

**LA  
GRANDEMELA  
SHOPPINGLAND**

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

# VERONA

## SETTE News

€ 1,00

**LA  
GRANDEMELA  
SHOPPINGLAND**

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

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

Anno 21 - N.S. n.7 - 30 maggio 2020



# BETTARELLO RICONFERMATO PRESIDENTE DI ATV

a pag 3

ATTUALITÀ

## QUEL PASTICCIO DELL' OMS



a pag 9

ANGELA BOOLONI

## UNA GIOVANE PROFESSIONISTA



a pag 11

ATTUALITÀ

## VERONA OPEN AIR



a pag 5

GIORDANO RIELLO

## RIPARTIAMO CON ENERGIA E ENTUSIASMO



a pag 8

AMT

## PROGETTO TUTORIAL



a pag 4

NUOVA RUBRICA

## "ALLA PICCOLA POSTA" DI BARBARA GAIARDONI



a pag 15



# IN UN METRO E VENTI TUTTA LA CUCINA DI CUI C'E' BISOGNO È LA GRANDE NOVITÀ DI HOME GLI AMERICANI NE VANNO PAZZI

E' un gioiello di tecnologia, design, un modello unico che il mercato mondiale, in particolare quello statunitense, richiede in gran numero. E' diverso dalle solite cucine componibili, è un monoblocco di appena 1,20 cm (da cui il nome M120) dove in pochissimo spazio c'è tutto l'essenziale della cucina, dal lavello al piano di induzione e forno microonde, il tutto raccolto all'interno di una struttura richiudibile nella cui parte alta c'è la cappa di aspirazione, alcuni piccoli ri-

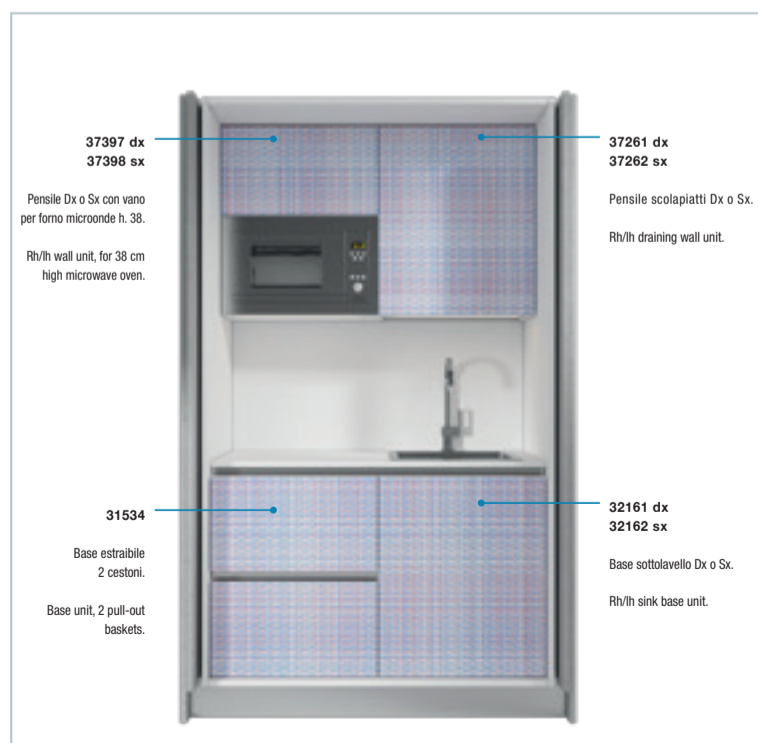
postigli. Richiudibile perchè come una porta, con due ante che nascondono tutto. Gli americani la chiamano semplicemente pocket-doors ed è stata studiata e realizzata da Home Cucine, una moderna e sempre all'avanguardia azienda di cucine componibili di Cison di Valmarino, nel trevigiano. "La particolarità" spiega Agostino Mirsayev, Ceo dell'azienda veneta, "sta nel fatto che la cucina scompare a piacimento e si trasforma in un bellissimo armadio con

