

LUNEDÌ DOMENICA 9-21
TERZO LIVELLO FINO A TARDATA NOTTE.

**LA
GRANDEMELA**
SHOPPINGLAND

WWW.LAGRANDEMELA.IT

Sette News VERONA

LUNEDÌ DOMENICA 9-21
TERZO LIVELLO FINO A TARDATA NOTTE.

**LA
GRANDEMELA**
SHOPPINGLAND

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 27 - N.S. n.10 - 31 Ottobre 2026

FILOVIA

BORGO TRENTO: SALVATI 13 ALBERI SU 19



a pag 3

TECHNITAL

MAXI PROGETTO DA 90 MILIONI IN PUGLIA



a pag 3

AERMEC

65 ANNI DI STORIA NEL SEGNO DI GIORDANO RIELLO



a pag 2

MAGIS

OTTENUTA LA CERTIFICAZIONE TOP EMPLOYERS 2026



a pag 4

ATV

COLLEGAMENTO GRATUITO PARK-GENOVESA- STAZIONE CENTRO



a pag 5

CONSORZIO ZAI

SINERGIE TRA IL QUADRANTE EUROPA E PORTO MARGHERA



a pag 6

RUBRICA

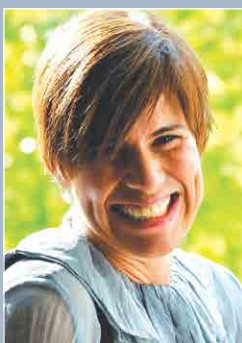
"L'Angolo di Giulia Life and People"



a pag 13

RUBRICA

"Pensiero Verticale"



a pag 13

COFIMI

MANIFATTURA: LA CASSA INTEGRAZIONE CONTINUA A CRESCERE



a pag 8

VERONAFIERE

VINITALY TOURISM E GREAT WINE CAPITALS INSIEME PER LO SVILUPPO DELL'ENOTURISMO



a pag 7

AERMEC, 65 ANNI DI STORIA NEL SEGNO DI GIORDANO RIELLO



Al Teatro Dal Verme di Milano la festa per l'anniversario e per il centenario della nascita del fondatore. Alessandro e Raffaella RIELLO ripercorrono la storia dell'azienda di Bevilacqua, che

prepara il primo stabilimento produttivo negli Stati Uniti. Aermec ha festeggiato lunedì 19 ottobre, al Teatro Dal Verme di Milano, i 65 anni dalla fondazione e il

centenario della nascita di Giordano RIELLO. Davanti a dirigenti, collaboratori e rappresentanti della rete commerciale e di assistenza internazionale, i figli Alessandro e Raffaella hanno

raccontato l'azienda di Bevilacqua e ricordato il padre. Tutto cominciò nel 1957, quando Giordano RIELLO si imbarcò sulla Cristoforo Colombo per New York: otto giorni di navigazione per vedere da vicino l'aria condizionata, negli Stati Uniti già diffusa e in Europa ancora agli inizi. Quasi settant'anni dopo, Aermec si prepara a realizzare il suo primo stabilimento produttivo negli Stati Uniti: l'azienda ha scelto DeKalb, nell'Illinois. Negli anni Cinquanta, alla RIELLO Bruciatori, le vendite calavano ogni estate.

Pilade RIELLO se ne lamentava. Giordano notò un condizionatore americano installato in un ufficio e pensò di affiancare al riscaldamento un'attività

nuova. Nacque così la RIELLO Condizionatori, che sarebbe poi diventata Aermec.

A Bevilacqua, intanto, si lavora a una camera di prova tra le più grandi e avanzate d'Europa, dove verranno sviluppate e testate le tecnologie per la climatizzazione. «Quando tutto cambia bisogna prepararsi perché aspettare significa arrivare tardi», ha detto Alessandro RIELLO, spiegando perché l'azienda continua a investire nonostante l'incertezza economica.

In fabbrica Giordano girava i reparti in bicicletta, si fermava a parlare con gli operai e interveniva quando emergevano problemi di produzione. Per i collaboratori era «il mago». È scomparso a 96 anni, dopo aver frequentato lo stabilimento e seguito i nuovi progetti fino agli ultimi giorni.

Alessandro ha raccontato di quando il padre, accompagnando la moglie Gabriella dal fruttivendolo, fu scambiato per l'autista. Non disse nulla e cari-

cò le borse della spesa. Raffaella ha parlato della sua curiosità, della sua determinazione e della montagna, che condivideva con figli e nipoti. Sul futuro i due fratelli sono tornati più volte alla formazione e al passaggio di competenze. In azienda l'intelligenza artificiale è già usata come strumento di supporto. «Le macchine si comperano mentre le competenze si costruiscono», ha osservato Raffaella. Per Alessandro i giovani si preparano con l'esperienza, lavorando accanto ai colleghi più esperti. La serata ha alternato gli interventi a filmati d'archivio, proiezioni e spettacoli di danza. Si sono esibiti anche un coro alpino, per ricordare la passione del fondatore per la montagna, e, a conclusione dello spettacolo, Amii Stewart. Ricevimento e cena si sono poi svolti al Castello Sforzesco.

L'intervento dei due fratelli si era chiuso con una frase detta insieme: «La storia continua».

Francesca RIELLO

Addio a Francesco Corsi. Fondò l'azienda leader nella logistica



Aveva 87 anni. Mercoledì i funerali a Colognola. Era ufficiale della Repubblica. Tra i fondatori del Cristo della Strada

Bottega non aumenterà il prezzo dei suoi vini

Nonostante il caro energia si stia facendo sentire portando non pochi problemi alle aziende di qualsiasi merceologia, Bottega, storica azienda vitivinicola veneta, annuncia che nessun suo prodotto, dal prosecco ai vini di alta qualità che produce nei suoi 5 siti produttivi tra Veneto, Friuli e Toscana, aumenterà di prezzo almeno per il prossimo anno. Ursula Von der Leyen ha annunciato che da fine febbraio i prezzi del gas hanno registrato un + 140% e che la situazione legata al caro energia potre-

be addirittura aggravarsi il prossimo inverno. In questo contesto difficilissimo, l'azienda di Bibano di Codega di Sant'Urbano tende la mano verso i consumatori, fermando i prezzi dei propri prodotti a tutto il 2027. A titolo di esempio il prodotto più noto, il Prosecco Doc, manterrà l'attuale prezzo medio retail di 21,90 euro sia per gli ultimi mesi del 2026 che per il 2027. Stessa politica di prezzo anche per tutti gli altri vini tra cui lo spumante Bottega Rose Gold da uve di Pinot nero. «L'aumento



maggiore» sostiene Sandro Bottega, «proviene dai trasporti e dal costo del vetro poiché risentono dei prezzi dei carburanti. Ma, grazie all'utilizzo delle energie rinnovabili, stiamo riuscendo a contenere i costi interni dell'energia necessari tanto per la climatizzazione degli ambienti, quanto soprattutto per la fermentazione corretta dei nostri spumanti».

Giorgio Naccari

ITL Group budapest: make european market togheter

L'Ungheria: ITL Group ha annunciato ufficialmente una nuova collaborazione con #GSPLogistics.

L'iniziativa punta a semplificare l'ingresso nel mercato europeo per le aziende extra-UE, unendo competenze chiave in ambito logistico, rappresentanza fiscale, conformità IVA e servizi finanziari. L'obiettivo primario è offrire alle imprese internazionali un percorso di espansione chiaro, accessibile e privo di ostacoli burocratici.

«Siamo entusiasti di intraprendere questo percorso condiviso con GSP Logistics. Unendo la nostra esperienza nella logistica con la #rappresentanzafiscale, la conformità IVA e i servizi finanziari, puntiamo a rendere l'ingresso nel mercato europeo più semplice, chia-



ro e accessibile per le aziende extra-UE. Non vediamo l'ora di trasformare insieme questa visione in soluzioni concrete!» - afferma #ITL-Group.

Grazie a questa sinergia, l'

#Ungheria si riconferma uno snodo strategico sempre più attrattivo e un punto di riferimento fondamentale per il commercio e gli investimenti internazionali nel cuore dell' #Europa.

Intervento di Carlo Trestini presidente Ance Verona

il presidente di ance verona , carlo trestini , in merito all'andamento dell' edilizia per l'anno 2026 , conferma il trend positivo per le aziende veronesi del settore . trend positivo che si prevede continuerà anche per il 2027 , dovuto soprattutto per le opere

del pnrr , ma anche perché la politica nazionale individua la questione abitativa come principale volano per lo sviluppo del settore . settore che nella provincia di verona conta la presenza di ben 9.852 aziende , con una media di 2,8 addetti per azienda .



VERONA INTERPORTO
QUADRANTE
EUROPA

La "città delle merci"
più grande d'Italia



QUADRANTE SERVIZI
Business Partner



QUADRANTE EUROPA
Verona Interporto



QUADRANTE EUROPA
TERMINAL GATE



ZAILOG
Innovation Hub

FILOVIA A VERONA, MODIFICATO IL PROGETTO: SALVATI 13 ALBERI SU 19

Ridotto il numero degli abbattimenti previsti nei cantieri tra piazza Vittorio Veneto, via IV No-

vembre, via Mameli e via Valverde. Dove necessario, saranno realizzate nuove piantumazioni.

Meno alberi abbattuti per fare spazio alla filovia di Verona. Grazie ad alcune modifiche al progetto, è

stato possibile salvaguardare 13 delle 19 piante inizialmente destinate al taglio, limitando a sei gli abbattimenti necessari per proseguire con i lavori.

Gli interventi interessano quattro zone della città: piazza Vittorio Veneto, via IV Novembre, via Mameli e via Valverde.

Il risultato più significativo riguarda piazza Vittorio Veneto, dove sono stati evitati tutti e sette gli abbattimenti inizialmente previsti. In via IV Novembre, invece, i quattro alberi interessati dai lavori sono stati salvaguardati attraverso il trapianto nel vicino parco cittadino.

Diversa la situazione in via Mameli, dove non è stato possibile evitare



il taglio di tre alberi. Al termine del cantiere, tuttavia, sono previste nuove piantumazioni nelle aiuole che verranno realizzate.

In via Valverde, infine, tre delle cinque piante coinvolte sono state abbattute, mentre le altre due sono state trapiantate. Anche in questo tratto, una volta completate

le banchine di fermata della filovia, saranno predisposte nuove aiuole destinate ad accogliere altre alberature.

La revisione progettuale punta così a ridurre l'impatto dei cantieri sul verde cittadino, cercando di conciliare la realizzazione della nuova infrastruttura con la salvaguardia degli alberi esistenti.

Tunnel del Brennero, apertura rinviata al 2034

Slitta di due anni l'entrata in funzione della nuova galleria ferroviaria tra Italia e Austria. Il progetto aggiornato prevede maggiori investimenti per sicurezza e tecnologia.

La Galleria di Base del Brennero entrerà in funzione nel 2034, due anni dopo la precedente scadenza del 2032. Lo ha annunciato la società BBT SE, che ha aggiornato il cronoprogramma e i costi dell'infrastruttura, ora stimati in 11,7 miliar-

di di euro, circa 1,2 miliardi in più rispetto alle precedenti previsioni.

Il rinvio è legato soprattutto alla necessità di adeguare il progetto originario del 2008 alle nuove tecnologie e agli attuali standard di sicurezza. Tra le principali modifiche figura la trasformazione del cunicolo esplorativo in una galleria di servizio, che consentirà di effettuare la manutenzione senza interrompere il traffico ferroviario.

Secondo il nuovo calendario, i lavori termineranno nel 2033, mentre l'anno successivo sarà dedicato ai collaudi e alle autorizzazioni necessarie per l'apertura.

L'opera rappresenta un'infrastruttura strategica anche per Verona, in particolare per il Quadrante Europa, grazie alle prospettive di potenziamento del trasporto merci su ferrovia e dei collegamenti internazionali.

Technital, maxi progetto da 90 milioni di euro per la rete idrica in Puglia

La società di ingegneria veronese si occuperà della progettazione e della direzione lavori per l'ammodernamento del sistema irriguo collegato alla diga di San Giuliano. Importante incarico in Puglia per Technital, società di ingegneria con

sede a Verona, che si è aggiudicata, insieme ad Astra Engineering, due lotti di un intervento del valore complessivo di circa 90 milioni di euro per la riqualificazione della rete idrica alimentata dalla diga di San Giuliano.

Il progetto interesserà un canale lungo 35 chilometri, collegato a oltre 350 chilometri di condotte che riforniscono le aree agricole del Tarantino e di parte del Salento.

L'intervento punta a ridurre gli sprechi d'acqua e migliorare l'efficienza

della distribuzione attraverso tecnologie innovative, tra cui pannelli fotovoltaici galleggianti per limitare l'evaporazione, impianti idroelettrici e sistemi di telecontrollo per individuare perdite e prelievi non autorizzati. Technital curerà la progettazione, gli studi ambientali e la direzione dei lavori.

L'obiettivo è rendere la rete irrigua più moderna e sostenibile, contribuendo a contrastare gli effetti della siccità e dei cambiamenti climatici sull'agricoltura pugliese.



Candidatura Porto Marghera quale sito UE per materie critiche

Dichiarazione del Presidente dell'Autorità di Sistema Portuale del Mare Adriatico Settentrionale, Matteo Gasparato, relativa all'intervento odierno del Presidente del Consiglio dei Ministri, On.le Giorgia Meloni, presso il Senato della Repubblica in vista della riunione del prossimo Consiglio europeo.

Venezia, 14 ottobre 2026 - "Voglio ringraziare il Presidente del Consiglio dei Ministri della Repubblica Italiana, Onorevole Giorgia Meloni, per il sostegno espresso al nostro porto. La candidatura di Porto Marghera quale sito europeo di stoccaggio strategico delle materie prime critiche, emerso nel corso del suo intervento al Senato, riporta il nostro porto e il nostro territorio nell'agenda nazionale e europea. È un risultato eccezionale, frutto di una intensa



collaborazione con le Istituzioni nazionali e europee che in questo primo anno di mandato ho cercato costantemente. La visita di giugno del Ministro delle Imprese Adolfo Urso e del vicepresidente esecutivo della Commissione Europea Stéphane Séjourné proprio a Porto Marghera è stata un primo passo tangibile

ma ritengo necessario sottolineare come la dichiarazione del Presidente Meloni di oggi segnino un traguardo eccezionale. Porto Marghera è pronta ad assumere un ruolo da protagonista europeo nel settore delle materie critiche ma non solo. A beneficio della crescita del nostro territorio e del nostro Paese".

Magis accelera la transizione energetica a Verona.

La transizione energetica a Verona compie un nuovo passo avanti. Magis Calore, società del Gruppo Magis, ha avviato un importante progetto di ampliamento e riqualificazione della rete di teleriscaldamento con l'obiettivo di rendere il servizio sempre più sostenibile, efficiente e capace di contribuire concretamente alla decarbonizzazione della città. Dopo il cantiere avviato e concluso la scorsa estate lungo un tratto stradale di Lungadige Attiraglio,

nei pressi dell'ospedale di Borgo Trento, prosegue la seconda tranche di lavori a Ponte Catena. Ultimo l'intervento di Magis Calore, la Direzione Infrastrutture Viarie e Mobilità del Comune di Verona procederà con attività specialistiche di indagine, mediante prove in sito sui materiali e sulle strutture interne del ponte, previa rimozione di strati di limo fluviale, accumulatisi negli anni all'interno delle tre campate del ponte durante le varie piene del

fiume Adige. Ponte Catena è il gemello strutturale di ponte San Francesco, il quale nel 2012 è stato oggetto di importanti lavori di adeguamento statico e sismico. Analogamente, su ponte Catena (infrastruttura di primaria importanza per l'accesso al pronto soccorso dell'Ospedale Borgo Trento) sono in fase di avvio degli studi ingegneristici volti alla modellazione del ponte e all'identificazione dello stato di condizione strutturale e dinamica dello stesso al fine di garantire la sicurezza della circolazione. La chiusura del cantiere è prevista per il 30 novembre p.v.

GRUPPO MAGIS OTTIENE LA CERTIFICAZIONE TOP EMPLOYERS 2026

Gruppo Magis entra a far parte dei Top Employers, ottenendo la certificazione di Top Employers Institute, che la annovera tra le 154 realtà certificate in Italia quest'anno.

La certificazione viene assegnata al termine di un rigoroso processo di valutazione, che analizza i processi e le pratiche di gestione delle risorse umane: strategia delle persone, leadership, formazione e

sviluppo, digitalizzazione dei processi HR e sostenibilità.

Il risultato conferma la solidità del percorso intrapreso da Gruppo Magis negli anni per strutturare e migliorare i propri processi di gestione e sviluppo delle risorse umane. È anche un riconoscimento a tutte le persone che, con professionalità e passione, contribuiscono ogni giorno alla crescita del Gruppo.

«Il nostro Piano Industriale

mira a ottenere una crescita sostenibile, per gli azionisti, per i territori in cui operiamo e per le persone che lavorano nel Gruppo. La certificazione Top Employers ci conferma che la strada intrapresa è quella giusta: abbiamo costruito processi HR solidi e strutturati, e continueremo a investire per rafforzarli e farli evolvere, perché le persone sono la forza del Gruppo», dichiara Alessandro Russo,

Consigliere Delegato del Gruppo Magis.

Top Employers Institute è l'organizzazione globale di riferimento per la certificazione delle eccellenze nelle pratiche HR. Attraverso il programma di certificazione, valuta e riconosce le aziende che si distinguono per la qualità dei processi di gestione e sviluppo delle persone. Maggiori informazioni su www.top-employers.com/it.



Gruppo Magis ottiene da Cerved Rating Agency la conferma del rating pubblico A3.1

Gruppo Magis ha ricevuto da Cerved Rating Agency la conferma del rating pubblico A3.1, ottenuta il 1° ottobre 2026. L'agenzia di rating italiana, specializzata nella valutazione del merito di credito di imprese non finanziarie, attesta così la solidità del Gruppo e la sua capacità di far fronte agli impegni finanziari con un basso rischio di credito.

La conferma riflette la tendenziale stabilità dei risultati

economici del primo semestre 2026, sostenuta da un modello di business efficacemente diversificato; l'incremento del leverage a giugno 2026, correlato all'avanzamento del piano strategico e al sostegno dell'operatività; e le prospettive di consolidamento del percorso di crescita nel 2026, a fronte di un profilo economico-finanziario allineato all'attuale classe di rating.

Queste, in sintesi, le motiva-



zioni della conferma:

- Modello di business diversificato e EBITDA in crescita. Nel primo semestre 2026 il Gruppo ha registrato un EBITDA di 95,2 milioni di euro, in crescita rispetto ai 91,9 milioni dello stesso periodo del 2025. Cerved Rating Agency evidenzia il contributo delle diverse Business Unit: la BU Power ha aumentato l'EBITDA a 18,6 milioni di euro (+22%) gra-

zie alla maggiore produzione da fonti rinnovabili (+32%), supportata anche dai nuovi impianti fotovoltaici ed eolici acquisiti nel 2025; la BU Calore è cresciuta a 5,6 milioni di euro (+30%); la BU Smart ha raggiunto 3,1 milioni di euro (+24%). Infine, la BU Mercato e la BU Reti hanno mantenuto risultati sostanzialmente stabili, con un EBITDA rispettivamente di 36,3 e 33,6 milioni di euro.

Gruppo Magis per Verona e Vicenza lancia mia luce e gas fix 36: energia a prezzo fisso per 36 mesi.

In uno scenario caratterizzato da instabilità, tensioni geopolitiche e da prezzi dell'energia e del gas in forte aumento, il Gruppo Magis lancia Mia Luce e Gas Fix 36, la nuova offerta pluriennale a prezzo fisso riservata a chi abita nelle province di Verona e Vicenza, aperta sia ai clienti storici sia ai nuovi clienti.

La prima caratteristica di Mia Luce e Gas Fix è la stabilità, oggi più che mai una priorità per le famiglie: il prezzo della materia prima resta bloccato per 36 mesi dall'attivazione, al riparo dalle oscillazioni dei mercati all'ingrosso. Per tre anni i clienti sanno in anticipo quanto pagheranno l'energia che consumano e possono pianificare con

serenità la spesa familiare.

Il secondo pilastro è un meccanismo di bonus crescente, che premia la permanenza del cliente: dal secondo anno, un bonus di 24 euro l'anno, pari a 2 euro al mese; dal terzo anno, un bonus di 36 euro l'anno, pari a 3 euro al mese.

Nell'arco dei 36 mesi, il cliente che rimane con Gruppo Magis riceve fino a 60 euro di bonus complessivi, riconosciuti in bolletta. Inoltre, non è prevista nessuna penale per il recesso anticipato. Mia Luce e Gas Fix è dedicata a tutti gli abitanti delle province di Verona e Vicenza, sia chi è già cliente Magis sia chi non lo è, e può essere sottoscritta a partire da oggi

presso gli sportelli del Gruppo delle due città, sul sito www.magisenergia.it o chiamando il servizio clienti al numero 800 55 28 66, disponibile dal lunedì a venerdì, dalle 8 alle ore 20 e il sabato dalle 8 alle 13.

“Stare accanto alle famiglie di Verona e Vicenza, in questo momento, è la nostra priorità”, dichiara Fabio Candeloro, amministratore delegato di Magis Energia. “Sappiamo bene quanto l'energia rappresenti una voce sempre più consistente nei bilanci di famiglie e imprese e di quanta paura il dibattito di queste settimane stia generando in chi ogni giorno fa i conti con spese e bollette.

Il valore del dono per i 50 anni di AIDO Verona

È stato presentato oggi, mercoledì 14 ottobre nella Sala Rossa al Palazzo Scaligero, l'evento per il cinquantesimo anniversario della fondazione della sezione provinciale veronese di AIDO, in programma sabato 17 ottobre, alle 9.30, presso la Società Letteraria in piazzetta Scalette Rubiani in città. Sono intervenuti il presidente della Provincia, Flavio Pasini; la presidente nazionale di AIDO, Flavia Petrin; il presidente provinciale, Antonio Grassi e Alessia Rotta, assessora alle Relazioni con il territorio del

Comune di Verona.

Nata nel 1976, AIDO Verona conta oggi 30 gruppi comunali e 48 mila soci, di cui oltre 13 mila nel solo capoluogo. In occasione del cinquantesimo anniversario, l'associazione promuove sabato un convegno aperto a tutti i cittadini dal titolo “Un dono che cura - Quando i tessuti e le cellule danno speranza”. L'incontro - che sarà trasmesso anche in diretta streaming - è dedicato al valore della donazione di tessuti e cellule e alle loro applicazioni in ambito clini-

co. I lavori della giornata saranno moderati da Enrico Petranzan, responsabile della struttura operativa del Coordinamento Regionale Trapianti. I dati trapiantologici del 2025 saranno illustrati da Demetrio Pittarello, responsabile tecnico-scientifico dello stesso Coordinamento. A seguire interverranno Enrico Vidale, direttore della Comunicazione della Fondazione Banca degli Occhi del Veneto e Daniela Vici, responsabile della Comunicazione della Fondazione Banca dei Tessuti del Veneto.



