

PRIMO PIANO

Week end da brividi in Arena

Dopo la prima sold-out di Turandot e l'atteso ritorno del "re" Domingo, nel fine settimana va in scena una rappresentazione davvero unica del dittico verista, debutto assoluto del tenore Alagna all'Arena di Verona accanto alla compagna d'arte e di vita, Aleksandra Kurzak, e un cast d'eccezione.



Domani torna nella sua potenza visiva la fiaba di Turandot, ultimo capolavoro di Puccini, con gli stessi richiestissimi interpreti e l'occasione di vedere il quadro "talismano" di Maria Callas, esposto per una sola sera grazie alla Fondazione Zani. Un'altra imperdibile serata per gli amanti della lirica.

DOMANI, IN BORGO VENEZIA



“E’ il secondo evento del genere” spiega il sindaco Sboarina. “La macchina è già molto collaudata”. Interessati 2745 cittadini, che dovranno abbandonare le proprie case entro le ore 9. L’ordigno sarà poi portato a Boscomantico, dove sarà fatto esplodere lunedì

Federico Veronesi

OK

Il General Manager, dopo l'apertura di Signovino a Roma nella centralissima Piazza Barberini. Ha aperto una nuova enoteca a Verona nell'altrettanto centralissima via Mazzini.



Francesco Greco

KO

Il procuratore è indagato per omissione in atti di ufficio. Un atto dovuto, per aver ritardato l'apertura dell'inchiesta, sulla cosiddetta "Loggia Ungheria". Se ne occuperà Brescia.



PER L'ORDIGNO IN CORSO VENEZIA

Bomba day, 2745 cittadini evacuati

Ritrovato all'altezza del civico 131 durante i lavori di un cantiere. Raggio di 330 metri

Sono 2745 i cittadini che dovranno essere evacuati per il disinnescamento di una bomba, che riguarda un raggio di 330 metri. L'ordigno della seconda guerra mondiale è stato rinvenuto in corso Venezia all'altezza del civico 131, durante i lavori in un cantiere privato. Dopo via Città di Nimes a fine febbraio, a dover essere evacuata ora sarà una zona più o meno della stessa grandezza dell'area precedente, ma con il doppio degli abitanti. A seguito del ritrovamento dell'ordigno, messo in sicurezza dagli artificieri dell'8 Reggimento genio guastatori "Folgore" di Legnago, si è messa subito in moto l'imponente macchina per organizzare le operazioni che, dopo una serie di accertamenti nei prossimi giorni, dovrebbe presumibilmente svolgersi domenica 1 agosto. Nelle attività di sgombero di quella che è stata denominata 'Zona Rossa', saranno impiegati 40 agenti della Polizia locale, 30 volontari di Protezione civile oltre alle forze di Polizia, il tutto coordinato dalla Prefettura di Verona. Le operazioni di evacuazione dei residenti si svolgeranno dalle 7 alle 9 del mattino, per poi iniziare la rimozione dell'ordigno.

Oltre ai residenti, anche la vicina linea ferroviaria

Milano-Venezia sarà interessata con possibili variazioni di orario delle linee, così come eventuali celebrazioni e cerimonie dovranno essere spostate nel pomeriggio visto che si prevede di terminare le

Forti', in via Badile 99, ospiterà il centro di accoglienza. Per le norme Covid, la presenza va prenotata al Numero Verde URP 800 202525. Inoltre sarà previsto un servizio di trasporto con assistenza

tenti, entro il raggio di 330 metri dal punto di rinvenimento, le operazioni di evacuazione inizieranno dalle ore 7.00 e si concluderanno alle ore 12.30 circa. In tutta l'area sarà vietata la circolazione di per-

La mappa



Il perimetro di evacuazione per il disinnescamento della bomba

operazioni circa alle 12.30.

Riguardo al traffico invece, per chi proviene da est in direzione Verona si potranno percorrere via Unità d'Italia, via del Capitello, via Girolamo dalla Corte, via Montorio, via Fincato, via Barana e via Torbido, così come per chi arriverà in senso opposto.

Per tutte le persone che avessero bisogno di un luogo dove stare fino alla fine delle operazioni, la scuola primaria 'Achille-

sanitaria, da prenotare al Numero Verde di Verona Emergenza 800 292229 oppure per e-mail a coordinamento.118@aovr.veneto.it

L'operazione è stata presentata dal sindaco Federico Sboarina, dall'assessore alla Sicurezza e Protezione Civile Marco Padovani e dal Commissario di Polizia Stefano Bertelè.

Indicazioni ai cittadini. La Zona rossa è stata definita dalle autorità compe-

sone e mezzi. Il Comune recapiterà nelle caselle di posta dei cittadini interessati le istruzioni: abbassare le tapparelle, lasciare aperti i vetri delle finestre, chiudere il rubinetto principale del gas, limitare l'uso del cellulare per non sovraccaricare le linee. "Siamo al secondo disinnescamento in un anno, ma stavolta i cittadini coinvolti saranno il doppio rispetto a via Città di Nimes – ha affermato il sindaco Sboarina.

CANTIERI ESTIVI

Quasi due milioni per le scuole

Un milione e 688mila euro per la manutenzione straordinaria di solai, bagni e impianti

Cantieri estivi nelle scuole di Verona. Con il termine delle lezioni è iniziata la manutenzione straordinaria di numerosi edifici scolastici. Una trentina gli interventi in corso o che verranno realizzati nelle prossime settimane, per 1 milione 688 mila euro che l'Amministrazione comunale ha destinato al miglioramento energetico, statico dei plessi, così come al rifacimento di coperture, bagni e impianti.

Tra i lavori più corposi, la riqualificazione e l'adeguamento antincendio della scuola secondaria di primo grado Santa Elisabetta del quartiere Santa Lucia. Intervento da 660 mila euro che prevede il miglioramento dei solai e la posa di nuovi controsoffitti antincendio. Un cantiere che proseguirà anche dopo l'estate e che comporterà lo spostamento delle lezioni in altra sede.

Iniziata in questi giorni la sostituzione dei serramenti delle scuole Giuliani e Rosani, operazione da 300 mila euro che porterà un notevole efficientamento dell'edificio e maggior benessere per alunni e insegnanti.

Alla scuola dell'infanzia Il Paese dei Colori di via Turandot prosegue il consolidamento strutturale delle fondazioni, così



La Scuola secondaria di primo grado Santa Elisabetta di Santa Lucia

come l'eliminazione delle infiltrazioni nel piano interrato e il miglioramento delle prestazioni energetiche. L'intervento, da 300 mila euro, prevede la posa del cappotto termico, sostituzione finestre, nuovi pavimenti e tinteggiature finali.

Adeguamenti degli impianti. Alle primarie Ippolito Nievo lavori elettrici ed idraulici per l'adeguamento alla prevenzione incendi del piano seminterrato per euro 18.300. Rinnovo di tutti i certificati antincendi con interventi sugli impianti elettrici e di illuminazione, per 52 mila euro, alle elementari Angelo Messedaglia, Massimo D'Azeglio, Mons. Chiot, 6 Maggio 1848 e Camozzini, alle scuole d'infanzia Daniele Manin, Piccono della Val-

le, alle secondarie Martin Luter King. Lavori simili anche alle Collodi, dove saranno eseguiti alcuni adeguamenti agli impianti per 17.100 euro.

Bagni e fognature. Alla scuola primaria Solinas di via U.Maddalena, rifacimento bagni del primo piano per 30.500 euro. Alle primarie Busti, di via Redipuglia, rifacimento dei servizi igienici dei piani terra e primo per un totale di 62 mila euro. Alle scuole Vivaldi di via Scarabello e alle Romagnoli di piazza Risorgimento nuova linea adduzione acqua per quasi 23 mila euro. Alle medie Milani nuovo allacciamento fognario per 21 mila euro.

Opere edili contro le infiltrazioni. Lavori di sistemazione del manto di copertura alle scuole dell'infan-

zia Sansovino di via Camuzzoni per 51 mila euro. Così come alle Aporti di via Volturno dove sarà risolto il problema dell'umidità, con la sistemazione di coppi, la pulizia dei canali, la sigillatura delle crepe di gronda e il ripristino delle pietre di rivestimento per 24 mila euro.

Al Giardino dei Colori verrà rifatta la copertura di ingresso, alle medie Fainelli-Gandhi di via Puglie la controsoffittatura lignea per 46 mila euro e alle primarie Giuliani verrà sostituita la guaina sopra gli spogliatoi della palestra per 13 mila euro. Nuovi rivestimenti anche alla scuola dell'infanzia Arcobaleno di via Duse per 26 mila euro e alle primarie Cesari di via Turazza per 28 mila euro.

EDIZIONE STRAORDINARIA DOMENICA

Verona Antiquaria non va in vacanza

Dalle 8 alle 18 al Quartiere di San Zeno lo storico Mercato. Sono più di 200 gli stand

Edizione straordinaria di Verona Antiquaria: il mercato dell'antiquariato non va in vacanza e torna in via del tutto eccezionale domenica 1 agosto, nel quartiere di San Zeno. Il mercato dell'antiquariato, collezionismo, modernariato e vintage è un'occasione unica per riscoprire gli oggetti del passato e piccoli tesori nascosti.

