



VERONAMERCATO®

# la Cronaca

di Verona

EDIZIONE del SABATO



VERONAMERCATO®

13 FEBBRAIO 2021 - NUMERO 2841 - ANNO 24 - Direttore responsabile: RAFFAELE TOMELLERI - Aut. Trib. di Verona n° 41356 del 20/01/1997 - Le Cronache srl - Via Frattini 12/c - 37121 Verona - Telefono 0459612761 - E-mail: redazione@tvverona.com - Stampa in proprio - Tutti i diritti RISERVATI

## SANITÀ

### Brusaferro invita alla "massima prudenza"

«In Italia la curva ci indica una situazione stabile ma il numero di regioni che segnala un aumento nell'incidenza dei casi comincia a crescere». Lo ha affermato il presidente dell'Istituto superiore di sanità, Silvio Brusaferro. «La popolazione più giovane sta contraendo l'infezione ed è un fenomeno che stiamo analizzando. C'è una crescita inoltre dei casi asintomatici e paucisintomatici».

«Il numero di operatori sanitari che si infettano si sta riducendo e il decremento è abbastanza rilevante, e questo è un segnale positivo dell'impatto della vaccinazione», ha aggiunto Brusaferro che tuttavia ha rilevato che il «il decremento dei decessi sta avvenendo molto lentamente». Il presidente dell'Iss ha sottolineato che «siamo in una fase molto delicata dell'epidemia, con circolazione diffusa delle varianti che sono più trasmissibili. Ci sono dunque segnali di controtendenza ed è necessaria grande precauzione. Ci potrebbe essere una crescita di nuovi casi se non si rafforzano le misure. Ci sono 2 regioni a rischio alto e un Rt che risale a 0,9. E' il momento - ha concluso - in cui serve grande responsabilità».

## PRIMO PIANO: ECCO IL NUOVO GOVERNO



**Il premier ha bruciato i tempi e ha già presentato la squadra**  
**Alle 12 il giuramento di donne e uomini scelti per la risalita**

**OK**

### Luca Zanotto

L'assessore alla viabilità si vede assegnare per l'impegno la terza "Stella Fiab". Una conferma evidente che è in atto un cambiamento in tema di mobilità in bicicletta.



### Fausto Tonna

A oltre 17 anni dagli arresti per il crac Parmalat, l'ex direttore finanziario e all'epoca braccio destro di Calisto Tanzi, è tornato in carcere. La pena era di 8 anni, 11 mesi e 16 giorni.

**KO**

Visita [cronacadiverona.com](http://cronacadiverona.com), scrivici su [redazione@tvverona.com](mailto:redazione@tvverona.com)



## IL NUOVO GOVERNO: LA SQUADRA DEL PREMIER

## “Queste le scelte per rilanciare l'Italia”

Qualche riconferma, molte novità, grandi tecnici nel gruppo che Draghi ha voluto con sé

## Il Governo Draghi: 23 ministri, Garofoli Sottosegretario

**ROBERTO GAROFOLI**  
Sottosegretario Presidenza  
del Consiglio**Erika Stefani**  
Disabilità**Stefano Patuanelli**  
Politiche Agricole**Riccardo D'Incà**  
Rapporti  
con il Parlamento**Massimo Garavaglia**  
Turismo**Roberto Cingolani**  
Ambiente  
e transizione ecologica**Vittorio Colao**  
Innovazione Tecnologica  
e transizione digitale**Luigi Di Maio**  
Esteri**Enrico Giovannini**  
Infrastrutture**Renato Brunetta**  
Pubblica  
Amministrazione**Luciana Lamorgese**  
Interno**Andrea Orlando**  
Lavoro e politiche Sociali**Mariastella Gelmini**  
Affari Generali  
e Autonomie**Marta Cartabia**  
Giustizia**Patrizio Bianchi**  
Istruzione**Mara Carfagna**  
Sud**Lorenzo Guerini**  
Difesa**Cristina Messa**  
Università e Ricerca**Fabiana Dadone**  
Politiche Giovanili**Daniele Franco**  
Economia**Dario Franceschini**  
Cultura**Elena Bonetti**  
Pari Opportunità  
e Famiglia**Giancarlo Giorgetti**  
Sviluppo  
Economico**Roberto Speranza**  
Salute

Ventitre ministri, 9 riconferme, 8 donne. Tutti i partiti rappresentati nella squadra di Governo, che Draghi ha voluto con sé.

Ecco tutti i ministri del governo Draghi:

- 1) Daniele Franco all'Economia
- 2) Giancarlo Giorgetti ministro Sviluppo economico (**nella foto a destra**)
- 3) Roberto Speranza alla Salute
- 4) Cingolani all'Ambiente Transizione ecologica
- 5) Luigi Di Maio ministro degli Esteri
- 6) Marta Cartabia alla Giustizia
- 7) Renato Brunetta alla Pub-



- blica Amministrazione
- 8) Andrea Orlando al Lavoro
- 9) Luciana Lamorgese agli Interni
- 10) Erika Stefani alle Disabilità
- 11) Vittorio Colao all'Innova-



- zione tecnologica
- 12) Patrizio Bianchi all'Istruzione
- 13) Dario Franceschini alla Cultura (**nella foto a sinistra**)
- 14) Federico D'Incà ai Rap-

- porti con il Parlamento
- 15) Massimo Garavaglia al Turismo
- 16) Elena Bonetti pari Opportunità
- 17) Mara Carfagna ministro al Sud e Coesione
- 18) Lorenzo Guerini alla Difesa
- 19) Maria Stella Gelmini alle Autonomie
- 20) Dadone alle Politiche Giovanili
- 21) Stefano Patuanelli all'Agricoltura
- 22) Enrico Giovannini alle Infrastrutture
- 23) Cristina Messa all'Università

**GUARDA IL SITO [WWW.CRONACADIVERONA.COM](http://WWW.CRONACADIVERONA.COM)  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**



# CASARTIGIANI

Associazione di imprese della provincia di Verona



## ripartiamo insieme

**Assistenza diretta alle aziende**  
**Formazione obbligatoria aziendale**  
**Sicurezza negli ambienti di lavoro**  
**Edilcassa**  
**Cobis**  
**Sani In Veneto**  
**Ebav**  
**Caf imprese e dipendenti - 730**  
**Patronato pensionati**  
**Paghe e Contabilità**  
**Credito agevolato e contributi pubblici**  
**Covid manager**  
**Superbonus 110%**

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

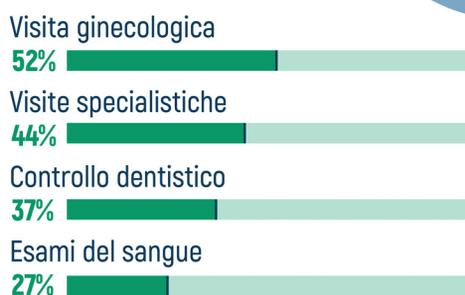


#casartigianivr



## ALLARME PREVENZIONE DELL'OSSERVATORIO SANITÀ

Indagine UniSalute-Nextplora

VERONESI E  
CULTURA DELLA  
PREVENZIONE

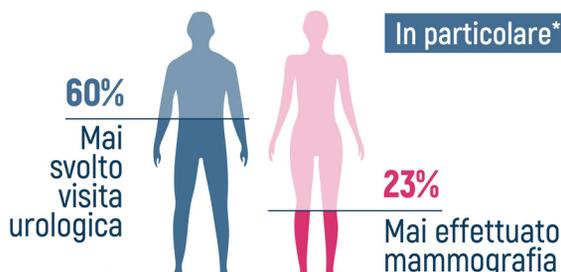
\*risposte multiple

Come promuovere  
la cultura della prevenzione?\*

- 50% Invio del "calendario" della prevenzione da parte del SSN
- 25% Campagne di screening pubblico
- 25% Rapporto con medico di base

I veronesi non  
hanno mai svolto  
nella propria vita\*

- 59% Ricerca sangue occulto
- 51% Ecografia addome
- 10% Elettrocardiogramma base



## Un veronese su due ha evitato visite

## Un veronese su quattro non si è sottoposto ad esami del sangue di routine

L'emergenza sanitaria in corso ci porta a pensare che oggi l'attenzione alle tematiche della salute e della prevenzione dovrebbe essere tra le priorità dei veronesi, eppure il 59% dei cittadini di Verona dichiara che tende a evitare di sottoporsi a visite mediche e di controllo. Lo rileva l'Osservatorio Sanità[1] di UniSalute realizzato con Nextplora per indagare le abitudini degli italiani - e dei veronesi in particolare - in ambito di salute e prevenzione.

Andando a studiare il comportamento dei veronesi nel 2020 salta all'occhio come negli ultimi 12 mesi quasi uno su dieci (10%) non si è mai rivolto al proprio medico di base mentre uno su quattro (27%) non ha svolto gli esami del sangue di

routine. La prevenzione non viene però sottovalutata solo nelle sue forme più generiche ma anche quando si parla di controlli più specifici: il 43% degli scaligeri nel corso del 2020 non ha fatto alcun esame specialistico, come le ecografie o il pap test, mentre quasi un intervistato su due (44%) non ha svolto visite specialistiche quali andare da un dermatologo o da un oculista. A questi si aggiunge un 37% che dichiara di non essersi mai recato dal dentista negli ultimi 12 mesi.

In questo quadro sorprende scoprire che anche le donne, solitamente più attente alle tematiche della salute, abbiano adottato comportamenti preoccupanti: oltre la metà delle veronesi over 30 (52%)

non ha svolto alcuna visita ginecologica nel corso del 2020.

Purtroppo tali dati non sembrano legati all'epidemia di Covid e quindi ad una volontà di evitare strutture sanitarie in questo periodo. Una analisi più approfondita ha infatti rivelato una bassa predisposizione alla prevenzione dei cittadini di Verona. Un problema radicato nel tempo e nelle abitudini.

Il 10% degli scaligeri, infatti non ha mai svolto un esame semplice ma importante come l'elettrocardiogramma. Addirittura, il 51% degli intervistati ha dichiarato di non aver mai fatto una ecografia all'addome, così come il 51% degli uomini di Verona non ha mai svolto l'esame del sangue

PSA mentre una veronese su tre (23%) non si è mai sottoposta ad una mammografia. Nonostante le periodiche campagne a favore di quei piccoli controlli che ognuno può svolgere autonomamente (come la misurazione della pressione o della saturazione d'ossigeno) il 12% continua ad affermare di non attuare mai queste semplici pratiche. Ma come si potrebbe favorire la cultura della prevenzione? Secondo un intervistato su due (50%) l'ideale sarebbe una lettera da parte del SSN che riassume il "calendario della prevenzione" per le varie classi di età, mentre secondo il 25% dei veronesi il canale più efficace rimane quello del rapporto con il medico di famiglia.

**GUARDA IL SITO [WWW.CRONACADIVERONA.COM](http://WWW.CRONACADIVERONA.COM)  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**



UN PROGETTO PIONIERISTICO FINANZIATO DALLA FONDAZIONE SAN ZENO

# La scuola digitale al Santa Giuliana

## I giovani pazienti si curano senza perdere le lezioni grazie alla didattica a distanza

Una scuola digitale all'ospedale Santa Giuliana. La struttura veronese sulle Torricelle che si occupa della riabilitazione di persone con disturbi psichici, da oggi consente ai suoi pazienti più giovani di curarsi senza perdere lezioni scolastiche e, soprattutto, quel prezioso rapporto con insegnanti e compagni di scuola.

