

19 MARZO 2026 - NUMERO 4146 - ANNO 25 - Direttore responsabile: **BEPPE GIULIANO** - Aut. Trib. di Verona n° 1247 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

I TAGLI DEL GOVERNO

Accise, facciamo i conti



I prezzi in un distributore

GIORNATE FAI DI PRIMAVERA

Tra ville e Pieve romanica



Villa Carlotti

L'OPERAZIONE DELLA GUARDIA DI FINANZA



Condotta una vasta operazione a contrasto della produzione illecita di sigarette. Oltre due milioni di euro il valore dell'impianto. Il profitto giornaliero ammontava a 700 mila euro

GUARDIA DI FINANZA

Sequestrate 4 milioni di sigarette

La complessa operazione è partita da Palermo: trentatrè arresti in tutta Italia



L'operazione della Guardia di Finanza a Castagnaro

Sequestrata una fabbrica di sigarette a Castagnaro durante un'operazione della Guardia di Finanza di Palermo.

I finanzieri del Comando Provinciale Palermo, su delega della Procura Europea (E.P.P.O.) -, hanno infatti condotto una vasta operazione a contrasto dell'illegittima produzione di tabacchi lavorati di contrabbando. Le attività di perquisizione - che hanno visto il dispiegamento di oltre 70 finanzieri, con il coinvolgimento anche delle Fiamme Gialle di Verona e di Padova - hanno consentito di sottoporre a sequestro, tra le altre cose, 17 tonnellate di sigarette pronte per essere commercializzate, 8 tonnellate di tabacco triturato e una fabbrica



ca di sigarette di vaste dimensioni, dotata di tutte le attrezzature e i macchinari necessari per la realizzazione di processi di produzione su larga scala, ubicata all'interno di un polo logistico situato a Castagnaro.

Oltre 2 milioni di euro il valore dell'impianto, realizzato secondo i più avanzati standard tecnologici e in grado di produrre, ogni giorno, circa 4 milioni di sigarette.

All'interno dello stabilimento, insistente su un'area di oltre 5 mila metri quadri, sono state rinvenute 8 tonnellate di sigarette, scatole contenenti tabacco triturato per un peso di circa 8 tonnellate e 108 bancali di precursori, tra cui materiali per il confezionamento dei pacchetti di sigarette con i loghi di rinomate case di produzione (Marlboro e Winston).

Presso altri depositi, ubicati a Monselice (PD) e Terrassa Padovana (PD), facenti parte della stessa rete logistica, sono stati sequestrati 31 bancali di materiali per la produzione di tabacchi e ulteriori 9 tonnellate di sigarette illecitamente prodotte.

E' stata rilevata inoltre la presenza di 11 soggetti di nazionalità bulgara e ucraina, alloggiati in stanze di fortuna ricavate all'interno della medesima struttura. Tutti sono stati deferiti all'Autorità Giudiziaria delegante per i reati di detenzione di tabacchi lavorati di contrabbando e di contraffazione marchi, unitamente ai 2 soggetti italiani titolari dell'opificio e del deposito in cui sono stati rinvenuti i tabacchi.

*I macchinari all'interno della fabbrica*

I finanzieri sono giunti all'individuazione dei siti di fabbricazione risalendo l'intera filiera di approvvigionamento a partire da alcuni sequestri di sigarette effettuati sul territorio di Palermo. In tal senso, si è reso necessario sviluppare un'intensa e meticolosa attività di monitoraggio, che si è avvalsa dell'ausilio di sistemi di videosorveglianza e di prolungati servizi di appostamento e di pedinamento, grazie ai quali è stato possibile seguire gli spostamenti degli autoarticolati sul territorio. Le sigarette sottoposte a sequestro, se immesse sul mercato, avrebbero comportato un mancato introito per le casse dello Stato e dell'Unione Europea (in termini di accise e di IVA evasa) pari a cir-



ca 3,5 milioni di euro. Ammonta, invece, a 700 mila euro al giorno il profitto illecito che l'impianto era in grado di assicurare; in un anno oltre 240 milioni di euro, per un danno alle finanze pubbliche di circa 160 milioni di euro. L'intervento in questione, per estensione e

capacità produttiva dell'impianto, rappresenta il culmine di una serie di operazioni condotte dalle Fiamme Gialle di Palermo negli ultimi 9 mesi che hanno portato, nel complesso, all'arresto 33 soggetti di nazionalità ucraina, bulgara, moldava e italiana, e al sequestro di: 4 centrali di

produzione clandestina; oltre 72 tonnellate di sigarette illegali pronte per essere immesse sul mercato; circa 50 tonnellate di tabacco triturato; 421 bancali di precursori per la produzione di tabacchi e macchinari, attrezzature e mezzi per un valore superiore ai 6 milioni di euro.