Ogni domenica gli stand presenti in piazza sono più di 200 e offrono una ricca varietà di oggetti rigorosamente autentici e d'annata: libri, mobili, tappeti, orologi, gioielli, vecchi giocattoli, opere d'arte e molto altro. Un appuntamento rivolto non solo ai collezionisti più esperti ma che riesce ad attirare anche un pubblico più allargato, incuriosito dalla magia e dal fascino del passato.

“Ora che la zona bianca è in vigore, il commercio che in questi mesi, come tanti altri settori è stato fortemente colpito dagli effetti della pandemia, sta finalmente riprendendo vita” – dichiara l'Assessore Nicolò Zavarise – “Verona Antiquaria è un'opportunità per coinvolgere e sostenere le realtà presenti nel quartiere di San Zeno dopo un anno difficile. Le scorse edizioni hanno dimo-
strato, ancora una volta, la possibilità concreta di svolgere un evento all'aria aperta nel rispetto delle regole previste e in serenità. La collaborazione di tutti i partecipanti, espositori, visitatori, organizzatori, Polizia Municipale e CSA Security, nel mantenere un comportamento adeguato nel rispetto delle regole a tutela della salute pubblica, ha dimostrato che è possibile realizzare degli eventi in serenità.”



Il Mercato dell'Antiquariato in piazza San Zeno

A pochi passi da Piazza Corrubio, ad animare il quartiere di San Zeno in queste giornate estive, ecco che prende vita la Spiaggetta @ Porta Fura targata Mura Festival, sorvegliata da Torre Catena e protetta da un lato da

Ponte Risorgimento e dall'altro da Ponte Catena. È il luogo perfetto per rilassarsi all'aria aperta in riva all'Adige, in un'atmosfera che ricorda le spiagge parigine lungo la Senna, sorseggiando dell'ottimo vino accompagnati da buona musica, prima o dopo aver fatto un tuffo nel passato tra i tesori di Verona Antiquaria.

La Spiaggetta, attiva il venerdì, sabato e domenica 18.00 alle 24.00 con un'area enoteca a cura di Tommasi Family Estates. In abbinamento all'esperienza di degustazione ci saranno anche un american bar e proposte di street food gourmet pensate per esaltare i sapori dei vini proposti in un connubio perfetto che soddisfa anche i palati più sopraffi-

ni.

La manifestazione si svolgerà in sicurezza e nel rispetto delle normative, a tutela di espositori e avventori. Anche per questa edizione il numero degli steward presenti all'interno del mercato e nei varchi di ingresso sarà raddoppiato, inoltre, per agevolare il flusso, l'ingresso ai varchi sarà controllato al fine di evitare assembramenti. Sarà inoltre richiesto a tutti di indossare sempre la mascherina e di prestare attenzione all'igiene delle mani. Gli addetti alla sicurezza avranno il compito di aiutare espositori e avventori a tenere un comportamento adeguato, nel rispetto della normativa prevista.

ALL'OSPEDALE MAGALINI DI VILLAFRANCA

Prostata, mai più bisturi. Ecco il laser

Una tecnica innovativa e mininvasiva per la cura dell'ipertrofia prostatica (IPB)



L'Unità Operativa Complessa di Urologia dell'Ospedale Magalini di Villafranca, diretta dal dr. Giuseppe Pecoraro, si è sempre distinta per aver apportato e applicato le tecniche mininvasive, a tutto vantaggio dei pazienti, nella propria pratica clinica.

Grazie all'acquisizione di una nuova apparecchiatura, il Green Laser (utilizzabile anche dall'Ospedale di San Bonifacio) l'UOC è in grado di trattare l'ipertrofia prostatica (IPB) semplicemente vaporizzandola. Il Magalini è il primo centro in provincia di Verona ad applicare tale metodica che

presenta diversi vantaggi:

- è praticamente esangue perché il Green Laser, durante la vaporizzazione, determina anche l'istantanea coagulazione dei vasi sanguigni, evitando il sanguinamento. Pertanto non è necessario provvedere al predeposito di sangue.

- si può applicare tranquillamente ai pazienti in trattamento con antiaggreganti, senza dunque la sospensione di tali farmaci

- è possibile il trattamento anche in regime di Day Surgery - si applica con maggior sicurezza ai portatori di pacemaker per-

ché, evitando l'utilizzo dell'elettrobisturi, non si corre il pericolo di interferire con la stimolazione elettrica del dispositivo elettronico.

L'utilizzo del Green Laser rappresenta un salto di qualità nel trattamento mininvasivo della IPB grazie a questo potente laser al triborato di litio che vaporizza con precisione millimetrica il tessuto prostatico eccedente, trasformandolo in bollicine di vapore. Si tratta di una pratica clinica che si può applicare tranquillamente a tutti i pazienti affetti da IPB, compresi quelli ad alto rischio clinico. Nessuno dei pazienti

finora trattati ha avuto necessità di trasfusioni di sangue. A tutti i pazienti il catetere è stato rimosso il giorno dopo ma l'UOC conta di arrivare a rimuoverlo il giorno stesso della procedura. I primi risultati evidenziati con questo trattamento sono stati un pronto recupero psicofisico del paziente, una riduzione dei tempi di degenza e una conseguente riduzione dei tempi di attesa grazie all'incremento del numero di interventi che è possibile effettuare. Tutta la metodica dell'intervento con il Green Laser è a totale carico del Servizio Sanitario Nazionale.

“IL PRIMO VIAGGIO” PROPOSTO DA PREMATURAMENTE APS

Aiuto a genitori di bimbi prematuri

Assistenza nel trasferimento del neonato in una diversa struttura ospedaliera



Pietro Girardi e Manuela Lanzarin

Presentato il progetto “Il primo Viaggio”, proposto da Prematuramente APS, associazione di promozione sociale nata nel 2018 ad opera di 15 mamme accomunate dall’esperienza della nascita di un bimbo prematuro. Il progetto ha lo scopo di assistere i genitori nel trasferimento del neonato prematuro in una diversa struttura ospedaliera.

Prematuramente fornisce loro supporto pratico e operativo in un momento cruciale: il passaggio dalla terapia intensiva neonatale dell’AOUI Verona alle patologie neonatali degli ospedali di San Bonifacio, Villafranca e Legnago. Si tratta di una rete di conoscenze che fornisce alle famiglie un’assistenza concreta in

una serie di operazioni, come individuare il medico di riferimento all’interno del reparto; reperire informazioni utili sul reparto di destinazione; conoscere la gestione del trasporto del neonato, oltre ad altre informazioni di supporto.

Il progetto di Prematuramente - che è già attivo - è stato presentato dal Direttore Generale ULSS 9 Scaligera dr. Pietro Girardi e - in collegamento video - dall’Assessore alla Sanità della Regione Veneto Manuela Lanzarin. Nella sala riunioni della ULSS 9 di Via Valverde erano presenti il Consigliere Regionale Filippo Rigo, Federica Gecchelin Presidente di Prematuramente APS, la dr.ssa Denise Signorelli Diretto-

re Sanitario ULSS 9, il dr. Raffaele Grottola Direttore dei Servizi Socio Sanitari, il dr. Mauro Cinquetti Direttore UOC Pediatria - Patologia Neonatale e il dr. Renzo Beghini Responsabile della Terapia Intensiva Neonatale dell’Azienda Ospedaliera Universitaria Integrata.

Questo progetto di continuità - che inizia con la diffusione di un dépliant informativo e prosegue con una rete di conoscenze e interventi - è frutto del lavoro di volontariato di APS Prematuramente e vede la sinergia tra ULSS 9 e Azienda Ospedaliera Integrata.

“Il primo viaggio” si inserisce nel contesto ricco di iniziative del volontariato veneto che presenta

numeri importanti, come ha sottolineato l’Assessore alla Sanità del Veneto Manuela Lanzarin: “Nella nostra Regione 1 veneto su 5 è impegnato nel volontariato, specialmente nel settore socio-sanitario, con associazioni che partono dal basso, dall’esperienza personale, mettendo poi a capitale comune la loro esperienza, come fa Prematuramente che, in un percorso virtuoso, aiuta le famiglie in un momento difficile come la nascita di un bimbo prematuro. E denota la caratteristica del tessuto associativo del nostro territorio. Prematuramente si muove su un binario a noi molto caro, quello della famiglia e della natalità. E da qui, dalla famiglia, possiamo parlare di futuro”.

SCELTO COME PARTNER DI UN CORSO DELL'UNIVERSITÀ DELL'ARIZONA

Frantoio Bonamini sbarca negli States

“Mediterranean Diet and Health”, un programma organizzato dall'Università di Tucson.

Olio extra vergine d'oliva, pasta, formaggi e pane fresco sono ingredienti che ci si aspetta di trovare su qualsiasi tavola italiana ma all'interno di un corso dell'Università dell'Arizona?

Frantoio Bonamini, conosciuto oltreoceano per le sue eccellenze, è stato nuovamente scelto come partner di “Mediterranean Diet and Health” un programma organizzato dal Dipartimento di Scienze dell'Alimentazione dell'Università statunitense di Tucson.

