

**LA
GRANDEMELA
SHOPPINGLAND**

NUOVA E UNICA!
dal lunedì al sabato 9.00 - 21.00
domenica 10.00 - 20.00

VERONA

SETTE News

€ 1,00

**LA
GRANDEMELA
SHOPPINGLAND**

NUOVA E UNICA!
dal lunedì al sabato 9.00 - 21.00
domenica 10.00 - 20.00

Direttore Francesca Tamellini Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, CNS VERONA

Anno 15 - N.S. n.4 - 29 marzo 2014

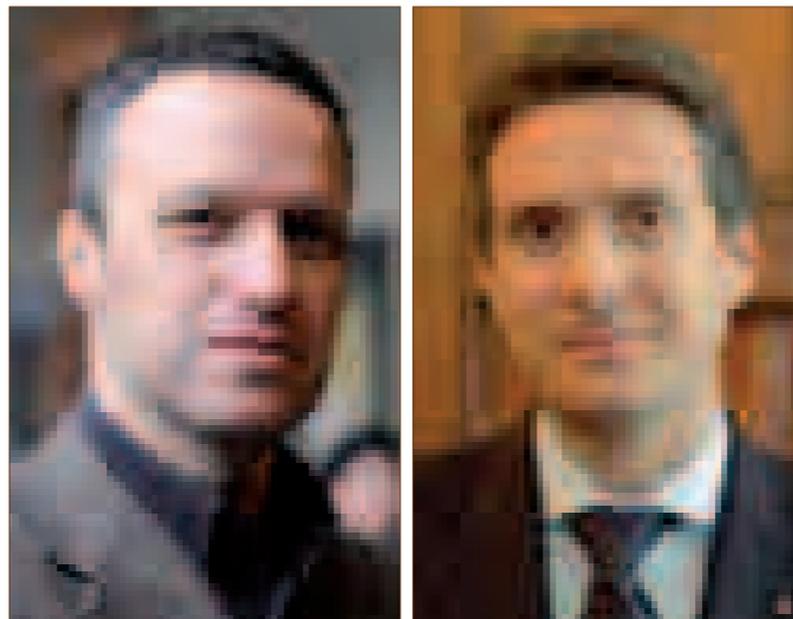
A Verona un nuovo spazio enogastronomico di Eataly

ATTUALITÀ

Riconfermato Stefano Zaninelli



a pag 7



Entro due anni, all'interno dell'area della ghiacciaia all'ex Magazzini generali, su una superficie complessiva di 11 mila metri quadrati, sarà aperto a Verona un nuovo spazio enogastronomico di Eataly, del gruppo fondato Oscar Farinetti. L'hanno annunciato il Sindaco Flavio Tosi insieme al vicesindaco con delega all'Urbanistica Stefano Casali e al direttore della Fondazione Cariverona Fausto Sinagra.

a pag 3

IN CITTÀ

Un piano per le aree pubbliche



a pag 4

INTERVENTI

Sulle rive del Garda



a pag 13

PRIMO PIANO

Un ministro Serbo all'Amia



a pag 12

ATTUALITÀ

L'acqua è l'oro blu



a pag 8

BADIA CALAV.
TREGNAGO
ILLASI
COLOGNOLA AI COLLI
VERONA

X01

S.GIOVANNI IL.
MONTECCHIA DI C.
MONTEFORTE
SOAVE
VERONA

X02

MINERBE
BONAVIGO
ROVERCHIARA
ISOLA RIZZA
OPPEANO
VALLESE
VERONA

X03

LEGNAGO
CEREA
VERONA

X04

TORRI DEL BENACO
GARDA
BARDOLINO
LAZISE
PASTRENGO
VERONA

X05

CAPRINO
COSTERMANO
AFFI
VERONA

X06

BusExpress

IL BUS VELOCE CHE TI PORTA IN CITTÀ

SCOPRILO SU
atv.verona.it



LIME SOLUTIONS / VR

 **atv** Azienda
Trasporti
Verona Srl

PRENOTAZIONE BUS
045 8057922-852
lunedì-venerdì: 8,00 - 17,00

In locazione 'La Rotonda' agli ex Magazzini generali, al fine di realizzarvi il più importante punto vendita italiano

A Verona un nuovo spazio enogastronomico di Eataly

Entro due anni, all'interno dell'area della ghiacciaia all'ex Magazzini generali, su una superficie complessiva di 11 mila metri quadrati, sarà aperto a Verona un nuovo spazio enogastronomico di Eataly, del gruppo fondato Oscar Farinetti.

L'hanno annunciato il Sindaco Flavio Tosi insieme al vicesindaco con delega all'Urbanistica Stefano Casali e al direttore della Fondazione Cariverona Fausto Sinagra. "Un progetto importante per Verona - spiega Tosi - che garantirà, grazie all'accordo già stipulato tra Farinetti e Fondazione Cariverona, proprietaria

dell'area, l'apertura in breve tempo sul nostro territorio di una prestigiosa realtà imprenditoriale italiana che, oltre ad essere una sicura opportunità economica in termini di investimenti e di nuovi posti di lavoro, assicurerà la completa riqualificazione dell'area dell'ex ghiacciaia con l'inserimento di una struttura enogastronomica e culturale di alto profilo e di particolare importanza storico-architettonica per la nostra città. Un intervento di pregio, su progetto dell'architetto svizzero Mario Botta, che ha già ricevuto il parere favorevole da parte della Soprintendenza e della Direzione regionale per i beni culturali e paesaggistici del Veneto".

Per il vicesindaco Casali, si tratta "di un investimento di alto profilo nazionale ed internazionale, proposto in una modalità di valorizzazione di questa zona della città, con un progetto che, entro 18-24 mesi dalla sua approvazione, punta non solo alla realizzazione di una nuova importante attività commerciale ma



all'apertura nell'area di spazi culturali a disposizione di tutta la città. Il Veneto è l'area dell'agroalimentare più importante d'Italia e Verona è sempre di più la capitale italiana della cultura dei prodotti alimentari ed enologici - precisa Casali - un dato che ha sicuramente rappresentato un'attrattiva interessante per questo

gruppo e per la scelta di allargamento dell'attività imprenditoriale sul nostro territorio". "Stiamo parlando del coinvolgimento economico di un gruppo italiano importantissimo - dichiara Sinagra - che ha già realizzato progetti imprenditoriali di pregio in primarie città italiane come Roma, Milano, Torino e Firenze ed estere

come New York, Toronto, Chicago e Boston e che ora, con il coinvolgimento della Fondazione, ha richiesto l'acquisizione in locazione dell'edificio 'La Rotonda' agli ex Magazzini generali, al fine di realizzarvi il più importante punto vendita italiano, attrattivo nei confronti di Veneto, Trentino e Friuli".

VERONA

Direttore Responsabile
FRANCESCA TAMELLINI

REDAZIONE DI VERONA
segreteria@edizionilocali.it

ADIGE TRADE SRL
via Diaz 18 Verona

Presidente
RAFFAELE SIMONATO

CONCESSIONARIO DI PUBBLICITÀ:
Tel. 045.8015855 Fax.045.8037704

Realizzazione grafica
FR DESIGN
info@frdesign.it

REDAZIONE DI VERONA:
Via Diaz 18, 37121 Verona
Tel. 045.8015855 - Fax 045.8037704

REDAZIONE DI ROVIGO:
Corso del Popolo, 84
telefono: 0425.419403;
Fax 0425.412403

REDAZIONE DI TREVISO:
telefono 0422 58040;
\cell. 329.4127727

REDAZIONE DI TRIESTE:
Piazza Benco, 4

REDAZIONE DI MANTOVA:
Via Ippolito Nievo, 13
Tel. 0376.321989; Fax 0376.32183

REDAZIONE DI VICENZA:
Strada Marosticana, 3
Tel. 0444.923362

UFFICIO DI BRESCIA:
Via Benacense 7
tel.030.3762754; Fax 030.3367564

Stampato da FDA Eurostampa S.r.l.
Via Molino Vecchio, 185
25010 - Borgosatollo - Bs

La tiratura è stata di 10.000 copie

Autorizz. Tribunale C.P. di Verona
nr. 1761/07 R.N.C. del 21/06/07

Associato all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana
Iscrizione al Registro Nazionale della stampa

Una Ministro Serbo all'Amia

Una delegazione Serba di Bosnia in visita all'Amia, sono stati accolti dal presidente Andrea Miglioranzi e dal direttore generale Maurizio Alfeo. La delegazione capeggiata dal Ministro della salute e dal delegato del ministero dell'ambiente sono venuti per conoscere i sistemi di raccolta e trattamento dei rifiuti.

"In Bosnia - ha detto il ministro Dragan Bogdanic - i rifiuti rappresentano un grave problema che va risolto. E Verona è stata scelta perché la tutela dell'ambiente e della città possa diventare un modello da esportare nel nostro Paese.



Siamo venuti per instaurare una collaborazione con la città scaligera perché in fatto di igiene ambientale è all'avanguardia. E il modello Verona rappresenta una

garanzia assoluta"

Il presidente di Amia, Andrea Miglioranzi, dopo aver ha ringraziato il ministro e gli altri in delegazione ha dichiarato che "si trat-

ta di un primo passo per una nuova collaborazione con la Bosnia, un paese amico nel quale è possibile realizzare un progetto di natura ambientale. In Bosnia esistono solo quattro discariche, ed esistono le condizioni per esportare il nostro modello scaligero sulla raccolta e smaltimento dei rifiuti".

La delegazione, oltre al ministro era composta da Liubomir Peric - Delegato Ministero dell'Ecologia e da Mladen Krekic - sindaco di Modricia con delega governativa alla gestione dei rifiuti della repubblica Srpska.

Un atto per unire le esigenze di decoro del centro storico con lo sviluppo delle attività produttive

Un piano comunale per gli interventi sulle aree pubbliche

Approvato dal Consiglio comunale di Verona con 17 voti favorevoli, 7 contrari e 2 astenuti, il prontuario per la mitigazione ambientale - allegato n. 1 "norme tecniche sui fronti commerciali e affacci sulle aree pubbliche" contenuto nel Piano degli interventi. "Il documento - spiega l'assessore alle Attività economiche Enrico Corsi - punta a riformulare il contenuto della norma urbanistica attraverso una variante al Piano degli Interventi che permetta di unire le esigenze di decoro del centro storico con lo sviluppo delle attività produttive, contrastando il degrado ed evitando la proliferazione di quelle attività che possono condurre all'alterazione dell'equilibrio commerciale ed alla soppressione di attività tipiche e tradizionali che ne hanno fatto la storia, nel tempo, divenendo tasselli del patrimonio storico, culturale e di tradizione del Paese. Non si andrà in alcun modo ad intaccare attività già esistenti sul territorio, ma a monitorare e regolamentarne quelle di futura apertura. Si tratta di una scelta già fatta in altre città d'Italia per una più puntuale organizzazione delle attività cittadine".

La relazione di minoranza è stata effettuata dal consigliere PD Elisa La Paglia, per la quale "siamo di fronte ad una scelta ridicola che utilizza un documento per la tutela del decoro cittadino per vietare in realtà la vendita di una certa tipologia di alimenti che, secondo questa Amministrazione, non sono consoni alla nostra città. In realtà con questa operazione non andrete a ledere le attività di kebab, se mai il contrario, visto che evitando l'apertura di nuova concorrenza non farete altro che agevolare chi oggi con la vendita di questo tipo di prodotti alimentari lavora. Se si volesse davvero porre attenzione sulla tutela ambientale della nostra città - prosegue La Paglia - sarebbe forse il caso di concentrare l'attività di controllo sul numero



di veicoli parcheggiati in ogni dove all'interno del centro cittadino e non sulle attività che operano".

SINTESI DEL DIBATTITO

Per i consiglieri PD Stefano Vallani e Luigi Ugoli "è chiaro che il documento punta solo a vincolare la vendita di solo alcune attività alimentari. Un atteggiamento incommentabile che nemmeno la Confcommercio condivide. In questo modo si rischia solo di discriminare". Critico anche il capogruppo PD Michele Bertucco, per il quale "sprecare una seduta di Consiglio su di un argomento di così futile utilità per la città è privo di senso. Un scelta che fa solo perdere tempo a tutti, in un momento in cui i veronesi attendono ben altre risposte più importanti da questa Amministrazione".

"Bastava scrivere che siete contrari ai cibi arabi - dichiara il consigliere PD Orietta Salemi - anche una hamburgeria è cibo etnico; sono i controlli sul decoro che mancano e che dopo solo sei mesi di vita dell'Amministrazione non sono più stati effettuati".

Per il consigliere Civica per Verona Vittorio Di Dio "bisogna porre maggiore attenzione alle periferie che devono essere tutelate come il centro storico, per non rischiare che con il tempo diventino solo dei quartieri dormitorio a discapito dei nostri cittadini". "Ricordo - di-

chiara il consigliere Civica per Verona Donatella Bovo - che tutte le attività che vendono cibi etnici non sono sottoposti a vincoli di autorizzazioni particolari, questo crea una difficoltà per il Comune di mappare questo tipo di attività e soprattutto la loro apertura o meno in zone di particolare valore artistico-culturale". "Non si capisce - dichiara il consigliere Movimento 5 Stelle Riccardo

Saurini - se il contendere è sulla tutela dell'italianità del cibo o del territorio. E' chiaro che questa Amministrazione deve trovare un motivo per eliminare i kebab da Verona, sono anni che ci provano". "Il problema dello sporco - precisa il capogruppo Movimento 5 Stelle Luca Mantovani - non è legato alle sole attività di kebab, ma a tutti i cibi d'asporto; siamo di fronte solo alla volontà di

fare regole per vincolare una particolare tipicità alimentare, approvando un documento discriminatorio". Critico anche il consigliere del Movimento 5 Stelle Gianni Benciolini "ho potuto gustare il mio primo kebab in Francia nel 1994 in un viaggio in occasione di un matrimonio ed ancora oggi è un prodotto alimentare che apprezzo molto; ritengo bello ed importante in un paese il sostegno della multiculturalità, sia nella cultura che nelle diverse abitudini alimentari". Soddisfazione è stata espressa dal capogruppo Civica per Verona Massimo Piubello che si è detto "orgoglioso di tutelare con questo documento la tipicità italiana e le attività del nostro territorio". Nulla di fatto per la nomina dei tre componenti del Collegio dei Garanti. Non è stato infatti raggiunto il quorum dei due terzi dei consiglieri, pari a 25 voti, necessario per la nomina dei nuovi componenti (Pierluigi Fadel - 18 voti; Lamberto Lamberti - 9 voti; Luigi Pasetto - 20 voti; Laura Pernigo - 10 voti).

L'anniversario del bombardamento quartiere porto San Pancrazio

L'assessore al Decentramento Antonio Lella ha partecipato, alle celebrazioni promosse da Comune di Verona, Ex Combattenti, Gruppo Alpini, associazione Marinai d'Italia e associazioni d'Arma e Sociali in occasione del 70° anniversario del bombardamento che il 28 marzo 1944 colpì il quartiere Porto San Pancrazio.

"A causa del bombardamento aereo - ha detto Lella - molti nostri concittadini persero la vita, o rimasero segnati in modo permanente. Un evento drammatico, che causò la morte di tante vittime innocenti, senza alcu-

na distinzione di uomini, donne, bambini, anziani e che segnò la vita dell'intero quartiere, che andò in gran parte distrutto".