In questi giorni è partito un progetto unico nel suo genere e suggerito dalla pandemia. Il coronavirus ci ha costretti a un approccio più continuo con la realtà digitale, l'informatica e la rete. Da qui l'idea: se per le scuole è stata avviata la didattica a distanza, perché non portare la scuola anche nell'ospedale? Ci ha pensato Santa Giuliana, centro di riferimento del Veneto per la cura e la riabilitazione degli adolescenti (13-21 anni) che accoglie giovani di tutta l'Italia settentrionale. La struttura ospedaliera ha incontrato la collaborazione della Fondazione San Zeno, che sostiene progetti di scolarizzazione e formazione umana e professionale in tutto il mondo. L'ente ha messo a disposizione le attrezzature informatiche, dai computer alle webcam, e il personale dedicato all'iniziativa. E così è iniziata la scuola digitale in ospedale.

Ma non si tratta di un mero collegamento via internet. I ragazzi sono seguiti da un tutor e da alcuni insegnanti in presenza. Gli alunni, senza perdere giorni di cura, si collegano alla loro scuola. Attualmente sono tre, tra i 14 e i 16 anni, liceali, del Veneto e della Lombardia.

L'iniziativa oltre a contrastare la dispersione scolastica agevola la formazione di una rete



*L'ingresso dell'Ospedale Santa Giuliana. Sotto Amedeo Bezzetto, psicologo e responsabile dell'Area Riabilitativa Adolescenti*



tra ospedale, genitori, scuola e operatori sociosanitari e soprattutto non recide il contatto con il mondo cui dovranno tornare i ragazzi una volta dimessi da Santa Giuliana. Il progetto durerà 36 mesi e prevede tempi di studio personale, assistito con un docente in presenza e in didattica a distanza. Nell'arco di tre anni potrà essere proposto a circa 150 adolescenti e preadoles-

scenti dai 14 ai 21 anni: tutti ospiti della struttura sanitaria per periodi di degenza dai 30 ai 90 giorni.

«Il ricovero ospedaliero in adolescenza protegge ma può indurre passività dovuta all'isolamento sociale», spiega Amedeo Bezzetto, psicologo e responsabile dell'Area Riabilitativa Adolescenti di Santa Giuliana. «Con questo progetto si lavora sulla moti-

vazione e sul metodo di studio, lo studente può recuperare una o più materie e soprattutto mantiene la relazione con persone cui è legato».

Per non perdere le lezioni e il contatto con i propri compagni. «Perché la scuola deve essere prima di tutto un luogo dove stare bene», spiega Rita Ruffoli, direttore di Fondazione San Zeno. «Uno spazio in cui ci sia inclusività e dove l'utilizzo di strumenti digitali possa accorciare le distanze».

In questo senso motivazione e partecipazione diventano una cura, anche contro la dispersione scolastica. «L'abbandono della scuola è il primo segnale che si rileva quando un giovane sta male», aggiunge lo psichiatra Marcello Santi, direttore dell'ospedale Santa Giuliana. «Favorire un riaggancio con la scuola è un intervento riabilitativo. E lo assicuriamo motivando il ragazzo e offrendogli strumenti».

**GUARDA IL SITO [WWW.CRONACADIVERONA.COM](http://WWW.CRONACADIVERONA.COM)  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**



## IL FESTIVAL RIEVOLUZIONE DAL 12 AL 21 MARZO



# Verona... la scienza sta arrivando!

**Sarà un think tank dedicato al ruolo scientifico partendo dall'agenda 2030 ONU**

Associazione Festival della Scienza di Verona, in co-organizzazione con Cooperativa Sociale Galileo Onlus, svela i contenuti e i protagonisti di RiEvoluzione, in programma dal 12 al 21 marzo 2021 disponibili gratuitamente.

La presentazione del programma avviene in concomitanza della celebrazione della "Giornata mondiale delle ragazze e delle donne nella scienza", istituita per l'11 febbraio dalle Nazioni Unite per promuovere la piena ed equa partecipazione delle donne nelle scienze. Una scelta non casuale e in linea con l'obiettivo 5 dell'Agenda ONU 2030 dedicato alla parità di genere. Il team stesso di questa edizione del Festival, salvo alcune eccezioni, è totalmente al femminile. Un gruppo formato da professioniste che con competenza, determinazione ed entusiasmo vuole mostrare che raggiungere una reale parità di genere, anche negli

ambiti scientifici è non solo giusto ma necessario.

Perché a volte guardare la realtà con sguardo nuovo può fare la differenza. Le scienziate Doudna e Charpentier hanno osservato con occhi nuovi qualcosa che stava lì da milioni di anni e ne hanno fatto una rivoluzione, scoprendo il Crispr, il "taglia e cuci" del Dna, e venendo insignite del Nobel 2020 per la Chimica. "Speriamo che questa notizia mandi un messaggio positivo alle ragazze che vogliono intraprendere il cammino della scienza e dimostri che anche le donne, con la loro ricerca, possono avere un grande impatto" così hanno commentato le scienziate.

Festival Scienza Verona nasce dall'idea di alcune giovani imprenditrici.

Quest'anno, insieme all'evento, parte l'ambizioso progetto di tessere una rete fra enti, aziende locali e nazionali dove stimolare il confronto in molteplici occasioni ed eventi in pro-

gramma non solo a marzo, ma anche nella prossima primavera, dove esperti di materie scientifiche, rappresentanti del mondo industriale, delle istituzioni e enti di ricerca potranno dialogare con un pubblico eterogeneo.

## Cosa aspettarsi da RiEvoluzione?

Il Festival Scienza Verona si evolve: sarà un think tank, un vero serbatoio di idee per stimolare il dialogo e il confronto, divulgando le discipline c.d. STEAM (Science, Technology, Engineering, Art, Mathematics) in relazione ai 17 obiettivi ONU di sviluppo sostenibile.

Caterina Lorenzetti Co-Founder e direttrice del Festival Scienza Verona ribadisce: "Vogliamo mostrare che la Scienza non è solo sapienza fine a se stessa ma strumento imprescindibile per le future generazioni da dover padroneggiare".

Il ricco programma è frutto del-

le numerose proposte pervenute da tutta Italia in risposta alla Call for Proposal lanciata dal Festival nel novembre 2020 e selezionate sotto la supervisione del Comitato Scientifico coordinato dal Prof. Roberto Giacobazzi, ordinario presso il Dipartimento di Informatica dell'Università degli Studi di Verona. Grazie inoltre alla collaborazione con i prestigiosi patrocinatori e partner del progetto, la manifestazione offrirà un calendario di alto profilo scientifico, ma declinato anche per un pubblico non specialistico attraverso webinar, laboratori e talk sia didattici che divulgativi rivolti ai giovani, alle famiglie, agli appassionati e curiosi di scienza, e a tutti coloro gravitino attorno al mondo della scuola e dell'università. Anche l'Istituto nazionale di astrofisica-Inaf ha aderito, insieme ad altri importanti patrocinatori, con diversi contributi al progetto del Festival Scienza Verona.

**GUARDA IL SITO [WWW.CRONACADIVERONA.COM](http://WWW.CRONACADIVERONA.COM)  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**



# FA FIDI ARTIGIANI VERONA



“ Pronti a  
ripartire ? ”

*"Non esiste vento favorevole  
per chi non sa in che direzione andare"*

**Fidi Artigiani** è strumento del credito del sistema **Casartigiani Verona** che con la propria solidità e con la garanzia del **Medio Credito Centrale**, facilita l'accesso ai finanziamenti bancari, richiesti dalle imprese che vogliono innovare la propria attività e investire sul proprio futuro e su quello dei nostri territori.

**Fidi Artigiani** aiuta le aziende nella gestione dell'operatività bancaria favorendo il rapporto con gli Istituti di credito fornendo la necessaria assistenza per l'ottenimento degli obiettivi finanziari ed economici attesi.

## **FIDI ARTIGIANI VERONA** scarl

Via Evangelista Torricelli n° 71/A - 37136 Verona (VR)

Telefono: +39 045 862 0050

E-mail: [info@fidiartigiani.it](mailto:info@fidiartigiani.it)

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





# Ingegneri e politici a confronto

**Fondi a bilancio, risorse umane e innovative proposte di legge sono i primi strumenti**

I professionisti chiamano e la politica risponde per affrontare, in sinergia, una serie di questioni da mettere a punto nell'ottica di rilanciare al meglio l'edilizia e, con essa, l'intera economia.

Martedì pomeriggio l'Ordine degli Ingegneri di Verona ha aperto le porte a esponenti della politica locale e regionale, per avviare un confronto su tematiche quali il Superbonus, il disegno di legge Veneto Cantiere Veloce, la nuova legge che amplia le zone venete, e veronesi, al rischio sismico, e infine l'economia circolare e la sostenibilità ambientale.

Con l'occasione è stato annunciato che il nuovo Prezzario Regionale dei Lavori Pubblici, indispensabile per dichiarare la conformità degli interventi fatti utilizzando il superbonus, sarà aggiornato entro settembre di quest'anno.

"In un contesto tanto delicato e complesso la politica si sta

dimostrando ricettiva e attenta", commenta il presidente dell'Ordine degli Ingegneri di Verona, Andrea Falsirollo. "Il confronto è sempre utile e confido che sarà continuo e costante. Nelle ultime settimane abbiamo molto insistito sulla necessità di intervenire subito per risolvere le lungaggini relative alle richieste di accessi agli atti e un primo passo avanti è già stato fatto con interesse e partecipazione. Resta però l'obiettivo di assistere all'intera digitalizzazione dell'archivio, strumento indispensabile al lavoro degli ingegneri, e confidiamo anche che si quanto prima sbloccato il bando di concorso per l'assunzione di 50 nuovi tecnici, sospeso dopo il DPCM del 3 novembre, ma di fatto attuabile a distanza come consentito dalla normativa stessa".

Al centro del dibattito, ancora una volta, si è posta l'urgenza di digitalizzare l'archivio delle pratiche edilizie nel Comune di Verona, che al momento

costringe ad attese di anche 5 o 6 mesi per un semplice accesso agli atti necessario all'avvio delle procedure per il Superbonus.

"Nel prossimo bilancio verrà messa a disposizione una prima cifra di 200 mila euro per la digitalizzazione delle pratiche, che al momento sono digitali solo nell'8 o massimo 10% dei casi", annuncia l'assessore al bilancio di Palazzo Barbieri, Francesca Toffali. "Ora urge mettere a punto delle progettualità che possano essere finanziate dal Recovery Fund con le risorse assegnate entro il 2021 e spendibili entro il 2023, ottenendo così quei 3 milioni di euro che si stimano necessari per la completa digitalizzazione dell'archivio".

"Il progetto sarà complessivo di tutto l'archivio per poter usare i fondi del Recovery", evidenzia l'assessore all'edilizia privata, Andrea Bassi. "Nel frattempo, con la prima cifra che ci è stata messa a dispo-

sizione dopo la richiesta di fondi, potremo generare copie conformi delle richieste delle pratiche". Come suggerito da Falsirollo, si procederà coniugando la necessità di digitalizzare l'archivio con quella di fornire risposte immediate agli accessi agli atti.