Il progetto, riservato solo ad un numero limitato di studenti meritevoli, mira a comprendere come gli alimenti della dieta mediterranea, associati alle regole di una corretta alimentazione, riescano ad apportare notevoli benefici in termini di salute, giungendo a prevenire una serie di malattie e disturbi cronici tra cui problemi cardiovascolari, cancro e diabete.

Spinti da questo obiettivo di ricerca 16 alunni, tra i 20 e i 22 anni, guidati dal professore Donato Romagnolo e dalla ricercatrice Ornella Selmin sono partiti dall'America per intraprendere un viaggio, della durata di un mese, alla scoperta delle tipicità enogastronomiche del Veneto, prima tappa il 19 luglio Frantoio Bona-



Da sinistra a destra: Donato Romagnolo, Marcantonio Sagramoso, Eleonora Gozzo, Ornella Selmin e Sabrina Bonamini

mini.

La lezione con visita al frantoio ha permesso agli studenti di comprendere il processo di produzione e le molteplici proprietà organolettiche dell'olio extravergine d'oliva grande protagonista della dieta mediterranea.

Non solo teoria ma anche pratica grazie all'intervento dello chef Marcantonio Sagramoso che ha deliziato i presenti con un pranzo in cui il pluripremiato olio Evo è stato esaltato in tutto il suo gusto e i numerosi valori nutrizionali.

Donato Romagnolo e Ornella Selmin, di origine italiana ma da oltre trentacinque anni in America, hanno scelto la loro regio-

ne di nascita come sede di studio e ricerca per il corso. «Un progetto estremamente coraggioso che si rinnova per il terzo anno superando la situazione globale incerta» così Sabrina Bonamini, guida della giornata trascorsa al frantoio, che prosegue «In America hanno una concezione dell'alimentazione basata su preparazioni veloci e cibi pronti ma, grazie a questo corso, gli studenti apprendono i benefici della dieta mediterranea incentrata sulla cura della preparazione e attenta alla parte salutistica. Quando torneranno negli Stati Uniti porteranno con loro questa cultura. Un semplice ma importante punto di partenza per uno scopo più ampio

che vede la creazione di relazioni e interazioni per il miglioramento dell'alimentazione oltreoceano».

Si pongono così le basi per educare le future generazioni ad un miglioramento e cambiamento alimentare e culturale di cui Frantoio Bonamini e l'intera città di Verona, con le sue eccellenze, si fanno oggetto di studio.

“Mediterranean Diet and Health” è aperto a diverse facoltà dell'università e permetterà a futuri medici, nutrizionisti e professionisti dell'alimentazione di tornare a casa con il bagaglio più pesante, arricchito da questa esperienza tanto unica quanto formativa.

DELLE ASSOCIAZIONI SOSTENUTE DA OTB FOUNDATION



Centoquaranta ragazzi ospiti a Gardaland

L'iniziativa si rinnova per il secondo anno grazie all'amicizia comune con Melissa Satta

Si rinnova per il secondo anno la collaborazione tra Gardaland e OTB Foundation, nata dall'amicizia comune del Parco e di Arianna Alessi - vicepresidente della Fondazione - con la showgirl Melissa Satta, ideatrice dell'iniziativa: circa 140 ragazzi appartenenti alle diverse associazioni sostenute da OTB Foundation potranno così vivere nel corso dell'estate una giornata di divertimento nel Parco.

L'iniziativa è resa possibile anche con il supporto di Merlin's Magic Wand, la fondazione charity appositamente creata da Merlin Entertainments per regalare ai bambini

svantaggiati, gravemente malati o in difficoltà magiche esperienze e grande serenità.

Un primo gruppo di ragazzi, ospiti di Villaggio SOS di Vicenza, ha visitato Gardaland oggi, divertendosi a bordo delle attrazioni tra cui la Giostra Cavalli; un secondo gruppo, con altri ragazzi di Villaggio SOS, alcuni da Piccolo Principe Onlus di Busto Arsizio (MI) e di Nuovi Orizzonti di Frosinone è atteso invece per domani. Infine, un terzo gruppo vivrà le emozioni del Parco nel mese di settembre.

OTB Foundation, organizzazione non profit del gruppo OTB di Renzo Rosso, è attiva da oltre

10 anni nella lotta contro le disuguaglianze sociali e sostiene iniziative focalizzate su minori e ragazzi in situazioni di disagio, come ad esempio i bambini allontanati dalle loro famiglie di origine oppure i ragazzi diversamente abili.

“Siamo da sempre attenti ai giovani e li poniamo al centro dei nostri progetti sociali” ha dichiarato Arianna Alessi, vicepresidente di OTB Foundation “In questo periodo difficile ci è sembrato che una giornata di divertimento a Gardaland fosse un regalo perfetto per questi ragazzi che hanno risentito pesantemente della pandemia. Dopo il successo dello scorso anno,

siamo davvero entusiasti di poter ripetere l'iniziativa e di offrire un'opportunità di svago ad ancora più beneficiari, per cui ringrazio di cuore Melissa e tutto il team di Gardaland che si è adoperato per renderlo possibile”.

“La gioia che abbiamo visto negli occhi dei ragazzi che hanno visitato il Parco lo scorso anno è stata qualcosa di veramente speciale” il commento di Aldo Maria Vigevani, amministratore Delegato di Gardaland “Per questo abbiamo deciso di replicare l'iniziativa anche quest'anno, con l'obiettivo di offrire nuovamente a questi ragazzi una giornata speciale nel Parco”.

IL PROGETTO "PAESAGGIO DI BATTAGLIA"

Per la valorizzazione dell'Alto Mincio

Rientra nel progetto del Museo Diffuso del Risorgimento Italiano per le battaglie del 1800



La presentazione del progetto

Presentato sabato scorso, per la prima volta al pubblico, il progetto Paesaggio di Battaglia per il riconoscimento, la tutela e la valorizzazione dell'area dell'Alto Mincio interessata dalle campagne militari del 1848, 1859 e 1866. Il progetto rientra in quello più ampio del Museo Diffuso del Risorgimento Italiano che coinvolge oltre cento comuni suddivisi in dieci aree, tra cui quella dell'Alto Mincio.

A presentare il Paesaggio di Battaglia, nell'auditorium della chiesa di San Fermo Maggiore a Verona, sono stati Fabrizio Bertolaso, sindaco del Comune di Sommacampagna (comune capofila del progetto), Gianmichele Bianco, assessore alla Cultura, Scuola e Infor-

mazione del Comune di Sonza (comune responsabile della comunicazione), Carlo Saletti, direttore dell'Istituto mantovano di storia contemporanea, e Carlo Scattolini, consigliere comunale con delega ai musei del Comune di Peschiera del Garda. Moderatore dell'evento è stato il giornalista de L'Arena, Marco Cerpelloni.

In totale i comuni coinvolti nell'area dell'Alto Mincio, che il 22 giugno scorso hanno firmato il protocollo d'intesa, sono dodici: Castelnuovo del Garda, Curtatone, Goito, Monzambano, Pastrengo, Peschiera del Garda, Ponti sul Mincio, Sommacampagna, Sonza, Valeggio sul Mincio, Villafranca e Volta Mantovana. Il costo di partenza del pro-

getto è di 70mila euro a cui si aggiungono gli investimenti di ogni singolo comune.

Il progetto ha come obiettivo la promozione di un turismo memoriale legato al paesaggio di battaglia in cui inserire servizi turistici, quali punti di accoglienza e info point, didattici ed educativi, ma anche creare percorsi segnalati e guidati. Sono previste sedici porte dei campi di battaglia pensate come luoghi simbolici e metaforici che segnalano l'ingresso nell'area museale diffusa disegnandone un ideale perimetro. Le porte sono pensate come delle installazioni ispirate ai diversi fatti d'armi o episodi storici accaduti nel luogo. Se osservate da lontano assumono l'aspetto di

sagome antropomorfe che danno la sensazione di trovarsi e di muoversi all'interno di uno spazio storico omogeneo e strutturato.

All'interno del campo di battaglia saranno individuati dei punti di interesse e dei punti di osservazione. I primi potranno essere edifici o strutture storiche, monumenti, targhe o cippi di particolare rilevanza, ma anche piante secolari. I secondi consentono una visione panoramica del territorio oppure rappresentano il punto di collegamento tra lo sguardo militare tattico e quello turistico. Le informazioni che si troveranno sul posto serviranno per comprendere la topografia e per dare indicazioni sugli itinerari che si possono intraprendere.

Campagna finanziata con il contributo della
Unione Europea e dell'Italia
Reg. UE 611-615/2014 e s.m.i.



Lunedì 02 AGOSTO

Ore 18.00 — 19.00

EVENTO WEB

GRATUITO

100 posti disponibili

AIPO P
SOC. COOP. ARL

 **SIPCAM**
ITALIA

Non vedi le immagini o non
leggi correttamente?