La cerimonia, partita dalla "Capannina" in via 28 Marzo, è proseguita con la celebrazione della Messa, l'alzabandiera, la deposizione di una corona di alloro e la benedizione del cippo marmoreo che ricorda i morti del quartiere. Il corteo, con la banda Arrigo Boito, si è



poi diretto verso piazza Giovanni Paolo II per la deposizione di corone di alloro al monumento

L'annuncio dell'incarico è stato comunicato dal Ministro delle politiche agricole alimentari forestali, Maurizio Martina

Verona realizza il padiglione del vino all'Expo di Milano

Vinitaly, rassegna di riferimento a livello internazionale nel settore enologico organizzata da Veronafi, è stata incaricata della realizzazione e gestione del Padiglione del Vino per Expo Milano 2015. L'incarico è stato assegnato sulla base della convenzione siglata tra Padiglione Italia e Veronafi, a meno di un mese dalla firma del protocollo tra il Ministero delle politiche agricole alimentari forestali, il Padiglione Italia e Expo 2015 S.p.A. (firmato lo scorso 10 marzo).

Commentando l'annuncio, il Ministro Maurizio Martina ha dichiarato: «La scelta di Vinitaly è una scelta di competenza, esperienza e professionalità, fatta nella consapevolezza che possa assicurare al vino Italiano una importante e adeguata rappresentazione nell'ambito di Expo Milano 2015. Vinitaly è la manifestazione che più di ogni altra ha scandito e accompagnato l'evoluzione del sistema vitivinicolo nazionale e internazionale, contribuendo negli anni a rendere il vino una delle più coinvolgenti e dinamiche realtà del settore primario».

Diana Bracco, Presidente Expo 2015 S.p.A e Commissario per il Padiglione Italia, ha aggiunto: «L'accordo di oggi è importantissimo perché un altro pezzo fondamentale della cultura e della produzione italiana fa il suo ingresso nel grande mosaico del Padiglione Italia all'Expo 2015. In particolare il vino è uno degli elementi centrali della nostra storia e della nostra stessa identità. I vigneti punteggiano tutta la nostra penisola e rendono il comparto vinicolo italiano unico al mondo per varietà e qualità. Il Padiglione Italia sarà il cuore dell'intera Esposizione, e il fatto che la stessa Unione Europea abbia deciso di collocare il proprio spazio espositivo al suo interno, a poca distanza dal vino italiano, è un'ulteriore occasione di attrattività del nostro Cardo: il



vino pertanto avrà la giusta primazia che si merita». «In virtù della profonda conoscenza di Veronafi del settore agroalimentare, abbiamo ritenuto fin da subito un dovere mettere a disposizione del Paese la nostra esperienza per un'occasione tanto importante e strategica come EXPO 2015, e abbiamo trovato nel Ministero delle politiche agricole alimentari forestali, in Expo 2015 S.p.A. e nei rappresentanti di Padiglione Italia interlocutori che, con altrettanta sensibilità, hanno dimostrato attenzione e piena comprensione per il valore aggiunto che il coinvolgimento di Vinitaly può portare nel corso dell'Esposizione Internazionale. Desi-

dero infine sottolineare che l'incarico rappresenta un riconoscimento all'intero sistema fieristico italiano» ha dichiarato Ettore Riello, Presidente di Veronafi. «Opereremo con il preciso obiettivo di dare massima e piena rappresentazione del comparto, della sua storia e identità e delle sue potenzialità, coinvolgendo tutte le espressioni della filiera, valorizzando per ciascuna di esse il contributo unico e determinante che ha apportato e potrà apportare al comparto, nell'ambito dei precisi contenuti che animeranno il Padiglione» ha concluso Giovanni Mantovani, Direttore Generale di Veronafi. Il Padiglione del Vino a Expo

Milano 2015 si svilupperà su una superficie di circa 2.000 metri quadrati e sorgerà nelle aree di pertinenza del Padiglione Italia, esattamente all'incrocio tra il Cardo NE e il Decumano, pertanto nella piazza centrale dell'intera area Expo, dove godrà della massima visibilità. Nella realizzazione dello spazio e gestione della regia, Vinitaly lavorerà in concerto con Ministero delle politiche agricole alimentari forestali, Padiglione Italia ed Expo 2015 S.p.A per il coinvolgimento di tutta la filiera vitivinicola italiana: dalle associazioni ai grandi gruppi di produttori, dai comitati alla distribuzione ai soggetti che ne divulgano la cultura.

Il Padiglione del Vino italiano racconterà la storia e la tradizione culturale del comparto, riserverà un'area dedicata al "primo approccio" al mondo del nostro vino per i milioni di visitatori che non lo conoscono, destinerà spazi agli educational attraverso wine tasting e masterclass, nonché con il coinvolgimento di produttori e testimonial, e guiderà agli abbinamenti "wine&food" nell'area specifica.

Un focus importante sarà inoltre sul turismo del vino, sulla cultura del territorio e le bellezze italiane ad esso legate. Non mancherà una forte connotazione tecnologica, fino ad offrire veri e propri viaggi virtuali ed interattivi alla scoperta di attrezzature, macchine e prodotti per la produzione, l'imbottigliamento ed il confezionamento di vino. I visitatori potranno infine accedere all'"Enoteca dei vini italiani", con relativo wine shop, per la vendita diretta del prodotto confezionato, con consegna a domicilio, merchandising e gadget del vino e di EXPO 2015.

L'elaborazione delle linee strategiche di sviluppo e definizione del progetto sarà in capo al Comitato Scientifico, di prossima costituzione. Al fianco di Diana Bracco, Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia e, presieduto da Riccardo Cotarella (Presidente Assoenologi), il Comitato vedrà anche: Piero Antinori, Presidente Istituto del vino italiano di qualità - Grandi Marchi; Giovanni Mantovani, Direttore Generale Veronafi; Ruenza Santandrea, Presidente Gruppo Cevico; Lamberto Vallarino Gancia, Presidente Federvini; Domenico Zonin, Presidente Unione Italiana Vini; il Presidente del Comitato Grandi CRU che sarà nominato dall'Assemblea. Del Comitato farà parte anche Raffaele Borriello, Vice Capo di Gabinetto del Ministero delegato all'EXPO 2015, in qualità di coordinatore.

Presentazione della campagna nelle scuole rivolta agli under 16

"Non troppo piccoli per parlare di alcool"

Nella Sala Rossa del Palazzo Scaligero, l'assessore all'Istruzione Marco Luciani ha presentato il progetto "Non troppo piccoli per parlare di alcool", campagna di sensibilizzazione e prevenzione contro l'abuso di alcool fra i giovanissimi.

Erano presenti: Francesco Bitto, presidente di A.N.A.S.; Carla De Zordo, rappresentante di A.N.A.S. e responsabile del progetto; Annalisa Tiberio, responsabile Ufficio Interventi Educativi dell'Ufficio scolastico provinciale.

L'iniziativa, promossa dall'Associazione Nazionale di Azione Sociale, affronta il problema del consumo di alcool già a 11 anni, secondo quanto riportano le recenti statistiche italiane. Gli incontri illustreranno i pericoli dell'uso eccessivo prima dei sedici anni e avranno le testimonianze di ragazzi che hanno sperimentato questo genere di dipendenza.

Recenti studi dimostrano che il consumo di alcool da parte dei più giovani non è solo un problema di enorme gravità,

ma è anche uno dei più sottovalutati. L'abuso fra i minorenni è una costante capillare, non fa distinzione di sesso, cultura o ceto sociale. In Italia il primo bicchiere è consumato a 11 anni, la media europea è di 13 anni. L'Organizzazione Mondiale della Sanità mette in guardia: "sotto i sedici anni il sistema nervoso non è ancora completamente sviluppato" e non è in grado dunque di sopportare quantità ingenti di sostanze alcoliche. Ecco perché la campagna illustrerà in maniera chiara le conseguenze fisiche e psicologiche dell'alcolismo, mettendosi in prima linea nella lotta contro una delle peggiori piaghe della società odierna.

"Sia i giornali nazionali - ha detto l'assessore Luciani - sia quelli locali sottolineano il problema del consumo di alcool fra i minorenni, anche in età precoce. In Italia il primo bicchiere si consuma a 11 anni,



due anni in meno rispetto alla media europea. Il Veneto è tra i primi posti in Italia in questa triste classifica. Le scuole veronesi sono sempre state attente a questa tematica, ma il lavoro fatto non è mai sufficiente. Per questo motivo è di fondamentale importanza che alcune associazioni si occupino di iniziative preventive per il bene della collettività. Il lavoro di A.N.A.S. si dipana su due diversi fronti, che comprendono

la spiegazione dei rischi che comporta la dipendenza da alcool e l'illustrazione di modelli di divertimento alternativi e soddisfacenti. Sebbene il progetto sia già approdato in alcune scuole durante l'anno scolastico in corso, intendiamo rilanciarlo nel mese di luglio affinché gli istituti possano inserirli nel Piano dell'Offerta Formativa". "La relazione parlamentare del 2013 - ha dichiarato De Zordo

- è piuttosto preoccupante poiché si evince che l'Italia è ai primi posti in Europa per il consumo di sostanze alcoliche. Le conseguenze della dipendenza da alcolici fra i più giovani vanno dai cali di rendimento fino ad atteggiamenti di violenza e aggressività. Il consumo di alcool diventa ora un mezzo di trasgressione ed esaltazione per combattere la monotonia, ad esempio attraverso il fenomeno del Binge drinking, che significa bere velocemente molti bicchieri per arrivare in fretta

allo stordimento. Il nostro metodo si basa su un approccio diretto con i ragazzi a cui è stato chiesto di porci delle domande in forma anonima sulla questione. I risultati si sono rivelati fondamentali non solo per avere un quadro più chiaro della situazione, ma anche perché in questo modo si sono sentiti protetti e si sono aperti con sincerità su questo delicato problema".

E' in edicola

Sette
VERONA
NEWS

Il Giornale
di VERONA
Sette e Notte

Il Giornale
d'ITALIA
Sette e Notte

EDIZIONI
LOCALI

*La comunicazione del Nord Est
100.000 copie settimanali*

Sette
PORDENONE
NEWS

Sette
TRIESTE
e Notte

Sette
PADOVA
NEWS

Sette
FORTI
NEWS

Sette
VENEZIA
NEWS

Sette
PIAZZA
NEWS

Sette
CRONACA
e Mantova

Sette
UDINE
NEWS

Sette
Belluno
NEWS

Sette
TRENTO
SETTE NEWS

Sette
FERRARA
e Provincia

Sette
VICENZA
SETTE NEWS

Sette
L'ADIGE
e di Mantova

Sette
CRONACA
e di Padova

Sette
CESENA
e di Cesenatico

Sette
Treviso
NEWS

Esito della selezione per la nomina del Direttore Generale di ATV

Riconfermato Stefano Zaninelli quale direttore generale dell'ATV

A seguito dell'avviso pubblico di selezione per il conferimento dell'incarico di Direttore Generale di ATV, sono stati presentati n. 41 curricula (come dal verbale notarile pubblicato sul sito atv.verona.it).

Il Presidente di ATV Massimo Bettarello, ai sensi degli articoli 20 e 28 dello Statuto Aziendale ha illustrato oggi al Consiglio di Amministrazione i criteri di selezione adottati ed i relativi risultati della procedura di selezione.

Per l'esame e la valutazione dei curricula pervenuti, il Presidente di ATV si è avvalso di due consulenti tecnici esterni: - Dott. Stefano Belardinelli Presidente di CONTRAM SpA di Camerino - Dott. Lamberto Toscani Presidente Confservizi Veneto Inoltre per la valutazione dei requisiti tecnico professionali necessari per il ruolo richiesto, si è avvalso di una ulteriore consulenza, affidata al Dott. Ing. Marco Antonio Conte, Direttore di Esercizio del Tram di Mestre-Venezia e consulente di organizzazione aziendale



nel settore dei trasporti e logistica.

I requisiti utilizzati per la selezione sono i seguenti:

- attestato di idoneità professionale per il trasporto su strada di viaggiatori, rilasciato dal Ministero dei Trasporti;
- esperienze lavorative e di amministrazione, con funzioni apicali, in società di trasporto locale a partecipazione pubblica per un periodo significativo e continuativo espletate anche negli ultimi

anni;

- esperienze in società che hanno gestito notoriamente con criteri di equilibrio economico documentato almeno in un periodo di tempo significativo;

- un orizzonte lavorativo di almeno dieci anni tenuto conto dell'attuale età anagrafica;

- conoscenza tecnica ed amministrativa ad ampio raggio sui vari aspetti di interesse per l'azienda (amministrazione del personale, regime

affidamenti, servizi di TPL ed eventuali connesse procedure di gara, modalità di esecuzione del servizio con mezzi di diverse tipologie ed alimentazioni, gestione economica e finanziaria).

Il Presidente Massimo Bettarello ha inoltre rimarcato che l'Ing. Conte suggeriva di aggiungere come ulteriore elemento di valutazione la conoscenza diretta del territorio e delle relative situazioni socio-economiche in considerazione delle particolari interazioni che il Direttore Generale di una azienda di TPL si trova costantemente a gestire con la popolazione, le autorità e le Istituzioni locali. Tuttavia il Presidente ha ritenuto di non utilizzare tale elemento di valutazione per non dare adito ad eventuali interpretazioni strumentali.

Dopo aver illustrato le valutazioni oggettive sopraesposte nonché prodotto la documentazione agli atti ed esposto in modo circostanziato il percorso motivato per l'individuazione del Direttore Generale, il Presidente ha proposto la

nomina del Dott. Stefano Zaninelli a tale incarico per il periodo 1.04.2014 - 31.12.2016 al CdA, che ha approvato la proposta.

"Come si può capire da quanto sopra illustrato, la procedura seguita per l'attribuzione dell'incarico di Direttore Generale è stata improntata alla massima trasparenza e imparzialità" commenta il Presidente Bettarello. "Per quanto riguarda l'esito della selezione, mi considero pienamente soddisfatto. Credo infatti che per la competenza e la professionalità di Zaninelli parlino i risultati ottenuti da ATV in questi anni, in cui da Direttore è riuscito a mettere in atto con efficacia le indicazioni strategiche della presidenza e del Consiglio di Amministrazione dell'Azienda. E i risultati importanti del bilancio in corso di approvazione, che si chiuderà con un significativo utile, mentre tutte le aziende di trasporto d'Italia sono in difficoltà, saranno ancora una volta la risposta migliore a tutte le critiche e le sterili polemiche degli ultimi tempi".

Filobus: la giunta prende atto dell'approvazione del progetto definitivo in variante del filobus

Giunta comunale ha preso atto della approvazione, da parte del Cda di Amt, del progetto definitivo in variante del Filobus. "Si tratta di una serie di modifiche apportate al progetto a seguito delle varie conferenze dei servizi che si sono tenute sia con le circoscrizioni che con i vari enti cittadini" spiega l'assessore alla Viabilità Enrico Corsi: queste varianti, che apporteranno migliorie generali al sistema, comportano un maggiore onere di spesa per circa 11 milioni di euro che rientrano comunque nei fondi ottenuti grazie ai ribassi d'asta durante la

gara. Finalmente il progetto del trasporto pubblico di massa nella città di Verona, avviato nel 1995, dopo varie vicissitudini potrà essere realizzato".

