

LUNEDI DOMENICA 9-21
TERZO LIVELLO FINO A TARDA NOTTE.



WWW.LAGRANDEMELA.IT

VERONA

SETTE News

€ 1,00 GRATIS

LUNEDI DOMENICA 9-21
TERZO LIVELLO FINO A TARDA NOTTE.



WWW.LAGRANDEMELA.IT

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 24 - N.S. n.13 - 12 ottobre 2023

BENTEGODI 150°

**TI RICORDERÀ QUESTA TUA
VERONA CHE TANTO AMASTI**



a pag 3

CONSORZIO ZAI

**75 ANNI AL SERVIZIO
DI VERONA**



AGSM AIM

**RATIFICATA
LA VENDITA DI AMIA**



a pag 4

ATV

**"BIP E VAI" PAGA CON
LA CARTA DI CREDITO**



a pag 5

PROPELLER VERONA

**CONVEGNO CON
L'AGENZIA DELLE DOGANE**



a pag 8

VERONAFIERE

**MARMOMAC
DA RECORD**



a pag 8

NUOVA RUBRICA

**VALENTINA DI MARCO
DA PARIGI**



a pag 14

RT36 VERONA

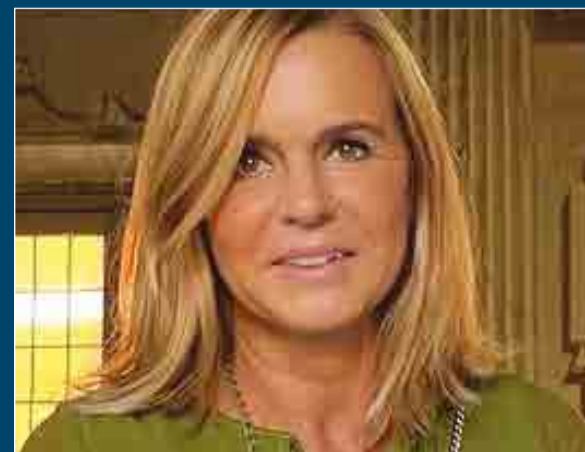
RT36 PER LA GUINEA BISSAU



a pag 3

GIULIA BOLLA

**"L'ANGOLO DI GIULIA
LIFE AND PEOPLE"**



a pag 13

L'ESTATE INDIANA SUL LAGO DI GARDA ASCOLTATA DA ANNA NEZHAYA

“L'eco autunnale di un'estate passata è chiamata “estate indiana” nella cultura nord-americana, “estate delle donne” nell'Europa orientale ed “estate di San Martino” nell'Europa occidentale. Si tratta di un lungo periodo di clima caldo e secco a fine settembre o prima metà di ottobre, che può essere accompagnato dalla fioritura secondaria di alcune piante che di solito fioriscono solo una volta all'anno. Il nome della festa di San Martino, celebrata l'11 novembre, deriva dalla tradizione del mantello, secondo la quale Martino di Torino (poi divenuto San Martino), vedendo due mendicanti sofferenti dal freddo, donò loro entrambe le metà del suo mantello: subito dopo le nuvole si aprirono, il cielo si schiarì e fece più caldo, come se l'estate fosse improvvisamente tornata. La Festa di San Martino è anche una festa pubblica dedicata alla degustazione del vino novello: da qui deriva l'espressione “fare San Martino”, che significa spostare (traslocare) botti di vino. Adesso questo detto viene usato per qualsiasi trasloco. Feste e degustazioni in omaggio alla raccolta delle castagne e alla preparazione di piatti tradizionali a base di questo frutto sono proposte dal territorio del Trentino e dell'Alto Garda. La prossima occasione avrà luogo a Pranzo di Tenno con la Festa dei Marroni il 14 - 15 ottobre. Questo tema si riflette anche nelle opere d'arte: nella cultura musicale moderna dai gruppi U2 e Doors fino alla star degli anni Settanta Joe Dassin. Nel 1975, Joe Dassin registrò la canzone “Indian Summer” in francese, inglese, spagno-



lo e tedesco. La base era una canzone composta da Toto Cutugno in collaborazione con il cantautore Vito Pallavicini “L'Été indien”. Questo brano divenne il più grande successo di Dassin, vendendo quasi 2 milioni di copie in tutto il mondo. Cutugno ha scritto canzoni che hanno immortalato le pop star della seconda metà del Novecento. Adriano Celentano, Dalida, Johnny Hallyday, Mireille Mathieu, Paul Mauris... Eseguendo le proprie canzoni, il compositore Toto Cutugno ha aperto le porte del festival di Sanremo a tanti cantanti italiani. Da “baby degli anni settanta”, amo moltissimo il lavoro di questi artisti grazie alle preferenze musicali dei miei genitori. Per questo è per me una grande gioia disegnare concerti e spettacoli a cui partecipano le pop star italiane. Alle serate di gala, sul palco da me allestito, si esibivano leggende dell'epoca: Ricchi e Poveri, Al

Bano e lo stesso Toto Cutugno, che ci ha lasciati quest'anno. Nel design mi sforzo, attraverso citazioni e allusioni, di “far sbocciare eventi significativi una seconda volta”, di fermare il tempo e tornare all'era delle generazioni precedenti che, sfortunatamente, stanno passando ma, evitando deliberatamente una lacrimosa e polverosa malinconia, mescolo vecchio e nuovo. Sia nel progetto dedicato ai balletti di Sergei Diaghilev, che nel mondo dello spettacolo, mi piace utilizzare le moderne tecnologie per incarnare la ricerca d'archivio: ornamenti antichi a forma di linea di sottotitoli che corre su uno schermo LED, imitazione di tessuto drappeggiato in metallo e oggetti di scena, l'illusione della presenza di gioielli su un costume e lo splendore delle pietre preziose sotto forma di stampa fotografica su seta. Allo stesso modo, nella storia del Lago di Garda rivedo ricordi di tempi passati. È interessante come lo stesso luogo sulla mappa cambi il suo destino, come i vestiti. Così nel comune di Riva del Garda, nel complesso architettonico Spiaggia degli olivi, si tengono eventi tematici, feste e mostre. Il complesso fu realizzato dall'architetto del Novecento e costruttore della residenza di Gabriele d'Annunzio Il Vittoriale degli Italiani, Giancarlo Maroni. Pertanto per me realizzare due mostre personali nella Galleria Crafonara, che fa parte del complesso, è stato un evento emblematico. Ho immaginato la mia visione del Lago di Garda come una rosa dei venti, dando la possibilità di sentire l'aria del tempo proveniente da tempi e paesi diversi. E ho effettuato anche un progetto storico che illustra lo stravagante percorso della Strada Gardesana Occidentale e i suoi numerosi tunnel, che prendono i nomi dall'antica mitologia greca, romana e celtica. Questi eventi sono avvenuti grazie all'ospitalità dei Comuni di Riva del Garda e di Arco e, innanzitutto, alla mia proficua collaborazione con l'associazione culturale Trentino Storia Territorio. Il numero delle giornate limpide e soleggiate è un'altra caratteristica preziosa del clima unico del Lago di Garda, dovuto alla posizione geografica e



alla rosa dei venti, alle correnti d'acqua e alle sorgenti calde, arricchito dalla calorosa accoglienza turistica creata

dalla mentalità degli ospitali residenti.” - Anna Nezhnaya
© Anna Nezhnaya design.
www.annanezhnaya.it



amia
L'AMIA è un marchio registrato di AMIA s.p.a.

MOZZICONI A TERRA?

NO Grazie!

La città pulita piace a tutti. Non abbandonare a terra le sigarette; ma gettatele negli appositi contenitori assicurandoti di averle spente.

Per la decomposizione di un mozzicone di sigaretta servono dai 5 ai 12 anni.

Richiedi il tuo posacenere da tasca al punto Ecomobile del tuo quartiere

AMIA maVERONA 800 545565 www.amiavr.it

150 BENTEGODI: TI RICORDERÀ QUESTA TUA VERONA CHE TANTO AMASTI

150 anni dalla morte di uno dei veronesi illustri più nominato, ma altrettanto meno noto: Marcantonio Bentegodi. Il nome di Bentegodi è ricorrente non solamente nel pur vastissimo campo dello sport, ma anche nell'identificazione dello stadio che viene comunemente chiamato Bentegodi in tutto il mondo. Ma chi era ed è stato Bentegodi pochi lo sanno. Se ne è parlato diffusamente in un convegno il 29 settembre scorso, alla Gran Guardia, dal titolo: "Ti ricorderà questa Verona che tanto amasti...". Una delle manifestazioni di un più ampio programma, gestito dall'Assessorato alla Cultura del Comune di Verona, che prevede mostre, manifestazioni sportive, visite a luoghi bentegodiani, ecc.. Convegno promosso e predisposto dall'Associazione Consiglieri Emeriti del Comune di Verona e dalla Commissione al Pantheon del Comune di Verona.

I lavori sono iniziati con i saluti dell'Assessora alla cultura Marta Ugolini che ha riepilogato le ragioni del convegno e di tutti i ricordi di un veronese che tan-

to ha fatto e lasciato in eredità al Comune di Verona. Francesca Tamellini, presidente della Commissione al Pantheon e Silvano Zavetti presidente dei Consiglieri Emeriti hanno portato i saluti e illustrato le finalità e le attività delle rispettive competenze. Silvano Zavetti, presidente del convegno, ha brevemente illustrato la vita e le opere del Bentegodi, insistendo soprattutto sulla parte della sua attività meno conosciuta, relativa all'istruzione e all'aiuto alla vita della povera gente. Matteo Fabris, giovane ricercatore dell'Archivio di Stato e collaboratore per l'organizzazione del convegno ha ampiamente illustrato il testamento del Bentegodi dal quale traggono origine tutte le donazioni e i lasciti dell'illustre veronese.

Gianpaolo Romagnani ha illustrato il contesto storico in cui visse il Bentegodi, rimarcandone la caratteristica di grande "donatore laico" di beni alla comunità locale. Daniela Brunelli ha riferito del lascito del Bentegodi alla Società Letteraria. Marina Garbellotti ha esposto le condizioni sociali e umane in cui vivevano i veronesi nel XIX secolo mentre Giovanni Borghini ha illustrato la situazione delle scuole superiori

veronesi. Francesca Tamellini si è soffermata sulle istituzioni delle scuole dell'infanzia e degli asili e del contributo di Bentegodi per la loro espansione. Alla ripresa dei lavori Daniela Zumiani ha illustrato il palazzo in cui ha vissuto Bentegodi, inserendolo nel più vasto contesto dei palazzi nobiliari dell'epoca. La seconda parte del convegno è stata dedicata all'aspetto sportivo della vita del Bentegodi.

Dopo un messaggio di saluto da remoto del presidente del Coni Giovanni Malagò il sindaco di Verona, e anche assessore allo sport, Damiano Tommasi, nel complimentarsi per l'iniziativa, ha rimarcato l'attività dell'Amministrazione Comunale nel campo dello sport, assumendo l'impegno di ricercare una soluzione per la fatiscente sede della Fondazione Bentegodi. Nicola Sbeti ha riportato un quadro sulla situazione dello sport in generale ai tempi del Bentegodi. Valeria Rainoldi, anch'essa giovane ricercatrice e collaboratrice per l'organizzazione della manifestazione, ha illustrato la storia dello stadio intestato all'illustre concittadino. Claudio Toininel, della Fondazione Bentegodi, ne ha ripercorso la storia sportiva ricordando anche i nomi dei pro-



tagonisti della meritoria istituzione. Il Presidente della Fondazione Giorgio Pasetto ha espresso i programmi futuri della Fondazione, esprimendo soddisfazione per l'impegno del sindaco relativamente alla sede sociale. La sociologa Cristina Lonardi ha esposto le qualità del Bentegodi: la sua modestia, il senso della comunità, la correttezza del pensiero e del comportamento che ne fanno un esempio per l'attualità. Zavetti nelle conclusioni ha affermato che la modestia di Bentegodi lo ha reso immortale.

Da oggi sappiamo che nel pronunciare il nome dello stadio non ri-

peteremo più un qualcosa di vuoto e ripetitivo ma invece il nome di un grande veronese che tanto ha fatto in vita e altrettanto dopo la morte lasciando al Comune di Verona, suo erede universale, una ingente quantità di beni e valori che tutt'oggi sono impiegati nei fini voluti dal donatore: sport, istruzione, qualità della vita dei più bisognosi, e altro. Il convegno ha testimoniato la frase iniziale "Ti ricorderà questa Verona che tanto amasti..." doverosamente rendendo omaggio ad uno dei veronesi tanto illustre ma tanto sconosciuto.... prima del convegno.

VERONA SETTE News

Direttore Responsabile
FRANCESCA TAMELLINI

REDAZIONE DI VERONA
segreteria@adige.tv
Tel. 045.8015855

Giornalista
TERENZIO STRINGA
terenzio.stringa@adige.tv

ADIGE TRADE SRL
via Diaz 18 Verona

Presidente
RAFFAELE SIMONATO

Caporedattore
LORETTA SIMONATO

Realizzazione grafica
FR DESIGN
info@frdesign.it

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

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

REDAZIONE DI TRIESTE:
Piazza Benco, 4

UFFICIO DI BRESCIA:
Via Benacense 7

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



ROUND TABLE 36 VERONA PER LA GUINEA BISSAU: A VERONA DIONISIO CUMBÀ, CHIRURGO PEDIATRICO FORMATOSI TRA VERONA E PADOVA, GIÀ MINISTRO DELLA SANITÀ DEL PAESE AFRICANO.

Ad aprile 2023 supervisionò la consegna di 3 milioni di euro di macchinari tecnologici medicali per il primo reparto di terapia intensiva neonatale del Paese. Un impegno solidale condiviso da Round Table Italia, Regione Veneto, il Policlinico di Abano Terme e la Fondazione Leonardo Scienze Mediche Onlus Verona, 4 ottobre 2023 - Verona e la Guinea Bissau, un legame forte che ha radici lontane, che si intreccia con storie personali ma anche con l'impegno di tante Associazioni benefiche e di volontariato. Tra quante operano a Verona, anche Round Table, associazione italiana di giovani imprenditori, professionisti e lavoratori che opera attraverso service locali per lo sviluppo di iniziative benefiche locali, nazionali ed internazionali. Ad aprile scorso, la delegazione composta anche dal presidente e vicepresidente dell'associazione Round Table 36 Verona,

rispettivamente Alessandro Pasqual e Corneliu E. Robu, si è recata in Guinea Bissau per documentare la consegna di 3 milioni di euro di macchinari tecnologici medicali, reperiti grazie al fine lavoro diplomatico dell'avv. Michele Cattadori, per realizzare il primo reparto di terapia intensiva neonatale del Paese. Un impegno solidale condiviso da Round Table Italia, Regione Veneto, il Policlinico di Abano Terme e la Fondazione Leonardo Scienze Mediche Onlus.

Oggi, 4 ottobre, l'allora ministro della Sanità della Guinea Bissau, dottor Dionisio Cumbà - con studi e specializzazione in chirurgia pediatrica proprio tra Padova e Verona - è ospite dell'Associazione, insieme al vicepresidente Nazionale Leonardo Garilli, per raccontare la consegna e l'installazione dei macchinari che supervisionò in prima persona e testimoniare,



ancora una volta, i problemi ed i bisogni del sistema sanitario della Guinea Bissau: due milioni di abitanti e un tasso di povertà del 67%. Un paese in cui l'elevata difficoltà di accesso ai servizi di base per la maggior parte della popolazione nonché la mancanza di personale medico ferma l'aspettativa di vita inferiore ai 51 anni.

L'incontro e la serata benefica di questa sera a Sona di Verona sono utili a coordinare ulteriori iniziative di sostegno. VERONA E LA GUINEA BISSAU,

UN SOSTEGNO A DOPPIO FILO - Riparte, così, da Verona un progetto umanitario che affonda le radici lontano, nel 1955, dal piccolo centro di Selva di Progno, in Val d'Illasi, quando mons. Settimio Ferrazzetta (1924-1999) fu nominato da Papa Paolo VI primo vescovo di Bissau nel giugno del 1977. A lui si deve la costruzione del lebbrosario di Cumura, a lui si riconosce l'azione di valido interlocutore nei vari governi che si sono succeduti nel tempo a Bissau.

IL CDA DI AGSM AIM HA RATIFICATO LA VENDITA DI AMIA

Il via libera, arrivato nel pomeriggio dal Consiglio di Amministrazione di AGSM AIM, rappresenta un ulteriore fondamentale tassello per il passaggio in house.

L'assemblea dei soci di AGSM AIM ha ratificato oggi nel primo pomeriggio la decisione del Consiglio di Amministrazione di vendere Amia Verona ad Amia Vr. Si tratta di un ulteriore, fondamentale, passo in avanti che avvicina il trasferimento in house dell'Azienda Multiservizi di Igiene Ambientale. "Prendiamo atto con molta soddisfazione che l'assemblea dei Soci, di AGSM AIM

ha ratificato la decisione del CdA di vendere Amia Verona. È un importante punto fermo, decisamente rilevante in quanto spiana la strada all'acquisizione vera e propria", commenta Roberto Bechis, presidente di Amia Vr. "Ora l'iter prosegue come previsto e si concluderà davanti al notaio quando, entro alcune settimane, sarà siglato l'atto di compravendita che ufficializzerà e renderà effettivo il passaggio. Immediatamente dopo, ci sarà la nomina degli organi amministrativi e di controllo", conclude Bechis.

Giordano Riello



SI RINNOVA L'AREA CLIENTI AGSM AIM ENERGIA

Da martedì 3 ottobre, l'Area Clienti digitale di AGSM AIM Energia si rinnova, con una veste grafica nuova e tante funzionalità da scoprire.

A breve sarà disponibile anche l'app, dove sarà possibile usufruire di tutti i servizi dell'Area Clienti comodamente dai dispositivi mobili.

Accedere alle funzionalità legate alle forniture di energia elettrica e gas di AGSM AIM Energia

sarà più semplice, intuitivo e veloce. I clienti potranno effettuare operazioni come il monitoraggio dei consumi attraverso appositi grafici e l'autolettura del contatore del gas, così da ridurre le stime dei consumi nelle bollette. Sarà facilitata la gestione delle pratiche contrattuali, come l'attivazione della domiciliazione, la richiesta di invio bollette via mail, la variazione dei recapiti e contatti, con

la possibilità di inoltrarle direttamente monitorandone la lavorazione. Dall'Area sarà inoltre possibile accedere all'archivio storico delle proprie bollette con i dati di riepilogo, importo, data di scadenza e data di emissione. Il cliente che utilizzerà il nuovo servizio potrà pagare in tutta si-



curezza le proprie bollette, tramite il circuito Nexi, PayPal e i principali servizi di pagamento digitali. Attivando le notifiche all'interno del proprio account il cliente potrà inoltre ricevere gli av-

visi di scadenza. È stata infine implementata una apposita se-

zione dedicata interamente agli amministratori di condominio dove potranno consultare i contratti da loro gestiti.

Per accedere alla nuova Area sarà sufficiente collegarsi alla pagina <https://areaclienti.agsmaimenergia.it/>. Al primo accesso sarà necessario effettuare la registrazione. Le stesse credenziali saranno utilizzabili in futuro per l'app AGSM AIM Energia.