[Clicca qui](#)

5° INCONTRO: MALATTIE E FISIOPATIE DELL'OLIVO PREVENZIONE E CURA

*EPIK SL, alternativa al dimetoato per il
controllo della mosca dell'olivo*

La corretta identificazione di un patogeno contro cui si intende agire è il *primo presupposto* per l'adozione di adatte strategie di contrasto, convenienti economicamente e a ridotto impatto per l'ambiente. La diagnostica, termine che deriva dalle parole greche "dia", per mezzo, e "gnosis", conoscenza, tende a accertare le cause di una malattia e identificare quelle che potrebbero esserne state causa d'insorgenza. Sovente nella diagnosi di una malattia si tende ad identificare un organismo patogeno, questo, però, non significa che sia la causa principale della malattia, ma potrebbe essere una conseguenza di uno stato morboso già presente nella pianta con i noti tre fattori, o triangolo, della malattia: patogeno, ospite, ambiente.

GAMBIN ENZO — AIPO OP

Salute e Introduzione alla diagnostica fitopatologia

CLAUDIA TRAVERSO — SIPCAM

Responsabile Marketing Operativo

FRANCESCO GUASTAMACCHIA — SIPCAM

Responsabile Ricerca e Sviluppo Sud Italia



VOLANI ANTONIO

moderatore dell'incontro



Segreteria tecnica:
AIPO O.P. SOC. COOP. ARL
Viale Del Lavoro, 52
37135 Verona Italia
Tel. +39 0458678260
Fax +39 0458034468
mail: info@aipoverona.it
web: www.aipoverona.it

E' necessario l'iscrizione all'evento a questo link, entro il 02.08.2021:

https://zoom.us/join/zoom/register/tJApd-6gqz8oGt0xU2z01_f9LxFHhPGIYyEJ

Seguirò invito agli iscritti con le istruzioni per la connessione all'evento

QUI BARDOLINO

Festa dell'Uva e del Vino annullata

A causa del prolungamento dell'emergenza sanitaria l'edizione 91 è rinviata al 2022



Per il secondo anno consecutivo si ferma la Festa dell'Uva e del Vino Bardolino, rimandando l'appuntamento al 2022. Ad annunciare la decisione è il primo cittadino, Lauro Sabaini: «A seguito della situazione sanitaria in continua evoluzione ed all'aumento dei contagi che è in costante crescita, di concerto con la Fondazione Bardolino Top, si è ritenuto di rimandare l'evento più importante per il paese al 2022. La Festa dell'Uva tradizionale è impensabile da realizzare in questo contesto pandemico in quanto, per propria natura, porta all'aggregazione di moltissime persone». Inizialmente prevista dal 30 set-

tembre al 4 ottobre 2021, La Festa dell'Uva e del Vino Bardolino prevedeva la presenza di 27 associazioni in altrettanti point dislocati sul lungolago e all'interno di Parco Carrara Bottagisio, dedicate alla distribuzione di piatti tipici e vino Bardolino, il tutto accompagnato da musica live, installazioni artistiche e appuntamenti collaterali dedicati al mondo del vino. Tradizionalmente la festa segnava la fine del periodo di vendemmia, ma anche della stagione turistica, allungata negli anni sul Lago di Garda grazie proprio alla presenza di questo evento. Lo scorso anno, allo scopo di tenere comunque viva la tradizione e

offrire un evento ai numerosi turisti presenti, si organizzò Bardolino con Gusto, una manifestazione a numero chiuso e con presenze ridotte, ma quest'anno il sindaco preferisce far prevalere la prudenza: «La rimodulazione della Festa dell'Uva fatta lo scorso anno comporterebbe un enorme lavoro organizzativo e di gestione senza avere certezza del risultato, viste le continue incertezze date dalle varianti che modificano il comportamento del virus. Il periodo delicato e l'attuale contesto ci hanno responsabilmente indotto a prendere la decisione di evitare situazioni che possono portare ad una ulteriore crescita dei contagi

e quindi compromettere la stagione». Lo scopo principale della Festa dell'Uva, diventata negli anni l'evento più frequentato del Lago di Garda, non è solo quello della promozione del territorio e di un suo prodotto, ma anche quello di raccogliere fondi utili alle associazioni per proseguire nelle loro attività: «Dovremo trovare altre opportunità per favorire le numerose associazioni che operano sul nostro territorio – ha concluso Lauro Sabaini – chiedendo anche a loro di tener duro in un momento difficile per tutti e di non spegnere l'entusiasmo, perché grazie ai vaccini torneremo alla vita di prima».

CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR CAPOFILA DEL PROGETTO

Le colline terrazzate diventano “storiche”

Entrano nel registro dei paesaggi rurali storici, prossimo passo diventare sito GIAHS

Adesso è ufficiale. A circa 10 mesi dalla presentazione della candidatura, dopo circa quattro anni di lavoro, le colline terrazzate della Valpolicella, che accomunano un paesaggio formato da coltivazioni di vite secondo pratiche tradizionali, coltivazioni di olivo e ciliegio, prati arborati, contrade e borghi, oltre 100 ville venete e pievi antiche, sono state iscritte dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali nel registro nazionale dei paesaggi rurali storici, con decreto n. 328704 del 16 luglio 2021. Alla notizia dell'iscrizione, grande l'entusiasmo espresso da Renzo Bighignoli, presidente di Cantina Valpolicella Negrar, capofila del progetto di candidatura, che ha visto partecipi i Comuni di Negrar, Marano, Fumane, San Pietro e Sant'Ambrogio, il Dipartimento di Economia Aziendale dell'Università di Verona e il GAL Baldo Lessinia.

Il sopralluogo. L'iscrizione era stata preannunciata informalmente in occasione della presentazione on line avvenuta lunedì 31 maggio scorso alla presenza del Ministro all'Agricoltura Stefano Patuanelli e curata dall'architetto Chiara Zanoni, coordinatrice del progetto, dallo storico Giovanni



Renzo Bighignoli

Viviani e da Marina Valenti, che ha seguito per la cantina cooperativa negrarese le varie fasi progettuali. L'impegno della cantina nel raggiungere l'importante traguardo è stato sostanziale, non ultima l'organizzazione del sopralluogo che ha avallato l'iscrizione, avvenuto lo scorso 28 maggio e che ha visto la partecipazione degli ispettori incaricati dal Mipaaf per la verifica del sito, il professor Tiziano Tempesta, componente del comitato tecnico scientifico dell'Osservatorio nazionale paesaggi rurali storici e Costanzo Massari della Direzione generale dello Sviluppo rurale del Mipaaf, accompagnati dall'architetto Chiara Zanoni, Marina Valenti, il vice sindaco di Negrar Fausto Rossigno-

li, Giovanni Viviani e Daniele Accordini, dg ed enologo di Cantina Valpolicella Negrar. La piccola compagine ha visitato i luoghi contraddistinti dalle peculiarità della zona, come le marogne a lisca di pesce, gli uliveti e la pieve di San Giorgio (VIII sec.) nel comune di Sant'Ambrogio, le colline coltivate a vigneti allevati a pergola veronese, tra cui si celano le ville storiche. Una volta proiettata la presentazione tecnica in cantina a Negrar alla presenza dei sindaci, il gruppo si è mosso verso il vigneto sperimentale di Jago che raccoglie i vitigni autoctoni, e poi verso Torbe e Santa Maria Valverde. Nel dossier di presentazione alla candidatura, sono state stilate anche le raccomandazioni inerenti all'importanza

di contrastare nel territorio oggetto d'iscrizione a paesaggio rurale storico fenomeni di urbanizzazione e di modifica della forma di allevamento della vite, oltre a preservare le antiche pratiche di manutenzione delle marogne, perorando azioni e incentivi per la conservazione delle marogne stesse e per il mantenimento delle coltivazioni di olivo e ciliegio.

“Raggiunto questo importante traguardo, il prossimo passo sarà quello di candidare la Valpolicella storica a sito patrimonio mondiale dell'agricoltura secondo il programma GIAHS (Globally Important Agricultural Heritage Systems) avviato dalla FAO”, dichiara Bighignoli, presidente di Cantina Valpolicella Negrar.

CINQUECERCHI DI GLORIA. PROTAGONISTI VERONESI A TOKYO 2021

Johanelis Herrera Abreu (Santo Domingo, 11 agosto 1995) è una velocista che con la staffetta 4x100 metri è stata medaglia di bronzo ai Giochi del Mediterraneo di Tarragona 2018 (con Gloria Hooper, Irene Siragusa ed Anna Bongiorno) e vicecampionessa agli Europei under 23 di Tallinn 2015 (con Anna Bongiorno, Irene Siragusa e Martina Favaretto).

Ha iniziato a praticare atletica nel 2003 (all'età di 8 anni) nel vivaio veronese dell'Atletica Verona Unione Sportiva Pindemonte; ha fatto la prima gara con la scuola così, solo per puro e semplice divertimento. Il 2008 è stato il suo primo anno da tesserata FIDAL quando frequentava la terza media ed il suo professore le ha proposto di provare di applicarsi con costanza all'atletica.

Da lì, la sua ascesa, confortata da risultati importanti e da tempi di tutto rilievo. Vanta limiti personali di 11"52 sui 100 e 23"66 sui 200 metri.