Tra le modifiche principali: il cambiamento delle pensiline nel centro storico, voluto dalla Soprintendenza per adattare maggiormente all'ambiente cittadino in alcuni punti; la modifica del tracciato a Verona Sud, che non passerà più su viale del Lavoro ma all'interno del parco che sorgerà nell'area che ora ospita il parcheggio della fiera, per servire maggiormente il quartiere di bor-



go Roma e per non gravare sul traffico di viale del Lavoro; alcune modifiche sono

previste nella zona est della città, nel parcheggio scambiatore e nella zona ovest, in

località Saval.

"Ci saranno poi altre modifiche minori, come quella su via Pisano, che non comportando nemmeno variazioni di spesa potranno essere inserite ed apportate in corso d'opera. Ora la priorità è quella di far partire il cantiere e l'iter prevede ora l'approvazione definitiva da parte del Ministero, prevista entro la fine del mese di marzo. Da quel momento potrà prendere il via il progetto esecutivo a stralci che riguarderà, come primo cantiere, piazzale XXV Aprile vista la concomitanza dei lavori di Grandi Stazioni".

Celebrata a Verona la Giornata Mondiale dell'Acqua. In piazza Erbe stand, laboratori e gadget dedicati all'"Oro blu" del terzo millennio

Acqua. "L'oro blu" del terzo millennio celebrato a Verona

La disponibilità pro-capite dell'acqua è in costante diminuzione e le previsioni, considerati la crescita della popolazione globale, il cambiamento climatico e le economie emergenti, sono tutt'altro che rassicuranti. L'acqua è un bene comune, fonte di vita e non merce di consumo, una risorsa primaria da tutelare e difendere. Questo il messaggio che Acque Veronesi, la società che gestisce il servizio idrico in 74 comuni della provincia, anche quest'anno ha voluto trasmettere in occasione dell'evento che celebra l'"oro blu" in tutto il mondo. Per un

intero giorno, nonostante le cattive condizioni atmosferiche, domenica 23 marzo, in piazza delle Erbe l'acqua di rubinetto è stata protagonista. L'obiettivo della manifestazione è stato ancora una volta quello di sensibilizzare e promuovere un uso consapevole e responsabile dell'acqua, evitarne inutili sprechi, avere rispetto dell'ambiente e contemporaneamente "degustare" una delle migliori acque, in termini di qualità, gusto e sicurezza dell'intero territorio nazionale. Bevendo l'acqua del Sindaco rispetto a quella in bottiglia si contri-

buisce inoltre a ridurre drasticamente l'inquinamento ambientale oltre che risparmiare notevolmente in termini economici. L'acqua di Verona risulta infatti essere una delle meno care d'Italia. Proprio per promuovere il concetto di sostenibilità, la giornata, organizzata in collaborazione con il Comune di Verona, Amia e Agsm, presenti con i loro stand, è stata interamente dedicata alle famiglie, bambini e anziani, che hanno ricevuto gratuitamente, recandosi negli stand, numerosi gadget dedicati all'ecosostenibilità. Centinaia



di persone sono state coinvolte in una serie di percorsi ludico-didattici e giochi interamente incentrati sull'acqua. Particolarmente apprezzati, soprattutto tra i più piccoli, i giocolieri con le loro enormi bolle di sapone.

L'assoluta novità di quest'anno è stata una vero e proprio casting, che ha visto i cittadini veronesi protagonisti davanti alle telecamere, per proporre gesti e messaggi che saranno utilizzati nelle prossime campagne di sensibilizzazione, prestando i propri volti ed idee a favore dell'ambiente. Numerose le presenze istituzionali tra gli stand. "L'acqua del rubinetto, in particolare a Verona, è di altissima qualità e controllata da migliaia di analisi, - ha detto il Presidente di Acque Veronesi Massimo Mariotti, presente tra gli stand -. Il suo utilizzo consente alla collettività di salvaguardare l'ambiente. Preferire l'acqua del rubinetto a quella imbottigliata, è un gesto di responsabilità perché permette di non consumare bottiglie di plastica, imballaggi e combustibili per il trasporto, il che si traduce in un minore conferimento di rifiuti agli impianti di trattamento

ed una riduzione nell'emissione di gas inquinanti. A bere l'acqua di rubinetto, insomma, non ci guadagna solo il cittadino, visto che per un consumo medio una famiglia che decide di usare l'acqua potabile al posto della minerale può risparmiare più di 300 euro all'anno, ma anche l'intero ecosistema".

Era presente anche il vicepresidente della società, Marco Olivati, che ha commentato: "Le attività realizzate oggi da Acque Veronesi, godono dell'importante appoggio economico di sponsor privati e fanno parte di una serie di iniziative realizzate in sinergia con il Comune di Verona e le altre aziende municipalizzate. "L'Amia, ha detto il presidente Andrea Miglioranza, è stata particolarmente contenta di aver preso parte a una simile manifestazione. È fondamentale coinvolgere i cittadini e sensibilizzarli a comportamenti responsabili". Secondo Fabio Venturi "la campagna promossa da Acque Veronesi si è rivelata come ogni anno fondamentale per sottolineare l'importanza delle risorse idriche, sempre più a rischio di inutili sprechi".



Ospiti il Banco Popolare, Cattolica Assicurazioni e la novità assoluta di ING Direct Italia

La settimana veronese della Finanza Italiana

Saranno tre appuntamenti appassionati quelli che si terranno in via Belvedere 135, a Verona, nell'elegante sede delle Cantine Pasqua. Il 9, l'11 e il 29 aprile prossimi, infatti, saranno ospiti della Settimana Veronese della Finanza, evento organizzato da quattro anni dalla testata giornalistica Pantheon, in collaborazione con Apindustria, CDO Veneto, Associazione Innoval e Finval Spa (Finanziaria Valpantena Lessinia), i vertici di Banco Popolare, Cattolica Assicurazioni e ING Direct Italia. Appuntamenti appassionati dicevamo, sia perché giungono a pochi giorni da un interessante rilancio in Borsa, come nel caso del Banco Popolare dopo l'aumento di capitale da 1,5 miliardi, sia perché si parlerà di investimenti sul territorio, come nel caso di Cattolica, e sia perché scopriremo da vicino i segreti di uno dei principali gruppi bancari e assicurativi al mondo che opera principalmente attraverso i canali digitali, come nel

caso di ING Direct.

Anche quest'anno, come nel 2013, al tradizionale nome Settimana Veronese della Finanza, è stato aggiunto "dell'Economia e del Lavoro", proprio per porre l'accento sulle questioni che più toccano da vicino in questo particolare momento storico in cui la disoccupazione, specie quella giovanile, ha toccato livelli record.

"Agire, trovando soluzioni per fronteggiare la sempre più preoccupante crisi finanziaria ed economica, valutando nuove opportunità per creare lavoro e sviluppo". Questo in sintesi l'obiettivo della manifestazione che cercherà di illustrare come sia possibile intraprendere un percorso di riavvicinamento tra le esigenze del territorio (cittadini, famiglie e imprese) e le politiche di crescita delle due grandi Istituzioni finanziarie.

Tre serate, due delle quali con inizio alle 18.30 (Banco e Cattolica) e una terza (ING) alle 20.30, aperte a cittadini, rappresentanti del mon-

do delle imprese, degli istituti di credito, delle università e dei media, dei giovani.

Mercoledì 9 aprile con il Banco Popolare. Il presidente Carlo Fratta Pasini e l'amministratore delegato Pier Francesco Saviotti, confermati alla guida del Gruppo per altri tre anni all'ultima Assemblea, illustreranno al pubblico le strategie pensate per il prossimo triennio e finalizzate a porsi di nuovo come un interlocutore primario per il territorio, per le famiglie e per le piccole e medie imprese. A moderare l'incontro Lucio Bussi, giornalista, responsabile Economia del quotidiano L'Arena.

Venerdì 11, invece, sarà il turno di Cattolica Assicurazioni: il presidente Paolo Bedoni e l'AD Giovan Battista Mazzucchelli, i quali approfondiranno i piani di crescita e di sviluppo della società veronese e descriveranno, in particolare, l'attività della Fondazione che recentemente ha finanziato due progetti innovativi sul territorio



tra cui il laboratorio di artigianato digitale Fablab Verona e il progetto di formazione per persone ipovedenti e non vedenti denominato "Yeah". Moderatore Mario Puliero, direttore di Telearena. Ultimo appuntamento, martedì 29 aprile, dopo le festività pasquali, con ING Direct. Ospite della serata l'Head of Retail ING Italia Damiano Castelli che, oltre ad essere ai

vertici della banca diretta leader in assoluto come numero di clienti, ha un forte legame con il territorio veronese, e in particolare con la Valpantena. Con il dott. Castelli scopriremo le principali novità introdotte negli ultimi anni dalle cosiddette "banche online". Tutti gli appuntamenti sono a ingresso libero fino a esaurimento posti.

Famiglia Cominelli

Cassa di Risparmio
Fai l'autotest

Lamborghini

AGENZIA COMMERCIALE

“Sentiamolo strano”... il sentore più curioso percepito in un bicchiere di vino

Cipria, benzina, figurine panini e carruba birmana: i sommelier si confessano

Il primo fu, neanche a dirlo, Luigi Veronelli, gettando scompiglio per l'idea che il vino “non fosse solo vino” e per l'assoluta libertà di linguaggio che si può usare nel descriverlo. La stessa che fa dire un sentore di cipria o sesso sfrenato, di Coccoina e di gambo di ciclamino spezzato, di benzina o di canfora, ma anche di figurine Panini, porro cotto, fiore bulboso e carruba birmana, fino ad un vino che ricorda David Bowie.

Sono questi alcuni dei sentori più curiosi percepiti in un bicchiere di vino dai sommelier e critici più famosi d'Italia - da Luca Gardini a Luca Martini, da Adua Villa a Paolo Baracchino, da Eleonora Guerini (Gambero Rosso) a Gigi Brozzoni (Seminario Veronelli), da Fabio Giavedoni (Slow Wine) a Enzo Vizzari (L'Espresso), da Franco Ricci (Bibenda) a Luca Maroni (Annuario dei Migliori Vini Italiani) fino al wine communicator Ian D'Agata - e “confessati” a Vinitaly, la più importante rassegna internazionale dedicata a vino e distillati, in programma a Veronafiere dal 6 al 9 aprile (www.vinitaly.com).

Pietra focaia, cuoio, punta di matita, sangue, pelliccia bagnata, peperone grigliato: il lessico della critica e della sommelierie enoica, tra sentori animali, legnosi, balsamici, chimici, eteri, floreali, fruttati, speziati, vegetali ed empireumatici - nella loro classificazione classica - è ricco di sfumature, a volte strane e divertenti, ma, c'è da dire, di impatto e capaci di accendere la curiosità. Anche se, dicono critici e sommelier, oggi sono le parole ed il linguaggio più semplice e vicino agli amanti del buon bere, quelli che preferiscono utilizzare.

Tuttavia, racconta Luca Gardini, il sentore più curioso avvertito dal sommelier Campione del mondo nel 2010, è la cipria, in una degustazione di vecchie annate di Barolo: «In una vecchia annata di Barolo di Seralunga - spiega - ho sentito questa nota polverosa e leggermente aromatica che mi ha ricordato la cipria».



Qualche volta avverte «il profumo di sesso sfrenato», confessa Paolo Baracchino, libero appassionato degustatore e assaggiatore del Grand Jury Européen: «L'ho sentito in uno Champagne, un Pinot Meunier in purezza. Altre volte ho sentito la colla Vinavil, spessissimo sento la Coccoina, un insieme di latte di cocco e di mandorla, altre volte ancora, il gambo di ciclamino spezzato, al naso, che rende l'idea di un'acidità spiccata». Tra i sentori in assoluto più curiosi, le figurine Panini in un vino campano, ricorda Eleonora Guerini, curatrice della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso: «Un odore molto particolare, non la colla generica, è proprio l'odore delle figurine Panini, qualcosa che ha a che fare con la colla, ma in quel modo unico».

«Una delle cose peggiori che ho sentito è un odore di porro cotto, di minestrone - dice Gigi Brozzoni, alla guida del Seminario Permanente Luigi Veronelli - in un vino rosso, non giovanissimo, ma neanche troppo vecchio da giustificarlo. Piacevoli, invece, gli aromi di iris, di giacinto, di fiori bulbosi, molto dolci e carezzevoli. Ma una delle cose amo di più nei vini, è quando sento un po' di tabacco o di cuoio: mi sento a casa, tranquillo, rassicurato».

D'altra parte, se un vino ha un difetto, i suoi aromi possono essere davvero sgradevoli.

«Ma la cosa che ti sorprende di più - sostiene Luca Martini, sommelier Ais-Associazione italiana sommelier, miglior sommelier al mondo in carica per la “World Wide Sommelier Association” - sono i sentori

di pregio che si ritrovano nella vita quotidiana, come l'idrocarburo in un Riesling, mi affascina molto, un sentore quasi di petrolio, di benzina, che identifica la territorialità».

Ci sono poi impressioni che ti fanno andare indietro con la memoria, «come quel sentore che ho percepito una volta in un Verdicchio» racconta Fabio Giavedoni, curatore della guida Slow Wine: «Mi ricordava l'odore che sentivo da ragazzino tra i giocatori di una squadra di calcio in cui militavo mio zio, un odore fortissimo che mi piaceva tantissimo e non ho mai capito che cosa fosse. L'ho sentito in questo vino, e poi ho capito che era odore di canfora, utilizzando un prodotto per scaldare i muscoli».

E se per il direttore delle Guide de L'Espresso Enzo Vizzari

è «il perfido sapore di troppi vini cosiddetti naturali», Franco Ricci, alla guida di Bibenda e della nuova Fondazione Italiana Sommelier, ricorda quella volta che ha sentito un fortissimo sentore di eucalipto, poi ha girato la testa ed il vigneto era accanto proprio ad un enorme bosco di eucalipto: «Questo episodio - spiega - mi ha fatto riflettere su quanto la terra influisca nel sentore dell'uva, sul territorio che è la vera ricchezza del nostro patrimonio vitivinicolo».

Con il vino, del resto, ci vuole un approccio serio, ma senza farlo diventare noioso: un sentore strano e veramente tipico, percepito dal wine communicator Ian D'Agata (curatore di Vinitaly International Academy, iniziativa educativa rivolta agli operatori del settore all'estero) in un vino bianco di Puglia è una nota intensissima di curry: «Sembrava di aver mangiato un piatto speziato, sembrava pollo al curry».

Il sentore «più pazzesco», avvertito da Luca Maroni, critico e autore dell'Annuario dei migliori Vini Italiani, è il richiamo all'ananas in un vino bianco italiano, l'Idem 1998 di Feudi di San Gregorio: «Scrissi proprio: siamo su un altro pianeta, il pianeta del frutto ananasso. Perché in quel momento era un vino anni luce davanti agli altri» «Sono sempre andata contro la filosofia dei sentori che mettono in imbarazzo e allontanano le persone che ti stanno seguendo - dice la regina delle sommelier e volto noto del piccolo schermo Adua Villa -; ci possono essere, ma sono veramente per grandi intenditori. Una volta ho sentito un collega parlare di sentore di carruba birmana: mi sono permessa di prendere il telefono. Però - confessa -, sono strana da un altro punto di vista perché mi piace giocare molto sui sillogismi tra musica e vino: David Bowie, eclettico, trasformista, e la sua musica mi fanno ricordare certi vini eclettici, che si trasformano nel bicchiere».