INSEDIATO NUOVO PREFETTO DI VERONA DEMETRIO MARTINO

Benvenuti in Veneto e buon lavoro al nuovo Prefetto di Verona Demetrio Martino che ha assunto l'incarico questa mattina a Palazzo Scaligero. La Regione sarà disponibile ad offrire la massima cooperazione e il sostegno istituzionale necessari nell'interesse dei cittadini e dei territori in una fase storica complessa come quella in cui viviamo, con particolare attenzione alla questione dell'immigra-

zione e della legalità. Con queste parole, il Presidente del Veneto Luca Zaia ha salutato il nuovo Prefetto di Verona Demetrio Martino, successore di Donato Cafagna, da oggi Prefetto di Torino. Nel augurare a Martino un buon lavoro, il governatore del Veneto ha anche espresso la sua gratitudine al suo predecessore Cafagna per il suo impegno e la sua attività nella provincia di Verona.



STELLA DI NATALE. TECNICI E PROFESSIONISTI DELL'ASSOCIAZIONE "GIUSEPPE BARBIERI" OFFRONO COLLABORAZIONE GRATUITA ALL'IMPRESA IRON BETON PER LA RIPARAZIONE DEL BASAMENTO

Continuano gli sforzi dei cittadini veronesi per restituire a Verona, per le festività natalizie, della stella in Piazza Bra. L'Associazione di tecnici e professionisti veronesi "Giuseppe Barbieri", infatti, risponde immediatamente all'appello della Iron Beton srl per la ricostruzione dell'ormai storico simbolo del Natale scaligero, per le festività natalizie, della Stella in Piazza Bra. Alla generosa offerta dell'impresa Iron Beton srl di riparare gratuitamente il basamento che poggia sui gradoni e rimontare la stella ha risposto immediatamente l'Associazione di professionisti "Giuseppe Barbieri", presieduta dall'arch. Gian Arnaldo Caleffi. L'Associazione formata da tecnici e operatori

nel campo dei beni culturali, dell'edilizia e del territorio che si riconoscono in un atteggiamento propositivo e realizzativo per la conservazione, la valorizzazione e lo sviluppo del patrimonio della nostra città, ha risposto positivamente all'appello lanciato dall'impresa Iron Beton srl e mette a sua volta a disposi-

zione gratuitamente i propri qualificati tecnici ed operatori con competenze nella conservazione e restauro del bene monumentale, nella sicurezza e nella gestione delle pratiche amministrative.

I tecnici sono:

Arch. Gian Arnaldo Caleffi - esperto in restauro

Geom. Renzo Begalli - costruttore

Arch. Filippo Bonini - esperto in restauro

Ing. Giampietro Cigolini - esperto in tematiche ambientali

Ing. Luciano Ortolani - già conservatore dell'Arena

P.A. Antonio Piacenza - esperto in sicurezza

Dott. Vincenzo Vaspolli - strategic manager

Il Presidente dell'Associazione Giuseppe Barbieri

Gian Arnaldo Caleffi



PER VIAGGIARE IN BUS IN CITTÀ DA OGGI BASTA UN "BIP E VAI" CON LA CARTA DI CREDITO

E' attivo da ieri sui mezzi pubblici urbani di Verona "Bip e vai", il nuovo sistema di pagamento del viaggio con carta di credito contactless. Basta quindi un semplice "bip" della propria carta di credito, carta di debito o wallet dello smartphone sulle nuove validatrici rosse, senza più bisogno di guardarsi intorno alla ricerca di una rivendita, di scaricare app, oppure di frugare in tasca per cercare le monete da inserire nell'emmetritrice di bordo.

Molto di più quindi che un'alternativa rispetto ai consueti titoli di viaggio, ma un vero e proprio cambiamento nel modo di vivere la mobilità urbana: usare il bus diventa molto più semplice e amichevole, togliendo il pensiero della ricerca del biglietto e della tariffa corretta per viaggiare in regola.



Una semplificazione che sarà apprezzata soprattutto dai viaggiatori occasionali - turisti in primis - per i quali la ricerca dei canali di vendita dei biglietti rappresenta tradizionalmente una delle principali barriere all'utilizzo del mezzo pubblico. Viaggiare con carta di

credito (Europay, Mastercard, Visa) in città costa 2 euro per 90 minuti di validità - stesso prezzo del biglietto acquistato a bordo - ma con l'ulteriore vantaggio che se il passeggero effettua più di due spostamenti nell'arco delle 24 ore, paga al massimo 5 euro. Con la stessa

carta inoltre si possono far viaggiare fino a 5 passeggeri.

"Con questo nuovo sistema - commenta il presidente di ATV Massimo Bettarello - diamo continuità al processo di modernizzazione della nostra rete, come già avvenuto due anni fa con l'app Ticket Bus Verona, puntando sulla tecnologia che gioca un ruolo sempre più importante nel rendere facili e veloci le attività quotidiane. Il contactless è tra le tecnologie che più di ogni altra sta trovando spazio nelle abitudini di acquisto dei consumatori italiani. Crediamo quindi che la disponibilità di sistemi di pagamento elettronici, grazie alla semplicità e intuitività di utilizzo, possa essere un buon incentivo per avvicinare le

persone al mezzo pubblico, ed in particolare per facilitare la sempre più numerosa clientela turistica, oltre che un passo avanti sul fronte della sostenibilità."

L'aggiornamento viene esteso all'intero parco dei mezzi pubblici cittadini, come spiega il direttore generale, Stefano Zaninelli: "Il sistema sta funzionando egregiamente e di questo dobbiamo ringraziare anche Conduent, il partner tecnico, leader delle soluzioni automatizzate per smart mobility, che implementa il progetto, oltre che Visa per la campagna di comunicazione. Una volta testato positivamente il sistema sulla navetta Aeroporto dove sono già stati fatti oltre 15 mila acquisti, abbiamo potuto attivarlo sull'intera flotta dei 200 autobus urbani.

RICORDATA L'OPERA POLITICO-AMMINISTRATIVA DI GUIDO BRAGGIO (1883-1953), PRESSO L'ACCADEMIA DI AGRICOLTURA, SCIENZE E LETTERE

Guido Braggio, fu consigliere comunale, nel Comune di Verona, già nel 1914, rimanendovi, sino al 1920, quando le elezioni favorirono un'altra coalizione. Il successivo ventennio - a causa del quale, Braggio si dimise da un importante impegno, presso le Ferrovie dello Stato, nel 1924, con relative conseguenze di carriera ed economiche - lo tenne lontano dalla politica, sino alla liberazione di Verona, da parte dell'esercito americano, che, assieme alle provvisorie autorità veronesi, lo nominò Commissario degli allora importantissimi Magazzini Generali di Verona, in attesa della definitiva nomina a presidente, avvenuta successivamente e mantenuta, con massima dedizione - a fine secondo conflitto mondiale, tale Ente si trovava distrutto, da ben 120 bombe - sino al 1953. Il 31 marzo 1946, alle prime elezioni del dopo dittatura, la volontà popolare, finalmente, espressa - disse Guido - dopo tanti anni di coercizione, Braggio fu eletto consigliere comunale e, quindi, assessore all'Annona, ossia, agli Affari economici

della città. Fu, in tale quadro, che egli propose, appunto, con alta lungimiranza e con spirito d'intrapresa, al primo Consiglio comunale del secondo dopoguerra, la proposta della realizzazione di un mercato ortofrutticolo all'ingrosso e di una Zona Agricolo-industriale. Il disegno fu immediatamente approvato, sorsero, in breve tempo, il Mercato Ortofrutticolo e il Consorzio Z.A.I., oggi, importantissimi centri di commercializzazione di prodotti agricoli ed industriali - e logistici - fra i più riconosciuti in Europa, e incisiva ossatura - oggi, ovviamente, in costante adattamento ai tempi - dell'economia veronese. Da notare che l'idea di Braggio era, inizialmente, di creare occupazione, nel Veronese, attraverso la lavorazione, anche industriale, della frutta, soprattutto, di Verona e provincia, e, quindi, italiana, e la relativa esportazione, per ferrovia - e per aereo - dato che, in tal senso, sarebbero stati d'aiuto i citati Magazzini Generali, con la loro produzione di ghiaccio, con le loro celle frigorifere e con la preparazione dei vagoni-merci, refrige-



rati, destinati all'estero, specialmente, al Nordeuropa. Va segnalato che detta proposta - che chiedeva pure un nuovo macello - prevedeva la dotazione dei due erigenti centri citati di banche, di spedizionieri e di uffici doganali, e la riattivazione perfetta dell'aeroporto, oggi, di Villafranca. Tutto questo è confermato dai verbali delle sedute dei diversi Consigli comunali del tempo e da una lettera, inviata da Guido Braggio al giornale "Verona libera" del 5 aprile 1946. L'importante e dovuto incontro, che ha dato luce alle due innovative ed incisive iniziative del secondo dopoguerra, essenziali per lo sviluppo economico e sociale di Verona, e al loro ideatore, Guido

Braggio, si è tenuto, presso l'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona, è stato condotto dal presidente emerito, Galeazzo Sciarretta, e reso apportatore-chiarificatore di storia, per lo più sconosciuta, di due Enti, oggi, attivissimi ed essenziali, dalle relazioni di Raimondo Dilara, presidente della Circonscrizione 5, Borgo Roma-Ca' di David; di Franca Castellani, membro di Giunta di Coldiretti Verona e vicepresidente di Veronamercato; di Elisa Zoppei, docente universitaria; di Silvano Zanetti, presidente dei consiglieri Emeriti del Comune di Verona, e di Pierantonio Braggio. Il quale un vivo grazie ha espresso all'Accademia di Agricoltura, per l'ospitalità

concessa; a Veronamercato e al Consorzio Z.A.I., per la dedizione, ciascuno, come dianzi cennato, di una propria sala; allo studioso e ricercatore, in tema di vita amministrava veronese, Silvano Zavetti, per l'attenzione, rivolta a Guido Braggio, anche come ex consigliere e assessore, fornendo dati e documentazione, e a Elisa Zoppei, che, con grande entusiasmo e volontà di riconoscenza, ha sostenuto l'esigenza di ricordare l'opera di Braggio. Non poteva essere dimenticato il compianto Gianfranco Passigato, che ha dato lume all'articolo-proposta di Guido Braggio, uscito, sul cennato foglio "Verona libera", dell'aprile 1946.

Francesca Tamellini

L'atto vandalico avvenuto nel 2018 in zona Fiera. Risarcita Amia che si era costituita parte civile.

AVEVA INCENDIATO UN CASSONETTO. CONDANNATO E MULTATO UN PIROMANE

Il Tribunale di Verona ha condannato a 5 mesi di reclusione un uomo che nel

marzo del 2018 aveva volontariamente danneggiato, appiccandovi fuoco con

un accendino, un cassonetto adibito allo smaltimento della carta ed un cestino per rifiuti di proprietà di Amia. L'uomo, di nazionalità italiana e residente a Verona, dovrà inoltre risarcire la società di via Avesani, che si era costituita parte civile nel processo, della somma di circa 4000 euro per i danni economici subiti e per spese legali e danni di immagine. L'episodio, avvenuto nella mattina dell'8 marzo 2018 in viale del Lavoro, aveva coinvolto dapprima gli agenti delle volanti della Questura di Verona che avevano denun-

ciato a piede libero l'uomo di 42 anni, successivamente i vigili del fuoco che avevano circoscritto le fiamme e gli agenti della Scientifica. Soddisfazione per la sentenza del Giudice è stata espressa dall'amministratore unico di Amia Daniele Guarda: "Un episodio gravissimo, rappresentativo dello scarso senso civico di talune persone. Un atto vandalico, avvenuto tra l'altro in pieno giorno ed in una zona particolarmente trafficata da pedoni ed automobilisti, che avrebbe potuto avere conseguenze molto più gravi per la sicu-

rezza e l'incolumità pubblica. Senza dimenticare il danno di natura economica".

"Sono circa una trentina l'anno gli episodi a Verona di cassonetti e contenitori di varia tipologia di rifiuti che vengono danneggiati o distrutti dalle fiamme, tra questi purtroppo molti sono riconducibili ad atti vandalici. Ci auguriamo - ha commentato il direttore di Amia Ennio Cozzolotto - che la sentenza del Tribunale possa rappresentare un monito ed un deterrente nei confronti di autori di queste azioni delinquenti".



IL COMUNE DI PESCHIERA DEL GARDA E AGS REALIZZANO UN INTERVENTO AD ALTO IMPATTO TECNOLOGICO SUL PONTE DI SAN GIOVANNI E IN CENTRO STORICO

Utilizzo di tecnologie No-Dig con materiali innovativi per un investimento di complessivi 887.500 euro

Il Comune di Peschiera del Garda ha ritenuto di intervenire per il consolidamento dei ponti presenti sul territorio. Successivamente alla redazione di una perizia per la verifica dello stato di manutenzione, l'Amministrazione Comunale ha riquilificato, inizialmente, il Ponte Salvo D'Acquisto e, successivamente, il Ponte San Giovanni. I lavori per quest'ultima opera, durati circa 4 mesi, da novembre 2022 a marzo 2023, sono consistiti in un consolidamento strutturale, nella sostituzione delle travi in acciaio ammalorate e nel rifacimento della soletta con asfaltatura decorata. Il costo dei lavori è stato quantificato in 387.500, importo interamente finanziato con fondi PNRR.

Per molti anni, nessuno si era mai preoccupato di sistemare e riquilificare queste strutture che, comunque, richiedono una costante attenzione e manutenzione per la sicurezza di cittadini e turisti. "Sono molto felice per l'avvenuta riquilificazione del Ponte san Giovanni e per la conseguente maggiore sicurezza di cittadini e turisti. Mi complimento con l'Ufficio Tecnico del Comune di Peschiera perché, grazie alla costante attenzione dei tecnici comunali, abbiamo potuto realizzare un'opera così importante in



tempi relativamente brevi e con il minor impatto sulla cittadinanza", afferma il Sindaco di Peschiera Maria Orietta Gaiulli. Nell'occasione della riquilificazione programmata dal Comune sul Ponte San Giovanni, AGS Spa, azienda che gestisce il servizio idrico integrato, ha dato corso a un intervento di ristrutturazione delle proprie reti (di fognatura e acquedotto) che hanno richiesto l'applicazione di tecnologie di ultima generazione per garantire la sostituzione delle condotte principali, di grande diametro, e l'ottimizzazione dei nodi idraulici di collegamento alla rete. In questo modo AGS ha garantito la continuità del servizio, dismettendo le infrastrutture di acquedotto e fognatura esistenti, fissate allo storico manufatto, previa posa di tubazioni 'volanti' in materiale plastico per sostituire, poi, completamente le condotte di acquedotto e di riquilificare quella fognaria.

Nello specifico, l'intervento ha

previsto il risanamento della tubazione fognaria esistente mediante tecnica hose-lining (con un rivestimento interno in materiale composito, ad alta aderenza, posato grazie ad attrezzature specifiche e maestranze specializzate) nel tratto che va dal Ponte San Giovanni a Porta Verona per un tratto di circa 210 metri e, successivamente, nel tratto da Ponte San Giovanni al Sollevamento Porto di Peschiera per uno sviluppo di circa 200 m. Contemporaneamente Ags è intervenuta per sostituire la condotta di acquedotto tra Ponte San Giovanni e Porta Verona per uno sviluppo di circa 300 metri. Nel tratto di attraversamento di ponte San Giovanni, si è provveduto a realizzare un passaggio staffato di tubazioni in acciaio inox 'a vista' del diametro 200 mm per acquedotto e 400 mm per fognatura. In più, tutte le tubazioni storicamente ubicate all'interno di terreni privati sono state posizionate interamente su suolo pubblico.

VAJONT, CONTE (LEGA): "60 ANNI DOPO IL TRAGICO 9 OTTOBRE 1963 LA MEMORIA DI QUANTO ACCADDE DEVE RIMANERE SEMPRE VIVA"

Diga del Vajont, 9 ott 2023 - "A 60 anni di distanza, è importante ricordare questo disastroso evento per imparare e ricordarci quanto siano importanti una corretta valutazione del rischio, una accurata progettazione delle infrastrutture e una gestione responsabile del territorio. Oggi, la valle del Vajont è un luogo di memoria e di riflessione su quanto accadde in quella terribile notte e sullo spirito di rinascita di quelle comunità afflitte da così tanto dolore. Non possiamo dimenticare le vittime di quella terribile notte, ma possiamo onorarle lavorando per evitare che una simile sciagura si

ripeta. Una tragedia senza precedenti che rimane tuttora una ferita aperta nella memoria collettiva del nostro Paese e che deve essere un monito per non sottovalutare la voce della terra. In questa giornata il mio deferente pensiero va alle quasi 2 mila vittime, alle loro famiglie e a quanti sono sopravvissuti che ancora oggi ci ricordano quel tragico 9 ottobre 1963 affinché la memoria rimanga sempre viva, soprattutto per le nuove generazioni." A dirlo è l'europarlamentare della Lega Rosanna Conte presente alle celebrazioni del 60° anniversario della tragedia del Vajont.



VERONA 1^ IN ITALIA AD USARE L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER LA SICUREZZA STRADALE

E' un'evoluzione di Giano il progetto pilota che parte da Verona e che sfrutta la tecnologia più innovativa per aumentare la sicurezza stradale. Quante immagini riesce a catturare l'occhio umano in un minuto? Sicuramente non quante il nuovo 'occhio' informatico che da oggi è a disposizione della Polizia locale come nuovo strumento per la sicurezza stradale e il controllo del territorio.

Sfrutta infatti la frontiera più innovativa dell'intelligenza artificiale "Gianocar-Cerbero", la telecamera che a bordo del veicolo della Polizia locale, permetterà agli agenti di avere a disposizione un "taccuino informatico permanente" che, grazie al collegamento con Giano, il database che interroga le varie banche-dati veicolari, fornirà in tempo reale una serie di informazioni partendo semplicemente dalla targa dell'auto fotografata dal sensore. Grazie alle sue avanzate ca-

pacità di rilevazione, il sistema "Cerbero" è in grado di individuare e sanzionare le auto parcheggiate in seconda fila, un problema che da troppo tempo affligge le città italiane, ma anche i veicoli non autorizzati su stalli riservati ai diversamente abili piuttosto che su stalli riservati agli autocarri. Questa funzionalità rappresenta un importante passo avanti nella lotta alla gestione viabilistica cittadi-

na, garantendo una maggiore fluidità del traffico e garantendo una maggiore sicurezza dei pedoni, spesso costretti ad attraversare dove sostano in divieto le autovetture. Ma il sistema "Cerbero" non si ferma qui. Attraverso il controllo in tempo reale della copertura assicurativa e della revisione dei veicoli e il controllo delle auto rubate questo strumento innovativo offre una soluzione efficien-

te per monitorare il rispetto delle normative vigenti e garantire che tutte le auto circolanti siano in regola con le disposizioni di legge. Ciò contribuirà a migliorare la sicurezza su strada e ad evitare situazioni pericolose dovute a veicoli non idonei alla circo-

lazione.

Le sanzioni non saranno tuttavia automatiche, a bordo dell'auto della Polizia locale ci sarà sempre un agente che governerà Gianocar e, solo una volta accertati gli estremi, provvederà a sanzionare l'auto risultata non in regola.