Ha vinto un titolo italiano assoluto sui 100 metri e un titolo anche sui 60 metri indoor.

È arrivata in Italia nel 2006 per raggiungere a Verona la mamma, che si era già trasferita dalla Repubblica Dominicana, e un paio di anni più tardi "Jo" ha iniziato a fare atletica sotto la guida di Ernesto Paiola.



Johanelis Herrera, velocista veronese in gara nella 4 per 100

Johanelis, sempre più veloce In staffetta assieme a Gloria E il sogno è diventato realtà

In Italia dall'età di 8 anni, ha cominciato per...divertimento

Nel 2010, dopo aver provato anche pallavolo e basket, si è rivelata da cadetta con il secondo posto tricolore sui 300 e il primato italiano della 4x100 corsa in ultima frazione. Nel 2014 le prime due convocazioni in Nazionale assoluta, come riserva della staffetta veloce. Dal febbraio 2017 vive a Vicenza e si allena con il tecnico Umberto

Pegoraro.

Il salto di qualità nella stagione indoor 2018 con un progresso di due decimi sui 60 fino a 7.32 e anche nei 100 metri. Nel 2019 è stata protagonista del record italiano con la staffetta 4x100 ai Mondiali di Doha, mentre nel febbraio 2020 si è operata per un infortunio tendineo ed è rientrata nel 2021.

Ragazza solare, ama la musica pop e adora Rihanna, oltre al cinema horror. Diplomata in relazioni internazionali e marketing, ha lavorato come impiegata commerciale.

A Tokyo gareggia nella 4 per 100, dove ha come compagna di squadra l'altra velocista veronese Gloria Hooper. Una staffetta nostrana...

CINQUECERCHI DI STORIA. OLIMPIADI DI ROMA, 1960



L'irresistibile sprint di Livio Berruti, medaglia d'oro a Roma 1960 sui 200 metri

Berruti, l'oro e quella storia con Wilma

Vince i 200 metri, fa il record del mondo e conquista il cuore di una velocista americana

"Roma 1960 è stata la miglior impressione dello sport romantico, pieno di calore e umanità, proprio nello spirito di come era nato nell'Ottocento sulla via dell'imitazione della cultura del passato", spiega oggi il 'torinese volante' che il 3 settembre di sessant'anni fa nella finale olimpica dei 200 metri vinse in 20"5 battendo l'americano Lester Carney (20"6) e il francese Abdoulaye Se'ye (20"7).

Berruti fu il primo europeo della storia a spezzare il dominio dei nordamericani sui 200 metri ai Giochi. Successivamente l'impresa riu-

scì solo al sovietico Valery Borzov (Monaco di Baviera 1972), a Pietro Mennea (Mosca 1980) e al greco Konstadinos Kederis (Atene 2004).

I Giochi di Roma furono quelli del mito Cassius Clay (il futuro Muhammad Ali), di Nino Benvenuti, entrambi oro in pesi diversi, di Abebe Bikila, il sergente etiopico che vinse la maratona correndo scalzo e di Wilma Rudolph, 'Regina' delle Olimpiadi Romane per aver trionfato sui 100, 200 e 4x100.

E proprio con la "Gazzella Nera", la donna che sfrecciava come il vento dopo aver sconfitto la po-

liomielite, Livio Berruti ebbe una storia. L'immagine di Livio e Wilma passeggiare mano nella mano lungo le strade di Roma è diventata uno dei simboli di quelle Olimpiadi.

"Wilma - racconta Berruti - aveva uno sguardo talmente pieno di gioia, un sorriso che mi aveva ammaliato. Non riuscivamo a vederci in privato, gli allenatori americani non lo permettevano. Non ci capivamo ma ci guardavamo e ci sorridevamo. Come sempre lo sport ha superato tutte le barriere prima della politica". E' la cartolina di quelle indimenticabili Olimpiadi.

Parola mia



E' stato il volere di Dio se ho vinto le Olimpiadi, ed è stato il volere di Dio a farmi incontrare l'incidente. Ho accettato quelle vittorie come accetto questa tragedia.
Abebe Bikila

OGGI ALLE 20

Serata conclusiva di R-Estate 2021

Tre coreografie del settore maschile della compagnia di danza contemporanea

Si conclude oggi 31 luglio alle ore 20.00 la rassegna estiva del Teatro Ristori R-Estate con uno speciale appuntamento dedicato alla danza. Ospite la MM Contemporary Dance Company con lo spettacolo Contemporary Man, un percorso, sensuale e spirituale insieme, che esplora il mistero del sacro racchiuso, in questo caso, nei corpi maschili della compagnia.

Sotto il titolo CONTEMPORARY MEN, la MM Contemporary Dance Company, presenta una serata tutta al maschile, portando in scena tre coreografie di grande successo: Duetto Inoffensivo di Mauro Bigonzetti (estratto da "Rossini Cards"), rimontato per la MMCDC, il suggestivo Balada di Michele Merola, su musiche di Piazzolla, e il pluripremiato La metà dell'ombra, sempre di Merola, direttore della compagnia.

I tre lavori, tutti di grande fascino, sono interpretati dal settore maschile della MMCDC, realtà di eccellenza della danza italiana, con una consolidata attività di spettacoli su tutto il territorio nazionale. Le coreografie della serata, unite dal comune denominatore di una spiccata musicalità, sono caratterizzate da una forte impli-



cazione tanto interpretativa quanto tecnica, che metterà in luce la versatilità stilistica e la straordinaria bravura dei danzatori della compagnia. Da un brano all'altro, la danza diventerà tutt'uno con la musica, sposandone la ricchezza compositiva grazie a coreografie che privilegiano il movimento, la plasticità, ma anche l'importanza del singolo gesto.

Duetto Inoffensivo

Un duetto appassionato e intenso, a firma di Mauro Bigonzetti: nei due uomini in scena c'è condivisione, intesa, ma anche disaccordo, e ritroviamo condensati i caratteri e le storie di più personaggi. Dal loro incontro, in un ripetersi e alternarsi continuo di complicità e conflitto, ne nasce uno scambio di energie, sentimenti ed

emozioni legate alle delusioni d'amore.

Balada

Nel 2021 ricorre il centenario della nascita di Astor Piazzolla, straordinario bandoneonista e compositore argentino che ha rivoluzionato il tango e dato nuova vita e nobiltà a questo genere musicale. A lui è dedicata una nuova coreografia di Michele Merola, creata per il settore maschile della MM Contemporary Dance Company. "Balada" è pensata per coinvolgere il pubblico in un incontro con territori e paesaggi sonori che ci conducono ad una rinnovata idea di ascolto della musica di questo grande compositore.

"Per questa coreografia ho scelto un programma musicale particolare, che si distaccasse dal tango,

pur mantenendo il carattere danzante della musica. Ho voluto creare un concerto danzato che regali alla serata un effetto avvolgente e di forte carica emotiva. L'idea è quella di portare, tramite la musica di Piazzolla, un sentito augurio per una nuova rinascita della nostra società così duramente colpita in questo periodo". - Michele Merola

La metà dell'ombra

La metà dell'ombra mette in scena un viaggio ideale e impalpabile nella sacralità. La gestualità e la musica ci rimandano al rito, ad un mondo arcaico, perduto per sempre. I danzatori alternano la fisicità del 'corpo danzante' con una interpretazione intimistica della parte più spirituale dell'uomo.

LA STORIA DI PALAZZO AVESANI

Il palazzo del motto dei Templari

Non solo architettura e templari ma pure l'insigne memoria d'un acume riconosciuto

La maggior parte di chi transita davanti alla struttura residenziale ed hôtel acquisito nel 2006 dalla famiglia Saccardi (nota come Palazzo Avesani), in via Carmelitani Scalzi 5, non s'interroga su passato e presente di quella struttura in stile neoclassico. Ed è un vero peccato perché si perdono significativi particolari.

Come la scritta latina che, sulla facciata in alto, riporta al motto dei Cavalieri Templari dell'Ordo Templi e degli odierni Templari Cattolici (www.templarioggi.it): "Non nobis Domine non nobis sed Tuo nomini gloriam fac" ("Non a noi o Signore non a noi ma al Tuo nome dai gloria"). Il detto è la traduzione dei versetti mediani del Salmo 113 (Antica Vulgata) o dell'incipit del Salmo 115 (secondo la numerazione ebraica) 114 della "Bibbia" e vuole rimarcare la volontà d'edificazione non per ostentare potere e ricchezza ma per onorare la potenza di Dio.

Il palazzo dal marchio templare sorse sul sedime della chiesetta di San Jacopo (o San Giacomo) di Galizia (eretta nel 1642 da Giacomo Pellizzari, con annesso ospizio per poveri e pellegrini adattato nel 1739 a ricovero per l'opera pia delle penitenti del soccorso, sconsacrata o demolita nel 1806) ven-



Palazzo Avesani

duto all'asta nel 1829 all'ingegnere meccanico nonché architetto Bartolomeo Avesani (1792 – 1846) che progettò e realizzò nel 1840 quella che per pochi anni ancora fu la sua residenza.