Un altro grande nodo sarà quello delle sanatorie. "Serve una legge regionale di attuazione del principio già contenuto a livello nazionale per risolvere il problema della doppia conformità con uno strumento che chiarisca lo stato legittimo degli immobili", fa notare Bassi, facendo inoltre sapere che il numero di concorsi banditi dal Comune per le assunzioni a tempo indeterminato è al momento saturo, il settore edilizia ha partecipato a un bando nazionale per assumere tecnici a tempo determinato, per un anno, e ha chiesto di pure di poter fare contratti di formazione lavoro per ovviare alla problematica.

# Verona è sempre più "bike friendly"

L'assessore Luca Zanotto: "Saliti di grado. E' stato premiato il nostro impegno"

L'ulteriore conferma è arrivata con il riconoscimento ufficiale da parte di FIAB, che nel corso della quarta edizione del progetto ComuniCiclabili, ha assegnato virtualmente alla nostra città la pagella e la certificazione per il terzo anno consecutivo di comune ciclabile. Ma la grande novità di questa edizione è l'attribuzione del terzo smile, che solo tre città hanno ottenuto, come riconoscimento per gli importanti risultati raggiunti nel promuovere gli spostamenti in bici.

Un traguardo importante, soprattutto se si considera che il Comune di Verona ha aderito all'iniziativa di Fiab circa un anno e mezzo fa. Allora, erano stati due gli smile assegnati dalla Federazione, che già aveva riconosciuto la bontà delle azioni messe in campo dall'Amministrazione e i numerosi progetti sulla carta. Che nel frattempo sono diventati realtà e che oggi contribuiscono a fare di Verona una città bike friendly.

Nello specifico, Verona ha ricevuto la menzione speciale per aver migliorato il proprio punteggio, passando da due a tre bikesmile, dimostrando di essere protagonista della rivoluzione bici in atto. Insieme alla città scaligera, solo altri due comuni italiani sono state premiati con un nuovo smile, Desio in provincia di Milano e Torino.

D'altra parte, non passa settimana senza che vengano presentati lavori o progetti per nuove piste ciclabili o potenziamento di quelle esistenti. Non meno di due giorni fa, l'annuncio dell'avvio del cantiere della pista ciclabile bidirezionale di 4 chilometri tra i



Luca Zanotto

quartieri Saval e San Zeno, con un investimento di quasi un milione e mezzo di euro. Una settimana fa, è stata la volta della ciclabile della Valpantena, tra Quinto e Poiano che, collegandosi a quelle della Sp6 fino a via Fincato, permetterà di arrivare dalla Valpantena in cento praticamente in bici.

Terminata da poco anche la nuova corsia riservata alle bici che collega Porta Palio a Castelvecchio, il tassello che mancava per collegare tutta la terza Circoscrizione al centro storico. Poco

Poco più di 2 km di tragitto, ma con una valenza strategica per questa zona della città, molto trafficata sia dai mezzi

privati che da quelli pubblici e che per troppo tempo è rimasta senza un'alternativa sicura per gli spostamenti in bici.

Ma le piste ciclabili, quelle nuove e quelle esistenti che sono state migliorate o potenziate, sono solo una delle tante iniziative promosse in questi anni a vantaggio della mobilità sostenibile.

Dalle Zone 30 istituite in diverse zone della città per una maggiore sicurezza di pedoni e ciclisti alle attività con le scuole, per sensibilizzare i giovani all'uso della bici per lo spostamento casa-scuola.

Pochi mesi fa il Comune di Verona si è dotato del primo Piano urbano di Mobilità sostenibile, uno strumento

che ha tra i suoi obiettivi anche quello di pianificare un sistema di trasporti più 'green', più sicuri ed efficienti per i cittadini.

In campo anche concorsi e premi ad hoc. 'Muoversi', l'iniziativa promossa dal Comune insieme ad Agsm, ha appena concluso la sua prima edizione, con numeri davvero incoraggianti. Circa 6 mila infatti le persone che nel 2020 hanno scaricato la App Muoversi per monitorare i propri spostamenti con i mezzi sostenibili e ambire a vincere la bici elettrica messa in palio come primo premio.

Soddisfatto l'assessore alla Viabilità Luca Zanotto.

"Un riconoscimento che ci rende davvero orgogliosi del tanto lavoro fatto in questi anni, anche durante la pandemia - ha affermato l'assessore-. Ma che tuttavia non ci stupisce, perchè credo che siano davvero pochi i Comuni che in così breve tempo hanno avviato un numero tanto importante di cantieri per dotare il territorio di nuove piste ciclabili".

"Verona prende atto con piacere dell'assegnazione al Comune di Verona della certificazione di 3 bike smile in occasione dell'odierna consegna delle attestazioni da parte del team di Comuni Ciclabili FIAB - commenta il presidente di Fiab Verona Corrado Marastoni-. Nell'ultimo anno e mezzo dall'entrata di Verona nella rete di Comuni Ciclabili i progressi compiuti nel livello di mobilità sostenibile sono stati sensibili: dall'allargamento della Zona 30, che andrà certo meglio promossa, al compimento o avvio in questi ultimi mesi di importanti infrastrutture ciclabili".

## BIGON (PD) SULLA DISCARICA DI PESCANTINA

## Ca' Filissine, servono misure urgenti

**“L'esito dei sopralluoghi di Arpav è preoccupante. Cosa sta facendo la Regione?”**

“Occorrono misure urgenti per la messa in sicurezza della discarica di Ca' Filissine dopo i rilievi fatti da Arpav sul progressivo inquinamento delle falde, anticipando i primi interventi previsti dall'Accordo di programma”. A chiederle è Anna Maria Bigon, consigliera regionale del Partito Democratico, commentando la situazione dell'impianto di Pescantina per la cui bonifica sono stati stanziati oltre 66 milioni, di cui quasi 65mila dal ministero dell'Ambiente e 1,4 dalla Regione. “L'esito dei sopralluoghi di Arpav è preoccupante: a settembre veniva evidenziato il 'grave scadimento qualitativo delle acque di falda nella area ad est della

discarica', riconducibile alla scomparsa, avvenuta a luglio, del lago di percolato che si trovava nel catino di discarica, allarme ripetuto a novembre con la conferma della presenza di Pfas nelle acque sotterranee, con una concentrazione maggiore rispetto al limite indicato dall'Istituto superiore di Sanità. Per questo, in entrambe le relazioni si parla di situazione in peggioramento e vengono sollecitate azioni per la messa in sicurezza d'emergenza del sito. Visto che ad agosto da Roma è arrivata la prima tranche di finanziamenti, pari a 16 milioni, perché non si interviene subito per asportare e smaltire il percolato presente nel catino del-



Anna Maria Bigon

la ex discarica, così da evitare fuoriuscite di liquido con ulteriori aggravamento dell'inquinamento in falda? E se le risorse trasferite dal Ministero sono insufficienti, la Regione ha intenzione di integrarle con fondi propri?”, domanda l'esponente dem veronese.

“Ancora non sappiamo con certezza la tempistica delle operazioni. È stato approvato il progetto definitivo, ma il Comune è in attesa dell'ottenimento dell'idoneità da parte del Nucleo di valutazione della Regione, passaggio obbligato per poi procedere con la gara pubblica. Nell'attesa però, di fronte al rischio di un disastro ambientale, non si può restare a guardare”.

## IL CONSIGLIERE DI ERONA E SINISTRA IN COMUNE

## Area ex Cardi all'asta, Bertucco: “Smettiamola con gli scherzi”

**“La riqualificazione dev'essere condivisa con il quartiere”**

“Le minacce di querele nei miei confronti e di ricorsi al Tar da parte dell'ex proprietà dell'ex Area Cardi non hanno avuto alcun seguito. La scheda norma è stata revocata in autotutela dopo che il sottoscritto aveva scoperto la presenza di una fidejussione falsa e nel frattempo i terreni sono andati all'asta. La vendita si terrà l'8 aprile prossimo a partire da una base d'asta di 1,7 milioni di euro”. Così Michele Bertucco, consigliere comunale di Verona e Sinistra in Comune.

“La perizia del professionista

incaricato dal Tribunale segnala correttamente che la destinazione urbanistica è ritornata quella originale”, continua, “ossia area produttiva, ma dalla lettura del documento emerge che le carature urbanistiche a suo tempo concesse (26.800 mq di residenziale, 2.700 mq di commerciale, 900 mq di terziario con palazzi da 18 piani) sono ancora in grado di sollecitare l'interessi di molti potenziali speculatori”.

“Il perito ricorda infatti che l'ATO 3 (quindi nell'ambito dell'intera Terza Circoscrizione)

figurano ancora circa 590.000 metri cubi potenzialmente edificabili a uso residenziale, 4.300 metri cubi di commerciale e 631 metri cubi di terziario”.

“E' allora necessario che l'amministrazione comunale lanci al mercato un messaggio molto chiaro e trasparente”, prosegue, “avvertendo tutti che la valanga di cemento che era stata concessa dalle precedenti amministrazioni non è più immaginabile. E che la riqualificazione dell'area ex Cardi dovrà aver riguardo dei bisogni del quartiere nonché



Michele Bertucco

dovrà essere rispettosa della configurazione attuale del Chievo dove le case non superano i 2-3 piani”.

“Se la sente l'assessore Segala di mandare questo messaggio? O dovremmo aspettarci altri scherzi e altre ondate di cemento?” ha concluso Bertucco.

# Conto in rosso? Rischio default più vicino

## La banca potrà non autorizzare più gli addebiti automatici di utenze e contributi

Dal 1° gennaio di quest'anno è entrata in vigore in Italia la nuova normativa dell'Eba, l'autorità bancaria europea, che ha introdotto criteri più stringenti per classificare un cliente inadempiente rispetto ad un credito concesso dalla banca: con uno scostamento almeno pari a 100 euro per le persone fisiche (e 500 euro per le imprese con fatturato superiore a 5 milioni) e superiore all'1% dell'importo complessivo di tutte le esposizioni del cliente verso la banca protratto per più di 90 giorni consecutivi, la posizione debitoria verrà classificata come "problematica" ed il cliente verrà segnalato alla Centrale Rischi di Banca d'Italia. Tutta l'esposizione del cliente verrà classificata come credito deteriorato.

**Ma quali conseguenze potrà comportare tale nuova classificazione?** La banca potrà non autorizzare più gli addebiti automatici di utenze (energia, gas, acqua, telefono...), contributi, rate di prestiti e quant'altro addebitato con Rid sul conto.

**Confronto tra vecchia e nuova normativa:** finora la segnalazione alla Centrale Rischi avveniva solo a seguito del mancato pagamento di rate di prestiti o mutui. Con le nuove regole Eba tale possibilità di segnalazione sarà estesa a tutti gli altri pagamenti con addebito diretto sul conto.

Fino al 31 dicembre 2020 se il cliente aveva disponibilità su altre linee di credito disponibili, era consentita la loro compensazione con gli importi scaduti. Ora con le nuove regole tale compensazione non è più consentita.

Prima il default scattava se gli arretrati erano pari ad almeno



il 5% del totale delle esposizioni del cliente verso la banca; ora tale soglia è stata abbassata all'1%.

Margini discrezionali delle banche: ogni istituto di credito avrà comunque un certo margine di discrezionalità per applicare in maniera più rigida il nuovo quadro regolatorio.