Comune di Sommacampagna
Assessorato alla Cultura



SOMMACAMPAGNA

20 MARZO 2026 | ORE 10.00

Evento dedicato agli studenti presso
AUDITORIUM MIRELLA URBANI

IL PRESIDENTE DELLA FONDAZIONE

Scintille di futuro

PIETRO GRASSO

INCONTRA GLI STUDENTI DELLA SCUOLA
SECONDARIA DI PRIMO GRADO

DELL' **I.C. "DON LORENZO MILANI"**

CHE HANNO ADERITO AL PROGETTO
DIDATTICO SULLA LEGALITÀ CON I LIBRI

**"DA CHE PARTE STAI?"
& "SCINTILLE PER
LA SCUOLA"**

MODERA

DOTT.SSA MARZIA BARONI
Dirigente Scolastico

REFERENTE PROGETTO

PROF.SSA MARTINA STOCCHERO

PARTECIPANO

MICHELA OTTOBONI
Presidente Consiglio di Istituto

CONSUELO COATI

Comitato Genitori

FABRIZIO BERTOLASO
Sindaco di Sommacampagna



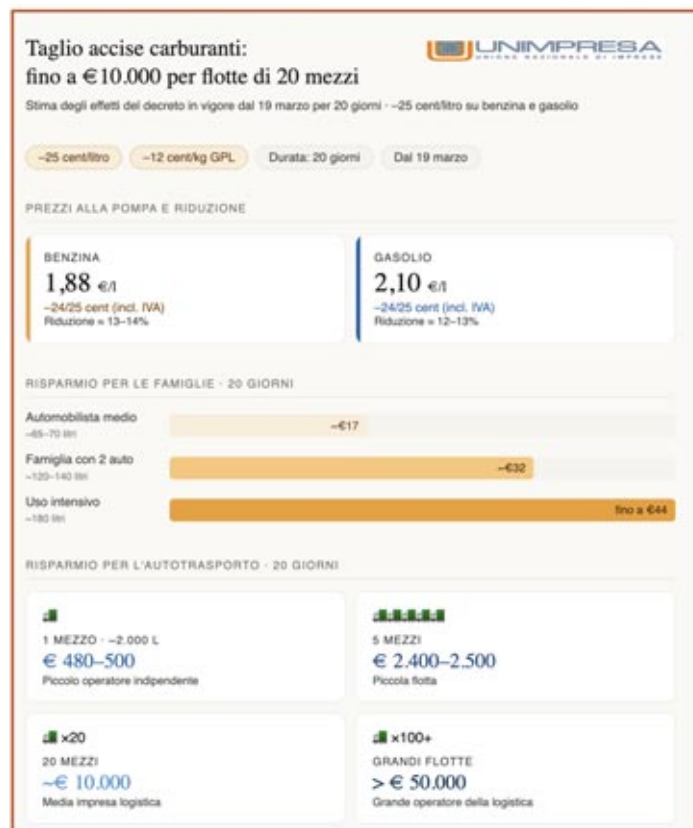
UNIMPRESA

Accise, facciamo i conti

I tagli del Governo Meloni dividono gli automobilisti. Funzionerà oppure no?

Funzionerà, non funzionerà? sufficiente? troppo poco? Il taglio delle accise sui carburanti deciso ieri dal governo Meloni - 25 centesimi al litro per benzina e gasolio e di 12 centesimi al chilo per il Gpl, valido per venti giorni a partire da oggi, 19 marzo - divide gli automobilisti. Unimpresa ha fatto i conti della serva ed ha calcolato l'impatto del provvedimento per famiglie e imprese: il taglio temporaneo delle accise su benzina e gasolio deciso dal governo, pari a circa 25 centesimi al litro per venti giorni, si traduce per una famiglia con consumi medi in risparmi compresi fra i 15 e i 20 euro nel periodo di applicazione della misura, cifra che può salire fino a circa 50 euro nei casi di utilizzo più intenso o con due auto. Molto più rilevante, invece, l'impatto per le imprese, in particolare nel comparto dell'autotrasporto: un singolo mezzo pesante genera un risparmio nell'ordine dei 480-500 euro in venti giorni, che diventano circa 2.500 euro per una piccola flotta di cinque camion e possono superare i 10mila euro per aziende di dimensioni medie.

Per i grandi operatori della logistica, con flotte più ampie, il beneficio complessivo può raggiungere diverse decine di migliaia di euro.



Alla base di questi effetti vi sono livelli dei prezzi alla pompa ancora elevati, con la benzina che si colloca mediamente intorno a 1,88 euro al litro e il gasolio sopra i 2,10 euro, mentre il taglio delle accise, pari a circa 20 centesimi tecnici che diventano circa 24-25 centesimi considerando l'Iva, incide direttamente sulla componente fiscale del prezzo finale. In termini percentuali, la riduzione si traduce in un alleggerimento di circa il 12-13% sul costo del diesel e del 13-14% su quello della benzina, con un impatto immediato sulla spesa per i rifornimenti e, soprattutto per le imprese, sulla dinamica dei costi variabili legati al trasporto e alla

distribuzione.

«Il provvedimento appare coerente con l'obiettivo di intervenire in modo rapido su una dinamica congiunturale, senza assumere un carattere strutturale. La sua efficacia è per definizione limitata nel tempo, ma non per questo trascurabile: nel breve periodo consente di ridurre la pressione sui costi energetici e di offrire un segnale di attenzione verso famiglie e imprese. In una fase segnata da incertezza internazionale, la scelta di agire con strumenti mirati e temporanei rappresenta un elemento di equilibrio, che contribuisce a stabilizzare le aspettative senza compromettere la tenuta dei conti pubblici» com-

menta il presidente di Unimpresa, Paolo Longobardi.