COLLEGAMENTO GRATUITO PARK GENOVESA-STAZIONE-CENTRO

In questo quadro, da sottolineare come a partire dal 10 settembre troverà il proprio assetto definitivo il percorso delle linee urbane 61 e 51, con l'attivazione di un collegamento continuativo tra il Park Genovesa ed il Centro Città, ogni 20 minuti nelle ore di punta e di 30 minuti nelle fasce orarie di minor utilizzo.

Gli automobilisti potranno quindi lasciare gratuitamente il proprio mezzo privato al Park Genovesa e servirsi della linea 51 per raggiungere la Città. Per chi sale alla Genovesa sarà gratuito anche l'utilizzo dell'autobus, tuttavia sarà necessario munirsi di un apposito tagliando, richiedendolo all'autista del bus, che dà



diritto all'utente in salita al parcheggio Genovesa di effettuare un viaggio di andata e ritorno tra il park e Lungadige Capuleti. Importante

ricordare che la gratuità è rivolta esclusivamente agli utenti in salita al park Genovesa, non per chi sale alle fermate successive.

PROLUNGATI I POTENZIAMENTI DA/PER IL LAGO DI GARDA



Confermando una tendenza consolidata negli ultimi anni, anche nel primo scorcio di autunno 2026 il flusso turistico sul Lago di Garda si conferma elevato. Per dare risposta alla domanda di mobilità turistica che si aggiunge a quella dei pendolari e degli studenti, saranno

mantenute operative fino al 18 ottobre le linee 483 (San Benedetto-Peschiera-Malcesine) e 482 (Aeroporto-Villafranca-Peschiera-San Benedetto di Lugana, corse ogni ora), così come resterà operativa l'intensificazione degli orari nei giorni festivi

per le linee 162 (Verona-Garda) e 164 (Verona-Peschiera). Resterà attiva fino al 18 ottobre, nei giorni di sabato e festivi, anche la linea 477 Brentino - Caprino - Spiazzi in virtù dei buoni numeri registrati in termini di passeggeri durante il periodo estivo.

CCIAA Verona, cultura: 1,9 miliardi di valore aggiunto nel 2025 (+3,8% sul 2024, +28,7% sul 2021)

(Verona, 21 ottobre 2026). Genera 1,9 miliardi di euro il Sistema Produttivo Culturale e Creativo (SPCC) della provincia di Verona, che nel 2025 registra una crescita del valore aggiunto del 3,8% rispetto al 2024 e del 28,7% sul 2021. È quanto emerge dal report "Economia della Cultura e Creatività a Verona", realizzato dalla Camera di Commercio scaligera sull'analisi a

livello locale dei dati del Rapporto nazionale "Io sono Cultura 2026" di Fondazione Symbola, Unioncamere, Centro Studi delle Camere di Commercio Guglielmo Tagliacarne e Deloitte. Con questi risultati, Verona si colloca così al 12° posto in Italia e al 3° in Veneto per valore aggiunto generato dalla filiera culturale e creativa, il cui peso sull'economia provinciale raggiunge il

5,4%. La crescita del comparto si riflette anche sull'occupazione, con 26.604 addetti, in aumento dell'8,4% rispetto al 2021 e pari al 5,6% del totale provinciale. Sul fronte imprenditoriale, sono 4.648 le imprese attive nella filiera culturale e che rappresentano il 5,1% del tessuto imprenditoriale locale. A contribuire maggiormente alla

produzione di ricchezza sono gli Embedded Creatives (ovvero i professionisti con delle competenze creative e umanistiche che lavorano all'interno di settori produttivi non tradizionalmente culturali), che da soli generano 849,6 milioni di euro di valore aggiunto, pari al 44,5% del totale del sistema culturale e creativo veronese. All'interno del nucleo strettamente culturale

(Core Cultura), i principali contributi alla produzione di ricchezza arrivano invece da editoria e stampa (27,1%) e software e videogames (25,8%). Il report evidenzia inoltre il ruolo dell'imprenditoria femminile e giovanile. Le imprese femminili sono 781, pari al 16,8% del totale della filiera con un'incidenza superiore alla media regionale (16,3%).

Settimana Nazionale della Protezione Civile 2026 Loggia di Fra' Giocondo 16 ottobre 2026

L'ottava edizione della Settimana Nazionale della Protezione Civile si è conclusa quest'anno a Verona il 16 ottobre scorso con il seminario formativo organizzato dalla Prefettura presso la Loggia di Fra' Giocondo, messa a disposizione dalla Provincia di Verona, dal titolo "Evoluzione del sistema di protezione civile dalla logica del soccorso alla prevenzione integrata e predittiva: digitalizzazione dei

sistemi di allertamento, rafforzamento della resilienza delle popolazioni, cooperazione tra Enti, anche a livello europeo, condivisione delle buone pratiche e interventi sul territorio finanziati dal PNRR". Alla presenza di amministratori locali, autorità militari, vertici provinciali delle Forze dell'ordine e associazioni di volontariato, funzionari e dirigenti della Regione, della Provincia, di

Arpav, e dei Vigili del Fuoco hanno dato vita ad un momento di approfondimento sul concreto esercizio sul territorio provinciale delle competenze assegnate dal codice di protezione civile e dalla legge regionale ai vari attori del Sistema Nazionale, in situazioni mutevoli e instabili in cui gli scenari di pianificazione devono far fronte ad eventi climatici sempre più anomali ed estremi.

Donne al volante: la forza delle autiste ATV di Verona

Una presenza in crescita, tra passione per la guida, organizzazione e sfide quotidiane. Sono 25 le donne che guidano gli autobus dell'Azienda Trasporti Verona (ATV), su un totale di oltre 500 conducenti. Hanno età comprese tra i 25 e i 60 anni e lavorano sulle linee urbane ed extraurbane. La loro presenza, secondo il racconto pubblicato dalla pagina Inarrestabili, è raddoppiata nell'arco di dieci anni. Il settore ha ancora bisogno di personale: nel post si parla di circa 80 autisti mancanti e di 15-20 nuovi ingressi all'anno, a fronte di un fabbisogno stimato di 50. In questo contesto, le donne rap-

presentano una risorsa importante per il servizio pubblico. Le autiste descrivono il proprio lavoro come dinamico e ricco di opportunità per imparare. La presenza di turni programmati può aiutare a organizzare la vita familiare e gli impegni quotidiani. Anche il sostegno di un'azienda strutturata contribuisce a dare sicurezza e stabilità. Non mancano, però, le difficoltà. Alcuni comportamenti dei passeggeri, dalla mancanza di rispetto alle situazioni di tensione, rendono il lavoro più impegnativo, soprattutto su certe corse extraurbane nelle ultime ore della giornata. Per affrontare questi momenti, le condu-

centi sottolineano l'importanza di unire fermezza, educazione e pazienza. Rispetto al passato, anche la percezione delle donne alla guida di un autobus è cambiata. Se trent'anni fa i pregiudizi erano più diffusi, oggi le autiste svolgono il loro ruolo con competenza e determinazione. Radio, telefoni e sistemi di videosorveglianza rappresentano inoltre strumenti di supporto per la sicurezza durante il servizio. La loro esperienza racconta una professione che richiede responsabilità, capacità di relazione e sangue freddo. E dimostra che, al volante degli autobus veronesi, le donne continuano a farsi strada.

QUADRANTE EUROPA E PORTO MARGHERA, PROPOSTA UNA PIATTAFORMA STRATEGICA PER LE MATERIE PRIME

Il senatore veronese Matteo Gelmetti propone di collegare i due poli logistici veneti per favorire il riciclo, lo stoccaggio e la trasformazione delle materie prime critiche.

Unire il Quadrante Europa di Verona e Porto Marghera in un'unica piattaforma logistica e industriale dedicata alle materie prime strategiche. È questo l'o-

biiettivo della proposta presentata dal senatore Matteo Gelmetti, insieme al collega Bartolomeo Amidei, nell'ambito dell'atto parlamentare AS 2023.

L'iniziativa punta a valorizzare il collegamento tra il porto di Venezia e l'interporto veronese, creando un sistema integrato per la gestione, il recupero e la trasformazione di materiali

fondamentali per l'industria, comprese le terre rare. Il progetto prevede inoltre la possibilità di trasformare il Quadrante Europa in un distretto dell'economia circolare, capace di attrarre nuove imprese, investimenti e centri di ricerca, favorendo occupazione e innovazione tecnologica.

Tra gli obiettivi figurano anche la semplificazione delle

procedure amministrative e la creazione di percorsi di alta formazione in collaborazione con università e istituti tecnologici. La proposta mira a rafforzare il ruolo del Veneto nella logistica europea e a ridurre la dipendenza dell'industria italiana dalle forniture di materie prime provenienti dall'estero.



Enoturismo, a Monteleone21 di masi (Valpolicella) il global best of wine tourism per l'Italia

È Monteleone21 (di Masi in Valpolicella) il vincitore italiano del Global Best Of Wine Tourism, il riconoscimento internazionale promosso dalle Great Wine Capitals (GWC), il network che riunisce 11 capitali

del vino nel mondo e che ogni anno premia le migliori esperienze enoturistiche dei territori aderenti. Il premio è stato assegnato oggi al Toitohi Hawke's Bay Arts & Events Centre di Hastings in Nuova Zelanda, nel

corso della giornata conclusiva della conferenza annuale internazionale del network. Per Monteleone21 si tratta di una nuova affermazione dopo il Best Of Wine Tourism, ricevuto nelle scorse settimane alla Camera di Commercio di Verona nella categoria Esperienze Enogastronomiche, per "aver fornito agli ospiti un'immersiva "Gourmet Wine Experience" seguendo sempre il profilo del calice, all'interno di una scenografia architettonica capace di garantire un'accoglienza versatile".



Vinitaly Tourism e Great Wine Capitals insieme per lo sviluppo internazionale dell'enoturismo

Siglata in Nuova Zelanda la partnership tra Veronafiere e il network delle principali destinazioni mondiali del vino. Al centro promozione, competenze e nuove opportunità per le imprese.

Verona, 20 ottobre 2026. Veronafiere rafforza il proprio impegno nello sviluppo internazionale dell'enoturismo attraverso una partnership strategica tra Vinitaly Tourism e Great Wine Capitals Global Network (GWC), la rete che riunisce undici tra le principali destinazioni vitivinicole mondiali, tra cui Verona, unica rappresentante italiana.

L'accordo, annunciato domenica a Hawke's Bay, in Nuova Zelanda, in occasione della 26ª conferenza annuale del

network, in programma fino al 22 ottobre, riconosce Great Wine Capitals come partner ufficiale di Vinitaly Tourism e punta a sviluppare nuove opportunità per le imprese attraverso la promozione internazionale, lo scambio di competenze e il rafforzamento delle relazioni tra operatori



e territori. «La collaborazione con le Great Wine Capitals è un tassello importante della strategia di Veronafiere per lo sviluppo dell'enoturismo italiano – ha dichiarato Federico Bricolo, presidente di Veronafiere, presente in Nuova Zelanda –. Con Vinitaly Tourism lavoriamo per sostenere la promozione dell'offerta delle cantine nei circuiti del turismo internazionale e ampliare le opportunità di crescita delle imprese».

La collaborazione consentirà a Vinitaly Tourism di rafforzare il dialogo con le principali destinazioni enoturistiche internazionali, favorendo la condivisione di modelli di accoglienza, esperienze e competenze a beneficio delle imprese italiane del settore.

Oltre mille artigiani a confronto sul futuro di pane e pasticceria

Quattro tappe, Salerno, Bari, Torino e Verona, oltre mille imprenditori artigiani incontrati. È il bilancio di Taste Tomorrow On Tour, il ciclo di incontri organizzato da Puratos Italia per favorire il confronto con i professionisti della panificazione e della pasticceria. L'ultimo appuntamento si è svolto a Villa Quaranta, a Ospedaletto di Pescantina, in provincia di Verona.

Dagli incontri è emerso un messaggio chiaro: fare pane buono e buoni dolci oggi richiede anche capacità imprenditoriale, conoscenza dei consumatori e attenzione all'innovazione. Una sfida

che riguarda le aziende più strutturate come le piccole attività a conduzione familiare, chiamate a rinnovare la propria offerta conservando l'identità e il sapere artigiano. «Per Puratos gli artigiani rappresentano una realtà di grande valore, su cui investiamo molto. Rappresentano un mondo straordinariamente vivace e diversificato perché ogni zona d'Italia offre proposte uniche», afferma Cristian Rizzotti, Sales Director di Puratos Italia. «Il confronto diretto – sottolinea Rizzotti – è indispensabile per sviluppare nuove soluzioni, condividere informazioni sull'evoluzione dei mercati e

sostenere il consolidamento delle imprese.»

Le sfide delle imprese artigiane

Le opportunità offerte dal mercato si accompagnano a criticità che richiedono programmazione. Le dimensioni aziendali ridotte possono rendere più complessi gli investimenti e l'organizzazione del lavoro; il passaggio generazionale pone il tema della continuità dell'attività e della trasmissione delle competenze. A queste sfide si aggiungono la difficoltà nel reperire personale adeguatamente formato e la necessità di introdurre innovazioni coerenti con la propria identità.

Casartigiani Veneto al Consiglio generale dell'Economia: un avvio positivo, pronti a dare il nostro contributo

Il presidente Franco Storer porta al tavolo passaggio generazionale, energia, crisi abitativa e recupero del patrimonio edilizio

Venezia, 13 ottobre 2026. Casartigiani Veneto esprime soddisfazione per l'avvio del Consiglio generale dell'Economia del Veneto, che si è insediato oggi a Palazzo Balbi, presieduto dall'assessore regionale allo Sviluppo economico Massimo Bitonci. All'incontro erano presenti il presidente regionale Franco Storer e il segretario regionale e direttore di Casartigiani Verona Nico Bellesolo.

Il Consiglio nasce come sede stabile di confronto tra la Regione e le rappresentanze economiche e sociali, con funzioni consultive e propositive. Per Casartigiani Veneto è un passo importante, da cui ci si aspetta ora un'attività concreta, come l'assessore Bitonci ci ha abituato.

Nel suo intervento il presidente Storer ha portato all'attenzione del Consiglio il tema del passaggio generazionale, per garantire continuità alle imprese artigiane e trasmissione dei mestieri, e quello dell'energia, con i suoi costi per le piccole imprese.

Ha poi sollevato la crisi abitativa e la necessità di recuperare il patrimonio edilizio esistente, così da rispondere al bisogno di abitazioni e dare slancio alle aziende del settore.

«Accogliamo con favore l'avvio di questo confronto», commenta Nico Bellesolo, segretario regionale e direttore di Casartigiani Verona. «L'artigianato ha bisogno di risposte concrete e di tempi certi: siamo pronti a collaborare con la Regione e con le altre rappresentanze perché dal Consiglio escano proposte operative.»

IL NUOVO QUESTORE MAURO LA MATINA: «RAFFORZARE LA PERCEZIONE DI SICUREZZA DEI CITTADINI»



Insediato il nuovo responsabile della Polizia di Stato, che punta a proseguire il lavoro svolto e a migliorare ulteriormente la sicurezza in città.

Mauro La Matina è il nuovo questore di Verona. Insediato il 15

ottobre, il dirigente generale di Pubblica Sicurezza prende il posto di Rosaria Amato, trasferita alla guida della Questura di Firenze.

Nel corso della sua prima conferenza stampa, La Matina ha sottolineato l'importanza di rafforzare non soltanto la sicurezza effettiva, ma anche la percezione di sicurezza da parte dei cittadini, affinché possano vivere serenamente i quartieri e gli spazi pubblici.

Il nuovo questore, proveniente dal Dipartimento della Pubblica Sicurezza del Viminale, ha

evidenziato come Verona presenti già standard di sicurezza elevati, assicurando l'impegno a migliorarli ulteriormente.

La sua attività proseguirà nel segno della continuità con il lavoro svolto dalla precedente gestione, attraverso il coordinamento delle forze dell'ordine, la prevenzione e il dialogo con le istituzioni locali.

L'insediamento è coinciso anche con i recenti episodi di disordine verificatisi in città, confermando l'importanza di mantenere alta l'attenzione sulla sicurezza del territorio.

Nuova rete del gas nel comune di Vestenanova (Verona): 200 nuove utenze potranno allacciarsi

V-Reti, società del Gruppo Magis che gestisce la distribuzione di energia elettrica e gas nelle città di Verona e Vicenza, ha realizzato una nuova rete gas nel Comune di Vestenanova, in provincia di Verona, dando la possibilità a circa 200 nuove utenze di allacciarsi al servizio.

L'intervento ha riguardato la metanizzazione delle vie principali del capoluogo del Comune, con la posa della condotta dorsale e la predisposizione dei pozzetti di allacciamento davanti alle abitazioni interessate. Complessivamente sono stati realizzati circa 8 km di dorsale, per un investimento di 2 milioni di euro.

Lo sviluppo delle reti rap-

presenta un elemento importante per accompagnare la crescita dei territori e rispondere alle esigenze delle comunità locali.

In questa direzione si inserisce l'impegno di V-Reti nel rendere il servizio gas accessibile a un numero sempre maggiore di cittadini, anche in territorio montano, con i vantaggi che comporta.

Per consentire l'allacciamento e l'attivazione del servizio nei tempi previsti, V-Reti invita i cittadini interessati a presentare tempestivamente la richiesta.

Per informazioni è possibile: Chiamare il Numero Verde 800.066.558

Scrivere a preventivi@v-reti.it
Visitare il sito www.v-reti.it



Il Prefetto consegna lo stemma e il gonfalone al comune di Lazise



Il Prefetto di Verona Demetrio Martino ha ricevuto nella giornata odierna il Sindaco del Comune di Lazise Damiano Bergamini,

una rappresentanza degli assessori e dei consiglieri del Comune nonché il Comandante della Polizia Locale Ferdinando Pezzo accompagnato da agenti del Corpo, per la consegna dello Stemma e del Gonfalone concessi al Comune dal Presidente della Repubblica.

Federalberghi Garda Veneto celebra mezzo secolo di attività

Sono state presentate oggi, mercoledì 7 ottobre nella Sala Rossa al Palazzo Scaligero, le iniziative per le celebrazioni dei cinquant'anni di attività di Federalberghi Garda Veneto, in programma sabato 17 ottobre a Torri del Benaco. Sono intervenuti il presidente della Provincia, Flavio Pasini; il presidente e il direttore di Federalberghi Garda Veneto, Ivan De Beni e Mattia Boschelli; Massimo Mamoli, direttore del quotidiano L'Arena; Alberto Melotti, responsabile della Direzione Territoriale Verona e Nord Est di Banco BPM e Luca Fresi, direttore Power

& Smart Infrastructures del Gruppo Magis. Erano, inoltre, presenti in Sala Rossa il consigliere regionale Alberto Bozza e, su delega del sindaco di Torri del Benaco, Donatella Bertelli.

Alla giornata del 17 ottobre sono attesi a Torri il ministro del Turismo Gianmarco Mazzi, il presidente della Regione del Veneto Alberto Stefani, il presidente della Provincia Flavio Pasini e l'assessora alla Cultura, Turismo e Rapporti con l'UNESCO del Comune di Verona, Marta Ugolini. Il programma si svilupperà

in tre diversi luoghi della città lacustre. L'apertura sarà affidata a un momento di incontro e accoglienza all'albergo ristorante Gardesana, Residenza d'Epoca. Il cuore della giornata, trasmesso in diretta streaming sui canali Athesis (media partner dell'evento), sarà poi l'assemblea pubblica al Cinema Teatro che porterà sullo stesso palco rappresentanti delle istituzioni, del territorio, del mondo economico e dei servizi. L'evento sarà aperto al pubblico previa registrazione alla mail segreteria@federalberghigardaveneto.it.

A dare il via all'incontro, il ministro Gianmarco Mazzi, intervistato dal direttore de L'Arena, Massimo Mamoli. Seguirà un talk dedicato al futuro del Lago di Garda, condotto da Mario Puliero, direttore di Telearena, con Mariastella Gelmini, presidente della Comunità del Garda, il sindaco di Torri Stefano Nicotra e il presidente di Federalberghi Garda Veneto, Ivan De Beni. Saranno poi presenti i rappresentanti di Azienda Gardesana Servizi, ULSS 9 Scaligera, Azienda Trasporti Funicolari Malcesine Monte Baldo e Navigazione Laghi:



realità diverse chiamate a confrontarsi su questioni che incidono direttamente sul futuro della destinazione turistica: mobilità e collegamenti, accessibilità, sostenibilità, infrastrutture e servizi, rapporto tra costa, entroterra e Monte Baldo, formazione e lavoro, qualità dell'ospitalità. Temi che negli anni hanno progressivamente allargato

anche il campo d'azione di Federalberghi Garda Veneto, diventata nel tempo interlocutore del territorio anche su questioni che vanno oltre la sola rappresentanza alberghiera.

A raccontare il mezzo secolo dell'Associazione saranno inoltre due progetti pensati appositamente per il cinquantenario.

Riccardo Sommariva

OSTETRICA E GINECOLOGIA B. MARIA DÀ ALLA LUCE UN'ALTRA COPPIA DI GEMELLI

Due coppie di gemelli in due anni, tutti dalla stessa mamma. La famiglia si è allargata da 4 a 6 e sono felicissimi mamma Maria e papà Giacomo, diventati genitori di due gemelline, anche loro nate con parto naturale come i fratellini. Tutto è andato bene e sono già tornati a casa, dopo essere stati seguiti dall'Uoc Ostetricia e Ginecologia B, diretta dal dott. Valentino Bergamini, dell'Ospedale della Donna e del Bambino di Borgo Trento. I genitori, veronesi di 30 anni, hanno avuto due gemelli (maschio e femmina) nati a luglio 2024 con parto spontaneo e naturale, sempre seguiti dall'Ostetricia e Ginecologia B. Anche la sorella della neomamma ha avuto da poco un parto gemellare. Ora la famiglia si allarga con due femmine, Beatrice e Rebecca, anche loro nate con parto naturale,

coronando il desiderio della mamma che durante la gravidanza è stata seguita dal dottor Nikolaos Papadopoulos. Una storia ostetrica significativa e rara. Affrontare due gravidanze gemellari consecutive, portate a termine en-

trambe con un parto vaginale, è un evento estremamente raro. Non c'è stata nessuna ricerca di eccezionalità, ma l'estrema attenzione alla sicurezza, unita all'esperienza. Nella gravidanza gemellare il parto naturale può rappresentare una

scelta sicura e appropriata in casi accuratamente selezionati. La decisione deve essere sempre individualizzata, valutando la presentazione dei feti, l'epoca gestazionale, le condizioni materne e fetali e l'andamento del travaglio.

