

28 MAGGIO 2026 - NUMERO 4194 - ANNO 25 - Direttore responsabile: **BEPPE GIULIANO** - Aut. Trib. di Verona n° 1247 del 20/01/1997 - Edizioni **La Cronaca SRL**, Amministratore unico, **CLAUDIO SOLIGNANI**, P.Iva e CF 05187200232, REA VR477216, sede legale e amministrativa, Vicolo Pietrone 1/B - redazione e direzione commerciale, Via Frattini 12/C, pec: edizioni.lacronaca@legalmail.it - Telefono 0459612761 - E-mail: redazione@tvverona.com - Stampa in proprio - Tutti i diritti RISERVATI

NUOVO PARCO FOTOVOLTAICO

**Magis:
energia per
4mila famiglie**



Federico Testa

IL BANDO DI CARIVERONA

**7,5 milioni
contro la fuga
dei giovani**



Bruno Giordano

CAOS AUTOBRENNERO



L'A22 al centro delle polemiche. Sabato viene bloccata dalle proteste tirolesi; a Roma nel frattempo si scelgono i partecipanti alla gara per la futura concessione

CAOS AUTOBRENNERO

(di Cesare Gritti)

Quattro miliardi e duecento milioni di euro di export potenzialmente perduti in un solo anno. Oltre 170 milioni di danni diretti per l'autotrasporto e 64 miliardi di export agroalimentare esposti ai rallentamenti lungo il corridoio alpino. Sono questi i numeri che spiegano perché il Brennero sia diventato uno dei dossier economici più delicati per l'Italia. Dietro la nuova protesta, annunciata sul versante tirolese, non c'è soltanto uno scontro locale sul traffico pesante, ma un conflitto che coinvolge economia, ambiente e rapporti politici tra Roma e Vienna. Perché il Brennero rappresenta il principale collegamento commerciale tra l'Italia e il Nord Europa.

Secondo Confartigianato Trasporti, attraverso il valico transitano ogni anno merci italiane per circa 109 miliardi di euro, pari a quasi il 17% dell'export nazionale e a oltre cinque punti di Pil. Numeri che spiegano quanto il sistema produttivo italiano dipenda dalla continuità di questo asse logistico.

Sempre secondo Confartigianato, nel 2023 le restrizioni e i rallentamenti introdotti dal Tirolo avrebbero contribuito a una perdita potenziale di circa 4,2 miliardi di euro di esportazioni italiane. A soffrire sono soprattutto i settori più integrati nelle filiere europee: automotive, meccanica, farmaceutica e componentistica. Il vero problema



Quanto ci costa il blocco

Ecco tutte le perdite che il Made in Italy subisce con le proteste in Tirolo

riguarda il sistema produttivo «just in time». Molte fabbriche tedesche ricevono componenti italiani poche ore prima dell'utilizzo. Se il traffico si blocca al Brennero, rallentano produzione, consegne e competitività industriale. Particolarmente esposto è anche l'agroalimentare. Secondo Coldiretti, il blocco del Brennero mette a rischio un export italiano da 64 miliardi di euro. La sola Germania vale circa 8 miliardi di esportazioni alimentari italiane. Per merci deperibili come frutta, vino e latticini, anche poche ore di ritardo possono diventare decisive. Ai danni sull'export si aggiungono quelli diretti per l'autotrasporto. Confcommercio aveva già stimato oltre 170 milioni di euro di costi aggiuntivi

legati a limitazioni pesanti lungo il corridoio alpino, tra carburante, deviazioni, ore di fermo e ritardi nelle consegne. Secondo una stima di Uniontrasporti, le restrizioni introdotte nel tempo sarebbero costate alle imprese italiane circa 2 miliardi di euro in cinque anni.

Sul versante opposto, però, l'Austria continua a difendere la propria linea. Vienna e il Land del Tirolo sostengono che il traffico pesante abbia ormai raggiunto livelli incompatibili con la sostenibilità ambientale delle vallate alpine. Da qui la scelta di introdurre divieti notturni, sistemi di dosaggio dei tir e limitazioni per alcune categorie di merci.

Per l'Italia, invece, il Brennero è una questione stra-

tegica europea e non un problema locale. Roma considera molte delle misure austriache sproporzionate e penalizzanti per il principio della libera circolazione delle merci previsto dall'Unione Europea.

Il tema è diventato inevitabilmente anche politico. Il capodelegazione al Parlamento Europeo della Lega Paolo Borchia ha parlato di una battaglia «ideologica» che rischia di scaricare sulle imprese italiane il peso delle politiche ambientali tirolesi. Borchia, per altro, sarà resente domani a Bolzano, insieme ai rappresentanti della Lega locale, per una conferenza stampa dedicata alle conseguenze economiche e logistiche del blocco annunciato dall'Austria.

Critico anche Flavio Tosi, che ha definito la chiusura del Brennero una scelta «grave e irresponsabile». «Bloccare, anche solo per un giorno, un'infrastruttura strategica come il Brennero significa colpire direttamente la mobilità europea, la continuità delle forniture e la competitività del nostro sistema produttivo. È una scelta irresponsabile che rischia di creare un precedente molto pericoloso». Per l'Austria il Brennero è soprattutto un problema ambientale e sanitario. Per l'Italia, invece, rappresenta un'infrastruttura economica. Ed è lungo questo confine che continua, oggi, uno dei principali scontri europei tra sostenibilità ambientale e libertà di commercio.