Federico Pradel

GLOSSARIO DELLE “CONFESSIONI SENSORIALI” DI CRITICI & SOMMELIER

Cipria: nota polverosa e leggermente aromatica

Sesso sfrenato: lasciato all'immaginazione...

Vinavil: una sensazione di chimico e di plastica

Coccoina: un insieme di latte di cocco e di mandorla

Gambo di ciclamino spezzato: rende l'idea di un'acidità spiccata

Figurine Panini: ha a che fare con la colla, ma in quel modo lì unico

Porro cotto: odore di minestrone

Fiore bulboso: aroma dolce e carezzevole

Tabacco & cuoio: ci si sente a casa, tranquilli, rassicurati

Benzina: un aroma di idrocarburo e petrolio

Canfora: un odore che ricorda il passato

Perfido: sapore di alcuni vini cosiddetti “naturali”

Bosco di eucalipto: la terra che interviene nel sentore dell'uva

Curry: come mangiare un pollo al curry

Ananasso: “siamo su un altro pianeta”

Carruba birmana: chiedetelo ad un collega

Vino David Bowie: eclettico, si trasforma nel bicchiere

Arriva alla National Gallery di Londra dal 19 marzo al 15 giugno 2014

Il talento dell'artista veronese in mostra tra Londra e Verona

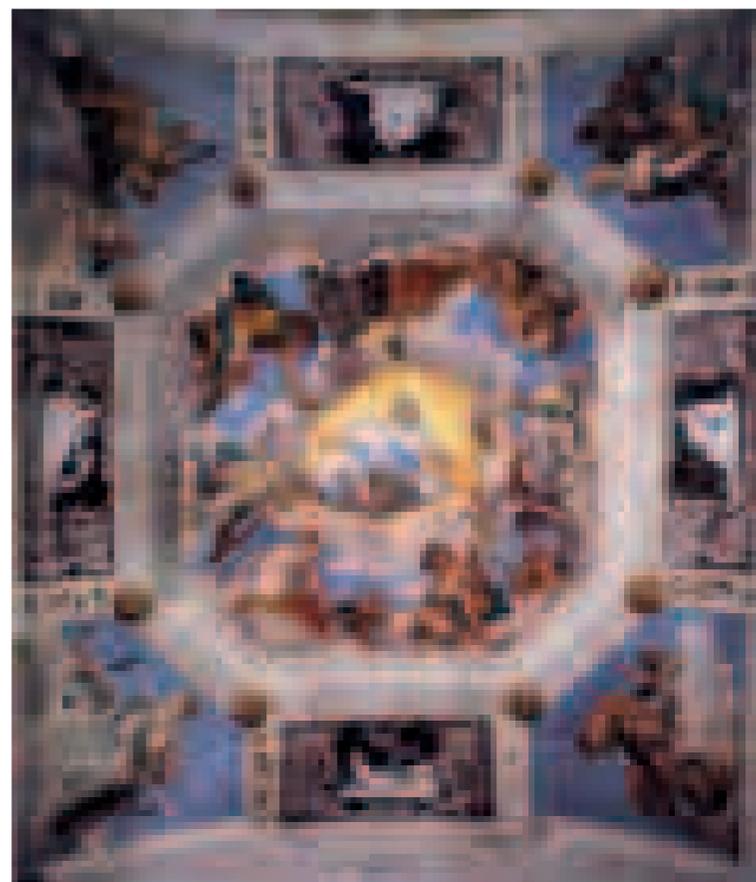
Arriva alla National Gallery di Londra dal 19 marzo al 15 giugno 2014 la mostra 'Veronese: lo splendore del Rinascimento Veneziano'. L'esibizione è il prodotto di un gemellaggio internazionale che combina due città profondamente diverse: Londra

e Verona. L'idea è quella di approfondire e presentare al pubblico l'incredibile bellezza e opulenza della produzione del Veronese.

Il percorso inizia dunque alla National Gallery che, in collaborazione con il Museo di Castelvecchio, espone una delle

raccolte più ampie e complete mai dedicate all'artista.

Una cinquantina di 'masterpieces (capolavori)' occupa le ampie sale della galleria. I dipinti, dalle dimensioni strabilianti, raccontano la storia di un Rinascimento Italiano, nordico, lussuoso e spettacolo-



lare. Paolo Caliari, detto Il Veronese per le sue radici nella città di Verona, fu protagonista, con Tiziano e Tintoretto, della splendida stagione del Cinquecento Veneziano. Di natali umili, svolse la propria formazione artistica presso la bottega del pittore Antonio Badile. Maturo nello stile e nella preparazione culturale, si trasferì a Venezia nel 1551 dove si affermò grazie all'esecuzione di alcune opere d'eccellenza. Fu nel 1566 che Veronese dipinse la grandiosa pala dell'altare maggiore di San Giorgio in Braida a Verona. Lo stile è monumentale e il vigore luministico e la ricchezza del colore confermano una maturità artistica di eccellenza. È quindi a Verona, presso Palazzo della Gran Guardia in Piazza della Bra', che il percorso di approfondimento sull'artista procede. In mostra (5 luglio - 5 ottobre 2014) saranno presenti circa un centinaio di opere; dipinti e disegni provenienti dai più prestigiosi musei internazionali, come British Museum di Londra, Museo Nacional del Prado di Madrid e Musée de

Louvre di Parigi, andranno a comporre la prima esposizione monografica di tale ampiezza e completezza. 'Illusione della realtà' segue la memorabile raccolta di opere curata da Rodolfo Pallucchini a Venezia nel 1939 ma ne vuole superare la perfezione. Veronese viene raccontato in sei distinte sezioni: la formazione a Verona, i fondamentali rapporti dell'artista con l'architettura e i suoi protagonisti d'eccellenza (da Michele Sanmicheli a Jacopo Sansovino a Andrea Palladio), la committenza, i temi allegorici e mitologici, la religione e il suo senso per l'artista, e infine le collaborazioni e la bottega, elementi importanti sin dall'inizio del suo lavoro. Oltre ad un'ampia selezione di capolavori, la mostra comprende disegni di eccezionale qualità e varietà tematica e tecnica. L'obiettivo è quello di testimoniare quanto il ruolo della progettazione e riflessione grafica fosse essenziale nel processo creativo di Veronese. L'appuntamento è imperdibile!

Martina Rocca



Primo Convegno Provinciale

PICCOLA PROPRIETA' Il mattone in continuo stato di allerta

Venerdì 30 maggio 2014

SALA CONVEGNI BPV - VIALE DELLE NAZIONI

PROGRAMMA

- Ore 13.45 Saluto e Presentazione
Avv. Vincenzo Peritore
 Presidente APPC Verona e ALAC Verona
- ore 14.00 **dott. Flavio Macione**
 Segretario Generale APPC
 IL MATTONE IN CONTINUO STATO DI ALLERTA
- Ore 14.45 **dott. Vincenzo Vecchio**
 Responsabile Centro Studi APPC
 IL CONDOMINIO DOPO LA RIFORMA: ONERI BUROCRATICI E PROPOSTE OPERATIVE DI APPC DI SEMPLIFICAZIONE DELLE PROCEDURE E DI CONTENIMENTO DEI COSTI
- Ore 15.50 Coffee Break
- ORE 16,20 **Sig. Annunzio Castagna**
 Amministratore unico SERTEC s.r.l.
 SISTEMI DI SICUREZZA A PROTEZIONE DELLE NOSTRE ABITAZIONI
- ORE 16.45 **dott. Tiziana Zarantonello**
 Consulente fiscale APPC Verona
 REGISTRAZIONE CONTRATTI DI LOCAZIONE
- Ore 17.40 **Dott. Federico Vianello**
 CATTOLICA ASSICURAZIONI
 MODERNE FORME ASSICURATIVE A TUTELA DELLE PROPRIETA' IMMOBILIARI

L'Associazione Piccoli Proprietari di Case intende rispondere alle sempre più pressanti ed urgenti esigenze del proprietario, in un momento di grande confusione, instabilità, ed incertezza.

Ogni giorno il piccolo proprietario di casa è chiamato a percorrere sentieri di una giungla inestricabile di norme ed adempimenti e APPC vuole essere un faro di sicuro riferimento per tutelare la propria casa, difendersi dalla burocrazia e conoscere i propri diritti.

Con il primo convegno provinciale APPC Verona si propone di fornire ai proprietari di case strumenti concreti di gestione e tutela del proprio patrimonio.

IL CONVENGO E' GRATUITO.

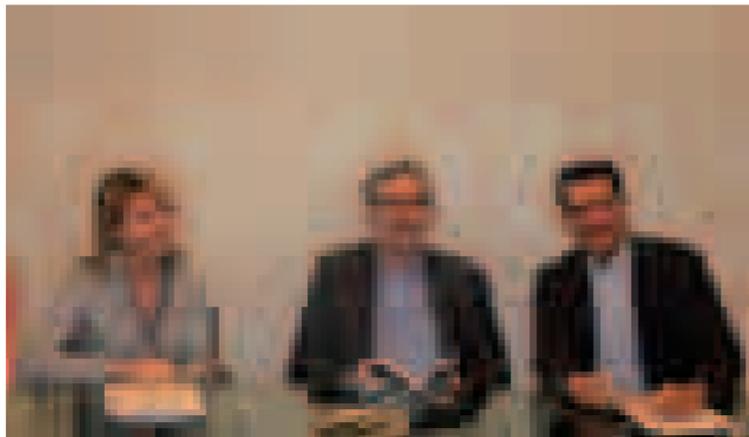
**ISCRIZIONE TRAMITE LA MAIL
 INFO@ALAC-VERONA.IT**

Via Isonzo n. 11 • 37126 VERONA • Tel 045 8301488 - Fax 045 8306041
 Web-site: www.appc-verona.it - mail: info@appc-verona.it

“Sono solo canzoni...” di Gianfranco Iovino

Testi dei cantautori italiani per riflettere sulla vita

Oggi, al Palazzo Scaligero, il presidente Giovanni Miozzi ha presentato “Sono solo canzoni...”, l'opera dello scrittore e compositore Gianfranco Iovino, che racconta i temi scottanti del nostro tempo con il linguaggio dei più celebri cantautori italiani. Erano presenti: Gianfranco Iovino, autore del libro; Susanna Barco, responsabile del tour promozionale del libro; Zarrillo, Dalla, Battiato, Zero. Partendo dai testi delle più famose canzoni italiane, il libro è un'antologia di racconti brevi sull'amore, il disadattamento giovanile, la vecchiaia e la morte. L'opera, edita da A.Car edizioni di Milano, ha anche uno scopo benefico. “Sono solo canzoni...” è il titolo del nuovo esperimento di Gianfranco Iovino, scrittore che ha voluto fondere insieme due grandi tradizioni della cultura italiana: letteratura e musica. Questo binomio diventa, nel libro, il punto di partenza per affrontare tematiche sociali ricorrenti. I diritti d'autore saranno devoluti in beneficenza



alla Lega del Filo d'Oro di Osimo, che si occupa di raccogliere fondi a sostegno dei bambini sordo-ciecomuti in Italia. Gianfranco Iovino, giornalista, compositore e scrittore, è nato a Roma nel 1965. All'età di 28 anni si è trasferito a Verona. Appassionato di teatro filodrammatico, ha costituito un gruppo culturale grazie al quale, come regista e attore, ha rappresentato commedie di Scarpetta e De Filippo a scopo benefico. Dal 2005, l'autore ha pub-

blicato cinque romanzi, i cui diritti d'autore sono sempre stati ceduti ad associazioni solidali. “Sono particolarmente - ha detto Miozzi - orgoglioso di presentare il libro di un autore ormai veronese d'adozione che, in questi anni di permanenza nel territorio scaligero, ha dato lustro alla nostra città. Verona è sempre lieta di accogliere, tra le sue mura, artisti in grado di creare valore aggiunto, incrementando una tradizione culturale già

così ricca. Ringrazio Gianfranco Iovino per questo nuovo impegno editoriale che incarna una grande passione per la letteratura e la musica, frutto di una lunga esperienza come scrittore e compositore. Il suo quinto lavoro è un'occasione per riflettere sul valore del passato canoro italiano e, in particolare, di quei grandi cantautori che hanno segnato la seconda metà del secolo scorso. L'insegnamento che posso offrire non è mai anacronistico, anzi, essi continuano a rappresentare una straordinaria linfa vitale per gli autori del nostro tempo. Ripensare i testi delle loro canzoni in chiave sociale è un progetto non facile, ma di importanza inestimabile, in particolare per i più giovani, che non hanno avuto la possibilità di conoscere quei celebri nomi”. “Sono solo canzoni...” è il mio quinto lavoro editoriale, - ha precisato Iovino - che nasce dalla scelta di abbandonare il romanzo per dedicarmi a un'antologia di racconti ispirati ai maggiori nomi della mu-

sica leggera italiana. Le loro canzoni mi hanno permesso di affrontare argomenti di carattere sociale, riflettendo su questioni di volta in volta diverse. Il tema della solitudine, ad esempio, è stato indagato attraverso il testo di Renato Zero, “Nei giardini che nessuno sa”. Apre l'antologia la nota “Anna e Marco” di Lucio Dalla, la canzone che racconta di due ragazzi che desiderano cambiare le proprie vite e che diventano protagonisti di un amore travolgente. Mi piace riassumere la mia opera con l'immagine di una canzone trasformata in parola scritta, che si fa storia nel momento in cui viene letta. Indispensabile è stata la collaborazione di amici come Zarrillo, Masini e Facchinetti, accanto al patrocinio del network radiofonico “LatteMiele”. Stiamo attualmente esaurendo le copie della prima edizione, già presentata in diverse città italiane e che ora ci apprestiamo a far conoscere a Mantova, il 17 aprile, e poi nel centro-sud Italia”.



Torre dei Lamberti VERONA
vista dall'alto

**Aperta
tutti
i giorni**

tel:
045 9273027

fax:
045 594279

www.agec.it



Farmacie Comunali

* IPERTENSIONE?
* DIABETE?
* MALATTIE
CARDIOVASCOLARI?

**Cerca di prevenirle
Fai l'autotest**

Chiedi consiglio al tuo farmacista



**Agec
Onoranze Funebri**

offre, anche fuori dal
Comune di Verona,
un servizio attento,
competente e
rispettoso, garantendo
costi controllati e
trasparenti.

**Siamo reperibili 7 giorni su 7,
24 ore su 24, al 348 396 5808.**

AGEC - Palazzo Diamanti - Via E. Noris, 1 - 37121 Verona - Centralino 045 80 51 311 - Fax 045 80 51 308 - infoagec@agec.it

www.agec.it

Al servizio del cittadino con l'impegno di sempre.