ante a vista in finitura legno o colorato. L'ideale per residence, monocali, piccoli alloggi, casa vacanza, locali di studio e di ricerca, luoghi ricreativi per ragazzi, ambienti alternativi per artisti. Il modello alla sigla M120 aggiunge Tempo imperfetto. Il significato sta a nascondere nel momento giusto, quindi nel tempo imperfetto, il luogo in cui si cucina. Magari perchè le stoviglie non sono

al loro posto e arriva l'ospite inaspettato o semplicemente perchè arrivata la sera, quella cucina si trasforma in una camera da letto. C'è l'esigenza di dare ordine al locale trasformando una cucina essenziale in un bellissimo armadio. La componistica di "Tempo Imperfetto M120" è di pregio. Meccanismi testati per lo scorrimento delle maxi-ante, accessori testati e, novità assoluta per

la nostra azienda, ante con stampa in digitale realizzate su disegno dei più famosi designer quali Paola Navone e Alessandro Medini". Home Cucine è una delle aziende più innovative, frutto di lunghe ricerche, di studio su cosa vuole la clientela che, poi, è diversa da zona a zona del pianeta. Home produce molti tipi di modelli, dal lusso al classico.

Giorgio Naccari



## Più spazio per la logistica



### Verona Quadrante Europa

**UFFICI DIREZIONALI**  
Disponibilità immediata

**Ubicazione:**  
Incrocio A4-A22 Interporto Q.E. circa 5 Km dalla A4 Uscita Verona Sud circa 4 Km dalla A22 Uscita Verona Nord

**Descrizione:**  
Centro Direzionale Interporto Quadrante Europa-Uffici direzionali con posti auto dedicati.  
Varie metrature da 17 a 400 mq.



### Rovigo Interporto

**PIATTAFORMA LOGISTICA**  
Disponibilità immediata

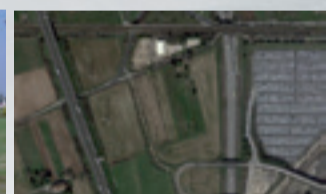
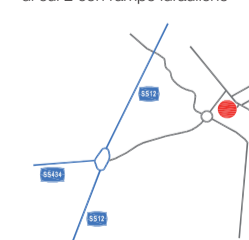
**Ubicazione:**  
In prossimità SS12 - SS434 circa 3 Km SS12 - SS434

**Superficie area:**  
17.000 mq circa - area comune

**Superficie coperta:**  
6.700 mq frazionabili

**Altezza:**  
da 8,00 m

**Baie di carico:**  
4 per modulo di cui 2 con rampe idrauliche



### Verona Quadrante Europa

**LOTTE EDIFICABILI**  
Disponibilità immediata

**Ubicazione:**  
Incrocio A4-A22 Interporto Q.E. circa 5 Km dalla A4 Uscita Verona Sud circa 4 Km dalla A22 Uscita Verona Nord

**Superficie lotti:**  
47.000 mq

**Superficie coperta:**  
da 16.000 a 35.000 mq

**Altezza:**  
da 20 m



Approvato anche il bilancio 2019, con utile di 2,5 milioni, e rinuncia ai dividendi

# MASSIMO BETTARELLO RICONFERMATO ALLA PRESIDENZA ATV DAI SOCI AMT E FNM

Sarà ancora Massimo Bettarello a guidare ATV, l'Azienda di trasporto pubblico di Verona e provincia, per i prossimi due anni. L'Assemblea della società - contestualmente all'approvazione del bilancio 2019 che vanta un utile ancora una volta di rilievo pari a 2,5 milioni - ha infatti rinnovato l'incarico di presidente al cinquantacinquenne manager che dal 2010 siede al vertice dell'Azienda di Lungadige Galtarossa, rinnovando nel contempo anche i componenti del Consiglio di Amministrazione.

Oltre al presidente Bettarello, sono stati confermati in CdA i consiglieri

Erba e Stoppini, dirigenti del gruppo FNM, mentre il socio AMT ha rinnovato i membri di propria nomina, indicando Marco Franzoni, attuale sindaco di Cerea (che sarà anche vice presidente vicario) e il dirigente d'azienda Alessandro Formenti. Andranno a sostituire gli uscenti Valerio Corradi e Daniela Miccoli.