A22: “piatto” da 8,3 miliardi

A tanto ammonta la base d'asta per garantirsi 50 anni di pedaggio autostradale

Entra nel vivo la battaglia sulla prossima concessione della A22 attesa da ben 14 anni: una gara che vale 50 anni di gestione di una delle tratte autostradale più importanti e profittevoli d'Europa e sulla quale si sono accesi i riflettori dei maggiori gruppi industriali del settore, italiani e non. E' la gara più importante in Europa. Ci sarà Benetton, in primis, che in uscita dalla A4 a fine 2026 vuole restare nel business autostradale a tutti i costi.

Per scremare le domande è stata avviata una commissione di prequalifica che è stata affidata all'ingegner Angelo Mautone, con funzioni di presidente, attuale DG della Direzione Generale per il Trasporto Pubblico Locale del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti. Mautone sarà affiancato da ng. Francesco Baldon e Andrea Capuani. La Commissione si avvale di un ufficio di Segreteria, con funzioni verbalizzanti, formato da un architetto, Barbara Dignani, e dall'ingegnere Fabio Gerardo Spinelli.

Base d'asta 8,3 miliardi su un valore stimato dell'infrastruttura di 31 miliardi e con un piano di investimento già approvato, vincolante anche per chi subentrerà all'attuale società di gestione, per 10,2 miliardi dei quali 1,5



Matteo Salvini

sono destinati a opere nel Veronese. 124 milioni andranno poi al concessionario uscente a titolo di indennizzo.

Chi si sta muovendo? Benetton, dicevamo, attraverso Abertis, la società delle concessioni autostradali controllata da Mundys dove è presente anche Florentino Perez (presidente del Real Madrid). In gara ci sarebbero Gavio, la società spagnola Sacyr che in Italia ha una partnership industriale con il gruppo Dogliani, tramite cui gestisce tratte autostradali tra Piemonte (Ivrea-Santhià) e Campania (Napoli-Salerno).

Eppoi in gara c'è sicuramente l'Autostrada del Brennero spa, attuale

gestore della tratta ed autore del piano di investimenti per i prossimi anni. La presenza della Brennero Spa è però legata anche ad una joint venture che dovrà essere realizzata o con Alpera o con Dolomiti Energia che apporterebbero nella gara i loro numeri: il bando ultimo infatti prevede che in gara vadano realtà che nell'ultimo quinquennio abbiano realizzato un fatturato medio di 1,02 miliardi (ovvero il 10% del piano di investimenti da fare) e che abbiano un capitale sociale depositato di almeno 513 milioni. Entrambe le due multiutility atesine hanno un fatturato superiore ai 2 miliardi € l'anno e sono in grado di coprire le neces-

sità della newco (che dovrà avere un capitale minimo di 380 milioni) e della fidejussione che dev'essere rilasciata al Ministero (altri 200 e rotti milioni).

Soldi veri, pesanti. Che giustificano tutte le polemiche e le battaglie politiche degli ultimi anni con la Lega a cercare soluzioni “creative” per non mandare a gara la concessione e trovare una soluzione in-house che garantisse agli enti locali di mantenere il controllo sulla cassa-forse. Ma dopo l'intervento europeo che ha bocciato ogni ipotesi al riguardo – il governo è stato costretto al dietro-front e così oggi Matteo Salvini può dire «La A22 andrà a gara e le gare le vincono i migliori». Quanto agli investimenti previsti: sono dieci gli ambiti d'intervento e quelli principali riguardano le terze corsie: quella tra Verona e l'innesto con la A1 (1,1 miliardi di euro) e quella dinamica fra Bolzano e Verona (9 lotti per un totale di 2,2 miliardi). Il piano Economico Finanziario collegato al bando impone al futuro concessionario di finanziare “interventi di miglioramento della viabilità ordinaria funzionali all'asse autostradale” per un totale di 1,3 miliardi, di questi alla provincia di Verona ne spetteranno 200.

VERONA, COME BUTTA?

**MALE! SE NON FACCIAMO
LA DIFFERENZIATA.**

A VERONA LA RACCOLTA DIFFERENZIATA NON SUPERA IL 53%*.

*PERCENTUALE DI RACCOLTA DIFFERENZIATA MEDIA DATO CATASTO NAZIONALE RIFIUTI DI ISPRA.



SCOPRI DI PIÙ



ATTIVO IL PIÙ GRANDE PARCO FOTOVOLTAICO DEL GRUPPO IN VENETO

Energia solare per oltre 4 mila famiglie

L'impianto ha una potenza di picco di 8,8 MWp e produrrà 12 GWh di energia elettrica all'anno

È entrato in esercizio il nuovo impianto fotovoltaico realizzato dal Gruppo Magis a Trissino, in provincia di Vicenza. L'impianto, interamente progettato e realizzato dall'area Ingegneria di Magis e costruito con le più efficienti tecnologie per la produzione di energia da fonte solare, rappresenta un perfetto modello di integrazione tra sviluppo industriale e sostenibilità ambientale.