Nel dettaglio della simulazione sui venti giorni di applicazione della misura, i dati mostrano che per le famiglie il beneficio varia in funzione dei consumi: un automobilista medio, con circa 65-70 litri utilizzati nel periodo, ottiene un risparmio compreso tra 16 e 18 euro, mentre una famiglia con due auto e consumi tra 120 e 140 litri può arrivare a un beneficio tra 30 e 34 euro; nei casi di utilizzo più intensivo, con circa 180 litri consumati, il risparmio può sfiorare i 50 euro (44 euro la stima più realistica). Sul versante delle imprese, l'impatto cresce in maniera proporzionale ai volumi: un autotrasportatore con un solo mezzo, che consuma circa 2.000 litri in venti giorni, registra un risparmio nell'ordine dei 480-500 euro; una piccola flotta di cinque camion supera i 2.400-2.500 euro, mentre una struttura con 20 mezzi si colloca intorno ai 10mila euro. Per le grandi aziende della logistica, con flotte nell'ordine delle centinaia di veicoli, il beneficio complessivo può raggiungere e superare i 50mila euro nel periodo considerato, evidenziando come la misura produca effetti tanto più rilevanti quanto più elevata è l'intensità d'uso del carburante.

SEGUGIO.IT

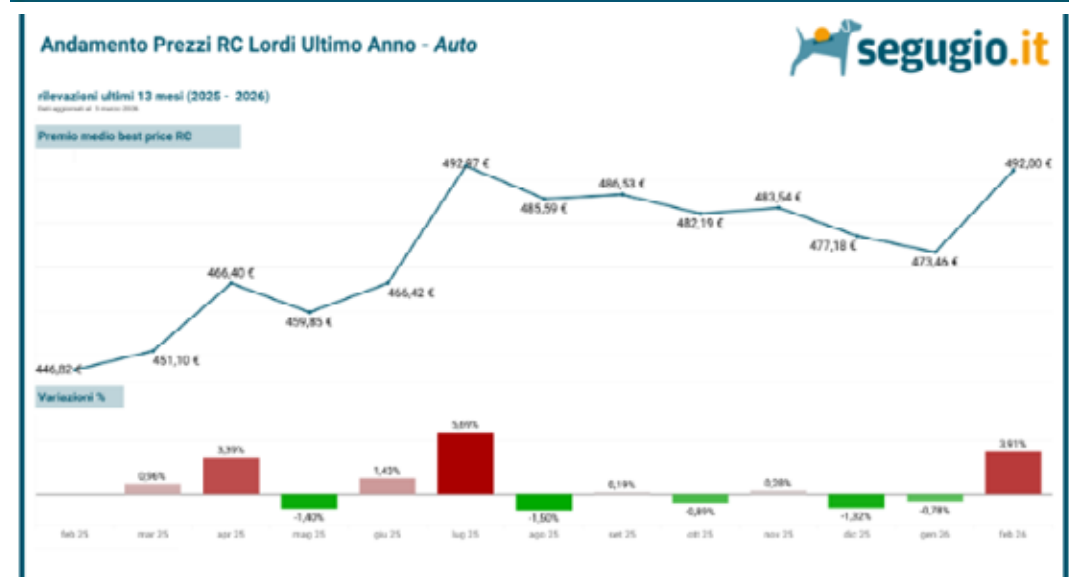
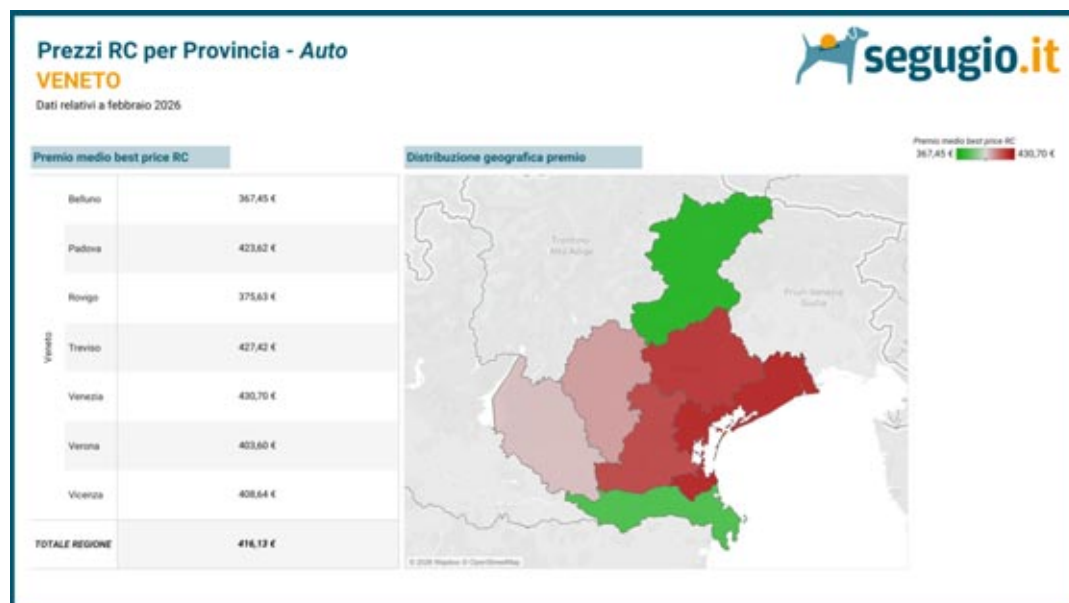
Assicurazione auto: in aumento del 10,1%

A febbraio in Italia costa in media 492€. A Verona +8,4%, dato tra i più alti in regione

Secondo i dati di Segugio.it, a febbraio 2026 il prezzo medio per l'assicurazione auto in Italia ha raggiunto i 492,00 €. Rispetto a 12 mesi fa, quando la media era pari a 446,82 €, l'aumento sfiora i 50 € all'anno per una crescita del +10,1%, mentre rispetto al mese di gennaio 2026 – quando la media era 473,46 € - i prezzi sono saliti di quasi 20 € in media (+3,9%). Guardando all'ultimo anno, quello registrato a febbraio è tra i valori più alti, secondo solo a quello di luglio quando il prezzo medio per l'RCA nel nostro Paese aveva toccato i 492,97 €.