Trapianti di rene. Con 3 mesi di anticipo già effettuato il 100° intervento

Con tre mesi di anticipo rispetto all'anno scorso, in Aoui è già stato raggiunto il centesimo trapianto di rene del 2026. E' successo all'inizio di ottobre e il paziente ha appena concluso il suo decorso clinico che è risultato regolare. Il 2025 si era chiuso con

113 trapianti totali, segnando una forte discontinuità rispetto al passato, dovuta alle due novità introdotte dall'Usd Trapianti di rene con la direzione del prof. Alessandro Antonelli. Si tratta della chirurgia robotica e della donazione da vivente.

Terapia intensiva neonatale Aoui, fra le 8 migliori in Italia. "TINinTOUR", rianimazione polmonare prematuri. Uno su 10 nasce pretermine

Un bambino su 10 nasce prematuro e nei casi più gravi, come un parto alla 23ª settimana, può pesare anche solo 500 grammi. Sono creature fragili di appena sei mesi. La loro vita al di fuori del ventre materno è garantita solo da tecnologia sofisticata, come i respiratori di ultima generazione che suppliscono alla placenta nell'ossigenazione, dal momento che i polmoni sono l'ultimo organo ad essere formato.

E' su questo delicato equili-

brio che agiscono i pediatri neonatologi dell'Uoc Terapia intensiva neonatale di Borgo Trento, diretta dal dott. Renzo Beghini, che sono appena stati selezionati tra le 8 migliori TIN italiane per il progetto itinerante "TINinTOUR". Si tratta di una simulazione ad alta fedeltà per provare la rianimazione polmonare di un prematuro appena nato, promossa dalla Società Italiana di Neonatologia. Durante la simulazione, i pediatri provenienti da fuori

Verona hanno sperimentato le manovre avanzate all'interno di una unità mobile con tecnologia di alto livello. La giornata si è svolta al Centro Practice di Borgo Trento.

Uno su 10 nasce prematuro. Accade per molteplici e diverse cause, così come diversi sono i gradi di prematurità. Possono raggiungere un peso minimo di 500-600 grammi, se il parto avviene a circa 22-23 settimane di gravidanza. Questo è anche il limite minimo di compatibilità con la vita

ed entro la quale si può intervenire sul bambino. I polmoni iniziano a formarsi proprio in questo momento, per cui il neonato così prematuro non riesce a respirare autonomamente. Nella Terapia intensiva neonatale si interviene con dei respiratori altamente sofisticati che mimano la funzione della placenta. Quest'ultima infatti ossigena il bambino durante la gestazione, che si trova nel liquido amniotico e non dispone di polmoni formati.

Simulazione avanzata con il neonato che piange. Per un neonatologo imparare la rianimazione polmonare in queste condizioni è fondamentale. Organizzato da Accurate, società leader nella formazione sanitaria avanzata con soluzioni all'avanguardia nella simulazione medica, e con la sponsorizzazione non vincolante di Chiesi, il van "TINinTOUR" è stato allestito con una vera e propria culla con macchinari e un manichino di un bambino ad alta fedeltà.

L'IRCCS di Negrar inaugura in Italia, un innovativo sistema radiologico per la sala operatoria

L'inaugurazione di due nuove apparecchiature radiologiche per diagnosi e trattamenti chirurgici sempre più sicuri e precisi, con uno sguardo anche alla salute dell'ambiente, ha caratterizzato la Festa liturgica di San Giovanni Calabria che è stata celebrata questa mattina all'IRCCS di Negrar.

Il "Sacro Cuore Don Calabria" è il primo centro in Italia ad adottare l'Arco a C "Ciartic Move", un sistema radiologico robotizzato, in grado di produrre in sala operatoria immagini ad altissima definizione, favorendo l'accuratezza e la sicurezza chirurgica, oltre che la riduzione della durata dell'intervento. La seconda apparecchiatura è la RM Magnetom Flow, la prima in Veneto, una Risonanza con tecnologia green: rispetto al "magnete" tradizionale utilizza per funzionare una quantità minima di elio, gas naturale raro e non rinnovabile, ed è stata progettata per consumare meno energia.

Dopo la benedizione inaugurale è stata celebrata la Messa, presieduta dal Superiore Generale dell'Opera Don Calabria, don Massimiliano Parrel-

la. La mattinata si è conclusa con la cerimonia di ringraziamento ai collaboratori con 35 anni di anzianità di servizio.

"Investire in innovazione tecnologica è un elemento chiave affinché una struttura sanitaria si mantenga al passo con il rapido evolversi della ricerca scientifica e per offrire le migliori cure al paziente", ha sottolineato l'amministratore delegato, Claudio Cracco. "La nostra priorità rimane comunque sempre il personale. Investire in competenza professionale, capacità relazionale, attenzione ai bisogni del paziente come persona è il vero motore di sviluppo del nostro ospedale".

Arco a C "Ciartic Move", il primo in Italia.

La caratteristica del nuovo Arco a C è quella di offrire immagini ad altissima definizione, visualizzazioni da differenti angolazioni e acquisizioni tridimensionali durante la seduta operatoria. Questo consente di rendere le procedure chirurgiche più fluide e precise, ridurre la necessità di manovre correttive e contribuire ad accorciare i tempi dell'intervento.

Manifattura, la cassa integrazione torna a crescere Cioetto: «Difendere le competenze prima che sia tardi»

Nove mesi fa la manifattura stringeva i denti. A gennaio l'87% delle imprese dichiarava di non aver fatto ricorso agli ammortizzatori sociali e solo l'11% aveva già ridotto l'organico. Oggi quella tenuta mostra le prime crepe. Secondo il Radar Manifattura di Confimi Industria, le domande di cassa integrazione sono cresciute del 16%, anche su base annua. L'aumento si concentra nelle regioni a più alta densità industriale, tra cui il Veneto, dove crescita arriva al 21%.

Per Verona il dato pesa in

modo particolare. I comparti che ricorrono di più alla CIG sono la metalmeccanica e il legno, due colonne portanti del tessuto produttivo scaligero, e il tessile. Sono in larga parte piccole e medie imprese, inserite in filiere lunghe e orientate all'export, e per questo tra le prime a sentire il colpo quando la domanda rallenta. Il 19% delle imprese prevede di dover ricorrere agli ammortizzatori sociali per una drastica riduzione degli ordinativi.

«Le nostre aziende hanno

fatto di tutto per fare fronte all'emergenza», commenta Claudio Cioetto, presidente di Confimi Apindustria Verona. «Hanno assorbito costi, incertezza e rallentamento dei mercati di sbocco senza scaricare il peso sui lavoratori. Ma, come evidenzia il Radar, questa capacità di resistenza non è infinita. Quando gli ordini calano in modo così netto, la cassa integrazione diventa l'ultimo argine per non perdere persone e professionalità che abbiamo impiegato anni a formare».

La priorità di Confimi Apindustria Verona è quella di evitare che una difficoltà congiunturale si trasformi in perdita di capacità produttiva, competenze e posti di lavoro. Per un territorio come quello veronese, dove il saper fare è spesso il vero vantaggio competitivo, la posta in gioco è alta.

«Per una PMI perdere un tornitore esperto o un maestro del legno significa perdere un pezzo di know-how che

oggi il mercato del lavoro non restituisce», prosegue Cioetto. «Il rischio concreto è che, quando arriverà la ripresa, le imprese non abbiano più le competenze per agganciarla. Per questo sono necessari ammortizzatori rapidi nell'erogazione e semplici nelle procedure. Chiediamo anche la possibilità di accompagnare i periodi di cassa con percorsi di formazione e riqualificazione, e misure concrete a sostegno della liquidità e degli investimenti, a partire dall'accesso al credito».

Secondo Cioetto «Verona ha una manifattura solida, abituata a reagire, ma in una fase come questa non può farcela da sola. Serve un'alleanza tra imprese, istituzioni e parti sociali per attraversare il rallentamento senza disperdere il patrimonio industriale che rende forte questa provincia. Confimi Apindustria Verona è al fianco delle aziende associate per orientarle e accompagnarle nell'accesso agli strumenti disponibili».



a cura di DANIELA CAVALLO

"CENTRO STORICO NARRARE IL CUORE DELLE CITTÀ"

A Verona chiude Harem. E anche Giulietta avrebbe qualche problema



Ci sono negozi che chiudono e lasciano semplicemente una vetrina vuota, e poi ce ne sono altri che, quando abbassano la serranda, fanno capire quanto fosse importante la loro presenza, anche se per anni nessuno ci aveva fatto troppo caso. È quello che succede oggi nel centro storico di Verona con la chiusura di Harem, storico negozio di biancheria intima che per circa trent'anni ha avuto come anima e volto Letizia, figlia del grande architetto veronese Lorenzo Rosa Fauzza.

A raccontarlo così, potrebbe sembrare soltanto l'ennesima attività commerciale che lascia il posto a qualcos'altro, ma Harem era molto più di un negozio dove acquistare biancheria. Era uno di quei luoghi che, quasi senza volerlo, diventano parte della vita quotidiana di un quartiere e di una città. Da Letizia si entrava per cercare un reggiseno, magari anche di una taglia non proprio facile da trovare, e spesso si finiva per fermarsi a parlare. Una chiacchiera diventava un'altra, una



cliente incontrava un'amica, qualcuno raccontava una storia, si commentava la vita del quartiere e, naturalmente, si parlava anche di se stesse. Letizia ascoltava.

Letizia, con ironia, vera "spacciatrice di reggiseni", specializzata anche nelle taglie forti, con quella competenza che appartiene ai commercianti di una volta e che oggi è sempre più difficile incontrare: non c'era un algoritmo a suggerire il modello più adatto, né un sistema automatico a dirti quale fosse la misura giusta; c'era una donna che

ti guardava, ascoltava le tue esigenze e probabilmente, dopo trent'anni di esperienza, sapeva già cosa proporti. E magari riusciva anche a convincerti che quel modello che non avresti mai scelto era proprio quello che ti stava meglio. Ma soprattutto c'era una cosa che nessun grande negozio può facilmente sostituire: la relazione.

Harem era diventato una sorta di piccolo salotto urbano al femminile, senza poltrone e senza formalità. Un luogo nel quale ci si poteva fermare qualche minuto in più, anche

quando non c'era nulla di urgente da comprare. E forse è proprio questo il valore che rischiamo di non vedere quando parliamo dei centri storici soltanto attraverso i numeri delle aperture e delle chiusure, degli affitti, dei flussi turistici e dei fatturati. Un negozio di vicinato non vende soltanto ciò che espone in vetrina: in alcuni casi vende anche familiarità, fiducia, ascolto e senso di appartenenza.

Per questo la chiusura di Harem fa un po' più male di quanto dovrebbe fare la chiusura di un normale

esercizio commerciale. E viene quasi spontaneo, in una città come Verona, chiamare in causa anche Giulietta, che abitava non troppo distante da quelle vetrine. Chissà cosa avrebbe fatto la nostra celebre innamorata se, invece di vivere nella Verona del Trecento, fosse vissuta oggi e avesse avuto bisogno di un completino intimo per il suo Romeo, per se stessa. Probabilmente avrebbe avuto qualche difficoltà, perché una cosa è avere un balcone dal quale dichiararsi amore eterno, un'altra è trovare qualcuno che sappia consigliarti il completino giusto.

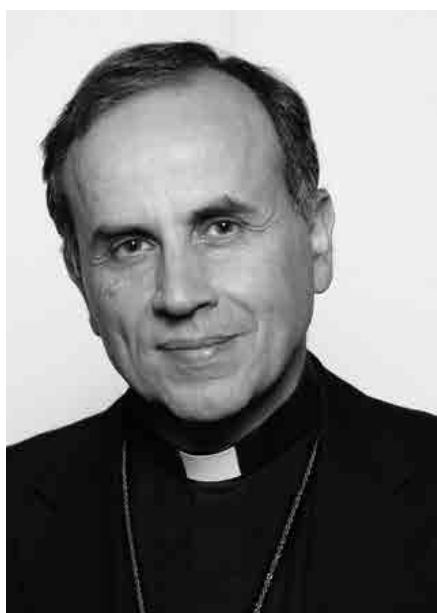
La battuta serve a raccontare una cosa molto seria.

Quando un'attività come Harem chiude, non scompare soltanto un punto vendita: scompare una piccola infrastruttura sociale della città. Scompare una persona che per trent'anni ha conosciuto volti, storie, abitudini e trasformazioni del centro storico. Scompare un luogo nel quale era possibile entrare per comprare qualcosa e uscire, magari, avendo

semplicemente parlato con qualcuno. È una perdita difficile da contabilizzare, perché non esiste una statistica capace di misurare il valore di una conversazione. Letizia, con il suo negozio, i suoi reggiseni e le sue taglie forti, ha svolto per trent'anni un lavoro che era molto più grande di quello indicato sulla visura camerale. Ha tenuto aperta una porta sulla città e, soprattutto, ha tenuto aperto un luogo dove le persone potevano ancora fermarsi a parlare. E allora, cara Letizia, grazie per questi trent'anni. Per i reggiseni, per le taglie forti, per i consigli, per le risate e soprattutto per tutte quelle conversazioni che probabilmente non compariranno mai in nessun bilancio, ma che hanno contribuito a fare Verona. Quanto a Giulietta, invece, speriamo che abbia già provveduto perché Romeo può anche aspettare sotto il balcone, ma per un completino intimo fatto come si deve, ormai, bisogna organizzarsi per tempo.

Riapre la Domus Sancti Zenonis

Dopo alcuni mesi di limitazioni causa lavori, con il mese di ottobre, riapre completamente il Palazzo del Vescovado di Verona. Da secoli denominato Domus Sancti Zenonis, sorge accanto alla Cattedrale ed è documentato già nel IX secolo; nei secoli numerosi gli interventi di ampliamento, riorganizzazione, trasformazione. Osserva Cristiana Beghini, direttrice dell'Ufficio Beni culturali Ecclesiastici e Edilizia di Culto: «Il palazzo è un insieme stratificato: residenza, luogo di rappresentanza e testimonianza di oltre un millennio di trasformazioni della città e della Chiesa veronese». Aggiunge Andrea Nante, storico dell'arte e consulente della Diocesi di Verona: «L'ambiente più rappresentativo è il Salone dei Vescovi, o Sala dei Vescovi antichi. Il sof-



fitto ligneo a cassettoni risale al Quattrocento; gli affreschi eseguiti da Domenico Brusaporzi nel 1566 raffigurano architetture dipinte, paesaggi e la successione dei presuli veronesi, da sant'Euprepio a Sebastiano Pisani I». I lavori presentati oggi

A vent'anni dai profondi lavori del 2006, tra il 2025 e il 2026 si sono resi necessari interventi per il miglioramento sismico della Torre di Ognibene e degli edifici ad essa addossati sede dell'abitazione del Vescovo e degli uffici della Curia veronese grazie ai fondi del Pnrr. Ulteriori lavori, in questi mesi, hanno riguardato il recupero della loggia cinquecentesca e il miglioramento energetico con l'inserimento di nuovi serramenti in metallo a taglio termico; il risanamento degli intonaci delle facciate lato Adige con finitura a "regalzier" (tipico intonaco decorato di epoca cinquecentesca veneziana) recuperati nel magistrale restauro del 2006; il risanamento degli apparati lapidei della torre di Ognibene.

Menopausa. Una donna ci vive per quasi metà della sua vita

Oggi una donna trascorre quasi metà della propria esistenza in menopausa, spesso nel pieno della propria vita professionale e sociale. In occasione della Giornata Mondiale della Menopausa del 18 ottobre, Aoui fa il punto su questa condizione davvero rilevante per la salute della donna. Se non adeguatamente trattata, le sue conseguenze incidono per 30 anni o più nella vita femminile: le variazioni ormonali e la perdita degli estrogeni impattano infatti su tutti gli organi, aumentando il rischio di patologie croniche cardiovascolari, ossee e cognitive. Per questo, l'adozione di stili di vita sani unita a terapie personalizzate, consente di prevenire complicanze e preservare la qualità di vita in salute. L'Azienda si pone in prima linea con competenze integrate e ambulatori dedicati a cui si

accede con l'impegnativa.

In Aoui 2 ambulatori. Per rispondere a queste esigenze, in Azienda ospedaliera sono due le vie d'accesso dedicate alle pazienti, all'interno dell'Uoc Ostetricia e Ginecologia, diretta dal prof. Stefano Uccella: un ambulatorio di I livello a cui si accede con semplice impegnativa del medico di medicina generale e, per i casi più complessi, che necessitano di inquadramenti diagnostici avanzati e di impostazioni terapeutiche su misura, è inoltre operativo l'ambulatorio Menopausa di II livello, fatto da un team dedicato di esperti.

L'expertise di oltre 8 figure e la collaborazione con la prof.ssa Graziottin. La complessità della menopausa richiede un approccio integrato e personalizzato. In Aoui, a fianco del ginecologo ci sono oltre 8 unità operative e specialità diffe-

renti. Endocrinologia, Cardiologia, Neurologia, Medicina Interna, Fisiatria, Psicologia e Medicina Generale. Questo modello basato sulle "competenze gemelle" permette una valutazione completa dei fattori di rischio, l'armonizzazione dei percorsi di cura e l'attuazione di efficaci strategie di prevenzione primaria e secondaria, ponendo l'Azienda in prima linea nel supporto alla donna. Un'expertise clinica e scientifica che si è ulteriormente arricchita con la collaborazione della prof.ssa Alessandra Graziottin (ginecologa e consulente specialistica della Uoc universitaria di Ostetricia e Ginecologia), una delle massime esperte italiane sul tema e che attraverso le sue molteplici pubblicazioni e l'attività divulgativa ha contribuito ad abbattere il tabù legato alla menopausa.

VERONA, LE IMPRESE FANNO RETE: IL 12 OTTOBRE HA DEBUTTATO IL CAPITOLO BNI BORGO TRENTO

Mettere in relazione le competenze del territorio per creare nuove opportunità di lavoro. Con questo obiettivo lunedì 12 ottobre è stato inaugurato alle Cantine Montesor il Capitolo BNI Borgo Trento. All'appuntamento hanno partecipato oltre 80 imprenditori del territorio.

Il nuovo Capitolo è entrato nel network BNI – Business Network International e si rivolgerà a imprenditori, piccole e microimprese e professionisti di Borgo Trento e dell'intero territo-

rio veronese. A presiederlo sarà Paolo Padovani, con il supporto dell'Assistant Director Elena Corsi.

Il funzionamento è concreto: incontri settimanali, relazioni professionali, presentazione di potenziali clienti e creazione di opportunità commerciali. Ogni Capitolo accoglie un solo rappresentante per specializzazione professionale, favorendo la collaborazione tra competenze complementari.

«Borgo Trento è un quartiere ricco di attività, pro-

fessionalità e voglia di fare: con il nuovo Capitolo BNI vogliamo trasformare questa energia in relazioni concrete e in nuove opportunità di business per tutti i membri», ha dichiarato il Presidente Paolo Padovani. Per sostenere la crescita e lo sviluppo delle attività del territorio, il nuovo Capitolo ha scelto il Metodo BNI. Secondo i dati diffusi dall'organizzazione, BNI riunisce nel mondo oltre 350.000 imprenditori

e professionisti in più di 11.800 Capitoli. Nel 2025 i Membri italiani hanno scambiato circa 424.000 referenze, generando oltre 584 milioni di euro di affari. Il nome richiama il radicamento nel quartiere, ma l'orizzonte è quello dell'intera città: creare connessioni tra attività diverse, far circolare opportunità e rafforzare la collaborazione nel tessuto imprenditoriale veronese.

Riccardo Sommariva



20 centesimi oggi per avere pane anche domani

Lo scorso agosto, in piena campagna di raccolta, alla Borsa di Bologna il grano tenero biologico era quotato 33 centesimi al chilo, il convenzionale appena 22. Con questi prezzi coltivare grano non è più sostenibile, né nel biologico né nel convenzionale.

Se il grano continua a essere pagato così poco, tra vent'anni chi lo coltiverà? Non è un interrogativo teorico: in questi giorni i trattori stanno tornando in strada e gli agricoltori stanno lanciando da varie regioni italiane il loro grido di allarme. Si lavora sotto i costi di produzione e le aziende non ce la fanno più. Secondo l'Istat, tra il 2006 e il 2025 la produzione di frumento tenero è calata del 21,4% e quella di frumento duro del 9,3%. Nel 2025 l'Italia ha importato 97 milioni di quintali di frumento, contro una produzione nazionale di circa 59,5 milioni.

Tra il 2003 e il 2023, il numero di aziende agricole italiane è sceso del 42% e la superficie agricola utilizzata si è ridotta del 6,3%. Il rischio è molto concreto: se non sosteniamo chi coltiva, molti agricoltori dovranno abbandonare la terra. E con loro se ne andrebbe la nostra sicurezza e sovranità alimentare, cioè la certezza di avere pane per tutti anche in futuro, in un'epoca

segnata dai conflitti e dalle crisi energetiche internazionali.

Da qui nasce la campagna "20 centesimi oggi per avere pane anche domani": NaturaSi chiede ai propri clienti di riconoscere 20 centesimi in più per ogni chilo di pane. Già oggi NaturaSi concorda con i propri agricoltori un prezzo più alto della quotazione di borsa: dai 7 ai 12 centesimi in più al chilo per il grano tenero e duro, dai 4 ai 7 centesimi in più per il farro. Questa maggiorazione vale sull'intera produzione, compresa quella destinata a pasta, farine e biscotti.

Vino, CCIAA Verona: assegnati i 7 nuovi best of wine tourism 2027

Il riconoscimento "Arte e cultura" è andato a Monte del Frà, l'azienda di Sommacampagna che ha saputo trasformare la cantina in un polo artistico d'eccellenza tramite il progetto Art-Winery. Nella categoria "Esperienze Enogastronomiche" spicca Monteleone21, l'offerta firmata da Masi in Valpolicella che ha fornito agli ospiti un'immersiva "Gourmet Wine Experience" seguendo sempre il profilo del calice, all'interno di una scenografia architettonica capace di garantire un'accoglienza versatile. Nelle "Pratiche sostenibili nell'enoturismo" si è distinta la Cantina Bio Annafrancesca di Legnago che ha trasformato il vigneto in un'oasi di biodiversità dove la tutela dell'ambiente e

l'amore per il territorio della Pianura dei Dogi si fondono in un racconto elegante e sincero. Il premio "Esperienze Innovative nell'Enoturismo" è stato assegnato a Siridia di Negrar, per aver reso la degustazione un viaggio gui-

dato dalla filosofia della Winfulness, unendo prodotti pionieristici al rispetto della Valpolicella, tutelando la biodiversità a zero consumo di suolo. Sul fronte della "Ricettività" l'Azienda Agricola Val di Venere della Valpan-

tena ha creato un'innovativa offerta di glamping, capace di regalare agli ospiti un'immersione totale nel territorio tra esperienze e degustazioni di vini biologici e naturali. Per quanto riguarda i "Servizi per l'Enoturismo", la realtà Viaggia e Assapora ha reso la passione per il territorio un'offerta enoturistica inclusiva e priva di barriere, creando itinerari che permettono di vivere esperienze enoturistiche accessibili a tutti. Infine, il premio "Architettura e Paesaggio" è stato assegnato a Villa del Brolo di Mezzane di Sotto per l'attento restauro conservativo che fonde l'eleganza contemporanea con antichi dettagli, offrendo agli ospiti un'accurata accoglienza dalla Famiglia Furia.



