

**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.14 - 17 novembre 2018



RIASFALTATA LA ROTONDA DEL QUADRANTE EUROPA

a pag 3

VERONAMERCATO

VERONAMERCATO A BRUXELLES



a pag 5

ATV

BETTARELLO PRESIDENTE CONFERSERVIZI



a pag 3

VERONA FIERE

INAUGURATA SEDE PERMANENTE A SHANGAI



a pag 14

CONSORZIO ZAI

"LOGISTICO DELL'ANNO 2018"



a pag 9

ATER

CORSI NO CASE AI VANDALI



a pag 7

ISTITUTO ASSISTENZA ANZIANI

PREMIO SAN MARTINO 2018



a pag 13



#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

L'intervento è stato realizzato dal Consorzio Zai per un costo complessivo di circa 630 mila euro

ASFALTATURA ROTONDA AL QUADRANTE EUROPA

Saranno conclusi entro la prossima settimana i lavori di riqualificazione e asfaltatura della rotonda d'ingresso al Quadrante Europa, in via Sommacampagna. L'intervento, realizzato dal Consorzio Zai per un costo complessivo di circa 630 mila euro, ha portato al totale rifacimento del manto stradale della rotonda e all'asfaltatura di alcuni tratti di via Sommacampagna e viale Gumpert. I lavori sono stati visionati questa mattina dal Sindaco Federico Sboarina e dall'assessore alle Strade Marco Padovani, insieme al presidente del Consorzio Zai Matteo Gasparato e al direttore Nicola Boaretti.

“Un importante intervento di risanamento - sottolinea Sboarina -, che ha portato al ripristino di un manto stradale gravemente danneggiato e per il quale, da oltre 10 anni, non

è mai stato fatto alcun lavoro di sistemazione. Si tratta di una delle porte d'ingresso della città, su cui, giornalmente, confluisce un notevole flusso di traffico pesante. L'opera si inserisce nell'ampio programma di riqualificazione attuato dall'amministrazione per la ristrutturazione e la messa in sicurezza di numerose vie e marciapiedi della città. Lavori che proseguiranno anche per tutto il 2019, grazie ai quasi 17 milioni di euro recentemente investiti dal Comune per diverse opere pubbliche”.

“Lavori fortemente richiesti da cittadini e operatori presenti nella zona - spiega Padovani -. E' fondamentale garantire non solo un manto stradale in perfetto stato ma in grado di sostenere il forte afflusso di traffico pesante in entrata ed uscita da questa parte della città. I nostri lavori di manutenzione stradale riguardano, come in questo caso, molti quartieri della città. Soprattutto aree come questa, dimenticate da molti anni”.

“L'opera ha riguardato punti viabilistici importanti della



zona - precisa Gasparato -, con il completo rifacimento dell'asfalto che, in alcune parti, è stato rafforzato per garantire

una migliore aderenza in curva dei carichi pesanti e, quindi, una maggiore sicurezza stradale. Questo tratto di strada,

infatti, è percorso giornalmente da circa 8 mila mezzi pesanti”.

Terenzio Stringa

Sette
VERONA
News

Direttore Responsabile
FRANCESCA TAMELLINI

REDAZIONE DI VERONA
segreteria@adige.tv
Tel. 045.8015855

Contributor
TERENZIO STRINGA
terenzio.stringa@adige.tv

ADIGE TRADE SRL
via Diaz 18 Verona

Presidente
RAFFAELE SIMONATO

Caporedattore
LORETTA SIMONATO

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. 329.4127727

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

BETTARELLO CONFERMATO PRESIDENTE CONF SERVIZI

Massimo Bettarello, presidente ATV, è stato riconfermato per il triennio 2018-2021 presidente di Confservizi Veneto. Nata nel 1972, Confservizi Veneto associa le Imprese di gestione dei servizi, di proprietà degli Enti Locali ed a capitale pubblico-privato, nell'area territoriale del Veneto. L'Associazione coordina e promuove lo sviluppo delle Imprese di gestione dei servizi locali e favorisce lo scambio di conoscenze ed esperienze, realizza studi, elabora proposte di legge regionali, provvedimenti amministrativi, dati economici e statistici e collabora con le altre Associazioni regionali.

“Il sistema Veneto delle Aziende che erogano servizi di pubblica utilità rappresenta un'eccellenza nello scenario nazionale - afferma il Presidente Massimo Bettarello sia in termini di produttività, efficienza e qualità. Il tutto certificato da bilanci societari che nel 2018 chiuderanno tutti in attivo come già accaduto lo scorso anno. Un'eccellenza anche sul piano delle aggregazioni e fusioni come

dispongono le linee normative nazionali, soprattutto nel rispetto delle più selettive regole del libero mercato. Le aziende pubbliche del Veneto stanno dimostrando di essere capaci, proprio grazie alle aggregazioni di estendere il proprio raggio d'azione oltre i confini regionali ed anche nazionali. Questa espansione valorizza le potenzialità del management e degli oltre 13mila lavoratori di questo territorio che garantiscono

servizi di alta qualità 365 giorni all'anno 24 ore su 24 a tariffe in linea con quelle europee e tra le più basse a livello nazionale. Sarà impegno della Confservizi Veneto quindi mio e dei colleghi del consiglio direttivo rafforzare quest'immagine del ruolo strategico nello scenario industriale e sociale del Veneto ed attirare così maggiori capitali d'investimento necessari per ammodernare le reti idriche, le impiantistiche complesse del

ciclo integrato delle acque, dei rifiuti e dell'energia oltre ai parchi mezzi del trasporto di persone”. Il nuovo direttivo è così composto

Presidente: Massimo Bettarello, ATV Verona

Vice presidente: Alessandro Melcarne, HERA

ACEGASAPSAMGA

Consiglieri

Michele Croce, AGSM Verona

Bruno Tacchella, AMIA Verona

Agostini Vladimiro, GRUPPO

VERITAS Venezia

Luca Scalabrin, ACTV Venezia

Fabio Turchetto, ATVO Venezia

Andrea Levorato, ETRA Padova

Monica Nanto, ACQUE VENETE

Rovigo Vivian Gianfranco, AIM

VICENZA

Carlo Lovato, AVA Schio

Cristiano Eberle, SVT Vicenza

Giacomo Colladon, MOBILITA' DI

MARCA Treviso

Alessandro Bonet, PIAVE SERVIZI

Venezia

Ivano Gibin, ECOAMBIENTE Srl

Rovigo

Andrea Sardelli,

VERONA MERCATO

Francesco Barini, AMT Verona



TRACCIATO FILOBUS: SOLUZIONI MIGLIORATIVE PER LA VIABILITÀ IN VIA PISANO E PIAZZALE OLIMPIA

Sdoppiamento del senso di marcia in Borgo Venezia e una nuova rotonda allo stadio, all'incrocio su piazzale Olimpia. Queste le eventuali modifiche al tracciato filobus proposte da Amt che, ora, passano al vaglio del Comune e poi al Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti. Un iter procedurale che non condizionerà lo svolgimento dei lavori di realizzazione del filobus, la cui cantierizzazione è stata riaperta il 5 novembre scorso in zona San Giacomo, in linea con le tempiste del cronoprogramma stabilito con il Ministero.

Le modifiche accolgono segnalazioni e suggerimenti proposti dalle Circoscrizioni 3ª e 6ª. In Borgo Venezia, la variazione della viabilità riguarda lo sdoppiamento del

senso di marcia del filobus sulle vie Pisano e via Spolverini. La scelta apporterebbe una maggiore fluidità del traffico su via Pisano, nel progetto originario interessata dal passaggio del mezzo pubblico e, per questo, a rischio di totale chiusura al traffico privato e di eliminazione di tutti gli stalli di sosta presenti. Con la variazione, invece, entrambe le vie resteranno accessibili al traffico privato, al mezzo pubblico e al parcheggio.

Per quanto riguarda la zona stadio, all'incrocio tra piazzale Olimpia, via Fra' Giocondo e viale Palladio, si procederà con la realizzazione di una nuova rotonda, i cui lavori sono collegati al filobus. Un intervento che consentirà la riorganizzazione dell'intero snodo viario, con la messa in



sicurezza dell'incrocio, la riqualifica del tratto stradale ed il miglioramento del flusso veicolare sia pubblico che privato. Il tutto, per eliminare la possibilità che il filobus subisca rallentamenti o blocchi viabilistici.

Entrambe le variazioni intendono migliorare la sicurezza e la fruibilità del traffico, senza intaccare l'efficienza strutturale del nuovo sistema di trasporto pubblico.

Le due variazioni progettuali sono state illustrate questa mattina dall'assessore alla Viabilità e traffico Luca Zannotto e dal presidente di Amt Francesco Barini. Presente il presidente della 3ª Circoscrizione Nicolò Zavarise.

“Il Comune - sottolinea Zannotto - procederà ora con la valutazione delle modifiche deliberate da Amt, in modo da presentare, entro un paio

di mesi, tutte le variazioni al Ministero. Nessuna delle modifiche adottate andrà ad incidere sull'efficienza del mezzo. L'obiettivo, quando possibile, è di perfezionare il percorso offrendo soluzioni migliorative dell'ambito della sicurezza e della fluidità del traffico. In questo modo, con la realizzazione del tracciato del filobus, sarà possibile portare a termine anche opere che avvantaggino tutta la mobilità cittadina e non solo quella del nuovo mezzo di trasporto”.

“Ci siamo insediati a settembre 2017 e a dicembre dello stesso anno abbiamo presentato il progetto esecutivo al Ministero - ricorda Barini -. Questo per rispettare le tempistiche previste in quel momento. Una fase procedurale accelerata che non ha consentito di recepire immedia-

tamente queste due ipotesi, oggi valutate possibili ed oggetto di variante all'intervento originario del filobus. Si tratta infatti di soluzioni fattibili e migliorative, non solo per il tracciato del filobus, ma per la viabilità complessiva dei quartieri interessati che, nel caso di via Pisano, potranno mantenere non solo l'accessibilità su due vie ma tutti gli stalli di sosta presenti”.

L'opera del filobus, che porterà alla realizzazione di 23 chilometri di tracciato, ha un costo di realizzo pari a 143 milioni di euro, coperti al 60 per cento dallo Stato, con finanziamento a fondo perduto, e per il restante 40 per cento dal Comune attraverso Amt. L'opera collegherà la città su due linee, da San Michele allo Stadio e da Borgo Roma - Zai a Ca' di Cozzi.

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 1898

tellure Rôta

120° ANNIVERSARIO AGSM VERONA 9 NOVEMBRE 2018

AGSM festeggia i 120 anni dalla sua fondazione, nel 1898. Da allora ha garantito ai Veronesi, ed al sistema produttivo della nostra Città, energia: luce, gas, acqua, pulizia e decoro di Verona. Oggi AGSM è diventata un grande Gruppo che produce, fra l'altro, energia pulita attraverso i suoi impianti idroelettrici, eolici e fotovoltaici ed è la sesta mul-

tiutility italiana. Un grande successo che vogliamo ricordare con uno spettacolo - ad ingresso gratuito, aperto a tutta la Cittadinanza - che si terrà venerdì 9 novembre, con inizio dalle ore 17:00, alla Gran Guardia. Roberto Giacobbo, popolare conduttore televisivo, divulgatore che ha firmato trasmissioni di successo come Voyager e Freedom, ci racconterà la

storia delle città, come e quando sono sorti i grandi acquedotti di Roma, il genio di Leonardo nello sfruttare la forza della natura, la Rivoluzione industriale, la nascita dell'economia basata sul carbon fossile, gli scenari del futuro e - in tutto questo - la storia di Verona e della nostra Agsm. Siete tutti invitati! Vi aspettiamo in Gran Guardia!

Una delegazione dei mercati all'ingrosso nazionali della rete Italmercati ed europei è stata ospitata al Parlamento Europeo

VERONAMERCATO A BRUXELLES

In data 6 novembre 2018, una rappresentativa dei mercati all'ingrosso nazionali della rete Italmercati (Roma, Verona, Torino, Padova) ed europei (Parigi, Barcellona, Atene, Varsavia, Amburgo) è stata ospitata in Parlamento europeo dall'On. Paolo De Castro (vice presidente della Commissione europea per lo sviluppo agricolo e rurale), assieme ai colleghi spagnolo e francese.

Ha coordinato i lavori il Presidente di Italmercati Massimo Pallottini (direttore del Mercato di Roma).

Presenti per Veronamercato il Presidente Andrea Sardelli e il direttore Paolo Merçi.

Durante l'incontro - precisa Paolo Merçi - è stato ribadito

il ruolo fondamentale dei mercati all'ingrosso sia per la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli ed alimentari sia per la funzione informativa svolta quotidianamente a servizio della produzione e del consumo.