“Dopo alcuni mesi di prezzi RC stabili o in leggero calo – commenta Emanuele Anzaghi, amministratore delegato di Segugio.it Broker – febbraio segna un'impennata del 4% circa”.

Analizzando i dati relativi alla regione Veneto, nel mese di febbraio il premio medio RC Auto si è attestato a 416,13 €, prezzo che è dunque inferiore alla media italiana nonostante la crescita del +6,7% rispetto a 12 mesi fa. Inoltre, nella regione oltre le metà dei consumatori (50,6% del totale) sceglie di aggiungere l'Assistenza Stradale come garanzia accessoria, a un prezzo medio

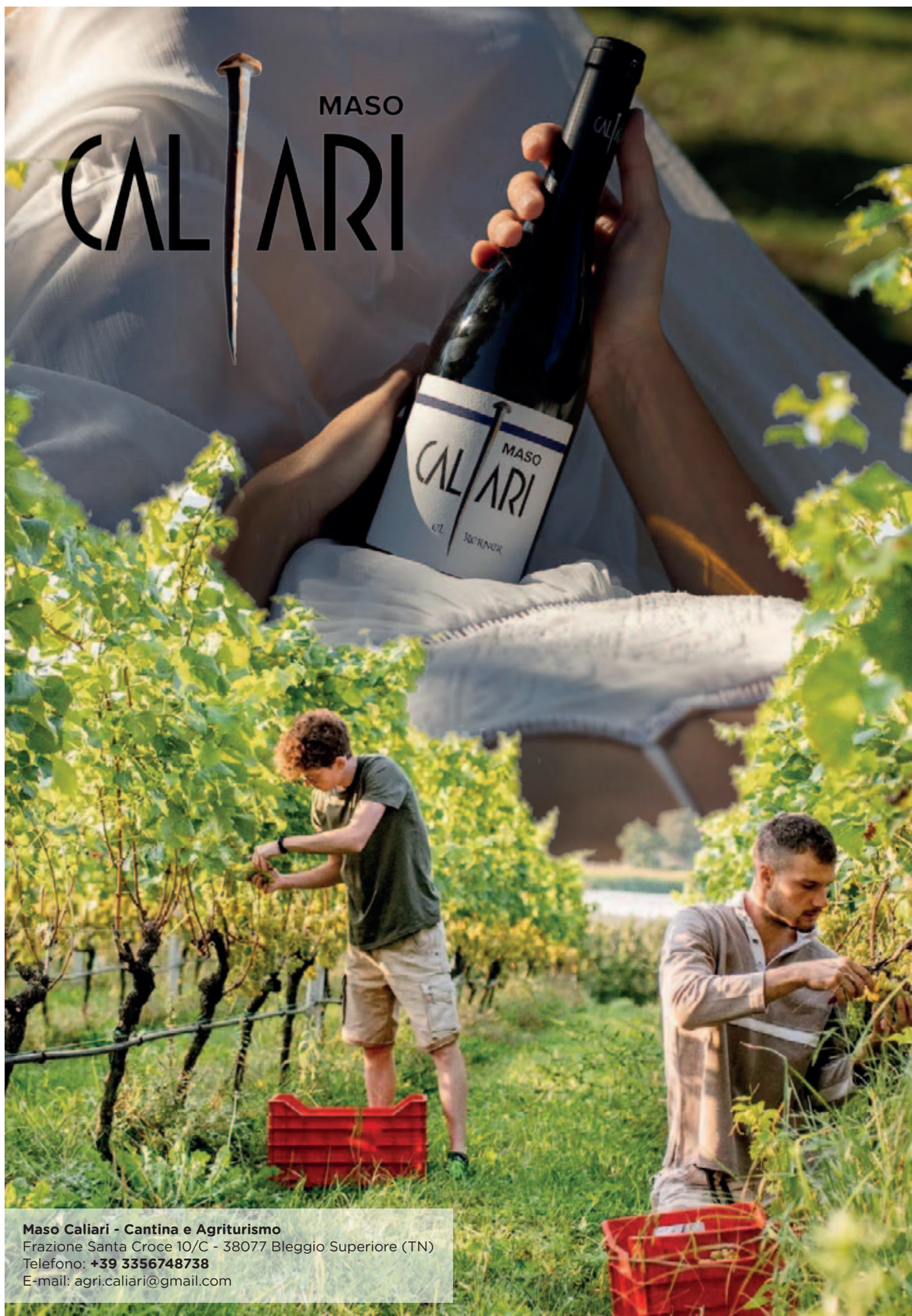


che a febbraio si attesta sui 23,21 €. La garanzia più costosa, ovvero quella Eventi Naturali, ha un prezzo di 233,40 € all'anno in media e viene scelta nel 7,8% dei casi.

A febbraio 2026, oltre un terzo (35,3% del mix) dei proprietari di veicoli nella regione ha un'età compresa tra i 45 e i 59 anni, mentre il 20,6% ha più di 60 anni. Sono invece appena il 5,1% coloro che hanno meno di 25 anni.