Avesani (a cui è stata dedicata una via in zona Basso Acquar) non è un "tale", come minimizzano alcune fonti. Attivo professionalmente in piena dominazione austriaca a Verona (durata dal 1815 al 1866) nell'ambito delle strutture militari e delle mura difensive, l'ingegnere meccanico veronese realizzò un modello di macchina a vapore (un esemplare firmato "Bart. eo Avesani Ing. re Meccanico Verona 1837", lungo 57 cm, largo 35,5 cm, alto 80 cm, in ottone, legno e rame, è conservato nella "Collezione Giuseppe Zamboni – Strumenti antichi di fisica",

presso il liceo classico "Scipione Maffei").

L'invenzione venne presentata all'Accademia d'Agricoltura, Commercio ed Arti di Verona nell'agosto del 1830. L'istituzione nominò una commissione giudicante formata da emeriti esponenti (Giuseppe Zamboni, Antonio Provolo, Domenico Barbieri, Giovanni Scopoli) che, nella seduta del 4 settembre 1830, sancì: "Sia lode frattanto al nostro Meccanico. (...) Voi però, egregi Accademici, non dovete lasciar senza premio il valore di un Concittadino che vincendo ostacoli d'ogni genere emula i genj dell'operosa Inghilterra. Piacciavi dunque di unire il vostro voto col nostro, decretando 1. Che sia conferita al valente ingegnere una medaglia d'oro della maggior grandezza come premio straordinario. 2. Che sia resa

pubblica con accurati disegni la macchina di sua invenzione. 3. Che l'Autore di questa sia nominato socio corrispondente di questa Accademia".

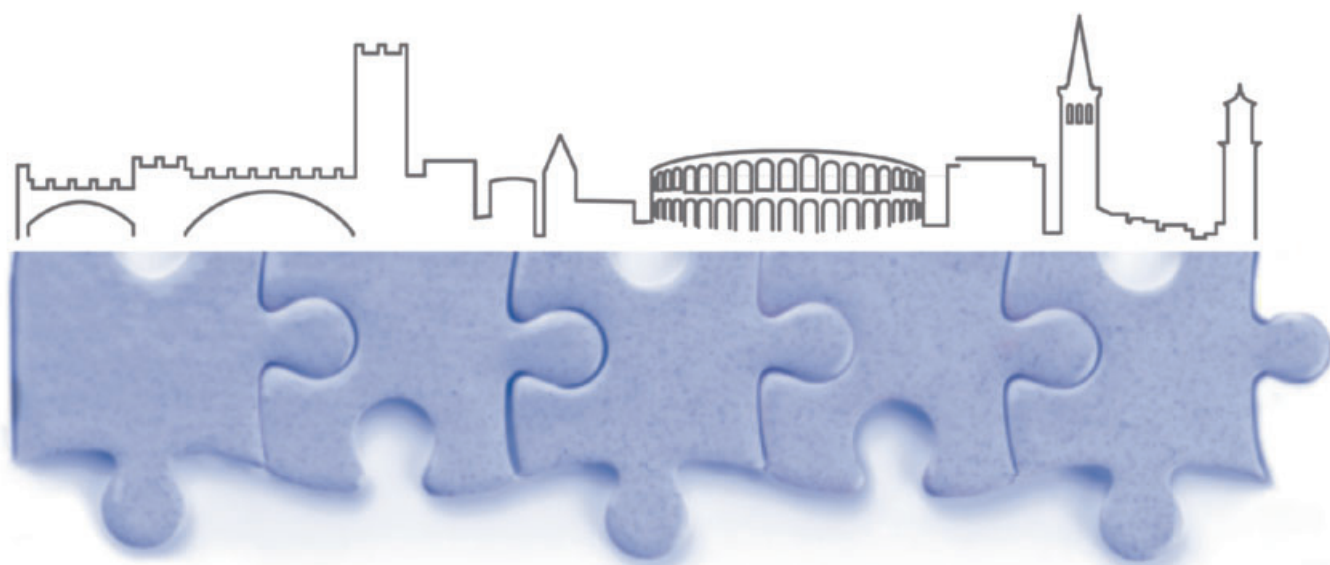
Oltre alla medaglia d'oro attribuita dall'Accademia veronese per la sua macchina a vapore, Avesani ne guadagnò un'altra dei Premi d'industria nel 1832, a Milano. In ogni caso, queste gratificazioni non furono le sole per l'inventiva dell'ingegnere. Nel 1812 aveva progettato e costruito una macchina in grado d'eseguire nello stesso tempo filatura, doppiatura e torcitura della seta che gli fece aggiudicare anche un'ennesima medaglia d'oro durante l'Esposizione di strumenti dell'industria a Venezia, nel 1816. Quelli erano tempi nei quali la lavorazione ed il commercio della seta erano attività tra le più proficue del Veronese, con Avesani appartenente ad una famiglia proprio di commercianti del particolare prodotto.

C'è molto, quindi, che riguarda il palazzo affacciato su via Carmelitani Scalzi: non solo massiccia architettura neoclassica e rispettosi riferimenti templari ma pure l'insigne memoria d'un acume riconosciuto e celebrato, una volta tanto, non... post mortem...

Claudio Beccalossi

1.000 aziende

insediate nel territorio



Non smettiamo mai di pensare a Verona.

Consorzio ZAI ha visto un'occasione di sviluppo ulteriore per le aree industriali già esistenti che ha portato ad una crescita lavorativa per tutto il territorio veronese.



www.quadranteeuropa.it

DAL FRANTOIO ALLA TAVOLA /1

Guglielmi, appuntamenti con la qualità

L'Azienda Agricola che coltiva l'oro verde tra Valpolicella e la zona del Garda Orientale



Per avere cura e preservare la produzione di questa annata, da questo momento si rende necessario fare ancora più attenzione alla situazione in oliveto per la gestione dei parassiti.

Ringraziando i tecnici di AIPO (Associazione Produttori Olivicoltori) che ogni giorno si occupano del monitoraggio negli oliveti del triveneto, dal 28 di questo mese, sulle trappole per il monitoraggio, si sono riscontrati degli aumenti delle catture di mosca delle olive. Uno speciale del periodico olivo è stato proprio dedicato a questo. Ritengo sia di particolare interesse riportarvi un estratto del Periodico dove sono riportate importanti indicazioni.

Fenologia: nelle aree più esposte il 60-70% delle olive sono nella fase di inizio "indurimento del nocciolo", si scende al 30% in



quelle più elevate, o meno esposte.

Mosca delle olive (*Bactrocera oleae*): aumento delle catture settimanali, particolarmente nei comprensori più esposti, con presenze di maschi e del 3% di femmine.

La prima generazione di Mosca, a ridosso dei primi eventi piovosi, ha mostrato un'impennata delle deposizioni, tale da richiedere un intervento a carattere larvicida negli oliveti in regime di produzione integrata, mentre in quelli biologici più di un'applicazione preventiva adultici-

da.

Controlli e difesa

Nei monitoraggi di lunedì 26 e Martedì 27 sono stati riscontrati significativi aumenti di catture con una tendenza all'incremento delle catture del dittero tali da consigliare interventi con prodotti adulticidi e larvicidi, quali Fosmet (acidificare l'acqua a pH 6-6,5 prima dell'irrorazione), o Acetaprimid, per tutti e due al massimo due interventi all'anno.

Negli oliveti a conduzione biologica si consiglia di effettuare un intervento

adulticida specifico con esche proteiche attivate con Spinosad, intervenendo ogni 10 giorni.

In alternativa, non in associazione, con caolino e aggiunta di adesivanti specificamente ammessi in biologico, ripristinando la co-pertura ogni 3-4 settimane e comunque dopo piogge dilavanti.

Il controllo dell'infestazione attiva su olive varia secondo le diverse aree olivicole: colline veronesi e areale del lago di Garda tra 1% e 2%; Colli Berici e Euganei 1%; Pedemontana Vicentina e Trevigiana 1%-2%, con uova e larve di 1a età.

Le infestazioni sono risultate caratterizzate in prevalenza da uova e larve di prima età, non è stata osservata mortalità nelle giovani larve da alte temperature.

Per i prossimi sette giorni sono previsti aumenti delle temperature, **SEGUE**

DAL FRANTOIO ALLA TAVOLA /2

Guglielmi, appuntamenti con la qualità

L'Azienda Agricola che coltiva l'oro verde tra Valpolicella e la zona del Garda Orientale

CONTINUA

minime e massime, con una umidità elevata, un clima favorevole allo sviluppo della Mosca dell'olivo, di conseguenza si attendono aumenti della popolazione e delle infestazioni, siamo entrati, pertanto in un periodo di "allerta", s'invita a consultare il prossimo Periodico, in previsione di un intervento per la settimana prossima.

Le aziende che attuano il controllo della Mosca con trappole a cattura massale, se non lo hanno già fatto, devono disporre le trappole, così pure per chi utilizza prodotti repellenti come bentonite, caolino, zeolite devono attuare trattamenti di copertura. Si ricorda che nell'esecuzione degli interventi con polveri di roccia (caolini – bentoniti – zeoliti basalti) è necessario coprire bene le olive, proprio in questo momento in cui la gran parte delle mosche femmina adulte si prepara a deporre le uova.