Il Presidente Sardelli richiama la presentazione di due importanti emendamenti che, se approvati, consentirebbero di inserire i Mercati all'ingrosso tra i beneficiari dei Piani strategici degli Stati membri nella Pac 2021-2027: un importante ed ambizioso traguardo a conferma l'importanza della presenza di Veronamercato nella Rete Italmercati cui riunisce gli undici maggiori mercati nazionali detenendone la vicepresidenza.



ACCORDO BILATERALE TRA VERONAFIERE E CAMERA DI COMMERCIO E DELL'INDUSTRIA DELLA SERBIA

Firmata oggi la collaborazione nell'ambito del convegno "Nuove opportunità economiche per le imprese Venete: Serbia porta dei Balcani" che si è svolto nel centro congressi di Veronafiere, promosso da Regione Veneto, Unioncamere Veneto e Camera di Commercio e dell'Industria della Serbia e Veronafiere.

Un accordo con l'obiettivo di promuovere seminari tecnici tra le imprese italiane e il mercato serbo; facilitare l'incoming delle delegazioni commerciali durante le rassegne

organizzate da Veronafiere (in particolare Fieragricola, Vinitaly, Marmomac, Samoter e Sol&Agrifood); aumentare la conoscenza reciproca tra l'Italia e la Serbia, corsia preferenziale per tutto il business verso i Balcani, attraverso progetti di promozione e comunicazione congiunti.

Sono le linee guida dell'intesa siglata oggi nel centro congressi di Veronafiere, nell'ambito del convegno "Nuove opportunità economiche per le imprese Venete: Serbia porta dei Balcani", dal direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani e dal direttore della divisione internazionale relazioni economiche della Camera di Commercio e dell'Industria della Serbia, Jelena Jovanovic.

L'Italia, con quasi 2 miliardi di euro di importazioni ed altrettanti di esportazioni, è il secondo partner commerciale della Serbia nel 2017 e registra un incremento dell'8% dell'export nei primi otto mesi di quest'anno, mentre nei primi quattro mesi sono 66 nuove imprese italiane che hanno avviato



un'attività in questo paese. Per la Regione del Veneto, co-organizzatrice del convegno, è intervenuto l'assessore alla Programmazione, Fondi UE, Turismo, Commercio estero e internazionalizzazione, Federico Caner, insieme al vicesindaco della città di Verona, Luca Zanutto, al vicepresidente della CCIAA di Verona, Andrea Prando, e al segretario di Stato del ministero all'Economia della Repubblica di Serbia, Branimir Stojanovic.

"Con questa iniziativa - spiega il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani - rafforziamo il nostro ruolo di strumento a favore dell'internazionalizzazione delle imprese. Nel 2018 sono stati oltre 2.100 i top buyer e gli espositori serbi presenti alle nostre principali manifestazioni b2b e siamo convinti che questo accordo servirà a potenziale ulteriormente l'interscambio tra i nostri due paesi".

"Tante imprese veronesi e venete hanno deciso di essere presenti in Serbia e l'obiettivo della Regione Veneto è continuare a sviluppare questo importante rapporto - commenta l'assessore Federico Caner -. Si tratta di un mercato molto interessante grazie alla stabilità politica ed economica, alle buone infrastrutture, a una forza lavoro formata e al ruolo di porta d'accesso alle nazioni dell'Est Europa".



Migliaia di bambini e genitori hanno affollato i laboratori e gli spazi della società presieduta da Bruno Tacchella

GRANDE SUCCESSO ALLO STAND AMIA DI FIERACAVALLI

Un'edizione da numeri record. Il padiglione numero 1 di Fieracavalli, curato e gestito per l'ennesimo anno consecutivo da Amia, è stato letteralmente preso d'assalto da centinaia di classi di scolaresche, da famiglie, da bambini e da adulti. Laboratori, giochi, materiale informativo, uti-

li e divertenti lezioni pratiche e teoriche sulla cura del verde, hanno fatto da cornice allo stand della società di via Avesani presieduta da Bruno Tacchella. Uno spazio appositamente ideato e dedicato per intrattenere e sensibilizzare bambini, ragazzi e i loro genitori, su temati-



che riguardanti il rispetto dell'ambiente e della natura.

“Amia prosegue il suo percorso all'insegna della sensibilizzazione e della formazione nei confronti della collettività ed in particolare modo verso le nuove generazioni, gli adulti di domani - ha detto il presidente Tacchella - Nelle sole giornate di

giovedì e venerdì abbiamo registrato oltre un migliaio di persone che hanno partecipato con interesse e divertimento alle attività proposte dai nostri operatori. Gli alunni di una cinquantina di scuole di Verona e provincia si sono cimentati, assistiti da personale qualificato, in veri e propri laboratori didattici dedicati alla cura, alla

composizione floreale, alla gestione e manutenzione di giardini e orti.

Un momento molto atteso e partecipato, ricco di attività, di creatività e di divertimento all'insegna della tutela del verde e dell'ambiente. Un successo che sicuramente ripeteremo anche nelle prossime edizioni”.

Corrado Fiorio

SINDACO SBOARINA ALLA GIORNATA IN RICORDO DEI CADUTI

Si è svolta questa mattina, in via degli Alpini 15, la cerimonia per la Giornata in ricordo dei Caduti militari e civili nelle missioni internazionali per la Pace, istituita a seguito dei tragici eventi di Nassiriyah del 12 novembre 2003, in cui persero la vita 17 militari e 2 civili italiani impegnati nella missione Antica Babilonia. Presenti alla commemorazione il sindaco Federico Sboarina, Michele Pozzi in rappresentanza del Prefetto, il Comandante delle Forze Operative Terrestri di Supporto Generale di Corpo d'Armata Giuseppe Tota, il comandante provinciale dei Carabinieri Ettore Bramato, il presidente del Tribunale Militare sezione di Verona Vincenzo Santoro, Pino Caldana in rappresentanza della Provincia, i rap-

presentanti delle associazioni combattentistiche d'Arma ed esponenti delle istituzioni cittadine.

“Sono trascorsi 15 anni da quel 12 novembre 2003, quando un terribile attentato provocò la morte di 19 italiani e il ferimento di varie decine di persone - ha ricordato il sindaco Sboarina -. Ma quella strage non è riuscita a fermare l'impegno di molti nostri uomini e donne in difesa della libertà e della pace, che ancora oggi, infatti, sono operativi in giro per il mondo per difendere i valori della nostra democrazia. Li vogliamo ricordare con questa cerimonia, assieme a quanti sono caduti nell'adempiere il loro dovere perché i risultati raggiunti per la sicurezza, nostra e internazionale, sono molto spesso conse-

guenza di sacrifici personali pagati ad altissimo prezzo”.

Tra gli eroi per la pace, il sindaco ha ricordato i concittadini Enrico Frassanito, il sottotenente dei Carabinieri vittima dell'attentato di Nassiriyah del 27 aprile 2006, e il capitano degli Alpini Manuel Fiorito, deceduto nell'attentato del 5 maggio dello stesso anno in Afghanistan. Ma anche due militari legati alla nostra città, caduti entrambi in Afghanistan: il caporal maggiore scelto Alessandro Di Lisio, in forza all'8° Reggimento Genio Guastatori di Legnago, caduto nel luglio 2009, e il caporal maggiore capo Mario Frasca, di stanza alla Caserma Rossani, caduto nel settembre 2011. La cerimonia si è aperta con la formazione dello schieramento militare composto

dal personale del Comfoter e dei Carabinieri e con la deposizione di due corone di fiori. Le celebrazioni sono proseguite nei due cimiteri cittadini di San Massimo, per la deposizione delle corone a ricordo

del Caduto Cap. Fiorito, e del Chievo, dove saranno deposte le corone a ricordo del Sott. Frassanito. L'Amministrazione comunale era presente con l'assessore Marco Padovani.

Corrado Fiorio



Cambio delle regole di assegnazione delle case dell'Ente e razionalizzazione dei costi di gestione

BASTA CASE ATER AGLI INQUILINI VANDALI

L'Ater rivoluziona il proprio modo di agire e, nel farlo, decide anche di assumersi

ogni decisione in merito all'assegnazione degli alloggi. «Perché», spiega il presidente Enrico Corsi, «non intendiamo più consentire che appartamenti nuovi vengano distrutti in breve tempo da inquilini che non hanno rispetto per le case in cui vivono». Questo è uno dei punti più significativi, o quantomeno uno di quelli che sembrano essere più sentiti dal presidente Enrico Corsi, dell'elenco delle novità che i vertici dell'Azienda territoriale per l'edilizia residenziale hanno presentato ieri mattina in città ai sindaci del Veronese. Nella sede di piazza Pozza a San Zeno, infatti, si è svolto un confronto al quale hanno partecipato i rappresentanti di una cinquantina dei 75 Comuni in cui Ater ha edifici residenziali. Un incontro nel quale il presidente, il suo vice Giovanni Pesenato e il consigliere Claudio Righetti, insieme al dirigente Elena Ballini, hanno illustrato quello che Corsi ha definito come un «cambio di rotta» dell'azienda. «IN QUESTI DUE ANNI abbiamo modificato molte cose, avviando una trasformazione gestionale



che ci sta permettendo di liberare importanti risorse», sottolinea Corsi. Dal punto di vista strettamente finanziario, è stata avviata un'azione che ha permesso di ridurre del 10 per cento le spese di gestione. Il bilancio di previsione del 2019, infatti, prevede un costo per le manutenzioni, fra ordinarie e straordinarie, che è pari a 6 milioni 100 euro ed è inferiore di oltre 600.000 euro rispetto a quelli degli anni passati. «A questo va aggiunta

la chiusura dei mutui che l'azienda aveva in essere, che è stato possibile grazie all'erogazione di fondi regionali, che erano previsti, ma di cui era stato ritardato il trasferimento. «Questo fatto ci permette di accendere nuovi finanziamenti per 2 milioni di euro, con i quali sarà possibile sistemare fra i 200 ed i 250 appartamenti, che sono attualmente sfitti e non possono essere riassegnati perché necessitano di interventi di manuten-

zione», precisa il presidente. Se si considera che Ater ha attualmente circa 5.300 alloggi - di cui 4.900 vengono abitati da persone che pagano un canone sociale, trattandosi di situazioni che rientrano nei criteri stabiliti per questo da una legge regionale, e gli altri concessi con affitti di edilizia agevolata, che sono più o meno a metà strada fra i canoni sociali e quelli di mercato - la possibilità di reimmettere in circolo più di 200 alloggi in un colpo solo significa poter rispondere a molte richieste.

Ogni anno, giusto per dare un termine di raffronto, sono infatti circa 220 gli alloggi che vengono liberati e riassegnati. Tutti questi ragionamenti, non riguardano comunque le emergenze abitative. Queste, infatti, vengono gestite direttamente dai Comuni, i quali possono contare per questo sul 10 per cento degli alloggi Ater presenti sul proprio territorio comunale. Una percentuale che può essere elevata sino al 25, facendone richiesta alla Regione. NELLA NOSTRA PROVINCIA, diversamente da quanto avviene in altre parti del Veneto, questa opportunità non è però stata sfruttata da nessuna

amministrazione comunale. La «rivoluzione» dell'Ater, poi, consiste anche nel cambio del sistema con cui vengono svolte le gare d'appalto, che è finalizzato ad agevolare le aziende del territorio, nell'istituzione di un controllore della qualità dei lavori, nella realizzazione di un nuovo ingresso della sede centrale dell'azienda, che è accompagnata dall'attivazione di un call center telefonico e di un sistema di prenotazione delle visite, nella creazione di un ufficio comunicazione e marketing, in una gestione innovativa degli impianti di riscaldamento centralizzati, con schede prepagate, ed in un migliore monitoraggio delle morosità. «È necessario agire con la razionalità e l'attenzione di un'azienda privata», rimarca Corsi, secondo il quale i beni dell'Ater vanno migliorati e tutelati. «Per questo abbiamo previsto che la consegna degli alloggi sia vagliata dall'azienda, pur garantendo il diritto di abitazione a tutti gli aventi diritto», spiega il presidente. Il quale, poi, precisa: «Il consiglio di amministrazione ora ha una competenza diretta sulle assegnazioni e potrà decidere chi andrà negli appartamenti nuovi o più recenti, sulla base di valutazioni che verranno fatte caso per caso. Inviterò la stampa a vedere lo stato di degrado di alcuni degli appartamenti che ci vengono restituiti», precisa Corsi.