A livello provinciale, in Veneto il prezzo più alto a febbraio 2026 per quanto riguarda l'Rc si è registrato a Venezia, con 430,60 € in media per un aumento rispetto allo stesso mese dell'anno precedente del +4,6%. Segue a poca distanza quella di Treviso, con 427,42 € in media e un aumento annuo del +8,9%, mentre la provincia meno cara della regione è quella di Belluno, con un prezzo

medio che si è attestato sui 367,45 € nonostante un aumento dei prezzi pari al +3,0% rispetto a febbraio 2025. La provincia dove il costo annuo dell'Rc Auto è aumentato di meno rispetto a 12 mesi fa è quella di Rovigo (+2,1%), dove la media è di 375,63 €, mentre a Verona si registra un aumento del +8,4% - tra i più alti della regione, per un prezzo medio di 403,60 €.



MASO
CALIARI

Maso Caliari - Cantina e Agriturismo
Frazione Santa Croce 10/C - 38077 Bleggio Superiore (TN)
Telefono: **+39 3356748738**
E-mail: agri.caliari@gmail.com

GIORNATE FAI DI PRIMAVERA

Viaggio tra ville antiche e pieve romanica

Appuntamento imperdibile del Fondo Ambiente Italiano a Verona, Caprino e Sona

Sabato 21 e domenica 22 marzo 2026 tornano le Giornate FAI di Primavera. Sono più di 780 i luoghi aperti eccezionalmente in tutta Italia durante le Giornate FAI di Primavera e per gran parte di essi sarà l'unica occasione per visitarli. Le Giornate FAI di Primavera, assieme alle Giornate FAI d'Autunno, sono degli eventi con lo scopo di sensibilizzare la popolazione sul patrimonio storico artistico e ambientale che ogni comunità custodisce, riscoprendo capolavori nascosti e monumenti "dimenticati", e ritrovando nei luoghi in cui si vive le tracce della storia, della memoria, dell'identità del territorio. "È grazie alla sinergia con il territorio e con le sue istituzioni, custodi di straordinarie bellezze, che i cittadini di Verona hanno l'opportunità di conoscere luoghi normalmente chiusi al pubblico o finora poco conosciuti rispetto alla loro bellezza e importanza culturale", dichiara la Capo Delegazione FAI di Verona, Maria Cristina Motta.

Palazzo della Prefettura, via Santa Maria Antica 1, Verona

Visitare il Palazzo della Prefettura durante le Giornate FAI rappresenta un'occasione unica: trattandosi di una sede istitu-



Il Palazzo della Prefettura a Verona. Sotto, Villa Carlotti a Caprino



zionale operativa, l'accesso al pubblico è solitamente limitato. Il percorso permette di varcare la soglia di ambienti privati e sale dove si è scritta la storia di Verona. Dal Medioevo con l'antica residenza di Cangrande della Scala e la figura del Sommo Poeta, fino ai rifacimenti ottocenteschi e novecenteschi. Un viaggio nel tempo tra sale affrescate e scorci panoramici inediti su piazza dei Signori e sulle Arche Sca-

ligere. Questa apertura è resa possibile nell'ambito della collaborazione con ANFACI - Associazione Nazionale Funzionari Amministrazione Civile dell'Interno.

Villa Carlotti (sede del Municipio), piazza Roma 6, Caprino Veronese

Collocato nel cuore del capoluogo montebaldino, è dal 1952 sede dell'amministrazione comunale, dopo essere stato di proprietà dei Carlotti e nella

seconda metà del Cinquecento dei Vimercati. Caratteristica è la Sala grottesca oggi detta Sala dei sogni con affreschi sulla volta. Vi ha sede un Museo comunale (1976) che raccoglie documenti storici locali e il Compianto quattrocentesco proveniente dalla Cappella del Cimitero.

La villa ospita attualmente la sede municipale e non è normalmente aperta al pubblico, ad eccezione di alcune sale destinate a esposizione permanente e all'ufficio turistico. In occasione delle Giornate FAI di Primavera sarà invece possibile accedere a spazi solitamente non visitabili, offrendo ai visitatori un'opportunità speciale per conoscere ambienti di particolare interesse storico e architettonico.



Villa Nichesola, Platano di Caprino. Sotto, la Pieve di Santa Giustina

Complesso di Santa Maria di Onè – Villa Nichesola-Camis, Località San Martino, Platano di Caprino Veronese

Il complesso di Santa Maria di Onè, conosciuto anche come Villa Nichesola - Camis, si trova nella località San Martino Platano nel comune di Caprino Veronese. Il complesso, utilizzato negli anni recenti come colonia estiva, con un grande parco, sorge su preesistenti resti romani. Si trova a pochi passi dal centro abitato, in una posizione nascosta e suggestiva, che le conferisce un carattere di luogo magico ed incantevole.

Il complesso, appartenuto dal secondo dopo guerra ai frati domenicani, che lo hanno adibito a colonia estiva, è stato recentemente venduto ed acquistato dall'attuale proprietario.

In vista di un importante intervento di riqualifica-



zione che ne pregiudicherà il pubblico accesso in futuro, la proprietà ha proposto al Comune di Caprino veronese e al Fondo Ambiente Italiano di aprire le porte di questo bene, che ha segnato la storia non solo della comunità caprinense, ma di un intero territorio.