**Come eliminare la segnalazione:** una volta segnalato come cattivo pagatore, il correntista potrà regolarizzare la sua posizione saldando l'esposizione a debito ed attendendo almeno 90 giorni dal pagamento senza che siano verificati ulteriori scosta-

menti per ottenere la cancellazione.

Ma come è stato possibile introdurre una novità del genere in un periodo storico come questo? Con le difficoltà economiche causate dalla pandemia e l'aumento delle famiglie in difficoltà, per non parlare di quelle sprofondate o che sfronderanno nella povertà e con le incertezze legate al futuro imminente, un mancato pagamento della bolletta potrebbe portare anche ad un distacco delle utenze con conseguente ulteriore aggravio della situazione familiare. Ed uno sconfinamento

del conto poi potrebbe essere causato anche da una spesa familiare imprevista ed improrogabile. Una classificazione come "soggetto deteriorato" potrebbe precludere l'accesso ad ulteriore credito ed una situazione di temporanea difficoltà potrebbe far precipitare il debitore verso il baratro di una crisi definitiva.

Cosa accadrà, poi, tra poche settimane quando cesserà il blocco dei licenziamenti e la CIG straordinaria?

Sarà sicuramente il caso di giocare d'anticipo e trovare una soluzione prima che sia troppo tardi: recarsi in banca e richiedere l'apertura di un fido, oppure estendere un affidamento già concordato e non più sufficiente; o ancora chiedere la rinegoziazione delle condizioni di un mutuo o prestito.

Ed infine una domanda: in questi ultimi mesi le banche hanno sufficientemente informato i propri clienti di queste novità dal potenziale impatto devastante per le fasce di popolazione più deboli?

LA PROVINCIA VALUTA I PROGETTI PER SPOSTARE L'AFFLUSSO PESANTE

# Ponte Visconteo, ipotesi per il traffico

“Riteniamo doveroso riavviare un iter che garantisca sempre maggiore tutela”

La Provincia aggiornerà e valuterà le diverse ipotesi progettuali per spostare il traffico pesante dal Ponte Visconteo. La decisione segue l'incontro avvenuto nei giorni scorsi tra il Presidente Manuel Scalzotto e il Sindaco di Valeggio sul Mincio, Alessandro Gardoni. Il manufatto storico, risalente alla fine del XIV secolo e di proprietà del Comune, è attraversato dalla strada provinciale 55 “Viscontea”, arteria di collegamento da e per il vicino territorio mantovano. Già nei primi anni duemila i due enti avevano redatto alcune ipotesi e tra queste l'adeguamento e l'utilizzo di una vicina strada comunale o la possibilità di costruire un nuovo ponte a monte di quello esistente, per poi collegarlo con un raccordo



Da sinistra il sindaco Gardoni e il presidente Scalzotto

alla viabilità provinciale. “È una struttura di grande valore storico e una delle più prestigiose porte d'ingresso al territorio veronese – afferma il

Presidente Scalzotto –, riteniamo perciò doveroso riavviare un iter che ne garantisca una sempre maggiore tutela. Il ponte era uscito dalla pro-

grammazione della Provincia nel 2015, dopo la riforma Delrio. Penso che ora i tempi siano maturi per riprendere in mano un progetto risolutivo per la viabilità nell'ovest veronese”.

Sottolinea il Sindaco Gardoni: “Trovare un'alternativa al Visconteo per il traffico veicolare e fare in modo che non sia semplicemente una strada ma che acquisisca la dignità di un monumento di grande pregio storico e architettonico è un obiettivo della nostra amministrazione. Peraltro, un primo studio progettuale potrebbe permettere alla Provincia di partecipare ai futuri bandi previsti dai decreti del Mef per le realizzazioni di nuovi ponti dove quelli esistenti presentino limiti strutturali”.

## IL COMUNE DI BOSCO CHIESANUOVA

# Nuova rete di illuminazione per abbattere il consumo

Il comune di Bosco Chiesanuova entro l'anno in corso si doterà di una rete di illuminazione pubblica completamente rinnovata e più efficiente dal punto di vista energetico. Questo è quanto approvato dalla giunta comunale e reso possibile grazie al sistema di Project financing a iniziativa del privato (ai sensi dell'art. 183, d.lgs 50/2016). L'intervento si è reso necessario poiché la rete di illuminazione pubblica comunale è il risultato di sommatorie di interventi precedenti, con conseguenti malfunzionamenti e guasti periodici legati per

esempio al mal tempo e in genere alle precipitazioni piovose o nevose. Saranno 930 le nuove sorgenti a led dimmerabile che andranno a sostituire quelle obsolete, verranno inoltre sostituiti o adeguati i sostegni ammalorati, saranno rifatti i quadri elettrici, saranno predisposte colonnine per la ricarica di auto elettriche e ove necessario saranno effettuate piccole opere edili a servizio degli impianti di illuminazione pubblica. La rete elettrica così rinnovata e resa più efficiente garantirà una riduzione dei consumi pari

al 60%. L'elevata efficienza delle nuove lampade, unita all'ottimizzazione della rete garantiranno un risparmio di emissioni di anidride carbonica equivalenti a 140 tonnellate all'anno, circa cioè 60 tonnellate di petrolio non bruciato, un beneficio comparabile alla messa a dimora di 760 nuovi alberi nel territorio comunale, secondo quanto riportato dalla convenzione quadro delle Nazioni Unite sui Cambiamenti climatici. “Con questo tipo di intervento – spiega Claudio Melotti, sindaco di Bosco Chiesanuova – cresce il nostro impegno sul



Claudio Melotti

fronte della sostenibilità e della tutela dell'ambiente a fronte di un miglioramento del servizio e ad un abbattimento dei costi e degli oneri di gestione per il nostro comune”.

**GUARDA IL SITO [WWW.CRONACADIVERONA.COM](http://WWW.CRONACADIVERONA.COM)  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**



RIAPRE LA BIBLIOTECA DI SONA CON UNA NOVITÀ

# Con la book box la restituzione è h24

## La riapertura rappresenta il segnale di un avviato riappropriarsi degli spazi pubblici

La Biblioteca di Sona e la Sala Lettura di Lugagnano hanno riaperto le porte e grazie ai 4 nuovi "Book Box", posizionati in tutte le frazioni, i libri potranno essere riconsegnati 24 ore su 24 tutto l'anno.

Il recente DPCM permette la riapertura al pubblico di biblioteche e sale lettura con accesso contingentato e con le accortezze sanitarie previste per impedire il contagio da Covid-19. A Sona, gli orari di apertura torneranno ad essere quelli a cui i cittadini erano abituati prima della pandemia:

\_ Biblioteca di Sona: martedì e giovedì dalle 14.30 alle 19.00  
- mercoledì, venerdì e sabato dalle 09.00 alle 13.00;

- Biblioteca di Lugagnano: martedì dalle 9.30 alle 12.30 - mercoledì e venerdì dalle 15.30 alle 18.30.

Sarà possibile scegliere i libri a scaffale e prenotare titoli presenti nel Sistema Bibliotecario Provinciale. Il servizio di prenotazione libri, dvd, riviste è sempre possibile anche online, tramite il portale Sbpvr all'indirizzo

<https://sbpvr.biblioteche.it> con accesso tramite credenziali.

La riapertura di biblioteca e sala lettura rappresenta il segnale di un avviato, per quanto controllato, riappropriarsi degli spazi pubblici da parte della Comunità e l'Amministrazione di Sona l'ha voluta festeggiare con il posizionamento di 4 Book Box, uno per frazione:

\_ a Sona in piazza della Vittoria, nei pressi dell'ingresso della Biblioteca "Pietro Maggi"

\_ a Lugagnano in via XXVI Aprile nei pressi dell'ingresso della Sala Lettura al piano terra

\_ a San Giorgio in Salici in via Castello, sotto il porticato del



Centro Servizi

\_ a Palazzolo in via IV Novembre, nei pressi dello sportello Bancomat dell'Ufficio Postale. Non sarà più necessario recarsi in biblioteca durante gli orari di apertura: libri, dvd e riviste potranno essere restituiti utilizzando questi box. Il prelievo sarà effettuato dal personale della biblioteca una volta alla settimana.

«Un progetto portato avanti

con tenacia dall'Ufficio Cultura del Comune di Sona per favorire la lettura, affinché tutte le cittadine e i cittadini del Comune possano avere una biblioteca vicina, accessibile — spiega l'Assessore alla Cultura, Gianmichele Bianco — Abbiamo subito preso in considerazione la proposta dei box avanzata da una cittadina perché da un lato permette di contenere i rischi legati al

Covid-19, dall'altro dà sempre più visibilità alla dimensione culturale, che è essenziale per tutti noi. L'auspicio è che aumenti la fruizione di libri, anche da parte dei più giovani».

Per informazioni e credenziali di accesso è possibile contattare l'ufficio della biblioteca all'email [biblioteca@comune.sona.vr.it](mailto:biblioteca@comune.sona.vr.it) o al numero 045 6091287.

**GUARDA IL SITO [WWW.CRONACADIVERONA.COM](http://WWW.CRONACADIVERONA.COM)  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**



PRESENTATE LE ISTANZE DELLE PMI DEL TESSILE DI APINDUSTRIA CONFIMI

# Moda, aziende rischiano chiusura

Fatturati dimezzati e nessuna forma di sostegno da parte del Governo. Perdite gravi



Prospettive incerte, fatturati dimezzati per effetto della pandemia e nessuna forma di aiuto prevista dal Governo. È un momento complicato per il Made in Verona che opera nel settore del tessile. Per questo le piccole e medie imprese della moda scaligera associate ad Apindustria Confimi Verona si sono rivolte all'assessore regionale allo Sviluppo economico, Roberto Marcato, chiedendo di intervenire dove lo Stato non è ancora arrivato. In assenza di risorse che possano far fronte alle perdite, da Venezia le istanze delle PMI veronesi saranno trasferite a Roma, alla Commissione attività produttive. «Nel Veronese, sono 30 le

imprese iscritte alla nostra associazione che operano nel tessile, contano 2mila dipendenti per 600 milioni di fatturato. Per queste, nel 2020, è stato registrato un calo di fatturato del 50%. Una grave perdita, se si considera che la moda rappresenta un quarto del Made in Italy, che può avere ripercussioni economiche e sociali sull'intero Paese», segnalano Lorenzo Bossi, direttore di Apindustria Confimi Verona, e il referente associativo di settore, Carlo Barba. A sostenere la preoccupazione anche Manuel Maraschin, alla direzione di Apindustria Confimi Vicenza, e il consigliere regionale veronese Tomas Piccinini.

*“Nel Veronese, si contano 2mila dipendenti per 600 milioni di fatturato. Per queste, nel 2020, è stato registrato un calo di fatturato del 50%”*

Molte realtà imprenditoriali rischiano di chiudere i battenti, in un settore che presentava criticità ancor prima dell'emergenza sanitaria causata dal Covid-19, fa notare il titolare

della Denis srl, Dennis Patuzzo, tra i promotori dell'incontro con la Regione: la concorrenza delle catene internazionali di abbigliamento aveva già assottigliato i margini e messo in crisi gli imprenditori. Durante i mesi di lockdown la situazione è precipitata: molta merce è rimasta invenduta o non saldata; le continue chiusure e riaperture dei negozi, assieme all'impossibilità di spostarsi dalle regioni, hanno fatto il resto; inoltre le banche faticano a concedere credito né sono previsti Ristori da parte dello Stato. Aspetto, quest'ultimo, su cui Apindustria Confimi Verona ritiene fondamentale intervenire con azioni mirate.