Unanime il ringraziamento rivolto da parte dei soci AMT e FNM al Consiglio di Amministrazione uscente per i risultati positivi raggiunti nel triennio di gestione appena concluso: circa nove milioni di utili netti complessivi, passeggeri trasportati in costante aumento, un impegno per il rinnovo della flotta

senza precedenti con oltre cento nuovi autobus acquistati, sono solo alcuni tra i principali risultati ottenuti dalla gestione uscente, che ha portato l'Azienda di trasporto scaligera ad occupare i primi posti tra le società del settore più virtuose a livello nazionale.

“Voglio in primo luogo ringraziare i soci AMT e FNM - è il commento del riconfermato presidente Bettarello - per avermi rinnovato ancora una volta la loro fiducia, segno che l'impegno fin qui profuso è stato apprezzato. Desidero anche ringraziare i consiglieri uscenti per la disponibilità e la collaborazione sempre dimostrata, che hanno permesso al CdA di lavorare in un clima di grande concretezza e positività. Lo stanno a testimoniare i risultati ottenuti, che credo possiamo definire straordinari per un'azienda di trasporto pubblico”.

Di assoluto rilievo, come accennato, è infatti l'utile espresso dal bilancio 2019: oltre 2,5 milioni - su un valore della produzione di 74 milioni - che si aggiungono a 3,1 del 2018 e del 2017, confermando ATV come



una delle realtà più dinamiche ed efficienti nel panorama nazionale del settore del trasporto pubblico locale, capace di fornire all'utenza un servizio competitivo ma anche di produrre reddito, con positive ricadute per l'intero territorio scaligero.

“Certo - guarda avanti Bettarello - i prossimi mesi anche per noi saranno i più complicati che abbiamo mai vissuto, ma negli ultimi anni questa

Azienda ha già dimostrato di sapere affrontare e superare brillantemente momenti particolarmente difficili. Credo che il nuovo CdA sia assolutamente all'altezza del compito che ci attende e grazie alla collaborazione di tutta la struttura, all'esperienza del direttore generale Stefano Zaninelli cui va pure il mio ringraziamento, riusciremo a rialzare la testa ed uscire anche da questa emergenza epocale. In questo senso

credo che sia stata molto significativa e lungimirante la scelta dei soci di rinunciare ai dividendi - che erano stati previsti prima dell'emergenza sanitaria - e di destinare l'intero utile a consolidare la capacità operativa aziendale, che sarà messa sicuramente a dura prova dalla necessità di mettere in campo un servizio in grado di contemperare le esigenze di mobilità dei cittadini con la tutela della loro salute”.



**Sette**  
**VERONA**  
News

Direttore Responsabile  
**FRANCESCA TAMELLINI**

REDAZIONE DI VERONA  
segreteria@adige.tv  
Tel. 045.8015855

Contributor  
**TERENZIO STRINGA**  
terenzio.stringa@adige.tv

**ADIGE TRADE SRL**  
via Diaz 18 Verona

Presidente  
**RAFFAELE SIMONATO**

Caporedattore  
**LORETTA SIMONATO**

Realizzazione grafica  
FR DESIGN  
info@frdesign.it

REDAZIONE DI VERONA:

Via Diaz 18, 37121 Verona  
Tel. Fax 045.8015855

REDAZIONE DI ROVIGO:

Corso del Popolo, 84  
telefono: 0425.419403;  
Fax 0425.412403

REDAZIONE DI TREVISO:

telefono 0422 58040;  
\cell. 329.4127727

REDAZIONE DI TRIESTE:

Piazza Benco, 4

REDAZIONE DI MANTOVA:

Via Ippolito Nievo, 13  
Tel. 0376.321989; Fax 0376.32183

REDAZIONE DI VICENZA:

Strada Marosticana, 3  
Tel. 0444.923362

UFFICIO DI BRESCIA:

Via Benacense 7  
tel.030.3762754; Fax  
030.3367564

Stampato da FDA Eurostampa S.r.l.