ALLA PICCOLA POSTA® in pillole

a cura della Dott.ssa Barbara Anna Gaiardoni



andreavanacore.it

"La matematica mi piace ma preferisco non parlarne", si legge sulla copertina di un diario agenda 2025-2026. Insieme al prof. Luca Corradi – docente presso la scuola di formazione professionale "San Giuseppe" di Verona – abbiamo rilanciato questa frase ai suoi allievi e allieve, completandola così: "La matematica mi piace, ma preferisco non parlarne...solo scriverne!". Armati di carta e penna hanno risposto. Per questo, senza cambiare nemmeno una virgola, li ospiteremo "Alla Piccola Posta... in pillole" per tutto il 2026.

Grazie di cuore!

Barbara Anna Gaiardoni - allapiccolaposta@gmail.com

PEDAGOGISTA E LOVE WRITER.
SPECIALISTA IN DIPENDENZE AFFETTIVE NELL'AMBITO
DEL DISAGIO SCOLASTICO, PROFESSIONALE E LAVORATIVO.
BARBARAGAIARDONIPEDAGOGISTA.IT

riflessioni

La matematica è un po' ostica e ardita, ma capita bene, diventa una sfida riuscita.

Noemi G.

Perché è importante saperla per affrontare i problemi di matematica e i problemi della vita...

Carlos R.

Io sulla matematica penso che sia utile perché se un giorno ti trovi in una situazione critica, e devi prendere le misure, come faresti? Eh? Eh?

Giorgia F.

a cura di GIANFRANCO IOVINO

LEGGENDO & SCRIVENDO

“INCANTO”: la voce come ponte tra anima, intuizione e crescita personale

Un libro, un oracolo, un percorso di trasformazione interiore. Con *INCANTO - Il canto dell'Anima*, l'autrice e vocal coach Debora Quattrini, unisce anni di ricerca tra bioenergetica, neuroscienze, psicologia junghiana e studio della voce in un'opera che invita il lettore a riscoprire la propria essenza. Attraverso 57 tavole vibrazionali, esercizi e chiavi di lettura, *INCANTO* propone un viaggio che parte dal corpo e dalla voce per arrivare all'ascolto più autentico di sé. In questa intervista l'autrice veronese racconta la genesi del progetto, il significato della voce come espressione dell'identità e il valore di un cammino che intreccia consapevolezza, intuizione e crescita personale.

Ci presenti *INCANTO - Il canto dell'Anima* (Independently published)

«*INCANTO* è un'opera che ho custodito per anni come un seme in gestazione. Nasce dall'incontro tra la mia esperienza di cantante e vocal coach e decenni di studi in biologia, neuroscienze, cimatica, bioenergetica e psicologia junghiana. È un percorso di evoluzione personale che intreccia Suono, Corpo, Voce, Intuito e Co-

smo, trasformando la voce in uno strumento di conoscenza e manifestazione dell'essere. Attraverso 57 immagini vibrazionali accompagnano il lettore in un viaggio articolato in otto tappe, dal radicamento alla connessione con il tutto. *INCANTO* può essere vissuto sia come un oracolo intuitivo, attraverso le tavole e la sincronicità, sia come un percorso guidato ricco di esercizi, mantra e spunti di riflessione. È dedicato a chi utilizza professionalmente la voce, ma anche a chi sente il bisogno di ascoltarsi più profondamente.»

Lei è una Vocal Coach: qual è il primo suggerimento che offre ai suoi allievi?

«Invito sempre i miei allievi a non cadere nella trappola dell'imitazione. Gli artisti possono ispirarci, ma la vera crescita nasce quando troviamo il coraggio di scoprire chi siamo davvero. La voce autentica non è una copia di qualcun altro: è l'espressione della nostra identità. Quando smettiamo di inseguire modelli esterni, la tecnica e l'emozione trovano il loro equilibrio naturale.»

La voce è molto più di uno strumento di comunicazione?



«Assolutamente sì. Possiamo scegliere le parole, ma il suono della voce rivela molto di più di ciò che diciamo. Ogni inflessione, tensione o apertura racconta qualcosa di noi. La voce è il

canale attraverso cui esprimiamo emozioni, bisogni e verità interiori. Ritrovare autenticità nella propria voce significa imparare a comunicare in modo consapevole e smettere di na-

scondersi dietro maschere e aspettative.»

Possiamo definire *INCANTO* un viaggio introspettivo?

«Assolutamente sì, perché conduce verso la propria casa interiore. È un percorso che invita ad accogliere sia la luce sia l'ombra, riconoscendo in entrambe parti preziose della nostra esperienza umana.»

Cosa si aspetta da questa sua prima opera?

«Più che aspettarmi qualcosa, desidero che *INCANTO* entri in risonanza con chi lo incontra. Non lo considero un semplice esperimento letterario, ma la sintesi di una vita di ricerca, ascolto e pratica.

Mi auguro che le persone possano ritrovare nelle pagine e nelle tavole frammenti della propria storia e utilizzare questo strumento come occasione di crescita, ascolto e connessione interiore.»

Ci racconta qualcosa di lei?

«Raccontarsi non è semplice. Mi considero una persona curiosa, intuitiva e profondamente legata al mondo del suono. Nel lavoro con la voce ho trovato non soltanto una professione, ma una vera missione. L'intuito rappresenta per me una guida fondamentale e il



filo conduttore che mi permette di comprendere la realtà e accompagnare gli altri nei loro percorsi di espressione personale.»

Perché dovremmo leggere *INCANTO*?

«Perché aiuta a riscoprire il potere della propria voce, non soltanto quella che si ascolta all'esterno, ma anche quella più silenziosa che vive dentro di noi. In un tempo dominato dalla velocità e dal rumore, leggere significa fermarsi, nutrire l'immaginazione e sviluppare una maggiore consapevolezza. *INCANTO* è un libro da consultare più volte nel tempo, lasciandosi guidare da ciò di cui si ha bisogno in quel momento.»

Salutiamoci con un invito alla lettura per i nostri lettori

«*INCANTO* è una mappa vibrazionale composta da 57 tavole, pensata per accompagnare il lettore alla scoperta del proprio spazio interiore. Non racconta soltanto il mio percorso, ma può diventare anche il vostro: un invito ad ascoltarvi, ritrovare la vostra frequenza e lasciare emergere la voce più autentica della vostra anima.»

La nuova opera dell'artista veronese Piera Legnaghi è la protagonista della nuova Piazza del Municipio e del Teatro Comunale di Marcon, a Venezia.



L'artista veronese, attiva a livello nazionale ed internazionale da oltre 40 anni, ha realizzato opere che fanno ormai parte integrante del territorio scaligero e che l'hanno fatta conoscere a moltissimi veronesi e turisti. Due esempi su tutti: la scultura *A Cuore Aperto*, in mostra permanente al museo Cavalcaselle - Tomba di Giulietta, e la scultura *Slancio vitale*, posizionata sulla rotatoria di Verona Nord, lungo l'autostrada del Brennero.

L'opera *Onde* La nuova opera *Onde* si ispira al movimento naturale delle onde come metafora di continuità,

trasformazione e relazione: un segno fluido che attraversa lo spazio, collegando idealmente architettura, paesaggio e presenza umana. Inserita all'interno di una fontana, l'opera media tra il rigore geometrico degli edifici circostanti e la dimensione organica della natura, introducendo armonia e leggerezza nello spazio urbano.

Realizzata in acciaio inox, l'opera cambia aspetto durante la giornata e nelle diverse stagioni, offrendo un'esperienza visiva sempre diversa: riflette la luce in modo morbido e non invasivo, garantendo una visione luminosa ma mai abbagliante, e accoglie il



contesto circostante diventando parte viva dello spazio urbano.

Una carriera internazionale

Il posizionamento di *Onde* nel comune veneziano avviene in continuità con una lunga carriera che ha portato Legnaghi

ad esporre, tra gli altri, al MART di Rovereto, al Museo di Arte Contemporanea di Ciudad Bolívar in Bolivia, al Museo Italo-Americano di San Francisco e all'Otis Parsons Institute of Art and Design di Los Angeles.

ALMIRO COMUCCI: UNA VITA IN MUSICA TRA BEAT, BLUES E ROCK.

Dalla prima chitarra acquistata a tredici anni ai provini con la Numero Uno di Lucio Battisti, passando per il successo dei Railroad e le tante esperienze nei gruppi storici veronesi. Almiro Comucci ripercorre oltre sessant'anni di passione musicale, raccontando incontri, palchi, progetti e l'amore inesauribile per la musica che ancora oggi lo accompagna.

Ci presenti prima l'Almiro Comucci uomo.

«Sono nato in una famiglia benestante che mi immaginava commercialista o avvocato. Ho studiato Economia e Commercio a Verona e Giurisprudenza a Padova, ma la mia inclinazione è sempre stata più artistica che tecnica. Mi sono realizzato nel commercio calzaturiero, riservando però sempre spazio alla mia grande passione: la musica.»

Almiro musicista: tutto parte dalla prima chitarra acquistata all'età di?

«Tredici anni, quando comprai la mia prima chitarra con i risparmi messi da parte da

bambino. Con gli amici imparai i primi accordi e le prime canzoni. A sedici anni arrivarono le prime esibizioni dal vivo come chitarrista solista nel gruppo beat "Gli Spettri".»

Come nasce il passaggio al basso?

«Avvenne con il gruppo "La Mania", con cui vincemmo il concorso Interistituti di Vicenza. Ci fu proposta una tournée con Le Orme, ma molti di noi frequentavano ancora il liceo e le famiglie non diedero il consenso.»

Ha sostenuto provini con Ricordi, Saar e la Numero Uno di Battisti. Cosa ricorda di quel periodo?

«Il mio sogno era diventare cantautore. Grazie al produttore Nazzareno Stella sostenni un provino per la NUMERO UNO di Lucio Battisti. Ad ascoltarmi fu Roberto Dané, storico produttore di Fabrizio De André, che mi disse che ero ancora acerbo. La RICORDI giudicò le mie canzoni poco melodiche, ma apprezzò i testi, proponendomi di occuparmi della sola

parte poetica. Rifiutai perché desideravo cantare le mie canzoni. Con la SAAR, invece, nacque un'importante opportunità. Insieme a Beppe Castellani fondai i "Railroad". La casa discografica ci propose un contratto e il nostro LP, pubblicato nel 1976, vendette circa 100 mila copie. Un secondo album era già pronto, ma non fu mai pubblicato per problemi economici dell'etichetta.»

È stato anche autore di teatro musicale

«Fin dagli anni Settanta ho collaborato con il Giovane Teatro Veronese come musicista e attore. Negli anni Ottanta, insieme a Daniela Benedini, Lucia Barini ed Ezio Zanini, scrissi l'opera rock "Arriva il giorno". Lo spettacolo coinvolgeva musicisti, cantanti, ballerini, mimi e tecnici e venne rappresentato per diversi anni tra Verona e Vicenza all'interno di importanti rassegne teatrali.»

Ha fatto parte di numerosi gruppi veronesi. Quali ricorda con maggiore piacere?

«Negli anni ho suonato con

molte formazioni, tra cui I Grilli, Corto Maltese, Lone Wolf, Charlie White Combo, Vladi Blues Band, Pepe Nero e Condors, gruppo storico veronese ancora oggi attivo. Ho inoltre fondato gli Yellow Cab, con i quali ho inciso il CD "In the Mood", progetto che ricordo con particolare soddisfazione.»

Che cos'è stata l'esperienza Verona Beat?

«L'idea era riunire i gruppi beat storici veronesi in uno spettacolo al Teatro Romano. L'iniziativa ebbe grande successo e si trasformò in un tour durato diversi anni. Con gli Yellow Cab vincemmo il contest collegato al progetto con il mio brano inedito *Nel blu*, incluso nel CD *Verona Beat*. In quell'album trovano spazio anche numerose mie composizioni interpretate dai vari gruppi partecipanti.»

Quanto è cambiata la musica dagli anni Sessanta a oggi?

«Gli anni Sessanta furono rivoluzionari. La musica anglosassone cambiò profondamente gusti, linguaggio e cultura



giovanile. Dopo il rock'n'roll arrivarono il blues revival e il folk di Bob Dylan, influenze che hanno segnato il mio percorso artistico e la mia attività compositiva.»

Con chi si esibisce oggi?

«Attualmente suono con diverse formazioni: Condors Tribute Led Zeppelin, Allegra Group, Rolling Stars, Green River, Allegra Trio HIP, dedicato ai cantautori italiani e ai miei brani originali, e The Ice, tributo a Emerson, Lake & Pal-

mer.»

Qual è il segreto per amare la musica tutta la vita?

«La musica è parte integrante della mia esistenza. Mi accompagna ogni giorno, alimenta sogni, emozioni e creatività. Amarla significa avere sempre la possibilità di creare, interpretare e reinventare qualcosa di nuovo attingendo alla propria esperienza e sensibilità. È questo che, ancora oggi, mi fa sentire vivo.»

Gianfranco Iovino

Il fascino del calice conquista il Kurhaus: Merano WineFestival festeggia 35 anni di successi

Trentacinque anni passati a dettare le tendenze del bere bene, trasformando una cittadina termale nel centro di gravità del mondo enologico. Dal 6 al 10

novembre 2026, il Merano WineFestival taglia il traguardo della 35ª edizione, riaprendo le porte del Kurhaus per una cinque giorni che promette

di ridefinire gli standard dell'eccellenza. La storica creatura di Helmuth Köcher, nata nel lontano 1992, sceglie per questo anniversario un manifesto

concettuale chiaro: mettere lo specchio tra la bellezza del lavoro agricolo e l'eleganza del sorso finale. Obiettivo: superare il record del 2025

La kermesse altoatesina si presenta ai nastri di partenza forte dei numeri straordinari registrati lo scorso anno, quando ha richiamato oltre 8.000 appassionati, tra cui una platea qualificata di tremila addetti ai lavori e ben 150 buyer internazionali arrivati da 32 nazioni. Con una platea di 1.300 produttori e duemila etichette pronte alla mescita, il festival punta a consolidare il proprio ruolo di piattaforma commerciale strategica per il mercato globale.

C'è grande attesa anche per scoprire chi salirà sul gradino più alto della qualità: i verdetti della guida The WineHunter, svelati il 17 agosto, vedranno la consegna dei famosi bollini Rosso, Gold e Platinum. A questi ultimi, che certificano la perfezione assoluta secondo le commissioni di assaggio, sarà riservata una celebrazione d'onore nel corso dell'evento.

La mappa della kermesse: dai trend "green" alle grandi bollicine

Il percorso espositivo si svilupperà attraverso tappe tematiche ben delineate, capaci di intercettare

sia i puristi del vino sia i nuovi consumatori:

Venerdì 6 novembre: Il debutto è tutto per "Taste-Terroir - bio&dynamica". Una sezione interamente dedicata alla svolta green, che accenderà i riflettori su viticoltura pulita, anfore, affinamenti subacquei e sulla crescita dei prodotti analcolici o a bassa gradazione (no-low alcohol). Weekend (6-9 novembre): Spazio ai sapori nella GourmetArena con la sezione "Culinaria". Qui il vino incontra i migliori artigiani del cibo, distillati e birre artigianali, il tutto arricchito da spettacolari showcooking.

Il cuore dell'evento (7-9 novembre): Va in scena "The Festival", il tradizionale e monumentale banco d'assaggio che metterà a confronto le migliori produzioni della penisola italiana con i grandi nomi della viticoltura internazionale.

Martedì 10 novembre: Il gran finale è una sfilata di purezza ed effervescenza con "Catwalk Champagne&more", l'atto conclusivo che saluterà il pubblico con il meglio del metodo classico.

Loretta Simonato



a cura di GIULIA BOLLA

“L'ANGOLO DI GIULIA - LIFE AND PEOPLE”

Fieracavalli 2026: il benessere del cavallo al centro di una nuova sensibilità

Un legame fatto di passione, rispetto e fiducia. La 128ª edizione di Fieracavalli dedica un intero padiglione alla cura e al benessere di un animale straordinario.

La passione per i cavalli ha accompagnato una parte importante della mia vita. Fin da ragazza ho avuto la fortuna di vivere intensamente il mondo dell'equitazione, partecipando anche a competizioni sportive. Anni bellissimi, durante i quali i cavalli erano parte integrante delle mie giornate. Li seguivo personalmente, dedicando grande attenzione alla loro cura e al loro benessere, imparando quanto fosse importante conoscerne il carattere, comprenderne le esigenze e costruire con ciascuno un rapporto di fiducia. L'amore per i cavalli resta anche ora ma non avendo poco tempo non posso più dedicarmi a questa passione. Rimane

però intatta la consapevolezza di quanto il benessere del cavallo debba rappresentare una priorità assoluta, tanto nella vita quotidiana quanto nell'attività sportiva. È quindi con particolare piacere che ho accolto la

notizia dell'attenzione che **Fieracavalli 2026**, in programma a Verona dal 5 all'8 novembre, riserverà proprio a questo tema, dedicandogli un intero spazio espositivo. Il **Padiglione 4, Healthcare & Leisure**, sarà infatti

un luogo di incontro, approfondimento e confronto dedicato alla salute del cavallo e alla relazione con l'uomo. Un'iniziativa che considero particolarmente significativa, perché testimonia una crescente sensibilità verso

un approccio all'equitazione fondato sulla conoscenza, sul rispetto e sull'ascolto dell'animale. Attraverso dimostrazioni di equitazione consapevole nell'Horse Friendly Arena, incontri con esperti e approfondimenti dedicati all'alimentazione, alla preparazione fisica, all'osteopatia e alla massaggio, i visitatori potranno scoprire quanto sia importante comprendere le necessità del cavallo, rispettandone i tempi e la natura. Particolarmente interessante anche il progetto Fieracavalli Campus, dedicato alla formazione delle nuove generazioni di atleti, con un'attenzione specifica all'addestramento etico e al benessere del cavallo sportivo. Ma l'impegno della manifestazione va oltre la divulgazione: nuove scuderie, percorsi riservati agli animali e un sistema di segnalazione di eventuali situazioni di disa-

gio rappresentano iniziative concrete per migliorarne le condizioni durante la fiera. Il padiglione darà inoltre spazio alle attività e alle terapie assistite con i cavalli, ricordandoci quanto questi animali possano contribuire anche al benessere delle persone, favorendo relazioni, autonomia e crescita personale. **Chi ha amato e conosciuto davvero un cavallo sa quanto sia capace di comunicare, anche senza parole.** Sa riconoscere la sensibilità di chi gli sta accanto e instaurare un rapporto che va ben oltre la pratica sportiva. Per questo mi auguro che iniziative come Healthcare & Leisure contribuiscano a diffondere una cultura equestre sempre più consapevole, nella quale il rispetto per il cavallo non sia soltanto un principio dichiarato, ma un valore da tradurre ogni giorno in gesti concreti.



a cura di FRANCESCA RIELLO

“PENSIERO VERTICALE”

Cortina, il fondo fuori traccia

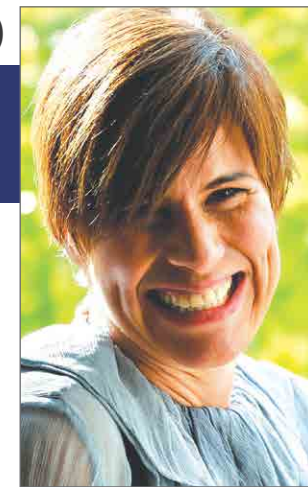
Per allenarsi, i ragazzi dello Sci Club Cortina devono spesso raggiungere Dobbiaco. Succede quando la neve scarseggia o le piste di Passo Tre Croci non sono adatte alle loro esigenze. A Cortina lo sci di fondo ha una lunga tradizione, legata soprattutto a Fiammes, dove per anni si poteva partire con gli sci ai piedi e raggiungere Cimabanche, lungo percorsi accessibili anche ai meno esperti. Oggi buona parte di quelle piste non è utilizzabile. Le vecchie omologazioni risalivano al 2010 e sono scadute. Nel 2023 una nuova conferenza di servizi ha autorizzato soltanto due tracciati, mentre sugli altri sono emerse criticità legate al rischio idraulico e geologico. Tra i percorsi interessati ci sono anche il campo scuola e parte dell'ex ferrovia.



Il Comune ha cercato di sbloccare la situazione, affidando nuovi studi ai tecnici, compresa una valutazione del rischio di caduta massi. Le autorizzazioni, però, richiederanno ancora tempo. Nel frattempo chi pratica il fondo deve fare i conti con i pochi chilometri disponibili.