**GUARDA IL SITO [WWW.CRONACADIVERONA.COM](http://WWW.CRONACADIVERONA.COM)  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**





LE POZZANGHERE NON SONO  
FATTE PER ESSERE EVITATE.

**Cattolica Assicurazioni** ha una soluzione per tutto ciò che riguarda la tua vita. Perché la vita è fatta per essere vissuta.

**PRONTI ALLA VITA.** | [cattolica.it](https://www.cattolica.it) | scarica l'app  | seguici su  

**CATTOLICA**  
ASSICURAZIONI

DAL 1896

## SERIE B. GIALLOBLÙ VERSO LA VETTA DELLA CLASSIFICA



A Brescia per continuare a far festa: il gruppo di Aglietti non vuole fermarsi. Sotto, il portiere Semper e Aglietti

# Hai fatto 13, Chievo: vietato fermarsi

A Brescia per allungare il passo e continuare a sognare: "E' il momento di insistere"

Cambia l'orario d'inizio di Brescia - Chievo. La partita valida per la terza giornata di ritorno della Serie B, in programma domani inizialmente alle ore 21, è stata anticipata alle 18. Gialloblu decisi al Rigamonti a prolungare la terza striscia di risultati utili consecutivi più lunga di sempre. Imbattuti da più di due mesi, dalla rocambolesca rimonta subita contro il Frosinone, da 0 - 2 a 3 - 2. Aglietti, in positivo da 13 turni, punta dritto verso le altre due strisce da record dei suoi predecessori in panchina: a quota 17 il Chievo della stagione '96/97 guidato da Malesani, che totalizzò 27 punti filati ad una media di 1,58 a partita. Ancora meglio riuscì a fare Iachini tra i cadetti nel 2008, infilando 13 successi e sette pareggi segnando 41 gol e subendone 16. Alla fine di

# 18

**L'orario d'inizio  
del match di domani**

quella stellare stagione il Chievo volò sparato in Serie A con un bottino di ben 85 punti in classifica.

## L'AVVERSARIO

Si tratta del debutto casalingo per Pep Clotet, l'allenatore catalano appena ingaggiato da Massimo Cellino, con cui aveva già lavorato ai tempi del Leeds nella stagione 2016/17. In quella occasione, lo spagnolo era il vice di Gary Monk in Championship. Il Presidente del Brescia non è nuovo a repentini terremoti in panchina, dall'inizio del campionato infatti ne ha cambiati già 4: Delneri non è andato



oltre le prime due giornate, a inizio dicembre salta Diego Lopez, infine dopo cinque sconfitte in sei gare è toccato lo stesso destino a Dionigi.

## LA FORMAZIONE

A Veronello continua ad allenarsi a parte Gigliotti, che difficilmente sarà a disposizione per il match di domani. Non ha avuto conseguenze invece l'ammonizione rimediata da Mogos contro la Reggina, al terzo giallo del campionato e quindi non a rischio



squalifica, sempre in campo in tutte le 22 partite. Contro il Brescia rientreranno sicuramente tra i titolari Palmiero in regia, ad affiancare il man of the match del Bentegodi Obi, e Garritano sulla sinistra, buttato dentro mercoledì solo nella mischia finale ma quanto mai prezioso. A destra balottaggio fra Ciciretti e Canotto, con Margiotta pronto ad affiancare De Luca nell'attacco a due.

Jacopo Segalotto

**GUARDA IL SITO WWW.CRONACADIVERONA.COM  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**



## BASKET A2: ROSSELLI E COMPAGNI DOMANI A BIELLA

È tutto pronto per l'inizio di un nuovo percorso per la Tezenis Verona, che nella trasferta sul campo di Biella, vedrà il secondo esordio sulla propria panchina della nuova guida tecnica, Alessandro Ramagli. La sfida contro i piemontesi valevole per la diciannovesima giornata del campionato di serie A2 girone verde è in programma domani, con palla due prevista alle ore 18 al Biella Forum. Per il neo allenatore sarà, nonostante i soli tre giorni di lavoro con la squadra, subito un'occasione per testare il roster a sua disposizione, mentre per i giocatori ci sarà la motivazione di dimostrare tutto il proprio talento per cercare di cambiare le rotazioni a cui siamo abituati e soprattutto la voglia di rifarsi dopo la sorprendente sconfitta nella gara di andata, 81 a 77, che diete il via alla striscia negativa di cinque sconfitte consecutive.



“Calma” dice Ramagli. “Ci penso io”. Per la Tezenis inizia il nuovo corso

**LA SQUADRA** gialloblù potrà contare sull'apporto di un ritrovato, dopo oltre quaranta giorni di positività al Covid-19, Guido Rosselli, che ha già mostrato tutta la sua voglia di giocare mettendo grandissima intensità nella partita del suo rientro con Treviglio, 6 punti per lui in 18 minuti di utilizzo, e che soprattutto conosce già lo stile di gioco del nuovo coach avendo vinto insieme la serie A2 con la Virtus Bologna. Da tenere sotto osservazione la condizioni fisiche di Francesco Candussi uscito un po' malconcio dall'ultima partita giocata a causa di una distorsione alla caviglia, il numero tredici gialloblù dovrebbe comunque essere a piena disposizione per la partita di domenica. Contro Biella si attende un pronto riscatto da parte del duo americano, Phil Greene e Bobby Jones, dopo

## Ramagli subito il primo esame La “nuova” Tezenis in campo per ricominciare a... giocare

# 12

***I punti in classifica  
della squadra gialloblù***

la brutta prestazione offerta nell'ultima gara contro Treviglio, chiusa con solo cinque canestri dal campo per un totale complessivo di quindici punti di cui cinque dalla lunetta. Per fermare la striscia aperta di tre sconfitte

consecutive, la Tezenis Verona dovrà migliorare nella meta campo difensiva, non soffrire la fisicità degli avversari a rimbalzo e cercare di affidarsi meno al tiro da tre punti nei momenti di difficoltà.

**LA CLASSIFICA** che si ritrova la Scaligera non è di certo esaltante, anzi è ben lontana dalle aspettative di inizio stagione. La Tezenis Verona attualmente occupa l'undicesimo posto in graduatoria a quota 12 punti frutto di 6 vit-

torie e ben 9 sconfitte, mentre l'Edilnol Biella è tredicesimo con 8 punti guadagnati con sole 4 vittorie a fronte di 11 sconfitte. Nel complesso domenica sera si sfideranno la quartultima contro la penultima in classifica del girone verde di serie A2, per quello che rappresenta a tutti gli effetti uno scontro salvezza che darà la possibilità di rilanciarsi alla squadra che riuscirà a guadagnare i due punti.

Giovanni Miceli

**GUARDA IL SITO [WWW.CRONACADIVERONA.COM](http://WWW.CRONACADIVERONA.COM)  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**



PROGETTO PER IL VII CENTENARIO DELLA MORTE DI DANTE

# Verona, la città del Paradiso

Con le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di Veronetta e Porto

Otto scuole, più di 200 bambini e bambine, ragazzi e ragazze coinvolti per raccontare il Paradiso di Dante nel settimo centenario dalla sua morte. È il progetto "Verona, città del Paradiso" dell'IC 18 Veronetta Porto che è iniziato in quest'anno scolastico e coinvolge le scuole dell'infanzia Coccinelle, Preto, Soleluna, le primarie Massalongo, Maggi e Rubele, le secondarie di primo grado Fava e Duca d'Aosta.

L'iniziativa ha il sostegno dell'Assessorato all'Istruzione del Comune di Verona e della Cantina Valpantena che per l'occasione ha realizzato una bottiglia commemorativa dedicata a Dante e al suo legame con la città scaligera ed è inserito tra gli eventi del cartellone "Dante Settecento: Verona onora Dante".

A Cangrande della Scala, terzo figlio di Alberto I, Dante dedica il Paradiso: l'esito più alto della "geografia religiosa" medievale, della nascita lingua italiana, della letteratura di un'intera nazione. Tra gli appuntamenti che Verona nel 2021 riserverà al Poeta, quello dell'IC 18 intende avvicinarlo ai più giovani cittadini e cittadine, con la convinzione che siano loro a dover far propria la conoscenza e il ricordo della presenza dantesca a Verona per tramandarla e renderla viva.

Il progetto è stato voluto dalla dirigente dell'Istituto Comprensivo 18 Lidia Marcazzan ed è stato approvato sia dal Collegio Docenti che dal Consiglio di Istituto ed è coordinato da Chiara Stella, insegnante della scuola primaria Rubele. Per la sua realizzazione e conduzione sono stati coinvolti due esperti che da anni si dedicano allo studio di Dante



e alla divulgazione della Commedia soprattutto tra i bambini e i giovani. Sono Mirco Cittadini, regista e dirigente della Cooperativa Sociale Aribandus, e Alessandro Anderloni, regista, autore e direttore artistico dell'associazione Le Falie, che compiranno un percorso prima di lettura e poi di drammatizzazione e trasposizione scenica e audiovisiva della terza cantica.

Marcazzan e Stella sottolineano il valore educativo del progetto: «Vogliamo lasciare anche nelle scuole un segno nell'anno di Dante coinvolgendo tutte le età, dai 3 ai 13 anni, sfatando l'idea che la Commedia, e soprattutto il Paradiso, non sia accessibile ai più piccoli. Ciascuno e ciascuna, con i propri talenti troverà il linguaggio giusto per aprire il cuore a Dante».

Il progetto prevede quattro incontri in presenza presso ciascuno dei gruppi coinvolti. Il primo servirà ad avvicinare i bambini e le bambine alla vita di Dante, alla Commedia e alla terza cantica per poi partire insieme a "Dante astronauta" in un viaggio tra i pianeti, i cieli

e le stelle. Gli incontri successivi intendono muovere i piccoli stimolando la loro creatività, a partire dal corpo e la voce, quindi con l'espressività artistica, i giochi di lettura espressiva, la musica e le tecniche pittoriche.

«La prima sfida è rilanciare Verona come città di Dante e del Paradiso», dichiara Cittadini. «In questo 2021 abbiamo la responsabilità di puntare la nostra attenzione a un regno che è fatto di amore, luce, gioia, danze, musiche ineffabili e soprattutto pace. In questo i più piccoli sono gli ideali destinatari. In piena pandemia riportiamo dei laboratori artistico-espressivi nelle scuole, nel pieno rispetto dei protocolli sanitari, senza venir meno al linguaggio del cuore e dell'alta fantasia», prosegue.

«Restituiamo Dante alle persone e svestiamolo un poco dall'ufficialità e dalle gelosie», rimarca Anderloni. «Nel moltiplicarsi di proposte teatrali e musicali per questo anniversario – prosegue –, qui si adempie al dovere di investire risorse pubbliche non per allestire altri palcoscenici, fisici o

virtuali, nel nome di Dante ma per portarlo tra i cittadini e le cittadine di quella Verona multietnica, multiculturale e multireligiosa che è la stessa città che accolse, cortese, un rifugiato e condannato a morte all'inizio del Trecento».