Le mosche femmina tendono a non deporre sui frutti imbrattati o coperti, ma preferiscono migrare altrove.

Attenzione alla dilavabilità
La dilavabilità delle polveri impone di ripristinare prontamente la copertura dopo una pioggia di circa 7 – 10 mm.

Da tenere presente che



Venerdì c'è stata l'inaugurazione del nuovo punto vendita

anche la bagnatura delle foglie per la condensazione notturna dell'umidità, specie nella seconda metà della settimana prossima può togliere spessore all'imbrattamento, diminuendone l'efficacia.

Per avere maggiori informazioni, aggiornamenti e ricevere il periodico olivo potete contattare AIPO allo 045/8678260.

VENERDI 30 LUGLIO È STATO INAUGURATO IL NUOVO PUNTO VENDITA. OPEN DAY!

PANEOLIO

Extra vergine e non solo...

"Evviva la semplicità delle cose buone, i prodotti genuini, l'amore per il territorio!"

È proprio da questa sem-

PLICITÀ che si sono ispirati io e mio marito Matteo per dare nome al nuovo punto vendita di olio extra vergine, prodotti artigianali, bar e degustazioni, aperto da poco ad Arbizzano di Negrar.

Dalla mia passione smisurata per i miei olivi ed il paesaggio coltivo le 2500 chiome argentate tra Valpolicella e Lago di Garda che producono il mio grande tesoro: l'Olio Extra Vergine di Oliva. Sono cresciuta tra vigneti, oliveti e nel frantoio di famiglia respirando il profumo dell'olio. Il duro lavoro non mi ha mai spaventa e la voglia di mettersi sempre in gioco è la linfa che anima il mio stile di vita. Credo fortemente nella realizzazione di un sogno: poter diffondere la cultura del-

l'olio, partendo dalla coltivazione delle piante fino ad arrivare agli abbinamenti gastronomici, fornendo così una panoramica a 360° di questo straordinario prodotto e dell'importanza che ha per il nostro organismo. Con la mia Fattoria didattica organizzo uscite in oliveto per poi arrivare a PaneOlio ad assaggiare i miei prodotti.

Al mio fianco c'è Matteo che crede con tutto il cuore in questo sogno e con la sua esperienza maturata nel mondo della ristorazione gestisce il nuovo punto vendita offrendo un servizio completo con la possibilità di Pause pranzo all'Extra vergine e degustazioni abbinata a vini e prodotti del territorio. **SEGUE**

DAL FRANTOIO ALLA TAVOLA / 3

Guglielmi, appuntamenti con la qualità

L'Azienda Agricola che coltiva l'oro verde tra Valpolicella e la zona del Garda Orientale

CONTINUA

Siamo orgogliosi ed onorati di arrivare sulle tavole dei nostri clienti e siamo davvero felici quando li vediamo sorridere tornando a trovarci, perché c'è un pezzetto del nostro cuore in ogni cosa che produciamo.

Vi aspettano a braccia aperte per degustare gli olii prodotti dall'Azienda Agricola Guglielmi, vini, specialità artigianali e molto altro del nostro territorio!!

PREPARAZIONI CON IL NOSTRO OLIO EVO ITALIANO "IL CLASSICO"

Luglio... col bene che ti voglio... cantava del Turco nell'estate 1968 che vinse "Un disco per l'estate" di quell'anno; un successo intramontabile che ancora oggi sigla le nostre estati. Le proposte che abbiamo pensato di portarvi sono veloci e fresche da poter gustare anche comodamente sotto l'om-

brellone, di facile e veloce realizzazione come sempre ci teniamo a suggerirvi. Si tratta di alcune proposte in pieno stile Finger Food. Amo molto questo stile, che personalmente attribuisco proprio al periodo estivo, per la leggerezza e la freschezza che contrastano con le alte temperature dei mesi centrali dell'anno. Abbiamo pensato di dedicare una ricetta proprio alla nostra cara Italia in occasione anche del titolo

Europeo vinto dalla nazionale di calcio: il bicchiere tricolore. Composto dagli ingredienti che più ci contraddistinguono nel mondo, così semplici e genuini da far sognare tanti palati.

Le idee nascono sempre in collaborazione con Roberta Ruggeri, Assaggiatrice Ufficiale, addetta alla promozione e valorizzazione dell'olio EVO italiano, esperta di cucina e abbinamenti olio EVO in cucina. **SEGUE**

| Verde del Forte | Il Classico | Monocultivar Grignano | Garda DOP |
|--|---|---|---|
| Abbinamenti: Ottimo sul pesce di lago grigliato e al vapore, verdure bollite e salse. Accompagna piatti dal sapore delicato. | Abbinamenti: A tutto pasto, in particolare si presta al condimento di primi piatti e verdure cotte. | Abbinamenti: si abbina a crudo su frittate vegetali, zuppe di funghi, primi piatti con molluschi, carminchene e formaggi freschi. | Abbinamenti: Si abbina a ricette a base di pesce di lago, carpacci di pesce, pinzimoni e tartine. Inoltre si presta alla preparazione di dolci gelati e dessert al cucchiolo. |
| 0.25L 0.50L 0.75L | 0.25L 0.50L 0.75L 1L 3L 5L | 0.50L | 0.50L |

Il riepilogo di tutti i prodotti dell'Azienda Agricola



Valpolicella DOP

Abbinamenti:
 ottimo accompagnamento a carni di manzo alla brace, tagliata con rucola e grana, insalate verdure di stagione e parmigiano.

0.50L

ORDINA SUBITO

visitando il negozio sul nostro sito
www.agricolaguglielmi.it

Chiamando direttamente
 Alessandra 338 2660257
 Matteo 3494032581

Scrivendo a info@agricolaguglielmi.it

Scansionando il QR code

GIORNI DI CONSEGNA
 martedì e venerdì dalle 18 alle 19.30

DAL FRANTOIO ALLA TAVOLA /4

Guglielmi, appuntamenti con la qualità

L'Azienda Agricola che coltiva l'oro verde tra Valpolicella e la zona del Garda Orientale



Tricolore in bicchier e il gelato con olio Evo Italiano "Il Classico"

CONTINUA

E' inoltre autrice de "La cucina di Roberta" rubrica di "cucina all'extra vergine...ad ogni piatto il suo olio!". Potete seguire le sue preparazioni sul profilo Facebook Roberta Ruggeri oppure scrivere direttamente una mail a robertaruggeri7@gmail.com oppure roberta.ruggeri@aipoverona.it

TRICOLORE IN BICCHIERE CON OLIO EVO ITALIANO "IL CLASSICO"

Le dosi sono a piacere a seconda della dimensio-

ne del bicchiere:

Pesto al basilico (foglie di basilico fresco, formaggio grana padano, olio EVO italiano "Il Classico", aglio, sale, pinoli)
Straciatella (formaggio a pasta filata)
Pomodorini ciliegini
Sale
Olio EVO Italiano "Il Classico"

Prendete un bicchiere (tipo calice degustazione vino oppure un bicchierino adatto per finger food), distribuite sul fondo del pesto al basilico, a salire poi fate uno strato di straciatella ed uno di pom-

dorini precedentemente tagliati a pezzettini.

Aggiungere un pizzico di sale, una fogliolina di basilico come guarnizione ed un filo di olio EVO Italiano "Il Classico" ed il gioco è fatto!

IL GELATO INCONTRA L'OLIO EVO ITALIANO "IL CLASSICO"

Per 1 pallina di gelato:

1 pallina di gelato alla crema
2 cucchiaini di composta di fichi
1-2 biscotti amaretti sbriciolati

Frutta e fiori eduli a piacere per la decorazione del piatto

Olio EVO Italiano "Il Classico"

Distribuire a specchio, sul fondo del piatto la composta di fichi. Adagiare sopra una pallina di gelato (ho scelto la crema ma potete variare con gusti a scelta!), sbriciolare sul gelato gli amaretti. Infine decorare con della frutta di stagione a piacere e se disponibile qualche fiore commestibile per dare un tocco di colore e natura al piatto! Aggiungere a crudo un filo di Olio EVO Italiano "Il Classico".

DAL FRANTOIO ALLA TAVOLA /5

Guglielmi, appuntamenti con la qualità

L'Azienda Agricola che coltiva l'oro verde tra Valpolicella e la zona del Garda Orientale

Pane Olio
Extra Vergine e non solo...

30 LUGLIO dalle 17 alle 19.30
INAUGURAZIONE PANEOLIO
vi aspettiamo con tante stuzzicherie,
prodotti tipici
e olii EVO di...

Sarà con noi, in collaborazione,
Roberta Ruggeri addetta alla
promozione del consorzio
dell'olio extra vergine Veneto DOP.