Via Molino Vecchio, 185

25010 - Borgosatollo - Bs

La tiratura è stata di 10.000 copie

Autorizz. Tribunale C.P. di Verona

nr. 1761/07 R.N.C. del 21/06/07

Associato all'USPI

Unione Stampa Periodica Italiana

Iscrizione al Registro Nazionale

della stampa





AMT è la prima partecipata a pubblicare il 100% dei permessi richiedibili online. Digitalizzazione dal lato "umano" per la sicurezza e per un servizio migliore

# PERMESSI ONLINE? CI SONO I TUTORIAL

Richiedere un permesso online risulta difficile, complicato, impossibile? Niente panico: c'è chi ti spiega come fare. Per tutti i permessi richiedibili online è disponibile il tutorial dettagliato creato da AMT, che guida passo passo il cliente-cittadino nella pratica.

E se è la prima volta che si accede ed è necessario registrarsi non c'è problema: AMT ha creato anche il tutorial per registrarsi.

I tutorial sono presenti da agosto 2019 e sono tutti caricati sul canale YouTube AMT VERONA, all'interno di una playlist dedicata dal titolo "TUTORIAL". Per l'utente che è già nello shop online di AMT, comunque, non occorre andare su YouTube: troverà il link al video in corrispondenza della tipologia di permesso che sta per richiedere.

L'idea di creare dei tutorial è nata l'anno scorso per due ragioni. La prima è quella di affiancare l'azienda all'utente, avvezzo o no al mondo degli shop online, in tutto il suo percorso di richiesta. La seconda è spingere gli utenti scettici a provare ad avvicinarsi a questa nuova modalità di fruizione del servizio, al fine di ridurre le persone in attesa allo sportello e ridurre l'attesa in sé, offrendo quindi

sempre di più un servizio efficiente alla cittadinanza.

Un'esigenza, in questo periodo post Covid, che è diventata una vera e propria necessità. AMT è la prima partecipata del Comune di Verona ad aver pubblicato i tutorial per tutti i servizi di shop online (copertura del 100%).

I numeri

Da agosto scorso ad oggi le visualizzazioni totali dei tutorial sono state: 16.566. I più visti? Al primo posto troviamo i tutorial permessi per residenti (1.332), al secondo dimoranti (500), al terzo posto manutentori (384).

I permessi rilasciati nel 2019, in totale, sono 26.773 di cui 8.386 online (il 31% dei permessi)

Le persone servite nel 2019 allo sportello sono state 19.485, di cui 3.751 (solo il 19%) hanno utilizzato l'APP per fissare un appuntamento con lo sportello, e che quindi hanno azzerato i tempi di attesa (nel 2019 l'attesa media è stata di 37 minuti: se si utilizza l'app, il sito e oggi anche il numero di telefono per prenotarsi i minuti di attesa sono 0).

Il numero totale dei permessi rilasciati nel periodo Covid (dall'8 marzo al 17 maggio) sono 1.799 di cui 981 online.

Le persone servite allo sportello nel periodo Covid (dall'8 marzo al 17 maggio) sono state 787 di cui 285 (il 36%) hanno utilizzato l'App per fissare un appuntamento con lo sportello, azzerando i tempi di attesa che nel periodo COVID monitorato sono stati in media di 13 minuti.

I permessi richiedibili online Residenti, dimoranti, possessore posto auto, temporaneo, manutentori, assistenza tecnica, carico/scarico, catering, alimenti deperibili, traslochi - prodotti da forno - alimenti non contaminabili, negozio di fiori, veicoli elettrici, aziende, alberghi, medici, rappresentanti, scuola, servizi istituzionali.

Oltre il 90% del totale dei permessi AMT è richiedibile online. Per il resto dei permessi per i quali è necessario recarsi fisicamente allo sportello, per la sicurezza per i lavoratori e degli stessi cittadini-clienti, si invita questi ultimi a prenotare il proprio appuntamento. La prenotazione ha un duplice scopo: evitare gli assembramenti, pericolosi per la diffusione di Covid-19, ma anche per evitare le code ai clienti AMT, fornendo loro il miglior servizio.

**Dichiarazioni**  
Francesco Barini, presidente AMT: "Digitalizzazione sì, ma alla portata di tutti e "umana". Non a caso è proprio la voce di una nostra dipendente la 'voce guida' che spiega i passi per compiere la pratica. Con i video tutorial che guidano il cliente-cittadino per richiedere il permesso online forniamo un servizio completo e tutti gli strumenti necessari per aiutare i cittadini a svolgere le pratiche comodamente da casa. Questo per l'azienda non implica solo fornire un servizio migliore, ma anche fare la propria parte per favorire il distanziamento sociale in questa delicata fase di riapertura post-Covid".