Fabio Montoli

NON PIÙ ALLAGAMENTI A VERONA

Forte e costruttiva collaborazione fra Comune di Verona ed Acque Veronesi, l'istituzione, che gestisce il servizio idrico integrato, in 77 comuni della provincia scaligera, capoluogo compreso. Acque Veronesi si occupa, fra l'altro, anche della manutenzione, del rammodernamento e della creazione di infrastrutture, atte a reggere alle sempre più frequenti criticità atmosferiche, quali quelle che colpiscono Verona e provin-

cia, in questi ultimi tempi. Siamo, per quanto riguarda il centro di Verona, a tre importanti progetti, uno dei quali, già realizzato, che ha già i risultati attesi: è stata eliminata ogni eventualità di nuovo allagamento in Porta Borsari. Con la spesa di 300.000.-€ è stato realizzato un pozzo disperdente (diametro di 1,20 m), della profondità di 8 metri, posto proprio davanti alla Porta, lato Corso Cavour, che, in occasione d'un ultimo, pe-

sante temporale, ha permesso al sottosuolo in ghiaia, di assorbire la pioggia caduta in falda e di evitare il formarsi del noto, ampio allagamento. Che, guarda caso, per nostra memoria, si verificava già prima del 1974... Ove, in altro caso, la cosa non riuscisse, in via naturale, attraverso il pozzo, sono state predisposte - con un lavoro difficile, perché si tratta di suolo, seminato di reperti archeologici - due pompe di scarico, in

grado d'aspirare sino a 150 litri d'acqua al secondo, posizionate nel pozzo stesso e direttamente collegate con l'Adige, con due condotte di mandata, poste lungo via Diaz e lungadige Panvinio. Un ulteriore intervento è previsto per lo scarico in Adige d'acqua meteoriche, lungo Riva San Lorenzo, con una spesa di 1.000.000.-€, mentre è previsto l'adeguamento - i lavori inizieranno a gennaio, con spesa prevista di 2.000.000.-

€ - della rete fognaria, nella zona Teatro Romano - Santo Stefano - Veronetta, con l'intento di evitare l'annoso problema di allagamenti in loco. Da notare, che Verona deve curare 400 km di condotte meteoriche.

Quanto sopra è stato reso noto dal sindaco, Federico Sboarina, dall'assessore, Marco Padovani, e dal presidente di Acque Veronesi, Roberto Mantovanelli.

Pierantonio Braggio

Sboarina: "sono trent'anni che Verona non aveva così tanti cantieri" Zanotto: "edilizia scolastica è già finanziata con lo sblocca scuole"

VIA LIBERA AI 17 MILIONI DI LAVORI PUBBLICI

Con la variazione di bilancio approvata ieri sera in Consiglio comunale, scatta il via libera a molti lavori pubblici, che altrimenti non si sarebbero potuti realizzare. Da adesso sono dunque disponibili 16,7 milioni di euro per opere che saranno compiute a partire dall'anno prossimo.

"Sono almeno trent'anni che Verona non vedeva un investimento così importante in lavori pubblici", commenta il sindaco Federico Sboarina. "Sono soddisfatto del voto di Consiglio di ieri perché la variazione di bilancio non ha avuto alcun voto contrario. Del resto, come si potrebbe essere contro ad un miglioramento tanto capillare come quello che ci permettono i quasi 17 milioni. Dall'anno prossimo partiranno cantieri per lavori attesi da anni e che non avremmo potuto realizzare, bloccati dal Patto di Stabilità. Cambieremo il volto di molti quartieri, con strade, marciapiedi, piste ciclabili e piazze rimessi a nuovo. Sen-



za contare alcuni significativi progetti per edifici in centro". Ieri sera, il Consiglio comunale ha ratificato, con la sola astensione delle opposizioni, il finanziamento extra messo a disposizione dalla circolare del 3 ottobre scorso del Ministero dell'Economia e delle Finanze, grazie alla quale il Comune di Verona può utilizzare quasi 17 milioni, sui 36 disponibili come avanzo di amministrazione.

Grazie alla disponibilità di questi fondi, l'ultima giunta ha approvato il progetto definitivo/esecutivo per l'adeguamento di tutta l'impiantistica e del sistema antincendio della Biblioteca Civica, nella parte di palazzo Nervi. Dopo l'inaugurazione della biblioteca, avvenuta nel maggio 2007, e la realizzazione del collegamento con palazzo Nervi del 2009, questo è il primo

intervento che viene realizzato sull'edificio negli ultimi 10 anni. Infatti, il restauro, che prevede un investimento di 1,1 milioni, pur necessario era sempre stato rinviato per carenza di fondi.

In primavera, invece, partiranno i cantieri che riguardano circa cento interventi - fra strade, marciapiedi, piste ciclabili e piazze -, da realizzare in tutte le Circoscrizioni cittadine. Queste opere, circa il doppio di quelle fatte quest'anno, non avrebbero potuto essere cantierizzate senza questo finanziamento straordinario.

L'obiettivo è esaurire l'elenco delle opere segnalate da anni dalle Circoscrizioni. I progetti prevedono il rifacimento di una quarantina di strade, risfaltatura di vie cittadine e messa in sicurezza con guard rail e spartitraffico. Saranno inoltre rifatti circa 50 marciapiedi, anche abbattendo le barriere architettoniche. I lavori di manutenzione straor-

dinaria interesseranno pure le piste ciclabili di tutte le Circoscrizioni e prevedono il rifacimento della pavimentazione, della segnaletica, di alcuni tratti di recinzione e dei cordoli. Complessivamente questi lavori comportano un investimento iniziale di circa un milione e 600 mila di euro. Nello stanziamento di 16,7 milioni non rientrano interventi che riguardano gli edifici scolastici perché i progetti destinati alle scuole cittadine sono già stati finanziati dal bilancio comunale 2018. "Mi sorprende che il Pd non si ricordi che esiste il decreto 'Sblocca scuole', eppure dovrebbe conoscerlo e sapere come funziona. È quindi una polemica costruita sul nulla - chiarisce l'assessore ai Lavori pubblici Luca Zanotto - dato che tutti i progetti di edilizia scolastica sono già stati finanziati nel bilancio 2018 e li stiamo realizzando, con un investimento di 2,8 milioni. Questa circolare del Mef ha un altro scopo, cioè sbloccare parte dell'avanzo di bilancio e rendere possibili lavori pubblici che non avevano trovato copertura e che ora, invece, possiamo realizzare. Mi sembra grave non riuscire a capire la differenza".

Fabio Montoli

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 nyelv

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

Assologistica ed Euromerci hanno premiato il Consorzio ZAI per lo studio denominato "Wagons Sharing - Case Study InterTerminal"

CONSORZIO ZAI È IL VINCITORE DEL PREMIO "IL LOGISTICO DELL'ANNO 2018"

Durante la quattordicesima edizione del Logistico dell'anno - riconoscimento promosso da Assologistica ed Euromerci - svoltasi a Milano presso il Centro Congressi di Assolombarda ha visto menzionare, nella sezione Innovazione in ambito trasportistico, il Consorzio ZAI.

L'associazione della logistica ha consegnato il 26 ottobre 2018 i premi ai soggetti che durante quest'anno hanno attuato progetti innovativi, tra i quali il Consorzio ZAI per lo studio denominato "Wagons sharing - Case Study InterTerminal". A ricevere il premio per il Consorzio ZAI era presente il Presidente Matteo Gasparato, il consigliere Pierluigi Toffalori e Nicolò Rebonato per il Consorzio ZAILOG. L'attestato consegnato premia l'importante lavoro svolto dalla struttura del Consorzio ZAILOG in stretta partnership con Quadrante Servizi, operatore della manovra interportuale e gestore di InterTerminal.

L'analisi ha poi coinvolto diversi stakeholder all'interno del processo terminalistico veronese e ha delineato il modello di gestione ottimale per l'efficientamento del carico e scarico delle merci da e per la ferrovia.

ZAILOG, nel predisporre lo studio, ha definito i parametri economici e delimitato il contesto operativo dal punto di vista logistico evidenziando i principali indicatori di performance, permettendo di instaurare un gruppo di lavoro con i principali attori del mercato intermodale attratti dall'iniziativa. Il risultato finale ha fatto emergere l'importanza di un'efficiente organizzazione a livello terminalistico nel Quadrante Europa a favore della catena logistica intermodale.

Il Presidente del Consorzio ZAI Matteo Gasparato esprime "un plauso al premio raggiunto, che identifica come l'Interporto Quadrante Europa abbia intrapreso un percorso di crescita sostenibile e attento all'evoluzione dei nuovi traffici intermodali, in pieno

accordo con le direttive del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti.

L'Interporto di Verona nella rete logistica nazionale gioca un ruolo essenziale ma deve anche promuovere il tessuto economico sociale della regione Veneto favorendo azioni in sostegno dei maggiori players intermodali garantendo livelli di standard qualitativi elevati e servizi ottimali."

L'obiettivo del progetto, inserito nel contesto del progetto europeo AlplnoCT (il quale mira ad aumentare efficienza e produttività del trasporto combinato per proteggere l'ecosistema dell'arco alpino da emissioni inquinanti e dal cambiamento climatico) ha individuato come best practice modello organizzativo di InterTerminal. Quest'ultimo comprende adeguate politiche di gestione, coerenti con la dotazione infrastrutturale, che non si limita solo a un'analisi dell'esercizio ferroviario di manovra. Le risorse messe in campo e la massimizzazione dell'efficienza nell'utilizzo delle stesse hanno posto importanti obiettivi operativi. Ad esempio, la programmazione dei treni con ciclo di 12 ore, l'adozione del Wagons Sharing ovvero l'uso banalizzato dei carri con la riprogrammazione delle cosiddette navette vuote, la pianificazione dell'attività ferroviaria terminalistica (al giorno seguente) e infine il nuovo approccio alla fase di check in/out delle merci via strada. In particolare, l'introduzione del Wagon Sharing è stato il vero punto di forza, grazie al quale è stata possibile la gestione flessibile del binario ferroviario e non rigidamente legata alla programmazione dei treni in arrivo e partenza. Operativamente, la muta di carri viene presa in consegna dall'operatore terminalistico (Quadrante Servizi) in modalità anonima e non curante della destinazione d'arrivo (in entrata un treno con provenienza Rostock può divenire in partenza per Brema). Tale approccio si basa sul concetto di banalizzazio-



ne delle navette ferroviarie. Di fatto, la composizione di un treno merci trova nel semirimorchio l'unità di trasporto intermodale di riferimento. Se così è allora anche i carri ferroviari debbono disporre di caratteristiche di flessibilità

rilevanti. Unico fattore negativo (e ostacolo incontrato) è stato convincere di questo gli MTO (operatori del trasporto multimodale) e i proprietari dei carri. È stato necessario, inoltre, individuare policy condivise con le imprese fer-

roviarie per la gestione delle code ferroviarie. L'utilizzo del Wagons Sharing identifica una struttura gestionale ottimale per il miglioramento delle attività di ultimo miglio ferroviario integrato

Raffaele Simonato

L'ESERCITO IN ALLENAMENTO SUI BASTIONI

Allenamento in trasferta oggi per i soldati del Comfoter di Supporto.

Circa una ventina infatti, i militari in servizio nel reparto veronese dell'Esercito italiano che hanno effettuato la quotidiana attività ginnico-sportiva al Bastione dei Riformati, in circoscrizione Oriani. Un'ora di cross funzionale training, con esercizi mirati al potenziamento fisico e alla resistenza, che in via eccezionale si sono svolti in una palestra a cielo aperto, nel cuore cittadino.

Si tratta di un'iniziativa sperimentale, condivisa dal sindaco Federico Sborina e dal comandante del Comfoter di Supporto, Generale del Corpo di Armata Giuseppenicola Tota, voluta non solo per coinvolge-

re i cittadini nelle attività dell'esercito ma anche per garantire maggiore decoro e sicurezza all'area.

Il prossimo allenamento in esterna è previsto per venerdì 16 novembre, alle 10.30, ma non è detto possa ripetersi anche in altre zone della città. Come spiega il sindaco. "L'idea nasce dopo l'episodio di vilipendio dello scorso settembre, quando le corone di alloro al monumento della Divisione Acqui sono state danneggiate da alcuni cittadini stranieri. E risponde al principio che la sicurezza si promuove anche facendo in modo che le diverse zone di Verona siano frequentate da gente per bene, allontanando così i malintenzionati. Ringrazio il generale Tota,

la sicurezza è un obiettivo che si raggiunge tutti insieme, Comune, istituzioni, Forze armate e cittadini. In accordo con l'assessore alla Sicurezza Daniele Polato valuteremo se ci sono altre zone da rivitalizzare con la presenza dei nostri militari". "Abbiamo fatto coincidere una delle nostre attività quotidiane con un vantaggio per la comunità - commenta il comandante del Comfoter di Supporto Generale Tota -. Questa iniziativa dimostra che quando le istituzioni collaborano fattivamente tra loro, i risultati si vedono, ancor più se si lavora su temi comuni. La nostra presenza sul territorio si traduce in percezione della sicurezza".