Lo Sci Club Cortina, insieme al Comitato per lo sci di fondo, ha presentato all'amministrazione tre proposte e un programma di interventi per i prossimi tre anni. Si riparte da Passo Tre Croci e Son Zuogo, dove esiste già un tracciato riconosciuto di circa dieci chilometri, a 1.800 metri di quota. I dislivelli e le caratteristiche tecniche lo rendono adatto soprattutto ai fondisti esperti. Chi vuole imparare o semplicemente trascorrere qualche ora sugli sci si trova davanti a una pista piuttosto impegnativa. «Per il turista è troppo faticosa. È una pista che va rimodernata e resa

fruibile al turista e neofita», spiega Massimo Siorpaes, che da anni segue la questione per lo Sci Club Cortina. Nell'ultima stagione il club ha gestito direttamente Tre Croci, occupandosi anche della parte logistica. Gli atleti sono una trentina, tra fondo e biathlon, e si allenano per buona parte dell'anno. Quando le condizioni non permettono di utilizzare la pista, devono spostarsi. Spesso fino a Dobbiaco. Proprio a Dobbiaco, come in Val Casies e ad Anterselva, lo sci nordico richiama ogni inverno turisti e appassionati. Ci sono percorsi per chi si allena seriamente e altri per chi vuole avvicinarsi alla disciplina. Cortina appartiene allo stesso circuito, Dolomiti NordicSki, che collega i comprensori del Veneto, dell'Alto Adige e del Tirolo orientale. A Fiammes, prima delle chiusure, si poteva sciare lungo il fondovalle, senza affrontare subito le difficoltà di una pista



tecnica in quota. Era anche un modo per conoscere una parte delle Dolomiti d'Ampezzo lontana dagli impianti di risalita e dalle piste da discesa. Oggi chi cerca un percorso semplice trova possibilità molto più limitate. E per una località come Cortina, frequentata da turisti con interessi ed esperienze sportive differenti, è un'assenza che si fa sentire. Per Fiammes bisognerà attendere. A Tre Croci, invece, le piste ci sono già. Lo Sci Club chiede di intervenire su quelle, per renderle più accessibili e consentire ai ragazzi di allenarsi più spesso a casa, senza dover cercare altrove chilometri di neve praticabile.

a cura di PIERA LEGNAGHI

“CULTURALMENTE PARLANDO”

Antonia Stringher : l'importanza delle proprie radici

Antonia Stringher –
De tzimbar belt ime hertze /Il
mondo cimbro nel cuore

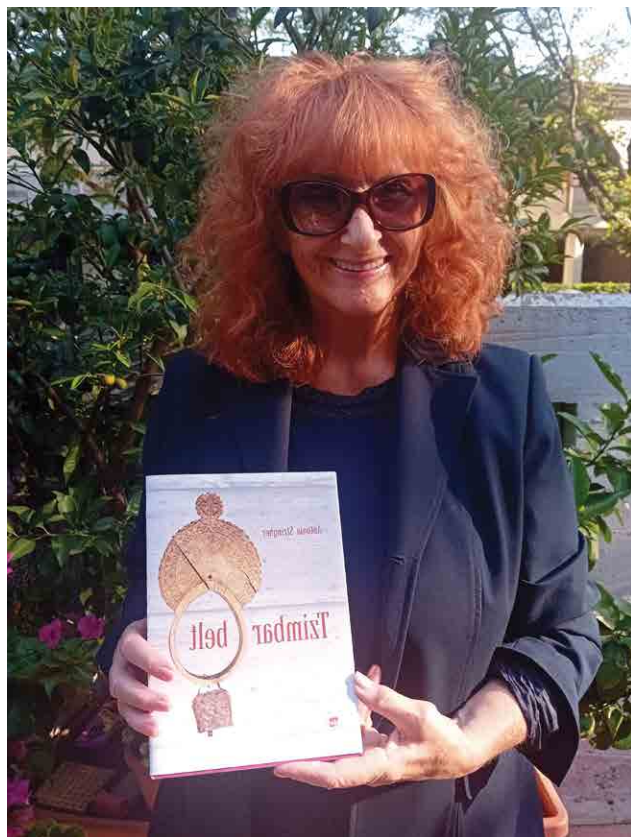
“I ruofami Antonia Stringher,
ipi bortut in Brunge. Mai muo-
tar s’ist gabest muotartzunge
tzimbar ‘un Ljetzan/ Mi chia-
mo Antonia Stringher, sono
nata a Selva di Progno. Mia
madre era parlante nativa di
cimbro di Giazza.

Piccolo assaggio di cimbro,
la lingua parlata un tempo in
gran parte della Lessinia dai
coloni bavaro-tirolesi stanziati
sulla montagna veronese
già dai primi secoli dopo il
Mille.

Tuttora nel suggestivo pae-
sino di Giazza/Ljetzan, pos-
siamo ancora ascoltare dagli
ultimi parlanti nativi, la viva
voce di questa antica parlata.

Figure preziose, reliquie vi-
venti che ci ricordano il vissuto
di queste genti.

Genti chiamate impropria-
mente Cimbri ma che nulla
hanno a che fare con i Cimbri
di Gaio Mario sconfitti nel 101
a.C, bensì con il termine me-
dio alto tedesco zimmer/ bo-



scaiolo, loro attività prevalen-
te, corrotto poi in Tzimbar/
tzimbro/ cimbro. Col tempo
il termine ha preso accezione

di popolo e lingua. Tuttavia i
cimbri di Giazza definiscono
la loro lingua Taütsch

Un fiero, tenace, laborioso

popolo che con immani fati-
che ha plasmato, nel corso dei
secoli, l’impervio e selvaggio
territorio della Lessinia, ren-
dendolo coltivabile e fertile.
Se oggi possiamo godere dello
splendido paesaggio degli alti
pascoli, è grazie ad un lavoro
secolare operato dai Cimbri
che sfruttarono risorse na-
turali quali: pascoli, boschi,
acque, pietre, attraverso la
pastorizia, la costruzione di
mulini, giassare, calcare. car-
bonare

Una comunità ricca di un pa-
trimonio culturale fatto di
arti, usi, costumi, miti, fede,
lingua e tradizioni. Un “sa-
pere” raccontato un tempo
attraverso i filò nelle stalle e
trasmesso oralmente di gene-
razione in generazione; rito
che venne a cessare nei primi
anni Sessanta con lo spopo-
lamento delle contrade e l’ave-
vento della televisione.

Amo profondamente questa
terra, le mie radici. Sento di
incarnarne il genius loci. Nel
mio piccolo, cerco di mante-
nerne viva l’eredità culturale

raccontando il mondo dei
Cimbri attraverso libri, arti-
coli, incontri, escursioni sul
territorio e corsi di lingua
cimbra. Tra le mie pubblica-
zioni: “Storia delle storie di
Buskangrüabe” – Storia di
Giazza e la sua gente – “An
tak galebat in balt” – “Cen-
simento dei parlanti cimbro
nell’isola linguistica di Giaz-
za” – Selva di Progno/Brun-
ge” – “Tzimbar belt”



Un detto cimbro recita “Ante
burtzan in pome stirbat /
Senza radici la pianta muo-
re”. E noi abbiamo il dovere di
mantenere vive queste nostre
radici.

“Hörtan vurburt!” / Sempre
avanti! (espressione cimbra di
buon augurio) “.



a cura di VALENTINA DI MARCO

VALENTINA IN PARIS (VIP)

Auteuil, dove Parigi profuma di caramello

C’è un altro Auteuil, lontano
dai percorsi più conosciuti,
che si rivela a chi ha voglia
di camminare senza fretta.
Dopo aver esplorato altri an-
goli del XVI arrondissement,
questa volta vi porto verso la
Porte d’Auteuil, alla scoperta
di un itinerario in cui poesia,
architettura e botanica si in-
trecchiano in modo sorpren-
dente. Un angolo di Parigi
dove basta allontanarsi di po-
chi passi dal ritmo della città
per ritrovare una dimensione
più raccolta, fatta di silenzio,
bellezza e piccole meraviglie.
Mi piace iniziare la passeg-
giata dal Jardin des Poètes, un
luogo che sembra fatto appo-
sta per chi ama perdersi tra le
parole e la natura. Qui, lungo
i sentieri, i nomi dei poeti e i
loro versi accompagnano il
visitatore, incisi nella pietra
e disseminati tra il verde.
Non è soltanto un giardino

da attraversare, ma un luogo
da assaporare lentamente,
fermandosi a leggere una fra-

se, a osservare una scultura o
semplicemente ad ascoltare il
silenzio. Lasciato il giardino,



basta proseguire per raggiun-
gere le Serre d’Auteuil, uno
dei luoghi più affascinanti e
forse meno celebrati di Parigi.
Nate alla fine dell’Ottocento
su progetto dell’architetto
Jean-Camille Formigé, que-
ste eleganti strutture in ferro
e vetro sono un esempio
suggestivo dell’architettura
botanica dell’epoca. Le gran-
di serre, con le loro forme
armoniose e le superfici tra-
sparenti, sembrano custodire
un piccolo mondo a parte, nel
quale la città lascia spazio a
una natura sorprendente.
Varcare la soglia significa en-
trare in un universo di colori,
forme e profumi. Palme dalle
foglie imponenti, orchidee
delicate, piante tropicali dalle
sagome insolite: ogni ambien-
te offre una nuova scoperta e
restituisce, per qualche istan-
te, la sensazione di trovarsi
lontano da Parigi. La luce che

filtra attraverso il vetro, il ve-
rde intenso della vegetazione e
l’atmosfera umida delle serre
creano un contrasto affasci-
nante con l’eleganza sobria
del quartiere circostante. È
uno di quei luoghi in cui viene
spontaneo rallentare, lascian-
do che siano i dettagli a cattu-
rare lo sguardo. E proprio tra
queste meraviglie botaniche,
o nel verde che circonda il
quartiere, si nasconde una cu-
riosità che merita attenzione:
il Cercidiphyllum japonicum,
conosciuto come albero del
caramello. È soprattutto in
autunno che questo albero
regala una sorpresa inaspetta-
ta. Le sue foglie si tingono di
sfumature dorate e ramate e,
mentre appassiscono e si pre-
parano a cadere, sprigionano
un profumo dolce che ricorda
quello del caramello, talvolta
con note di zucchero cotto.
Un profumo fugace, che non



sempre si lascia cogliere, ma
che trasforma una semplice
passeggiata in una piccola
esperienza sensoriale. È uno
di quei dettagli che invita-
no a guardare la natura con
occhi diversi: non soltanto
attraverso i colori e le forme,
ma anche attraverso gli odori
che cambiano con le stagioni.
Forse è proprio questo il fasci-
no più autentico di Auteuil: la
capacità di sorprendere senza
ostentazione. Passeggiando
in questa parte del XVI arron-
dissement, si scopre un quar-
tiere che si lascia conoscere
poco a poco. Una Parigi più
intima, verde e silenziosa, che
invita a fermarsi, osservare e
lasciarsi sorprendere.

À très vite

Guardano al Sudamerica i prossimi Bottega prosecco bar

Dopo le Maldive nei giorni scorsi e le aperture di Londra all'aeroporto di Luton e di Tokyo previste per i prossimi giorni, ecco la mossa a sorpresa di Sandro Bottega, presidente dell'azienda vitivinicola veneta (ha un suo sito produttivo anche in Valpolicella). Dopo averne aperti una quarantina di questi spazi ricreativi-ristorativi che assicurano una media, ognuno, di un milione di incassi annui, in varie parti del globo, da Birmingham a Seul, da Kuale Lampur a Dubai, da Roma a Budapest, tanto per citarne alcuni, ora punta decisamente al Sudamerica anche se logisticamente questa immensa area non è facilmente operativa. Da tempo Sandro Bottega ha annunciato di voler inaugurare, nel 2027, un Prosecco Bar a San Paolo del Brasile, quasi un test in una zona, il Brasile, dove i vini e i distillati Bottega sono molto richiesti e consumati. Un successo che

va avanti da qualche anno tanto da aver praticamente programmato anche l'apertura di un altro spazio nel Mato Grosso. Ma l'imprenditore veneto ha rafforzato la propria idea di espansio-

derella del gruppo Viking. Da allora è stato un susseguirsi di nuove aperture e nuovi successi nonostante alcune aree, per motivi legati ai vari conflitti sparsi nel mondo, ai dazi e alle

guardando all'America Latina con grande interesse nonostante le difficoltà della lontananza da noi, dai trasporti. In Brasile possiamo dire che i nostri prodotti sono graditissimi ma vogliamo raggiungere con i Prosecco Bar anche l'Argentina con Buenos Aires e Rosario. E' un paese dove vivono milioni di persone che parlano italiano, che sono figli o nipoti di emigrati, di grandi lavoratori italiani. Persone che amano i prodotti e tutto ciò che è italiano. Nella zona siamo presenti nelle vendite di Prosecco, di vini di qualità ed ora vorremmo esserci anche con i Prosecco Bar". Bottega spa dovrebbe chiudere il 2027 con un fatturato di oltre 100 milioni di euro, con una leggera crescita rispetto al 2025. Esporta in 165

paesi nel mondo e, grazie, ai suoi siti produttivi sparsi tra Veneto, Friuli e Toscana riesce a produrre vini di alta qualità, dall'Amarone al Brunello di Montalcino, dal Chianti al Cabernet, perfino il Lambrusco specialità emiliana.

Giorgio Naccari



ne di questo retail portandolo anche in Argentina, a Buenos Aires e, nel tempo, anche in Cile, Paraguay e Bolivia. "Il format del Prosecco Bar è da una dozzina d'anni ben definito, da quando apriamo il primo locale a bordo della nave da crociera scandinava Cin-

difficoltà energetiche ed economiche abbiamo costituito, in certi momenti, dei vari ostacoli. Lo notiamo a Dubai dove fino allo scorso anno incassavano 5 milioni di euro ogni anno oppure ad Odessa dove il nostro importatore sa subito svariati bombardamenti. Oggi

I panettoni gourmet di Stefano Bottega conquistano il mercato

Dopo l'esordio dello scorso Natale con i suoi due tipi di panettone alla Grappa Privata e al Gin-Co, che hanno conosciuto un successo oltre più rosea aspettativa, Stefano Bottega torna alla ribalta del nuovo Natale anche con una terza fragranza, con il panettone alla mela con il liquore cannella che evoca le suggestioni alpine dello strudel. Panettoni Gourmet che hanno creato una nuova tendenza di consumo in direzione di una destagionalizzazione allargata. Panettoni che risaltano la tradizione ma che vengono arricchiti dall'esperienza di raffinati pasticceri e dall'impiego di ingredienti inediti per solleticare i palati più esigenti. Prodotti di nuova generazione apprezzati dai giovani e che si stanno ritagliando uno spazio crescente anche nei

mercati di diversi paesi europei. Stefano Bottega, artefice dei tre panettoni realizzati in collaborazione con Zaghis, industria dolciaria veneta, è entusiasta dei risultati ottenuti. "Il progetto alla base di questi prodotti è stato oggetto di lunghe ricerche e di prolungate sperimentazioni con lo staff Zaghis. Abbiamo scelto una inedita grammatura (800gr) che soddisfa appieno tutte le esigenze. La lievitazione di oltre 72 ore garantisce una corposa consistenza e un gusto equilibrato. Dopo la cottura i panettoni vengono capovolti e lasciati raffreddare per 8 ore, garantendo la perfetta amalgama degli ingredienti e della loro aromaticità. Il packaging è ottenuto con materiali riciclabili e compostabili che rispettano l'ambiente".

(g.n.)



a cura di **MICHELE TACCHELLA**

MARKETING PER LE PICCOLE-MEDIE IMPRESE

PMI e Made in Italy: la sfida è digitale

Il futuro del Made in Italy passa dalla capacità delle PMI di lavorare in rete. Agroalimentare, moda e arredo-design condividono un'esigenza: rendere più efficienti i rapporti tra aziende, fornitori, produttori e distributori, usando dati e tecnologie in modo più coordinato.

Le PMI occupano una posizione strategica nell'economia nazionale. Pur rappresentando una quota contenuta delle imprese attive nelle filiere, contribuiscono a occupazione e ricavi. I dati elaborati da InfoCamere mostrano il peso di questi comparti: l'agroalimentare riunisce circa 1,4 milioni di imprese, 3,7 milioni di addetti e 576 miliardi di euro di ricavi. La moda conta 344 mila imprese, oltre un mi-

lione di lavoratori e 180 miliardi di fatturato. Arredo e design comprendono 165 mila imprese, 566 mila addetti e ricavi per 110 miliardi.

Le strutture produttive sono differenti. Nell'agroalimentare la distribuzione pesa per numero di aziende, occupazione e ricavi; nella moda concentra molte imprese e lavoratori, ma una parte consistente del fatturato nasce dalla produzione. Per arredo e design, la fabbricazione del prodotto finito è il segmento più significativo.

Non esiste una ricetta digitale valida per tutti. Ogni filiera deve individuare priorità e strumenti coerenti con il proprio modello. La digitalizzazione rende

più rapido e sicuro lo scambio di informazioni, riduce errori e sprechi, integra le attività e migliora la risposta al mercato. Processi trasparenti e standard condivisi rafforzano la reputazione della filiera e aiutano clienti e partner a riconoscere affidabilità e qualità. L'innovazione nasce dalle

esigenze del mercato e dalle possibilità offerte dalla tecnologia. La tracciabilità è importante nell'alimentare, dove conoscere provenienza e percorso dei prodotti sostiene la fiducia dei consumatori. Nell'agricoltura di precisione, sensori e dispositivi connessi aiutano decisioni più pun-

tuali. Nel legno-arredo, la gestione digitale della fornitura coordina materiali, passaggi e tempi.

La trasformazione non dipende soltanto da software o macchinari: conta collegare persone e organizzazioni. Molte piccole realtà a monte della filiera hanno risorse limitate e livelli di digitalizzazione bassi. Le imprese più grandi possono favorire il cambiamento chiedendo dati condivisi, promuovendo standard e accompagnando i partner verso strumenti compatibili.

Per ottenere risultati serve una strategia che coinvolga l'intera filiera, non iniziative isolate. Le PMI possono diffondere competenze e pratiche efficaci anche tra le

microimprese. Occorre superare la diffidenza verso la collaborazione digitale e riconoscere che la competitività non si costruisce soltanto dentro i confini della singola azienda.

Per il Made in Italy, la tecnologia non sostituisce saper fare, creatività e legame con il territorio: può valorizzarli. Una filiera connessa preserva la qualità, controlla i processi e si presenta ai mercati con trasparenza. La sfida è trasformare esperienze individuali in un sistema collaborativo, dove innovazione e identità produttiva procedano insieme.

Michele Tacchella
info@micheletacchella.it



Pietro Franzoni entra nelle Fiamme Oro: è il primo talento del King Rock in un gruppo sportivo

A soli 16 anni, il giovane atleta veronese approda nel settore giovanile del gruppo sportivo della Polizia di Stato dopo una stagione da protagonista a livello europeo

Un nuovo traguardo per Pietro Franzoni e una grande soddisfazione per l'ASD King Rock Climbing. Il giovane atleta veronese, 16 anni, entra a far parte del settore giovanile delle Fiamme Oro, il gruppo sportivo della Polizia di Stato, dopo essersi messo in evidenza nelle competizioni nazionali e internazionali di arrampicata sportiva. Un riconoscimento importante per il percorso compiuto finora e un'opportunità che apre nuove prospettive per la sua carriera, al termine di una stagione 2026 ricca di risultati.



Pietro è il primo scalatore in assoluto proveniente dal settore giovanile della società scaligera ad ottenere questo prestigioso traguardo. «A darci la notizia dell'ingresso nel gruppo sportivo è stato il presidente della FASI (Federazione Arrampicata Sportiva Italiana) Davide Battistella – racconta Franzoni, che gareggerà con i colori della Polizia di

Stato –. La prossima stagione sarà piuttosto impegnativa, perché il mio calendario prevede i principali appuntamenti nazionali senior oltre alle competizioni giovanili europee e mondiali. Sarà una sfida stimolante». Una programmazione che richiederà un ulteriore salto di qualità, sia sul piano tecnico sia su quello fisico e mentale.

Formedil Verona conquista il terzo posto alle finali nazionali di Ediltrophy 2026

La squadra veronese sale sul podio della competizione nazionale di arte muraria promossa da Formedil Italia. Un risultato che conferma la qualità della formazione e l'impegno nel preparare i professionisti dell'edilizia di domani. Formedil Verona conquista il terzo posto nella categoria Junior alla finale nazionale di Ediltrophy 2026, la competizione di arte muraria promossa da Formedil Italia e ospitata al SAIE di Bologna, la principale Fiera dedicata al settore delle costruzioni. A salire sul terzo gradino del podio per Formedil Verona sono stati Andrea Zanini, Sherif Greca e Matteo Merzi delle classi terze, guidati dall'insegnante Armando Di Dio, che hanno rappresentato la scuola veronese con impegno, determinazione e professionalità.

La squadra veronese si era

qualificata alla finale nazionale grazie alla vittoria del primo posto nella categoria Junior di Ediltrophy 2026 alle selezioni regionali venete, un risultato che ha permesso ai ragazzi di confrontarsi con le migliori realtà del Paese. Le squadre provenienti da tutta Italia si sono sfidate nella realizzazione delle opere in gara, mettendo alla prova competenze tecniche, precisione, organizzazione del lavoro e attenzione alla sicurezza. Gli allievi hanno dovuto realizzare la "Torre dell'acqua", una fontana – fioriera ornamentale in muratura con mattoni faccia a vista e vaschetta in pietra di apricena, una prova che ha richiesto capacità progettuali, cura dei dettagli e padronanza delle tecniche murarie. La finale ha visto primeggiare Ente Sistema Edilizia Brescia, che ha conquistato il

primo posto, seguito da CEFS Udine, secondo classificato. «Siamo estremamente orgogliosi del risultato raggiunto dai nostri ragazzi, che hanno saputo rappresentare

Formedil Verona con competenza e spirito di squadra – dichiara Antonio Ruffo, presidente di Formedil Verona –. Arrivare sul podio nazionale di Ediltrophy è un riconoscimento importante per gli studenti e per tutto il lavoro svolto dai nostri formatori. Questa competizione conferma quanto sia fondamentale investire nella formazione per costruire il futuro del settore delle costruzioni». «Ediltrophy è la competizione più sentita all'interno del sistema della formazione per la filiera delle costruzioni e rappresenta un'importante occasione di confronto per gli allievi delle scuole edili italiane – aggiunge Andrea Antonelli, vicepresidente di Formedil Verona –. Il risultato ottenuto dai nostri ragazzi conferma la qualità del percorso formativo proposto e il valore del lavoro svolto dai nostri docenti nel trasmettere la preparazione tecnica necessaria». Ediltrophy rappresenta la competizione più importante del confronto nazionale tra le scuole edili italiane e valorizza il talento dei giovani e il ruolo della formazione professionale.

Giovanni Tiberti



La palestra Fast Fitness ha ospitato l'Open regionale di Pesistica Olimpica

Bene le veronesi Bussolengo, Bentegodi e Strong4Real con 18 medaglie: 8 oro, 7 argento e 3 bronzo. La palestra Fast Fitness di Bussolengo di Verona, in collaborazione con il Comitato Regionale Veneto della FIPE (Federazione Italiana Pesistica) e con il patrocinio del CONI Regionale del Veneto, ha organizzato il 4° Open regionale di Pesistica Olimpica, che ha registrato la presenza di 58 atleti dei quali ben 34 veronesi, 15 femmine e 19 maschi, in rappresentanza di Pesistica Bussolengo, con 16 atleti, Pesistica Bentegodi, con 9 atleti, Strong4Real Verona, con 7 atleti e G.M. Fitness Pescantina, con 2 atleti, che si sono messi al collo la bellezza di 18 medaglie, 8 d'oro, 7 d'argento e 3 di bronzo. La Pesistica Bussolengo ha fatto la parte del leone, conquistando complessivamente otto medaglie, quattro d'oro, con Alice Friggi, Francesco Zanoli, Dylan

Argentieri e Vincenzo Macculi, tre d'argento, con Martina Grenedene, Manuel Guttoni e Matteo Freoni e una di bronzo, con Fabiola Mazzi.

