA, A VERONA"

Se fosse stato una persona, il Palazzo Gran Guardia si sarebbe sentito onoratissimo di ospitare, com'è avvenuto, giovedì 26 aprile 2018, il convegno dal titolo "Il Ristorante tipico..., a primavera, a Verona", che ha avuto per scopo la promozione non solo del prodotto tipico stagionale della provincia scaligera, l'asparago, ma, al tempo, anche di valorizzare e sostenere l'enogastronomia veronese, principali divulgatori della quale sono i romantici e attraenti Ristoranti tipici scaligeri. Ristoranti tipici che sono storia e che propongono, nella loro denominazione e nel piatto, ricette antiche e storia della cucina veronese, con quella cura e con quell'attenzione, o meglio, passione, che sono caratteristiche indimenticabili di un ormai lontano passato. Ristoranti e trattorie, che, con la loro attività, orgoglio di Verona, promuovono indirettamente l'enoagroalimentare veronese e che, per questo loro grande merito, vanno riconosciuti e sostenuti, sotto ogni aspetto.

Allo stato attuale, sono quindici i ristoranti veronesi, inseriti nell'elenco "Ristorante tipico - Verona", istituito con il "Regolamento comunale per la valorizzazione dell'enogastronomia veronese", approvato con deliberazione consiliare/comunale n. 36 del 30 maggio 2013. Essi, come sopra cennato, diffondono, attraverso la qualità del servizio e la professionalità del personale, la conoscenza dei prodotti e dei piatti tipici locali. Nei ristoranti in argomento, i piatti tradizionali rappresentano, infatti, il 50% dell'offerta gastronomica e devono essere preparati, utilizzando il 50% di prodotti tipici della Provincia di Verona o della Regione Veneto. In tali esercizi, anche l'offerta dei vini privilegia le denominazioni e le aziende che producono e imbottigliano nella Provincia di Verona. Alla luce di ciò, i Titolari dei ristoranti tipici e le Associazioni di categoria dei Commercianti, in collaborazione con il Comune di Verona, si sono

impegnati ad organizzare 'eventi a cadenza stagionale', nell'ambito dei quali, promuovere un 'prodotto tipico locale', per ogni stagione. I ristoranti iscritti nell'elenco, sono disposti, quattro volte nell'arco di un anno, durante un periodo di tempo di circa quindici giorni, a proporre al pubblico menù, aventi come protagonista il prodotto prescelto a rappresentare ogni stagione: • Primavera (prime due settimane di maggio): l'asparago; • Estate (ultima settimana di luglio - prima settimana di agosto): il pesce di lago; • Autunno (ultima settimana di ottobre - prima settimana di novembre): la zucca e le castagne; • Inverno (ultima settimana di gennaio - prima settimana di febbraio): il broccolo, il radicchio rosso e la verza moretta di Veronella.

Nel quadro del Convegno in tema, i "Ristoranti tipici" hanno proposto in degustazione, accanto ad altre vere e straordinarie specialità, compreso l'ottimo "risòto ai spàrasi" di Emanuel Cafè, soprattutto, quindi, l'"asparago veronese", i cui eburnei turioni hanno primeggiato solennemente, nelle diverse preparazioni, nei piatti esposti. Chiaro, dunque, che i Ristoranti tipici proporranno, nelle prossime due settimane di maggio, ai loro clienti, il delicato sapore della verdura "asparago", presentata o trasformata in diversi piatti.

L'interessante e costruttivo convegno è stato aperto e attentamente seguito dall'assessore alle Attività Economiche del Comune di Verona, Francesca Toffali, che ha anche illustrato, con passione, le azioni di promozione, previste dall'Amministrazione, nonché evidenziato il fattivo apporto all'organizzazione del Convegno stesso, da parte della signora Gabriella Pollini. Erano presenti le Associazioni di Categoria: Confcommercio, Confesercenti, Confagricoltura, Coldiretti - presidente Claudio Valente, Consumatori, Albergatori e gli Istituti alberghieri di Verona e Provincia, che con