Il progetto prevede la realizzazione di un documentario dove si racconterà il Paradiso di Dante attraverso le performance mimiche, vocali e narrative di cui saranno protagonisti gli stessi bambini e bambine. Il video, realizzato dall'impresa di produzione Àissa Màissa, sarà presentato a primavera in occasione di una serie di eventi dedicati a Dante tra cui lo spettacolo Dante a Verona che vedrà protagonisti 100 bambini e bambine della scuola primaria Rubele di Piazza Isolo e che andrà in scena nell'Auditorium del Palazzo della Gran Guardia, messo a disposizione dall'Assessorato all'Istruzione del Comune di Verona, il 28 e 29 marzo 2021.

Per seguire l'evoluzione del progetto si può consultare la pagina Facebook "Dante Settecento".

**GUARDA IL SITO [WWW.CRONACADIVERONA.COM](http://WWW.CRONACADIVERONA.COM)  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**



DA DOMANI PER SAN VALENTINO SULLA WEBTV DI FONDAZIONE ARENA

# Roméo et Juliette, storia immortale

Di Charles Gounod, proposta nel simbolico allestimento di Francesco Micheli



Nella giornata dedicata agli innamorati la webTV di Fondazione Arena aggiunge un nuovo ed imperdibile contenuto premium: dal 14 febbraio alle 12 sarà online Roméo et Juliette di Charles Gounod, proposta nel simbolico ed affascinante allestimento di Francesco Micheli, per raccontare una delle storie d'amore più celebri di sempre che ha reso Verona famosa in tutto il mondo come "città dell'amore".

Lo spettacolo sarà disponibile al costo di €9,90 per singolo accesso e resterà visibile per 30 giorni, per un'offerta sempre nuova che affianca i titoli areniani conosciuti e amati dal pubblico ai nuovi spettacoli della Stagione Artistica 2021 al Teatro Filarmonico.

Un appuntamento unico per gli appassionati dell'opera di Gounod, tornata nel cartellone areniano nel 2011 dopo numerosi anni di assenza e proposta per la prima volta nella storia del Festival nella versione originale con il libretto in francese. La regia di questo suggestivo allestimento è di Francesco Micheli, con le scene firmate da Edoardo Sanchi e i costumi di Silvia Aymonino. La coreografia è di Nikos Lagousakos, mentre il lighting design è dell'areniano Paolo Mazzon. In scena i complessi artistici e tecnici della Fondazione Arena di Verona con le numerose comparse a raffigurare le fazioni in lotta dei Montecchi e dei Capuleti. La "bella Verona" viene rappresentata all'interno dell'Arena romana in un teatro dal

sapore shakespeariano: Francesco Micheli ricrea il londinese Globe con materiali contemporanei, a tratti futuristici, ed illuminazione da stadio. In questa cornice, pubblico, cantanti e le centinaia di comparse si intrecciano, si scontrano e si mescolano per raccontare la vicenda degli sfortunati amanti. L'amore negato si esprime in un continuo salire e scendere di scale che avvicina e allontana i due giovani innamorati e che simboleggia, al contempo, anche l'ascesa e la caduta politica delle loro famiglie. Dominante sul palcoscenico una luce rossa che ricorda l'elemento primordiale e motore dell'opera: il sangue. Ma alla fine i due protagonisti superano le catene del potere, dell'odio e della morte, allon-

tanandosi tra gli spettatori mano nella mano nei loro costumi candidi, verso la luce di un'unione immortale. Il cast, diretto da Fabio Mastrangelo, vede protagonista Nino Machaidze come Juliette, insieme a Stefano Secco nei panni dell'amato Roméo. Accanto a loro la nutrice Gertrude di Cristina Melis, Artur Rucinski come interprete dell'amico di Roméo Mercutio, Jean François Borrás nel rivale di casa Capuleti Tybalt e Ketevan Kemoklidze come paggio Stéphane. Il cast si completa con Paolo Antognetti (Benvolio), Gianpiero Ruggeri (Grégorio), Nicolò Ceriani (Pâris), Manrico Signorini (Capulet), Giorgio Giuseppini (Frère Laurent) e Deyan Vatchkov (Le Duc de Vérone).

**GUARDA IL SITO [WWW.CRONACADIVERONA.COM](http://WWW.CRONACADIVERONA.COM)  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**



## Le ricette di Elettra Solignani

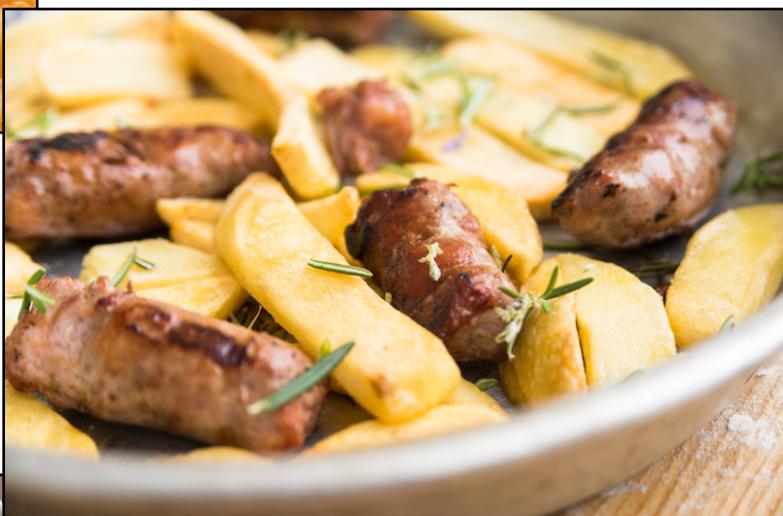
## Le patate un passpartout: 4 piatti

Le patate sono un passepartout: si trovano tutto l'anno al supermercato e si conservano a lungo, quindi in casa non mancano mai. Si sa che, durante questa stagione, la scelta di ortaggi di stagione risulta un po' meno vasta rispetto ad altri periodi dell'anno, ma per fortuna ci sono questi tuberi. Le patate hanno diverse proprietà nutrizionali e si possono declinare in molti modi diversi. Scopriamone insieme qualcuno!



La prima proposta è molto classica: le chips di patate, come quelle confezionate ma più leggere, perché fatte al forno. Per tre persone, basta prendere tre patate, lavarle e tagliarle in tante chips sottili, con tutta la buccia. Queste fettine vanno infarinate e disposte su una teglia da forno e poi condite con due cucchiaini d'olio, sale, pepe e qualche spezia, come il rosmarino o la maggiorana. Si cuociono dieci minuti in forno a 200 gradi e poi qualche altro minuto con il grill.

Come non menzionare la coppia salsiccia e patate? Per preparare questo piatto, basta prendere una teglia da forno e metterci dentro le patate tagliate in pezzi con un po' d'olio, di sale, pepe e rosmarino. Poi, aggiungere la salsiccia tagliata. Il tutto cuoce in quaranta minuti a 180 gradi e va mescolato ogni tanto. Per rendere le patate più croccanti, azionare il grill per qualche minuto alla fine.



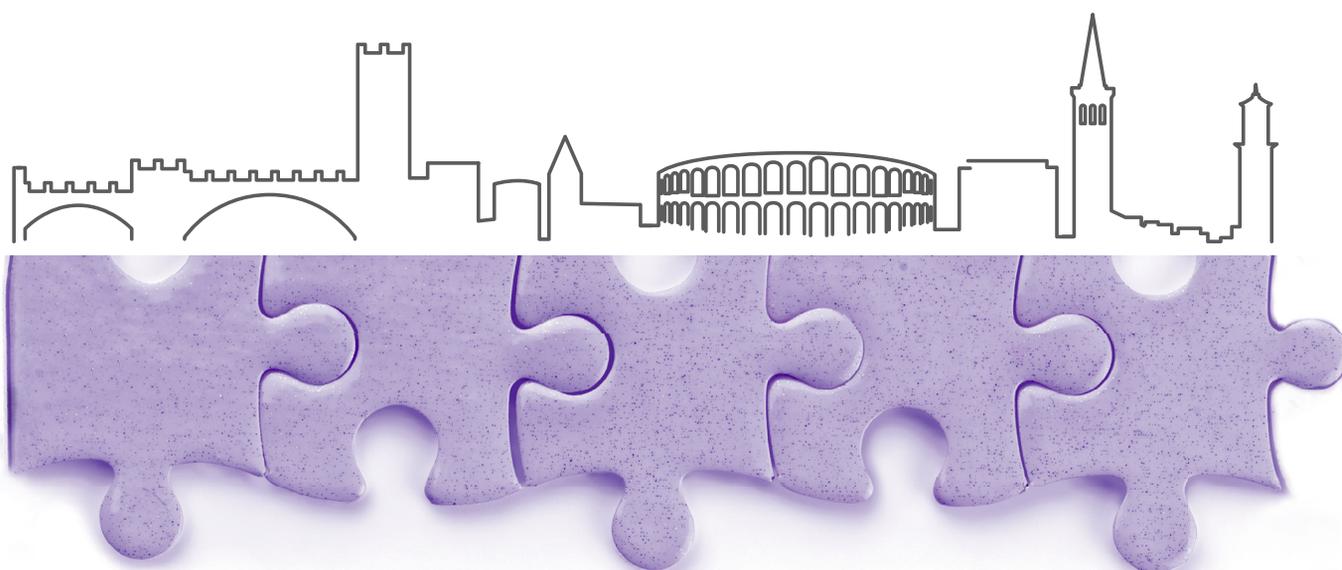
Molto facile è anche la torta salata con patate e prosciutto. Sbollentare le patate tagliate a pezzetti per una decina di minuti, poi mescolarle in una ciotola con dei cubetti di prosciutto cotto, un uovo e del formaggio (stracchino, ricotta, crescenza). Foderare una tortiera con un rotolo di pasta sfoglia, fare dei buchini con una forchetta sul fondo e mettere il composto dentro. Cuocere a 200 gradi per mezz'ora.

Per un contorno scenico, ci sono le patate a ventaglio. Basta lavare delle patate grandi intere e fare dei tagli fino a metà della loro profondità, in modo che sembrino una fisarmonica, restando intere. Accendere il forno a 200 gradi, spennellare con del burro fuso le patate e condirle con pepe e sale. Fare cuocere per un'ora, spennellando con altro burro a metà cottura. Si possono farcire con del formaggio, del bacon o con quello che si preferisce.



# 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.

# Guglielmi, appuntamenti con la qualità

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



**Il Classico**

**Abbinamenti:**  
A tutto pasto, in particolare si presta al condimento di primi piatti e verdure cotte.

0.25L 1L  
0.50L 3L  
0.75L 5L



A sinistra "Il Classico" dell'Azienda Agricola Guglielmi.  
A destra una foto della raccolta

La stagione olearia si è conclusa da poco, il nostro oro verde è stato appena prodotto ed è ancora tempo per gustare il sapore genuino dell'olio novello non filtrato, prodotto nel frantoio di famiglia.

Noi di Azienda Agricola Guglielmi abbiamo fatto dell'olio extra vergine di oliva del nostro territorio oltre che una passione, un vero e proprio stile di vita.

Coltiviamo oltre 2500 piante di olivo tra Valpolicella e zona del Lago di Garda Orientale, valorizzando in ogni nostro olio le sfumature organolettiche che emergono dalle particolari combinazioni di terreno, esposizione, cultivar ed epoca di maturazione, permettendo così molteplici abbinamenti gastronomici.