Bene la Sezione Pesistica della Fondazione M. Bentegodi Verona, che ha portato a casa sette metalli, con quattro medaglie d'oro, per Martina Quarta, Alessandra Scapini, Esmond Marku e Mogens Marku, due argenti, con Davide Porchia e Elia Baldin e un bronzo, messo al collo da Nicola Ostoich.

Belle prestazioni anche da parte della Strong4Real Verona, con le due medaglie d'argento di Olena Kan e Marco Pasqualotto e la medaglia di bronzo di Beatrice Premi. Bella presenza ma senza medaglie per Susanna Manzano e Girelli Alessandro della G.M. Fitness di Pescantina. Fuori dal podio, ma con buoni piazzamenti, le altre veronesi, Marta Marrella, Chiara Trentini,

Maria Vittoria Sportelli, Tosca Zamboni, Veronica Zulian e Maria Grazia Calabretto e gli altri veronesi, Gianluca Fior, Pietro De Giglio, Alberto Padovani, Grigore Ursachi, Michelangelo Ficarra Zuppani, Alberto Nardolotto e Simone Sandrini. Entrambi veronesi i due migliori risultati tecnici assoluti, tra tutti i partecipanti, calcolati con la speciale tabella Sinclair, che registra il rapporto tra il peso personale dell'atleta e il peso complessivo sollevato, con Alessandra Scapini, della Pesistica Bentegodi, prima fra le femmine, che ha sollevato un totale di 162 kg., 69 kg. nello strappo e 93 kg. nello slancio, a 56,74 kg. di peso personale, con 227,53 punti e Francesco Zanoli, della Pesistica Bussolengo, che ha primeggiato tra i maschi, con un complessivo di 236 kg., 106 kg. di strappo e 130 di slancio, a 74,99 kg. di peso corporeo e con l'ottimo punteggio di 313,00.

Trampolino elastico. Aere Cup, doppio bronzo a Riccione per la Fondazione Bentegodi: sul podio Xumerle e Pellissier

Le due atlete veronesi terzo posto nel sincronizzato 17/21 anni; Xumerle sale sul podio anche nell'individuale con il primato personale Doppia medaglia di bronzo per la Fondazione Bentegodi all'"Aere Cup", la gara internazionale svoltasi a Riccione che ha riunito i migliori atleti del trampolino elastico, impegnati nella World Cup (categorie Senior) e nell'Age Group (categorie giovanili).

Sincronizzato: bronzo con record veronese. Matilde Xumerle e Sofia Pellissier hanno conquistato il terzo posto nella categoria 17/21 anni, battendo nel testa a testa la coppia azera Shabanova-Humbatova. Il punteggio totale di 42,250, il migliore mai ottenuto da una coppia veronese, è stato sostenuto da un ottimo 8,90 nel sincronismo. Decisiva la preparazione: avendo a disposizione un solo trampolino da gara internazionale, le due atlete hanno provato le singole parti e l'intero esercizio cronometrando, per arrivare a saltare con tempi identici.

Individuale: la riscossa in finale. Xumerle ha preso parte anche alla gara individuale della stessa categoria. Nonostante un'incertezza nell'esercizio obbligatorio in qualifica, è riuscita, non senza qualche brivido, a entrare tra le migliori otto e a conquistare la finale. Qui l'atleta della Fondazione Bentegodi ha eseguito una routine quasi perfetta, migliorando il proprio primato con 49,150: un punteggio che vale il secondo bronzo, alle spalle della georgiana Bochoridze e della svizzera Dovgalyova. «Ancora una prova di carattere delle nostre atlete – commenta il tecnico Roberto Girelli – che hanno dimostrato di sapersi trovare pronte negli appuntamenti che contano. Spiace per

Vittoria Vantini, costretta a rinunciare alla competizione per un'infezione tendinea, ma avrà tempo per rifarsi.»



AGENZIA BONA
BRESCIA

AGENZIA COMMERCIALE
ORGANI DI TRASMISSIONE
RAPPRESENTANZE INDUSTRIALI

tel. +39 335 5253854
agenziabona@gmail.com



MOTOVARIO
tellure Rôta

a cura di **ELISA ZOPPEI** PROMOTRICE CULTURALE

LA POESIA A VERONA E DINTORNI

RUBRICA A CURA DI ELISA ZOPPEI DEDICATA AL POETA EROS OLIVOTTO UNA DELLAVOCI PIÙ ARDIMENTOSE ED ELEVATE NEL CAMPO DELLA POESIA E DELLA PROSA



Nota biografica

L'avevo incontrato con amici anni fa, sul far del tramonto, ricordo. Eravamo sulla terrazza di un bar, da dove si ammirava laggiù il lago di Garda, lambito dagli ultimi raggi di sole. Si parlò spontaneamente di poesia. Ne rimasi colpita perché la sua voce e tutta la sua persona emanavano una singolare energia positiva. Ho continuato a seguirlo

da lontano attraverso le sue pubblicazioni che uscivano dalle stampe dell'Editore Pierluigi Perosini, tra l'altro un caro comune amico. L'ho ritrovato uno di questi giorni, e ho messo a fuoco, sorpresa e meravigliata la sua storia di poeta e di scrittore. Infatti lungo un arco di tempo ventennale ha riempito l'universo poetico e letterario di opere di vero pregio. Esse hanno svelato i tratti del duro volto del dolore e della morte, ma nello stesso tempo hanno offerto spiragli di luce, di grande respiro. I suoi versi, anche minimi, sono una vera ode di ringraziamento alla vita. Eros Olivotto è nato ad Ala di Trento nel 1950 e risiede a Sant'Ambrogio di Valpolicella, in provincia di Verona. Scrive come rispondendo a una chiamata, pubblicando poesie e racconti su periodici e riviste letterarie. Nel 1995, per

Firenze libri, esce il primo romanzo "Nonostante tutto". Nel 2001 viene scelto da Perosini, che diventerà poi il suo principale editore, e pubblica il secondo romanzo "Il tempo minore", a cui nel 2003 seguirà "Sipari", raccolta poetica d'esordio. È del 2007 la seconda raccolta di poesie "Ogni istante". Sono seguiti: nell'aprile del 2012, in edizione privata, "Elegia per la madre" e nell'ottobre 2015 l'antologia di incontri poetici "Passi". È capo redattore della rivista d'arte e cultura "Totem-blueart", distribuita nel Trentino. Pubblica articoli di arte, cultura e approfondimenti. Organizza annualmente la manifestazione di assegnazione dei premi Totem per l'arte e la cultura. Tra i premiati delle edizioni recenti figurano personaggi del mondo della cultura,



del giornalismo, della storia e della filosofia (come l'edizione 2026 patrocinata dal Comune di Isera. Per Tau editrice di Todi "pubblica il saggio "Il senso di Dio"". Infine, sempre per Perosini, la silloge poetica "Un anno" e la raccolta di epigrammi "Note di viaggio". Nel 2023 pubblica il romanzo "Storia di Chiara", Fara editore di Rimini e, ancora per Perosini, la nuova raccolta poetica "Come sapessi"

Nella poesia "Preghiera" si avverte il bisogno di un'anima che non ha mai smesso di cercare una risposta al senso di "essere" creatura errante in una terra ferita. Le parole sono versi incisi nell'anima, che solo nella quiete della preghiera si sentono accolte ascoltate. C'è dentro tutta la poesia di Eros Olivotto vestita di silenzioso amore.

PREGHIERA

*Non ti dirò,
Signore.*

*Come costringerti dentro
parole?*

Non ti dirò

*Ma quando,
nel pieno della notte,
non sono che io,
un piccolo cuore affaccendato
in sogni di bellezza
e mi sento abbandonato,
ti prego.*

*Così,
in modo semplice,
chiedendomi se esista
veramente
una cosa che io
possa fare per te.*

*Io,
che amo questo tempo,
quest'uomo,
il nostro non cercare,
il nostro non volere,
saprà mai chi sei
se non oscuramente?*

*In che sguardo ti potrò
trovare, in che volto
Nel silenzio di quale
fede?*

*Vedi,
questo è il mio giorno:
infinite domande
e una distanza immutata.*

*Ad esso rimarrò fedele,
cercandoti Signore*

*Nel suo sole levato,
nelle grida degli uomini,
nella loro fatica,
nella loro stanchezza.*

*Nella grazia perduta
delle città.*

*Nel coro delle risa,
delle voci,
dentro il fervore
delle parole.*

*E, finalmente,
nella quiete del buio,
dove anche la pioggia,
quest'acqua leggera, senza
rimedio,
custodisce l'impronta
di una vastità.*

(da "Come sapessi" Perosini Editore)

HALLOWEEN
24-25-31 ottobre
e 1 novembre
**IL CASTELLO
STREGATO!**

dalle 10.00 alle 13.00
e dalle 15.00 alle 19.30
>Ingresso Gratuito
con APP
LA GRANDEMELA

Scarica
l'APP.



www.lagrandemela.it

**LA
GRANDEMELA
SHOPPINGLAND**

L'UNICO SHOPPINGLAND D'ITALIA

LA GRANDEMELA SHOPPINGLAND OSPITA "WEEKEND DEL DONO - UN GESTO PER LA VITA"

Dal 2 al 4 ottobre 2026 tre giornate dedicate alla cultura della donazione, alla solidarietà e alla speranza Lugagnano di Sona (VR), 25 Settembre 2026 - In occasione della Giornata Nazionale del Dono, La GrandeMela Shoppingland ospiterà dal 2 al 4 ottobre 2026 il progetto "Weekend del Dono - Un gesto per la vita", un'importante iniziativa di sensibilizzazione che si svolgerà contemporaneamente in altri Centri Commerciali del Veneto. Per tre giornate il Centro Commerciale si trasformerà in un luogo di incontro, informazione e confronto aperto a tutta la cittadinanza, con l'obiettivo di favorire una maggiore consapevolezza sull'importanza della donazione di organi, tessuti, cellule, sangue e midollo osseo. Attraverso la presenza di medici, operatori sanitari, associazioni di volontariato, enti del territorio, volontari e testimonianze dirette, i visitatori avranno l'opportunità di approfondire un tema di grande valore umano e sociale, comprendendo come una scelta consapevole possa trasformarsi concretamente in una possibilità

di vita per altre persone. L'ALBERO DELLA VITA: IL SIMBOLO DELLA SOLIDARIETÀ CHE CRESCE Cuore simbolico ed emozionale dell'iniziativa sarà l'Albero della Vita, una grande installazione che rappresenterà visivamente la forza e il valore di ogni gesto di solidarietà. Durante le tre giornate, chiunque potrà partecipare attraverso una donazione libera. I fondi raccolti saranno destinati per il 50% ad AIDO e per il 50% alla Fondazione Città della Speranza. AIDO promuove la cultura della donazione di organi, tessuti e cellule come scelta responsabile e consapevole, mentre Fondazione Città della Speranza sostiene la ricerca scientifica sulle malattie pediatriche, contribuendo allo sviluppo di nuove cure e nuove opportunità di guarigione per i bambini. Ogni persona che effettuerà una donazione riceverà una foglia in cartone da appendere personalmente all'Albero della Vita. All'inizio dell'evento l'albero sarà spoglio. Con il passare delle ore e dei giorni, donazione dopo donazione,

foglia dopo foglia, si trasformerà in un albero sempre più verde e rigoglioso, diventando il simbolo concreto della generosità della comunità. L'obiettivo condiviso dai Centri Commerciali coinvolti sarà quello di arrivare al termine dell'iniziativa con tre Alberi della Vita completamente ricoperti di foglie, testimonianza tangibile della capacità delle persone di unirsi attorno a un obiettivo comune e trasformare tanti piccoli gesti in una grande azione collettiva. Per consentire a tutti di partecipare attivamente all'iniziativa, è stata attivata anche una piattaforma dedicata alle donazioni online. Chi desidera sostenere il progetto e contribuire alla crescita dell'Albero della Vita potrà effettuare la propria donazione collegandosi al sito ufficiale dell'iniziativa: www.ungestoperlavita.it/lagrandemela. Attraverso questo gesto sarà possibile supportare le attività di AIDO e della Fondazione Città della Speranza, contribuendo concretamente alla diffusione della cultura del dono e al sostegno della ricerca scientifica.

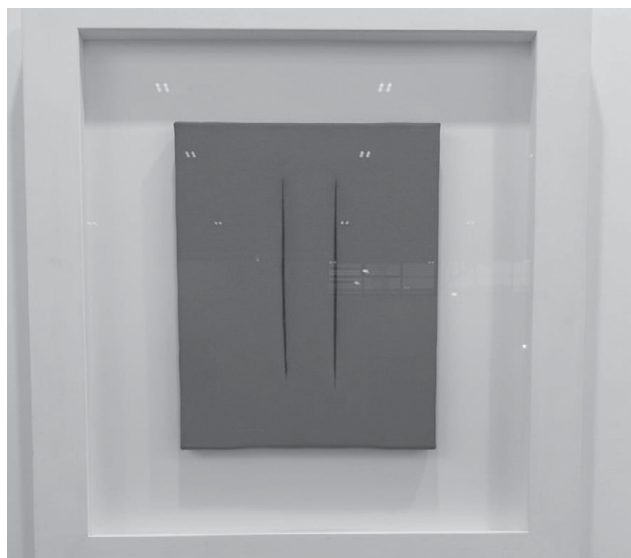
a cura di CRISTINA PARRINELLO

"A SPASSO PER VERONA"

ArtFiera, l'arte contemporanea è tornata a Verona e ha fatto un record di visitatori.

Domenica 11 ottobre alle ore 19 i padiglioni 11 e 12 di Veronafiere si sono spenti. Si è conclusa la 21ª edizione di ArtFiera Verona, appuntamento ormai consolidato nel calendario culturale della città e cuore dell'arte contemporanea. Sono state tre giornate dedicate alla ricerca artistica, al collezionismo e al confronto tra pubblico, artisti, galleristi e operatori del settore sotto il titolo "Tra parentesi", tema scelto dalla direttrice artistica Laura Lamonea.

Le 117 gallerie e gli espositori, presenti nei padiglioni di Veronafiere, articolati in diverse sezioni pensate per restituire la varietà e la complessità della scena contemporanea, hanno richiamato un numerosissimo pubblico di visitatori e appassionati: il più alto registrato negli ultimi anni. Si è trattato di un percorso che ha messo in dialogo realtà affermate e proposte emergenti, differenti linguaggi e generazioni e ha offerto al pubblico una panoramica sulle tendenze dell'arte contemporanea italiana e internazionale. Il tema "Tra parentesi", ha suggerito uno spazio di sospensione e di riflessione: "la parentesi" rappresenta un luogo in cui mettere temporaneamente da parte



ciò che è noto per lasciare spazio all'inaspettato, alla ricerca e a nuove possibilità di interpretazione. "Tra parentesi è una chiave di lettura" dice la Direttrice Lamonea "che attraversa idealmente l'intera manifestazione e invita a osservare le opere non soltanto come oggetti da contemplare o collezionare, ma come occasioni di dialogo". Presente anche quest'anno la prestigiosa Galleria Tornabuoni di Firenze, punto di riferimento per l'arte moderna e contemporanea in Italia e all'estero. La sua partecipazione ad

ArtFiera ha ulteriormente rafforzato il ruolo centrale della galleria nel mercato internazionale. Roberto Casamonti, proprietario della Galleria Tornabuoni, è da tempo impegnato nella promozione di artisti italiani e internazionali, selezionando opere che incarnano un dialogo continuo tra passato e futuro. "Le opere presentate a Verona" dice Casamonti "offrono una sintesi tra sperimentazioni audaci della pittura contemporanea e recupero di tecniche tradizionali reinterpretate in chiave moderna" Tecniche che

sicuramente hanno contribuito a consolidare la reputazione della Tornabuoni come uno degli spazi di riferimento per l'arte contemporanea in Italia. Si ricordano le numerose opere esposte di autori come Tancredi, Accardo, Fontana, Burri, D'Orazio.

Tra le proposte emergenti si vuole ricordare quella della veronese Cristina Pandian della galleria "Artericambi" che ha esposto le sue opere nella sezione "Effetto Sauna". Cristina ci spiega che il suo obiettivo è quello di mettere in dialogo generazioni artistiche diverse, offrendo visibilità a chi cerca ancora il proprio spazio nel mercato dell'arte: "Ho accostato, mettendoli a confronto, artisti noti perché presenti in mostre e musei, che hanno già costruito un percorso riconosciuto nel mondo dell'arte e talenti emergenti". È questa la prospettiva proposta da Cristina Pandian che invita a riflettere sulle opportunità e sulle dinamiche che caratterizzano il sistema artistico contemporaneo.

"Per un artista emergente, entrare in contatto con il pubblico e trovare spazio in un contesto dedicato all'arte rappresenta un passaggio importante. Il talento,

infatti, non sempre coincide con la notorietà: esistono percorsi artistici che attendono ancora di essere scoperti e valorizzati, nonostante la qualità della ricerca e l'originalità delle proposte", conclude Cristina Pandian.

L'edizione 2026 non si è esaurita negli spazi di Veronafiere. Come ormai nella vocazione della manifestazione, l'arte contemporanea è uscita dai padiglioni per incontrare la città attraverso un programma di mostre diffuse, che hanno coinvolto diversi luoghi di



Verona. Una di queste è la Sala Morone, presso il Convento di San Bernardino, dove Luca Cerizza, presentando "Rosa", crea un dialogo tra le opere di Trevisani e i meravigliosi affreschi e della Sala. Si ricorda anche la mostra a Palazzo Forti, dove Dora Grassia porta la performance "Cittadini" dedicata ai temi della memoria e dell'appartenenza. Si ricordano ancora gli spazi della Fondazione Cariverona Unicredit dove sono esposti due arazzi di Senatore.

ArtVerona si è confermata un importante punto di incontro per gallerie, artisti, collezionisti e appassionati, con l'obiettivo di mettere al centro non soltanto le opere, ma anche le relazioni e le domande che l'arte contemporanea è in grado di generare. E proprio quelle "PARENTESI" evocate dal titolo possono diventare, idealmente, gli spazi da attraversare, pause nel consueto, aperture verso nuove prospettive, luoghi in cui fermarsi a guardare e a interrogarsi.

YOGA... NESSUN PENSIERO

M^o Andrea CasaliRegistered Yoga Teacher RY 500 Yoga Alliance
Yoga Teacher and Evaluator - YCB Ministry of AYUSH

La **Camminata Prostrata Tibetana (Chagtsal)** non è una "passeggiata" ma una delle forme di devozione più intense. È un pellegrinaggio in cui il praticante copre l'intera distanza del percorso misurando il terreno con la lunghezza del proprio corpo, ripetendo profluvie di prostrazioni complete. Sebbene evochi ampi spazi ed epici viaggi spirituali, questa pratica non richiede per forza chilometri di strada e può essere eseguita benissimo in casa, "sul posto", trasformando una stanza in un "tempio" personale e un tappetino in un sentiero Himalayano d'alta quota. Per i tibetani non si tratta di una sottomissione passiva, ma un dinamico esercizio di consapevolezza che unisce corpo, parola e mente. Eseguirlo tra le mura domestiche, senza avanzare d'un solo millimetro, conserva intatto lo stesso valore spirituale della

pratica all'aperto. **Chagtsal**, dopotutto, significa "pulire la casa" dalle impurità mentali, in primis l'orgoglio e l'ego. La versione sul posto si sviluppa attraverso una sequenza fluida. Tutto inizia dalla posizione eretta. Le mani si uniscono nell'**Anjali mudra** (mani giunte) con i palmi che non si appiattiscono, bensì si curvano lasciando uno spazio vuoto al loro interno, a simboleggiare un bocciolo di loto non ancora fiorito e la vacuità della mente. I pollici sono nascosti all'interno. Questo "bocciolo" va poi a toccare tre centri energetici del corpo, supportato da mantra e visualizzazioni. Ecco, passo dopo passo, la sua tecnica. Si può eseguire in due modi. **Prostrazione Completa (Gyangchag)**, che mima fedelmente quella camminata. I **tre tocchi**: in piedi con le mani nella Mudra descritta si tocchi la fronte (purificazione della mente), la gola (purificazione

della parola) e il cuore (purificazione del corpo). **La discesa**: ci si pieghi, si appoggino le mani a terra e si scivoli fluidamente in avanti fino a stendere il corpo in posizione prona. **Il gesto**: si allungano le braccia distese oltre la testa, si uniscano i palmi e, con i gomiti al suolo, si pieghino gli avambracci per portare le mani giunte sopra la nuca.

Il ritorno: si richiamino le mani all'altezza delle spalle ci si dia una spinta per tornare eretti e si ricominci dalla stessa posizione di partenza, senza avanzare. **La Prostrazione Parziale (Kumchag)**. Se lo spazio è ridotto o la fatica è eccessiva, si ricorra alla forma contratta: si segua la stessa routine iniziale delle mani sui tre punti (fronte, gola, cuore) ma, invece di sdraiarsi, ci si inginocchi e si portino a terra solo cinque punti del corpo: le mani, le ginocchia, appunto, e la fronte. Poi

ci si rialzi. Entrambe queste tecniche sono un allenamento di straordinaria intensità a livello biomeccanico. Allungandosi stesi con le braccia protese si riduce la compressione dei dischi intervertebrali. Viene corretta l'iperlordosi, in quanto si sollecitano i muscoli stabilizzatori del bacino. Aprono spalle e torace, quando si portano le mani sopra la testa a terra. Potenziano gli addominali profondi ed i lombari che si attivano per proteggere la colonna durante la discesa e la risalita. Tonificano gambe e glutei etc.... **Attenzione** però alla **zona cervicale** nella fase Prona della Completa: la fronte deve rimanere sempre appoggiata a terra. Non si sollevi mai la testa, né si guardi in avanti quando si muovono le braccia. Il collo sia sempre in linea con la colonna. Se le spalle fossero rigide, le mani giunte potrebbero non arrivare a

toccare la nuca, bene, non si spinga la testa in basso. L'esercizio è efficace lo stesso. Infine, prima di piegare i gomiti, s'immagini di far scivolare le scapole verso i glutei. Questo trucco "crea spazio" attorno al collo, evitando contrazioni al trapezio superiore. **Altri suggerimenti**: sempre nella Completa, non ci si "tuffi" a terra, ma si devono appoggiare prima le mani sul pavimento e poi si fanno avanzare in modo fluido. Per eseguire ciò senza attriti, si possono indossare dei calzini vecchi o guanti di lana sulle mani per scivolare facilmente sul pavimento. Si ponga un materassino o una coperta spessa sotto la zona in cui si appoggiano le ginocchia e il petto. E, ancora, risalendo, non si faccia leva solo sulla zona lombare ma, con le mani richiamate all'altezza del petto, si spinga via il pavimento come in un piegamento, attivando



addominali e gambe per tornare in piedi. La schiena deve rimanere il più possibile dritta e protetta. Infine, quando si sia in posizione eretta tra una prostrazione e l'altra si mantengano le ginocchia leggermente micro-flesse, evitando di estenderle all'indietro. Una sessione sul posto può iniziare con 3 / 21 ripetizioni, i più esperti ne eseguono 108 consecutive, senza nessun pensiero.