la loro opera, creano operatori della cucina e dell'ospitalità, ad alto livello. Stefano Cantiero, moderatore dell'incontro, ha dato la parola ai relatori: Riccardo Borghero, Enzo Gambin, Linda Chioffi, Fabio Tacchella, vicesegretario generale della Camera di Commercio di Verona ed esperto in produzioni agroalimentari veronesi, all'ULSS 9 Scaligera e allo Chef della Nazionale Italiana Cuochi. L'evento ha offerto l'occasione, per illustrare le proposte culinarie dei ristoranti, per porre in evidenza l'importanza della valorizzazione dei prodotti tipici locali e, nel contempo, per incentivare l'impiego di materie prime rigorosamente del nostro territorio, nella preparazione dei piatti, per fare scoprire i sapori della grande, antica tradizione scaligera, nonché per approfondire l'aspetto, legato ai valori nutrizionali del prodotto tipico stagionale. Hanno concluso il convegno, grande convegno, sia per relazioni che per contenuti, gli interventi dei ristoratori Leopoldo Ramponi, titolare della "Trattoria al Bersagliere" - che ha invitato, molto giustamente, i giovani ad operare con passione, pazienza e conoscenza; Marco Ronca, titolare dell'"Osteria ai Osei", maestro in fatto di

"péarà", e Simone Vesentini dell'antica Osteria Caffè Monte Baldo, dove piatti e vino sono strettamente legati al sapore dell'antico. Dalle parole dei citati - e di Bepino Olivieri, titolare dell'Hotel Aurora, con la sua straordinaria terrazza su Piazza delle Erbe e responsabile per il Centro Storico di Confcommercio, nonché grande innamorato di Verona - è, comunque, emerso il grande concetto di rigorosa "passione" per il proprio compito e l'esigenza della migliore conoscenza, sia dei prodotti da scegliere e da elaborare, sia del come cucinarli e presentarli, non dimenticando che l'ospite ama anche il colloquio e dati storici e di preparazione del prodotto, che gli viene proposto. Non possiamo chiudere il rassicurante resoconto, senza indicare le denominazioni dei quindici ristoranti tipici veronesi, che, con il Comune di Verona, hanno promosso il Convegno e che si sono impegnati a realizzare i contenuti dello stesso: Osteria Caffè Monte Baldo - via Rosa 12 - tel. +39 045 8030579; Trattoria all'Isolo - Piazza Isolo 5/A - tel. +39 045 594291; Osteria al Borgo - Via B. Longhena 29/D - tel. +39 045 8105145; Locanda Ristori - Vicolo Valle

1 - tel. +39 345 0358829; Emanuel Cafè - Piazza Bra 6/A - tel. +39 045 590154; Osteria Verona Antica - via Sottoriva 10/A - tel. +39 045 8004124; Trattoria al Bersagliere - via Dietro Pallone 1 - tel. +39 045 8004824; La Botéga déla Rénga - Piazza del Porto 12 (Parona) - tel. +39 388 3498249; Osteria Dogana Vecia - via Filippini 3 - tel. +39 377 4260417; Osteria ai Osèi - via XX Settembre 124/B - tel. +39 045 8008199; Ristorante Scaligero - via G. Marconi 7 - tel. +39 045 8030001; Osteria dal Cavaliere - via Piazzetta Scala 3 - tel. +39 045 2227785; Ristorante Greppia - vicolo Samaritana 3 - tel. +39 045 8004577; Ristorante al Calmiere - Piazza S. Zeno 10 - tel. +39 045 8030765; Antica Bottega del Vino - via Scudo di Francia 3 - tel. +39 045 8004535, www.ristorantetipicoverona.it. Se il contenuto del Convegno sottolinea l'infaticabile impegno dei Ristoratori ad offrire piatti ed ospitalità ad altissimo livello, va evidenziato come tale azione contribuisca incisivamente al consumo di agroalimentare veronese e veneto, aiutando, così la nostra eccezionale agricoltura, e a originare importante valore aggiunto e occupazione. Pierantonio Braggio

Dal 31 maggio al 3 giugno si svolgerà il massimo evento nazionale presso il Gardagolf Country Club a Soiano del lago (Bs)

A GARDAGOLF IL 75° OPEN D'ITALIA

Il massimo evento nazionale di golf l'Open d'Italia si svolgerà a Soiano del Lago (BS) nel percorso del Gardagolf Country Club dal 31 maggio al 3 giugno, e sarà anticipato mercoledì 30 maggio dalla Rolex Pro Am. Il torneo, evento principale del Progetto Ryder Cup 2022 della Federazione Italiana Golf, tornerà per la quarta volta consecutiva in Lombardia e per il Gardagolf sarà la terza edizione dopo quelle del 1997 e nel 2003.