Premio Riviera Laurence Olivier e Vivien Leigh. "Una love story infinita sulle rive del Lago di Garda"

Sulle rive del Garda alla ricerca di talenti letterari

L'assessore alla Cultura e Identità Veneta Marco Ambrosini ha presentato la 15ª edizione del Concorso nazionale letterario "Premio Riviera Laurence Olivier e Vivien Leigh". Presenti in Sala, tra gli altri, Antonio Pasotti, sindaco di Garda, Andrea Torresani ideatore e direttore artistico del Premio; Susanna Gecchele, presentatrice della manifestazione.

Il concorso, ideato ed organizzato dall'Associazione culturale "Corriere della Riviera", nasce per ricordare il soggiorno di due noti attori protagonisti del celebre film

"Via col vento" che negli anni '50 trascorsero un periodo di vacanza sulle rive del Lago di Garda. Si tratta di un'iniziativa aperta a tutti senza limiti di età, che prevede tre sezioni: Prosa edita, Prosa inedita e Novella inedita.

Il tema è libero ma verrà assegnato un premio speciale all'opera che avrà come soggetto il Lago di Garda.

"Il concorso si pregia del merito di offrire ad appassionati di scrittura la possibilità di partecipare con opera edite ed inedite e proporre i propri componimenti al pubblico e ad una giuria di professioni-



sti"; con queste parole l'assessore alla cultura e identità ve-

neta Mario Ambrosini tende a precisare l'importante opportunità offerta ai giovani talenti della penna.

L'evento, patrocinato dalla Regione del Veneto, dalla Provincia di Verona, dal Comune di Garda e dalla Comunità di Garda, sarà affiancato, per il quarto anno consecutivo, anche dal "Concorso nazionale Video" che prevede la segnalazione e la premiazione di un filmato, rigorosamente pubblicato su internet, che privilegi contenuti sempre relativi al Lago di Garda.

Inoltre, in occasione della 15ª edizione del concorso, sarà allestita la mostra "Laurence e Vivien una love story sul Lago di Garda", visitabile nei giorni di mercoledì 25 e giovedì 26 Giugno presso Palazzo Carloti di Garda. Saranno esposte, oltre alle più suggestive immagini dell'epoca riguardanti i due attori scattate per la maggior parte ad opera del prof. Mario Pasotti, anche opere realizzate da artisti ispiratisi al medesimo tema.

La cerimonia di premiazione si terrà giovedì 26 giugno, alle ore 21:00, presso il palazzo del Municipio a Garda alla presenza di noti personaggi del panorama accademico, artistico e culturale italiano; gli ospiti sfiliranno a bordo di una limousine per le vie del paese allo scopo di celebrare i due illustri attori.

"Sono lieto di ospitare, nella splendida cornice del Comune di Garda, una manifestazione ormai consolidata, che può

vantare uno straordinario successo di pubblico. Si tratta di un concorso letterario sempre più apprezzato, che di anno in anno sta conquistando un numero crescente di prestigiosi patrocini. Con queste parole Antonio Pasotti, Sindaco di Garda, sottolinea l'importanza culturale e sociale dell'evento. Di rilievo anche le parole di Andrea Torresani, ideatore e direttore artistico del premio, il quale tende ad evidenziare l'opportunità offerta ai giovani artisti di mettersi in luce: "prerogativa dell'iniziativa è quella di abbinare personaggi di rilievo nazionale e locale in una manifestazione che diventa anche vetrina per nuovi autori di talento. Le migliori apportate in questi anni hanno trasformato questo concorso in un vero e proprio "Oscar del Lago".

I premi consisteranno in dipinti, sculture e targhe di riconoscimento, che saranno assegnati ai vincitori da una giuria tecnica composta di giornalisti professionisti ed esperti del settore letterario e cinematografico.

In occasione della premiazione verranno consegnati tre riconoscimenti a personaggi del mondo dell'arte, dello spettacolo, del lavoro o dell'impegno umanitario distinti nel campo nazionale ed internazionale: il premio alla carriera "Laurence Olivier", il premio alla carriera "Vivien Leigh" e il premio biennale "Alloro della Riviera"

Matteo Duelli

Consorzio ZAI

Interporto Quadrante Europa

Nuovo Comparto "P"

I lotti sono nella nuova zona di espansione dell'Interporto Quadrante Europa a 4 km circa dal casello di Verona Nord e con uscita dedicata da SR62

Lotto C1
Logistica

superficie lotto
12.080 mq

superficie coperta
4.500 mq




Lotto C3
Logistica

superficie lotto
14.095 mq

superficie coperta
5.470 mq






www.quadranteeuropa.it
consorzio.zai@qevr.it • Tel. +39 045 8622060

Una squadra di calcio amatoriale

Una squadra di calcio amatoriale che gioca sul campo della Polisportiva Conso- lini, a Costermano (VR). Si tratta di una squadra di recente costituzione (Luglio 2011) che da due anni coltiva la passione per il calcio e cerca di realizzarla, con l'impegno di alcuni ragazzi.

La società A.S.D. Fagians ha sede in Via Brigata Guardie n.70, Verona (VR) ed è iscritta al campionato amatoriale CSI di calcio a 11 per la stagione 2013/2014. La squadra di recente costituzione (Luglio 2011) che da due anni coltiva la passione per il calcio e cerca di realizzarla, con l'impegno di alcuni ragazzi.

La società A.S.D. Fagians ha sede in Via Brigata Guardie n.70, Verona (VR) ed è iscritta al campionato amatoriale CSI di calcio a 11 per la stagione 2013/2014.

La squadra quest'anno milita in Prima Divisione, ed attualmente è al primo posto della classifica.



Prima Divisione Amatori CSI di Calcio a 11

Pos.	Squadra	P	V	N	S	P	GF	GS	PUNTI
1	A.S.D. Fagians	10	10	0	0	0	32	10	30
2	A.S.D. ...	10	8	1	1	0	25	15	25
3	A.S.D. ...	10	7	2	1	0	20	12	21
4	A.S.D. ...	10	6	2	2	0	18	14	18
5	A.S.D. ...	10	5	3	2	0	15	16	15
6	A.S.D. ...	10	4	3	3	0	12	18	12
7	A.S.D. ...	10	3	4	3	0	10	20	9
8	A.S.D. ...	10	2	5	3	0	8	22	6
9	A.S.D. ...	10	1	6	3	0	5	25	3
10	A.S.D. ...	10	0	7	3	0	2	30	0

Acqua Verona
 NON PIANGERE SULL'ACQUA VERSATA. RISPARMIALA!
 amia Gruppo AGSM

Ecco il "borsino" del valore della terra del vino. vince l'alto adige, seguono veneto e trentino

Su e giù per l'Italia a caccia del vigneto più prezioso

La classifica prosegue con a pari merito i vigneti più famosi del Piemonte e della Toscana. Lo scenario è comunque confortante per tutte le zone viticole italiane e conferma la solidità della performance del comparto vitivinicolo italiano, in controtendenza sull'andamento generale dei beni immobiliari. Tutte le produzioni enoiche italiane e internazionali a Vinitaly dal 6 al 9 aprile. Su e giù per l'Italia a caccia del vigneto più prezioso, per scoprire il suo valore e la sua incisività nel quadro generale del mercato immobiliare. Ma non solo. Il valore dei vigneti nei top terroir del Bel Paese enoico tiene, nonostante la crisi, e anzi costituisce un elemento di valorizzazione fondamentale per chi voglia investire in aziende vitivinicole italiane. Un indicatore economico dello stato di salute dell'Italia enoica che disegna un quadro ricco e articolato da cui emerge una "classifica" che vede, al primo posto, i vigneti altoatesini, stabilmente intorno ai 550.000 euro di valutazione per ettaro, quelli dell'Amarone, con quotazioni oscillanti fra i 480.000 e i 500.000 euro, seguiti da quelli del Prosecco nei territori di Conegliano e Valdobbiadene, dove la forbice sta tra i 380.000 e i 350.000 euro ad ettaro, analogamente alle quotazioni dei vigneti trentini; vengono poi quelli piemontesi della denominazione Barolo a 350.000 euro, i vigneti di Montalcino, tra i 350 e i 330.000 euro, incalzati, sempre in Toscana, da quelli piantati a Bolgheri, che oscillano tra i 320 e i 300.000 euro. Seguono, poi, i vigneti della Franciacorta, intorno ai 230.000 euro, quelli piemontesi del Barbaresco tra i 200 e i 230.000 euro ad ettaro, le vigne del Nobile di Montepulciano, che valgono tra 150.000 e 200.000 euro, quelle del Chianti Classico, che stanno tra i 120 e i 150.000 euro ad ettaro, seguite dai vigneti sulle pendici dell'Etna, che

possono valere tra i 60.000 e i 120.000, quelli tra le colline di Montefalco, intorno ai 100.000 euro e, infine, quelli di Taurasi tra i 50 e i 60.000 euro ad ettaro.

È questo lo scenario del "borsino" dei vigneti più preziosi del Bel Paese, tratteggiato da una rilevazione di WineNews, che sarà al centro del dibattito di Vinitaly, la rassegna internazionale di riferimento del mondo del vino in programma a Verona dal 6 al 9 aprile (www.vinitaly.com). Il vigneto italiano resta, quindi, un solido rifugio per gli investimenti, nonostante la perdurante crisi economica, marcando una netta controtendenza rispetto al generale crollo dei valori del mercato immobiliare. Probabilmente le cifre stratosferiche che circolavano alcuni anni fa, rappresentando una approssimazione un po' per eccesso del valore dei vigneti più importanti d'Italia, si sono contratte, ma resta fermo il fatto che le superfici vitate in Italia conservano il proprio peso patrimoniale. Un peso che mette, in termini mondiali, il Bel Paese subito dopo la Francia per valore dei propri vigneti. Anche qui, evidentemente, la crisi si è fatta sentire e non mancano zone di produzione che hanno subito un decremento del valore del proprio patrimonio vitato, ma questo non è certamente avvenuto nelle aree maggiormente vocate, che hanno rispecchiato esattamente il buon andamento delle bottiglie prodotte sui mercati, specie quelli internazionali.

Certo, le variabili da considerare per ricostruire il valore di un vigneto in produzione sono molteplici. Si va dal costo dei diritti d'impianto (la cui liberalizzazione ha infiammato nel recente passato la discussione in sede europea e il cui prezzo è tendenzialmente in rialzo), all'esposizione, alla natura geologica dei terreni, all'età dei vigneti impiantati, all'appartenenza a specifiche



sottozone e, naturalmente, al prestigio di determinate denominazioni. A complicare ulteriormente il quadro, la situazione economica generale che ha un peso non secondario: può far levitare o decrescere il valore di quel ettaro di vigneto in rapporto al suo andamento positivo o negativo, pur restando fermo il dato nazionale generale che vede il valore medio di un ettaro

di vigneto a 36.000 euro, cioè molto superiore a quello delle altre colture che è di 19.400 euro (dato Inea - Istituto Nazionale di Economia Agraria), che stima il valore dei vigneti italiani, dall'inizio del nuovo Millennio, cresciuto del 2%, nonostante la contrazione dei prezzi a partire dal 2008). Così, per uno di questi motivi o per alcuni che si sovrappongono, si sono verificate situa-

zioni eclatanti dove il prezzo di un ettaro di vigneto ha raggiunto cifre a dir poco stellari: è il caso dei vigneti del Cartizze, vertice della piramide qualitativa del Prosecco che, ammesso che si trovi qualcuno disposto a vendere (un fenomeno quello della mancanza di un numero considerevole di trattative che, peraltro, coinvolge, molte se non quasi tutte le zone produttive più importanti), hanno raggiunto anche la cifra record di 1,2 milioni di euro. O, per fare un altro esempio, i vigneti piantati a Cannubi, la collina più importante del Barolo, dove un ettaro può valere anche più di 700.000 euro. Ma va detto che, nei fatti, si tratta quasi sempre di stime virtuali, sia per la loro poca rappresentatività in termini di ettari sul mercato, sia perché fanno capo a zone di produzione altamente di successo e/o storia in cui non esiste un vero e proprio mercato o esiste in forme del tutto sporadiche e marginali.

Federico Pradel

Tosi consegna il riconoscimento #Popwine di Gazza Golosa



Il sindaco Flavio Tosi ha partecipato alle premiazioni di #Popwine, classifica stilata da Gazza Golosa, pagina settimanale di cultura enogastronomica de La Gazzetta dello Sport. Il riconoscimento è andato ai 50 migliori vini italiani sotto i 15 euro. In particolare il sindaco è intervenuto per premiare il veronese Valpolicella superiore 2011 della cantina La Collina dei Ciliegi, arrivato in decima posizione.

L'INTERVENTO



Viviamo troppo poco per sprecare il nostro tempo!

Aristotele, già più di duemila anni fa, lamentava una lunghezza della vita troppo breve in rapporto alle capacità e potenzialità umane. Forse il filosofo poteva essere accusato di essere un po' troppo esigente ma se confrontiamo alcuni dati non aveva tutti i torti: la natura, o Dio per i credenti, è stata più generosa e indulgente con altri esseri viventi. La vita media delle tartarughe giganti è circa ai 100-130 anni ma in certi casi limite possono aggirarsi anche intorno ai duecento. Tanto per fare un altro esempio la Balena della Groenlandia, ha una vita media di 200 anni. Per non parlare del regno vegetale dove la longevità di alcune specie di sequoie americane può tranquillamente arrivare ai 4000 anni! La vita media dell'uomo è ben al di sotto questi livelli. Come at-

testano anche le Sacre Scritture, "gli anni della nostra vita sono settanta, ottanta per i più robusti, ma quasi tutti sono fatica, dolore; passano presto e noi ci dileguiamo" (Salmo 89,10). Seneca è meno ottimista sull'età ma la sua riflessione si conforma alla perfezione: mette in evidenza quanto siano ridicole le aspettative di vita umane. "Udirai la maggior parte dire: "Dai cinquant'anni mi metterò a riposo, a sessant'anni mi ritirerò a vita privata". E che garanzia hai di una vita tanto lunga? Chi permetterà che queste cose vadano così come hai programmato? Non ti vergogni di riservare per te i rimasugli della vita e di destinare alla sana riflessione solo il tempo che non può essere utilizzato in nessun'altra cosa? Quanto tardi è allora cominciare a vivere, quando si deve finire! Che sciocca mancanza della natura umana differire i buoni propositi ai cinquanta e sessanta anni e quindi voler iniziare la vita lì dove pochi sono arrivati" (X°,3.5). Da migliaia di anni quindi la clessidra è regolata sullo stesso periodo a disposizione. Solo in prossimità della

fine siamo inclini a tirare le somme e immancabilmente si vorrebbe aver avuto più tempo a disposizione. Il bilancio però si dovrebbe fare metodicamente più spesso proprio per evitare inutili rimpianti, oramai tardivi. A pensarci bene forse, a conti fatti, siamo tutti concordi con le parole di Seneca: "noi non disponiamo di poco tempo, ma ne abbiamo perduto molto" (X°,1.3).

Quante giornate sono state spese male, magari davanti alla TV, annoiati con lo sguardo ebete ad ascoltare passivamente un mare di idiozie che entrano in un orecchio ed escono dall'altro. Molti programmi fanno audience su persone che discutono e litigano al nostro posto, così evitiamo anche questa scocciatura. Tutto quanto non abbiamo realizzato delle nostre anche semplici ambizioni, ci conferma l'inutilità delle ore trascorse senza uno scopo preciso. Quante energie fagocitate da attività sterili, tra perditempo e passatempo che, tanto, il tempo passa lo stesso e senza nemmeno renderci un attimo di resto!