IL MUSEO NICOLIS TRA LE ECCELLENZE MONDIALI DEL MOTORISMO STORICO IN FINALE AI PRESTIGIOSI INTERNATIONAL HISTORIC MOTORIG AWARDS

Il Museo Nicolis torna protagonista sulla scena internazionale, conquistando un posto tra i finalisti degli International Historic Motoring Awards 2026, nella prestigiosa categoria "Museum or Collection of the Year".

Un riconoscimento che premia il valore di una delle più importanti collezioni private al mondo e il suo contributo

alla conservazione, alla valorizzazione e alla diffusione della cultura automobilistica. Fondato nel 2000 dall'imprenditore e collezionista Luciano Nicolis, il Museo custodisce oggi dieci straordinarie collezioni dedicate alla storia della mobilità, della tecnologia e del design. Un patrimonio nato dalla passione e dalla lungimiranza del suo fonda-

tore che, sotto la guida della figlia Silvia Nicolis, attuale Presidente, ha continuato a crescere e a evolversi, affermandosi come punto di riferimento culturale riconosciuto a livello internazionale.

Il Museo Nicolis, forte di un percorso di continua evoluzione, ha sempre saputo coniugare la tutela della memoria con nuove forme di divulgazione,

accessibilità e dialogo con il pubblico.

Il Premio - Gli International Historic Motoring Awards, considerati tra i più prestigiosi riconoscimenti al mondo nel settore del motorismo classico e storico, celebrano l'eccellenza, l'innovazione e la dedizione di persone, club, organizzazioni ed eventi che contribuiscono a preservare



e valorizzare il patrimonio automobilistico internazionale. I vincitori saranno annunciati il 13 novembre 2026, durante la cerimonia di premiazione

presso The Peninsula London, alla presenza dei principali protagonisti del panorama automobilistico internazionale.

Centenario consorzio vini Bardolino: il vino "simpatico" di veronelli continua a fare festa

Nel '900 veniva spacciato dagli svizzeri per francese e 50 anni dopo era il "vino più plagiato d'Italia" secondo lo storico giornalista enologico Zeffiro Bocci. Semplice ma mai banale, "simpatico" nelle parole di Luigi Veronelli, il Bardolino festeggia (almeno) cento anni di storia nella veste che non ha mai smesso di indossare, quella del "pop". Ed è proprio da questa attitudine - accessibile, immediata, capace di parlare a tutti - che prende le mosse il Centenario del Consorzio Vini Bardolino, in calendario

da oggi fino a domenica con un programma che spazia dagli eventi di pubblico agli appuntamenti riservati alla stampa. "Festeggiamo un secolo

dall'istituzione del Consorzio di difesa del vino tipico Bardolino - spiega il presidente, Fabio Dei Micheli -, il primo organismo di tutela che,

già dal 1926, ha riconosciuto e valorizzato la capacità del Bardolino di interpretare l'anima del suo territorio. Oggi vogliamo rivendicare questa vocazionalità nei calici, abbracciando con determinazione il carattere contemporaneo e conviviale dei nostri vini. Per questo abbiamo voluto un Centenario senza formalismi, che guarda al futuro più che al passato - ha concluso -. Sarà una festa per tutti, che nel Bardolino Pop Garden, domani e domenica, troverà la sua espressione più autentica tra cibo, musica e arte".



Vino (Uiv): prezzi in deflazione (-2,3%) mentre inflazione vola (+4,2%) e aumentano i costi delle imprese

Il vino italiano è stretto nella morsa tra prezzi al consumo in calo e costi di produzione in aumento. A settembre - rileva l'Unione italiana vini (Uiv) sulla testata online del Corriere Vinicolo (link) - l'indice Istat dei prezzi al consumo del vino segna -2,3% su base annua e -0,3% sul mese precedente, mentre le vendite a volume non crescono. Una dinamica in netta controtendenza rispetto all'inflazione generale (+4,2% su base annua) e particolarmente critica per le imprese, chiamate contemporaneamente a sostenere rincari su alcune delle principali voci di costo.

A pesare - secondo Uiv - sono soprattutto energia elettrica e gas, con ricadute dirette sulle attività di cantina e indirette sulla produzione del vetro, oltre agli aumenti che interessano trasporti e logistica, prodotti

enologici, packaging e materiali. Ne deriva una forbice sempre più ampia tra inflazione a monte e deflazione a valle, che riduce la capacità delle aziende di trasferire i maggiori costi sui listini e comprime i margini. La contemporanea flessione di prezzi e vendite segnala inoltre che il ribasso allo scaffale non sta producendo, almeno finora, una ripresa della domanda. "Per questo - secondo il presidente Uiv, Lamberto Frescobaldi - confidiamo in ulteriori interventi da parte del Governo italiano ma ancor più dell'Ue, come richiesto dalla presidente del Consiglio, Giorgia Meloni, nella lettera di ieri sera alla presidente della Commissione Ue, Ursula von der Leyen, per contrastare l'aumento eccezionale dell'inflazione. Alle nostre imprese - ha concluso Frescobaldi - serve un intervento strutturale sul costo dell'energia,



il rafforzamento delle garanzie pubbliche per facilitare l'accesso al credito e strumenti fiscali che incentivino gli investimenti in efficienza energetica e riduzione dei costi produttivi"

Secondo l'Osservatorio Uiv, il settore del vino in Italia esprime un fatturato di circa 14 miliardi

di euro realizzato per il 55% attraverso le vendite all'estero che assicurano una bilancia commerciale con l'estero in attivo per 7,2 miliardi di euro. Il numero di addetti, indotto compreso, conta circa 900 mila persone lungo tutto il territorio italiano.

Vino, cent'anni di Bardolino: un secolo di dna pop e nuove strategie di valore

Articolato in appuntamenti riservati alla stampa ed eventi aperti al pubblico, il programma del Centenario vedrà al centro il talk "Voltiamoci avanti - Vino: pensare Top e progettare Pop" (sabato ore 11, Centro Congressi Garda), un incontro tutto dedicato al tema della creazione del valore, in un dialogo aperto tra protagonisti del mondo del vino, della ristorazione, dell'impresa e della cultura. Si inizierà con l'analisi del responsabile dell'Osservatorio Uiv, Carlo Flamini, un focus sui trend di consumo, a partire dalle nuove forme di sintonizzazione con i

consumatori, seguito dal punto del presidente del Consorzio, Fabio Dei Micheli, sullo stato di salute e nuovi obiettivi della denominazione. A seguire, la tavola rotonda vedrà confrontarsi le esperienze di Andrea Amadei (The Art of Wine), Renato Bosco (Pizzeria Renato Bosco), l'artista Marco Lodola, Andrea Pernigo (Pernigo Group), Diego Rossi (Ristorante Trippa) e Margherita Tovo (Meracinqe). Minimo comune denominatore: il successo delle strategie pop to top, in grado di costruire identità, riconoscibilità e futuro.

VERONAMERCATO®
ITALMERCATI

PIÙ AVANTI. PIÙ GREEN.

GIALLO + BLU = VERDE
La sostenibilità ha i nostri colori.

Prodotti: ortofrutti, itici e dell'intero comparto food, destinati ai mercati nazionali e internazionali, transitano da qui. La nostra piattaforma logistica è una struttura strategica, per grandi e continui flussi, all'incrocio dei corridoi Palermo/Berlino e Lisbona/Reykjavik. VeronaMercato ricopre un ruolo rilevante nella movimentazione dei prodotti alimentari in Italia e in Europa e, al contempo, rimane attenta al territorio veronese, valorizzando le produzioni locali e il capitale servizio "ultimo miglio".
Le scelte operate nelle 18 anni di attività hanno consentito a VeronaMercato di affrontare la transizione ecologica con consapevolezza e ottimismo: risparmio energetico, riduzione delle emissioni inquinanti, recupero dei rifiuti, lotta allo spreco alimentare. Questi sono tra i nostri punti di forza per uno sviluppo sempre più sostenibile.

Naturale per il futuro

Via Sommacampagna 63 D/E
37137 Verona
tel. (+39) 045 8632111
fax (+39) 045 8632112
info@veronamercato.it

Il sistema di gestione di VeronaMercato è certificato secondo le norme

www.veronamercato.it

IL SIGILLO SPEZZATO: UN NUOVO PERCORSO-GAME AL PARCO GIARDINO SIGURTÀ TRA MAGIA E LEGGENDE

Un'esperienza innovativa, da vivere in famiglia nel periodo che abbraccia Halloween: non sarà il classico allestimento con zucche, fantasmi e atmosfere da brivido, ma tutta un'altra storia.

"Il Sigillo Spezzato" è un grande percorso-game ispirato al mondo delle leggende e della magia, consigliato in particolare ai bambini e ragazzi dai 3 ai 15 anni, ma non solo: streghe, incantesimi e forze della natura accompagneranno i visitatori in un'avventura da assaporare in prima persona.

Non sarà un percorso guidato, né ci sarà un orario da rispettare: dopo aver ritirato all'ingresso del Giardino una speciale mappa, si parte in autonomia alla scoperta di sei

tappe disseminate nel Parco: ognuna racchiude una parte della storia, un piccolo gioco da affrontare e un Petalo dell'antico Sigillo da conquistare.

La storia inizia con una Stregghetta buona, custode del Portale degli Spiriti della Natura e... decisamente pasticciona! Una pozione troppo potente, alcuni semi dimenticati e una sola goccia sono sufficienti a combinare un bel guaio: il Portale si apre e l'antico Sigillo che mantiene l'equilibrio tra il mondo umano e quello della flora e della fauna si spezza in sei Petali, che vengono dispersi nel Parco-Giardino.

Da questo momento, la natura sembra impazzire: qualcosa si muove tra le foglie, le radici affiorano dal terreno e ciò che

sembrava immobile prende vita.

Mappa alla mano, inizia così per i partecipanti un viaggio tra il Villaggio degli Spaventapasseri, l'Indovina delle Stagioni, la Casa della Stregghetta, il Pozzo dei Desideri e gli antichi boschi del Parco, fino a raggiungere l'Eremo e l'ultima tappa dell'avventura. Ad ogni tappa sarà necessario cercare una speciale cassetta e imprimere sul proprio libretto (mappa speciale) il timbro di uno dei sei Petali. Enigma dopo enigma, incantesimo dopo incantesimo, il Sigillo tornerà lentamente a ricomporsi. Solo dopo aver recuperato tutti i Petali sarà possibile suonare la campana finale, richiudere il Portale degli Spiriti della

Natura e ristabilire l'equilibrio. Chi porterà a termine la missione potrà presentare il libretto completo allo Shop del Parco e ricevere il proprio premio.

"Il Sigillo Spezzato" è un modo diverso di vivere Halloween e l'autunno con i bambini: al posto della paura ci sono magia, gioco e scoperta, con la natura protagonista della storia!

UN PROGETTO NATO QUASI UN ANNO FA

Tutto è cominciato a novembre 2025, con un'idea ancora da costruire: coinvolgere il pubblico del Parco Giardino Sigurtà in qualcosa di nuovo, un po' magico, un po' leggendario, fuori dall'ordinario. Un'esperienza che invitasse i visitatori a esplorare il Giar-



dino seguendo una storia e diventandone protagonisti.

Da quel primo spunto sono nati undici mesi di lavoro: confronto, ricerca, progettazione e realizzazione. L'idea ha preso forma attraverso lo studio del percorso, i bozzetti scenografici, la definizione delle attività e lo sviluppo degli elementi grafici e delle soluzioni costruttive. Ogni scelta doveva contribuire a un'esperienza coerente, capace di unire racconto, gioco e

scoperta del Parco.

Un passaggio fondamentale è stato creare la Stregghetta: un nuovo personaggio che caratterizza tutta l'avventura, dà origine al pasticcio da risolvere e accompagna gli ospiti fino alla conclusione della missione. Attorno a lei abbiamo costruito una storia articolata in sei aree tematiche, ciascuna con un ruolo preciso e un'attività, un enigma o un'interazione per proseguire nel racconto.

Da Verona a Parigi: Gruppo Pleiadi unica realtà italiana al Festival IN-STEAM

La divulgazione scientifica per i più piccoli che ogni giorno prende forma nelle sale del Children's Mu-

seum Verona è sbarcata a Parigi, in uno dei più importanti musei scientifici d'Europa. Gruppo Pleiadi,

la realtà che ha ideato e realizzato il museo veronese, è stata l'unica organizzazione italiana presente al Festival internazionale IN-STEAM, portando il proprio modello educativo e coinvolgendo direttamente una classe di piccoli studenti del territorio.

L'occasione è stata l'appuntamento ospitato il 2 e 3 ottobre alla Cité des Sciences et de l'Industrie, nell'ambito della Fête de la Science, che ha riunito nella capitale francese alunni,

insegnanti, educatori e ricercatori provenienti da Italia, Francia e Spagna. Una cornice di particolare prestigio per l'esperienza veronese. Situata nel Parc de la Villette, la Cité des sciences et de l'industrie è uno dei maggiori poli europei dedicati alla divulgazione scientifica. Inaugurata nel 1986 e giunta quest'anno al suo quarantesimo anniversario, ospita esposizioni interattive, laboratori, spazi per la sperimentazione e una se-

zione interamente dedicata ai bambini, la Cité des enfants.

A rappresentare l'Italia una delegazione di 40 persone, composta da 25 bambini tra i 9 e i 10 anni della scuola primaria "Carlo Collodi" di Montecchia di Crosara, quattro docenti, tra cui la maestra Anna Cavazza, e 11 componenti dello staff di Pleiadi. Due giornate di attività, rese possibili grazie al finanziamento integrale del viaggio e delle iniziative attraverso il programma Erasmus+ del progetto IN-STEAM. Per i bambini un'esperienza fuori dall'ordinario,

coinvolgente anche per le loro famiglie, che li ha portati dai banchi di scuola a un palcoscenico internazionale. Dopo una prima giornata trascorsa tra esperimenti e laboratori dedicati alle reazioni chimiche, al galleggiamento e alle proprietà dei materiali, gli alunni sono diventati a loro volta piccoli divulgatori, conducendo direttamente le attività scientifiche davanti al pubblico del museo e ai coetanei spagnoli. Uno scambio nel quale la scienza è diventata anche un linguaggio comune, capace di superare le barriere linguistiche.



Presentata la Stagione 26-27 al Teatro Salieri di Legnago

Più occasioni per entrare al Teatro Salieri di Legnago ma soprattutto più modi per viverlo. La Stagione Artistica 2026-2027, secondo capitolo del progetto triennale Salieri Back to the Future, supera i quaranta appuntamenti - in calendario da novembre ad aprile 2027 - con una crescita che guarda a tutte le linee di programmazione: aumento di tre titoli il Cartellone Artistico, e di uno spettacolo le rassegne Teatro per Famiglie e Scuole a Teatro, mentre Foyer Salieri raggiunge i nove incontri dedicati alla musica e all'arte. Otto date in più rispetto allo scorso anno per una

proposta sempre più ampia e trasversale che alternerà grandi nomi della scena nazionale e internazionale, generi e linguaggi diversi per rafforzare il rapporto con il pubblico affezionato e continuare ad avvicinare nuovi spettatori, con un'attenzione particolare ai giovani.

L'apertura, martedì 10 novembre, vigilia di San Martino, darà subito la suggestione della Stagione. Ad inaugurare il cartellone sarà PaGAGnini il sorprendente "Dis-Concerto" della compagnia spagnola Yllana che unisce musica classica e humour. Quattro musicisti si

trasformeranno in showmen vestendo i panni di Mozart, Vivaldi e Paganini fino alle incursioni nel rock e nel

pop. Tra gag e una fisicità che ha conquistato oltre tre milioni di spettatori in più di quaranta Paesi.



"CONNETTORE A SECCO AL-FER"

(BREVETTATO)

Il "connettore a secco AL-FER" nasce in tempi recenti 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 lavorate con filettatura per legno nella parte da fissare sulla travatura. Nella porzione corrispondente all'assetto 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.

I VANTAGGI

1. Completo recupero statico della parte in legno.
2. Possibilità di migliorare l'isolamento termocustico, 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 idroperati liquidi (il getto o bollacce sono tenuti separati da un telo impermeabile).
7. Migliora l'intersezione di tutte le sue parti (legno/muratura).
8. Acquisita maggior resistenza al fuoco.
9. Nessuna necessità di smaltimento in discariche speciali.
10. E' possibile la completa riconversione in origine.
11. Massima semplicità di applicazione (no mano d'opera specializzata).

AL-FER S.R.L.

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

GRANDE SUCCESSO PER HOSTARIA 2026, L'EDIZIONE DELLE "PRIME VOLTE"

Un'edizione da manuale, dove tutto è andato secondo e oltre le aspettative. Chiude con un entusiasmo +10% (circa 29.000 visitatori) la dodicesima edizione di Hostaria, il Festival del Vino e della Vendemmia di Verona, che per un intero weekend ha animato il centro storico scaligero con la degustazione di 380 referenze vitivinicole e oltre 70 eventi in programma. Numeri in crescita esponenziale sui social dove, nell'ultimo mese, i contenuti di Hostaria hanno totalizzato circa 1 milione di visualizzazioni. Un pubblico composto prevalentemente da utenti tra i 25 e i 44 anni,

che rappresentano il 65% dei follower, a conferma della capacità del Festival di coinvolgere anche i più giovani.

L'edizione delle prime volte. È questo il filo conduttore di Hostaria 2026. A partire dalla presenza, per la prima volta nella storia della manifestazione, di un ministro. Gianmarco Mazzi, ministro del Turismo, ha partecipato domenica 18 ottobre all'appuntamento musicale realizzato in collaborazione con La Grande Sfida APS dove ha brillato il trio, già visto in occasione di "IncontrArti" all'Arena di Verona, composto da piani-

sta Andrea Speri, il violinista Gabriele Formentelli e la cantante Felicity Lucchesi. Durante il saluto alla cittadinanza il ministro Mazzi ha evidenziato il valore del vino, in termini economici e salutistici, e consegnato agli organizzatori della manifestazione lo Scudetto della Cucina Italiana Patrimonio dell'Umanità in riconoscimento al grande sforzo di mantenere autorevole la vetrina del Made in Italy sia nel mondo wine che food.

Una prima volta anche sul fronte internazionale. Hostaria è stata citata tra le prestigiose pagine del New York Times che l'ha inserita nella sezione Travel tra gli appuntamenti enogastronomici italiani dell'autunno da non perdere. Un eco a stelle e strisce che si è convertito in presenze significative. Gli stessi espositori hanno segnalato la partecipazione di numerosi importatori provenienti dagli Stati Uniti e dal Sud America, accanto ai tanti turisti e appassionati stranieri che hanno raggiunto Verona per il fine settimana.

Novità e "prime volte" anche per El Canton di Hostaria, trasferito nella Loggia Vecchia in Piazza dei Signori, interamente dedicato alle degustazioni guidate e alla

In bici da San Giovanni Lupatoto ad Assisi: 500 chilometri per consegnare il Manifesto Valoriale di Asfa Verona

Da San Giovanni Lupatoto ad Assisi, pellegrini in sella alle due ruote. Hanno pedalato dal 28 settembre al 2 ottobre per 500 chilometri con 5 mila metri di dislivello e dormito in tenda, trovando riparo ogni sera in un luogo diverso messo a disposizione da persone generose che hanno incontrato lungo la strada. Alessandro Toiari, Massimo Gubiani e Andrea Bertacco avevano un obiettivo preciso: consegnare una copia del Manifesto Valoriale di Asfa Verona, l'Associazione Donatori Sangue san Francesco d'Assisi, proprio là dove il Santo che ha ispirato la fondazione del sodalizio è nato, si è convertito, è morto 800 anni fa ed è stato sepolto.

Il viaggio ha avuto molteplici significati, spiega Alessandro Toiari, donatore di sangue e presidente provinciale di



Asfa Verona, realtà che conta 626 soci tra donatori attivi e volontari operativi. Punto di partenza del ciclopellegrinaggio è stata, il 28 settembre, la parrocchia del Buon Pastore, sede Asfa di San Giovanni Lupatoto, dove le prime pedalate sono state accompagnate dai ciclisti dell'Asd "Mario Conti". Punto di arrivo è stata la Cappella del Transito nella Basilica di Santa Maria degli Angeli, dove il Poverello d'Assisi morì la sera del 3 ottobre 1226. Nel mezzo, nessuna prenotazione ma soltan-

to una tenda da montare nel luogo più opportuno, appena tramontava il sole.

Avvicinandosi all'Umbria, i ciclisti pellegrini hanno sostato prima nei dintorni di Ravenna con un passaggio alla Basilica di Sant'Apollinare in Classe e a Bagno di Romagna, nella provincia di Forlì-Cesena. Dal terzo giorno, il pellegrinaggio in bicicletta ha affrontato la parte più difficile con tappe al Santuario della Verna e agli Eremiti di Casella e di Monte Casale, entrambi in provincia di Arezzo.



A Verona le celebrazioni per gli 80 anni della federazione italiana pallavolo

La Federazione Italiana Pallavolo nel 2026 festeggia 80 anni di storia, un traguardo significativo che la FIPAV celebra con un percorso di iniziative in tutta Italia, pensato per ripercorrere le tappe più importanti della pallavolo italiana e valorizzare le persone che hanno contribuito alla sua crescita. Anche il Comitato Territoriale FIPAV Verona ha celebrato questo importante anniversario con un evento organizzato alla Biblioteca Capitolare di Verona, la più antica biblioteca al mondo ancora in attività, luogo simbolo della storia e della cultura cittadina. La serata si è aperta con i saluti delle istituzioni presenti. Sono intervenuti l'onorevole

Ciro Maschio, Luca Trentini, vicepresidente della Provincia di Verona, il consigliere fe-



derale Fipav Stefano Bianchini, il presidente della Fipav Veneto Michele De Conti, il presidente territoriale Fipav Verona Federico Ceschi, Roberto Gainelli, nel CDA della Biblioteca e consigliere territoriale Fipav Verona, Don Gabriele Vrech, responsabile ufficio sport Diocesi di Verona, e Stefano Gnesato, delegato

CONI Verona. L'evento è stato l'occasione per ripercorrere il cammino della pallavolo sul territorio veronese e rendere omaggio a cinque figure che, attraverso il proprio impegno e la propria attività, hanno contribuito a diffondere e far crescere il movimento pallavolistico provinciale. Nel corso dell'evento sono stati

conferiti riconoscimenti a Claudio Tamanini, Pierluigi Tisato, Gian Paolo Brunoni, Luciano Merzari e Loris Sganzerla, protagonisti di un percorso che ha accompagnato lo sviluppo della pallavolo veronese nel corso degli anni.