FONDAZIONE CARIVERONA: OK ALLA PROPOSTA D'ACQUISTO DI SAVE PER LA PARTECIPAZIONE DEL 3% DEL CATULLO



ATLAS AWARD: ARRIVA ALLA SUA TERZA EDIZIONE

Quest'anno si terrà il 7 novembre a Budapest la terza edizione dell'Atlas Award, il premio voluto dall'imprenditore veronese Alessandro Farina, fondatore di ITL Group, azienda di consulenza operante in Ungheria dal 1995.

Farina ha deciso di creare un premio, nel 2019, dedicato agli imprenditori che, in Ungheria, si contraddistinguono per i valori di etica, sostenibilità e creatività, nel loro modo di condurre l'azienda e affrontare le sfide di ogni giorno.

Il premio fa parte di una cornice più ampia, quella dell'Atlas World, il quale si attiene a questi tre valori fondamentali per ispirare la società in cui operiamo.

Abbiamo chiesto ad Alessandro Farina di raccontarci di più dell'Atlas Award.

Perché il premio?

Vengo da una famiglia veronese con una lunga tradizione imprenditoriale che risale a due secoli fa. Ho imparato fin da giovane i valori principali del business: etica, creatività, sostenibilità. Gli imprenditori hanno un obbligo morale

verso i loro predecessori e le generazioni future per costruire un mondo migliore. Siamo chiamati a lasciare la nostra impronta per ispirare le generazioni a venire e quindi dobbiamo fare i nostri passi nella costruzione di un mondo



migliore per i nostri collaboratori, i nostri figli e sostenere la società del nostro tempo. Che cosa è l'Etica per Lei? Etica significa condurre il lavoro con integrità, guidati dalla passione per l'imprenditorialità, l'amore per le sfide, la cura

per i dipendenti, i partner e i clienti ispirando gli attori di questo scenario a plasmare un mondo migliore.

Che cosa intende per Sostenibilità?

Sostenibilità nasce dal principio che stiamo condividendo lo

stesso mondo. Essere responsabile dell'impatto della propria azienda per un leader è la chiave per ispirare un cambiamento positivo per un futuro sostenibile.

Come definisce la Creatività? La Creatività parte da un so-

gno. Combinando intuizione e visione in azioni, un innovatore darà forma al futuro grazie al suo coraggio e alla sua profonda consapevolezza.

A chi è stato attribuito l'Atlas Award nel 2022 e perché?

L'anno scorso il premio era stato assegnato a Dimitry Liasuk, filmmaker indipendente e attivista nel settore ambientale.

Nelle foto la cerimonia di premiazione.

Negli ultimi anni Dimitry Liasuk ha saputo portare un forte messaggio nell'ambiente in cui vive e lavora, di cui la prossima generazione può essere giustamente orgogliosa. Come persona, leader, creatore di comunità, amico della natura e amante del Tibisco (un fiume affluente del Danubio), fa un lavoro fantastico. Vi invitiamo a vedere di più sul suo canale YouTube. https://www.youtube.com/c/ljasuk_dimitry Come viene scelto il vincitore del premio?

Il 15 ottobre si chiude la fase delle nomination, online aperta a tutti, che permette al pubblico di nominare uno o

più "business hero" che operano in Ungheria, in modo etico, creativo e sostenibile. Alla fase di nomination, segue poi un incontro della giuria, composta da esperti in Etica, Sostenibilità, e Creatività, che identificano il vincitore tra le persone con un maggior numero di candidature.

Quando si terrà la cerimonia di premiazione 2023?

Il 7 novembre a Budapest, presso la prestigiosa Accademia Ungherese delle Scienze, verrà consegnato il premio al vincitore della edizione 2023, grazie al supporto di Lucart, MSP Group, Tecnocasa, KonaSec e alcuni alleati tra cui menzioniamo Confindustria Ungheria e Rotary International.

Come promuovere Etica, Sostenibilità, Creatività?

Non c'è un modo solo per contribuire al cambiamento. A tale scopo, ITL Group ha redatto un manifesto di valori, che vi invitiamo a sottoscrivere per unirvi alla comunità di business hero per un mondo migliore: <https://atlasworld.hu/manifesto/>

PROPELLER INCONTRA L'AGENZIA DELLE DOGANE SUL TEMA DELLA CERTIFICAZIONE AEO

Al Quadrante Europa si è tenuto il convegno "Lo status di operatore economico autorizzato (AEO) e i suoi vantaggi" in collaborazione con l'Agenzia delle Dogane di Verona. Scopo dell'evento è la divulgazione della cultura della compliance doganale. Dopo un breve saluto del direttore Nicola Boaretti del Consorzio Zai-Interporto Quadrante Europa e i ringraziamenti dei rappresentanti del mondo doganale e degli spedizionieri, è stata data la parola al direttore delle Dogane di Verona Carlo Cosentino. Ha parlato poi la presidente del Propeller Club di Verona Chiara Tosi auspicando che la tavola rotonda sia un'occasione per un confronto fra i soggetti che operano in tale ambiente affinché le aziende siano

facilitate nell'attività burocratica di import ed export delle merci. Paola Paliano, dell'Ufficio AEO Compliance e grandi imprese, ha evidenziato come l'acquisizione della certificazione AEO possa costituire un beneficio per le aziende diminuendo i controlli fisici e documentali da parte dell'Agenzia delle Dogane, precisando poi che dal primo marzo 2022 la certificazione sarà convertita nella procedura Trust & Check. Del codice 152 del 2013 ha parlato Nunzia Lafiandra sempre dell'Ufficio AEO evidenziando che lo stesso subirà delle modifiche analogamente ai vari regolamenti mentre Stefania Franchi e Maria Grazia Mele in rappresentanza dell'Ufficio AEO hanno ribadito l'importanza della figura del rappre-



sentante doganale che fa da supporto alle aziende. In ordine al questionario di autovalutazione sono intervenute Cinzia Fattori e Enza Panico, la prima coordinatrice regionale del Veneto e Friuli Venezia Giulia e la seconda dell'Ufficio delle Dogane di Verona. È emerso che attualmente nel Veneto sono state rilasciate 214 autorizzazioni AEO, Ver-

ona è la seconda città con 46 autorizzazioni. È stato suggerito al mondo imprenditoriale di contattare direttamente l'Ufficio prima di presentare la documentazione per eventuali chiarimenti. Fasoli Federica, responsabile delle questioni doganali di Calzedonia, ha dato la sua testimonianza suggerendo agli operatori di munirsi della certificazione. Calzedonia già nel 2015 l'ha ottenuta usufruendo di benefici come la riduzione dei controlli e

delle fidejussioni e vantaggi indiretti essendo migliorate le relazioni con la Dogana, le spedizioni hanno avuto maggiore velocità e minori costi. Maurizio Messina, docente all'Università degli Studi di Verona, ci ha fatto entrare nel mondo della formazione rappresentando che vi è una convenzione fra il Dipartimento di Scienze Giuridiche e l'Agenzia delle Dogane del Triveneto nell'ambito di un master specialistico. Auspica la realizzazione di un progetto di Laurea di Diritto Doganale e delle Accise anche per la formazione dei giudici tributari. I lavori si sono conclusi con l'intervento di Piero Bellante consigliere del Propeller di Verona che ha parlato delle novità del Codice Doganale revisionato in cui fra le missioni dell'Autorità c'è anche la tutela della sicurezza e dell'ambiente.

Angela Booloni

A MARMOMAC 51MILA OPERATORI IN QUATTRO GIORNATE (+10% SUL 2022) CRESCONO LE PRESENZE DI BUYER DALL'ESTERO (+15%)

Quattro giornate a tutto business e un quartiere fieristico al completo, con 12 padiglioni e 3 aree esterne occupate, per un totale di oltre 76mila metri quadrati netti. Tra gli stand, dal primo giorno, è stato record di internazionalità, con il 68,5% delle 1.507 aziende espositrici arrivate dall'estero, da 54 paesi. Un trend confermato dagli arrivi di buyer stranieri, accreditati da 138 nazioni.

«Marmomac 2023 è stato il risultato di un grande gioco di squadra - commenta Federico Bricolo, presidente di Veronafiore -. Siamo stati impegnati già dalla fine della precedente edizione in una importante attività di incoming degli operatori stranieri attraverso sinergie con il ministero delle Imprese e del Made in Italy, il ministero degli Affari Esteri, le ambasciate e i consolati italiani nel mondo. Se arrivano a Veronafiore operatori da 138 Paesi, tutto questo è merito di una lunga preparazione per la quale abbiamo avuto sempre il supporto fondamentale di ICE Agenzia, che ha finan-

ziato l'incoming dei buyer, e Confindustria Marmomacchine. Un grande impegno anche da parte delle nostre strutture all'estero: i nostri delegati e le società operative in Cina e in Brasile hanno fatto sì che questa potesse essere considerata una delle manifestazioni b2b più internazionali dell'intero panorama fieristico mondiale». «La 57ª edizione di Marmomac ha chiuso con numeri importanti - spiega Maurizio Danese, amministratore delegato di Veronafiore -. Abbiamo superato le 51mila presenze di operatori, registrando un aumento del 10% sul 2022. In crescita, del 15% in valore assoluto, anche i visitatori esteri che hanno toccato il 66% del totale. Grande af-

flusso dal continente americano con un +29%, grazie ai forti incrementi di arrivi da Stati Uniti, Canada e Brasile. E poi il grande ritorno dalla Cina e molta partecipazione dall'Europa, in particolare da Germania, Spagna e Francia. Abbiamo tracciato una nuova strada, poi, accendendo i riflettori sulla cultura di prodotto e la formazione professionale grazie a due padiglioni dedicati: il The Plus Theatre e A matter of stone, curato da Elle Decor, per promuovere tra architetti e designer l'utilizzo del marmo nel settore del lusso e del design d'interni». Terminata oggi la fiera fisica, gli espositori e i visitatori possono ora restare in contatto sul portale di Marmomac Plus, lo strumento online che supporta il business 365 giorni all'anno. Nel 2024, il calendario fieristico di Veronafiore dedicato al settore litico prevede l'appuntamento in Brasile con Vitória Stone Fair (30 gennaio-2 febbraio), in avvicinamento alla prossima edizione di Marmomac, in programma a Verona dal 24 al 27 settembre.



VINO: A CHICAGO (OTTOBRE) E BELGRADO (NOVEMBRE) 2 NUOVE FIERE PER VINITALY

Autunno caldo per l'internazionalizzazione di Vinitaly e del vino italiano, con due nuove fiere in programma. Si parte dagli Stati Uniti, con l'International Wine expo (Iwe) di Chicago, il 22 e il 23 ottobre, che segna il debutto della collaborazione tra la Camera di Commercio di Chicago, Italian Expo e Vinitaly, per arrivare in Serbia (Wine Vision by Open Balkan, Belgrado 16-19 novembre) con Veronafiore impegnata nell'organizzazione di 'Area Italia'. Per entrambi gli appuntamenti l'ottica business è sostenuta anche grazie alla partnership con Ice - Italian trade and investment agency, per la selezione di un importante contingente di buyer.

A Chicago saranno oltre 200 le imprese italiane provenienti da tutto lo Stivale (per un complessivo che supera le 1000 etichette), per un matching con 350 operatori di una domanda qualificata - a partire dal settore horeca - proveniente in particolare dal Midwest, area di oltre 70 milioni di abitanti (2,6 milioni gli italiani) per un consumo

annuale pari a quasi 800 milioni di bottiglie di vino. Tra i tasting che coinvolgeranno 68 etichette, anche la masterclass della rivista Decanter con i 6 migliori vini italiani in vetta all'omonimo World wine award 2023. "Quello di Iwe rappresenta il nostro esordio fieristico nel primo Paese consumatore al mondo - ha detto il presidente di Veronafiore, Federico Bricolo -. La qualità e il grado di innovazione costruiti negli anni dai nostri partner ci hanno convinto che questa nuova alleanza si possa rivelare strategica per Vinitaly già da questo suo numero zero. Le possibilità di sviluppo per costruire un riferimento del vino italiano in una piazza commerciale di forte interesse sono notevoli".



CHAMPAGNE EXPERIENCE 2023, LA VI° EDIZIONE IL 15 E 16 OTTOBRE

L'atteso appuntamento con la più importante manifestazione dedicata allo champagne si terrà anche quest'anno nei padiglioni di ModenaFiere nel secondo weekend di ottobre.

(Modena, febbraio 2023) Per tutti gli appassionati e gli operatori del settore è tempo di cerchiare in rosso sulla propria agenda le date della più importante manifestazione dedicata allo champagne. La VI° edizione di Champagne Experience tradizionale appuntamento modenese dedicato alle nobili bollicine francesi, è in programma domenica 15 e lunedì 16 ottobre, come sempre organizzato da Società Excellence realtà che riunisce ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini e distillati d'eccellenza.

Per due giorni i padiglioni di Modena Fiere diventeranno anche quest'anno il teatro che vedrà affiancati i produttori e i loro importatori in Italia all'interno di



un grande banco di assaggio grazie alla presenza di Maison e vigneron, suddivisi in base alla loro appartenenza geografica, corrispondente alle diverse zone di produzione della Champagne: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Aube.

“Il grande lavoro dietro le quinte per organizzare questa importante manifestazi-

one, diventata un punto di riferimento per i professionisti del settore, non solo in Italia, ma in tutta Europa, è già iniziato da tempo”, spiega Luca Cuzziol, Presidente di Società Excellence. “I dati del 2022 hanno confermato il grande interesse che gravita intorno al mercato dello champagne, con 326 milioni di bottiglie spedite, il 57% delle quali destinate all'ex-

port, a partire dall'Italia, che recita un ruolo come sempre di primo piano. Champagne Experience rappresenta un appuntamento fondamentale non solo perché consente di poter degustare tutte le novità presenti in commercio, ma anche di acquisire una fotografia aggiornata del mercato nel momento cruciale della stagione”

“Il numero degli espositori e degli champagne che saranno presenti a Modena in questa edizione sarà anche quest'anno molto importante e significativo per quantità, qualità e profon-

dità” aggiunge Lorenzo Righi, direttore di Società Excellence. “L'obiettivo è quello di continuare a soddisfare le aspettative di tutti i visitatori, a partire da quelli professionali, che rappresentano la stragrande maggioranza. Per far questo reciterà un ruolo di primo piano il programma di Master Class, fiore all'occhiello di questo appuntamento, come sempre condotte da professionisti di caratura internazionale”.

Per rimanere aggiornati sulla manifestazione, sulla vendita dei biglietti e il calendario delle Master Class, il link al sito ufficiale della manifestazione è www.champagneexperience.it

Terenzio Stringa



COSMODONNA, UNICA FIERA AL FEMMINILE TRA ESPERIENZE, EVENTI E SHOPPING A VERONAFIERE DAL 13 AL 16 OTTOBRE

Più di 300 aziende selezionate, oltre 40 appuntamenti in programma con quasi 60 relatori specializzati, tre aree esperienziali tematiche e infine tutte le ultime novità moda, beauty e accessori per uno shopping da trendsetter di ogni età.

Sono i numeri di Cosmodonna, la quattro giorni dedicata all'universo femminile in tutte le sue declinazioni che, dal 13 al 16 ottobre, trasformerà Veronafiere nel paradiso della cura e valorizzazione di sé. “Cosmodonna è l'unica rassegna che mette al centro l'empowerment della donna - ha spiegato oggi alla conferenza stampa di presentazione Mauro Grandi, ceo di Area Fiera che ha ideato e organizzato l'evento -. Dall'immagine di sé alla salute e alla sicurezza, dal lavoro al tempo libero, abbiamo pensato un format in grado di coniugare i temi importanti della vita alla leggerezza estetica, per dare ad ogni visitatrice l'occasione di sentirsi protagonista, mettendo il benessere - in tutte le sue sfac-

cettature - sotto i riflettori. È un'attenzione - ha concluso -, che si ritrova non solo nelle consulenze personalizzate, nelle sfilate e nei veri e propri momenti formativi, ma anche negli espositori selezionati per lo shopping: brand unici e originali dall'abbigliamento fino alle proposte per il make-up e la cura del corpo attente alla sostenibilità e alla qualità degli ingredienti, scarpe e accessori di tendenza e allo stesso tempo su misura”.

La rassegna, organizzata nelle sei aree tematiche “beauty & wellness”, “fashion & jewels”,

“home & garden”, “sport & leisure”, “taste experience” e “impresa donna”, propone tre aree experience gratuite (Beauty, Fashion e Smell) realizzate in collaborazione con i quattro istituti professionali di riferimento della città scaligera (Istituto Emme Moda, Clef e Luniklef e C.F.P. Scuola Trento) e Smell Atelier.

Tra gli eventi in calendario, non mancano i talk di approfondimento sui temi più attuali in ambito di prevenzione, salute, alimentazione, difesa personale, mental coaching, sessualità, styling e impresa.



CONSORZIOZAI

75
ANNI

In movimento dal 1948

75 anni al servizio di Verona
e della sua economia

VINO, ARTE E AMBIENTE: HOSTARIA VERONA SI AVVICINA, SVELATI I PRIMI OSPITI DEL GRANDE FESTIVAL IN CENTRO

Trade e logge prenderanno il nome dei vini d'Italia. Mentre nelle piazze si accenderà la cultura. Dal critico d'arte Carlo Vanoni allo scrittore e poeta Andrew Faber, così come la musicista Felicity Lucchesi direttamente da XFactor, fino alla comicità targata I Terconauti, pronti a portare in scena il loro ultimo spettacolo per sostenere la causa sociale del Festival. Sono solo alcuni degli artisti che saranno presenti, dal 13 al 15 ottobre, ad Hostaria 2023, il Festival che ogni anno richiama migliaia di visitatori da tutta Italia. La manifestazione, giunta alla nona edizione, porterà sotto l'Arena tanta arte, attenzione per l'ambiente e, ovviamente, l'eccellenza del vino, cantine e consorzi

da tutto il Paese, pronti a far degustare etichette conosciute così come di nicchia. Per tre giorni, il centro storico di Verona sarà una vera e propria celebrazione della vendemmia e della tradizione enoica italiana abbinata alla cultura, vista anche la concomitanza con Art Verona in fiera. Si parlerà così di ecologia e poesia, si ascolterà musica, si assaggerà del buon cibo mentre via Roma diventerà la via dei rossi di Toscana e in piazza dei Signori prenderà vita la Loggia del Soave. Una vera e propria roccaforte per intenditori e wine-lovers con le strade ribattezzate per l'occasione. E ancora la cittadella Slow, l'Osteria del Lago di Garda con i consorzi Custoza, Bardolino e Garda. Nell'affasci-



nante piazza Bra le cantine lungo il Liston e le sbecolerie nei giardini fronte Arena. Oltre 350 le referenze vinicole presenti alla tre giorni,

Consorzi e Cantine da tutta Italia, con un focus speciale ai piccoli produttori di Toscana. E poi realtà dalla Puglia e dal Friuli, per scoprire

i tesori enologici nascosti d'Italia. In primis ovviamente spazio al territorio veneto, prima regione vitivinicola del Paese.