Damiano Buffo

Al via la convention che vedrà la partecipazione di 75 Camere di Commercio da 54 paesi con oltre 500 partecipanti e 900 incontri B2B

27^A CONVENTION MONDIALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO

75 Camere di Commercio italiane all'estero, 54 Paesi presenti, oltre 500 partecipanti e 900 incontri b2b, questi sono i numeri della 27a Convention Mondiale delle Camere di Commercio Italiane all'Estero (Ccie) organizzata dalla Camera di Commercio di Verona e da Assocamerestero nella città scaligera dal 10 al 13 novembre prossimo.

“La collocazione geografica della nostra terra - commenta il Presidente della Camera di Commercio di Verona, Giuseppe Riello - rende ancora più coerente la scelta di organizzare proprio qui e per la seconda volta l'incontro tra tanti Paesi, ciascuno portatore di un patrimonio economico e culturale distinto. Verona è quinta provincia per interscambio commerciale in Italia con 26 miliardi di merci in entrata e in uscita dal Paese. Non solo, Verona è la decima provincia italiana per export, nel 2017 ha esportato prodotti e servizi per 11,1 miliardi di euro e vanta numerosi primati in diversi comparti: prima provincia italiana per export di vino e marmo, terza per l'agroalimentare, per l'ortofrutta e per le cisterne e i radiatori, sesta per le calzature. Il commercio con l'estero è il fattore che ha salvato il nostro territorio dalle pesanti conseguenze della crisi economica che si è conclusa, pur lasciando alcuni strascichi. Il mercato interno fatica a ripartire se non è alimentato dal turismo grazie al quale Verona e il suo territorio vive un momento di forte sviluppo. Uno sviluppo da primato, siamo infatti la quinta provincia italiana per presenze turistiche e la quarta per presenze straniere”.

“Questa 27ma Convention delle Camere italiane all'estero - spiega Gian Domenico Auricchio, Presidente Assocamerestero - trova in Verona una piazza internazionale di grande prestigio,



che già in passato ha accolto con grande interesse e con estrema professionalità la rete delle 78 Camere di Commercio italiane all'estero presenti in 55 paesi del mondo. Questo territorio fa parte di quell'Italia operosa e innovativa che all'estero promuoviamo tra le eccellenze del nostro Paese. Le Camere italiane all'estero nascono da comunità d'affari fatte da imprenditori italiani e italo esteri che spesso portando dietro il saper fare del proprio territorio hanno consentito il radicamento di professionalità e prodotti italiani anche in mercati non sempre facilmente accessibili. Ecco perché oggi vogliamo una volta di più metterci al servizio di tutte quelle imprese che non solo già operano sui mercati esteri, ma di quelle che hanno un potenziale ancora inespresso e che attraverso i nostri contatti e il nostro supporto possono invece esprimere al meglio. Le Camere italiane all'estero sono proprio per questa loro diversa natura binazionale e imprenditoriale ben conosciute ed utilizzate dalle imprese italiane; l'indagine annuale della DOXA-MAECI, da più anni dimostra l'ottimo grado di fiducia delle aziende italia-

ne verso le CCIE, utilizzate dal 46% degli intervistati, seconde solo agli Istituti di credito, utilizzati dal 48% delle imprese”.

Il programma prevede due giornate di lavori associativi e due giornate aperte al pubblico.

La mattina di lunedì 12 novembre si terrà la tavola rotonda “Flussi, reti e infrastrutture per la mondializzazione e il Made in Italy: quali prospettive per le imprese” con la partecipazione del Presidente di Veronafiore Maurizio Danese, del Direttore Generale di InfoCamere Paolo Ghezzi, del Presidente Autorità di Sistema Portuale dell'Adriatico Settentrionale Pino Musolino, del “Made in Italy” Manager di Amazon.it Francesco Semeraro, del Segretario Generale di Unioncamere Giuseppe Tripoli, del Presidente Aeroporto di Verona Paolo Arena, del Fondatore di Oneworks, Giulio De Carli, del Responsabile Estero e Trade Finance Banco BPM Fabio De Rosa, del Vice Presidente di Assocamerestero Federico Donato, del Direttore Centrale Governance Partecipazioni Esterne FSI Barbara Morgante e del Presidente Autorità di Sistema Portuale del Mar

Tirreno Centrale Pietro Spirito. Chiuderà i lavori l'intervento del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo Gian Marco Centinaio. La giornata del 13 è invece dedicata agli incontri business to business tra i delegati delle Ccie e 300 imprese provenienti da tutto il Nord Italia. Sono stati allestiti 76 tavoli per un totale di oltre 900 incontri programmati.

“Grazie agli incontri one-to-one - afferma Cesare Veneri, Segretario Generale della Camera di Commercio di Verona - le imprese potranno conoscere i servizi che le Ccie mettono a disposizione del sistema imprenditoriale italiano, verificare le opportunità di business nei mercati in cui esse operano e presentare loro i propri prodotti e servizi. La Camera di Commercio mantiene quindi il proprio ruolo di promotrice dell'internazionalizzazione del territorio”.

Il vantaggio di Convention di questo tipo è che pur essendo internazionali abbattano la barriera linguistica: “un ostacolo non da poco per le piccole e micro imprese - aggiunge il vicesegretario generale, Riccardo Borghero - che affrontano i mercati esteri. Il sistema

camerale all'estero è quindi fondamentale perché rappresenta un facile accesso ai mercati stranieri, anche i più lontani per lingua e cultura”.

La Convention è organizzata con il supporto di Cattolica Assicurazioni, Banco Bpm, Veronafiore, Infocamere, Antolini e Tiramisù World Cup e con il sostegno di Unioncamere.

“Veronafiore, insieme alla Camera di Commercio di Verona, si conferma uno dei principali asset della città per proiettare sui mercati stranieri business, cultura e valori del territorio - commenta Claudio Valente, vicepresidente di Veronafiore Spa -. La Fiera rappresenta il fulcro di una rete internazionale di promozione per le imprese: proprio oggi inauguriamo il nuovo ufficio commerciale a Shanghai e nei prossimi giorni saremo ad Hong Kong con Vinitaly e Sol&Agrifood. Un presidio che non è soltanto fisico durante eventi e rassegne, ma prosegue tutto l'anno grazie gli strumenti online implementati dalla digital transformation. È la strada su cui stiamo puntando con decisione, nel segno dell'innovazione costante dei nostri brand e servizi”.

Damiano Buffo

Si deve ad un farmacista che cercava un rimedio per i disturbi gastrici la nascita del Gin

IL PROFUMO DEL GIN O JENEVER

La nascita del GIN, o meglio del JENEVER, si deve a un farmacista Francois de la Boe, il quale mise a macerare nell'acquavite di cereali alcune bacche, "coccole", di ginepro per utilizzarlo come rimedio ai disturbi gastrici. Però in Olanda esisteva una bevanda simile: infatti, gli inglesi, di ritorno dai Paesi Bassi dopo aver combattuto contro gli spagnoli, portarono in patria una bevanda che chiamavano 'Dutch courage', un distillato al ginepro che le truppe bevevano prima della battaglia per trarne coraggio. Fu proprio l'Inghilterra a divenirne ben presto la prima produttrice, a Londra ogni isolato possedeva un alambicco e il gin si produceva a grandi quantità diventando il distillato più consumato. Nel corso dell'Ottocento i controlli statali divennero più sistematici e si assistette a una diminuzione della produzione di gin a vantaggio però del-

la qualità, mentre di pari passo il rum incominciò a diffondersi.

In epoca vittoriana il dry gin, denominato London dry, era un distillato di maggior pregio rispetto a quelli popolari chiamati Old Tom.

Il gin fu adottato dalla Union Jack nelle varie imprese coloniali, e miscelato al chinino, per combattere la malaria, diede vita al Gin Tonic, preparato successivamente utilizzando l'acqua tonica che ripropone il caratteristico sapore amarognolo della china. Il gin nasce dalla distillazione di una soluzione idroalcolica in genere ottenuta dal mix grano e segale, nel quale sono messe a macerare le coccole di ginepro con spezie (cumino, semi di anice, cardamomo), erbe e radici. Distillato forte e chiaro, è tipicamente incolore.

I gin più noti sono il London Dry Gin, secco e aromatico, molto adatto alla



preparazione di cocktail, il più diffuso in Gran Bretagna e nelle vecchie colonie. Il Plymouth Gin è corposo e molto più aromatico, prodotto unicamente con frumento ed è, o era, impiegato per la produzione del Martini Cocktail.

Un altro cocktail ben noto è il Negroni, che porta il nome del Conte che lo inventò. Infatti in un caffè fiorentino negli anni '20 il conte Negroni era solito ordinare un Americano, ossia un cocktail

a base di Bitter Campari e Vermouth Rosso completati da soda. Un giorno per variare chiese al barman di sostituire alla soda altrettanto gin. Il successo di questo nuovo mix fu immediato e l'Americano alla moda del Conte divenne il Negroni, un cocktail internazionale tra i più apprezzati. Invece il più popolare Old Tom deriva dal settecento, quando alcuni pub inglesi disponevano di una finestrella a forma di gatto, l'Old Tom, che

dava sulla strada e da dove si serviva direttamente il gin infilando un penny nella bocca; l'oste in risposta faceva fuoriuscire una cannuccia dalle zampe del gatto attraverso cui faceva scorrere la dose di gin che andava direttamente nella bocca del cliente.

Infine il Genever, o Holland, è lo stile olandese del gin: ha un colore paglierino, meno dolce e leggermente meno alcolico di quello inglese.

Valentina Bolla

DALL'ANTICHITÀ AD OGGI, IL MENU È NELLA BIBBIA

Chissà quanti fedeli se lo sono chiesti: ma Gesù, cosa mangiava? La domanda, meno "frivola" di quanto

si possa pensare, se l'è posta anche Don Andrea Ciucci che, per darsi una risposta, ha riletto con occhi nuovi e diversi tutti i testi della Bibbia, e raccolto ricette e tradizioni culinarie di secoli di storia in "A tavola con Abramo" (Edizioni San Paolo), scritto a quattro mani con Don Paolo Sartor. "Nella Bibbia - racconta Don Andrea - c'è tutto: ci sono le ricette, ci sono gli amori, ci sono i viaggi, è la vita di un popolo. Noi abbiamo contato una ventina di ricette strettamente legate ad un brano biblico". A partire da una zuppa di zucca, preparata, secondo il "Secondo Libro dei Re", dal profeta Eliseo: una sorta di vellutata, da

"portare alla gente, affinché ne mangino tutti". Che il roux sia un'idea del profeta Eliseo, piuttosto che della tradizione francese? "Il burro - spiega il prelado - esisteva già a quei tempi, pensare che si usasse con la farina per addensare certe cotture non è poi

un'ipotesi peregrina". Ma i cibi di cui si parla più spesso, sono quaglie, pane dolce, pane azzimo, dolce di grano, tutti piatti che sicuramente hanno fatto parte della dieta di Gesù, così come il bollito misto che lo stesso Dio detta al profeta Ezechiele nel Capitolo 24,

durante l'assedio di Gerusalemme, in cui consiglia di bollire a lungo diversi tipi di carne, con l'osso, insieme alle verdure, "perché anch'io farò così, e purificherò la pentola". E Dio è il protagonista anche della cena di Abramo, sempre narrata dalla Bibbia, in

cui a tavola finisce l'agnello, piatto tipico, ancora oggi, della cucina medio-orientale. E poi il succo di melograno, che si beve ancora, dopo secoli, nei bar di Gerusalemme, definito, nel Cantico dei Cantici, la "bevanda degli innamorati". E ancora, nel "Primo Libro dei Re", al capitolo decimo, c'è un episodio curioso: la visita della regina di Saba a Salomone, che portò tantissime spezie, come mai se ne erano viste in Palestina, spezie che, oggi, sono le protagoniste di ogni mercato arabo. Un lavoro, quello dietro alla stesura di "A tavola con Abramo", fatto di ricerca, ricette e citazioni, che la Federazione Italiana Cuochi ha voluto onorare insignendo Don Andrea Ciucci della laurea "honoris causa" in alta cucina.