Palazzolo di Sona e la Pieve di Santa Giustina

Il borgo di Palazzolo si trova sulle colline moreniche a sud est del Lago di Gar-

da, sull'asse che collega il lago alla città di Verona. Un luogo di confine storicamente vocato al controllo territoriale, dal punto di vista militare, di cui ne è testimonianza la Torre Scaligera, e dal punto di vista della conduzione delle campagne, di cui ne sono testimonianza i pregevoli edifici di famiglie veronesi e veneziane che definiscono il centro abitato. La pieve di Santa Giustina è sita all'interno dell'attuale cimitero comunale: è qui che fino al XIII secolo era ubicato il centro del paese.

In occasione delle Giornate FAI di Primavera, gli Apprendisti Ciceroni del Liceo Artistico Carlo Anti di Villafranca vi accompagneranno in un viaggio nel tempo tra le vie dell'antico borgo di Palazzolo.

Vestiti con abiti d'epoca da loro stessi confezionati, vi narreranno la storia di Palazzolo, della sua

Torre Scaligera, delle ville e palazzi, dell'attuale chiesa parrocchiale di San Giacomo, scrigno di pregevoli opere d'arte, fino ad arrivare alla Pieve di Santa Giustina.

La Pieve, chiusa da oltre due anni per un importante intervento di restauro, riaprirà per la prima volta le porte al pubblico incantandovi con i meravigliosi affreschi che conserva da oltre mille anni.

La manifestazione, oltre a essere un momento di incontro tra il FAI e la gente, è anche un importante evento di raccolta fondi e un'occasione per raccontare a tante persone gli obiettivi e la missione della Fondazione. Per questo, all'accesso di ogni luogo aperto verrà chiesto ai visitatori un contributo a partire da 3 euro: i preziosi contributi raccolti saranno destinati al sostegno delle attività istituzionali del FAI.

Darì Ristorante & Enoteca



A pochi passi dall'Arena, un
angolo di paradiso dove arte
e cucina si fondono in armonia.

info@ristorantedari.com

+39 045 595022

Vicolo Cieco San Pietro
Incarnario, 5 37121 Verona

DARÌ

RISTORANTE & ENOTECA

I DATI 2025

Veneto, per l'acqua spesa media di 490€

In aumento del 7% rispetto al 2024. A Verona 34,9% di perdite idriche comunali

Capoluogo	Ipotesi A (182 mc)		Ipotesi B (150 mc)		Risparmio (A-B)	
	Spesa 2025	Var. su 2024	Spesa 2025	Var. su 2024	In €	In %
Belluno	423 €	-1,4%	340 €	-1,9%	83 €	19,6%
Padova	479 €	8,1%	382 €	8,1%	97 €	20,3%
Rovigo	569 €	7,6%	415 €	7,5%	154 €	27,1%
Treviso	538 €	12,5%	431 €	11,3%	107 €	19,9%
Venezia	426 €	9,4%	338 €	9,4%	88 €	20,7%
Verona	430 €	4,1%	343 €	4,2%	87 €	20,2%
Vicenza	569 €	8,2%	452 €	8,1%	117 €	20,6%
Media	490 €	7,0%	386 €	6,8%	104 €	21,2%

Fonte: Cittadinanzattiva – Osservatorio Prezzi&Tariffe, marzo 2026

Capoluogo	Perdite idriche comunali 2022
Belluno	64,2%
Padova	30,6%
Rovigo	37,4%
Treviso	18,4%
Venezia	41,7%
Verona	34,9%
Vicenza	21,0%
Media	35,5%

Fonte: Cittadinanzattiva su dati Istat - GMA 2025

Si attesta a 490€ la spesa media sostenuta dalle famiglie venete nel 2025 per la bolletta idrica (nell'ipotesi di consumo 182 mc/anno), registrando un aumento del +7,0% rispetto al 2024. A livello nazionale, la spesa media è di 528€ a famiglia, con un incremento del +5,4% rispetto all'anno precedente.

La regione in cui si spende meno è il Molise (€274), che registra però l'aumento più consistente a livello regionale con il +17,5% rispetto al 2024. Al contrario, la regione con la spesa più elevata resta la Toscana (€770), dove l'aumento medio è del +2,9%. Frosinone resta in testa alla classifica dei capoluoghi di



ghi di provincia più cari con una spesa media annuale di 973€, mentre Milano si conferma il capoluogo più economico con 203€. Fra i capoluoghi di provincia, gli aumenti più consistenti si registrano a Reggio di Calabria (+19,4%) e Crotone (+19,2%)

Notevoli permangono le differenze tariffarie anche fra i singoli capoluoghi di

provincia della stessa regione; in Veneto, ad esempio, si va dai 569€ di Rovigo e Vicenza ai 423€ di Belluno.

In base agli ultimi dati Istat (anno 2022), la dispersione idrica raggiunge il 42,4% nel territorio complessivo italiano. In Veneto, la dispersione idrica media è del 35,5%. Il livello più alto nella regione si

registra a Belluno (64,2%), mentre il più basso è registrato a Treviso (18,4%).