IL BANCO ALIMENTARE DEL VENETO CHIUDE LA FESTA DEI 30 ANNI A VERONA

Non poteva che concludersi a Verona, dove tutto è iniziato, la settimana di eventi per celebrare i trent'anni del Banco Alimentare del Veneto. Dopo le tappe di Chioggia, Venezia, Vicenza, Rovigo, Padova e Mantova, sabato 30 settembre la sede di via Torricelli ha attirato oltre trecento volontari, rappresentanti delle organizzazioni partner - associazioni, parrocchie, mense, Caritas e altre - e altri amici.

Il vescovo emerito di Verona monsignor Giuseppe Zenti ha presieduto la santa Messa, sono seguiti gli interventi dell'assessore al Terzo Settore del Comune di Verona, Italo Sandrini e della presidente del Banco Alimentare del Veneto Adele Biondani; la serata poi è proseguita con un aperitivo, una risottata a cura di Corte Schioppo di Isola della Scala e con alcuni canti.

«Vedo tre aspetti nella vostra opera», ha detto monsignor Zenti, che ha portato i saluti del vescovo Domenico Pompili. «Il primo è che sapete operare bene, perché il bene va fatto bene. Il secondo, come dice san Paolo nella lettura di oggi, è che il vostro lavoro è espressione di un amore profondo, di sentimenti visceralmente materni. Infine un simile lavoro non si può fare per superbia o per vanagloria, occorre metter-

si al servizio con umiltà, pensando che la persona che servi è più importante di te, perché in questa persona c'è la presenza di Dio».

Anche l'assessore Sandrini ha sottolineato che «chi è impegnato in queste realtà sociali preferisce operare con efficacia e nell'ombra» e ha sottolineato la piaga dello spreco di cibo: «Noi sprechiamo cibo di qualità eccellente ed è importante che alle persone bisognose servite dal Banco Alimentare arrivi un cibo altrettanto di qualità, perché è un segno che si dà dignità

alle persone». È «incontro» per Adele Biondani la parola che riassume meglio questi trent'anni di impegno. «Perché quello che è successo ai fondatori del Banco Alimentare, Danilo Fossati e don Luigi Giussani, e quello che è capitato a mio padre Guido e ai suoi amici, continua a capitare a ognuno di noi in una catena di incontri che nel tempo ci ha coinvolti e che ha portato il Banco Alimentare fino al presente. Il loro è stato un «sì» che si è trasformato subito in operatività. Per questo abbiamo

voluto festeggiare il trentesimo anniversario nelle province del Veneto per incontrare di perso-

na i veri protagonisti, tutti gli amici come voi che hanno detto questo sì».



ALLA PICCOLA POSTA® in pillole

a cura della Dott.ssa Barbara Anna Gaiardoni



andreavanacore.it

Fa riflettere leggere, con sguardo disincantato, una lettera corale manoscritta da una classe di allieve del Liceo Scientifico Statale "Girolamo Fracastoro", affiancata dalla prof.ssa Donatella Regazzo. S'incontrano emozioni, sentimenti e passioni che, se mossi dal desiderio, mutano anche in ringraziamento.

"Alla Piccola Posta" in pillole proporrà, ogni mese, ciò che hanno raccontato singolarmente.

Buona lettura!

Barbara Anna Gaiardoni - allapiccolaposta@gmail.com

Pedagogista e Love Writer.
Specialista in dipendenze affettive nell'ambito del disagio scolastico, professionale e lavorativo.
barbaragaiardonipedagogista.it

lettera

"Desidero che tutti possano tornare a vivere liberi, senza paure. Desidero un mondo in cui la fame e la guerra non esistano più."

(Nicolò)

LEGGENDO & SCRIVENDO

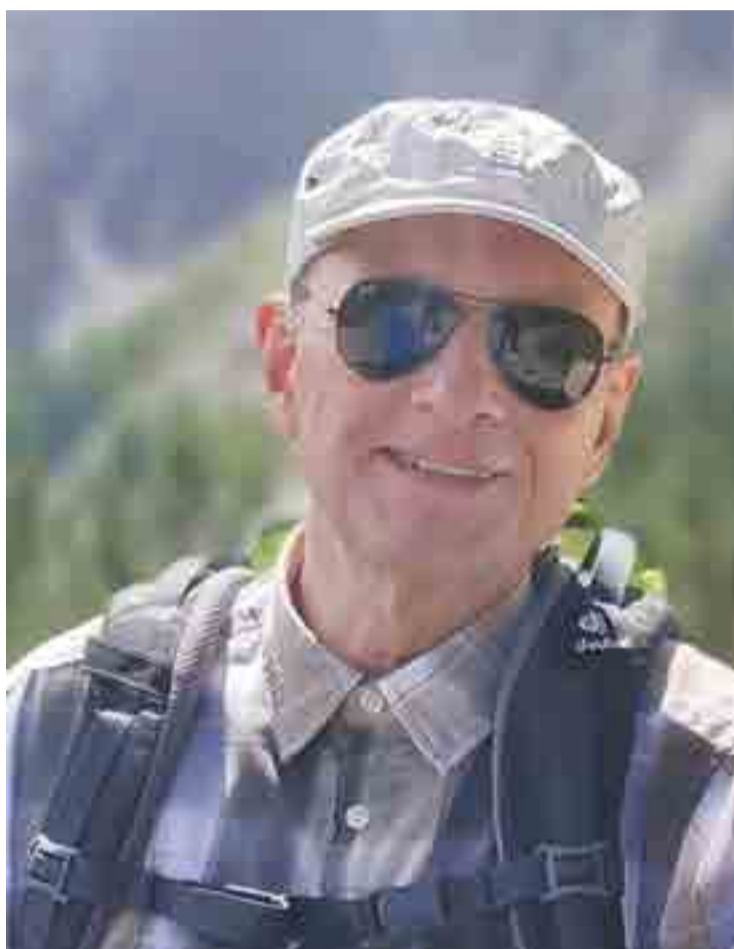
INCONTRO CON ALBERTO FANCHI

a cura di GIANFRANCO IOVINO

QUANDO L'AMORE PER LA LESSINIA SI SPINGE A DIVENTARE UNA SAGA

Alberto Fanchi è un veterinario veronese con due grandi passioni: la sua professione e la passione per i lupi, che ad oggi gli hanno permesso di pubblicare una vera e propria saga, e più precisamente "La saga di Diana e Wolfgang - il romanzo dei lupi della Lessinia - che si compone di quattro volumi episodici, suddivisi per le stagioni di un anno (Inverno, Primavera, Estate e Autunno) editi tutti dalla veronese Gabrielli Editore, oltre che l'ultimo in ordine di uscita ZANNE, questa volta a cura di Vividolomiti

Editore. L'ispirazione narrativa per la Lessinia e i suoi abitanti naturali ha origine con la sua passione per le vacanze su quelle spettacolari cime, fin dal lontano 1962, sia in periodi estivi che invernali, con ogni condizione di tempo tra dossi, boschi e foreste, diventando così l'ambientazione inevitabile per i racconti, attraverso i quali propone uno spaccato della vita dei lupi nell'arco di un anno. **Perché questa attenzione proprio per i lupi?** «Nei miei romanzi i protagonisti sono tutti gli animali della Lessinia, ognuno, secondo le proprie caratteristiche, interessante e affascinante. Il racconto si snoda soprattutto sulle vicende del branco dei predatori, che agli occhi di moltissimi appassionati rivelano un fascino molto avvincente.» **Lo chiedo al veterinario: c'è una differenza**



del COVID, questo romanzo l'ho scritto a distanza di tre anni dall'ultimo della Saga. Ne costituisce, se vogliamo affermarlo, il prologo. Scaturisce dalle molte domande dei lettori che desiderano conoscere come si fosse formato il branco protagonista delle vicende della Saga. È il più tecnico di tutti in quanto descrivo, seppure in forma romanzata, come nella realtà si può costituire un branco.» **I suoi libri, oltre a godere del patrocinio di LIPU e l'interessamento del WWF, sono testi adottati anche come letture nei Ginnasi e i Licei.** «WWF, LIPU e CAI sono associazioni che hanno saputo e voluto riconoscere nei miei romanzi un sottile, ma presente, messaggio naturalista ed ecologico, rispettoso della natura delle nostre montagne. Nelle scuole, invece, i romanzi sono stati presi come esempio di narrativa contemporanea, dallo stile snello e semplice pur con moltissime reminiscenze della letteratura romantica del nord Europa del 1800.» **Come definisce la Lessinia e cosa sente di consigliare, per incuriosire i nostri lettori di visitarla?** «Si tratta di una vasta regione montana a due passi dalla pianura veneta, così densamente popolata e densa di attività economiche. È un polmone verde, interessante per chi desideri passare ore o giornate di riposo, sport o acculturamento biologico.» **Perché dovremmo leggere i suoi libri?** «Per prima cosa si può trascorrere alcune ore immersi fisicamente nella natura, nelle quattro stagioni dell'anno, appassionandosi alle vicende degli animali, così differenti da quelle che viviamo nelle città.

E in secondo luogo, per sensibilizzarsi riguardo al rispetto che animali e piante dovrebbero destare in coloro che li frequentano.»

sostanziale tra lupi e cani, giusto? «Si tratta di animali che appartengono alla stessa specie. Ma più di 10000 anni di addomesticamento e di selezione da parte degli umani ne hanno esaltato alcune differenze morfologiche ed etologiche, che nei miei romanzi ho cura di evidenziare.» **Brevemente, proviamo a raccontare i suoi libri? Partiamo dall'episodio 1: Inverno edito nel novembre 2017.** «Il primo libro narra la sventurata vicenda di una femmina di Golden Retriever abbandonata sulla montagna innevata. Candidata a perire per freddo, inedia o aggressioni da parte di predatori, vive un'esperienza insperata grazie all'arguto lupo Wolfgang.» **Poi è la volta dell'episodio 2: Primavera edito nel novembre 2018** «Terminato il primo romanzo non era mio progetto proseguire,

ma il successo dato dalle ristampe di INVERNO mi ha spinto a scrivere un secondo romanzo che può essere considerato il seguito del primo, denso di cambiamenti, che rispettano la reale vita vissuta da un branco di predatori.» **Arriva poi il tempo dell'episodio 3: Estate edito nel novembre 2019** «Il più movimentato e avvincente dei quattro, a mio personale giudizio. Ho introdotto nel racconto due soggetti nuovi: un cane ferocissimo e un nuovo lupo assai astuto, che danno vita a rocambolesche, ma sempre molto realistiche avventure fra i pascoli e i boschi.» **Ed infine chiude la saga l'episodio 4: Autunno edito nell'ottobre 2020** «Con il quarto romanzo completo la descrizione degli ambienti montani della Lessinia e dell'esperienza del branco di lupi, divenuto nel frattempo il protagonista delle vicende. Ogni singolo lupo dei miei romanzi possiede delle caratteristiche proprie, come avviene nella realtà del resto.» **E nel 2021 arriva in libreria anche Zanne; di cosa si tratta?** «Ideato durante gli anni



LIBRI IN REDAZIONE

La redazione di "Leggendo & Scrivendo" è sempre disponibile ad approfondire e diffondere la "cultura di casa nostra" ed invita gli autori veronesi (di nascita o residenza) con opere pubblicate di recente e a qualsiasi tema (narrativa, saggi, poesia, fotografia) di inviarle, incluso dei riferimenti di contatto, all'indirizzo di redazione Verona Sette, Via Diaz 18, 37121 Verona.

VALENTINA DI MARCO: DONNA INNAMORATA DEL "BELLO E IL BUONO" DA FARNE UN MESTIERE PER LA VITA.

Valentina Di Marco è una eclettica veronese, cosmopolita nell'anima e grande innamorata di Parigi, al punto da sceglierla come sua città di residenza, a due passi dall'Opera e da Concorde, in un appartamento con affaccio sui romantici tetti parigini. Laureata in Economia a Venezia, da oltre vent'anni lavora in una delle più importanti multinazionali farmaceutiche del mondo. Da sempre appassionata al "bello e il buono", Parigi è luogo perfetto per coltivare le sue passioni, come l'alta gastronomia, la pasticceria e tutto ciò che rappresenta l'esclusività e l'arte di alta classe. Ma proviamo a conoscerla meglio, partendo da una domanda facile, quanto scontata: **perché proprio Parigi?**

«Parigi nasce da un mio sogno di bambina. Guardavo



'Sabrina' e immaginavo di frequentare come Audrey Hepburn il Cordon Bleu, diventare chef e vivere in una casa tra i tetti di Parigi. Da adulta sto cercando di realizzare quell'antico sogno:

sono stata al Cordon Bleu e in tutte le migliori e più prestigiose scuole di cucina parigine. L'immaginazione senza un piano è allucinazione, ma con l'impegno, la passione e un po' di buona sorte, i sogni si possono realizzare. «Sei insegnante di cucina italiana, e nel tempo libero svolgi corsi per adulti e bambini, con particolare predilezione verso la pasta fresca, visto che a Parigi è richiestissima. «A Parigi mi chiedono i classici primi italiani e il tiramisù. Mi piace accompagnare i miei allievi ad uno dei colorati mercati parigini per scegliere insieme gli ingredienti freschi. La buona cucina parte dalla scelta degli elementi che, sommati alla tecnica e all'organizzazione, vi farà diventare dei bravissimi chef di casa, senza strafare, puntando

sulle cose semplici e genuine.» Ti ritieni donna curiosa, al punto da proporre degli itinéraires insolites: di cosa si tratta?

«Sono itinerari personalizzati per chi conosce già bene Parigi e vuole viverla da residente. Si può scegliere il proprio colore preferito, il proprio umore, un tema, un alimento e la durata. Mi diverte essere un couturier e cucire itinerari "su misura". Non aspettatevi però i soliti posti noti e il mainstream per turisti: per quello ci sono noti influencer su Instagram. Io sono una de-influencer: scelgo con cura i posti e li sperimento personalmente; collaboro anche con un blog parigino e sono sempre aggiornatissima sugli eventi che stanno per succedere e che sovente visito in anteprima. Sono itinerari per curiosi e amanti, come me, del bello e del buono e vuole sentirsi parigino anche per un solo giorno. «Giusto per non farsi mancare nulla, sei anche appassionata di ginnastica en plein air svolti nei parchi più belli di Parigi. «La mia routine settimanale prevede almeno una mattina a settimana ginnastica al parco, in qualsiasi stagione e con qualsiasi temperatura o condizione atmosferica. Mi alleno en plein air a Tuileries, Parc Monceau o a Parc Martin Luther King. Poi mi rifocillo con un caffè o una cioccolata calda e qualche volta ci scappa un burroso croissant di qualità nei vicini Café o in una

Boulangerie di quartiere.» Sei anche curatrice di una rubrica su Verona Sette. Di cosa ti occupi? «Ho il mio angolo "Valentina in Paris" dove descrivo Parigi vista con i miei occhi di Italo-parigina. Racconto di tutte le mie passioni e condivido il mio carnet d'addresses con i lettori che mi seguono. «Ogni tua giornata richiede tanto impegno, energia e attenzione; arrivi a sera stanca, ma soddisfatta. O vorresti fare anche dell'altro? «C'è una sola regola a cui non disobbedisco mai: vivere ogni giorno della mia vita avendo scoperto qualcosa di nuovo o di bello. Questo mi aiuta da sempre a sentirmi viva e a non sentirmi stanca. Certo se le giornate fossero più lunghe di 24 ore sarei più felice. «In tutto questo tuo vivere, Verona che posto ha nella tua vita? «Verona è la città dell'amore in tutti i sensi. A Verona vive la mia famiglia, i miei affetti e gli amici più cari. E Verona è anche il luogo delle mie botteghe preferite, di chef eccellenti e atmosfere magiche. Per il momento rimango a Parigi, ma a breve porterò un po' di Parigi a Verona. «Salutiamoci, consigliando Parigi ai nostri lettori. Perché, almeno una volta nella vita, deve essere assolutamente visitata? «Perché come diceva Marie Bashkirtseff: "La vie, c'est Paris! Paris, c'est la vie!" Vi aspetto a Parigi e sappiate che è affascinante in ogni mese dell'anno.»

Gianfranco Iovino



“L'ANGOLO DI GIULIA - LIFE AND PEOPLE”

a cura di
GIULIA BOLLA

LE NUOVE TENDENZE PER I MATRIMONI: CELEBRARE L'AMORE IN STILE

Il mondo dei matrimoni è in costante evoluzione, e ogni anno porta con sé nuove tendenze che ridefiniscono il modo in cui le coppie celebrano il loro amore. Le nuove tendenze per i matrimoni continuano a sorprendere e ispirare, offrendo agli sposi una vasta gamma di opzioni per creare un evento che sia veramente unico e significativo. In questo articolo, esploreremo alcune delle tendenze più emozionanti e innovative che stanno plasmando i matrimoni di oggi.

1. Matrimoni Intimi e Micro-matrimoni
L'idea di un matrimonio intimo o di un micro-matrimonio è diventata sempre più popolare negli ultimi anni, e questa tendenza continua a crescere nel 2023. Le coppie scelgono di condividere il loro giorno speciale solo con un piccolo gruppo di amici e parenti intimi, creando un'atmosfera

più rilassata e intima. Questa tendenza riflette il desiderio di concentrarsi sulla qualità delle relazioni anziché sulla quantità degli ospiti.

2. Matrimoni Sostenibili
La sostenibilità è al centro di molte scelte dei matrimoni moderni. Le coppie stanno cercando di ridurre l'impatto ambientale del loro grande giorno scegliendo opzioni eco-friendly per la decorazione, il cibo e le bomboniere, con una forte componente di

donazioni a scopo benefico al posto dei regali tradizionali.

3. Esperienze Multigiorno
Molti sposi stanno estendendo le celebrazioni nuziali oltre il tradizionale giorno del matrimonio. Questo può includere eventi come cene di prova, feste pre-matrimoniali, escursioni, e addirittura mini-lune di miele con gli ospiti. Questo approccio offre ai partecipanti un'esperienza più coinvolgente e significativa.

4. Colori ed Elementi Non Tradizionali

Le coppie stanno spesso optando per colori e elementi non tradizionali nella loro decorazione e abbigliamento. Dall'uso audace di colori vivaci come il blu e il viola ai dettagli personalizzati e non convenzionali, come ad esempio graffiti artistici o decorazioni floreali inusuali, tutto è permesso.

5. Matrimoni a Destinazione



I matrimoni a destinazione rimangono una scelta popolare, poiché offrono alle coppie e ai loro ospiti l'opportunità di trascorrere del tempo insieme in un luogo speciale. Le destinazioni esotiche, le spiagge e i luoghi montani sono tra le scelte più ambite.

6. Partecipazione Attiva degli Ospiti
Gli sposi stanno cercando sempre più modi per coinvolgere attivamente i loro ospiti nel giorno del matrimonio. Questo può includere attività interattive come cabine fotografiche, giochi e perfino attività artistiche.

7. Matrimonio "Italian Style"
Sempre più coppie straniere sognano il loro giorno speciale in Italia, cercando di fondere le loro tradizioni con lo

stile italiano, caratterizzato da una cerimonia romantica seguita da una sontuosa cena con cucina italiana, vini del territorio con sottofondo di canzoni italiane famose nel mondo, per condividere momenti di gioia e affetto con i loro ospiti in un'atmosfera calorosa e festosa.