L'impianto di Trissino è il più grande parco fotovoltaico del Gruppo Magis in Veneto e il secondo del Gruppo in Italia.

Realizzato in un'area precedentemente destinata ad attività estrattive (ex cava e discarica), l'impianto ha una potenza di picco di 8,8 MWp e produrrà 12 GWh di energia elettrica all'anno, equivalenti al fabbisogno energetico annuo di oltre 4.000 famiglie, evitando al contempo l'emissione in atmosfera di circa 5.000 tonnellate di CO₂ all'anno, che diversamente verrebbero emesse da un'equivalente produzione da fonti fossili.

L'entrata in esercizio dell'impianto di Trissino, che permette al Gruppo di raggiungere oltre 82 MW di potenza installata da fonte solare, si inserisce nel percorso di sviluppo tracciato dal Piano industriale



L'impianto fotovoltaico di Magis a Trissino



al 2030 che, sul fronte degli impianti, prevede 508 milioni di euro destinati alla realizzazione di impianti di generazione 100% rinnovabili.

“In un anno dove la produzione energetica del Gruppo ha raggiunto l'82% da fonti rinnovabile e la capacità installata da fonti green ha superato per la prima volta quella da fonti tradizionali - ha detto Alessandro Russo, consigliere delegato di Magis - , il completamento dell'impianto di Trissino conferma la nostra capacità di guidare la transizione energetica con investi-

menti concreti e visione industriale di lungo periodo. Questo impianto dimostra poi come, all'interno di Magis, ci siano professionalità e competenze di altissimo livello. La sua realizzazione all'interno del Gruppo rappresenta un ulteriore elemento di valore, che testimonia la solidità, l'integrazione e la capacità di esecuzione della nostra organizzazione”.

“L'entrata in esercizio dell'impianto di Trissino rappresenta un ulteriore avanzamento nel programma di sviluppo del Gruppo nel settore delle

energie rinnovabili. La sua realizzazione è il frutto di una proficua collaborazione con le istituzioni locali e di un dialogo costruttivo con il territorio, con l'obiettivo di garantirne sviluppo e sostenibilità ambientale”, ha sottolineato Federico Testa, presidente di Magis.

Infine Stefano Fracasso, vicepresidente di Magis ha evidenziato come sia “possibile conciliare la produzione di energia da fonti rinnovabili, anche attraverso impianti di grande dimensione, con la tutela e la valorizzazione del territorio. Questo progetto è uno dei primi esempi di come un impianto di questa taglia possa integrare sviluppo energetico sostenibile, riqualificazione ambientale e attenzione al contesto locale”.



- ◆ Consulenza per finanza agevolata, bandi nazionali, regionali ed internazionali
- ◆ Pianificazione e organizzazione start-up
- ◆ Consulenza fiscale, amministrativa, societaria e gestionale
- ◆ Consulenza per internazionalizzazione
- ◆ Domiciliazioni fiscali
- ◆ Registrazione e valorizzazione marchi e brevetti
- ◆ Check up fiscale
- ◆ Consulenze per operazioni societarie straordinarie
- ◆ Bilanci sostenibilità
- ◆ Codice Etico
- ◆ Consulenze logistiche, Depositi doganali

Uff. Verona:
via Meucci 11
37042 Caldiero (VR)

Uff. Genova:
Via Eridania 8/46
16151 Genova (GE)

Uff. Tunisi:
Rue de Syrie,
Imm.le Epi Center (Bloc C) 1002



ECONOMIA



La sede di Fedrigoni

Fedrigoni conferma la crescita nel 2025: +3%

Una performance solida che lo scorso anno ha registrato ricavi pari a 1,9 miliardi di euro

Fedrigoni, leader globale nelle carte speciali per il packaging di lusso e le etichette di alta gamma per il vino, secondo produttore mondiale di carte per belle arti e disegno attraverso il marchio Fabriano e tra i cinque maggiori produttori al mondo di supporti RFID, presenta i risultati 2025: il Gruppo ha chiuso l'anno con ricavi pari a 1,9 miliardi di euro e un EBITDA adjusted di 303 milioni di euro, in crescita rispettivamente del 3% e del 5% rispetto all'anno precedente. Il risultato riflette un contributo equilibrato

delle diverse business unit e aree geografiche del Gruppo e conferma la solidità del portafoglio diversificato di Fedrigoni in un contesto globale sfidante. La presenza internazionale di Fedrigoni si è confermata un fattore distintivo della sua performance. L'Italia ha rappresentato il 18,4% dei ricavi, mentre il restante 81,6% è stato generato a livello internazionale, di cui il 45,2% nel resto d'Europa e il 36,4% nel resto del mondo. Per quanto riguarda il business, il mondo Self-Adhesives e RFID hanno contribuito

per il 64% dei ricavi, mentre il restante 36% è stato generato da Special Papers, a conferma della forza complementare delle due principali piattaforme del Gruppo.