Abbiamo scelto di accompagnarvi durante il 2021 non solo con i nostri prodotti ma durante il susseguirsi delle stagioni

di farvi immergere nella nostra terra, quale mosaico di biodiversità oltre che per i nostri ambienti ed i nostri cibi, soprattutto per il nostro essere parte attiva di questo delicato equilibrio.

GLI APPUNTAMENTI CON LA QUALITÀ. EVO "IL CLASSICO" SI PRESENTA.

Il nostro extra vergine di oliva "Il Classico" viene prodotto utilizzando un blend varietale composto da Grignano, Lecchino, Frantoio e Pendolino. La coltivazione delle piante è a vaso. La raccolta avviene a mano e con agevolatori meccanici la prima parte nel periodo di metà ottobre all'inizio della maturazione e la restante parte nella seconda metà del mese di novembre in piena maturazione. La lavorazione avviene entro 24 ore dalla raccolta con ciclo di estrazione a

freddo, proprio nel frantoio di famiglia. La freschezza delle olive è determinata nella delicata fase della trasformazione in olio così come lo è il controllo della temperatura di granulatura della pasta che non deve superare i 27°C, preservando così le qualità organolettiche dell'olio. In questo modo il suo essere equilibrato, dal fruttato leggero e morbido, permette di percepirne i caratteristici sentori di mandorla ed ortaggi, con leggere note di amaro e piccante, integrati alla naturale nota dolce.

Presenta un tenore in acidità compreso tra lo 0,17% e lo 0,2% a seconda della campagna olivicola. Molteplici sono i benefici che porta l'olio Extra Vergine di Oliva di qualità come il nostro olio evo "Il Classico". Combatte il diabete riducendo i picchi di glicemia dopo i pasti, fa bene alla pelle per le sue proprietà idratanti,

emollienti e nutrienti. Inoltre è fonte naturale di vitamina E, un potente antiossidante che protegge le membrane cellulari dai processi d'invecchiamento e contiene lo squalene che risulterebbe efficace contro i tumori della pelle. E' un condimento con il miglior equilibrio di acidi grassi ed è un concentrato di vitamine e minerali.

E' così che ben si abbina a tutto pasto ed in particolare al condimento di primi piatti e verdure cotte. Un olio che con la sua genuinità esprime tutta la nostra tradizione di famiglia.

DOLCE BROCCOLETTO DI CUSTOZA

Parlando di tradizione e prodotti di nicchia il rinomato "Broccoletto di Custoza" riveste (...)

**SEGUE**

**GUARDA IL SITO [WWW.CRONACADIVERONA.COM](http://WWW.CRONACADIVERONA.COM)  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**



# Guglielmi, appuntamenti con la qualità

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

### CONTINUA

(...) il ruolo di protagonista nei mesi invernali del veronese.

L'area di produzione è limitata alla sola frazione di Custoza del comune di Sommacampagna, il che lo rende molto ricercato e la sua reperibilità è direttamente presso i produttori o sul mercato locale da novembre a febbraio.

L'antico legame tra ambiente geografico, persone e conservazione della tradizione per questo prodotto ha origini antichissime.

La scoperta del "Broccoletto di Custoza" risale al 1600: era una ricchezza di vitamine, oligoelementi e antiossidanti che integrava la dieta delle famiglie contadine nel periodo invernale.

I primi effettivi testimoni della sua esistenza sono Policarpo Forante e Italo Pachera. Selezionarono i semi dalle piantine dei loro orti e li coltivarono in solchi in pieno campo e intercalati alla vite.

La semina avviene tutt'oggi nel periodo compreso tra fine giugno ed i primi di luglio. Durante il trapianto in pieno campo tra fine fine agosto ed i primi di settembre vengono irrigate abbondantemente le piantine. Terminato questo stress post trapianto ci si affida alle precipitazioni stagionali e solamente in casi di estrema siccità si interviene con l'irrigazione. Eventuali sbalzi termici e gelate non fanno altro che concentrare ancor più la sua dolcezza ed il suo patrimonio antiossidante dall'elevato potere anticancerogeno e capace di un drastico miglioramento delle difese immunitarie, consigliato ed adatto quindi in tutte le tipologie di dieta.

Già nel 1600 il senso di prote-



**Il broccoletto di Custoza.  
Sotto il piatto con l'ingrediente**



zione del territorio che oggi con tanto ardore definiamo con Salvaguardia della Biodiversità, si era percepito ed applicato come ad esempio la promiscuità della coltivazione della vite con quella di seminativi e del "Broccoletto di Custoza" nella stagione invernale. Interrompendo così la monocoltura della vite si è mantenuto quella diversità che caratterizza questo territorio.

Importante traguardo per la Comunità dei Produttori del Broccoletto di Custoza (solamente 8 aziende produttrici) è l'appartenenza alla rete mondiale Slow Food delle Comunità del Cibo di Terra Madre

per tutelarne i pregi organolettici originari e sostenere chi lo produce con criteri rigorosi. Obiettivo dichiarato dal Presidio è quello di "valorizzare e rafforzare questa produzione rafforzando un circuito virtuoso con la comunità sul territorio: i consumatori locali e la ristorazione in primis".

Può essere consumato tutto il cespo in quanto presenta una costola tenera e non filamentosa con un gusto inconfondibile delicato e leggermente dolce. Semplicemente scottato in acqua bollente per venti minuti circa, condito con olio extra vergine di oliva e accompagnato da un uovo sodo del salame o della salsiccia è la

preparazione con cui lo presentano da sempre le famiglie di Custoza.

Esistono anche molte altre preparazioni culinarie tradizionali e rivisitazioni in chiave moderna proposte dai ristoratori della zona per valorizzare questa molteplicità degli usi.

**OLIO EVO "IL CLASSICO" FEAT "BROCCOLETTO DI CUSTOZA". PREPARAZIONI.**

Di seguito abbiamo selezionato due ricette, che spaziano da un primo piatto ed un dolce, semplici sia per i loro elementi che per la preparazione, andando a valorizzare così il puro abbinamento dei due prodotti.

**SPAGHETTI AL PESTO DI "BROCCOLETTO DI CUSTOZA" E OLIO EVO "IL CLASSICO"**

Per 4 persone

Per il pesto:

1 "Broccoletto di Custoza"  
1 aglio privato dell'anima  
5-6 mandorle sgusciate  
30g di parmigiano  
Olio evo "Il Classico"  
Sale  
320g spaghetti

Pulire e lavare il broccoletto. Sbollentare per qualche minuto, fino a che i gambi risultino ammorbiditi ma non del tutto. Scolare il broccoletto e strizzarlo bene. In un mixer riunire il broccoletto spezzettato, le mandorle, l'aglio, il parmigiano, un pizzico di sale ed un po' di olio evo. Ridurre il tutto ad un pesto grossolano ed aggiungere di olio evo e sale. Cuocere gli spaghetti in acqua (...)

**SEGUE**

# Guglielmi, appuntamenti con la qualità

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

### CONTINUA

(...) bollente salata e mantenere lontano dal fuoco con il pesto. Servire subito.

BISCOTTI "BROCCOLETTO DI CUSTOZA", CIOCCOLATO E OLIO EVO "IL CLASSICO"

8/10 foglie di "Broccoletto di Custoza" da ridurre in purea  
4 tuorli

120g zucchero di canna  
100g olio evo "Il Classico"  
300g farina "0"  
100g farina di mandorle  
100g fecola di patate

½ limone buccia  
Lievito  
Gocce di cioccolato fondente

Per acqua aromatizzata:  
zucchero di canna e semi di finocchio q.b.

Montare le uova con lo zucchero di canna fin che diventano spumose, incorporavi a filo mischiando piano ma continuamente 100g di olio evo. Aromatizzare a piacere con buccia di limone. Si aggiunge amalgamando bene la purea di 8/10 foglie di broccoletto lesate in acqua zuccherata e

aromatizzata con semi di finocchio (messi nell'acqua contenuti in modo da essere tolti dopo che han dato sapore). In altro recipiente mischiare la farina 0 con la farina di mandorle, la fecola di patate e 3 cucchiaini di lievito chimico (meglio 2 di cremortartaro e uno di bicarbonato, aggiungendo alle uova sbattute un cucchiaino di succo di limone). Si incorporano un poco per volta le farine col lievito alla crema delle uova. Aggiungere le gocce di cioccolato fondente. Si deve ottenere un impasto denso che permetta col cuc-

chiaio di fare dei mucchietti che rimangano staccati fra loro, che non si spandano troppo mentre si distribuiscono sulla carta da forno, stesa sulla piastra di cottura. Cuocere in forno caldo a 200° per 25/30 minuti. Lasciar raffreddare i biscotti distribuendoli su una griglia. In scatole di latta o vetro durano almeno una settimana. Si può immergere la base di ciascuno in cioccolato fondente sciolto a bagnomaria o nel microonde, mettendoli via via a solidificare stendendoli ciascuno con la base di cioccolato rivolta in alto.

Prodotto	Abbinamenti	Volume
Verde del Forte	Ottimo sul pesce di lago grigliato e al vapore, verdure bollite e salse. Accompagna piatti dal sapore delicato.	0.25L, 0.50L, 0.75L
Il Classico	A tutto pasto, in particolare si presta al condimento di primi piatti e verdure cotte.	0.25L, 0.50L, 0.75L, 1L, 3L, 5L
Monocultivar Grignano	si abbina a crudo su frittate vegetali, zuppe di funghi, primi piatti con molluschi, carni bianche e formaggi freschi.	0.50L
Garda DOP	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 cucchiaio.	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](http://www.agricolaguglielmi.it)

**Chiamando direttamente**  
Alessandra 338 2660257  
Matteo 3494032581

Scrivendo a [info@agricolaguglielmi.it](mailto:info@agricolaguglielmi.it)

Scansionando il QR code

**GIORNI DI CONSEGNA**  
martedì e venerdì dalle 18 alle 19.30

**GUARDA IL SITO [WWW.CRONACADIVERONA.COM](http://WWW.CRONACADIVERONA.COM)  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**



VERONA PRIMA IN VENETO

ASSINDUSTRIA

# Coltivazione della canapa, 100 ettari per la produzione

## E' necessario uscire dalla giungla di norme e controlli

C'è interesse per la coltivazione della canapa sul territorio veronese. Sono più di cento gli ettari vocati per una produzione regionale di oltre 12mila quintali concentrati in particolare modo nella provincia scaligera che registra 43 ettari coltivati e un raccolto di 4930 quintali. Seguono le coltivazioni nelle province di Venezia, Treviso e Padova. E' quindi necessario uscire dalla giungla di norme e controlli dando uniformità di applicazione della legge a livello nazionale per sostenere una maggiore diffusione dell'interesse per questo indirizzo agronomico. La convocazione del primo tavolo nazionale di filiera – commenta Coldiretti Verona che ha coinvolto ministeri di Politiche agricole, Interno, Giustizia, Sviluppo Economico e poi Agenzia delle Dogane, Arma dei Carabinieri, Crea, Ismea, Agea e tutti gli attori del comparto – va in questa direzione e vede allineati i produttori veneti sostenuti nell'attività anche da una normativa locale che ha incentivato la produzione agroalimentare negli ultimi anni.