In conclusione, i matrimoni sono sempre più caratterizzati da una varietà di tendenze innovative e stimolanti. Le coppie stanno abbracciando l'individualità, la sostenibilità e l'importanza delle relazioni personali nel loro giorno speciale. Qualunque sia la tendenza che si adatta meglio alla visione degli sposi, l'importante è che il matrimonio rifletta l'amore e la connessione che viene condivisa come coppia.

Che la coppia sia alla ricerca di un matrimonio intimo in una piccola tenuta di campagna o di un'elaborata festa a tema in una destinazione esotica, il loro giorno speciale deve essere un riflesso autentico di loro stessi e del loro amore unico.



LE TAZZINE FIRMATE LEE UFAN SONO I NUOVI CAPOLAVORI DI ILLY

Sono firmate Lee Ufan, prestigioso artista coreano-giapponese, le nuove tazzine di illycaffè presentate in anteprima alla fiera d'arte contemporanea internazionale di Frieze London, dove hanno ottenuto un grande successo di pubblico e di

visibilità mondiale. Il marchio globale del caffè per la sua qualità sostenibile e per il canale di comunicazione privilegiato che ha creato con il mondo dell'arte prosegue la sua collaborazione con i più grandi artisti del pianeta e con Frieze London di cui è il partner ufficiale globale per il caffè. Lee Ufan è uno dei fondatori dell'avanguardia Mono-Ha, movimento artistico anticonformista fondato sullo studio della natura e dei materiali grezzi o lavorati dall'uomo, che si sviluppò a Tokyo alla fine degli anni '60. Lee mUfan riflette sui dualismi che poi esprime attraverso l'uso calibrato delle sue pennellate all'interno di uno spazio definito o

lasciando dialogare gli elementi artificiali e naturali tra di loro. Attivo a livello internazionale, è considerato tra i più importanti artisti post-minimalisti dell'Asia. Tutta l'arte di questo geniale artista è imbevuta di filosofia: la genesi di ogni opera è avvolta in lunghe fasi meditative di grande concentrazione,



in un atto di creazione che è quasi più vicino alle performance perché concepito dall'artista come un momento di incontro, una via privilegiata per ricercare e rivelare la realtà oltre l'apparenza. “Siamo molto felici di avere realizzato questa illy Art Collection con Lee Ufan, un artista che ci ha conquistato per la sua capacità di descri-

vere concetti complessi attraverso l'essenzialità dei tratti”, dice Cristina Scocchia, amministratore delegato dell'azienda giuliana, “con il decoro di queste tazzine l'artista ha voluto offrirci idealmente lo spazio fisico e temporale da dedicare alle persone e all'ambiente che ci circonda, una pausa caffè da usare e da vivere con

la semplicità che ci trasmette il suo pensiero artistico”. Le tazzine (2 da espresso al prezzo consigliato di 51 euro e 2 tazzine da cappuccino al prezzo di euro 61) sono disponibili nell'e-shop illy, negli store illy Caffè e illy Shop, nei canali e-commerce indiretti e sugli scaffali delle più conosciute catene della Gdo.

Giorgio Naccari



PIERA LEGNAGHI VESICA PISCIS SCULTURA DI FERRO

Dal 6 OTTOBRE al 6 DICEMBRE 2023 presso la GALLERIA CONTEMPO a Pergine TN, sarà presentata la nuova opera in grande dimensione, una scultura di ferro verniciato della famosa artista veronese PIERA LEGNAGHI, intitolata "VESICA PISCIS". La manifestazione è nella cornice del programma di

progetto Metal Kunst 3 Contempo- il progetto annuale di scultura che si realizza in collaborazione tra galleria Contempo e l'impresa Metal Working. La nuova opera di Legnaghi è il frutto della terza residenza creativa negli spazi dell'officina dell'impresa perginese. L'opera sarà esposta nella sala Acquario della galleria Contempo e sarà visitabile fino al 6 dicembre. In programma collaterale sono previste incontri con l'artista e le visite guidate. Il programma annuale della scultura in metallo è sotto direzione artistica di Paolo Vivian, e a cura di Dora Bulart.

CONCETTO

Vesica Piscis è la madre di tutte le forme. Ci sono due simboli che operano come semi da cui scaturiscono tutte le figure geometriche: vesica piscis e mandorla. La vesica piscis



prende forma dall'intreccio di due cerchi con lo stesso raggio, in modo che il centro di ognuno si trovi sul perimetro dell'altro. Si pensa che l'umanità la utilizzasse fin dai primordi, costituendo la base della geometria sacra. Si tratta di una forma

semplice, elementare, dalla quale, senza fare calcoli complicati, si possono creare figure geometriche con lati uguali, come il triangolo, il quadrato, il pentagono, ecc. Ci sono tracce sull'uso di questa forma geometrica dal Neolitico fino al Rinascimen-

to in opere d'arte, sculture e costruzioni in tutto il mondo. E nelle mie sculture codifico la natura come una parte integrante dell'opera stessa, in una ricerca di armonia fra la cosiddetta "opera umana" e il creato, dove lo spazio non viene aggredito ma misurato con un metro musicale e poetico usato con dolcezza e amore,

racconta l'artista Piera Legnaghi il suo concetto. parola d'artista

L'ispirazione dalla nascita la "creazione", la trasformazione dei metalli in opere ti impregna le cellule, è un'impronta originaria che per me ha segnato e indicato la strada da percorrere nella vita.

.....

Penso che l'Amore sia il motore primo dell'esistenza e che sia l'unica FORZA di coesione capace di sostenere l'intero universo degli affetti e delle relazioni.

.....

Piera Legnaghi



VALENTINA IN PARIS (VIP)

L'AUTUNNO FIORITO A PARIGI

L'autunno è arrivato e gli alberi dei parchi di Parigi hanno cominciato a colorarsi di giallo.

Fino a metà novembre cambieranno colore regalando un'atmosfera magica ai frequentatori amanti della natura e del foliage.

La fontana de' Medici al Jardin du Luxembourg in autunno, con il suo specchio d'acqua coperto di foglie, vale un viaggio.

La cura francese dei giardini e l'amore per i fiori è riservata anche ai parchi meno centrali e turistici.

Frequento molto spesso l'elegante Parc Monceau, circondato da palazzi lussuosi e raffinati, e al quale Monet ha dedicato più di un dipinto.

Il parco, nato come giardino all'inglese privato, era noto come Folies de Chartres, dal nome del suo primo proprietario.

Nel parco troverete

statue in marmo di famosi personaggi francesi, soprattutto scrittori e musicisti.

Ma uno degli angoli più interessanti ospita le Naumachie, una vasca ovale circondata da un colonnato semicircolare in stile corinzio proveniente da una chiesa di Saint Denis distrutta nel Settecento e da una ricca vegetazione dai mille profumi con esemplari di piante esotiche provenienti da tutto il mondo che furono

introdotti durante il Secondo Impero per dimostrarne la grandezza, sorprendendo la vista e soprattutto l'olfatto dei passeggiatori.

Per i più piccini in questo parco, così come al Jardin du Luxembourg, è possibile fare un giro con il pony.

Se siete amanti della cultura orientale, abbinare al giro a Parc Monceau una visita al museo Cernuschi che custodisce una collezione dedicata alle arti asiatiche e alla pagoda, la Maison de Loo, oggi un'abitazione privata ma che ogni tanto apre le sue porte al pubblico.

Quando l'autunno lascerà il passo all'inverno, Parigi rimarrà comunque colorata e fiorita e i parigini si siederanno ad uno dei tavolini dei plateatici fioriti anche nelle giornate di pioggia sorseggiando una bevanda calda ma non rinunciando



a cura di
VALENTINA DI MARCO

te notato lo storico Marché aux Fleurs nell'Ile de la Cité. Ma anche il più piccolo negozio di quartiere o mercato rionale ha un'eleganza particolare nell'esporre i fiori e fa venire voglia di comprarli tutti.

Personalmente, quando vado sulla Rive Gauche, non manco di passare da Rue de Furstenberg e ammirare il piccolo negozio di fiori Flamant.

Ma l'artista di fiori parigini più particolare che voglio farvi conoscere è Castor Fleuriste (guardate il profilo IG): nel loro piccolo laboratorio, al numero 14 di Rue Debelleye a Parigi, danno vita a composizioni che sono vere e proprie sculture moderne e che - azzardo - potrebbero stare bene persino al Louvre inserite tra le statue greco-romane.

Una visita autunnale a Parigi è un'esperienza sensoriale totale e unica.

Spero che da queste righe esali un po' del suo profumo! À très vite



AL MUSEO NICOLIS IL PREMIO “VI CONCORSO DI ELEGANZA PER AUTO D'EPOCA MEANO”

Grande successo per la VI edizione del Concorso di Eleganza per auto d'epoca Meano che si è tenuta domenica 24 settembre, nell'incantevole cornice del Castello Meano in provincia di Brescia, lungo un percorso tra livree fiammanti e alla scoperta degli angoli di bellezza che caratterizzano il territorio.

Il Museo Nicolis, sempre presente agli appuntamenti di settore e fortemente legato alle attività del territorio, ha ricevuto un doppio riconoscimento all'evento organizzato dal Rotary Club Brescia ed inserito nella più ampia serie di eventi Ruote nella storia 2023 promossa da ACI Storico con la collaborazione del Museo Mille Miglia.

Nella storica Villa Feltrinelli, infatti, Silvia Nicolis è stata premiata per l'impegno profuso nel trasmettere cultura e il valore della tradizione: «Grazie Luciano, grazie Silvia per la

passione che trasmettete e per quanto avete saputo raccogliere e conservare negli anni».

Per la realizzazione del premio è stato coinvolto il noto designer Paolo Martin che ha creato un bozzetto di una sua rivisitazione contemporanea del progetto P33 Roadster. Il lavoro, realizzato a mano, è stato posto digitalmente in negativo e autografato appositamente per questa occasione in un esemplare unico. Il bozzetto è stato a lungo relegato nel cassetto dei pensieri personali dell'autore, trovando finalmente compimento nell'essere dedicato con entusiasmo ad un'eccellenza come il Museo Nicolis, anch'esso cresciuto da un grande sogno creativo.

Silvia Nicolis ha ricevuto questo importante riconoscimento che arricchirà il patrimonio documentale del Museo da Rosa di Natale, Presidente del Rotary Club Brescia Meano delle Terre Basse, e da Marialaura



Luraghi, nipote di Giuseppe Luraghi, annoverato tra i famosi presidenti Alfa Romeo. Il comitato ha sottolineato la preziosa attività svolta dal museo veronese nella promozione e valorizzazione del patrimonio automobilistico italiano nel mondo, che costituisce il valore fondante e la mission del

Museo.

La premiazione è stata preceduta da un raduno di auto d'epoca nel quale Silvia Nicolis ha pilotato la Zanussi 1100 Sport del 1952 lungo il territorio bresciano e il Museo Mille Miglia fino a giungere a Villa Feltrinelli, dove si è tenuta anche l'estrazione della lotteria

abbinata al concorso, con in palio una Fiat 500 FL storica. L'iconica auto del Nicolis ha ottenuto un ulteriore premio per la sua unicità, valore che caratterizza anche il Museo che costituisce un'eccellenza nota a livello internazionale.

«Sono felice per questi importanti riconoscimenti che ci gratificano del lavoro svolto sino ad oggi - afferma Nicolis - essere sempre presenti sul territorio nazionale è spinta propulsiva a diffondere la cultura motoristica nel mondo».

Durante il concorso di eleganza sono stati presentati i nuovi progetti di "Meauto" presieduto da Alex Caffi, che lega il suo nome al Museo Nicolis. Infatti il volante e la tuta del famoso pilota F1, arricchiscono la vastissima ed unica raccolta di volanti, composta da oltre 100 esemplari, molti dei quali autografati da grandi campioni quali Schumacher, Prost, Hill e Senna.

AL MUSEO NICOLIS LA COMMISSIONE CULTURA DEL CONSIGLIO REGIONALE DEL VENETO PER VALORIZZARE L'INNOVATIVO MODELLO CULTURALE DEI MUSEI D'IMPRESA E IL LORO RUOLO STRATEGICO NEL TERRITORIO

Evento straordinario per il Museo Nicolis che ha ospitato la seduta fuori sede della Commissione Cultura del Consiglio Regionale del Veneto presieduta da Francesca Scatto. L'appuntamento è stato anche l'occasione per Silvia Nicolis, intervenuta sia in qualità di Presidente del Museo che come Vice Presidente di Museimpresa, di ribadire la valenza culturale ed economica dei musei d'impresa e il ruolo strategico che rivestono nel territorio locale e nazionale.

Nel corso dell'incontro, gli interventi del Presidente e dei Consiglieri hanno sottolineato il valore che modelli virtuosi come il Nicolis rivestono nel Veneto, del quale raccontano la storia produttiva e culturale. Come è stato evidenziato, il Nicolis intreccia sapientemente tradizione e innovazione, superando il concetto di museo inteso come luogo chiuso destinato solo alla contemplazione, ma strumento vivo e vitale alla portata di tutti per attualizzare la cura della memoria e testimoniare il "saper fare" dell'ingegno umano.

Realtà come il Museo Nicolis

sono l'espressione di una grande lungimiranza imprenditoriale, della cultura delle imprese italiane e della storia che caratterizza l'Italia nel mondo. Nato dal sogno del fondatore Luciano Nicolis, oggi è presieduto dalla figlia Silvia che, con il fratello Thomas, lo proietta nel futuro con lo spirito imprenditoriale tipico di molte altre aziende venete, nelle quali la cultura è legata in modo intrinseco all'impresa che ne mantiene viva valori e passione.

Silvia Nicolis ha sottolineato che il Museo fin dalla sua nascita nel 2000 ha avuto un forte imprinting volutamente imprenditoriale e tale scelta

si riflette anche nell'adesione attiva a Museimpresa, l'Associazione Italiana Archivi e Musei d'Impresa, che oggi riunisce oltre 130 musei e archivi di imprese italiane testimoni cardine d'una diffusa cultura economica, sociale e civile.

Ecco quindi che per il museo veronese essere museo-impresa significa valorizzare il territorio, interagire con le aziende, essere a disposizione della business community e dialogare in modo attivo con le Istituzioni. Questo diviene ancor più significativo se si pensa che il Nicolis ha eco internazionale ed è ospite regolare di prestigiosi eventi e manifestazioni, senza

dimenticare che è censito tra le 100 collezioni più influenti al mondo, unico museo impresa

tra le pochissime realtà italiane che annoverano tale riconoscimento.



DAL 9 AL 31 OTTOBRE
DALLE 19 ALLE 21
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

SCONTO 20%

APPERÒ!

SOLO CON L'APP
GRANDEMELA
ACQUISTA
UNA GIFT CARD
DA 50€
LA PAGHI
SOLO
40€*

*UN SOLO SCONTO
A SETTIMANA PER PERSONA.

#MONDOMELA
www.grandemela.it

LA GRANDEMELA
L'UNICO SHOPPINGLAND D'ITALIA

A DIFESA DELLA NATURA

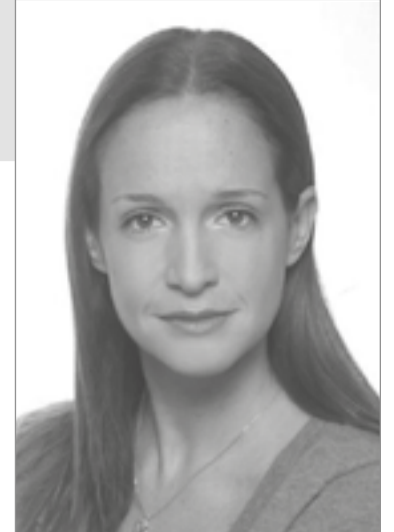
a cura dell'avv. Chiara Tosi, Presidente Nazionale dei Volontari della Lipu Bird Life

SULLA PISTA DI BOB DI CORTINA PER LE OLIMPIADI INVERNALI IL GOVERNO SI RISERVA

A settembre le maggiori associazioni di protezione ambientale come la Lipu hanno incontrato i rappresentanti della Fondazione Milano Cortina 2026 e la Società Infra-



strutture Milano Cortina per verificare lo stato di avanzamento delle opere in vista dei giochi olimpici invernali. Il tema più delicato riguarda la pista da bob di Cortina con l'aumento considerevole dei costi passati dai 50 milioni di euro ai 120. Se si utilizzasse invece la pista di Innsbruck si parlerebbe di 12 milioni di euro a impatto zero. La seconda ipotesi è chiaramente condivisa dagli ambientalisti. Di questi giorni la notizia della presa di posizione di riflessione del Governo riguardo lo svolgimento delle gare di bob, parabolino, slittino e skeleton nella zona ampezzana. Il presidente Giovanni Malagò ha infatti dichiara-



to le sue riserve sia per quanto riguarda l'impegno economico che la sostenibilità. Si auspica che vengano valutati, se vi sono le condizioni, luoghi alternativi a quelli di Cortina come per esempio le zone montagnose del Tirolo o della Svizzera oppure la pista costata 110 milioni di euro di Cesana Pariol nel torinese.

Chiara Tosi

MARKETING PER LE PICCOLE-MEDIE IMPRESE

a cura di MICHELE TACCHELLA

LA CARENZA DI TALENTI NELLE IMPRESE

Negli ultimi anni le imprese si stanno confrontando con una sfida imprevista: la carenza di candidati qualificati per occupare le posizioni vacanti, fenomeno noto come Talent Shortage.

Questa "carenza di talenti" rappresenta una situazione in cui esiste una costante mancanza di lavoratori qualificati sul mercato del lavoro. Attualmente, tre aziende su quattro hanno difficoltà a trovare i candidati adeguati alle posizioni aperte. In Italia, secondo un rapporto del CNEL, il 40% delle 420.000 nuove assunzioni nei primi nove mesi del 2022 è stato un processo complicato a causa della mancanza di candidati qualificati. Questo problema colpisce in particolare le professioni digitali, con circa una nuova assunzione su quattro nel 2023 che riguarda queste

competenze.

Le principali cause della carenza di talenti in Italia includono:

- Aspetti Demografici e Sociologici: L'invecchiamento della popolazione porterà a una diminuzione di circa 5 milioni di abitanti nei prossimi 30 anni, creando una carenza di forza lavoro.
- Istruzione: La percentuale di

italiano fatica a formare professionisti nei settori digitali, che sono sempre più richiesti dalle organizzazioni.

- Emigrazione: La "fuga dei cervelli" vede un gran numero di persone altamente istruite e qualificate, come scienziati e ricercatori, trasferirsi all'estero alla ricerca di migliori opportunità, lasciando un vuoto nel mercato del lavoro italia-

ning), con una percentuale superiore rispetto ad altri Paesi dell'Unione Europea.

- Modelli di Lavoro Tradizionali: In Italia, i modelli di lavoro spesso seguono tradizioni radicate e sono poco innovativi e attraenti per i giovani, concentrandosi principalmente sulla retribuzione economica, trascurando politiche di welfare aziendale, come quelle adottate in altri Paesi. Ciò contribuisce alla scarsa attrattività delle aziende per i nuovi talenti e alla bassa fidelizzazione dei dipendenti, che tendono spesso a essere alla costante ricerca di una nuova occupazione. Nonostante la crescente carenza di talenti, esistono strategie per affrontare il fenomeno. Una delle strategie consiste nello sviluppare internamente le competenze necessarie attraverso programmi di riqualificazione professionale, mediante lo sviluppo di nuove competenze per portare a un livello più alto la propria professionalità o per imparare una mansione complementare alla propria.