Valentina Bolla



IL NOSTRO CUORE
BATTE AL CENTRO
DELLA TERRA

UNA STRUTTURA
FACILMENTE RAGGIUNGIBILE
DA OGNI DIREZIONE

COLLEGAMENTO DIRETTO
CON LE ESIGENZE DI
TUTTI GLI OPERATORI

VERONAMARKET.NET
LA RETE DELLE IMPRESE PER
L'INTERNAZIONALIZZAZIONE

500.000 TONNELLATE
DI PRODOTTI E 400
AZIENDE ACCREDITATE

UNA SCELTA
DI QUALITÀ IN
CONTINUA CRESCITA

UN PROFONDO
LEGAME CON IL
PROPRIO TERRITORIO

UNA GAMMA
DI FRESCHE
OPPORTUNITÀ
DA COGLIERE

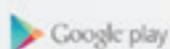
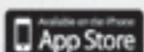


VERONAMERCATO



VIA SOMMACAMPAGNA, 63 D/E 37137 VERONA | TEL 0039 045 8632111
FAX 0039 045 8632112 | info@veronamercato.it | www.veronamercato.it

SCARICA LA NUOVA APP DI VERONAMERCATO



Dasa-Rägister
EN ISO 9001:2008
KQ-1014-02

Dasa-Rägister
BS OHSAS 18001:2007
IS-1013-01

Dasa-Rägister
EN ISO 14001:2004
IE-1013-01

Assegnato al Professor Marco Trabucchi la XV° Edizione del Premio fondato dall'Istituto Assistenza Anziani di Verona

PREMIO SAN MARTINO 2018 DELL'ISTITUTO ASSISTENZA ANZIANI DI VERONA ASSEGNATO AL PROF. MARCO TRABUCCHI

Martedì 13 novembre a partire dalle ore 16.45, nella Sala Convegni della Gran Guardia in piazza Brà a Verona si è tenuta la quindicesima edizione del Premio San Martino 2018, fondato dall'Istituto Assistenza Anziani di Verona. L'ambito Premio, è assegnato a Marco Trabucchi, già professore ordinario di neuropsicofarmacologia nell'Università di Roma "Tor Vergata", specialista in psichiatria, direttore scientifico del Gruppo di Ricerca Geriatrica di Brescia e presidente dell'Associazione Italiana di Psi-

cogeriatrics.

La scelta di premiare il Prof. Trabucchi è stata proposta dal Comitato Scientifico dell'Istituto Assistenza Anziani, dal prof. Niccolò Rizzuto (già Direttore dell'Istituto di Neurologia dell'Università di Verona), e i cui membri sono il prof. Mauro Zamboni (Direttore del Dipartimento Medico Generale e professore Ordinario Medicina Interna Geriatria presso l'Azienda Ospedaliera Universitaria Integrata di Verona), il dr. Mario Celebrano (Medico di Medicina Generale e convenzionato con



alcune strutture dell'Istituto), la dr.ssa Adelaide Biondaro (Direttore dell'Istituto), la dr.ssa Michela Romani (Responsabile del Servizio Personale e della Formazione dell'Istituto), il dr. Andrea Franchi (Responsabile della sede Loro dell'Istituto).

Dalle ore 17.00 il Presidente dell'Istituto Assistenza Anziani, l'avv. Alessandro Capiotti, ha dato il benvenuto al premiando, ai relatori e ai presenti. Hanno accompagnato i saluti del Presidente l'Assessore Francesca Tofali del Comune di Verona, il dr. Roberto Borin dell'Azienda ULSS 9 Scaligera e il Presidente di URI-

PA, Roberto Volpe, l'associazione regionale che riunisce tutte le strutture che si occupano di servizi residenziali per le persone anziane.

Il Presidente dell'Istituto ha presentato il Consiglio di Amministrazione, il Vice Presidente Luca Mascanzoni, i consiglieri Nicoletta Montolli, Ugo Piccoli e Riccardo Saurini, spiegando cosa è stato fatto nel primo anno di mandato e quali sono le prospettive future per l'Ente. Il Presidente ha poi presentato il nuovo logo dell'Istituto, dando un significato tangibile all'obiettivo di cambiamento e miglioramento

dell'Ente.

Il prof. Niccolò Rizzuto ha poi introdotto spiegando i motivi che hanno portato alla scelta di Marco Trabucchi per la premiazione. Ha preso poi la parola il Presidente della Fondazione Cariverona, prof. Alessandro Mazzucco, che oltre a introdurre l'amico Marco Trabucchi, ha relazionato su come la ricerca e la filantropia possono contribuire a migliorare la qualità di vita delle Persone anziane.

Ha proseguito poi la dr.ssa Adelaide Biondaro, Direttore Generale dell'Istituto Assistenza Anziani, che ha presentato la nuova brochure promozionale dell'Ente, anche in questo caso segno tangibile di una proposta innovativa dell'assistenza alle persone anziane. Lo slogan dell'Istituto è: "La Gentilezza Cura", uno dei principi cardini dell'insegnamento del Prof. Trabucchi.

Infine, il premiando, Marco Trabucchi ha prodotto la propria lectio magistralis dal titolo: "L'Alzheimer non cancella la vita: note per una comunità solidale". Oltre 150 persone hanno attentamente ascoltato il suo prezioso intervento, volto a condividere che uno stile di cura fondato anche sull'amore, sull'attenzione, la gentilezza e la dolcezza, differenziano gli esiti di assistenza per le Persone dementi

Dopo la premiazione vera e propria, sono arrivati anche i ringraziamenti e i saluti finali da parte dell'Assessore regionale alla Sanità Luca Coletto.

Adelaide Biondaro

DESIGN
FR



FRDESIGN | Corso Porta Nuova 50 | 37122 VR ITALY | tel 045.80.30.718 | info@frdesign.it | www.frdesign.it

Ambasciatore sequi: Veronafiere strategica per nuovi obiettivi cinesi

VERONAFIERE, CINA: INAUGURATA A SHANGHAI SEDE PERMANENTE DELLA SPA VERONESE

“Veronafiere è sempre stata un esempio di attenzione per la Cina, di dinamismo imprenditoriale, di creatività e di qualità. L'inaugurazione della sua sede permanente, dopo 20 anni di presenza, si inserisce in un contesto di nuova apertura cinese. Il nostro Paese e Veronafiere condividono con la Cina della nuova era tre grandi concetti: qualità, innovazione e bellezza. Inoltre, l'apertura di questa sede permanente, nello stesso edificio dove lavorano altre realtà italiane a partire dal Consolato e dall'Ice, consente al sistema Italia di presentarsi unito, con autorevolezza e credibilità”. Lo ha detto l'Ambasciatore d'Italia in Cina, Ettore Sequi, oggi all'inaugurazione della sede operativa permanente di Veronafiere a Shanghai nel centrale distretto business di Xuhui (Changle Road, 989).

Veronafiere rafforza così la propria presenza in favore di brand strategici della filiera Italia: vino, marmo e construction, agritech sono gli asset in portfolio dalla Spa veronese che ora intende presidiare in pianta stabile anche il Paese del Dragone. Per il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese: “Sono oltre 5mila gli operatori cinesi presenti a Marmomac, Vinitaly e Fieragricola in un percorso di internazionalizzazione multipolare. L'obiettivo - ha proseguito - è favorire il business attraverso un'azione e una presenza assidue e costanti. Questa apertura coincide con la ricorrenza dei 120 anni dalla nascita della Fiera - la prima in Italia per organizzazione diretta delle manifestazioni - e i 20 anni di presenza qui in Cina. Vogliamo - ha concluso Danese - che gli uffici che apriamo oggi siano un



ulteriore strumento per l'internazionalizzazione a disposizione non solo di Veronafiere ma anche dei nostri imprenditori e delle istituzioni”.

“La Cina - ha detto il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani - oggi è un mercato da 1.600 miliardi di euro, cifra destinata a crescere in virtù delle aperture del Governo cinese, come ricordato anche dal presidente Xi Jinping in apertura del China International Import Expo, ribadendo il suo impegno a favore di libero scambio e globalizzazione dell'economia. Una opportunità che deve essere accolta con responsabilità anche dal nostro Paese, che oggi è solo il 22° fornitore di Pechino, con un valore di 18 miliardi di euro nel 2017. In questi 20 anni - ha concluso il direttore generale - le nostre relazioni in questo Paese sono notevolmente cresciute e abbiamo stabilizzato le nostre attività, specie nel settore vino. Ma ora vogliamo ampliare la nostra offerta”.

All'inaugurazione ha partecipato anche il Console generale italiano a Shanghai, Michele Cecchi. La missione asiatica di Veronafiere prosegue, da

domani, a Hong Kong con il Padiglione Italia gestito da Vinitaly e Sol&Agrifood

all'International Wine & Spirits Fair, dove saranno presenti oltre 100 azien-

de vinicole su un'area di 800 mq.

Terenzio Stringa

EVENTI A SHANGHAI E HONG KONG CON MINISTRO CENTINAIO NELLA SETTIMANA DELLA CIIE

Inaugurazione della sede permanente di Shanghai, organizzazione con Vinitaly della collettiva italiana all'International Wine & Spirits Fair di Hong Kong, definizione di piani strategici per la promozione del vino e dell'enoturismo made in Italy con tour operator e università cinesi.

È il programma che Veronafiere Spa mette in campo nella settimana della China International Import Expo (5-10 novembre) assieme al ministro delle Politiche agricole alimentari, forestali e del Turismo (Mipaaf), Gian Marco Centinaio. Si parte il 7 novembre alle 15 (ora locale), con l'apertura della sede a Shanghai nel centrale

distretto business di Xuhui (Changle Road, 989).

A inaugurare gli uffici che rappresenteranno i settori chiave della fiera veronese (vino, agroalimentare, marmo, agritech), oltre ai vertici della Spa, Maurizio Danese e Giovanni Mantovani (presidente e dg), l'Ambasciatore d'Italia in Cina, Ettore Sequi, il ministro Gian Marco Centinaio, il console generale italiano a Shanghai Michele Cecchi e il direttore dell'Ice Rete Cina, Amedeo Scarpa.

Nella stessa giornata, 2 incontri per la cultura vino italiano e l'incoming in chiave enoturistica, con il colosso cinese del traveling online, C-Trip e con Wine in Univer-

sity, l'associazione nazionale di studenti di enologia, che collega 42 università in 17 province. La task force asiatica di Veronafiere si sposta poi sul fronte business con il padiglione Italia di Vinitaly e Sol & Agrifood a Hong Kong dall'8 al 10 novembre, alla Wine & Spirits Fair che vede una collettiva tricolore di oltre 100 aziende in un'area di 800 mq insieme a Ice. Anche in questa sede è prevista la partecipazione del ministro Centinaio (Mipaaf) il 9 novembre. All'evento clou dedicato al vino nel Sud-Est asiatico, focus sull'olio con un'area (Sol Intl' Evo Oil Show) curata dal brand Veronafiere, Sol&Agrifood.

Fra i premi, anche un dipinto, riprodotto, per la prima volta e nelle sue migliori caratteristiche, il Radicchio Rosso di Verona.

I PREMIATI DEL XV CONCORSO GASTRONOMICO INTERREGIONALE “RADICCHIO D’ARGENTO” 2018

Il grande evento, organizzato dall'Associazione Pro Loco Carpanea, Casaleone, Verona, nelle persone di Enrica Claudia De Fanti e Mauro Accordi, ha avuto luogo, sabato, 27 ottobre 2018, con un'altissima presenza d'interessati a conoscere, sia come e quando venga coltivato e raccolto il noto Radicchio Rosso di Verona, sia, ovviamente, come lo stesso viene cucinato. Due temi importanti, perché significano lavoro, creazione di ricchezza e cultura - il Radicchio Rosso, pur seminato in luglio, viene raccolto fra novembre e marzo, in un periodo in cui la campagna, di per sé, tace - nonché sempre maggiore promozione del Basso Veronese, le cui feconde terre, frutto delle divagazioni dell'Adige, sono perfettamente adatte alla coltivazione del pregiato vegetale in parola. Se, dunque, il concorso consisteva nella preparazione di piatti al Radicchio - avvenuta nelle

ampie cucine del Due Torri - a valutarli sono stati una Giuria tecnica, formata da esperti, e l'importante parere, con votazione, piatto per piatto, della Giuria popolare. Da notare, che il Concorso era e sarà destinato, anche in futuro, soprattutto a giovani cuochi. La Giuria tecnica ha assegnato il I Premio all'Istituto Superiore Turistico di Landeck, Tirolo, Austria, che è stato onorato con la Targa del noto quotidiano on line, “veronaeconomia.it”, e con lo straordinario dipinto, realizzato appositamente, per il Concorso in oggetto, dal noto artista Luciano Pelizzari - dipinto, un unicum, che riproduce perfettamente, per la prima volta, su tela, ed in ogni sua caratteristica - fresche e lucenti foglie purpuree, venature eburnee e calibro - il nobile Radicchio Rosso di Verona. L'Istituto tirolese citato - hanno accompagnato i loro studenti a Verona il direttore, Mag. (FH) Günther Schwazer, e

Herbert Osl, professore di cucina - si è meritato tali riconoscimenti, per “il gusto, la bellezza e l'elaborazione in cucina” di quanto lo stesso ha proposto. Hanno consegnato i premi ai Cuochi di Landeck il direttore di “veronaeconomia.it”, Maurizio Zumerle, e la presidente del Consorzio di Tutela del Radicchio Rosso, Legnago, Verona, Cristiana Furiani. Sempre, da parte della Giuria tecnica, ha ricevuto la targa raffigurante la leggendaria Principessa di Carpanea, Casaleone, opera di Stellina Cirincione, Legnago, l'Istituto Superiore per il Turismo enogastronomico ‘Don Calabria’, Bovolone, Verona, per “il sapore della tradizione, accompagnato da innovazione”, del suo preparato. La Giuria popolare, ha premiato, quindi, l'Istituto professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera “Berti”, Chievo, Verona, con l'opera, argentea e, quasi, parlante, dello scultore

veronese, Sergio Pasetto, la quale, in cinque parti, evidenzia ottimamente la tragedia shakespeariana, ma veronese, di Romeo e Giulietta. Una menzione speciale è stata riconosciuta, in una targa, elaborata da Stellina Cirincione ed offerta da Cattolica Assicurazioni, all'Istituto Superiore per il Turismo Mario Rigoni Stern, Asiago, per la “per la fantasia nella creazione d'un dolce semifreddo al Radicchio di Verona. Fuori concorso, ma, apprezzatissimo, il risotto al Radicchio Rosso, magistralmente proposto da Giorgio Sbizzera, Sustinenza di Casaleone, Verona. La disponibilità, offerta dall'Hotel Due Torri, ha permesso

anche la degustazione, nel suo straordinario salone, di carne cruda veneta battuta, contenuta - fattore veramente lodevole, visto per prima volta, e perfettamente ed innovativamente adatto, anche come esempio, a promuovere, con massima evidenza, il Radicchio Rosso - in grandi, purpuree foglie dello speciale vegetale veronese, a cura di Bruno Bassetto, maestro macellaio e testimonial ufficiale della carne veneta, Treviso; del dolce e fine Prosciutto San Daniele del Friuli, e del non meno noto e saporitissimo formaggio Monte Veronese, prodotto, con il latte dei veronesi Monti Lessini.