La performance dell'azienda riflette una costante focalizzazione sulle priorità strategiche: garantire qualità dei prodotti e servizio al cliente d'eccellenza in tutti i mercati; completare l'integrazione delle 17 acquisizioni concluse dal 2018; e cogliere opportunità di crescita sia nei mercati consolidati sia in quelli adiacenti. Parallelamen-

te, Fedrigoni ha continuato a migliorare l'efficienza operativa e a ottimizzare la propria struttura di costi, con l'obiettivo di accrescere quota di mercato e redditività, rafforzando al contempo le basi per una creazione di valore sostenibile nel lungo termine.

Nel corso del 2025, la sostenibilità è rimasta al centro della strategia di Fedrigoni. Guidato dalla propria agenda ESG al 2030, il Gruppo ha proseguito nel percorso di riduzione delle emissioni di gas serra, di ottimizzazione del portafoglio prodotti secondo principi di eco-design ed economia circolare, di approvvigionamento responsabile e di rafforzamento della tutela delle risorse naturali, inclusa la biodiversità, mantenendo al tempo stesso la sicurezza sul lavoro come priorità assoluta. Questi progressi hanno ricevuto importanti riconoscimenti.

Nel 2025, Fedrigoni è entrata nella CDP A List, collocandosi tra il 4% delle aziende migliori al mondo per gestione ambientale secondo il Carbon Disclosure Project. Il Gruppo ha inoltre ottenuto per il quarto anno consecutivo la medaglia Platino di EcoVadis e ha raggiunto un punteggio di 74 nel Corporate Sustainability Assessment di S&P Global, posizionandosi tra le prime tre aziende del proprio settore a livello globale.



Vicolo Stella 1, Verona | +39 375 913 9800 | info@verolindia.it

IL BANDO DI CARIVERONA

7,5 milioni contro la fuga dei giovani

“Facciamo Spazio! Giovani, luoghi e comunità in azione” punta su abitare accessibile

Restare, per molti giovani, non è più una scelta scontata. Non lo è nelle grandi città, dove il costo della casa divorza stipendi e prospettive. Non lo è nelle province, dove la qualità della vita spesso esiste, ma non sempre basta a compensare la mancanza di servizi, connessioni, luoghi, opportunità.

Dentro questa frattura si colloca Facciamo Spazio! Giovani, luoghi e comunità in azione, il nuovo bando di Fondazione Cariverona che mette a disposizione 7,5 milioni di euro, la dotazione più alta dell'anno, per sostenere progetti dedicati a due questioni molto concrete nella vita di ragazze e ragazzi: trovare una casa accessibile e avere luoghi in cui studiare, incontrarsi, lavorare, partecipare.

“Il tema non è convincere i giovani a restare a suon di slogan”, afferma Bruno Giordano, presidente di Fondazione Cariverona. “Il punto è che restare non può essere un atto di resistenza individuale. Deve diventare una possibilità costruita dai territori: con case accessibili, spazi aperti, servizi, luoghi in cui partecipare”.

Il dato da cui parte il bando è netto: nella ricerca Futuro Qui!, promossa dalla Fondazione, oltre un giovane su due tra i 18 e i 34 anni dichiara di non imma-



Bruno Giordano

ginare il proprio percorso di vita nella regione in cui vive. Facciamo Spazio! nasce per lavorare, insieme a istituzioni, terzo settore, comunità e reti giovanili, alla costruzione di territori in cui le nuove generazioni trovino condizioni per restare e spazio per contare. Casa, socialità, accessibilità e partecipazione diventano così parti dello stesso disegno: rendere i luoghi più attrattivi non solo perché offrono servizi, ma perché permettono ai giovani di esserne protagonisti.

Da qui la scelta di intervenire su due leve complementari. La prima riguarda l'abitare: soluzioni accessibili, condivise o accompagnate per studenti, giovani lavoratori, neolaureati, persone in transizione verso l'auto-

nomia o in condizioni di maggiore fragilità. La seconda riguarda gli spazi di comunità: ambienti aperti e ibridi, dove possano convivere studio, cultura, lavoro, sport, socialità, servizi.

Facciamo Spazio! non finanzia però contenitori, ma funzioni. Non basta avere un immobile disponibile o un calendario di attività: il progetto deve spiegare che cosa diventerà, chi lo userà, chi lo gestirà, con quali regole e come potrà continuare dopo il contributo. Il metodo è comune alle due linee del bando perché casa e luoghi di comunità, da soli, non risolvono il problema: diventano decisivi solo se generano accesso, relazioni, servizi, autonomia.

La linea dedicata agli spa-

zi abitativi innovativi per le giovani generazioni non punta alla semplice offerta di nuove case, ma a modelli abitativi accessibili, condivisi o accompagnati per giovani under 40, con contributi fino a 500.000 euro per progetto. La linea Ri-Generazioni attive, rivolta agli under 35, sostiene invece luoghi di socialità, cultura, prossimità e cittadinanza attiva, con contributi tra 150.000 e 350.000 euro. Ogni proposta dovrà candidarsi a una sola linea, quella prevalente; elementi dell'altra potranno essere integrati solo se rafforzano il progetto, non se lo trasformano in una somma indistinta di attività. In entrambi i casi sono previsti un cofinanziamento minimo del 20% e una durata massima di 36 mesi.