Il filosofo è convinto che su questo piano siamo degli

esperti scialacquatori del nostro tesoro di inestimabile valore. "Sono avari nel tenere i beni; appena si giunge alla perdita di tempo, diventano molto prodighi in quell'unica cosa in cui l'avarizia è un pregio" (X°,3.1). Nell'unico caso in cui essere un taccagno non assumerebbe una connotazione negativa, perdiamo l'occasione di nobilitare uno dei sette vizi capitali della dottrina cattolica. Ma si sa, l'uomo è incoerenza per natura e in questo caso conferma ampiamente la regola. La presunzione di essere immortali ci gioca un brutto scherzo quando siamo vicini alla fine. La convinzione che stiamo vivendo ci fa dimenticare che invece, dopo una certa età, stiamo lentamente ma inesorabilmente morendo. Il nostro corpo lentamente si deteriora, perde tonicità, forza e lucidità. Nemmeno guardandoci allo specchio riusciamo ad accettare il normale invecchiamento e vogliamo le creme antirughe che non esistono! Ecco allora constatare una verità ricorrente: come spesso accade il problema non è nel mondo esterno ma nel nostro modo

di intendere e interpretare le cose. "Non riceviamo una vita breve, ma l'abbiamo resa noi, e non siamo poveri di essa, ma prodighi. Come sontuose e regali ricchezze, quando siano giunte ad un cattivo padrone, vengono dissipate in un attimo, ma, benché modeste, se vengono affidate ad un buon custode, si incrementano con l'investimento, così la nostra vita molto si estende per chi sa bene gestirla" (X°,1.4). Anche se la medicina sta progredendo per allungare l'esistenza umana è innegabile che la qualità della vita dipende molto da come sappiamo amministrare tale dono. La consapevolezza di esistere, di essere presenti, ci eleva al di sopra di una immensa quantità di oggetti dal valore relativo. Diventa importante allora solo amministrare bene il tempo che ci viene concesso. "La vita è lunga abbastanza e ci è stata data con larghezza per la realizzazione delle più grandi imprese, se fosse impiegata tutta con diligenza" (X°,1.3). In pratica la vita è abbastanza lunga se sapessimo farne buon uso!

Claudio Pasetto

Dalla parte dei consumatori

Notifica cartella: il deposito in comune va comunicato

Nel caso in cui il concessionario della riscossione non riesca a notificare la cartella esattoriale direttamente al destinatario (perché temporaneamente assente dalla propria abitazione) e provveda a lasciarla presso la casa comunale, egli deve necessariamente avvisare il contribuente del deposito dell'atto attraverso una raccomandata con ricevuta di ritorno. Sono queste le conclusioni a cui è giunto il Giudice di pace di Nardò (Lecce), il quale, con sentenza

n.1529/13 (sentenza liberamente visibile su www.studiolegalesances.it - Sez. Documenti) ha chiaramente ripercorso il pensiero della Suprema Corte su questo tema.

Il giudice, infatti, oltre a evidenziare la mancata produzione in giudizio da parte di Equitalia di copia della cartella - nel caso di specie il contribuente era venuto a conoscenza della cartella solo attraverso la richiesta di informazioni presso lo sportello del con-

cessionario - rileva che il mero deposito dell'atto nella casa comunale senza l'ulteriore avviso è assolutamente illegittimo.

La sentenza dunque chiarisce che "La pronuncia della S.C. a Sezioni unite n.458/2005 ribadisce il principio secondo cui la notificazione, eseguita ai sensi dell'art. 140 cpc, si perfeziona con la spedizione della raccomandata (che determina l'effetto di conoscibilità legale nei confronti del destinatario) ma tuttavia la mancata allegazione

dell'avviso di ricevimento comporta la nullità della notifica".

Alla luce di ciò, è apparsa chiara al giudice la nullità della cartella in questione per difetto di notifica.

Infine, altro punto importante della sentenza è sicuramente quello dove si ribadisce il termine di prescrizione di cinque anni per le pretese derivanti dalle sanzioni amministrative, diversamente da quanto sostenuto da Equitalia che continua ad insistere per la

prescrizione decennale.

Anche in questo caso il giudice rileva come "la prescrizione della cartella esattoriale originata da sanzioni amministrative per violazione al codice della strada, è QUINQUENNALE, aderendo all'orientamento sempre più incalzante, in relazione all'inapplicabilità del termine decennale ex art. 2953 cc giacché la cartella esattoriale è assimilabile all'ingiunzione fiscale che ha natura di atto amministrativo che cumula in sé le caratteristiche del titolo esecutivo e del precetto, ma è priva di attitudine ad acquistare efficacia di giudicato".

Avv. Matteo Sances
info@studiolegalesances.it
www.studiolegalesances.it

“CONNETTORE A SECCO AL-FER”

WALFERR

Il Connettore a secco AL-FER® nasce in tempi recenti, solo per rispondere, sotto tutti gli aspetti di praticità, semplicità ed economicità. Destinato a sostituire tutti le maggior parte dei modelli utilizzati negli ultimi 20 anni.

Il Connettore a secco AL-FER® è composto da un unico pezzo realizzato attraverso la sua forma a U opportunamente forata lateralmente con il trafilatore per legno nella parte di fissare sulla trave. Nella porzione corrispondente all'angolo la parte stessa risulta, mentre forma con incastri e teste sagomate idonee di inserimento nella parte da collegare nel momento.

Il Connettore a secco AL-FER® è costituito da un unico pezzo opportunamente sagomato per il collegamento delle legname orizzontali al legno e al cinescopio.



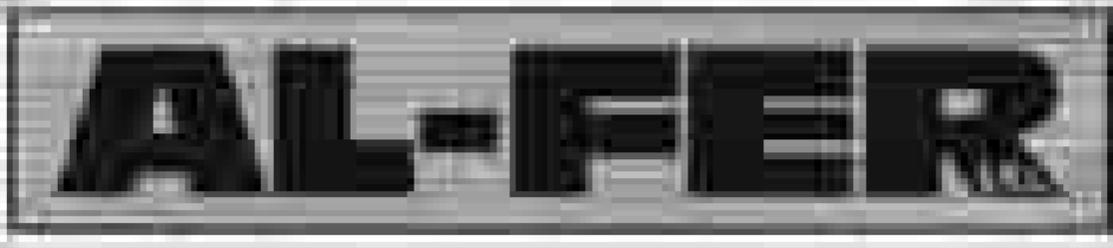
Prodotto che rende l'edilizia moderna, nel campo del recupero storico monumentale e ristrutturazione i prodotti AL-FER® si sono

inoltre il connettore ricorrendo nel campo delle forniture per l'impugnatura pratica di tutti gli usi.

I VANTAGGI

- 1. Qualità
- 2. Ampio utilizzo
- 3. Facile installazione
- 4. Resistenza
- 5. Semplicità
- 6. Riduzione dei costi
- 7. Riduzione dei tempi
- 8. Riduzione dei rischi
- 9. Riduzione dei costi
- 10. Riduzione dei tempi
- 11. Riduzione dei rischi
- 12. Riduzione dei costi
- 13. Riduzione dei tempi
- 14. Riduzione dei rischi
- 15. Riduzione dei costi
- 16. Riduzione dei tempi
- 17. Riduzione dei rischi
- 18. Riduzione dei costi
- 19. Riduzione dei tempi
- 20. Riduzione dei rischi

- 1. Migliore resistenza
- 2. Maggiore durata
- 3. Maggiore elasticità
- 4. Maggiore resistenza
- 5. Maggiore elasticità
- 6. Maggiore resistenza
- 7. Maggiore elasticità
- 8. Maggiore resistenza
- 9. Maggiore elasticità
- 10. Maggiore resistenza
- 11. Maggiore elasticità
- 12. Maggiore resistenza
- 13. Maggiore elasticità
- 14. Maggiore resistenza
- 15. Maggiore elasticità
- 16. Maggiore resistenza
- 17. Maggiore elasticità
- 18. Maggiore resistenza
- 19. Maggiore elasticità
- 20. Maggiore resistenza



37033 Montebelluna (Verona) - Via del Castagno - Tel. e fax: 0445/8446780
E-mail: alfer@walfer.it - <http://www.walfer.it>

A Carnevale ogni "vino" vale?

Tradizionalmente il Carnevale è la festa che precede la Quaresima, cioè i quaranta giorni prima della Pasqua che rimandano al viaggio di Gesù nel deserto, un periodo che fin dall'antichità è di digiuno e moderazione a tavola, specialmente il venerdì.

Il Carnevale è quindi per antonomasia la festa in cui si possono mangiare dolci e ghiottonerie di ogni genere prima delle ristrettezze quaresimali.

La tradizione gastronomica italiana è ricca di dolci semplici e farciti di creme, morbidi e croccanti, ma soprattutto fritti, che vanno abbinati a un vino adatto. E' un abbinamento non facile, perché mentre i cibi salati presentano una netta prevalenza di sapori, i dolci sono caratterizzati soprattutto dalla forte componente zuccherina, che restringe la scelta delle varietà enologiche da abbinare.

Tanti i dolci tipici di Carnevale: le chiacchiere, frittelle, zeppole, krapfen.

Per le frittelle sono ideali grandi vini passiti o bollicine dolci, prodotte da uve aromatiche come moscato o malvasie. Se c'è del cioccolato un vino rosso



è consigliato, mentre con i dolci "più dolci" un passito o un liquoroso è il giusto connubio. Per le chiacchiere fritte, particolarmente fragili, che si servono cosparse di zucchero a velo si consiglia un vino passito come il Torcolato di Breganze. Prodotto nella provincia di Vicenza, possiede un colore giallo ambrato carico, profumi ampi che comprendono sentori di albicocca candita, vaniglia, miele e uva passita, un sapore ricco, morbido, piacevolmente dolce. Si tratta di un vino che,

oltre ad accompagnare i dolci, può essere servito con formaggi saporiti ed erborinati. Altro vino adatto è il Dindarello, un moscato passito di Breganze dalla spiccata freschezza.

Frittelle originarie della Campania sono le zeppole, bigné farciti con crema pasticcera da abbinare a un vino come il Torchiato di Fregona, un vino bianco passito prodotto nella provincia di Treviso da uve glera, verdiso e boschera, appare vellutato, intenso, con sottofondo di frutta secca, vaniglia

e miele d'acacia. Essendo un vino forte e delicato allo stesso tempo può essere abbinato anche a foie gras e formaggi erborinati, come il Roquefort.

Un altro dolce molto noto durante le feste è il krapfen, originario dei Paesi tedeschi, ma diffuso in tutto il Nord Italia, a cui si può associare un vino raffinato e aromatico come un moscato giallo amabile, caratterizzato da un sapore morbido con note di melone, garofano e petali di rosa.

Antica è pure la ricetta del-

le frittelle di mele, dal sapore dolce, ben equilibrato dalla componente acidula caratteristica del frutto. Il vino giusto per accompagnarle è il Moscato d'Asti ottenuto da uva moscato bianco, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, presenta un profumo fragrante e floreale con sentori di tiglio e acacia. Si può anche abbinare a un altro vino piemontese, il Brachetto d'Acqui, con un sapore delicato e frizzante, netti sentori muschiati e di rosa appassita.

Tipica del Carnevale in Umbria è la cicerchiata, palline di pasta dolce fritte e servite con zucchero caramellato che richiede un vino morbido, ma non esageratamente dolce, come il Ramandolo, dal profumo di spezie, miele e frutta secca, sapore dolce, pieno e vellutato.

Chi preferisce i dolci alle mandorle, può festeggiare il Carnevale con la fregolotta, torta rustica secca tipica del Trevigiano, abbinata a un Cartizze di Valdobbiadene dotato di perlage fine e persistente, che accompagna bene anche i dolci fritti.

Valentina Bolla

Le onorificenze al merito della Repubblica Italiana

In occasione della "Giornata dell'Unità Nazionale, della Costituzione, dell'Inno e della Bandiera" il Sindaco Flavio Tosi, insieme al vice Prefetto Vicario Iginio Olita, ha consegnato, nella sala di rappresentanza della Prefettura, i diplomi di Onorificenza dell'Ordine "Al Merito della Repubblica Italiana", conferiti dal Capo dello Stato a cittadini benemeriti residenti nel capoluogo.

Per il Comune di Verona sono stati insigniti con il titolo di Ufficiale: Massimo Mamoli, Loris Emanuele Giusti, Gianni Dreza, Carlo Gallone, Francesco Graziani; con il titolo di Cavaliere: Anna Maria Leone, Claudio Longega, Flavio Marchiotto, Natale Mihel, Fausto Bortolo Saretto.

Le celebrazioni per la "Giornata dell'Unità Nazionale, della Costituzione, dell'Inno e della Bandiera", sono iniziate alle 9.30 in piazza Bra con la cerimonia dell'"Alzabandiera" alla presenza delle autorità cittadine.



Il Concorso Olio Capitale risulta sempre più internazionale e consolida la partecipazione dei migliori oli del bacino del Mediterraneo

Confermato il successo per la manifestazione di Olio Capitale

Olio Capitale supera sé stesso e segna con l'edizione 2014, conclusasi nei giorni scorsi, un nuovo record di presenze sia di pubblico sia di espositori. Nell'arco dei quattro giorni dell'ottava edizione del Salone degli Extra Vergini Tipici e di Qualità sono state 10.600 le persone che hanno visitato la fiera dedicata esclusivamente al principe degli oli, molte delle quali provenienti dall'estero. In forte crescita la presenza di austriaci, tra i quali numerosi ristoratori e albergatori, e di visitatori professionali giapponesi. Un pubblico variegato ma sempre più attento alla qualità dei prodotti ed alla cultura dell'eccellenza a tavola, come ha dimostrato il tutto esaurito alle degustazioni, ai

mini corsi d'assaggio tenuti dagli esperti dell'ONAOO all'Oil Bar ed agli showcooking della "Scuola di cucina di Olio Capitale".

<Olio Capitale è un evento che continua a crescere di edizione in edizione, ottenendo non solo il favore del pubblico, ma anche quello degli espositori e dei buyer esteri - spiega il presidente della Camera di Commercio, Antonio Paoletti -. Partecipando ad Olio Capitale i produttori hanno la possibilità di affacciarsi al mercato internazionale attraverso il contatto diretto con buyer provenienti da tutto il mondo. Inoltre, quest'anno Olio Capitale ha rappresentato un importante punto di riferimento per la tutela dell'extra vergine



italiano di qualità dopo la polemica scatenata dal New York Times. Infine, non va sottovalutato l'indotto positivo che la manifestazione genera a Trieste grazie al rilevante afflusso di persone>.

Replicato il successo dello scorso anno per la "Scuola di Cucina di Olio Capitale", a cura di Emilio Cuk, presidente dell'Associazione Cuochi Trieste. <Quest'anno abbiamo puntato sulla "cucina povera" riscoprendo l'abbinamento tra l'olio extra vergine ed i piatti tipici ed il risultato è stato mol-

to apprezzato, come dimostra la presenza di oltre 2.500 persone agli showcooking>.