A impreziosire l'appuntamento, la presenza di due testimonial d'eccezione: Simone Anzani, centrale di Rana Verona e protagonista della pallavolo nazionale e internazionale, e Bruno Bagnoli, allenatore di lunga esperienza e figura di riferimento del volley italiano. Un momento di celebrazione e condivisione che ha unito memoria e riconoscenza, sottolineando il valore di chi, con passione e dedizione, ha contribuito a costruire la storia della pallavolo sul territorio veronese.

A Palazzo Maffei nuove importanti opere



Ci sono temi, periodi, personalità artistiche o movimenti della storia dell'arte che di volta in volta a Palazzo Maffei trovano nuova attenzione e approfondimento grazie all'arricchimento continuo del percorso espositivo e all'arrivo - nelle sale del prestigioso museo veronese - di opere che fanno, a seconda dei casi, di restituzione alla città, di approfondimento di culture e forme d'arte o di emozionante visione di ricercati capolavori. Con le sue oltre 850 opere, la collezione esposta nel Palazzo di Piazza delle Erbe a Verona continua ad essere sorprendente materia viva, grazie alla passione e alla vivace curiosità del suo artefice Luigi Carlon, con l'ambizione di offrire al pubblico

sempre nuove, memorabili esperienze d'arte, bellezza e creatività.

Così, dopo l'interessante nucleo di arte dell'Antico Egitto e a una selezione importante di vasi figurati greci e italici che hanno ampliato la collezione delle Antichità; accanto al ritorno a Verona del fondamentale Il sogno del Melograno (1912) di Felice Casorati, a una commovente Vergine in preghiera di Francesco Hayez (1840) e ad alcune preziose opere grafiche di autori diversi - da Dürer a Boccioni, con il rarissimo bozzetto preparatorio del dipinto "La Rissa" oggi al MoMA di New York - in questo 2026 le novità continuano, con un affondo nell'arte del dopoguerra e con la proposta anche di un focus di fotografia contemporanea.

TORNANO I DIPINTI, DI SANTA CAMPANINI (1803-1860), NELLA CHIESA DI SAN DOMENICO AL CORSO, VERONA.

Scriva il Comune di Verona, 16.10.26: "Tornano, nella chiesa di San Domenico al Corso, Il Transito di San Giuseppe e L'Assunzione della Vergine, due dipinti ottocenteschi realizzati da Santa Campanini, una delle poche figure femminili, documentate nel panorama artistico veronese dell'Ottocento. Le opere, collocate sugli altari laterali della chiesa, vengono presentate al pubblico questa sera, al termine dell'intervento di restauro, che le ha interessate nei mesi scorsi. L'intervento conservativo è stato reso possibile dalla sponsorizzazione tecnica della restauratrice Daniela Campagnola, in occasione dei suoi quarantadue anni di attività professionale. Il lavoro ha permesso di intervenire sulle condizioni conservative dei due dipinti e di restituire maggiore leggibilità alla loro qualità pittorica, riportandoli nel contesto per il quale furono realizzati. Il recupero delle opere rappresenta un nuovo momento di valorizzazione del patrimonio artistico della città e, allo stesso tempo, riporta l'attenzione sulla figura di Santa Campanini, artista ancora poco conosciuta, ma significativa nel panorama

veronese dell'Ottocento. La restituzione dei dipinti offre, infatti, l'occasione per approfondirne la vicenda artistica e il particolare rapporto con la committenza religiosa e femminile. "Come tutte le cose vive, anche le opere d'arte invecchiano e richiedono attenzione continua e cure attente. Ringraziamo la ditta Campagnola e la restauratrice Daniela Campagnola per il generoso contributo e la competenza dimostrati in questo intervento. Donare un lavoro di restauro su opere del patrimonio civico è un atto di cittadinanza attiva: un modo concreto per partecipare alla tutela dei beni comuni e trasmettere il valore del nostro patrimonio artistico alla città e alle generazioni future" evidenzia l'assessora alla Cultura Marta Ugolini, che insieme al direttore dei Musei civici Lorenzo Balbi e alla restauratrice Daniela Campagnola, si è recata questa mattina in sopralluogo per visionare le opere restaurate e ricollocate. "La chiesa di San Domenico al Corso torna così ad accogliere le opere nella loro sede, dove potranno nuovamente dialogare con lo spazio architettonico e con le attività culturali che animano

questo luogo. Un dialogo particolarmente significativo con l'arte musicale, che negli anni ha trovato nella chiesa una sede per concerti e appuntamenti dedicati alla musica classica" spiega Luca Fabbri dei Musei Civici di Verona che ha diretto il restauro, svoltosi sotto l'alta sorveglianza di Letizia Tasso per la Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per le province di Verona, Rovigo e Vicenza". Un'iniziativa straordinaria, in una chiesa, piccola, ma eccezionale dell'antica Verona, chiesa, purtroppo, poco conosciuta, ma dai tesori straordinari d'arte, che custodisce, e dedicata a San Domenico, dell'Ordo Predicatorum, ossia, dei Frati predicatori, e risalente agli anni Trenta e Quaranta del 1500. Un vero Museo, la cui facciata e il cui verde, all'entrata, meritano attenta revisione, mentre l'edificio, dovrebbe essere inserito/segnalato, fra le migliori bellezze artistiche veronesi, da proporre a visitatori e turisti. La recuperata leggibilità delle due opere, in tema, ci induce a dire che le stesse sembrano felicemente sorridere all'osservatore, per raccontare la propria storia e quella dei

personaggi, in esse raffigurati, conferendo un nuovo, lucente aspetto al tempio, che le ospita. Nella foto, a cura della restauratrice, Daniela Campagnola, il dipinto 'Il Transito di San Giuseppe'.

Pierantonio Braggio



Ex Caffè Viviani, Verona. Fondazione Cariverona cerca proposte, per la sua riapertura.

Una nuova opportunità si apre nel cuore di Verona, a pochi passi da Piazza delle Erbe. L'ex Caffè Viviani, affacciato sull'omonima piazza e inserito nel complesso storico di Palazzo del Capitano, cerca un nuovo gestore. Fondazione Cariverona, proprietaria dell'immobile, ha pubblicato un avviso per raccogliere proposte da operatori interessati a riattivare il locale, restituendo alla città uno spazio dedicato alla ristorazione, all'accoglienza e alla socialità. La sfida è concreta: riportare in attività un esercizio commerciale nel centro storico, dove la presenza di locali e servizi contribuisce alla vitalità del tessuto urbano. Non si cerca un progetto predefinito,

ma una proposta capace di coniugare qualità dell'offerta, sostenibilità economica e attenzione al contesto. L'obiettivo è individuare un operatore che sappia valorizzare le potenzialità del Caffè Viviani, rispettando le caratteristiche architettoniche e culturali dell'edificio che lo ospita. L'immobile, situato in Piazza Francesco Viviani 1, dispone di una superficie calpestabile di 167 metri quadrati ed è

attualmente sostanzialmente privo di arredi e attrezzature. Il futuro gestore dovrà occuparsi degli interventi necessari per rendere nuovamente funzionali gli ambienti, compresi l'adeguamento degli impianti, l'allestimento degli spazi e l'acquisto delle attrezzature. Tutti i lavori dovranno essere compatibili con i vincoli di tutela storico-artistica di Palazzo del Capitano e preventivamente autorizzati.

Nella valutazione delle candidature, Fondazione Cariverona prenderà in considerazione l'esperienza e l'affidabilità degli operatori, la qualità del progetto, la sostenibilità della gestione, gli investimenti previsti e i tempi di avvio dell'attività.

Pierantonio Braggio



Come si faceva il vino, in provincia di Verona, sino a settant'anni orsono. L'ha spiegato, con tanto di esempio, ad Isola della Scala, il presidente della Confraternita del Tabàr, Fabrizio Lonardi, Concamarise, Verona.

Nel quadro dell'importante Fiera del Riso di Isola della Scala, Verona, domenica ventisette settembre 2026, si è tenuta, nella piazza centrale di Isola, vera bellezza, con le sue due chiese, la presentazione dei lavori agricoli ed artigianali di una volta, e, fra questi, bel ricordo, anche quello di fare il vino, mostando l'uva, con i piedi...! Ha provveduto a realizzare tale, ormai antica operazione il creatore e presidente della Confraternita del Tabàr di Concamarise, Fabrizio Lonardi - che, sempre, si dà gran da fare, per mettere in luce l'agricoltura di ieri e di oggi e che si è preso la briga, di personalmente portare l'uva, da mostare, con un camion...! Pensa tu...! Confratelli del Tabàr avevano già predisposto la struttura necessaria alla

mostatura, data, per dirlo rapidamente, da due cassoni, posti uno sopra l'altro. Il cassone più alto, destinato alla mostatura vera e propria, aveva il fondo a gratella, in modo che sugo e bucce dell'uva pigiata cadessero nel cassone sottostante, predisposto a vasca, per recepire, come in precedenza cennato, il mosto, che colava dalla citata gratella soprastante... Le due parti di tale ingegnoso castello, hanno funzionato molto bene... Ma, il più bello è stato - siamo al centro dell'operazione - quando tre giovani isolane, sistematesi, sul cassone superiore, si sono messe, a piedi scalzi e svelte, a pestare l'uva, che Fabrizio e confratelli svuotavano, a ceste, nel cassone della mostatura... Completava lo spettacolo, che per i presenti, è stato

una meraviglia, un paziente signore, che faceva gustare il succo, divinamente dolce, dell'uva mostata, che egli con una casseruola, estraeva dal sottostante cassone a vasca. Tutto questo - seguito grande numero di persone -, per fare vedere come si faceva - si era alla prima parte - il vino, una volta, e fare capire, come allora, in un modo o nell'altro, ci si arrangiasse. Per finire il tema, di come si faceva il vino, una volta, va detto che, trasferito il mosto in una grande botte, sicuramente non allentata e sistemata su uno scanno, lo si lasciava, per così dire, riposare, e, nello stesso tempo, fermentare - nel mezzo d'una grande nube di moscerini, denominati mussolini - per, press'a poco, una settimana

Pierantonio Braggio.

Sovrano Militare Ordine Ospedaliero di San Giovanni di Gerusalemme di Rodi e di Malta. Le sei monete per l'anno 2026...

È stata presentata al Gran Maestro del Sovrano Ordine di Malta, Fra' John Dunlap, la nuova emissione numismatica dell'Ordine di Malta per l'anno 2026.



All'evento, svoltosi al Palazzo Magistrale, Roma, il Gran Maestro ha ricevuto in dono dal Ricevitore del Comun Tesoro, Fra' Francis J. Vassallo, il primo esemplare della nuova emissione. La quale è dedicata a San Francesco d'Assisi (19 agosto 1181 - 3 ottobre 1226), in occasione dell'800° anniversario della scomparsa. Le nuove monete riportano, sul diritto l'effigie di Fra' John Dunlap e sul rovescio l'immagine del Santo celebrato, mentre assiste una persona bisognosa. L'immagine è opera originale dell'artista Noel Galea Bason. Deliberata dal Sovra-

no Consiglio dell'Ordine con decreto No. 7947 del 23 giugno 2026, la serie numismatica si compone di sei monete, in oro, argento e bronzo ed espresse in Scudi, Tari e Grani, la divisa storica dell'Ordine. È possibile avere dati più esatti sull'emissione e acquistarla, come le precedenti, contattando infoorderofmalta.int. Gli acquisti possono essere effettuati tramite carta di credito, PayPal, bonifico bancario, oppure direttamente presso gli uffici dell'Ordine, via dei Condotti 68, 00187 Roma, tel.: +39 06.67581.211. L'Ordine di Malta è storia, grande storia di solidarietà.

Pierantonio Braggio

RISABILE 2026: QUANDO L'INCLUSIONE SMETTE DI ESSERE UNA PAROLA

A Isola della Scala, la sesta edizione della competizione tra centri diurni ha portato in cucina talento, impegno e la voglia di dimostrare che le persone valgono a prescindere dalle proprie difficoltà.

Ci sono manifestazioni che si raccontano attraverso numeri e premi, e altre che meritano di essere raccontate soprattutto attraverso le persone. Perché dietro ogni gesto, ogni sorriso e ogni piatto preparato c'è qualcosa che va ben oltre una competizione.

È questo il significato di **RISABILE**, svoltosi il 28 settembre al Palariso di Isola della Scala, nell'ambito della 58ª Fiera del Riso.

L'obiettivo è promuovere l'inclusione, riconoscendo ai ragazzi e alle ragazze con disabilità capacità, opportunità e un ruolo attivo nella società. Un'esperienza che regala soddisfazione ai partecipanti, ai loro caregiver, alle famiglie e agli operatori, dimostrando che lavorare nel Terzo settore significa anche arricchire se stessi aiutando gli altri.

Ideato nel 2019 da Pasquale Di Maio, familiare che ha trasformato un'intuizione in un progetto cresciuto negli anni, Risabile coinvolge istituzioni, realtà sociali e professionisti del territorio. L'iniziativa è realizzata dall'ULSS 9 Scaligera, in collaborazione con l'Ente Fiera e con il patrocinio del Comune di Isola della Scala.

Quest'anno, il Direttore dell'ULSS 9 Scaligera, Dott. Pietro Girardi, attento al mondo della disabilità e alle esigenze delle persone fragili, ha voluto sottolineare il valore dell'iniziativa con inviti personalizzati e magliette recanti la scritta «**Io sono inclusivo**».

Protagonisti della competizione sono stati cinque gruppi: Casa Nostra di Cologna Veneta, con il risotto al pesto verde; Luce e Lavoro di Verona, con rapa rossa e zola; Il Fiore di Monteforte d'Alpone, con Territorio 2.0; Il Filo Continuo, con salsiccia e scamorza; e l'Associazione San Martino di Legnago, con rosmarino, maccarone e speck.

Il servizio in sala è stato curato

da una classe del CFP Don Calabria di Bovolone e da alcune ragazze dell'Istituto Gresner di Verona, mentre le fotografie sono state affidate alla Cooperativa Crescere Insieme di Pressana.

La Cooperativa Cercate ha stampato menù e ricette, oltre a donare ai centri grembiuli con il logo vincitore della scorsa edizione, creato da La Casa Volante. La Piccola Fraternità della Lessinia e la Cooperativa Noi Insieme hanno collaborato alla realizzazione dei materiali per la votazione popolare.

Una rete di realtà diverse, ciascuna con il proprio contributo, ha reso possibile una serata nella quale i ragazzi **non sono stati spettatori, ma protagonisti**.

La giuria tecnica, composta da Paolo Forgia dell'Associazione Cuochi Scaligeri, Maurizio Ferron, Gianmaria Melotti e Selene Rancan, produttori di riso di Isola della Scala, ha premiato l'Associazione San Martino APS. La giuria popolare ha invece scelto il risotto del Filo Continuo. Due vincitori, due

giudizi diversi: perché anche il gusto, in fondo, è una questione personale!

Tra gli ospiti erano presenti la Dott.ssa Ebba C. Buffone, la Dott.ssa Andreetta, altri dirigenti dell'ULSS 9 Scaligera, sindaci della provincia di Verona, il presidente Pasini ed educatori e operatori del settore. Come mi ha sottolineato Marta Amaldi, coordinatrice dei servizi semiresidenziali, gli operatori presenti hanno partecipato perché credono nel progetto, non semplicemente per ragioni professionali.

È questo uno degli aspetti più significativi di Risabile: l'inclusione ha bisogno di collaborazione, fiducia e occasioni concrete nelle quali ognuno possa trovare il proprio posto.

Chi, come me, dedica tempo e parole al mondo della disabilità, sa che non basta riconoscere le difficoltà: bisogna creare condizioni che permettano alle persone di esprimere le proprie capacità.

La disabilità non è tutta uguale. Esistono situazioni evidenti e altre meno riconoscibili, per-



sone autonome in alcuni ambiti e bisognose di sostegno in altri. Per questo non dobbiamo fermarci a ciò che una persona non riesce a fare, dimenticando ciò che può imparare, realizzare e condividere.

Risabile porta queste persone in un contesto aperto, legato alla tradizione e alla vita del territorio, offrendo stimoli nuovi e momenti di normalità condivisa, importanti per il loro benessere.

Un ringraziamento va a Pasquale Di Maio, all'ULSS 9 Scaligera, all'Ente Fiera, al Comune e a tutte le cooperative, associazioni, scuole e persone che hanno contribuito alla manifestazione.

Resta il rammarico per la mancata partecipazione (nonché risposta...) di alcuni noti chef italiani invitati all'evento. Risabile rappresenta infatti un'oc-

casione preziosa per avvicinare il mondo della cucina a quello della disabilità, dimostrando che il cibo può essere condivisione, emozione e sensibilità verso gli altri.

L'inclusione non è fare qualcosa per qualcuno, ma creare le condizioni perché qualcuno possa fare qualcosa insieme a tutti gli altri.

Con Risabile a vincere è un'intera comunità che, attraverso i fatti, dimostra il valore dell'inclusione. Un'esperienza che dà lustro al territorio veronese e che merita di essere conosciuta e riproposta anche in altre regioni d'Italia.

Perché una società è davvero più ricca quando nessuno viene lasciato ai margini e ciascuno può sentirsi parte di una comunità.

Gisela Rausch Paganelli Farina
gisela.rausch1@gmail.com

Alla Feltrinelli di Verona un incontro che illumina l'autismo: Gianfranco Iovino presenta "Chiara come il buio"

Una sala gremita, attenta e partecipe ha accolto venerdì 9 ottobre, alla Feltrinelli di Verona, il giornalista, scrittore e storico collaboratore di VeronaSETTE Gianfranco Iovino, protagonista della presentazione del suo ultimo romanzo, Chiara come il buio (Capponi Editore). Un appuntamento letterario che

si è trasformato ben presto in un'importante occasione di riflessione collettiva su uno dei temi più delicati e spesso fraintesi del nostro tempo: l'autismo.

Al centro della narrazione c'è Chiara, una ragazza che vive la propria condizione con sensibilità e complessità, affiancata nel percorso dal fratellastro

Lorenzo. Attraverso il loro rapporto, il romanzo conduce il lettore in un viaggio umano intenso e coinvolgente, dove non trovano spazio il pietismo o le facili consolazioni, ma il bisogno di saper andare oltre le apparenze e le difficoltà a stare dalla parte di chi non ci chiede null'altro che di essere amati con maggiore dolcezza e intensità, non perché più fragili, ma più sensibili. Iovino sceglie la strada più difficile e autentica: quella del rispetto, dell'ascolto e della comprensione profonda. Le pagine di Chiara come il buio invitano a guardare oltre le apparenze e interrogarsi sul significato più vero dell'inclusione. Il messaggio che emerge con forza è che nessuno dovrebbe sentirsi escluso dal mondo a causa della propria diversità. Una società realmente civile non discrimina, ma accoglie; non emargina, ma include. È solo attraverso questa capacità di riconoscere il valore di ogni persona è possibile costruire una comunità più unita e consapevole che l'amore per il prossimo è la medicina curati-



va più miracolosa che si possa dispensare gratuitamente.

Durante la serata, accanto all'autore, sono intervenute la psicologa Silvia Raccagni e la dottoressa Cristina Bosio, presidente della Fondazione Cuore Blu di Verona, realtà veronese impegnata quotidianamente nel sostegno alle persone con autismo e alle loro famiglie. I loro contributi hanno arricchito il dialogo, offrendo competenze professionali e testimonianze concrete capaci di approfondire ulteriormente i temi affrontati dal romanzo.

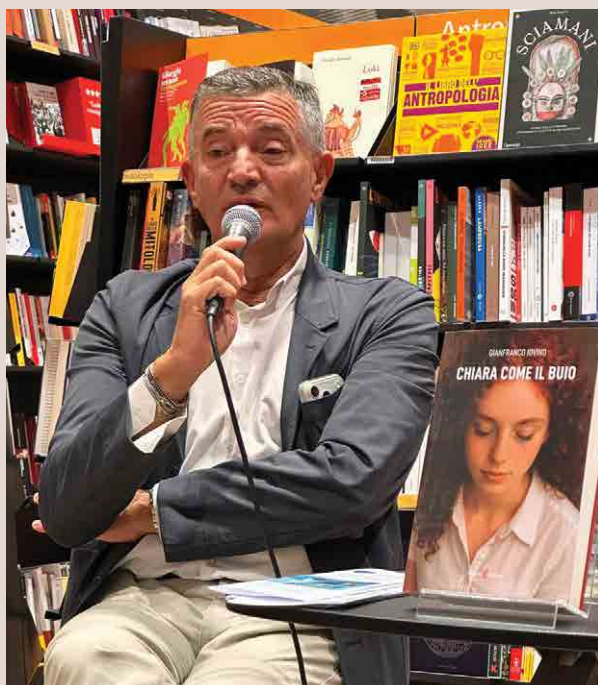
Particolarmente apprezzata dal pubblico è stata anche la scelta di Gianfranco Iovino di devolvere integralmente

alla Fondazione Cuore Blu tutti i proventi a lui spettanti derivanti dai diritti d'autore dell'opera. Un gesto che conferisce al progetto letterario un valore aggiunto, traducendo in azione concreta i principi di solidarietà e inclusione raccontati nel libro.

A moderare l'incontro è stata la bibliotecaria Alice Costa, che con sensibilità e competenza ha guidato il confronto tra relatori e pubblico, favorendo domande, riflessioni e momenti di autentica condivisione. Il risultato è stato un dialogo aperto e partecipato, capace di trasformare una semplice presentazione editoriale in un'occasione di crescita culturale e umana.

Al termine della serata, ciò che è rimasto maggiormente impresso non è stato soltanto il successo del libro, ma la consapevolezza che conoscere l'autismo significa innanzitutto imparare a guardare con occhi diversi. Dissolvere i "vuoti bui" generati dai pregiudizi e dalle apparenze è una responsabilità che riguarda tutti. Perché ogni persona ha diritto di essere rispettata per ciò che è, e soltanto una cultura dell'accoglienza può contribuire a rendere meno solitario il cammino di chi chiede semplicemente di essere compreso e riconosciuto nella propria irripetibile umanità.

Francesca Tamellini



Sul bus con l'ANNUALE?

ATV ti regala
anche un anno di
BIKE SHARING!*



Abbonati

ONLINE, con
ZERO code!



Verona  Bike

RICHIEDI QUI IL TUO VOUCHER VERONA BIKE! 👉

**voucher disponibili dal 5/10/26, fino a esaurimento scorte*