Luciano Marchiori, direttore AMT: "Il nostro motto oggi è: in efficienza e in salute. Abbiamo cercato di ottimizzare il servizio per dare una risposta ai nostri clienti, occasionali o sistemici, in modo da creare il minor disagio e i minori spostamenti da casa. I riscontri che stiamo avendo ci dicono che il servizio tutorial è gradito; chi poi deve recarsi all'ufficio permessi arriva già preparato, magari con il modulo già compilato, perché i nostri tutorial vanno incontro alle necessità del cliente. Ci tengo comunque a sottolineare che il nostro ufficio garantisce la sicurezza con gel, mascherine, barriere anti droplet e sistema di sanificazione periodico, perché la salute viene prima di tutto."



Abbiamo cercato di ottimizzare il servizio per dare una risposta ai nostri clienti, occasionali o sistemici, in modo da creare il minor disagio e i minori spostamenti da casa. I riscontri che stiamo avendo ci dicono che il servizio tutorial è gradito; chi poi deve recarsi all'ufficio permessi arriva già preparato, magari con il modulo già compilato, perché i nostri tutorial vanno incontro alle necessità del cliente. Ci tengo comunque a sottolineare che il nostro ufficio garantisce la sicurezza con gel, mascherine, barriere anti droplet e sistema di sanificazione periodico, perché la salute viene prima di tutto."

Luciano Marchiori, direttore AMT: "Il nostro motto oggi è: in efficienza e in salute."

## PONTE NUOVO. RACCOLTA DATI IN VISTA DEL RESTAURO

Sono iniziate oggi su Ponte Nuovo quelle che in gergo tecnico si chiamano 'indagini conoscitive', ovvero la raccolta di dati e informazioni indispensabili per poter dare il via al restauro vero e proprio dell'opera.

Gli elementi raccolti serviranno per redigere il progetto

esecutivo, in cui saranno inseriti nel dettaglio tutti gli interventi necessari non solo per consolidare la struttura ma anche per migliorarne la resistenza sismica.

Da qui, si passerà poi alla gara per l'affidamento dei lavori e quindi all'avvio del cantiere, previsto per l'inizio

dell'anno prossimo.

I lavori di indagine dureranno circa una settimana e saranno effettuati solo su una parte del ponte. Pertanto, durante il cantiere rimarrà aperta al traffico solo una delle due carreggiate, quella che da via Nizza porta a Piazza San Tomaso e via Carducci.

L'opera rientra nel piano generale di monitoraggio dei ponti cittadini avviato dall'Amministrazione comunale, che nei mesi scorsi ha 'fotografato' la situazione di tutti i viadotti presenti sul territorio, programmandone il restauro a cominciare da quelli più ammalorati.

Per Ponte Nuovo, uno dei più trafficati dai cittadini e in stato di degrado, la somma già a bilancio per effettuare i lavori è di 3 milioni 300 mila

euro. La struttura richiede infatti interventi statici sui travi principali, ma anche sugli elementi funzionali.

Questa mattina, all'avvio del cantiere, era presente l'assessore ai Lavori pubblici Luca Zanotto, che ha confermato l'urgenza di restaurare il ponte.

"Allo stato attuale i monitoraggi costanti, attraverso i sensori controllati H24 dalla centrale dell'università di Padova, non ci hanno dato segnali di pericolo o di emergenza - ha detto l'assessore Zanotto -. Diversamente, avremmo inibito il traffico veicolare. Ciò nonostante vogliamo un recupero importante della costruzione, che oltre a garantirne il restauro conservativo permetterà anche un significativo miglioramento della resistenza

sismica. Andiamo spediti per iniziare il restauro del ponte il prima possibile. Queste operazioni sono fondamentali per redigere il progetto esecutivo e appaltare i lavori. Contiamo di appaltare i lavori in autunno e partire con i cantieri ad inizio 2021". Viabilità. Per consentire i lavori di ispezione del ponte, la viabilità viene modificata come segue. Resta aperta al traffico la carreggiata di Ponte Nuovo che da via Nizza prosegue verso via Carducci. Vi possono quindi transitare le auto che arrivano dal centro storico (via Nizza) o da lungadige Rubele. Per tutta la durata dei lavori resta invece interdetta la carreggiata del ponte in direzione della Ztl (via Ponte Nuovo) o di lungadige Rubele.