Pierantonio Braggio



CARROZZERIA AUTOFFICINA

Lo Presti

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

Una prima parte dei lavori, iniziata il 5 novembre 2018, terminerà nell'agosto 2020

LA ROMANA ARENA DI VERONA SOTTO RESTAURO

Restaurare il monumento Arena, risalente al I sec. d. C., non è cosa semplice, data l'entità, che definiremo "immensa", del monumento. Un primo restauro - certo, promosso con buona volontà, ma, ovviamente, con i risultati, che potevano permettere i tempi - è documentato nell'anno 1228, mentre sappiamo che il grande Johann Wolfgang von Goethe, in visita a Verona, nel 1786, trovò l'Anfiteatro ben conservato. Parole a parte, l'Arena ha bisogno d'interventi profondi, la prima parte dei quali è iniziata il 5 novembre 2018 e terminerà nel 2020, tenendo anche conto dell'importante utilizzo, che si fa dell'Anfiteatro stesso, nel periodo estivo. Cosa, che permetterà di lavorare cinque mesi l'anno. Quello, appena iniziato è definito ufficialmente Intervento per la conservazione, valorizzazione e fruizione dell'Anfiteatro Arena di Verona, qua-

le luogo della cultura e dello spettacolo. Lotto 1, parte A. "Una giornata storica, per l'Arena e per tutta la città - dice il sindaco Federico Sboarina -. Oggi parte uno dai cantieri più importanti degli ultimi anni, uno dei primi impegni presi dall'Amministrazione, che renderà il nostro anfiteatro ancora più bello, oltre che più moderno e sicuro. Non sono mai stati spesi così tanti soldi, tutti insieme, per la valorizzazione del nostro monumento-simbolo. Non posso che ringraziare Fondazione Cariverona e Unicredit, per l'ingente sostegno economico, senza il quale, i lavori non sarebbero possibili, e la Soprintendenza, per la collaborazione, nella stesura di un progetto corposo e complesso". A lavoro completato, nelle diverse sue parti, i lavori avranno un valore di 14 mln di euro. "Un intervento importantissimo sia del punto di vista economico, che delle risorse messe in campo -



continua il Sindaco - sia per la complessità stessa dei lavori che, oltre a fare i conti con un monumento di tale prestigio, devono permetterne l'utilizzo da marzo a ottobre, per i concerti e la stagione lirica. Ecco perché il progetto sarà realizzato a stralci e perché

serviranno almeno quattro anni, per vederlo ultimato. Verificheremo, nel corso dei lavori la necessità di ulteriori finanziamenti. Quel che conta, è che con questi 14 milioni, vengono realizzate opere fondamentali per la conservazione dell'anfiteatro

e per la sua sicurezza, opere davvero fondamentali, che non potevano più attendere. Ecco perché questa è una giornata veramente storica". Il dettaglio degli interventi è stato illustrato dal vicesindaco Zanotto. "I lavori saranno divisi in due lotti. Oggi, partiamo con il rifacimento dei servizi igienici, per un costo di 2,5 milioni di euro, e i relativi lavori dureranno fino al 31 marzo - spiega Zanotto -. Quindi, dopo la stagione estiva, partirà l'intervento di restauro e il rifacimento completo dell'impianto elettrico, idraulico, antincendio e di smaltimento delle acque. Un cantiere davvero complesso e articolato, che richiede una cura e un'attenzione particolare. Nel giro di quattro anni, avremo un anfiteatro messo a nuovo, visibilmente più bello, grazie al restauro dei gradoni e degli arcovoli, ma anche più funzionale e sicuro, con un nuovo sistema tecnologico, adeguato alle esigenze del teatro all'aperto, più famoso al mondo". L'importante è che i lavori descritti siano già iniziati e che sia possibile dire, fra quattro anni, abbiamo un'Arena risanata...!

Pierantonio Braggio



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)

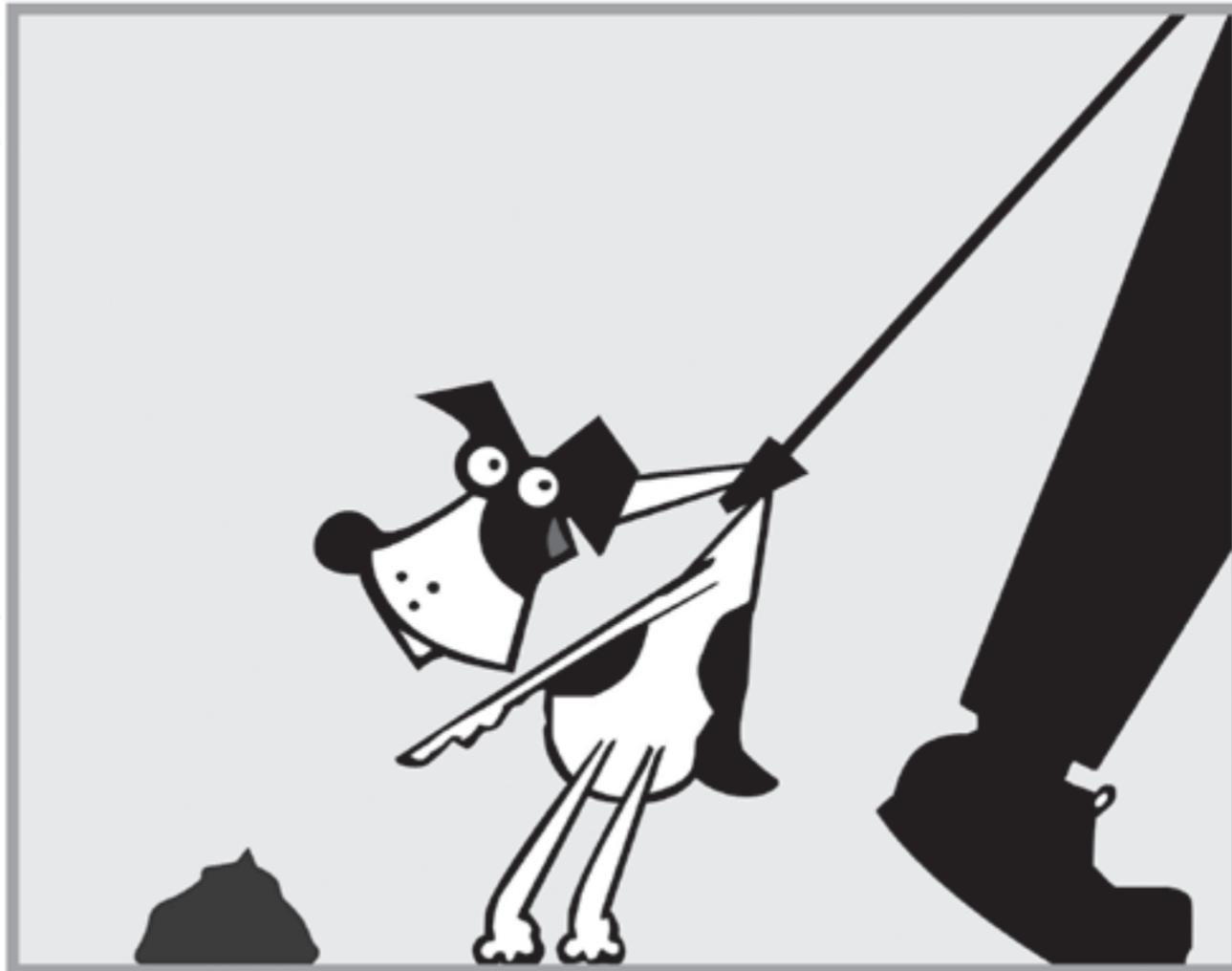




Campagna di sensibilizzazione per la raccolta delle deiezioni canine

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 ACSM

Le cartoline raccontano la Grande Guerra: mostra storica a cura del gen. Roberto Rossini.

SPAZIO FILATELIA, VERONA

Lo Spazio Filatelia, Verona ospita fino al 19 novembre 2018, una mostra di cartoline storiche dal titolo "La guerra dei nostri nonni - La Grande Guerra 1915-1918, in cartolina". Una cartolina che parla, che ricorda, e, al tempo - se non di saluto, di augurio o di felicitazioni - è testimonianza di fatti e di avvenimenti del passato, che, attraverso la stessa, vengono portati alle nostre attenzioni e riflessioni. Per questo, la cartolina storica, spesso artistica, non solo è collezionata, ma, anche, talvolta, esposta, perché racconta di accadimenti, che devono essere conosciuti, essendo storia, cultura e forte invito a fare in modo, che tali fatti - ci riferiamo alla Grande Guerra - non si verifichino più, per il massimo bene dell'umanità. Esposta, è, dunque, la collezione, appartenente all'attento ricercatore e studioso gen. Roberto Rossini, socio dell'Associazione Fila-

telica Numismatica Scaligera, Verona, collezione composta da 324 cartoline d'epoca, suddivise in quattro grandi temi: i parametri della prima guerra mondiale, i protagonisti, il conflitto in estrema sintesi e aspetti particolari. Da notare che, dal 1915 al 1918, quasi quattro miliardi furono le lettere e le cartoline scambiate fra il Fronte e il Paese: un numero impressionante, se si pensa all'elevatissimo tasso di analfabetismo in essere e alla difficoltà materiale di scrivere, non solo per le condizioni di vita in trincea, negli spostamenti, nei combattimenti, ma più semplicemente, perché non si disponeva né di un foglio di carta, né di una matita, per scrivere. Per i soldati era prevista la spedizione "al Paese" di cartoline postali in franchigia, fornite dall'Esercito: inizialmente, tre a settimana, per arrivare, poi, fino ad una al giorno. Con il diffondersi della fotografia, anche le foto furono



no utilizzate come cartoline. Lo Spazio Filatelia di Verona, che trovasi in via Teatro Filarmonico 11, è aperto dal lunedì al venerdì, dalle ore 8.20 alle

13.35 ed il sabato dalle ore 8.20 alle 12.35. Una mostra importante sia dal punto di vista storico, che collezionistico, perché evidenzia, come

il collezionismo - nel caso, di francobolli, di cartoline e di vecchia corrispondenza - costituisca grande fonte di cultura.