La fotografia emerge dal XXI Rapporto sul servizio idrico integrato, a cura dell'Osservatorio Prezzi e Tariffe di Cittadinanzattiva. Il Rapporto ha preso in esame le tariffe per il servizio idrico integrato applicate in tutti i capoluoghi di provincia italiani nel 2025 in riferimento ad una famiglia tipo composta da 3 persone e un consumo annuo di 182 metri cubi. Se ci attestiamo su un consumo di 150 mc l'anno, la spesa media nazionale sarebbe di €415 con un risparmio di €113. Il risparmio medio annuo garantito dal bonus sociale idrico si attesta sui 115€

SANITÀ

*L'équipe del reparto di chirurgia generale*

Villafranca: ampliata l'attività chirurgica

Dal 30 marzo in ospedale sarà attivo il nuovo ambulatorio per i piccoli interventi

L'ospedale "Magalini" di Villafranca amplia l'attività ambulatoriale. E lo fa aprendo per la prima volta un ambulatorio dedicato ai piccoli interventi di chirurgia generale in anestesia locale di lesioni che non siano del volto o di chirurgia plastica. Piccoli interventi, ma che necessitano comunque di un ambiente protetto per la loro esecuzione. Il servizio parte lunedì 30 marzo, con orario 8.30-12.30. Un ampliamento dell'attività possibile grazie al recente arrivo di nuovo personale medico presso l'Unità Operativa Complessa di Chirurgia Generale dell'ospedale di Villafranca, che dopo un periodo di contrazione dell'organico ora può vantare un'équipe chirurgica al completo.

Il nuovo ambulatorio

Il percorso del paziente inizierà con la presa in carico in ambulatorio dove il chirurgo specialista, valutata l'idoneità all'intervento, potrà effettuare la prestazione stessa, oltre alla compilazione della ricetta dematerializzata e la prenotazione del paziente al CUP. Si amplia così l'offerta delle prestazioni, avvicinandosi ulteriormente alle esigenze dei cittadini e alle loro necessità.

Numeri dell'attività chirurgica

Nel 2025 all'ospedale di Villafranca sono stati circa 1100 gli interventi di Chirurgia generale in Day Surgery, week Surgery e ordinario, sia programmati che in urgenza. All'ambulatorio di Chirurgia Plastica dell'"Orlandi"

di Bussolengo sono stati effettuati circa 600 piccoli interventi ambulatoriali e 85 in Day Surgery. Altri 400 interventi nell'ambulatorio di Chirurgia Generale. A questi si aggiungono le visite, le medicazioni e i piccoli interventi che vengono realizzati nell'ambulatorio divisionale chirurgico aperto a novembre nelle due sedi di Isola della Scala (servizio attivo due volte al mese, il 1° e il 3° lunedì del mese) e a Caprino (il 2° e il 4° venerdì del mese), oltre all'attività svolta negli ambulatori divisionali di Villafranca e Bussolengo.

«Come Direzione Medica non posso che esprimere la mia piena soddisfazione per questo risultato, che rappresenta un ulteriore passo avanti nel raf-

forzare il livello di attenzione e cura che il nostro ospedale dedica ai pazienti e alle loro esigenze», afferma il Direttore della Direzione Medica Ospedaliera di Villafranca-Bussolengo, Dott.ssa Daniela Marcer.

«Siamo davvero orgogliosi di poter ampliare l'attività ambulatoriale, aumentando così l'offerta per il territorio – afferma il Direttore dell'Unità Operativa Complessa Chirurgia Generale dell'ospedale di Villafranca-Bussolengo, Dott. Luca Bortolasi. Un risultato possibile grazie al potenziamento dell'organico e in particolare del personale medico, ringrazio la Direzione Generale e la Direzione Medica per il supporto e la lungimiranza».

LIBERA LIBRI

PORTA UN LIBRO INIZIA UN'AVVENTURA

DOMENICA
22 MARZO

Hai presente uno
swap party?
Questo è per chi
ama i **libri**!

Scambia libri,
libera spazio,
riempi la mente.

Consegna libri
ore 16.00

Inizio scambio
ore 17.00

Villa Buri
Via Bernini Buri, 99 (VR)

FUORI LUOGO
molto più che un bar

PANTAREI
COOPERATIVA SOCIALE

IN VALPANTENA

Affinamente: tra vino, parole e riflessioni

Il format itinerante ideato da Elena Lenardon che unisce dialogo e passioni in incontri



Il 29 marzo a Grezzana nel cuore della Valpantena, presso La Collina dei Ciliegi dalle ore 9:00 alle 13:00, prende forma un'esperienza speciale, una mattinata pensata per rallentare, respirare e lasciarsi ispirare. È questo lo spirito di Affinamente, il format itinerante ideato da Elena Lenardon che unisce vino, dialogo e passioni in incontri autentici, capaci di lasciare il segno.

Il programma dell'evento La giornata si aprirà con la visita alla cantina, un'esperienza in cui il vino diventa molto più di una semplice degustazione, trasformandosi in racconto, territorio ed emozione. I partecipanti avranno l'op-

portunità di esplorare La Collina dei Ciliegi e lasciarsi guidare in un percorso di degustazione dei vini della tenuta, dove ogni calice diventa espressione di passione, cultura e identità. A seguire, dalle 11:30 alle 13:00, spazio all'incontro con Stefania Andreoli, protagonista di "Domenica delle parole live". Psicoterapeuta e autrice tra le voci più autorevoli del panorama contemporaneo, guiderà un dialogo intenso e autentico, rispondendo alle domande del pubblico e aprendo momenti di riflessione sulle emozioni, sulle relazioni e sul tempo che viviamo.

I posti sono limitati.