Sul fronte degli incontri d'affari per favorire l'incrocio tra domanda e offerta sono state organizzate agende di incontri tra gli espositori e una selezione di buyer provenienti da tutta Europa, ma anche dal resto del mondo e in particolare dal Giappone. Solo ad Olio Capitale i buyer possono trovare in un'unica sede i prodotti d'eccellenza di ben 306 aziende espositrici altamente selezionate.

Momento clou della giornata conclusiva, come tradizione, la proclamazione dei vincitori del Concorso Olio Capitale, che diventa sempre più internazionale grazie ai buoni piazzamenti, oltre che degli extra vergini italiani, anche degli oli spagnoli e croati, assumendo così una posizione ancora più rilevante nel panorama mondiale. Buono il risultato della Puglia, della Toscana e del Friuli Venezia Giulia che con l'Azienda Zorzettig si è classificato tra i finalisti nella categoria "Fruttato leggero".

Gli oli sono stati pre-selezionati da un panel professionale e durante la manifestazione da tre diverse giurie: assaggiatori professionali, ristoratori e appassionati, a rappresentare tutte le categorie di potenziali consumatori dell'extra vergine. Ottima la risposta del pubblico che ha aderito con

grande partecipazione alla giuria popolare del Concorso, seguendo i mini-corsi di degustazione dell'olio.

Grande soddisfazione ovviamente per Francesco Castro dell'Azienda Agricola Castro Alfio, il cui olio ha trionfato nella categoria "Fruttato leggero". <È la prima volta che partecipo ad Olio Capitale e vedere il mio olio vincere il concorso è una soddisfazione enorme - ha detto -. Ho iniziato da poco a produrre olio, ma ci ho messo l'anima ed ho eliminato le altre produzioni dai miei terreni sull'Etna per dedicarmi solo all'olivicultura e questo premio è la riprova del buon lavoro svolto>.

Ottimo risultato anche per l'Azienda Agricola Le Tre Colonne di Bari, che ha ottenuto il riconoscimento Ex Albis Ulivis. <L'impegno per fare un buon prodotto coinvolge tutta la mia famiglia ed infatti i miei figli mi aiutano a 360 gradi - ha spiegato Salvatore Stallone, titolare dell'Azienda -. Abbiamo investito molto sui nostri impianti e sulla produzione per ottenere la massima qualità e questo riconoscimento è la prova che la nostra caparbietà è giustificata. Olio Capitale è una vetrina importante e quest'anno molti consumatori che avevano acquistato da noi durante la scorsa edizione sono tornati a cercarci>.

Federico Pradel



I vincitori

Categoria Fruttato Leggero -

Light Intensity

OLIO CASTRO (Sicilia)

Categoria Fruttato Medio -

Medium Intensity

FRANTOIO ROMANO

(Campania)

Categoria Fruttato Intenso -

Intense Intensity

MASIA EL ALTET Alicante -

Spagna

MENZIONI D'ONORE

Giuria Popolare - Menzione

Ex Albis Ulivis

AZIENDA AGRICOLA SAL-

VATORE STALLONE - LE

TRE COLONNE (Puglia)

Giuria Assaggiatori

MASIA EL ALTET

(Alicante, Spagna)

Giuria Ristoratori

POTOSI 10 (Spagna)

La manifestazione si è tenuta sabato 8 marzo all'interno del Palazzetto dello Sport, ed ha visto fronteggiarsi otto squadre

Coppa carnevale di calcio a 5

Sfruttando una pausa all'interno del campionato Ostilio Mobili, il comitato provinciale di Verona di MSP ha organizzato la prima Coppa Carnevale. La manifestazione si è tenuta sabato 8 marzo all'interno del Palazzetto dello Sport, ed ha visto fronteggiarsi otto squadre, di cui sette veronesi e una che è arrivata addirittura da Sora, rispondendo presente all'invito a partecipare a questo nuovo torneo. Le otto squadre sono state suddivise in due gironi all'italiana da quattro squadre. Le prime due compagini di ogni girone si sono qualificate per le semifinali e poi successivamente alla finale. Le partite hanno avuto tutte un tempo unico di 25 minuti. Grande cornice di pubblico soprattutto per la presenza di un folto gruppo proveniente da Sora 50 circa tra giocatori e supporters.

GIRONE A

Nel primo girone della coppa Carnevale, le quattro squadre iscritte sono la Città di Sora, i Pumas, il Real Panvinio ed il Malacarne. Un girone che sin dall'inizio sembra molto equilibrato con tutte buone squadre che si contenderanno il primato sino alla fine. Nel primo incontro si sono incontrati i Pumas ed il Malacarne con la vittoria dei primi per 2 a 1. Parallelamente, all'interno della tensostruttura adiacente al Palalimpia la Città di Sora ha battuto con il medesimo punteggio di 2 a 1 il Real Panvinio. Nella seconda partita, le cose si sono complicate per la Città di Sora, che non è andata oltre al pareggio per 1 a 1 con il Malacarne. Reti di Albane e Rocca. I Pumas non hanno faticato poi tanto nel battere 4 a 1 un Real Panvinio irriconoscibile rispetto a quello che siamo abituati a vedere in campionato, ancora a punteggio pieno. Migliore in campo Paganella, autore di tre marcature. Nella terza e decisiva giornata tra Malacarne e Real Panvinio i primi si aggiudicano l'incontro con il punteggio di 4 a 1 con doppietta di Bernori. L'ultima gara vede di fronte Pumas già qualificati e Città di Sora a cui servono due risultati su tre. In vantaggio Città di Sora con Catenacci, ma subito la formazione del centro Italia ha letteralmente perso la testa, cedendo prima ad una rete di Caroli. Lo stesso giocatore da i tre punti segnando un netto rigore ad un minuto dal termine, regalando meritatamente il

primo posto alla propria squadra e eliminando così mestamente la Città di Sora.

GIRONE B

A differenza del primo girone, la situazione nel secondo sembra maggiormente delineata, con due squadre militanti in serie A1 come la Trinacria ed il Bar Tiffany e due di serie A2, ovvero il Black Star e le Aquile di Balconi. Nella prima partita, il Bar Tiffany non ha dovuto faticare molto per vincere contro le Aquile di Balconi. L'incontro è terminato sul punteggio di 3 a 1, con doppietta di Ochi. Ancora più ampio è stato il gap nella seconda partita, nella quale i campioni nazionali della Trinacria hanno rifilato un imbarazzante e tennistico 6 a 1 ad un Black Star obbiettivamente inadeguato. Nel secondo turno, sempre la Trinacria ha ancora vinto per distacco la propria gara: le Aquile sono state agevolmente superate 5 a 0. Molto più incerto l'incontro tra il Black Star ed il Bar Tiffany, che si è concluso sul punteggio di 3 a 3. Nel terzo turno le Aquile contro il Black Star, evitano il cucchiaio di legno vincendo per 3 a 2 grazie anche alla doppietta di Borghese. Nell'ultima il Bar Tiffany, anche per la sicurezza di aver comunque accesso alla semifinale, ha ceduto 6 a 1 alla Trinacria. Ancora una doppietta per Zampieri.

SEMIFINALI

Eccoci finalmente arrivati alla fase ad eliminazione diretta, quella più interessante, con le squadre, nonostante lo spirito amichevole della competizione, che hanno comunque dato l'anima per non uscire prematuramente. I primi a scendere in campo sono i Pumas, vincitori del proprio girone, che hanno affrontato il Bar Tiffany. Questa prima semifinale è stata veramente tiratissima, con le due squadre che si sono date battaglia per tutti i venticinque minuti dell'incontro.

A segnare la rete decisiva è stato Caroli che porta la propria squadra in finale.

A seguire l'altra finale tra la Trinacria ed il Malacarne. C'è obiettivamente poco da dire di questa gara, con la Trinacria che si è dimostrata troppo superiore all'avversaria e che ha vinto il confronto con il punteggio di 4 a 2. In realtà il punteggio sarebbe stato ben più largo, se non fosse che la



TRINACRIA C5 (vincente del torneo)



PUMAS (seconda classificata)

Trinacria, dopo poco più di metà partita ha praticamente mollato, lasciando gloria anche per un Malacarne che esce dal torneo, ma che comunque deve ritenersi soddisfatto del proprio cammino. Doppietta per Gancitano.

FINALE 3° e 4° POSTO

La finalina valevole per il terzo posto tra il Bar Tiffany ed il Malacarne. Con le squadre ormai provate dalla lunga giornata, la finalina ha avuto un esito abbastanza scontato, con il Bar Tiffany, di categoria decisamente superiore, che ha condotto per tutto l'arco dell'incontro. Alla fine il punteggio finale è stato di 4 a 0, a prova della netta superiorità della squadra di Camerlengo. Doppietta per Ochi.

FINALE 1° e 2° POSTO

L'ultima gara in programma la finalissima del Torneo Coppa Carnevale che vede di fronte le squadre che hanno meritato più di tutto questo epilogo vale a

dire Trinacria C5 e Pumas che si fronteggiano ad armi pari. Vanno in vantaggio dopo pochi minuti dall'inizio i Pumas con Caroli. Passano due minuti il tempo di assorbire il colpo che Trinacria asseta un uno-due di Gancitano e si porta in vantaggio, da questo momento la squadra di Bauli si smarrisce e subisce la grande compattezza, il maggiore tasso tecnico degli avversari. A seguire la doppietta di Aalders, e sul finale ancora in gol con Musat e De Almeida. Una grande prova della squadra di Vincenzo Bottini che dimostra ancora una volta che quando è al completo di trippa per i gatti non ce n'è. Onore ai vincitori che onorano ancora una volta il titolo di campione nazionale 2013, onore ai vinti che lasciano il campo a testa alta e con grande sportività.

A seguire le premiazioni con il Vice Presidente Nazionale MSP Danilo Montanari, il Presidente

Regionale MSP Antonino Portale, il Presidente Provinciale MSP Marco Portale che hanno premiato tutte le squadre così nell'ordine:

- 1a CLASSIFICATA TRINACRIA C5
- 2a CLASSIFICATA PUMAS
- 3a CLASSIFICATA BAR TIFFANY
- 4a CLASSIFICATA MALACARNE FUTBOL CLUB
- 5a CLASSIFICATA CITTA' DI SORA
- 6a CLASSIFICATA LE AQUILE DI BALCONI
- 7a CLASSIFICATA BLACK STAR
- 8a CLASSIFICATA REAL PANVINIO
- MIGLIOR PORTIERE DEL TORNEO COLOMBO ALBERTO - TRINACRIA C5
- MIGLIOR REALIZZATORE OCHI SIMONE - BAR TIFFANY

Daide Valerio

Pochi conoscono le dimensioni dell'emigrazione veneta: dal 1875 in avanti si calcola che quasi un milione di veneti abbiano cercato fortuna all'estero

La lingua e la cultura dei veneti del grande Brasile

Pochi conoscono le dimensioni dell'emigrazione veneta: dal 1875 in avanti si calcola che quasi un milione di veneti abbiano cercato fortuna all'estero, viste le disperate condizioni nelle quali si era venuta a trovare la nostra Terra all'indomani dell'annessione all'Italia.

In buona parte andarono in Brasile, soprattutto negli stati meridionali, Rio Grande do Sul, S. Catarina, Paranà. Qui fondarono paesi e città, rimanendo però fedeli alla loro cultura, alle loro tradizioni, alla loro lingua.

Una lingua, "el talian" o veneto-brasiliano, che va considerata l'ultima lingua neo-latina conosciuta, singolare koinè su base veneto-centrale nella quale si innestano termini brasiliani; una lingua "viva", usata quotidianamente sul lavoro o all'università, per scrivere canzoni e poesie, per fare teatro, alla radio o alla tv.

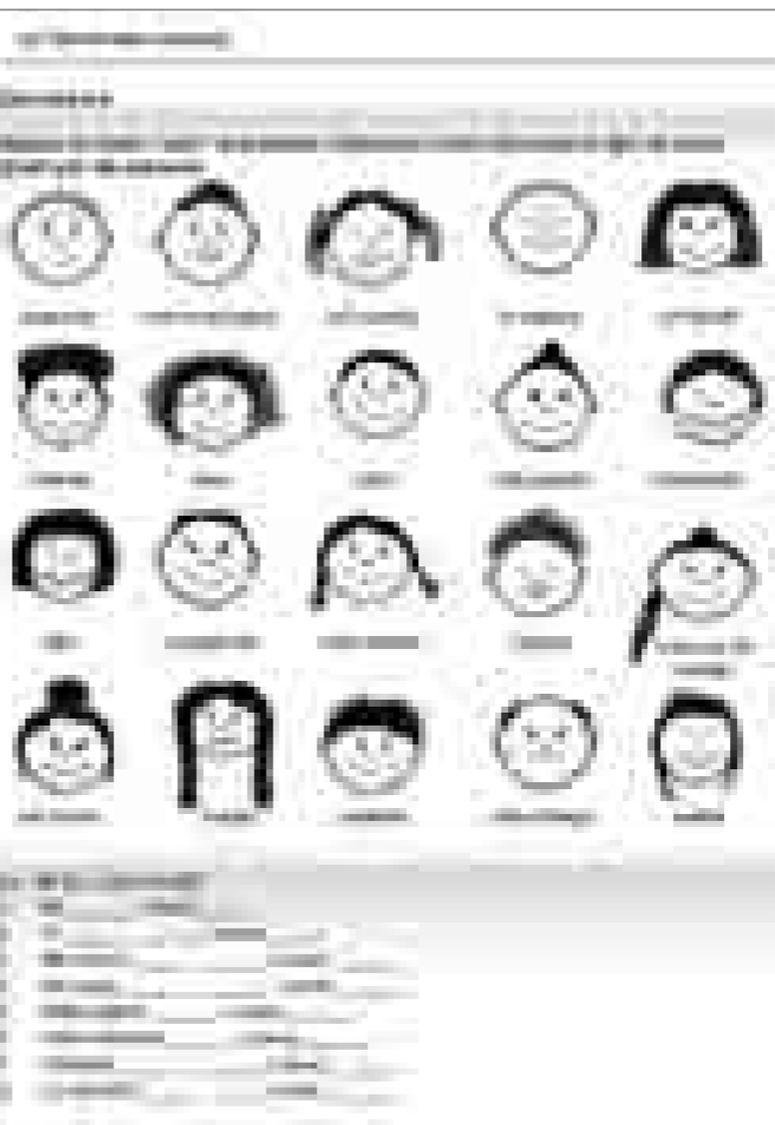
E' a questo patrimonio che Giorgia Miazzo ha dedicato anni di lavoro e di ricerche che si sono concretizzati in due volumi "Scoprendo il taliàn" e "Cantando in taliàn": nel primo descrive la storia dell'emigrazione veneta a partire dal 1870, rappresentata tramite il lascito delle tradizioni

e della musica, e propone racconti di vita che evidenziano usi e saperi veneti mediante la valorizzazione della cultura e della lingua, nel secondo propone uno strumento didattico su due livelli per insegnare il talian o veneto-brasiliano, attraverso l'utilizzo di musica, letture e focus culturali, dai quali emerge un contesto ricco di tradizioni.

Questo lavoro accresce il ruolo che Giorgia Miazzo ha saputo conquistarsi nel panorama degli studiosi dell'emigrazione veneta e italiana; la sua passione e la sua sensibilità unita a una non comune padronanza delle lingue, visto che parla perfettamente l'inglese, lo spagnolo e il portoghese, l'hanno portata a "vivere" in più occasioni con le comunità venete all'estero accumulando un enorme bagaglio culturale, umano e professionale.