Pierantonio Braggio

PREMIO "ALLE ECCELLENZE ESPRESSIVE DEL TERRITORIO"

Festeggiare la "polenta"- farina di mais, un tempo, "còta nel stagnà, tacà a la cadèna, sul fògo del fògolàr, e mis-siàda cò' la méscola" - farla conoscere e degustare in tradizionali piatti è caratteristica veneta, ma, soprattutto di Vigasio, Verona, dove, non solo, si è chiusa recentemente, con grande successo la XXII Fiera della Polenta, ma, dove, opera egregiamente anche la nobile e costruttiva "Confraternita della Polenta", sorta il 2 ottobre 2004, in occasione del primo galà dell'allora 'Festa della Polenta'. Confraternita, alla quale preme porre in luce le voci "Eccellenza nell'azione, espressione e territorio", e, quindi, coloro, che a tali tre importanti termini danno costantemente vita. A tale scopo, il presidente della Confraternita della Polenta, Renzo Preato, e Corrado Merlini hanno, molto accuratamente, ideato il premio "Alle Eccellenze espressive del Territorio". Un Premio - ottima iniziativa, perché destinata a chi s'impegna,

dedicando se stesso alla propria terra! - che ha avuto il suo festoso esordio, appunto, con studiattissimo galà, nel quadro della menzionata XXII Fiera della Polenta - rielaborazione e felicissimo ampliamento, questa, dell'ex-Sagra locale di San Michele, Vigasio. La prima edizione del Premio della Confraternita della Polenta ha visto riconosciuti: Umberto Panarotto, attuale presidente di 'Vigasioeventi', l'Associazione,

che organizza e gestisce la Fiera della Polenta, per la sua azione di valorizzazione del territorio, attraverso la Fiera stessa e tutte le manifestazioni correlate a tale kermesse; Leopoldo Ramponi, titolare della nota Trattoria "al Bersagliere", Verona, per l'espressività della sua attività e relativa valorizzazione delle tradizioni, attraverso i suoi piatti, rigorosamente veronesi, che trovano conferma nel volume, redat-

to da Ramponi stesso, dal titolo: "Il gusto della memoria, la cucina dei veronesi", recentemente uscito, e Sergio Capellini, Isolalta di Vigasio, che, con i suoi lavori, ha dato vita a cinque mostre a livello mondiale, talché una sua opera è ospitata e custodita in un famoso museo di Tokyo, Giappone. Sua è pure la "Maternità", allocata davanti alla Chiesa parrocchiale di Vigasio. Una graziosa e significativa "Maternità",

che, simbolo di Vigasio e in formato adatto, diverrà, ben presto, il premio concreto ed ufficiale, annuale della Confraternita della Polenta. Capellini, inoltre, con la sua associazione culturale "Isolart", promuove incisivamente la formazione nell'arte scultorea, quale alta espressione dello spirito. Il galà della serata di premiazione è stato caratterizzato da piatti proposti dal Presidio Slow Food, Verona, e dalla fattiva collaborazione del Molino Martini "La Veronese" s.a.s., Vigasio, Verona. "Fiera della Polenta" e "Confraternita della Polenta" sono, dunque, elementi importanti, che, con iniziative collegate, non solo valorizzano l'agroalimentare locale - straordinario l'intento di contribuire a riportare sulle tavole lo storico prodotto "polenta" - ma, danno vita, al tempo, ad animazione sociale ed economica in Vigasio, meritando lode ed ammirazione, confraternitadellapolenta@gmail.com.

Pierantonio Braggio



"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 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 boiacca 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 LEGNO
CON CAPPA IN C.L.S.
ESEGUITO CON

"CONNETTORE A SECCO AL-FER"

AL-FER

LAVORAZIONE FERRO ALLUNGHI E COMMERCIO IN SECCO
MONTORIO - VERONA - VIA DEI CASTAGNI 7 TEL. 045 8840780

A TAGLIO S. ASSITO KG. 2200 ± AD ESTRAZIONE KG. 2500 ±

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

Dal Colle, mastri pasticceri dal 1896, 120 anni di storia e di costruttivo impegno - impiegherà il pregiato "burro di malga" per i freschi Pandoro e Panettone, destinati al Natale 2018

OMAGGIO AL TERRITORIO VERONESE, LA PREALPINA "LESSINIA"

Non basta produrre. Bisogna sfornare qualità. La quale deriva, certamente dal genio ideatore e dalla laboriosità, ma, anche dalle materie prime impiegate. Lo sa bene Egidio Dal Colle, la cui azienda dolciaria, impegnata anche nella produzione da ricorrenza, s'accinge a predisporre, in occasione del Natale 2018, il suo noto Pandoro. Il quale sarà preparato, nella tipologia Fresco, vale a dire fatto con uova e latte freschi italiani, in una speciale edizione limitata di 15 mila pezzi, con il pregiato "burro di malga" di Lessinia, del quale Egidio ha ottimi ricordi, sino da quando, sedicenne, accompagnava il padre Ettore, in "Topolino", sui monti Lessini, a provvedersi, appunto, il "burro di malga". Burro, che, secondo Ettore, costituiva - e costituisce anche oggi - il meglio, per la creazione d'un Pandoro d'alta qualità. E ciò sanno altrettanto bene i figli di Dal Colle, Beatrice ed Alvisè, che guidano, oggi, un'azienda - alla sua quarta generazione -

con passione ed orgoglio, con massima volontà di perpetuare la tradizione pasticceria di famiglia e con sguardo, volto ad un ben progettato futuro. Ciò, avendo a cuore, al tempo, come desidera il padre Egidio, anche la valorizzazione del montuoso e spettacolare territorio veronese di "Lessinia", per contribuire alla realizzazione della quale, la Dal Colle, in vista della prossima produzione del Pandoro natalizio, 'a ricetta rinnovata', ha già prenotato un'ingente quantità di "burro di malga". Da notare, inoltre, che il Pandoro natalizio - ovviamente, non mancherà il fresco Panettone all'uvetta, prodotto in 15 mila pezzi - sarà preparato solo a partire da dicembre, onde garantirne freschezza e fragranza, al momento del consumo, e sarà venduto nei punti vendita della Dal Colle a Colognola e a Vago di Lavagnò, oltre che in alcuni negozi



specializzati, www.dalcolle.com. Caratteristiche essenziali, che si rinnovano, con massima attenzione, dal 1896, quando nonno Egidio Dal Colle, maestro fornaio, gettò le basi dell'attuale azienda, a Cellore d'Illasi, la quale, peraltro, fu premiata, già nel 1925, con medaglia d'oro, per 'qualificata panificazione', alla Fiera Campionaria di Milano. La Dal Colle - impegno, laboriosità e sguardo, si diceva, puntato al futuro - è gruppo dinamico, non solo in fatto di Pandoro, ma, anche di pasticceria, a vasta gamma di prodotto, che dà lavoro, con otto linee di produzione, a oltre 300 collaboratori, creando un fatturato di circa 45 milioni d'euro, dovuto, sia al consumo in Italia, che all'export, soprattutto, in Canada, Australia e Stati Uniti d'America. Egidio Dal Colle, affidata, come cennato, l'azienda agli eccellenti figli, si dedica, ora, alla coltivazione della vite e alla produzione di Valpolicella e d'Amarone, in quel d'Illasi, Verona, con indubbia soddisfazione, visto che il suo Amarone Mai dire Mai 2011, vinificato dalla cantina Pasqua, ha ricevuto il Tre Bicchieri dalla Guida Vini d'Italia 2019 del Gambero Rosso. Ma, ecco, giusto, il quesito: dove si rifornisce l'azienda Dal Colle del prezioso "burro di malga"? A chiarimento di base, conviene evidenziare che per "burro di malga" s'intende uno

speciale burro, non derivante da pur ottima panna di normale latte, ma, da panna ottenuta da un latte speciale, naturalissimo, conferito dalle malghe alla lavorazione, nel corso di soli quattro mesi l'anno - giugno, luglio, agosto e settembre - nei quali le bovine pascolano esclusivamente a stabulazione libera o, in altri termini, in alpeggio, appunto, sulle pendici dei veronesi Lessini. Fatto, questo, che permette agli animali di nutrirsi d'erba costantemente nuova e fresca, che trasmette sapore particolare al latte, dal quale s'ottiene detto burro speciale, apportatore di bicarotene - che conferisce al burro di malga, molto digeribile, un certo, inconfondibile colore paglierino - di acidi insaturi, di vitamina A e di sali minerali, nonché profumo e gusto ai freschi Pandoro e Panettone, in preparazione. Il latte usato per l'importante operazione giornaliera è fatto riposare, per una notte, in adatti recipienti. Il mattino seguente, se ne screma la panna, affiorata in superficie, si versa la stessa in zangole, che, scuotendola, separano la parte grassa dal laticello, lasciando una massa burrosa, base essenziale del "burro di malga". Il quale, è stato prodotto dal Caseificio Dalla Valentina, gestito da Ezio e Franco, Velo Veronese. Caseificio che, creato nel 1957, da Achille Dalla Valentina, la-

vora giornalmente, durante l'anno, 250 quintali di latte - derivanti da 30 conferimenti giornalieri - dei quali, 120, provenienti da 13 malghe della Lessinia, destinati unicamente, come cennato, nei mesi estivi, alla produzione del particolare burro, sopra descritto e comunque, per la sola azienda Dal Colle. I Dalla Valentina producono, in un impianto d'avanguardia, soprattutto, circa tredici formaggi diversi - fra i quali, il pregiatissimo Monte Veronese, in tre preparazioni, e il Grana Padano - per circa un milione di chilogrammi l'anno, sempre con latte di montagna ed attenendosi rigorosamente al relativo disciplinare - i vari procedimenti sono sottoposti a severi controlli - e con grande attenzione alla realizzazione dell'obbligatoria tracciabilità, partendo dal latte stesso, sino a giungere al prodotto finito. Quanto sopra, si è saputo direttamente dai titolari Dalla Valentina, in occasione d'una particolareggiata, interessantissima visita al Caseificio, alla quale sono seguiti momenti straordinari, offerti da eccezionali visioni del paesaggio d'intorno, che invita, appunto, ad un'escursione in quella Lessinia, la cui naturalità Egidio Dal Colle, come abbiamo visto, intende concretamente omaggiare. Momenti resi più vivi e straordinari dalla degustazione di formaggi di montagna e di prosciutto di Soave, ottimamente bagnata, da Amarone di Egidio e dal brillante vino, proposto da Paolo Menapace, presidente della Strada del Vino Soave, che ha permesso di venire a conoscenza, il 12 ottobre 2018, della novità dolciaria Dal Colle, nonché di dove e come viene prodotto l'ingrediente principe, il "burro di malga". Una giornata di contatto diretto, didattico, per gli estranei alla cosa, con l'impegno nel lavoro e con l'impresa - senza la quale non c'è occupazione e ricchezza - e con un territorio ed un paesaggio d'incanto, meritevoli, appunto, di massima valorizzazione.

Pierantonio Braggio

Sempre al vostro fianco

Info e preventivi
045 8620911
info@verona83.it

Filiali

35131 PADOVA
Via N. Tommaso 59 - Tel. 049 8764254 - Fax 049 8755983
30172 VENEZIA MARGHERA
Via Uffizi 5 - Tel. e Fax 041 3033270

Siripendenti

34135 TRIESTE
Via Miramare 1 - Tel. 040 224226 - Fax 040 224013
00104 ROMA
Via Taranto 18 - Tel. e Fax 06 77076864
46100 MANTOVA
Casa del Rigoletto
Piazza Sordello 23 - Tel. 0376 288208

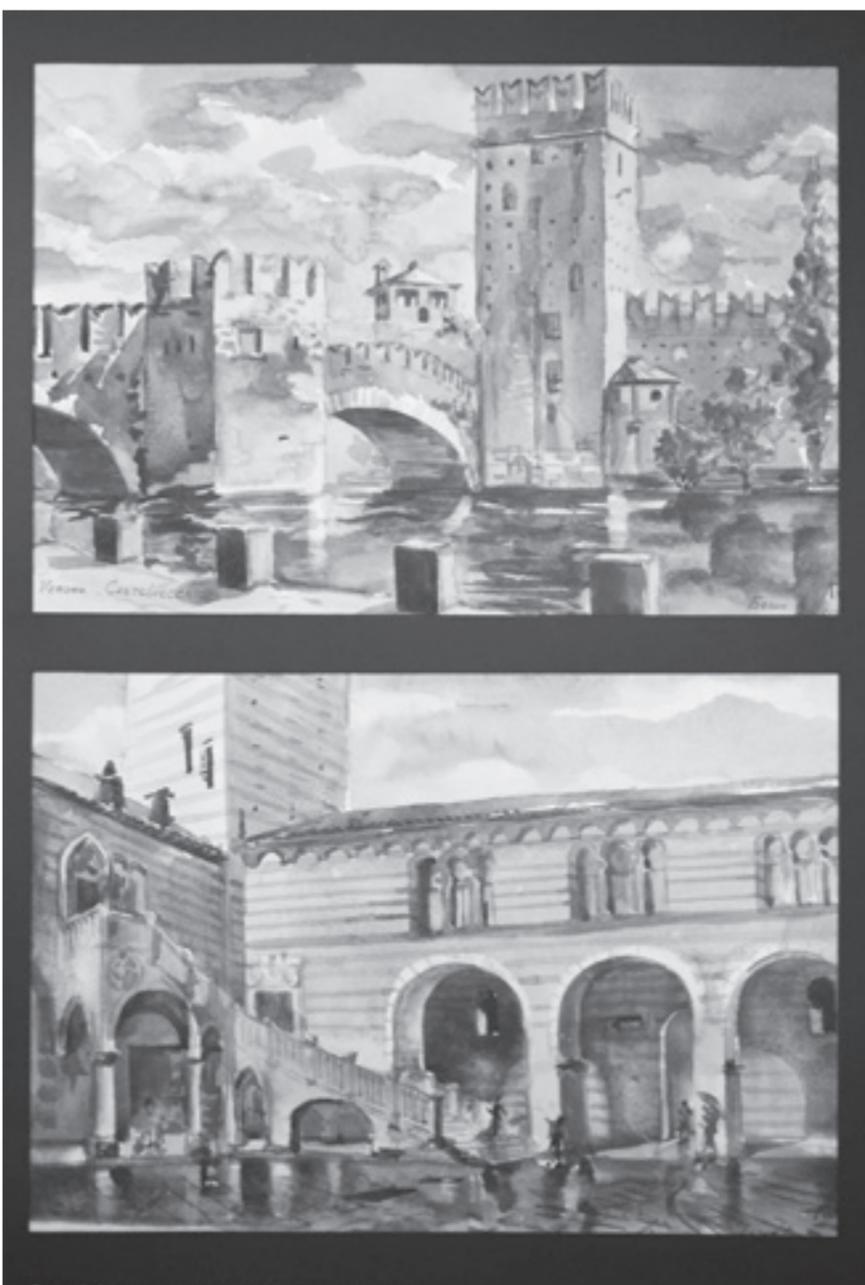
Sede:
37136 VERONA - ITALIA - VIA E. FERMI 61 - TEL. 045 8620911 R.A. - FAX 8621786
info@verona83.it - www.verona83.it

Mostra di pittura, dal 2 al 7 novembre 2018, dal titolo "Mosca -Verona", organizzata dall'Associazione Russkij Dom.