In un field di primo livello, oltre alla presenza confermata del campione in carica l'inglese Tyrrell Hatton (21° nel world ranking) e dell'inglese Ian Poulter con una prestigiosa carriera iniziata con la vittoria proprio nell'Open nel 2000, ci saranno sei vincitori di major Martin Kaymer, Pádraig Harrington, Graeme McDowell, Danny Willett, Trevor Immelman

si è imposto nelle edizioni del 2006 e 2016 e proverà a diventare il primo italiano a fare la tripletta nell'Open nazionale, scenderanno in campo Matteo Manassero e Nino Bertasio, cresciuti golfisticamente sul percorso di gara, Edoardo Molinari e Renato Paratore, un titolo ciascuno lo scorso anno, ed Andrea Pavan e Lorenzo Gagli, rientrati quest'anno sulla grande ribalta internazionale.

Manassero, il più giovane vincitore nel circuito europeo ha dichiarato: "È semplicemente fantastico poter giocare l'Open nel mio circolo. Dal lunedì alla domenica di quella settimana mi godrò ogni momento e cercherò di esprimermi nel miglior modo possibile. Francamente non vedo l'ora di cominciare".

Bertasio ha commentato: "Sarà la prima volta che disputo un torneo così importante sul mio



Rolex Series, gli eventi di assoluto livello mondiale nel calendario dell'European Tour, con un montepremi di 7.000.000 dollari con 1.166.660 dollari di prima moneta al vincitore. Vi prenderanno parte 156 concorrenti, e si disputerà sulla distanza di 72 buche, 18 al giorno. Dopo le 36 iniziali,

Quest'anno l'ingresso all'evento sarà gratuito per i tesserati Federazione Italiana Golf e per tutti gli under 16 mentre per gli appassionati il costo sarà di 10 euro per le prime due giornate (giovedì 31 maggio, venerdì 1 giugno) e di 15 euro per le due conclusive (sabato 2, domenica 3

i giorni di gara. Le informazioni su "come arrivare" e "dove parcheggiare" sono consultabili dal sito HYPERLINK "http://www.openditaliagolf.eu" www.openditaliagolf.eu nella sezione spettatori.

Sport, intrattenimento, musica e tanto divertimento, il 75° Open d'Italia offrirà un ricco programma di attività parallelamente allo svolgimento del torneo. Un grande villaggio commerciale, un'ampia area food gourmet, una grande area attrezzata per i bambini a partire dai 3 anni con babysitter competenti e ad animatori qualificati, prove gratuite di golf con Professionisti della PGA Italiana, area GOLFSUPERABILI con il supporto dello staff del Settore Paralimpico della FIG e di tecnici di golf qualificati. Ogni giorno saranno in programma tanti appuntamenti speciali con spettacoli trick shots. Poco prima della chiusura dei singoli round di gara, il Villaggio Commerciale si animerà con il DJ set a cura di RDS e ogni sera, dal giovedì al sabato, grandi artisti si esibiranno dal vivo con concerti sul palco.

Valentina Bolla



e Paul Lawrie, e 23 giocatori tra i primi 100 del world ranking, tra i quali Tommy Fleetwood (10°) e l'azzurro Francesco Molinari (33°). Forte sarà la rappresentanza italiana, oltre a Francesco Molinari che

campo e penso che sarà divertente, ma anche impegnativo".

L'Italian Open 2018 avrà come main sponsors Rolex a fianco dell'importante marchio automobilistico BMW.

Il torneo fa parte della

il taglio lascerà in gara i primi 65 classificati e gli eventuali i pari merito al 65° posto.

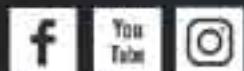
Ci sarà una doppia copertura televisiva del torneo: diretta su Sky Sport e un'ora di sintesi su Rai Sport.

giugno). L'abbonamento per assistere a tutto il torneo sarà acquistabile al costo di 30 euro. I biglietti sono acquistabili attraverso Ticketone e Vivaticket e anche nel ticket point del Gardagolf durante

LA GRANDEMELA L'UNICO SHOPPINGLAND D'ITALIA



#MONDOMELA



WWW.LAGRANDEMELA.IT



L'UNICO SHOPPINGLAND D'ITALIA

APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 9.00 ALLE 21.00 | CINEMA E TERZO LIVELLO APERTI FINO A TARDA NOTTE

RISPARMIA IL TUO TEMPO

LE TUE GIORNATE POSSONO ESSERE COMPLICATE:
ORARI INFLESSIBILI, ATTESE E RITARDI,
TRAFFICO E SEMAFORI...

**Prima di recarti agli sportelli, contatta il nostro Numero Verde
ti daremo le risposte che cerchi**