Questo contribuirà a prevenire l'inadeguatezza delle competenze dei lavoratori.

Inoltre, è possibile adottare strategie di acquisizione del personale più innovative: alcune organizzazioni stanno investendo nel migliorare le politiche di Employer Branding (promozione dell'azienda in quanto opportunità appetibile per i candidati) per comunicare in modo efficace i vantaggi offerti ai lavoratori.

Per sviluppare soluzioni efficaci e garantire una forza lavoro qualificata e competitiva, è bene affidarsi a un consulente esterno che sappia da una parte formare le risorse interne nelle competenze digitali e organizzative, e dall'altra ristrutturare i valori e l'immagine aziendale per renderli appetibili a nuovi candidati.

Michele Tacchella
michele.tacchella@gmail.com

SPORT HELLAS

FROSINONE - HELLAS VERONA

Sabato alle 15, in una giornata che di autunnale ha avuto poco, Frosinone ed Hellas Verona si sono affrontate per l'ottava di campionato. L'Hellas arriva alla partita sicuramente non in un buon momento di forma, ha infatti ottenuto solamente due punti nelle ultime cinque gare. In particolare il problema degli scaligeri è in attacco: sono a secco da quattro partite, l'ultima volta che ha giocato più partite consecutive in Serie A senza segnare neanche un gol è stata tra agosto e settembre 2017 (cinque in quell'occasione). Per provare quindi a curare il mal di gol, Baroni ha deciso di escludere tutte le prime punte e di schierare un tridente leggero. Le scelte del mister sono infatti Montipò tra i pali, in difesa Coppola, Magnani e Amione (visti gli infortuni di

Hien e Dawidowicz), sulle fasce Terracciano e Lazovic, in mezzo al campo Duda e Folorunsho alle spalle del tridente composto da Ngonge, Suslov e Saponara. Il Frosinone invece, guidato da una figura nota all'Hellas quale Eusebio Di Francesco, la cui esperienza in gialloblù durò neanche un mese, fa esordire dal primo minuto l'ex Real Madrid Reiner.

Il match del Benito Stirpe si dimostra sin da subito dinamico con entrambe le squadre alla ricerca dell'occasione e del gol. Inizia bene in particola-

re il Verona: al 17' Folorunsho crossa da sinistra verso l'area del Frosinone, Terracciano fa una sponda pericolosa ma la difesa libera e al 22' Ngonge rientra alla grande e innesca un'azione offensiva dei suoi chiusa da Lazovic con un cross sul quale ancora una volta ha la meglio la difesa del Frosinone. I padroni di casa non sono da meno però e colpiscono un palo con Soule: il giovane ex Juve si libera in mezzo a tre e calcia da dentro l'area di rigore, prendendo il legno. Proprio allo scadere della prima frazione di gara arriva



a cura di
GIOVANNI TIBERTI

il gol che sblocca il match: sempre Soule pesca Cheddira nello spazio, il destro del marocchino centra il palo e sulla respinta Reinier trova la rete a porta vuota. Finisce quindi un primo tempo equilibrato, senza grandi emozioni fino ai minuti di recupero in cui il Frosinone passa in vantaggio.

Il secondo tempo riprende sulla scia del primo: ci sono occasioni da entrambe le parti, agli inizi in particolare a favore del Verona, ma poi sono i padroni di casa a concretizzare e a trovare il gol. Dopo aver colpito infatti un altro palo, Soule trova la rete del raddoppio: dopo una bella azione del Frosi-

none, Marchizza rifinisce per la testa dell'argentino che non sbaglia. L'Hellas prova fino alla fine a riprendere la partita e per qualche minuto sembra potercela fare: nei minuti di recupero trova il gol del 2-1 con un'incornata di Djuric e subito dopo spera in un chek del Var per un possibile fallo di Romagnoli, ma niente da fare il match termina con una sconfitta.

Vince quindi il Frosinone dei giovani di Di Francesco su un Verona ora in evidente difficoltà. Dopo un inizio di stagione al top, Baroni e i suoi non sono più stati in grado di vincere e mantenersi ai piani alti della classifica. Dal punto di vista del gioco le idee ci sono ma manca sempre precisione nell'ultimo passaggio e freddezza in rifinitura, le cui dirette conseguenze sono il solo gol segnato in 5 partite. Ci sarà tempo durante la pausa nazionali per lavorare su ciò che manca ed arrivare più pronti per i duri match alle porte (Napoli e Juventus).

VINO (OSS. UIV-VINITALY): VENDEMMIA OTTIMA MA IN ULTERIORE CALO, TRATTATIVE FERME ED EXPORT GIÙ. VINO A RISCHIO CORTO CIRCUITO

Vendemmia, prezzi di vino e uve, export. Rischio corto circuito per il vino italiano in questo 2023 che, secondo l'Osservatorio di Uiv-Vinitaly, si sta manifestando come il più complicato degli ultimi 20 anni. Cattive notizie arrivano dalla vendemmia in corso, le cui stime sul piano quantitativo si prospettano ancora più in ribasso rispetto a quanto già anticipato un mese fa (-12%) dall'Osservatorio Assoenologi, Ismea e Uiv. In particolare al Nord - a partire da Veneto, Friuli Venezia Giulia, Piemonte - ma anche nel Mezzogiorno (Abruzzo e Sicilia), i volumi delle uve raccolte sono inferiori a quanto preventivato a causa di eventi grandinigeni e del caldo persistente, che ha asciugato le uve. Per contro, si prospetta un'annata di qualità eccellente per molte importanti denominazioni dello Stivale, a partire dai vini rossi.

Nonostante la scarsità del prodotto disponibile per la nuova annata, rileva Uiv, il mercato del vino sfuso è fermo, con il



numero di contrattazioni a -40% rispetto alla media tradizionale del periodo e prezzi che - non solo sui vini comuni, ma anche su quelli Dop-Igp, specie del Centro-Sud Italia - stanno registrando forti pressioni verso l'alto. Particolarmente fragile la posizione della parte industriale, che teme effetti speculativi a catena che potrebbero coinvolgere anche regioni e vini non particolarmente toccati da scarsità di prodotto. "A causa dell'incertezza dettata dalla complicata situazione vendemmiale - rileva il segretario generale di Uiv, Paolo Castelletti - in questo frangente di mercato abbia-

mo da un lato quotazioni di sfuso che tentano, con poco successo, un comprensibile rimbalzo dettato dalla scarsità di prodotto; dall'altro c'è un mercato della domanda, a partire dalla Gdo, che non è disposto ad assorbirne la dinamica e che, anzi, chiede in molti casi la riduzione dei prezzi. Un paradosso, per le imprese del vino, accentuato da un commercio con l'estero in forte ripiegamento".

E proprio dal commercio internazionale arrivano ulteriori segnali negativi. Secondo l'Osservatorio Uiv-Vinitaly, che ha elaborato gli ultimi dati export di vino italiano verso l'area extra-Ue relativi ai primi 7 mesi dell'anno, il trend ha ormai raggiunto decrementi tendenziali ormai quasi in doppia cifra nei volumi (-9%) e in recessione anche nei valori (-6%). Pesante la situazione nel primo mercato al mondo - gli Stati Uniti - che negli ultimi 4 mesi è passato da -4% (volume) a -12%, con gli spumanti tricolori a -16% e i fermi imbottigliati a -10%.

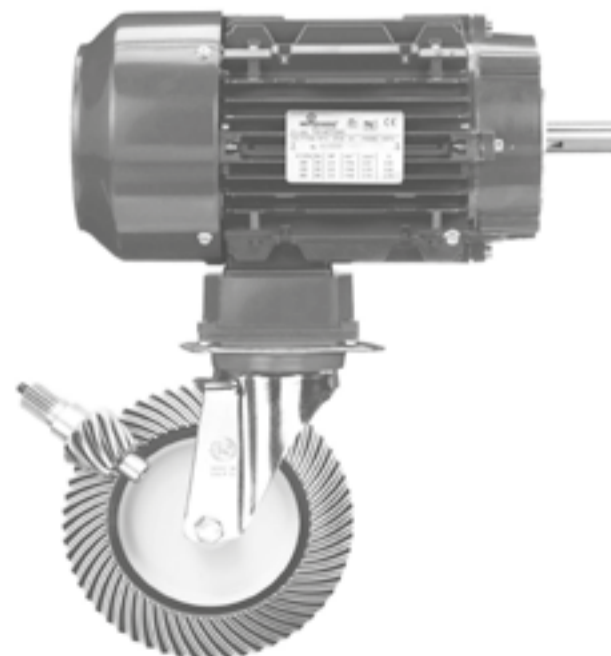
AGENZIA BONA

BRESCIA

AGENZIA COMMERCIALE
ORGANI DI TRASMISSIONE
RAPPRESENTANZE INDUSTRIALI

tel. +39 335 5253854

agenziabona@gmail.com



ZIMM Austria
MOTOVARIO
tellure Rôta

LA SFIDA DEI PANETTONI SI FA DA EATALY

È partito il conto alla rovescia per il primo Campionato Mondiale del Panettone a Squadre, organizzato e promosso dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano in collaborazione con Italian Gourmet, in qualità di Official Media Partner, e Host-Milano, che inaugurerà il 9 ottobre presso Eataly Verona con la presentazione degli 8 team in gara.

Dal 10 al 13 ottobre, presso i laboratori del gruppo Polin, le nazionali di Argentina, Francia, Germania, Giappone, Italia, Polonia, Spagna e Taiwan si sfideranno, divise in due turni di gara, nella preparazione del panettone classico italiano, panettone al cioccolato con impasto scuro, lievitato innovativo "panettone salato".

A decretare i vincitori e a consegnare i Premi Speciali, al termine della finalissima in programma il 14 ottobre a

HostMilano di Fiera Milano, che sarà trasmessa anche in diretta streaming sui canali di Italian Gourmet dalle ore 10.30, saranno tre prestigiose giurie: quella tecnica, che decreterà il team vincitore, composta dai team manager di ogni nazionale ed esperti esterni, mentre alla Giuria Stellata e a quella dei giornalisti italiani ed internazionali spetterà il compito di assegnare i numerosi Premi Speciali.

A presiedere la giuria tecnica saranno Thierry Bamas, Campione Europeo di Pasticceria nel 2003, Campione Europeo di Sucre d'art nel 2005, Campione del Mondo di Dessert Gelati a Rimini nel 2010, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2011, e Luca Mannori, vincitore di una lunga serie di premi, tra cui la prestigiosa Coupe du Monde de la Pâtisserie Valrhona con la sua Torta Setteveli, divenuta fa-



mosa persino a Tokio, "Tre Torte" della guida Pasticceri & Pasticcerie di Gambero Rosso, docente e consulente di Pasticceria e Cioccolateria nelle più prestigiose scuole ed aziende a livello nazionale ed internazionale. La Giuria Stellata potrà contare su un parterre di nomi di altissimo livello internazionale: Enrico Derflinger, uno dei più grandi

chef italiani al mondo, ha lavorato presso grandi alberghi e ristoranti, oltre che presso la Casa Reale inglese; Jean-Paul Hévin, medaglia d'oro al World Chocolat Master (1983), Meilleur Ouvrier de France sezione Pâtisserie Confiserie (1986) e #1 chocolate maker in Japan; Agostino Iacobucci, chef e patron dell'omonimo ristorante immerso nella splendida Villa Zarrina a Castel Maggiore (BO), griffato di Stella Michelin; Christian Jürgens, chef del Restaurant Überfahrt, in Baviera, premiato con 3 Stelle Michelin; Max Mascia, chef del Ristorante San Domenico di Imola, insignito di 2 Stelle Michelin; Davide Oldani, ideatore di Cucina POP e fondatore del ristorante D'O di Cornaredo (MI); Fabio Pisani, con Alessandro Negrini alla guida del bistellato Il Luogo di Aimo e Nadia;

Christian Schaberreiter, di Birgitz, in Austria, vincitore dell'Austrian Chocolate Master 2009; Gianni Tarabini, stella Michelin del ristorante La Preséf di Mantello (SO). Special Guest e Ospiti d'onore della finalissima saranno Mauro Colagreco, lo chef italo-argentino del ristorante Mirazur in Costa Azzurra, premiato nel 2023 con 3 Stelle Michelin e primo chef non francese a ricevere il titolo «Cuoco dell'anno» dalla prestigiosa guida Gault & Millau; Pierre Hermé, miglior pasticcere del mondo 2016 per l'Academy of World's 50 Best Restaurants, inserito da Vanity Fair al 4° posto nella lista dei 50 francesi più influenti al mondo, e al 4° posto della classifica di Forbes degli imprenditori preferiti in Francia; Iginio Massari, considerato tra i più grandi Maestri Pasticceri italiani nel mondo, la cui carriera è costellata di successi, con oltre 300 tra concorsi vinti, premi e riconoscimenti nazionali e internazionali.

BARDOLINO PER CINQUE GIORNI CAPITALE DEL LAGO DI GARDA CON LA 92° FESTA DELL'UVA E DEL VINO.



La 92° della Festa e dell'Uva di Bardolino chiude con 200mila presenze.

Il collaudato binomio vino-cibo abbinato all'intrattenimento di qualità e ad una logistica efficace ha raccolto risultati straordinari che consolida l'evento tra i più attesi legati alla vendemmia sul panorama nazionale e non solo. Le strutture ricettive e i campeggi bardolinesi hanno registrato il tutto esaurito, capacità di occupazione fino al 90% nei comuni limitrofi, impennata di presenze tedesche e austriache. La cinque giorni di manifestazione vista lago con cuore dell'evento a Parco Carrara Bottagisio, la "piazza" della festa con

palco coperto, ha registrato il picco di presenze sabato già dalle prime ore del pomeriggio. Significativa anche la distribuzione dei kit degustazione: venduti 64mila bicchieri in vetro con il logo della festa, in linea con la scelta green di ridurre al minimo il non-riciclabile.

Nonostante i numeri di impatto è stato garantito un servizio di somministrazione efficace e di ordine pubblico e decoro in ogni area di pertinenza. Il merito va al C.O.C. Centro Operativo Comunale che ha coordinato la sicurezza e il controllo di ogni aspetto in collaborazione con la Stazione dei Carabinieri di Bardolino, Protezione Civile, Polizia Locale, Carabinieri in congedo e sicurezza privata. Per prevenire e contrastare l'uso di stupefacenti, quest'anno la Guardia di Finanza di Bardolino era presente con le unità cinofile. Encomiabile anche il lavoro della Croce Rossa di Bardolino.

LUNCH PASS, DINNER PASS E PARCHEGGI AGEVOLATI NEI MERCOLEDÌ UNIVERSITARI

Tra una settimana saranno a disposizione dei veronesi nuovi pass per parcheggiare in città a tariffe agevolate. L'accordo stipulato dal Comune di Verona con Saba Italia Spa e Confcommercio Verona prevede due pass per parcheggiare a prezzo ridotto in tutta la rete dei parcheggi Saba di Verona, cioè nei parcheggi Arena, Piazza Isolo, Ex Arsenale, Borgo Trento e Polo Zanutto. Il "Lunch Pass" è utilizzabile dalle 12.00 alle 15.00 e consente di fruire di tre ore di sosta al prezzo complessivo di € 5.00, mentre il "Dinner Pass" è utilizzabile dalle 19.00 all'01.00 e consente di fruire di 6 ore di sosta al prezzo di € 5.00. Si tratta di due opportunità, molto vantaggiose su entrambi i fronti: sia per gli automobilisti veronesi, che godranno di un notevole sconto per la loro sosta, sia per gli esercenti, che potranno offrire un servizio in più ai loro clienti, senza costi od oneri per la loro attività.

A questa iniziativa, si aggiunge un'operazione straordinaria in più in zona Veronetta. In occasione dei mercoledì universitari, il parcheggio Saba del Polo Zanutto metterà a disposizione 100 posti auto, coperti e video



sorvegliati, al prezzo speciale di € 4.00 dalle ore 19.00 alle 2.00, rendendo la viabilità più ordinata e agendo in contrasto alla sosta selvaggia.

Saba Italia Spa distribuirà gratuitamente i pass agli esercenti, i quali la consegneranno direttamente a tutti i clienti, che potranno usufruire dello sconto alla cassa automatica.

«È un'iniziativa che punta chiaramente a far sì che i parcheggi possano essere sfruttati al meglio nelle ore di maggior richiesta - introduce l'assessore alla Mobilità Tommaso Ferrari -. Il riscontro risulta interessante per gli esercenti, perché si aumenta l'attrattività della nostra città e del centro storico. La como-

dità di avere un prezzo molto competitivo e procedure standardizzate spinge altresì ad evitare il traffico di circuitazione, ovvero persone che, per trovare parcheggio, continuano a girare con l'autovettura in superficie, impattando sia sull'ambiente che sulla circolazione. Discorso analogo per il parcheggio del Polo Zanutto, che nelle ore serali risulta svuotato dal personale che ne usufruisce di giorno, ma che può essere utilizzato da tutti coloro che gravitano intorno al quartiere universitario. La durata del pass, per questa prima fase, è di sei mesi».

«Saba è un operatore industriale di riferimento specializzato nella gestione dei parcheggi - spiega il responsabile Territorio Centro-Nord Est Saba Italia S.p.A. Claudio Borghetto -. Nella città di Verona, Saba è presente con i parcheggi Arena, Piazza Isolo, Ex Arsenale, Borgo Trento, Polo Zanutto. I parcheggi Saba sono dotati delle più moderne tecnologie per offrire ai cittadini servizi sempre all'avanguardia: sistemi di infomobilità, app per prenotazioni, Telepass, ingresso con lettura targa, servizi di ricarica elettrica, servizio clienti disponibile 24/24H, locker, rent a car.