Da sottolineare la preziosa prefazione del prof. Ulderico Bernardi che mette in risalto

"La persistenza culturale, l'attaccamento alla loro fede religiosa e alla famiglia, ai loro mangiari tradizionali, ai loro canti corali e ai modi di



lavorare e di far festa nelle diffusissime Capelas - chiesa, cimitero, salone ricreativo, campo da bocce e da calcio - sono la testimonianza di quanto sia stato efficace il trapianto in terra straniera dei Taliàni, ponendosi come un caso tra i più felici al mondo di inte-

grazione riuscita" e come i valori dei nostri venetiani "stati veicolati dalla lingua tradizionale, le cui vicende in quasi un secolo e mezzo sono passate dalla proibizione degli anni del secondo conflitto mondiale, quando anche il Brasile dichiarò guerra all'Italia, metten-

do al bando le "lingue nemiche" - come el Taliàn e i dialetti germanici - fino all'inserimento recente del medesimo Taliàn nel Patrimonio Histórico e Artístico Nacional, tra i primi sei progetti di studio e tutela delle oltre 180 lingue locali (native) e le 20 lingue di immigrati in Brasile."

E le lusinghiere parole che il prof. Bernardi, uno dei più autorevoli studiosi dei fenomeni dell'emigrazione a livello continentale, riserva al lavoro dell'autrice:

"Merita dunque la più attenta considerazione la ricerca di Giorgia Miazzo, che avendo ben compreso e vissuto sul campo d'indagine quanto sia interessante e vitale la loro lingua per i discendenti degli emigranti partiti dal Veneto a fine Ottocento, si impegna a rendere consapevoli i Veneti contemporanei dell'orgoglio identitario con cui guardare alla storia dell'emigrazione" sono il miglior riconoscimento che Giorgia potesse sperare.

I due volumi, raccolti in un curato cofanetto, sono editi dalla "Editrice Artistica Bassanese".

Ettore Beggiato
Cittadino onorario
Serafina Correa

Miozzi riceve Peter Dettmar

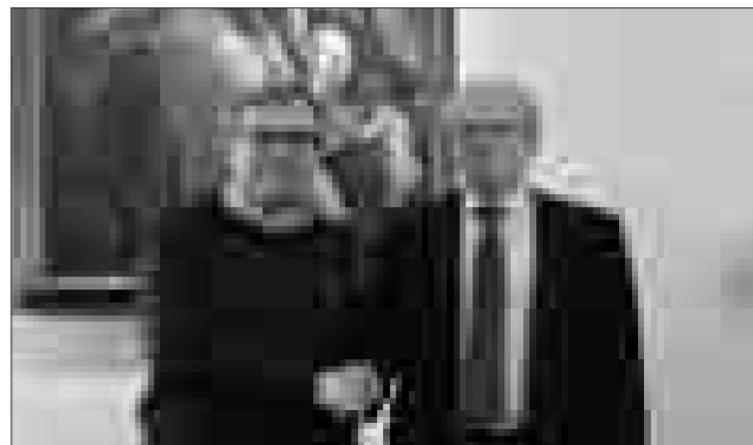
Al Palazzo Scaligero, il presidente Giovanni Miozzi ha ricevuto in visita ufficiale il nuovo Console Generale della Repubblica Federale di Germania Peter Dettmar, che da poco si è insediato a Milano.

Il Console era accompagnato dalla delegazione veronese composta da Silvio Marzari, avvocato e rappre-

sentante della Camera di Commercio italo-germanica, Ursula Swoboda, presidente del Goethe zentrum di Verona.

"È stato un incontro importante - ha detto Miozzi - perché da un punto di vista economico il nostro territorio è fortemente legato alla Germania. A tal riguardo, infatti, abbiamo deciso con

il console Dettmar che, entro breve, faremo visita alle realtà imprenditoriali tedesche sul territorio veronese. Il Console ha inoltre chiesto informazioni sui settori produttivi di punta della nostra provincia ed è stato molto interessato anche agli aspetti istituzionali dell'organizzazione territoriale del nostro paese".



Cultura: a palazzo del mutilato mostra fotografica

La prima guerra mondiale una grande storia collettiva

A Palazzo del Mutilato, la mostra fotografica "La Prima Guerra Mondiale. Una grande storia collettiva" promossa dall'associazione culturale 'Liberali Oggi', in collaborazione con l'Università degli Studi di Verona - dipartimento TeSIS, l'editrice 'Il Portolano' di Genova e con il patrocinio di Provincia e Comune di Verona ed Ufficio Scolastico Territoriale. L'evento è stato presentato questa mattina dal consigliere incaricato alla Cultura Antonia Pavesi insieme al presidente associazione culturale 'Liberali Oggi' Marina Burei Orlandini, Emilio Franzina dell'Università di Verona ed il coordinatore organizzativo della mostra Silvio Pontani.

"L'iniziativa - spiega Pavesi - proposta quest'anno in occasione del centenario dalla scoppio della Prima Guerra Mondiale nel 1914, vuol'essere un evento commemorativo di carattere storico e formativo aperto a tutta la cittadinanza, con l'obiettivo di non far dimenticare, in particolare nelle nuove generazioni, quanto accaduto".

L'esposizione, curata da Aldo Caterino della Biblioteca universitaria di Genova, presenta cento immagini in bianco e nero provenienti da archivi pubblici e privati di tutto il mondo, in una rivisitazione della vicenda bellica e delle sue premesse politiche, dal fronte italiano all'intero scena-

rio mondiale, attraverso i fatti più significativi. Attraverso il linguaggio delle immagini, la rassegna ripercorre le tappe fondamentali del processo bellico, dando risalto alle sofferenze di coloro che parteciparono o furono protagonisti degli eventi.

Il percorso espositivo sarà articolato in dieci sezioni: 'Le origini della guerra'; 'Il 1914: gli imperi centrali all'attacco'; 'Il 1915: il conflitto si allarga'; 'Il 1916: si combatte su tutti i fronti'; 'Il 1917: esce la Russia, entrano gli Stati Uniti'; 'Il 1918: la vittoria dell'Intesa'; 'I fronti terrestri; I fronti marittimi'; 'La guerra aerea'; 'I fronti interni'. Ai temi della mostra è collegata la lezione - spettacolo del

professore Emilio Franzina, "Regazzine vi prego ascoltare. La grande guerra nei canti e nelle poesie di chi la volle, di chi la fece e di chi la contestò", in programma sabato 29 marzo, alle ore 17, in sala Maf-

feiana (ingresso da via Roma 1/G).

La mostra, ad ingresso libero, sarà inaugurata mercoledì 26 marzo alle ore 16.30 e resterà aperta al pubblico, dalle 10 alle 18, fino giovedì 10 aprile.



Il prezioso dipinto di Vermeer in mostra a Palazzo Fava, fino al 25 maggio 2014

La ragazza con l'orecchino di perla" è arrivata in Italia

Per i tanti appassionati di storia dell'arte, la breve permanenza a Bologna de "La ragazza con l'orecchino di perla" è un'occasione davvero unica e irripetibile. In mostra a Palazzo Fava, fino al 25 maggio 2014, il capolavoro di Jan Vermeer (1632-1675) potrà essere ammirato per la sua incantevole bellezza. Tale grande opera dell'arte fiamminga è uno dei quadri più noti al mondo e, la possibilità di poterlo ospitare in Italia, è certamente motivo di grande orgoglio per il curatore e organizzatore della mostra, Marco Goldin. "E' ovviamente un onore per me essere riuscito a portare in Italia per la prima volta questo capolavoro. Vorrei che il pubblico si ponesse davanti a questo quadro, non soltanto come a un'icona pop, ma anche come a una rappresentazione sublime della

bellezza dipinta. In questo quadro tutto vive dentro una sorta di silenzio crepitante, che chiama ognuno di noi verso il luogo dell'assoluto" - spiega Goldin.

Uomo enigmatico ed eccellente pittore, Vermeer era solito dipingere - in linea con il genere di arte popolare presente nella pittura olandese del Seicento - le cosiddette "tronie", ritratti raffiguranti il volto di personaggi convenzionali o tipi, non per forza riconoscibili. Tra queste, "La ragazza con l'orecchino di perla" è la più nota: colpisce l'osservatore, che incrocia il suo sguardo, con il volto intensamente illuminato, risaltato da un indovinato sfondo scuro; il panno azzurro, che le copre il capo, come un turbante, le dona una particolare aria esotica.

Il prezioso dipinto s'inserisce all'interno di un percorso di



più ampio respiro, dedicato alla "Golden Age" della pittura olandese, come si legge dal sottotitolo della mostra. Accanto ad esso, infatti, sono presenti altri quattro dipinti di Vermeer, tra cui "Diana e le sue ninfe", un quadro di grandi dimensioni, che raffi-

gura la dea della caccia attornata dalle sue compagne. In esposizione sono anche tele di Rembrandt, di Hals, di Ter Borch, di Claesz, di Van Goyen, di Van Honthorst, di Hobbema, di Van Ruisdael e di Steen, grazie ai quali sarà possibile ripercorre l'intero

secolo di pittura olandese. Quella attuale di Bologna sarà "l'unica occasione per ammirare il capolavoro di Jan Vermeer in Europa, al di fuori della sua sede storica", il Mauritshuis Museum de L'Aia, attualmente in restauro, "da dove, conclusa la mostra bolognese, probabilmente non uscirà mai più, essendo l'opera simbolo del museo riaperto", afferma Fabio Roversi-Monaco, presidente di Genus Bononiae-Musei nella Città.

Mostra nella mostra, è visitabile anche "Attorno a Vermeer", omaggio al pittore olandese da parte di venticinque artisti italiani contemporanei, da Guccione a Sarnari, da Raciti a Forgioli. Un'opportunità, che permette di ammirare opere presenti in Italia per un'occasione storica di rilevanza e di successo.

Valeria Braggio

LE DOMENICHE GRANDEMELA



LA
GRANDEMELA
SHOPPINGLAND



www.lagrandemela.it

8 Grandi specialisti e 120 Negozi

dal lunedì sabato 8:00 - 18:00 | domenica 10:00 - 18:00

Un Plaza di Divertimento

aperta 180 giorni l'anno con orari continui

Gruppo di Società per Azioni | Il Gruppo include i Locali Autonomi per Comunicazione | Servizi per il Cliente



ENERGIA PULITA PER VERONA

1923



CENTRALE IDROELETTRICA TOMBETTA

Potenza elettrica installata
11 Megawatt
Energia annua per
12.000 famiglie
Emissioni CO₂ evitate
21.000 ton/anno

2009



CENTRALE FOTOVOLTAICA STADIO BENTEGODI

Potenza elettrica installata
996 Kilowatt
Energia annua per
300 famiglie
Emissioni CO₂ evitate
375 ton/anno

1958



CENTRALE IDROELETTRICA MASO CORONA

Potenza elettrica installata
40 Megawatt
Energia annua per
15.000 famiglie
Emissioni CO₂ evitate
19.000 ton/anno

2010



CENTRALE FOTOVOLTAICA CONSORZIO ZAI

Potenza elettrica installata
3,778 Megawatt
Energia annua per
1.240 famiglie
Emissioni CO₂ evitate
1.550 ton/anno

1958



CENTRALE IDROELETTRICA SAN COLOMBANO

Potenza elettrica installata
26 Megawatt
Energia annua per
10.000 famiglie
Emissioni CO₂ evitate
12.500 ton/anno

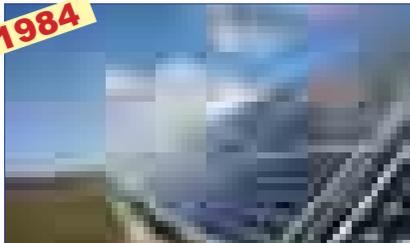
2012



CENTRALI FOTOVOLTAICHE SCUOLE VERONESI

Potenza elettrica installata
992 Kilowatt
Energia annua per
300 famiglie
Emissioni CO₂ evitate
375 ton/anno

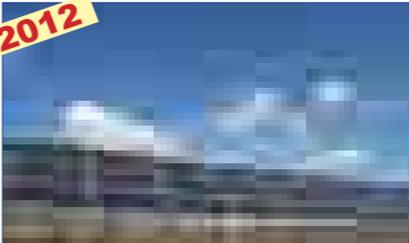
1984



CENTRALE FOTOVOLTAICA ZABELLI

Potenza elettrica installata
179 Kilowatt
Energia annua per
60 famiglie
Emissioni CO₂ evitate
75 ton/anno

2012



CENTRALE FOTOVOLTAICA BASE MILITARE RONCA

Potenza elettrica installata
593 Kilowatt
Energia annua per
150 famiglie
Emissioni CO₂ evitate
190 ton/anno

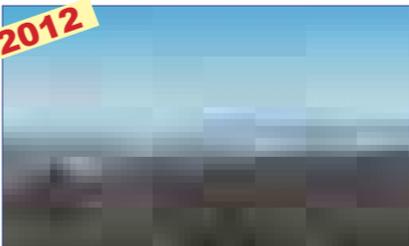
2006



IMPIANTO EOLICO MONTE VITALBA (PI)

Potenza elettrica installata
6 Megawatt
Energia annua per
4.000 famiglie
Emissioni CO₂ evitate
5.000 ton/anno

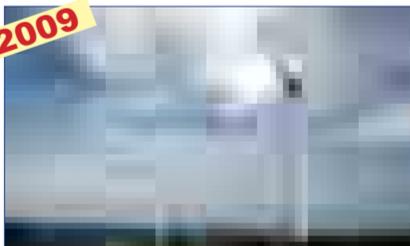
2012



IMPIANTO EOLICO RIPARBELLA (PI)

Potenza elettrica installata
20 Megawatt
Energia annua per
15.000 famiglie
Emissioni CO₂ evitate
19.000 ton/anno

2009



IMPIANTO EOLICO CASONI DI ROMAGNA (BO)

Potenza elettrica installata
13 Megawatt
Energia annua per
7.500 famiglie
Emissioni CO₂ evitate
10.000 ton/anno

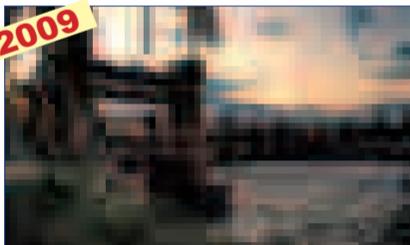
2012



IMPIANTO EOLICO CARPINACCIO (FI)

Potenza elettrica installata
13,6 Megawatt
Energia annua per
12.000 famiglie
Emissioni CO₂ evitate
15.000 ton/anno

2009



CENTRALE IDROELETTRICA DIGA CHIEVO

Potenza elettrica installata
1,55 Megawatt
Energia annua per
2.500 famiglie
Emissioni CO₂ evitate
3.200 ton/anno

2013



IMPIANTO EOLICO RIVOLI VERONESE

Potenza elettrica installata
8 Megawatt
Energia annua per
6.000 famiglie
Emissioni CO₂ evitate
7.500 ton/anno

Ogni anno Agsm produce oltre **250 milioni di kilowattora** di energia pulita, risparmiando all'ambiente l'emissione di **quasi 120 mila tonnellate di anidride carbonica**