Possono candidarsi enti pubblici, soggetti privati senza scopo di lucro, enti del Terzo Settore ed enti religiosi civilmente riconosciuti. Le proposte dovranno riguardare le province di Verona, Vicenza, Belluno, Mantova e Ancona. Le candidature dovranno essere presentate online entro le ore 13 del 9 settembre 2026. I contenuti verranno inoltre approfonditi in un webinar aperto a tutti in programma il 1° luglio 2026, dalle 10.30 alle 12.

CAMERA DI COMMERCIO



La consegna del premio a Oswald Zuegg

Oswald Zuegg è l'imprenditore dell'anno

Assegnati 43 riconoscimenti alla premiazione per la fedeltà al lavoro

Oswald Zuegg è stato nominato imprenditore veronese dell'anno, ricevendo ieri sera lo storico riconoscimento Domus Mercatorum conferito dalla Camera di Commercio di Verona nel corso della 46^a premiazione Fedeltà al lavoro, del progresso economico e del lavoro veronese nel mondo. Scelto per i traguardi raggiunti alla guida dall'azienda di famiglia che da più di centotrenta anni e cinque generazioni, citano le motivazioni, "trasforma i frutti della terra in eccellenza", Zuegg ha saputo distinguersi per



"un percorso che onora un'eredità di etica e sostenibilità, capace di innovare nel segno del legame indissolubile tra il rispetto della natura e il valore della vita". Durante la cerimonia - realizzata con il supporto di BCC Veneta - tenutasi nell'Auditorium dell'ente camerale sono stati 43 i riconoscimenti assegnati tra cui

i premi speciali e motu proprio oltre a quelli per i dipendenti e le imprese con più di 35 anni di attività in provincia alle spalle, valorizzando così coloro che hanno contribuito alla crescita dell'economia e del territorio scaligero. In chiusura premiati anche i dipendenti della Camera di Commercio che hanno

raggiunto i 25 anni di servizio e i neo pensionati. "Alla sua 46^a edizione, il premio Fedeltà al lavoro si conferma ancora una volta uno dei riconoscimenti più apprezzati e partecipati a livello provinciale - afferma il presidente della Camera di Commercio Paolo Arena -. Anche quest'anno abbiamo avuto l'onore di premiare l'impegno, la professionalità e l'eccellenza di imprenditori, lavoratori e realtà che attraverso le loro attività e iniziative contribuiscono in maniera concreta alla crescita non solo economica ma anche sociale del territorio".



*Il Premio per la Cultura a Diego Basso e per lo Sport a Stefano Fanini (Verona Volley).
Sotto, il Premio Motu all'Arma dei Carabinieri*

Accanto al Domus Mercatorum, si evidenziano tra gli altri anche il premio Impresa internazionale per l'azienda Agribio Srl di Villafranca di Verona specializzata nella selezione e commercio all'ingrosso di materie prime biologiche che ha saputo distinguersi sui mercati esteri con risultati significativi in termini di export e inserimento in nuove aree internazionali; quello di Impresa donna all'Istituto Emme Moda di Micaela Quartucci, l'iniziativa imprenditoriale femminile che ha saputo coniugare passione, rigore tecnico e creatività trasformando il saper fare del Made in Verona in un'opportunità di formazione sartoriale per i giovani talenti. Lo chef Matteo Sivero, oggi conosciuto come il più giovane stellato d'Italia che a soli 19 anni – nel 2014 – ha ricevuto una stella Michelin mantenuta



poi per sette anni consecutivi, ha ricevuto invece il premio Veronese all'estero per la sua attività nella ristorazione tra San Pietroburgo, Betlemme e l'ambasciata d'Italia in Georgia "elevando l'arte culinaria ad ambasciatrice del Made in Italy e della solidarietà".

Premi speciali

Il premio speciale per il sociale è andato a Il Sorriso arriva subito, l'associazione di Clownterapia di Verona che ha saputo trasformare il tempo della cura ospedaliera in tempo

di vita, regalando sorrisi e momenti di gioia condivisa ai pazienti e alle loro famiglie. Il premio speciale alla memoria è stato conferito al ricordo di Giordano Veronesi, pilastro dell'imprenditoria veronese e italiana che ha saputo "coniugare con lungimiranza la crescita del gruppo di famiglia a un profondo legame con la comunità e il territorio, rendendo il successo aziendale un valore condiviso". Si è aggiudicato il premio speciale per lo sport il Verona Volley che

ha saputo portare la pallavolo scaligera nel novero dei grandi del volley italiano. Il premio speciale per la cultura è stato assegnato al maestro Diego Basso per "aver saputo celebrare la musica quale linguaggio d'intesa universale". Premio speciale anche l'ex presidente Giuseppe Riello che per oltre un decennio alle redini dell'ente camerale ha rappresentato una guida pragmatica e concreta, capace di tradurre le necessità del sistema produttivo in azioni.

Premio motu proprio

La Giunta della Camera di Commercio ha infine attribuito il riconoscimento motu proprio all'Arma dei Carabinieri, "in segno di profonda gratitudine e commosso omaggio ai Carabinieri che nell'ottobre del 2025 a Castel d'Azzano offrirono l'estremo sacrificio nell'adempimento del dovere".