UNA STANZA TUTTA PER SÉ

a cura di Sophia Di Paolo

ITALO CALVINO, I CENT'ANNI DELLO SCRITTORE PIÙ POLIEDRICO DEL NOVECENTO

Il 2023 è un anno speciale: il 15 ottobre Italo Calvino, lo scrittore rampante, avrebbe compiuto 100 anni. L'autore, italiano fin dal nome proprio, è tuttavia uno dei più cosmopoliti della nostra letteratura, non solo perché è tradotto in tantissime lingue, ma soprattutto per la sua apertura all'universo letterario. Calvino era poco propenso a parlare di sé: ecco perché la sua è un'autobiografia senza io. Così, scriveva: "I dati biografici o anche soltanto anagrafici sono quanto uno ha di più privato e dichiararli è un po' come affrontare una psicoanalisi (Almeno credo: non mi sono mai fatto psicoanalizzare)". Eppure, questa sua resistenza a parlare di sé si scontra con la decisa presenza della propria biografia nella vita del paese in cui ha vissuto: l'Italia. La prima persona singolare si radica nel racconto e nell'esperienza stessa della Resistenza. Calvino scrive nel 1957, parlando della guerra partigiana: "Per quel che mi riguarda, la Resistenza mi ha messo al mon-

do come scrittore". D'altronde la guerra era stata un'esperienza collettiva, la Resistenza aveva lasciato un'eredità ideale che gli scrittori avevano bisogno di raccontare: esprimersi diventava quindi un imperativo. E proprio da questa "smania", vissuta dallo stesso Calvino, nasce «Il sentiero dei nidi di ragno»: in queste pagine, l'esperienza partigiana assume un tono tutt'altro che didascalico e celebrativo. Nasce, per questo, il personaggio di Pin, bambino ligure orfano di madre e con un padre marinaio che vive al di là del mare, di cui ricorda solo le braccia grandi e nude. Il motore dell'azione diventa il furto della pistola di un ufficiale tedesco che il bambino sotterra in campagna, in un luogo sconosciuto a tutti in cui lui è solito rifugiarsi, lì dove i ragni fanno il nido. Da questo gesto co-



mincia un'avventura, scandita da incontri e scontri, che lo porterà a prendere parte alla storia partigiana. Chissà se Calvino sapeva che questi stessi sentieri lo avrebbero poi portato ad avventurarsi nel mondo della fiaba. Perché ci sono tanti Italo Calvino, uno per ogni suo libro, o forse anche di più. E Calvino dopo Calvino si scopre l'intramontabile bellezza d'un classico, "un libro che non ha mai finito

di dire quel che ha da dire"; oppure si fa esperienza di ciò che l'essere umano non può più controllare, come insegnano Cosimo e Viola ne «Il barone rampante». L'opera, in questo senso, è lapidaria: "Era lì sul prato, bella come mai, e la freddezza che induriva appena i suoi lineamenti e l'altero portamento della persona sarebbe bastato un niente a scioglierli, e riaverla tra le braccia... Poteva dire qualcosa, Cosimo, una qualsiasi cosa per venirle in-

contro, poteva dirle: - Dimmi che cosa vuoi che faccia, sono pronto... - e sarebbe stata di nuovo la felicità per lui, la felicità insieme senza ombre. Invece disse: - Non ci può essere amore se non si è se stessi con tutte le proprie forze". Il Calvino delle «Lezioni americane» insegna poi a considerare la leggerezza "un valore anziché un difetto" di fronte alla complessità del mondo, che



si carica di elementi negativi e di una drammaticità persistente. E c'è un Calvino, quello de «La giornata di uno scrutatore», che rivela il vero motore del progresso: la forza misteriosa degli affetti e non l'ostinata e caparbia ragione. La potenza dell'amore di un padre che trascorre la sua domenica seduto su una sedia a schiacciare mandorle per suo figlio malato: "Ecco, pensò Amerigo, quei due, così come sono, sono reciprocamente necessari. E pensò: ecco, questo modo d'essere è l'amore. E poi: l'umano arriva dove arriva l'amore; non ha confini se non quelli che gli diamo." È grazie all'eredità dei mille Calvino che oggi, dopo cento anni, si può ancora ritrovare le proporzioni della vita e il proprio posto in essa.

Sophia Di Paolo

YOGA...NESSUN PENSIERO

Non escludiamo i Mudra dalle strategie che dovremo mettere in atto, ormai a breve, per prevenire o, se troppo tardi, alleviare i sintomi delle Influenze e dei Raffreddamenti di stagione. Io ne consiglio due da praticare, ciascuno, con entrambe le mani.

Il primo è il Prithvi Mudra su cui torneremo anche nel prossimo articolo. Prithvi significa Terra per cui aumentando l'elemento Terra del corpo si va a contrastare e ridurre quello Fuoco. Nella fattispecie la febbre. L'elemento Terra, tra l'altro, è associato al Naso e ne cura i disturbi. Non solo, questa

pratica aumenta la forza e la vitalità, importanti componenti per accelerare una guarigione. Si esegue appoggiando la punta del Pollice a quella dell'Anulare esercitando una lieve pressione e distendendo le altre dita.

Il secondo è il Linga Mudra, detto anche Mudra del Calore. Aumenta la resistenza ai raffreddori, alla tosse, alle infezioni al petto e scioglie i mucchi nei polmoni. Serve a far salire la temperatura corporea a coloro che non sviluppano una febbre abba-



stanza alta da ostacolare la riproduzione di virus e batteri ed a consentire alle cellule delle difese immunitarie di neutralizzare i germi. Si pratica unendo i palmi delle mani e intrecciando le dita. Uno dei Pollici (suggerisco il destro) rimane dritto circondato dal Pollice e dall'Indice dell'altra mano. Sì, l'elemento Fuoco è correlato al Pollice.

Entrambi i Mudra si praticano assumendo una posizione comoda, meditativa o distesa, almeno 3 volte al giorno per 15 minuti. Ovviamente senzanessun pensiero.



a cura di
Andrea Casali

Reg ID: 367874



LA DE BERTI STANZIA NUOVI FONDI PER ATV

«Una boccata d'ossigeno per il settore che sta attraversando un momento particolarmente difficile: grazie a questa manovra potremo ridurre l'età media dei mezzi, sostituendo quelli più vecchi ed inquinanti, circa 150-200 già nel primo quinquennio», ha detto l'assessore De Berti. «Un finanziamento importante, pari a 161 milioni di euro, che ci consentirà non solo di continuare l'opera di ammodernamento della flotta mezzi del tpl regionale urbano ed extraurbano, implementando i mezzi ecosostenibili, ma anche di installare nelle varie sedi territoriali le strutture di ricarica degli autobus ad alimentazione alternativa e le colonnine per il rifornimento elettrico degli stessi. Una boccata d'ossigeno per il settore che sta attra-

versando un momento particolarmente difficile: grazie a questa manovra potremo ridurre l'età media dei mezzi, sostituendo quelli più vecchi ed inquinanti, circa 150-200 già nel primo quinquennio, offrendo un servizio più sicuro e moderno, con standard qualitativi più elevati». Lo ha detto la vicepresidente e assessore alle Infrastrutture e trasporti Elisa De Berti, al termine della seduta di giunta di martedì mattina dove è stata approvata la delibera con la quale la Regione ha predisposto un programma di investimenti, condiviso con il Ministero delle Infrastrutture e della Mobilità Sostenibili. Tale provvedimento assegna alle aziende del trasporto pub-



blico locale le risorse necessarie al rinnovo del parco mezzi esistente per l'acquisto di autobus a metano, idrogeno o elettrici oltre che per la realizzazione di

infrastrutture di supporto per i veicoli ad alimentazione alternativa. Il piano di finanziamento si sviluppa complessivamente in 15 anni, suddivisi in tre quinquenni. Le risorse verranno ripartite in base ad un criterio ibrido che tiene conto delle percorrenze dei servizi minimi del tpl e del numero di autobus euro 2 o 3 presenti nelle flotte e di cui non è prevista la sostituzione con i finanziamenti finora assegnati. Secondo quanto previsto dalla delibera, ad ogni mezzo acquistato dovrà cor-

rispondere la dismissione di un autobus vecchio, a partire da quelli più inquinanti. Le aziende dovranno completare l'acquisto dei mezzi entro giugno 2025 e la realizzazione delle infrastrutture entro marzo 2026. I contributi, inoltre, saranno assegnati con vincolo di destinazione alle aziende affidatarie dei servizi, dopo una valutazione dei progetti di investimento che saranno inviati agli uffici regionali e attraverso la sottoscrizione di accordi di programma per disciplinarne l'attuazione. Tra ambito urbano ed extraurbano, sono 33 i milioni destinati all'area Veronese.

PROF FRANCESCO SALA ELETTO ALLA PRESIDENZA EANS PRIMO ITALIANO IN 52 ANNI DI STORIA DELLA ASS EUROPEA DI NEUROCHIRURGIA



Il professor Francesco Sala, direttore dell'UOC Neurochirurgia B dell'AOU di Verona, è stato eletto presidente dell'EANS, European Association of Neurological Societies. In 52 anni di storia dell'EANS, è la prima volta che alla presidenza viene eletto un italiano, nonostante la Società Italiana di Neurochirurgia abbia sempre svolto un ruolo importante a livello europeo. L'EANS è la federazione che rappresenta 40 Società Scientifiche Nazionali a livello europeo, costituendo - con quella nordamericana - una delle due società scientifiche continentali più prestigiose al mondo in ambito neurochirurgico. Il risultato era tutt'altro che scontato perché, per la prima volta, c'erano tre candidati e i votanti quasi 130 (il Board,

due delegati per ogni Società Nazionale e 40 rappresentanti degli oltre 2500 soci). È stato quindi un percorso lungo e faticoso ma ampiamente ripagato dal largo consenso ottenuto nel corso del congresso EANS, che si è appena concluso a Barcellona. Il professor Sala sarà per sei anni nell'Executive Committee dell'EANS, dal 2023 al 2029, come president elect, president e past president. Prof. Sala: "Per un neurochirurgo europeo si tratta indubbiamente di uno degli incarichi più prestigiosi. Ma, al di là della soddisfazione personale, credo che l'ampio consenso ottenuto vada letto come un riconoscimento non solo e non tanto alla mia persona quanto piuttosto a tutta la Neurochirurgia Italiana. Da anni lavoriamo con grande impegno, anche sul piano scientifico internazionale, guadagnandoci stima e visibilità. Adesso sarà importante onorare al meglio la fiducia dei colleghi europei, confidando che questa presidenza italiana possa costituire un'ulteriore opportunità per la nostra comunità scientifica al servizio dell'Europa".

"CONNETTORE A SECCO AL-FER"

Il "connettore a secco AL-FER" nasce in tempi recentissimi per migliorare, sotto tutti gli aspetti di praticità, semplicità ed economia. Destinato a sostituire così la maggior parte dei metodi utilizzati negli ultimi 20 anni. Il "connettore a secco AL-FER" è composto da un unico perno metallico ottenuto da una barra o 16 opportunamente lavorata con filettatura per legno nella parte da fissare sulla travatura. Nella porzione corrispondente all'asse la barra rimane liscia, mentre torna con lavorazione a testa esagonale dotata di scanalature nella parte da annegare nel calcestruzzo. Il "connettore a secco AL-FER" è costituito da un unico perno opportunamente sagomato per il miglioramento dell'aggancio meccanico al legno e al calcestruzzo.



l'impegno che impone l'edilizia moderna, nel campo del recupero storico monumentale, ha sensibilizzato i progettisti AL-FER e tal punto da indurli a compiere ricerche nel campo delle connessioni per l'adeguamento statico di solai in legno.

I VANTAGGI

1. Completo recupero statico della parte in legno.
2. Possibilità di migliorare l'isolamento termico-acustico, inserendo un pannello di materiale isolante tra i tralicci.
3. Produttività massima.
4. Tutto il preesistente non viene assolutamente danneggiato.
5. Costo altamente competitivo.
6. Durante la posa non vengono adoperati liquidi (il getto o malta sono tenuti separati da un telo impermeabile).
7. Migliora l'integrità di tutte le sue parti (legno/travatura).
8. Acquisita maggior resistenza al fuoco.
9. Nessuna necessità di smaltimento in discariche speciali.
10. È possibile la completa ricoverzione in origine.
11. Massima semplicità di applicazione (no mano d'opera specializzata).

AL-FER SRL

37033 Montorio (Verona) - Via dei Castagni 7 - Tel e fax. 045 8840780
Consultateci al sito: <http://www.al-fer.it> email: al-fer@al-fer.it

CIRCOLO CULTURALE NUMISMATICO FILATELICO ROVERETANO, ROVERETO, TRENTO

Speciale medaglia celebrativa del XXX anniversario di fondazione del Circolo (1993-2023).

In occasione del XXX anniversario di attività del Circolo Culturale Numismatico Filatelico Roveretano e della XXVIII Mostra filatelica, numismatica e cartofila - 13, 14 e 15 ottobre 2023, Rovereto - una speciale medaglia riassume, in semplici e significativi tratti, quanto, in trent'anni, i soci del Circolo si sono prefissati e realizzato. L'art. 4 dello Statuto del Circolo recita, infatti: "Divulgare il collezionismo, quale fattore culturale; curare l'approfondimento e lo studio della materia scelta, da



ogni socio; coinvolgere i cittadini nel collezionismo attivo, e promuovere incontri e scambi con altri Circoli e Istituzioni, pubbliche e private. In tal senso, la medaglia pone in evidenza tre simboli: le pagine di un libro aperto, a significare il desiderio di conoscenza e di sapere; una moneta da 2.-€, con l'effigie di Dante Alighieri, padre della lingua e immagine della cultura italiane, e, infine, il francobollo, con l'immagine del Castello di Rovereto, uno dei più importanti manieri della Vallagarina, un tempo, simbolo di lotte e di contrasti, ma, ora, di pace e di fratellanza, attraverso la filatelia

ed altro. Il dritto del nuovo, interessante pezzo è opera di Pierluigi Moschini, il rovescio è dovuto ad Alberto Giori, la coniazione è stata eseguita, da Rizzi Creazioni Artistiche, Rovereto. La bella e parlante medaglia è stata predisposta in ottone bronzato, diametro mm. 50, tiratura: 30 esemplari, e in argento 925/1000, diametro mm. 50, 65 g. ca., tiratura: 20 pezzi. Ancora una volta, troviamo, in quanto sopra, la dimostrazione palpabile del fatto che filatelia, numismatica e cartoline storiche, sono grande motivo di creazione di cultura e di, d'incontro e, quindi, di maggiore comprensione fra appassionati del settore.

CASTELINBICI: VIAGGIO SU DUE RUOTE

Organizzato da Fondazione Cariverona, in collaborazione con l'associazione Archeonaute e Fiab Verona - alla scoperta dei tesori archeologici della città. L'appuntamento è per domenica 8 ottobre - a partire dalle 8.50, in Piazza Bra, davanti al Municipio - con CastelinBici.

Si ripercorrerà la storia romana di Verona, toccando - attraverso una serie di visite guidate - alcuni tra i siti archeologici più significativi del centro storico: il Criptoportico di Corte Sgarzerie, la Villa romana di Valdonega e - per la prima volta in assoluto - gli scavi realizzati all'interno di Castel San Pietro, dalla Soprintendenza, su tre lati, il Capitolium, il principale tempio cittadino di epoca romana, dedicato alle tre divinità Giove, Minerva, Giunone e costruito nella seconda metà del I sec. a.C. Nell'area archeologica, aperta al pubblico, sono visibili anche i resti medievali di un edificio interrato, di una ghiacciaia e di una casa-torre. La seconda sosta porta invece alla scoperta della Villa romana di Valdonega, un magnifico esempio di residenza suburbana adagiata ai piedi delle Torricelle, a ridosso dell'Adige, in un'area, che probabilmente ospitava altri complessi simili. Oggi, è possibile ammirare alcuni resti dell'edificio



risalente al I secolo d.C.: dal porticato a L (con le basi delle colonne) all'ampio salone, dai vani all'intercapedine. Da non perdere il pavimento della villa - realizzato in mosaico a motivo geometrico con tessere bianche e nere - e i riquadri policromi tra le colonne. Sul "Gran premio della montagna" di Castel San Pietro, nell'ultima tappa del tour, sarà possibile scoprire - per la prima volta in assoluto - i resti di un antico tempio romano recentemente rinvenuti. Secondo alcune ipotesi, si tratterebbe di un luogo di culto dedicato alle divinità poliadi che sarebbe stato costruito dalla comunità veronese dopo la concessione del diritto latino (90-89 a.C.). Al termine dell'itinerario, verrà offerto un aperitivo a tutti i partecipanti. Dopo il successo di iniziative come il Gli ottoni al castello, Il Castello solidale e Hybrida che

hanno animato l'estate veronese, continua quindi con CastelinBici il percorso di valorizzazione culturale e artistica dell'ex caserma asburgica, voluto da Fondazione Cariverona. L'evento è articolato in tre turni con partenza alle 8.50, alle 9.20 e alle 9.50 (sempre da Piazza Bra) e capienza massima di 20 persone ciascuno. L'iscrizione al tour è gratuita attraverso il sito web di Fondazione Cariverona (portale Eventbrite): <https://www.fondazionecariverona.org/castelinbici/>. Evento importante, incisivo, che fa apprendere o confermare come la bici sia un mezzo importante, che creando salute, facilita anche speciali visioni e conoscenze, in fatto di natura, di arte e di antico, basi fondamentali di cultura. Non solo, ma, al tempo, anche di migliore conoscenza del territorio.

Pierantonio Braggio

AL TEATRO LABORATORIO LA COLONNA INFAME DI ALESSANDRO MANZONI

Venerdì 13 ottobre ore 21 al Teatro Laboratorio (Lungadige Galtarossa 22/A) è di scena "La colonna infame" di Alessandro Manzoni con Teatro Invito. Dopo il lavoro "Il racconto dei promessi sposi" (Premio Eti), la compagnia è tornata più volte sull'opera di Alessandro Manzoni di cui quest'anno ricorrono i 150 anni dalla morte. La "Storia della colonna infame" viene considerata l'appendice e in un certo senso il completamento dei "Promessi sposi" e forse l'opera più densa e matura. Manzoni parla di tortura, inquisizione e peste per trattare dei temi a lui più cari: la giustizia, divina e umana, e il libero arbitrio, la scelta tra il bene e il male. Si tratta di un commento agli atti del processo ai presunti untori della peste nel 1630. "Ciò che si racconta è tutto vero, e noi ci immedesimiamo kafkianamente nei poveri malcapitati che vengono presi nell'ingranaggio, capri espiatori da dare in pasto a un popolo terrorizzato e furente. L'incubo ha inizio". Nella messinscena, la vicenda viene raccontata in modo serrato, come in un "legal thriller". Le atmosfere vengono suggerite da inserti musicati e cantati. Una vera propria partitura, un concerto teatrale per voci e



chitarra elettrica. Suoni, rumori e canti che richiamano preghiere, gemiti, urla. In scena due leggi, una sedia e tre piantane di metallo che alludono a patiboli, macchine da tortura, croci. Sullo sfondo l'attualità: la peste, una delle epidemie che ciclicamente ci minacciano; la "pazza paura di un attentato che... ha la trista virtù di far prendere per colpevoli degli sventurati", torture, ingiustizie, processi sommari in corso anche oggi in tante parti del mondo. Perché "le istituzioni più assurde hanno sostenitori finché non sono morte del tutto, e spesso anche dopo, per la ragione stessa che sono potute vivere". In scena Valerio Bongiorno e Luca Radaelli, Maurizio Aliffi alla chitarra elettrica. Biglietto intero euro 12, ridotto euro 10 (under 25, over 65), euro 1+1 persona con disabilità + accompagnatore. Info e prenotazioni biglietteria@teatro-scientifico.com www.teatro-scientifico.com

DAL 12 OTTOBRE AL 5 NOVEMBRE, A VIGASIO, VERONA, LA XXV FIERA DELLA POLENTA

Giovedì 12 ottobre, a Vigasio, presso gli impianti sportivi di via Alzeri, la 25ª Fiera della Polenta aprirà i battenti. L'inaugurazione è prevista, per le ore 19, con aperitivo di benvenuto e torta, per tutti. Cinque tensostrutture saranno, in grado di ospitare 3.000 persone, con 12 cucine, impegnate a preparare oltre cento diverse portate, tutte accompagnate da polenta autoctona del territorio di Vigasio, un prodotto di altissima qualità, dal sapore squisito e non manipolato a livello genetico. La manifestazione sarà aperta, tutte le sere, fino al 5 novembre, sabato, domenica e festivi, per l'intera giornata, proponendo, ogni serata, pure, spettacoli, teatro, musica, ed eventi ed intrattenimento, ad ingresso libero. "Anche questa edizione si conferma la Fiera gastronomica più grande d'Italia, considerata l'ampia varietà di piatti proposti", sottolinea il presidente di Vigasio Eventi, Umberto Panarotto, l'Associazione, che organizza l'evento. "Un menù, che ha conservato gli stessi prezzi dello scorso anno e che comprende pietanze, quali polenta e baccalà, frittura



di pesce, bigoli con l'ànara, bollito con la pearà, pizze, risotto alla vigasiana, tortellini di Valeggio, piatto vegetariano, grigliata di carne, e, in grado, quindi di accontentare tutti i palati". Ricordiamo che utilizzando l'app della Fiera della Polenta, gli utenti possono consultare l'intero menù e selezionare i loro piatti preferiti, direttamente dallo smartphone. Si può scaricare l'applicazione, dal sito ufficiale, o cercarla negli store digitali App Store e Google Play. Una volta scaricata, gli utenti possono ordinare i loro piatti alla polenta preferiti: basta presentarsi alle casse dedicate, mostrando il QR code ricevuto o utilizzare gli appositi totem, per completare il pagamento. Nel ristorante, interno nella Sala 4, per esaltare la polenta ed i pos-

sibili abbinamenti, saranno riproposte sei serate a tema, con inizio alle ore 20, tutte su prenotazione (entro le ore 12 del giorno precedente, al n. 349/5286457) e comprensive, nel prezzo, di vini abbinati ai piatti. L'iniziativa è stata annunciata, presso la sede di Campagna Amica, Mercato coperto Coldiretti - ex Macello, Verona, presenti il sindaco di Vigasio, Eddi Tosi, il presidente di Coldiretti Verona, Alex Vantini, i ristoratori Piero Battistoni, del ristorante Al Calmiere, e Davide Veneri, del Ristorante Verona Antica, Marco Carlesso, titolare della Cantina del Castello di Soave, e Renzo Preato, attivo presidente della Confraternita della Polenta di Vigasio. La Fiera della Polenta di Vigasio, grande iniziativa, che sta raggiungendo livelli eccezionali, se è frutto di grande impegno degli Organizzatori, con attenta partecipazione del Comune di Vigasio, costituisce un grande momento di animazione, di promozione di relazioni e di creazione di economia, facendo conoscere, al tempo, il territorio e il suo agroalimentare. Non vi si può mancare!