DOMENICA A VILLA BURI

LiberaLibri incontra Spring Frequency

LiberaLibri torna a Verona con una nuova edizione all'interno di Spring Frequency – groove in the bloom, la giornata dedicata alla primavera organizzata da Fuori Luogo - Panta Rei. L'appuntamento è per domenica 22 marzo dalle ore 16.00, un pomeriggio pensato per celebrare l'arrivo della bella stagione tra musica, creatività e uno speciale swap party all'ombra degli alberi. All'interno del programma della giornata torna il consueto format di LiberaLibri: un momento di scambio gratuito pensato per rimettere in circolo i volumi già letti e permettere alle storie di continuare il proprio viaggio tra nuovi lettori. Alle 16.00 i partecipanti potranno consegnare i libri che desiderano condividere, mentre dalle 17.00 inizierà lo scambio, offrendo a tutti l'occasione di scoprire nuove letture in modo spontaneo e sostenibile. Ogni partecipante potrà portare con sé 10 libri che non legge più e scegliere tra quelli messi a disposizione dagli altri, contribuendo a un circolo virtuoso in cui le storie continuano a viaggiare. Romanzi, saggi e racconti trovano



Villa Buri

così nuovi lettori, riducendo gli sprechi e valorizzando ciò che già esiste. Attorno allo swap party si sviluppa un programma che trasforma il pomeriggio in un momento di incontro e condivisione. A completare l'atmosfera ci sarà il bar Fuori Luogo, che per l'occasione proporrà una selezione di drink e specialità pensate per accompagnare il pomeriggio. Il programma include anche due laboratori creativi curati dal progetto Speak and Spritz, pensati per coinvolgere i partecipanti in attività manuali legate al mondo dei libri e della parola. Il primo, dalle 16.00, è dedicato alla decorazione di un Book Holder in legno, un supporto per la lettura che verrà personalizzato con colori, segni e dettagli grafici, trasformandosi in un oggetto unico e funzionale per chi ama leggere.

ALLA TRATTORIA CAPRINI

L'arte della pasta fresca veronese

Sergio e Pierina custodi di una storia familiare lunga oltre un secolo

(di Sara Falchetto)

Nel cuore della Valpolicella, tra le colline di Torbe di Negrar, si trova la Trattoria Caprini, custode di una storia familiare lunga oltre un secolo. Fondata da Silvio Caprini, oste e fornaio, nasce come una semplice osteria di paese, crescendo nel tempo insieme alla famiglia che l'ha resa ciò che è oggi. Da allora, quattro generazioni si sono succedute, mantenendo intatta la filosofia originaria.

Oggi, a guidare la sala è Sergio Caprini, mentre in cucina resta una presenza fondamentale Pierina, anima e custode delle ricette di famiglia. A 77 anni continua a tirare la pasta a mano ogni giorno, dando vita a uno dei simboli più autentici della trattoria: le lasagnette.

Il Laboratorio Caprini

Dopo la Seconda guerra mondiale, il nonno prese in mano il locale e, insieme alle sue otto figlie, ampliò l'attività aprendo un panificio e sviluppando la trattoria. È proprio da qui che nasce la tradizione della pasta fresca. Oggi, Davide e il fratello Sergio hanno avviato anche un laboratorio in cui organizzano workshop dedicati alla pasta fatta a mano, rivolti soprattutto a ospiti stranieri ma apprezzati anche



Pasta fresca fatta in casa alla Trattoria Caprini

dalla clientela locale.

Durante l'esperienza, Davide spiega con precisione la tecnica per stendere la pasta: "Come prima cosa è importante far riposare il panetto per circa mezz'ora prima di stenderlo. Il mattarello lavora sempre in avanti e in parallelo al bordo del tavolo. Quando la sfoglia diventa più larga, inizio a girarla con l'aiuto del mattarello e non con le mani, altrimenti rischio di romperla, e procedo sempre in senso orario. Bisogna infarinare bene durante la stesura e poi attendere che si asciughi in modo uniforme, per capirlo bisogna toccarla e sentire quando è al punto giusto." Infine, nonna Pierina mostra il taglio della pasta, un momento prezioso in cui ciò che è stato

creato prende forma e si trasforma nella pasta che ritroveremo nel piatto.

Il menù degustazione della Trattoria Caprini

Il menù degustazione proposto dalla Trattoria Caprini è un percorso che attraversa la stagionalità e la tradizione della cucina veronese.

Si inizia con l'antipasto, il "pesto e fagioli": una vellutata di fagioli arricchita da pesto di ortica e olio extravergine della Valpolicella. Un piatto equilibrato e leggero, che reinterpreta in chiave moderna la classica pasta e fagioli. Fa parte della rassegna "Armonia e Leggerezza" dell'associazione ristoratori ed è accompagnato da un Soave Montesei Le Batistelle.

Si prosegue con i primi, veri protagonisti del

menù. Lasagnette con asparagi di Verona, espressione della stagionalità, e le lasagnette al ragù di Pierina, storica ricetta di famiglia tramandata dalla bisnonna, preparata con un mix di carni di manzo, maiale e vitello. In abbinamento, un Valpolicella Classico Siridia 2022.

A chiudere il percorso una torta di mele fatta in casa e le tradizionali brasade, dolce tipico veronese preparato con pochi ingredienti genuini, farina, uova, burro, zucchero e un tocco di vino bianco. La loro particolarità sta nella breve sbollentatura prima della cottura in forno, un passaggio che dona una consistenza unica. Il tutto accompagnato da un buon Recioto.

la Cronaca
di Verona

UNA GRANDE NOVITÀ:

L'APP
DEla Cronaca
di Verona

- Giornale digitale **gratuito** sempre a disposizione
- Visualizzatore **sfogliabile**
- **Notifiche** per l'uscita del giornale e breaking news
- **Archivio** delle passate edizioni

SCARICA DA
PLAY STORE O
APP STORE