UNA BIRRA, UN CAMMINO, UNA SCOPERTA

CAMPOSTELA
BIRRA ARTIGIANALE



Via Villa S. Rocco, 47
37050 Roverchiara VR
T 338 407 2021 - [f](https://www.facebook.com/birrificiocampostela) [birrificiocampostela](https://www.facebook.com/birrificiocampostela)
[✉](mailto:birrificio.campostela@gmail.com) birrificio.campostela@gmail.com

LEGNAGO

Casa di Riposo: situazione critica

La CGIL segnala che servono interventi immediati: "Più assunzioni e sostenibilità"

Dopo le segnalazioni della CGIL di Verona, alla Casa di Riposo di Legnago la situazione organizzativa e lavorativa continua a destare forte preoccupazione. Nonostante il clima di confronto richiamato nei giorni scorsi, nei reparti permangono criticità rilevanti che incidono sia sulle condizioni di lavoro del personale sia sulla qualità del servizio garantito agli ospiti.

Secondo quanto segnalato, i turni continuano a essere sotto organico, mentre aumentano stanchezza, assenze per malattia e dimissioni volontarie tra gli operatori. Un quadro che, secondo Fp Cgil, conferma l'urgenza di misure concrete e non più rinviabili per affrontare in modo strutturale la carenza di personale.

Per il sindacato, dunque, non si può parlare di una vera fase di miglioramen-



La Casa di Riposo di Legnago

to.

Valentino Geri, Segretario della Fp Cgil di Verona, ricorda di aver dichiarato lo stato di agitazione e di aver chiesto all'Ipab risposte puntuali sui problemi aperti, a partire dall'organizzazione del lavoro e dal rafforzamento degli organici.

Fp Cgil valuta positivamente, invece, l'ordine del giorno approvato nella serata del 26 maggio 2026 dal Consiglio comunale di Legnago, con voto unanime di maggioranza

e minoranza, che impegna l'Amministrazione comunale a promuovere un confronto con Direzione, Rsu aziendali e Organizzazioni sindacali. Il sindacato sottolinea tuttavia che il confronto dovrà tradursi rapidamente in decisioni operative, con obiettivi chiari e tempi certi.

Per Fp Cgil, la priorità è ora passare dal confronto agli interventi concreti, per tutelare i lavoratori e garantire un'assistenza adeguata agli ospiti della struttura.

Nella giornata di venerdì 29 maggio, il personale della Casa di Riposo si riunirà in assemblea per valutare le iniziative da intraprendere rispetto alla grave carenza di organico e al peggioramento delle condizioni di lavoro, nell'interesse dei dipendenti e della qualità del servizio erogato.

"Chiediamo che alle parole seguano finalmente i fatti: servono assunzioni, un'organizzazione del lavoro sostenibile e risposte immediate per affrontare una situazione che da troppo tempo pesa sui lavoratori e rischia di compromettere la qualità dell'assistenza. Fp Cgil continuerà a sostenere il personale della struttura e a vigilare affinché il confronto aperto in queste ore porti rapidamente a soluzioni concrete", dichiara Valentino Geri, Segretario della Fp Cgil di Verona.

DANIELA FUMAROLA ARRIVA A VERONA

Venerdì 29 maggio, alle 10, alla sede della Cisl di Verona (Lungadige Galtarossa 22) sarà presente la Segretaria Generale della Cisl Nazionale, Daniela Fumarola. L'evento segnerà la chiusura dei lavori del Consiglio Generale allargato della Cisl scaligera. La segretaria nazionale offrirà la linea programmatica e il quadro

di indirizzo strategico nazionale. Il Consiglio rappresenta il culmine di un percorso strategico avviato nei mesi scorsi. Attraverso tavoli tematici specifici, l'organizzazione ha analizzato i nodi cruciali del territorio: socio-sanitario, demografia, immigrazione, casa, turismo, occupazione e settori produttivi. Il progetto

ha visto il coinvolgimento sinergico di tutte le federazioni di categoria. Il confronto sarà guidato dal manifesto politico: "Il futuro di Verona si costruisce insieme: scelte, responsabilità, partecipazione". Al centro del dibattito ci sono la comunità, la corresponsabilità e la necessità di governare le trasformazioni economiche



Daniela Fumarola

e sociali del territorio veronese. I lavori vedranno l'introduzione di Giampaolo Veghini, Segretario Generale Cisl Verona e la partecipazione di Massimiliano Paglini, Segretario Generale Cisl Veneto.



Lontano dal caos, vicino alla natura: benvenuto a Corte Spinelle.

Corte Spinelle è un'oasi di pace, immersa nella natura, con ampi spazi che invitano a rilassarsi e riconnettersi con l'ambiente.

I nostri vigneti di Pinot Grigio DOC delle Venezie e Chardonnay IGT avvolgono il cuore dell'azienda, dove ci dedichiamo con passione alla produzione di vini di qualità, espressione del territorio che amiamo.