CULTURA ED ARTE RUSSE "AL CALMIERE", SAN ZENO

Verona dispone di associazioni e di sodalizi, tutti da scoprire, che, molto spesso, oltre a coltivare temi, che singolarmente li caratterizzano, aprono le porte ad altre culture, in un fecondo scambio di amicizia, di comprensione, di conoscenza di tradizioni e di arte. Arte, che non ha bisogno d'interpreti, perché parla all'osservatore, con il proprio stile, con i colori e con la propria bellezza... Ed è proprio il caso della Società Cooperativa Sociale "Al Calmiere", che, presieduta, da decenni, da un entusiasta e costruttivo Renzo Rossi, non solo ospita la sede dell'Associazione Russkij Dom, o Casa Russa, guidata dalla presidente Marina Kholodenova, ma, in questi giorni, e precisamente, sino al 7 novembre 2018, pone a disposizione le sue sale - vi si entra, da vicolo Broglio 2, angolo Piazza San Zeno - per dare spazio ad una particolare ed importante esposizione di dipinti e di disegni, riguardanti aspetti diversi di Verona e della Capitale russa. Dipinti - ad acquarello - e disegni, eseguiti da giovani studenti russi, più o meno, sedicenni, della Statale Accademia delle Arti e dell'Industria "S.G. Stroganov", Mosca, giunti a Verona, giorni orsono, su iniziativa di Marina Kholodenova, e accompagnati nella città scaligera da Liliya Rabytyaeva, vicepresidente del Liceo d'Arte di Mosca, presso l'Accademia citata, creata nel 1825, appunto, dal conte Stroganov, e dall'artista Bezin Aleksander, docente, presso l'Accademia stessa, di Disegno accademico. Caratteristica della mostra citata è che dipinti e disegni raffigurano, grazie alla particolare attenzione degli autori -

giovani, che, interessati ai temi restauro, design, artigianato ed arte monumentale, a cura di Russkij Dom, vengono a turno a conoscere Verona - in modo dettagliato e in uno stile straordinariamente piacevole, punti, quasi parlanti e spesso non dovutamente evidenziati, della straordinaria città degli Scaligeri e di Mosca - nella foto, sopra riportata, due dei pregiati dipinti, facenti parte della mostra. Tutto ciò, in stretta collaborazione con l'Accademia di Belle Arti di Verona, cui il gruppo russo, in visita, porterà il proprio saluto. L'inaugurazione della mostra "Mosca - Verona" ha avuto luogo il pomeriggio del 2 novembre 2018, presenti i giovani artisti moscoviti, i docenti, e a rappresentare l'arte veronese, lo scultore Sergio Pasetto. Marina Kholodenova: "Sono lieta di potere portare a Verona artisti e arte russa e di allacciare relazioni con le Istituzioni locali, non solo, per creare conoscenza e cultura, ma, anche per incrementare amicizia e sempre migliori relazioni. I giovani russi, che, di tanto in tanto, accompagniamo a Verona, restano ammirati delle bellezze artistiche della Città scaligera". Renzo Rossi: "Sono ben lieto d'accogliere, nella nostra sede "Al Calmiere", i giovani rappresentanti dell'arte e della cultura russe, in visita a Verona, e di ospitare la mostra Mosca-Verona, nella certezza, che tale nostra disponibilità contribuisce a rafforzare le già ottime relazioni, fra Verona e Mosca, soprattutto, nell'importante se-



gno dell'amicizia e della cultura fra popoli. Pure di nostra soddisfazione, in tale quadro, è avere dato spazio alla sede di Russkij Dom, della presidente Kholodenova. Sarà ulteriore soddisfazione, creare, l'anno venturo, un nostro gemellaggio con la Mosca dell'amicizia e dell'arte". Quanto alla storia e all'attività della Società Cooperativa Sociale "Al Calmiere", il presidente Rossi, sottolinea come la stessa, abbia avuto inizio, ad opera di "un gruppo di operai, che abitavano a Verona, nel quartiere di San Zeno. Ogni giorno, stanchi della giornata, trascorsa al lavoro, si ritrovavano all'osteria,

per trascorrere un po' di tempo libero, assieme, e giocare, a bocce, un quartino di vino. Ma i prezzi - si era nell'immediato primo dopoguerra - allora, come ora, continuavano a correre. Un bel giorno del 1919, gli amici decisero di porre un freno alle spese e acquistarono, in gruppo, una damigiana di vino, da dividere tra loro, a prezzo, appunto, "calmierato". Nacque, così, la cooperativa "Al Calmiere", tra qualche sedia impagliata, un tavolaccio ed una damigiana di nero... La cooperativa è la più vecchia, tra quelle sorte all'interno della mura di Verona. Ad oggi conta circa 220

soci, che si ritrovano per attività sociali, culturali e ricreative all'ombra del campanile di San Zeno. Da un ristretto gruppo di amici, la Società è, oggi, punto di riferimento, per l'intero quartiere ed è aperta a soci, ad associazioni ed ai cittadini del luogo, disponibile, e amica di chiunque voglia accedere all'antica sede: un edificio del '500, disposto su tre piani, che ancora oggi, dopo un sapiente restauro, mostra i segni del passato. Esempio, semplice, ma, forte, della grande apertura alla città della Società "Al Calmiere" è dato dal fatto che chiunque si diletti, nella stesura di versi o di testi, può recarsi "Al Calmiere" e dare lettura dei suoi lavori, importanti o meno che siano, senza timore che gli stessi possano essere motivo di considerazioni o valutazioni negative, tenuto conto che ognuno tende a dare il proprio meglio, come, appunto, con ampiezza di vedute, fa "el Calmiér"! Il quale dispone anche di più di 250 dipinti - vero patrimonio artistico-storico - che marciano la storia dell'ospitalità concessa, nel tempo, a 250 artisti, che, come riconoscimento per l'ospitalità ricevuta, hanno lasciato al "Calmiér" una propria opera... La Società "Al Calmiér" è, dunque, certamente, centro di passatempo, ma, soprattutto, di promozione culturale per Verona e per i veronesi. Che, con la mostra di Russkij Dom, sopra descritta, possono incontrare felicemente, per una settimana, l'Arte russa...

Pierantonio Braggio

“Versi in Bottega” - Non solo buon vino, ma, anche cultura

ANTICA “BOTTEGA DEL VINO”, VERONA

Se è vero che “in vino veritas”, è altrettanto vero che la “cultura” è ottima compagna davanti ad un buon bicchiere di vino. Specie, se l’ambiente, nel quale “veritas” e “cultura”, hanno la loro radice nella veronesissima “Antica Bottega del Vino”, sorta nel lontano 1890. “Bottega”, nella quale, già in lontano passato, si riuniva la crema dell’arte e della cultura veronesi. Se, “Versi in Bottega” fanno giustamente pensare alla poesia - specialmente in lingua veronese - la quale, appunto, veniva recitata, da poeti e dai cultori della veronesità d’un tempo, nella Bottega - oggi, tale definizione s’allarga alla cultura in generale, e, quindi, a temi moderni, del passato ed attuali, che saranno trattati da esperti, appunto, avvolti nel profumo del nettare d’uva, nella “Bottega del Vino”, quella “Bótéga”, che frequentavamo, già, cinquant’anni orsono... e della quale abbiamo ottimo ricordo... Siamo alla continuazione d’una importante iniziativa, già sperimentata in passato e voluta - per creare, nella “Bottega” una nuova atmosfera, che

denomineremo “Vino e Cultura” - sia dalle “Famiglie storiche”, che, nel 2010, con il loro intervento, hanno dato feconda continuità alla veronese “Bottega del Vino” stessa, sia dalla Direzione dell’antico esercizio. Vino e cultura, che significano, al tempo, voglia di stare assieme, di creare e di rafforzare amicizia, nonché di approfondire conoscenze diverse, attraverso incontri, dall’alto contenuto, ma, a livello colloquiale - ciaccolade colte, se vogliamo - animati da esperti dei vari temi all’ordine del giorno, incontri, che saranno resi più realistici anche con l’ausilio di proiezioni. Hanno presentato ufficialmente l’importante iniziativa Maddalena Pasqua e Tiziano Castagnedi, in rappresentanza delle citate “Famiglie storiche” e il direttore della “Bottega del Vino”, Luca Nicolis, che con i signori dianzi citati, formano un importante trio di veri appassionati all’arte ed alla cultura, in generale. Nella “Bótéga del Vin”, che già attiva, in qualche modo, nella Verona veneziana - compie, oggi, centoventotto anni, a partire dall’anno, in

precedenza menzionato, si terranno, nel periodo invernale, fra il 2018 ed il 2019, sei incontri, alle date e dai titoli, che seguono: domenica, 4 novembre, dalle ore 15.00: Sir Winston Churchill, un uomo in guerra; giovedì, 29 novembre, dalle ore 19,00: La Bottega.

Verona e l’Avanguardia, Boccioni e Salazzari; giovedì, 20 dicembre, dalle 19,00, Mogol e Battisti, Pensieri e parole di grandi del Pop; giovedì, 31 gennaio, ore 19,00, L’Antologia di Spoon River e De Andrè: non all’amore, né al denaro, né al cielo; giovedì, 28 febbraio, ore 19,00, Nikola Tesla, un grande “alternativo”, e, giovedì, 28 marzo, ore 19,00, Peppino Impastato, I cento passi, www.bottegevini.it. Un importante programma,



quindi, dettato unicamente dalla volontà di fare cultura - ogni incontro sarà allietato da scelta musica - in un ambiente, che, per la sua

antichità e notorietà è “Verona”. Verona della storia, della cultura e dei suoi straordinari vini.

Pierantonio Braggio





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

TUTTI I GIOVEDÌ DI NOVEMBRE DALLE 9.00 ALLE 12.00

LO SHOPPING RADDOPPIA

CON BIG CARD
PUOI ACQUISTARE
UN CARNET DI BUONI
DEL VALORE DI € 40,00
LO PAGHERAI SOLO
€ 20,00*

SARÀ ACQUISTABILE
1 SOLO CARNET PER BIG CARD.
QUESTO È COMPOSTO
DA 3 BUONI DA 10 € CAD.
SPENDIBILI NEI NEGOZI ADERENTI
ESCLUSO L'IPERMERCATO
E 1 BUONO DA 10 €
SPENDIBILE IN TUTTI
I NEGOZI ADERENTI
INCLUSO L'IPERMERCATO.

20+20



* MECCANICA COMPLETA DELLA PROMOZIONE PRESSO IL DESK IN GALLERIA E SUL SITO WWW.LAGRANDEMELA.IT

#MONDOMELA



WWW.LAGRANDEMELA.IT

LA
GRANDEMELA
SHOPPINGLAND

L'UNICO SHOPPINGLAND D'ITALIA



**+
+
+ NOVITÀ**

**DA QUEST'ANNO
L'ABBONAMENTO
GODE DI DETRAZIONE
FISCALE DEL 19%**



ABBONATI

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

IL BUS TI CONVIENE

zerotredici.com

WWW.ATV.VERONA.IT