OPEN DAY!!
AD ARBIZZANO DI NEGRAR
Via Valpolicella 42 - info@agricolaguglielmi.it
Matteo 3494032581 - Alessandra 3382660257



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Misura 3.2.1
DGR N. 2112/2017
INFORMAZIONE E PROMOZIONE SUI REGIMI DI QUALITA' DEI
PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI



www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014 / 2020
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio di Tutela dell'olio extra vergine di oliva Veneto DOP
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR Parchi e Foreste

IL CONCORSO NAZIONALE INDETTO DA TREVISO CREATIVITY WEEK

Premio “Impavidi” a Fondazione Aida

Con oltre 1.000 like. Riconoscimenti sono andati ad altri imprenditori veneti

Il Teatro Comunale di Treviso ha ospitato la finalissima della prima edizione di “Impavidi Award 2021”, il concorso nazionale di Innovation Future School in occasione della quinta edizione della Treviso Creativity Week (dall’1 al 7 novembre 2021), che ha visto incoronare la Fondazione AIDA di Verona, premiata dalla votazione online con oltre 1000 like. A presenziare all’evento Marco Petrazzi, innovation manager di SellaLab, main partner del concorso, che insieme a Luca Binotto, ha consegnato il magnum Raboso imbottigliato ad hoc con etichetta dedicata da parte di Ca’ Di Rajo. Il progetto vincitore è nato dall’idea di Meri Malaguti, direttore generale della Fondazione veronese e Stefano Piermatteo, si chiama “Teatro Onlife” ed è stato creato durante la pandemia. “E’ una rassegna strutturata e continuativa di spettacoli inediti – spiegano i fondatori – pensati e allestiti per essere fruiti dal mondo delle famiglie su una piattaforma online dedicata che offre un’esperienza di teatro digitale durante la quale si interagisce con un attore in una room privata. L’intenzione non è quella di sostituire l’esperienza teatrale, ma di creare qualcosa di diverso dal teatro, originato da



Giampaolo Pezzato, Meri Malaguti e Stefano Piermatteo

esso”.

Durante la serata, oltre al primo premio, sono stati assegnati altri riconoscimenti speciali. Ecco gli altri imprenditori e imprenditrici impavidi premiati. A Simona Dell’Utri, da Udine, ideatrice e founder di Bevalory, start-up innovativa Edtech a vocazione sociale va il premio speciale Labomar spa, a Roberta Masat, anche lei da Udine, il premio Yarix per la sua start up “Robimood” una piattaforma che unisce vino, persone che vogliono donare e associazioni che ricevono, mentre alla “Fondazione Oltre Il Labirinto Onlus” di Villorba (TV) che si dedica ad adulti con autismo il premio speciale Banca Prealpi Sanbiagio. Linda Scandagliato,

impavida fondatrice veneziana del progetto “Che Buono Mamma!”, una community italiana composta da mamme e giovani appassionati di cucina, vince il premio speciale Keter e infine, il premio Maarmo va alla milanese Francesca Tenchini col suo progetto “Scherziamo_Seriamente” che ha rivoluzionato la produzione del Calzificio San Giacomo a Brescia nei mesi più duri e aiutato Pediatriche, ospedali, servizi sociali, scuole, famiglie e bambini.

La prima edizione del concorso è stata un successo che ha visto la partecipazione di una maggioranza femminile. L’ideatore di Impavidi Award, Gianpaolo Pezzato: “Questa edizione è stata un successo

di adesioni con idee e progetti straordinari. E soprattutto con una forte partecipazione rosa, infatti sette su dieci finalisti sono donne”. Nella prima parte della serata, è stato anche presentato in anteprima il libro “Impavide: Donne che ispirano le Donne”, a intervenire sul palco sono salite alcune di queste impavide imprenditrici, Lorraine Berton, Sabrina Carraro, Lucia Cuman, Luciana Cremonese, Katy Mastorci e Debora Nicoletto. “Stiamo già lavorando per confezionare la seconda edizione di Impavidi Award – conclude Pezzato - Nel frattempo appuntamento dall’1 al 7 novembre per la Treviso Creativity Week piena di sorprese e novità. Vi stupiremo”.

IMPENNATA DI COMMESSE NEL PRIMO SEMESTRE

Isolconfort, boom di ordini e una nuova partnership

Un trend di costante crescita che la pandemia non ha fermato

Primo semestre in volata per ISOLCONFORT azienda specializzata nella produzione di manufatti in polistirolo per l'edilizia e per l'imballaggio industriale ed alimentare. Trainata dalla forte richiesta di materiali isolanti per cappotto termico, l'azienda si è trovata a fronteggiare un boom di ordini. Con oltre 1 milione di metri quadri di pannelli per cappotto prodotti nei primi sei mesi del 2021, ISOLCONFORT è tra le aziende più importanti del comparto, fornitrice dei più grandi e noti marchi dell'edilizia.

L'azienda, presente nel nord d'Italia con 3 stabilimenti produttivi (San Vito al Tagliamento -PN-, Cologna Veneta -VR-, Pozzolo Formigaro -AL-) ha visto crescere gli ordini a seguito dell'avvio di numerosi cantieri finanziati con il Superbonus 110%. "Questi mesi ci hanno visto incrementare considerevolmente la mole di lavoro" ci spiega Angelo Amata, direttore commerciale della divisione Edilizia, "ma anche fronteggiare la scarsità di materie prime e i pesanti rincari per il loro rifornimento. In questa particolare si-



La sede di Isoconfort a San Vito al Tagliamento

tuazione congiunturale, i punti di forza di ISOLCONFORT sono l'accorta politica di approvvigionamento e le consolidate partnership con i fornitori che, unite al sostanzioso ampliamento del portafoglio clienti, hanno spinto le commesse a coprire già i mesi autunnali. Siamo nella situazione in cui non riusciamo a produrre abbastanza per quanta domanda c'è sul mercato".

La manovra di governo ha inciso molto su questo picco di richieste ma determinante è stata anche la lungimiranza dell'azienda che da anni, e prima dei concorrenti, ha investito sulla produzione

di isolanti ecosostenibili prodotti con materiale proveniente dal riciclo e idonei a rispondere ai Criteri Ambientali Minimi CAM.

Di fondamentale importanza anche la stretta partnership con l'azienda Nuova Fopan, specializzata nella produzione di isolanti per coperture accoppiate con guaina che, da poco, si è insediata con la propria fabbrica e nuove maestranze all'interno del sito produttivo di San Vito al Tagliamento dando una spinta vigorosa alla produttività aziendale.

ISOLCONFORT, che non si è mai fermata neanche durante la pandemia.

NOMINE

Giuseppe Riello vicepresidente di Unioncamere

La Giunta di Unioncamere del Veneto ha nominato Giuseppe Riello, presidente della Camera di Commercio di Verona al secondo mandato, vicepresidente dell'Associazione delle Camere di Commercio del Veneto. Riello ha già ricoperto questo importante ruolo nel precedente mandato e resterà in carica fino al 2024.

Giuseppe Riello, classe 1965, terzogenito di Pilade Riello, ha vissuto fin da giovane l'esperienza della grande impresa di famiglia. Si è laureato in Economia e Commercio all'Università "La Sapienza" di Roma e ha poi conseguito un master in informatica presso il CUOA. Oltre a far parte del Board di Riello Industries Srl, opera da anni nell'ambito di altre imprese di famiglia ricoprendo, tra le altre, la carica di Amministratore in RPSSpA (Riello UPS) e in Ghibli & WirbelSpA (settore macchine professionali per il Cleaning).



Giuseppe Riello

Il primo quotidiano online la Cronaca di Verona

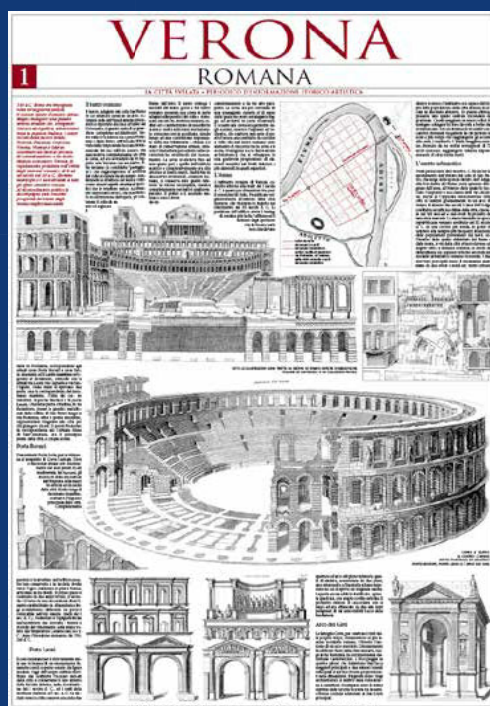
L'informazione veronese nel mondo

presenta

“La città svelata”

*Un viaggio nella Storia
della nostra splendida
città.
11 tavole, pubblicate con
cadenza bisettimanale.*

**Per informazioni e acquisto
contattare:
dalle 9 alle 11 dal lunedì al venerdì lo
0459612761
o scrivere una mail a:
shop.lecronache@gmail.com**



la Cronaca
dell'agromeccanico

Cronaca
del Veneto



Cronaca
DELL'ECONOMIA.com

la Cronaca
del Basso Veronese



+39 045 9612761



redazione@tvverona.com



Via C. Frattini 12/c