CORTE SPINELLE



Via Cadalora 63 Oppeano 37050
cortespinelle@gmail.com



LETTERATURA ITALO-RUSSA

Premio “Raduga”: annunciati i finalisti

Venti giovani autori e traduttori sono stati selezionati tra le oltre 470 candidature

Continua a crescere la partecipazione al Premio letterario italo-russo “Raduga”, iniziativa nata nel 2010 dall'Associazione Conoscere Eurasia e dall'Istituto Letterario A.M. Gor'kij. La Giuria del Premio ha quindi completato la selezione dei venti finalisti: cinque giovani scrittori e traduttori, italiani e russi, per ciascuna delle. I vincitori saranno proclamati nel corso della cerimonia di premiazione, in programma il 19 giugno a Verona.

Per la sezione italiana dedicata ai giovani narratori i finalisti sono Matteo Ferrara, Bianca Infantino, Simone Mari, Nicola Racca, Antonio Vangone; mentre per i giovani traduttori, Daniele Duscovich, Alessandra Marabini, Giovanna Morrone, Beatrice Ron, Elena Vicenti. I cinque giovani narratori russi finalisti sono Alina Evloeva, Lidija Fitsova, Valerij Gorškov, Evfrosinija Kapustina, Aleksandr Sordo; mentre i giovani traduttori sono Ol'ga Baljaeva, Vera Kantor, Anna Markova, Aleksandr Oganjan, Elena Rudnickaja.

Per l'Italia la giuria è presieduta da Carlo Feltrinelli (Presidente del Gruppo Feltrinelli e della Fondazione Giangiacomo Feltrinelli) e composta da Matteo Cavezzali (scrittore,



Una foto dalle ultime edizioni del Premio

giornalista, ideatore e direttore artistico del festival letterario ScrittuRa di Ravenna), Andrea Tarabba (scrittore, vincitore del Premio Campiello 2019), Stefano Garzonio (Professore ordinario fuori ruolo di Lingua e Letteratura Russa presso l'Università di Pisa), Maria Pia Pagani (Professoressa dell'Università degli Studi di Napoli “Federico II” e autrice di saggi sul teatro russo) e Giuliano Pasini (comunicatore e scrittore).

La giuria russa, invece, è guidata da Aleksej Nikolaevič Varlamov (scrittore e filologo, rettore dell'Istituto Letterario A.M. Gor'kij) insieme a Pavel Valer'evič Basinski (scrittore, professore), Andrej Valer'evič Gelasimov (scrittore e drammaturgo, professore presso), Nina Sergeevna Litvinec (scrittrice, critica letteraria e traduttrice), e da Anna Vladislavovna Jampol'skaja (traduttrice, filologa e professoressa).

IL 3, 6 E 7 GIUGNO

“Valeggio Legge” con Crepet e Carofiglio



Torna “Valeggio Legge”

Seconda edizione, riscontri record per Valeggio Legge, la rassegna dedicata all'editoria e alla letteratura di Valeggio Contemporanea rivolta agli appassionati di libri di ogni età, promossa dall'Associazione APS Valeggio sul Mincio e dal Comune di Valeggio sul Mincio-Assessorato alla Cultura.

L'incontro “Riprendersi l'anima” con il saggista e psichiatra Paolo Crepet mercoledì 3 giugno al Teatro Smeraldo è già sold out. E ferve l'attesa per lo scrittore Francesco Carofiglio, che ha scelto la manifestazione per presentare nel giardino della canonica della chiesa di San Pietro Apostolo la sua novità illustrata per bambini sabato 6 alle ore 11.00, “Camillo il piccolo topo di Biblioteca” e alle 18.30 il romanzo di narrativa contemporanea

“Tutto il mio folle amore”, editi da Garzanti.

Tra gli scrittori presenti anche: Monica Sommacampagna, veronese, presenterà il suo giallo “Morte di un Naso” (Golem Edizioni); Andrea Ciresola, voce del territorio veronese, presenta una narrativa profondamente legata alla contemporaneità; Giandomenico Anellino presenterà il proprio libro accompagnando l'incontro con una performance musicale dal vivo; Alex Dotti, capace di unire scrittura e illustrazione utilizzando un linguaggio originale; Giuliano Musoni sarà accompagnato dalla musicista Federica Marighetti in un evento che unirà parole, emozioni e sonorità e Daniele Vaiaroli, giovane autore emergente del panorama fantasy, racconterà il proprio universo creativo

WORLD HAMBURGER DAY

La rivoluzione della ciccia

E' il preparato di carne più noto al mondo, ma sul suo futuro non mancano le ombre

(di Bernardo Pasquali).

Oggi, 28 maggio, ricorre il World Hamburger Day! Una ricorrenza gastronomica che, se l'avessimo pensata negli anni '80, ci saremmo messi a riderci su. Gli ultimi 20 anni invece il mondo globalizzato ha decretato il sorpasso senza se e senza ma, degli hamburger sulle bistecche. Per il futuro, incombono nuvole grigie che lo vogliono sempre più artificiale e plant based, con una fantasia interpretativa che dell'originale rimarrà ben poco.

I numeri parlano chiaro: nel 2025 la quantità hamburger consumati, secondo un'indagine di Just Eat, è pari a 279 mila chilogrammi con una media giornaliera di 766 kg. Il nostro paese è comunque ancora molto legato alla dieta mediterranea e, quindi, non raggiunge le vette dei paesi anglosassoni. In UK, per esempio, gli ordini di hamburger sono arrivati a toccare il record di 7 milioni circa, Germania 5 milioni e Canada 1 milione.