Fino agli anni '40 la canapa era più che familiare in Italia, tanto che il Belpaese con quasi 100mila ettari era il secondo maggior produttore al mondo dietro soltanto all'Unione Sovietica, poi il declino per la progressiva industrializzazione e l'avvento del "boom economico" che ha imposto sul mercato le fibre sintetiche, ma



Coltivazione della canapa in Veneto

anche dalla campagna internazionale contro gli stupefacenti che ha gettato un'ombra su questa pianta. La canapa sta vivendo oggi una seconda giovinezza – sottolinea la Coldiretti scaligera – con un vero e proprio boom su più fronti dall'alimentare alla medicina. In commercio si trovano dai biscotti e dai taralli al pane, dalla farina di all'olio, ma c'è anche chi la usa per produrre ricotta, tofu e una gustosa bevanda vegana, oltre che la birra. Dalla canapa si ricavano inoltre – continua Coldiretti – oli usati per la cosmetica, resine e tessuti naturali ottimi sia per l'abbigliamento, poiché

tengono fresco d'estate e caldo d'inverno, sia per l'arredamento, grazie alla grande resistenza di questo tipo di fibra. Se c'è chi ha utilizzato la cannabis per produrre veri e propri eco-mattoni da utilizzare nella bioedilizia per assicurare capacità isolante sia dal caldo che dal freddo, non manca il pellet per il riscaldamento – aggiunge Coldiretti – che assicura una combustione pulita. Si stima – conclude la Coldiretti – un giro d'affari potenziale stimato in oltre 40 milioni di euro con un rilevante impatto occupazionale per effetto del coinvolgimento di centinaia di aziende agricole.

### Alice Pretto neopresidente dei Giovani

L'Assemblea dei Giovani Imprenditori di Assindustria Venetocentro svoltasi oggi in videocollegamento, ha eletto Alice Pretto Presidente del Gruppo Giovani per il triennio 2020-2023.

Padovana, 27 anni, Pretto è Amministratore di Essay Group S.r.l. di Mestrino, azienda specializzata nella saldatura di materiali plastici, pelli e tessuti per i settori medicale, moda, arredo. Sarà affiancata dai Vicepresidenti Mattia Bettin (Gruppo Bettin Srl, Peraga di Vigonza), Sofia Campagnolo (L'Ottocento Srl, Cittadella), Riccardo Fornasier (Eritex Srl, Vidor), Francesco Ongaro (Trevigroup Assicurazioni Srl, Oderzo). Alice Pretto è la prima Presidente unica del Gruppo Giovani Imprenditori di Assindustria Venetocentro, con la sua elezione si conclude il periodo fondativo seguito alla costituzione dell'Associazione il 15 giugno 2018, che ha visto alternarsi alla guida dei Giovani Imprenditori nel primo biennio le Presidenti Anna Viel e Alessandra Polin. Insieme alla squadra di Presidenza, è stato eletto il Consiglio Direttivo dei Giovani Imprenditori. Ne fanno parte: Arrigo Barion (Andrighetti Legnami Srl, Sant'Angelo di Piove di Sacco), Christopher Ceccato (Ceccato Olindo Srl, San Giorgio delle Pertiche), Enrico Fiorin (ICT4B2B Srl, Silea), Andrea Forte (ASG Network Srl, Treviso), Luigi Gorza (Ard Raccanello Spa, Padova), Serena Granziera (Irinox Spa, Conegliano), Sara Rachello (Molino Rachello Srl, Roncade), Dario Schiavon (Schiavon Sistemi Srl, Padova).

**GUARDA IL SITO [WWW.CRONACADIVERONA.COM](http://WWW.CRONACADIVERONA.COM)  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**



LA LINEA DELL'AZIENDA STORICA DI VALEGGIO SUL MINCIO

# Everel cresce e assume 20 collaboratori

## Valeria Zampieri: "Attenti al capitale umano, vera ricchezza della nostra azienda"

Competenza, formazione, ambizione. Sono i punti cardine su cui si basa solitamente una tradizionale selezione del personale. Ma accanto a queste linee, esiste una politica di recruiting che fa leva sull'approccio al problem solving, sulla collaborazione, sulla proattività e sull'energia. E' la linea che ha adottato Everel, azienda storica di Valeggio sul Mincio, con tre sedi tra Italia, Romania e Germania e che nello stabilimento del nostro territorio conta adesso 190 dipendenti, nell'affrontare il percorso di selezione di 20 nuovi collaboratori, che dai primi del mese hanno iniziato a lavorare, con diverse mansioni, nello staff. Mente e anima dell'operazione il Group HR & Communication Director Valeria Zampieri, approdata in azienda nel 2015 e, da allora, fucina di iniziative sperimentali per un'azienda metalmeccanica. "Quando sono arrivata in Everel – racconta – ho trovato una realtà che già riconosceva al settore delle risorse umane una sua dignità funzionale, a differenza che altrove. Infatti qui era già ben presente la scelta politica aziendale di far crescere e investire nella funzione diversificandola rispetto al taglio prettamente amministrativo. La nostra volontà – conferma la Zampieri – è quella di valorizzare i talenti personali a 360 gradi perché una risorsa valorizzata è più soddisfatta e senza dubbio più efficiente nel lavoro." L'azienda infatti è nota alle cronache per i tanti progetti di welfare attuati negli anni e per i progetti di formazione interna e di personale esterno.



Valeria Zampieri e le selezioni



A metà gennaio è stata aperta una ricerca del personale orientata alle fasce più colpite dalla crisi economica derivante dal COVID-19, che in Italia lo scorso anno ha causato una perdita di oltre 420mila posti di lavoro, selezionando tra ex stagionali del turismo,

personale dei parchi tematici, camerieri di ristoranti e bar ormai chiusi. La scelta non è stata tanto sulla competenza, anche a fronte di un percorso formativo molto sviluppato in Everel, ma sulla voglia di rilanciarsi e di rimettersi in gioco.

"L'anno scorso si è chiuso

discretamente bene e gennaio è partito con un + 1 milione di euro di fatturato rispetto al previsionale. – racconta la Zampieri – questo ci ha consentito di proiettarci su un rapido percorso di selezione: sono arrivate in azienda centinaia di curricula e, dopo una prima scrematura, in 62 hanno partecipato a un percorso di selezione sui generis per il comparto produttivo." La selezione infatti è partita da sessioni di colloquio di gruppo, con 10 partecipanti che sono stati messi in condizioni ambientali e psicologicamente favorevoli: più una chiacchierata che un colloquio di lavoro. Poi è stato assegnato a ciascuno un indovinello da risolvere in 20 minuti. In seguito si è effettuata una sessione di simulazione di un naufragio su un'isola. "Quelli che sembrano giochi di ruolo sono in realtà strumenti assai efficaci per misurare le personalità di ciascuno dei candidati: emergono subito le attitudini alla collaborazione, l'ordine o il coraggio di buttarsi. Diciamo che è una delle prime volte che un'azienda di stampo produttivo basa la selezione del personale non su un mansionario, termine obsoleto che detesto, ma su attitudini personali, come solitamente avviene nel terziario. Il mercato del lavoro è in lentissima ripresa – conclude la Zampieri – ed è nostro compito lanciare segnali di speranza. Il lavoro c'è, non sarà subito quello della vita, bisognerà abdicare al concetto di stabilità contrattuale, ma con perseveranza e costanza sono certa che tutti avranno possibilità di dare il meglio."

**GUARDA IL SITO [WWW.CRONACADIVERONA.COM](http://WWW.CRONACADIVERONA.COM)  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**





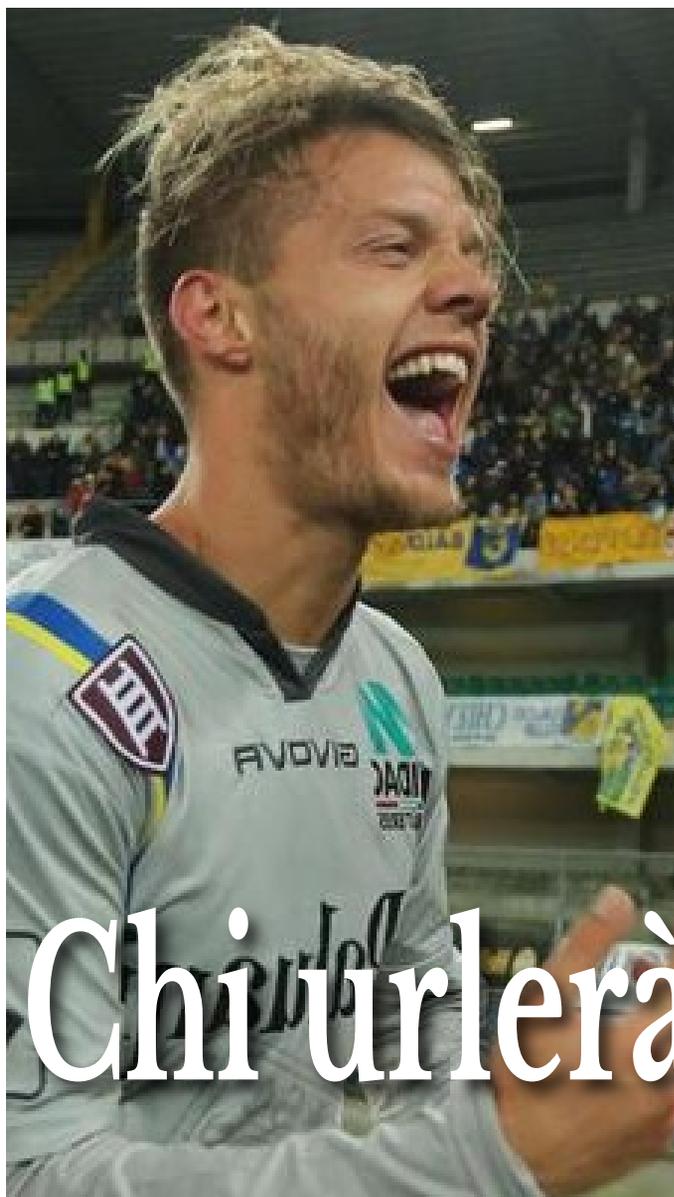
# la Cronaca

del Basso Veronese



13 FEBBRAIO 2021 - NUMERO 201 - ANNO 2 - Direttore responsabile: RAFFAELE TOMELLERI - Aut. Trib. di Verona n° 41356 del 20/01/1997 - Le Cronache srl - Via Frattini 12/c - 37121 Verona - Telefono 0459612761 - E-mail: redazione@tvverona.com - Stampa in proprio - Tutti i diritti RISERVATI

DOMANI A LEGNAGO, C'È IL PADOVA DI MANDORLINI (ORE 15)



## Chi urlerà domani?

Si rinnova il duello: domani al Sandrini, il Legnago di Lazarevic affronta il Padova di Mandorlini. Il ricordo corre a un derby, deciso proprio da Lazarevic, quasi allo scadere. E domani l'ex tecnico dell'Hellas proverà a prendersi la rivincita: chi urlerà più forte?

**OK**

**Graziano Lorenzetti**

Il sindaco di Legnago è intervenuto per segnalare persone sospette in Stazione. Immediato l'intervento della Polizia: dalle 18.30, sarà difficile sostare senza un vero motivo...



**Luca Zaia**

Deve rispondere al senatore del Pd D'Arienzo rispetto alla Nogara-Mare, inserita nel Recovery Plan. "Una bugia" dice D'Arienzo. Come risponderà il Governatore del Veneto?

**KO**

Visita [cronacadiverona.com](http://cronacadiverona.com), scrivici su [redazione@tvverona.com](mailto:redazione@tvverona.com)