Pierantonio Braggio

80° ANNIVERSARIO DEL MARTIRIO - 4/5 OTTOBRE 1943 - 5 OTTOBRE 2023 - DELLA GIOVANE ISTRIANA, NORMA COSSETTO

"Gentilissimi, care amiche e cari amici, quest'anno, ricorre l'ottantesimo anniversario della morte della martire istriana, Norma Cossetto (1920-1943) ed è anche il quinto anno che, si promuove la memoria della giovane studentessa di Visinada, accompagnando tali iniziative con intitolazioni di luoghi urbani, piuttosto che sale civiche o panchine in diversi comuni del territorio italiano. Non mancano, con nostra grande soddisfazione, e in primis, gli organizzatori del Comitato 10 Febbraio, manifestazioni del ricordo all'estero, come a Londra, New York, Buenos Aires, Dublino, Santa Cruz de Tenerife e Melbourne. La storia di Norma Cossetto, gettata viva nella foiba di Villa Surani, presso Antignana, un paesino dell'entroterra istriano, nella notte tra il 4 e il 5 ottobre 1943, dai partigiani



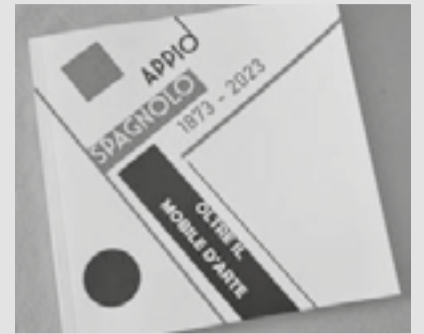
comunisti slavi, dopo essere stata violentata e sevizata è emblematica dei drammi e delle sofferenze delle donne dell'Istria e della Venezia Giulia negli anni dal 1943 al 1945. Norma Cossetto assurge a simbolo delle donne, che hanno subito torture, sevizie e che sono state vittime delle foibe e in generale martiri delle guerre. Rappresenta tutte quelle donne che, purtroppo, ancora oggi, in Paesi come

l'Iran e l'Afghanistan, vedono violati i propri diritti. Grazie, poi, all'istituzione del Giorno del Ricordo, con la Legge n.92 del 30 marzo 2004, il Presidente della Repubblica, Carlo Azeglio Ciampi, ne ha riconosciuto ufficialmente la tragedia, conferendole nel 2005 la Medaglia d'oro al merito civile alla memoria: «Giovane studentessa istriana, catturata e imprigionata dai partigiani slavi, veniva lungamente sevizata e violentata dai suoi carcerieri e poi barbaramente gettata in una foiba. Luminosa testimonianza di coraggio e di amor patrio. Villa Surani - 5 ottobre 1943». Assieme al Comitato 10 Febbraio e alla buona volontà di Amministrazioni, nonché di Gruppi e Associazioni civili, si terranno diverse manifestazioni nella provincia di Verona.

Pierantonio Braggio

A CEEA, VERONA, CREATA LA PRIMA BIBLIOTECA DEL LEGNO E DEL DESIGN

È stata presentata a Verona, giovedì 5 ottobre, nella sala Rossa del Palazzo Scaligero, la prima "Biblioteca del legno e del design", attiva, in provincia di Verona, Biblioteca, che è stata inaugurata, sabato 7 ottobre, presso l'Associazione "Appio Spagnolo", Cerea. Hanno annunciato



l'evento il presidente della Provincia, Flavio Pasini; il sindaco di Cerea, Marco Franzoni; il presidente dell'Associazione "Appio Spagnolo", Giampietro Meggiorini, il vicepresidente, Gianfranco Guarise, e la designer Elisa Martini. La Biblioteca, che conta già circa mille volumi e ne sta raccogliendo altri, dispone di un patrimonio di libri, esclusivamente dedicati al legno, alla sua mobile d'arte, all'arredo e al design, che ha fatto la storia del '900, e alla pittura. Inoltre, la Biblioteca si porrà come spazio di ricerca e studio rivolto a professionisti, artigiani, studenti e a tutti coloro, che desiderano arricchire la propria cultura, in materia di legno e di mobili. Verranno, quindi, promossi corsi di formazione, workshop e laboratori aper-

ti a professionisti e aziende del territorio, nell'ambito dell'arredamento d'interni. L'associazione "Appio Spagnolo" ha voluto fortemente la realizzazione di tale importante e creativo progetto, per dare il proprio contributo al rilancio di un settore del legno-arredo, che sta, attualmente, vivendo un periodo di crisi molto sofferta. Fondata nel 1910, alla creazione della Scuola popolare di disegno, con la successiva nascita e lo sviluppo del settore del mobile d'arte, la Biblioteca è diventata, negli anni, un punto di riferimento per gli artigiani locali, molti dei quali hanno appreso le tecniche del mestiere, nei laboratori della scuola. Insegnamenti che hanno permesso di dare vita a molte attività artigiane, nel territorio.

Pierantonio Braggio

VERONA 83

Sempre al vostro fianco

Info e preventivi
045 8620911
info@verona83.it

VERONA 83
Trasporti - Archiviaggio - Distribuzione merci

COOPGRESS
Fiere - Congressi - Autocarro

STAGEHAND
Servizi per culture - sport - spettacolo

Green Group
Ecologia - pulizie

Filiali
35131 PADOVA
Via N. Tommaseo 59 - Tel. 049 8764254 - Fax 049 8755983
30172 VENEZIA MARGHERA
Via Uffosa 5 - Tel. e Fax 041 3033270

Siti operativi
34135 TRIESTE
Via Miramare 1 - Tel. 040 224226 - Fax 040 224013
00184 ROMA
Via Taranto 18 - Tel. e Fax 06 77076864
46100 MANTOVA
Casa del Rigoletto
Piazza Sordello 23 - Tel. 0376 288208

Sede:
37136 VERONA - ITALIA - VIA E. FERMI 61 - TEL. 045 8620911 R.A. - FAX 8621786
info@verona83.it - www.verona83.it

RUN FOR SLA 2023



Quando nasce l'idea di Run For Sla non ci è dato a sapere, troviamo la prima traccia nel 2008 quando Michele Roveredo, oggi Presidente di ASLA (Associazione Sclerosi Laterale Amiotrofica) in prov. di Pordenone, da un dolore personale con l'esperienza della malattia della madre, ammalata di SLA, organizza "Una Corsa Contro la Sla" portandola con sé per tutto il tragitto di oltre km 42.

Lo stesso si rende conto di quanto questa iniziativa sia stata importante: per la madre, aiutandola ad accettare la sua dipendenza da un ausilio, facendole provare di persona che infondo la sedia a rotelle è solo il dettaglio necessario per muoversi; divertimento e interazione con gli altri, rimangono il medesimo se lo si vuole.

Michele inoltre realizza che durante il tragitto ha sensibilizzato molte persone che non conoscevano questa patologia, divulgando l'esempio che la stessa non deve divenire una scusa di "parcheggio"

per chi ne è affetto, ma anzi, trasformarlo nell'occasione per stare insieme divertendosi e contemporaneamente per raccogliere fondi per la ricerca, cura ed assistenza di questa malattia.

Il successo di questo evento ha portato l'associazione ad organizzarne molti altri negli anni poi emulati da molte altre realtà sempre con gli stessi obiettivi.

Nel 2017 a Castions di Zoppola PN, sempre l'Associazione Asla del posto, organizza una corsa podistica di 7 km, non a carattere competitivo e la chiamano: "Run For Sla". Nel 2019 l'Associazione "Il Borgo di Castel Leone" la ripropone con lo slogan: "Non conta quanto corri... ma perché corri" sempre con lo scopo di far conoscere e raccogliere fondi destinati alle cure di chi ne è affetto e per il grande successo seguirà nei successivi anni.

Sempre nell'Agosto 2019, durante la Corsa organizzata da una Associazione di Peschiera (per loro richiesta non citata) del Garda,

Fabrizio Amicabile un giardiniere podista dilettante ma assiduo, con la passione nata da piccolo, prima per necessità (viveva in Campagna e scoperto di soffrire di epilessia, si sentiva bene solo quando correva, cito le sue parole pur conoscendo bene i rischi a cui si sottoponeva..) poi per passione, partito da Verona per raggiungere Parigi come Volontario per lo scopo benefico di raccogliere fondi per la ricerca a sostegno dei malati di Sla, incontra uno degli sponsor Marco Roma, titolare di Roma Creativa S.R.L, che aveva donato tutti i depliant necessari a far conoscere l'iniziativa durante il tragitto.

Fra i due nasce un'amicizia e decidono di organizzare una Run For Sla che attraversi tutta l'Italia per sensibilizzare, far conoscere e raccogliere fondi per l'Istituto San Raffaele di Milano, oggi il più importante a seguire le ricerche per questa malattia.

E' quindi la Prima volta in Italia che un imprenditore congiunge la necessità di lavorare, pagare gli stipendi e le spese alla sua azienda a una raccolta fondi a scopo benefico, costituisce una Società Sportiva che ingaggia la sua S.R.L. ad occuparsi di tutto, coniugando lavoro e volontariato.

L'idea partì nel 2020, mi racconta Marco Roma, che però tarda ad essere attuata a causa del Covid, tuttavia, grazie i suoi contatti e la sua ampia esperienza in Marketing, fra promozioni e sponsor, grazie ai quali è stato poi possibile attuarla nel 2023 (cito i più importanti, Grana Padano, Coldiretti e Asso Turismo), partendo il 28 Agosto 2023 per attraversare l'Italia pas-

sando da 10 Regioni, coinvolgendo centinaia di podisti, in gergo internazionale "runner" che correranno a staffetta e pochi, dall'inizio alla fine.

L'esperienza li ha talmente entusiasmata, mi riferisce Marco, che faranno la seconda edizione nel 2025.

Ogni runner ha dato un contributo importante coniugando passione personale per la corsa al desiderio di aiutare questa iniziativa e tutti come Volontari.

Presenza molto importante da citare è il Colonnello "Carlo Calcagni" classe 68, Pilota di Elicotteri che venne ingaggiato per diverse operazioni Militari, partecipando anche a missioni Internazionali fra cui in Turchia, Albania e Bosnia svolgendo uno dei più nobili servizi alla collettività: "salvare vite umane o talvolta riportare in Patria le salme ai loro Familiari".

Due elogi e un encomio diede lustro all'Esercito Italiano in contesto Internazionale e avendo sempre praticato attività agonistica nel ciclismo porta a casa 15 titoli di Campione Italiano su strada, tanto da essere premiato nel 2001 dal Capo Maggiore della Difesa quale "Miglior Atleta dell'Esercito Italiano".

Purtroppo durante dei Soccorsi in Bosnia nel 1990 (unico pilota Italiano di elicotteri da ricognizione) si ammalò per contaminazione di uranio che causarono varie patologie, croniche e irreversibili (riconosciute solo nel 2005) che da allora lo hanno condannato a vivere sottoponendosi a continue cure quotidiane pesantissime come ad esempio la pratica in autonomia l'ozono terapia, vive di giorno con

l'ossigeno e di notte con il ventilatore polmonare.

Il Colonnello, oggi Campione Paralimpico si muove soprattutto con la sua inseparabile bicicletta dove sono collegati due "concentratori di ossigeno portatili", con la quale ha ricominciato a gareggiare nel mondo puntando alle Paralimpiadi di Tokio e dove non ci stupiremmo si qualificasse fra i primi arrivati.. Elemento carismatico e esempio di forza d'animo e fisica, Carlo Calcagni ha portato, per le due ultime tappe, a Run For Sla una nutrita presenza di sostenitori e militari pronti ad accoglierlo insieme alla mia persona al Suo arrivo a Verona. Per la prima volta questa iniziativa podistica assume una grandezza mediatica tale da coinvolgere Politici ai vertici e tutti i mass media, portando il messaggio di solidarietà da Agrigento a Venezia fermandosi in varie Piazze fra le più belle Italiane, dove ad ogni tappa venivano allestiti veri e propri punti d'incontro per far conoscere la Sclerosi Laterale Amiotrofica oltre che, ospiti per l'occasione medici ma anche associazioni del territorio come ad esempio a Verona avevamo il Presidente di "Progetto Serena" con alcuni istruttori e i cani che hanno formato per i loro padroni a portare le testimonianze di quelle esperienze.

Una corsa che ha unito tutta l'Italia, che porta conoscenza e guarda alla ricerca scientifica ma anche all'assistenza dei malati che speriamo possa essere ancora più grande, con più presenze famose del mondo Paralimpico nel 2025, dove noi non mancheremo e tu?..

Gisela Rausch Paganelli Farina

IL VENETO: REGIONE D'ECCELLENZA NELLA PRODUZIONE DI VINO

Il Veneto è una grande regione e una delle prime nella graduatoria nazionale della quantità, ma anche qualità nella produzione di vino. Le province di Verona e Treviso sono quelle che contribuiscono maggiormente con circa il 65% di tutta la produzione regionale e la provincia scaligera produce più del 60% dei vini DOC e DOCG della regione. Tra i numerosi prodotti va ricordato il Prosecco della zona di Conegliano Valdobbiadene, il Recioto di Soave e quelli di Valpolicella e di Gambellara, vini ottenuti con una particolare scelta delle uve e successivo appassimento. Se la produzione vinicola è importante, lo è di certo anche il consumo del vino.

In provincia di Verona la viticoltura è presente in una vasta zona che va dal lago di Garda alla val d'Alpone verso est. La sponda veronese del lago di Garda, da Peschiera del Garda fino a Malcesine, conosciuta come la "riviera

degli olivi", è dominata dalle colture della vite e dell'olivo.

Bardolino, Valdadige, Soave, Bianco di Custoza, Garda, Valpolicella, Lessini, San Martino della Battaglia, Lugana sono alcune delle DOC di questa provincia.

Una perla della produzione veneta è l'Amarone della Valpolicella, un grandissimo vino nato forse per caso, da un Recioto nel quale si conclude la fermentazione, dando un vino di colore granato profondo, secco di grandissima struttura e complessità, con profumo di ciliegie selvatiche, mandorla, tabacco, da abbinare a selvaggina, filetto al pepe o con formaggi a pasta dura e ben stagionati. Amarone ha preso il suo nome dalla parola "amaro" a causa della sua nota evidente di noccioli di ciliegia nel sapore. Un'altra perla è il Recioto della Valpolicella: l'origine del nome deriva dal dialettale "recie" (orecchie) con cui si indicano i racimoli laterali più zuccherini

dei grappoli dell'uva. Tipicamente è un vino da dessert o da meditazione, da consigliare con dolci secchi, crostate o meglio ancora cioccolato fondente. Da assaggiare anche il Valpolicella Classico, Superiore e Ripasso. Un consiglio quello di visitare una cantina per vedere i grappoli stessi ad appassire o per scoprire una



delle ville storiche della Valpolicella Classica.

Tra i migliori produttori dell'Amarone troviamo Quintarelli e Romano del Forno e, per il Soave, Pieropan.

La provincia di Vicenza gravita intorno al paese di Gambellara, da cui proviene il Recioto e il Vin Santo di Gambellara.

I Colli Berici, altra area a denominazione di origine controllata, sono situati a sud di Vicenza e caratterizzata dalla presenza del vitigno tai rosso, una vera e propria rarità enologica, che trova la sua massima espressione a Barbarano, località in cui sembrerebbe essere giunto nel secolo scorso per merito di un falegname locale che aveva prestato servizio militare a Tokaji in Ungheria.

Nella provincia di Padova i vini più significativi sono le DOCG Colli Euganei Fior d'arancio, da moscato giallo e Friularo

di Bagnoli, vino rosso di grande struttura da raboso piave.

Le colline dell'alto trevigiano sono vitate soprattutto a prosecco, dal quale si ottengono le varie tipologie del Conegliano-Valdobbiadene, tra le quali l'Extra dry ha il maggiore successo. Sempre in quest'area si distingue per la fine aromaticità il Prosecco di Valdobbiadene-Superiore di Cartizze. Nell'ambito dei vini dolci, in queste zone si produce il Torchiato di Fregona, a base di prosecco e verdiso, oltre al Refrontolo Passito da marzemino. E poi la provincia di Venezia da cui proviene la DOCG Lison, interregionale con il Friuli, ottenuta da tai.

I fattori di attrattiva del territorio, dunque, non mancano: ambiente e natura, enogastronomia, cultura, tradizioni e buon vino.

Non rimane che scoprire il Veneto.. un territorio d'eccellenza nella produzione di grandi vini.

Valentina Bolla



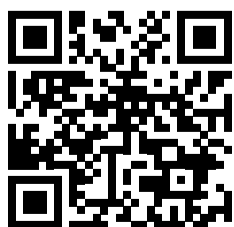
LIMEA Co.



APPUNTAMENTO CON UN CLIENTE?

Raggiungilo in ufficio con ATV.

Acquista il tuo biglietto con l'app **Ticket BUS Verona!**
facile, veloce, sicura.



www.atv.verona.it



mycicero

atv Azienda
Trasporti
Verona Srl