Nel 2026 si affermano trend di consumo come smash burger e plant based

L'incremento che ha subito il segmento degli Smash Burger è epocale, con un + 159%, e segna un modo diverso di consumare il "disco" di carne



Simone Fracassi



classico. Si ottiene da una pallina di carne che viene schiacciata sulla piastra fino a far raggiungere ad ambo i lati, una caramellizzazione (reazione di Maillard) che la rende più dolce e croccante. Una sensazione diversa da quelle di morbidezza e consistenza a cui ci eravamo abituati. Un altro cambio è sicuramente quello che tende verso il vegetariano – vegano, con l'annosa disquisizione se sia veramente corretto chiamare questi prodotti Hamburger...oggi li chiamiamo plant based. Sono ottenuti con varie tipologie di vegetali e ricreano il valore proteico per cui sono nati, con legumi e altre tipologie di composti, tra cui tufo ecc... L'aumento di questi prodotti ha raggiunto il +119%.

Ma cosa ne pensa Simone Fracassi, il Gran Macellaio della Chianina IGP?

"Nel Word Hamburger Day è giusto che si sappia come si fa un buon prodotto. Per me si fa così: innanzitutto 18 – 20% di grasso e poi le parti principali che utilizzo sono la pancia che offre le porzioni di grasso più interessanti che servono da collante e poi il collo, solamente la parte magra e callogena che danno molto sapore e intensità gustativa".

WORLD HAMBURGER DAY: LE RICETTE

Leandro Luppi (Vecchia Malcesine)



Leandro Luppi, Executive Chef del Ristorante La Vecchia Malcesine, possiamo definirlo come un'avanguardia gardesana, un interprete visionario che ha saputo elevare la cucina del Lago di Garda, rompendo gli schemi della tradizione con audacia e tecnica. Abbiamo chiesto di proporci una ricetta che rappresentasse il suo stile iconico e il suo territorio. Ed ecco la ricetta.

Burger di Gamberi di Fiume con Passata di Piselli e Aceto Balsamico

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 Kg di Gamberi di Fiume
400g di piselli freschi (tra poco ci sono quelli di Colognola ai Colli)
Olio EVO gardesano o delle colline della Valpolicella
Sale e Pepe
Scorza di Limone
Aceto Balsamico di Modena IGP
Menta
Pomodoro
Misticanza

Pane a scelta

PREPARAZIONE

Scottare per un minuto in acqua bollente i Gamberi di fiume, quindi raffreddare e sgusciarli.

Tartarizzare in punta di coltello le code sgusciate e condire con Olio Evo, sale e pepe e una grattugiata di buccia di limone. Con un coppapasta dare la forma di hamburger circolare e cuocere sulla piastra dopo aver aggiunto un filo d'Olio EVO.

Servire a piacere con pomodoro a fette, misticanza e, sul fondo del piatto, deporre una cucchiata di passata di piselli, trascinata come in foto. Aggiungere alla fine alcune gocce di Aceto balsamico di Modena IGP

Per la Passata di Piselli: Sbollentare i piselli, frullarli fino ad ottenere una bella crema densa, aggiustare di sale e pepe e aggiungere a piacere delle foglioline di menta.

Mauro Caldaroni (Locanda Nonna Ida)



Mauro Caldaroni è una rivelazione della cucina della Valpolicella, con il suo locale, La Locanda di Nonna Ida a San Rocco di Marano di Valpolicella, da due anni selezionata dalla Guida Michelin.

Il Gusto della Lessinia di Mauro Caldaroni

INGREDIENTI

180 gr Macinato di pecora
Spinacino selvatico
Cipolla rossa in agrodolce
Sale
Zucchero di canna
Aceto di vino bianco
Grana grattugiato
Olio all'aglio orsino
400 gr di olio di semi
200 gr di foglie di aglio orsino
Maionese all'aglio orsino:
100 gr di tuorlo pastorizzato
200 gr olio di semi
q.b. Sale

PREPARAZIONE

Tagliare a spicchi la cipolla e metterla sotto vuoto con aceto, sale e zucchero di canna. Lasciare a macerare per 24 ore
Condire con olio sale e

pepe la carne macinata, dare la forma all'hamburger e schiacciarlo con la pressa. Cuocerlo in padella con un filo d'olio
Rosolare lo spinacino in una padella con olio e uno spicchio di aglio per 2 minuti, finché appassisce
In una padella ben calda, con l'aiuto di un coppa pasta, cuocere per 5 minuti il grana fino a formare le chips.

In un contenitore inserire due tuorli e l'olio a filo, montando il tutto con un minipimer

In un termo mix inserire olio di semi e l'aglio orsino. Frullare e portare il composto a 95 gradi per 8 minuti, infine filtrare e raffreddare in acqua e ghiaccio

Unire a filo 200 gr di composto di aglio orsino alla maionese precedentemente fatta

Comporre il tutto partendo dalla maionese, adagiare sopra l'hamburger, aggiungere altra maionese. Successivamente lo spinacino e le cipolle in agrodolce. Concludere con la Chips di grana.

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