Francesco Mazzi





Assessore Zavarise: "Ci siamo liberati della burocrazia. Commercianti alleati della ripresa"

# CORONAVIRUS, A VERONA COMUNE OFFRE ESTENSIONE PŁATEATICI. BASTA UNA MAIL

I commercianti di Verona, con una semplice mail, potranno usufruire di maggiori spazi all'aperto.

Lo ha deliberato la giunta del Comune di Verona, accogliendo la proposta degli assessori Nicolò Zavarise (Commercio) e Francesca Toffali (Bilancio).

Il progetto si chiama "Verona all'aperto, Verona en plein air, Verona open air" e sarà attivo già da domani, martedì 19 maggio, data in cui i commercianti, inviano una pec all'ufficio com-

mercio di palazzo Barbieri, potranno fare richiesta di plateatici ampliati da occupare con sedie e tavolini.

"In questo modo - spiega l'assessore Zavarise - alla semplificazione amministrativa e al forte taglio della burocrazia uniamo la possibilità di garantire maggiori spazi ai nostri commercianti, gravemente penalizzati dalla crisi del Covid. Ci siamo liberati della burocrazia offrendo una soluzione diretta alle esigenze scaturite dalle limi-

tazioni per la tutela della salute. E' questo il modello a cui ci ispiriamo: procedere snelle per dare ai nostri operatori economici risposte immediate. Siamo al loro fianco per cercare di adottare tutte le misure più concrete e veloci per sostenere la ripresa. Il commercio, le botteghe, le attività sono l'anima di Verona e un presidio fondamentale per far tornare la nostra città, al più presto, viva e dinamica".

Damiano Buffo



## IN PIAZZA DEI SIGNORI LA NUOVA PAVIMENTAZIONE

Centinaia di pietre, perfettamente incastrate a lisca di pesce. E livellate come non si vedevano da oltre vent'anni. Piazza dei Signori ha una nuova pavimentazione, un colpo d'occhio per chi arriva ai piedi della statua di Dante. Un intervento storico, gli ultimi lavori infatti risalgono al 1998. Un'operazione di abbellimento e messa in sicurezza che è stata avviata nel mese di gennaio ed è proseguita anche durante il lockdown. In tutto sono state sostituite 300 lastre in sarnico, pietre ormai deteriorate o rotte. La superficie è stata rigata per rendere la pavimentazione antiscivolo come da finitura storica. Altre 300 pietre sono state sistemate e levigate, per dare uniformità e omogeneità a tutta la piazza, che ricopre una superficie di 2 mila e 300 metri quadrati. Dove necessario, si è provveduto, infine, alla pulizia e alla sigillatura delle fughe. Così come alla sostituzione di alcune lastre perimetrali in pietra della Lessinia. L'intervento ha avuto un costo di circa 150 mila euro.

Approfitando dell'assenza dei banchi, nelle ultime

settimane è stata livellata anche la pavimentazione di piazza Erbe.

Questa mattina, il sindaco Federico Sboarina e l'assessore all'arredo urbano Nicolò Zavarise hanno simbolicamente tagliato il nastro in una piazza ancora praticamente vuota, auspicando che possa presto tornare alla vitalità di qualche mese fa. Erano presenti anche l'assessore

al Bilancio Francesca Toffali e al Turismo Francesca Briani.

"Questa piazza, simbolo di Verona, cuore pulsante del nostro turismo e del patrimonio storico e culturale scaligero, meritava un intervento radicale - ha detto Sboarina -. Ora speriamo di vederla presto piena di veronesi e turisti per apprezzare la nuova pavimentazione. È un au-

spicio che vale per tutta la città. Dopo mesi difficili, in cui abbiamo visto strade e piazze deserte, è un segnale di ripartenza. Abbiamo colto l'occasione anche per sistemare la pavimentazione di piazza Erbe, una manutenzione straordinaria facilitata dall'assenza dei banchi e delle persone. Ora che i lavori sono terminati, in tempo per le riaperture previste lunedì, ci auguriamo che le nostre piazze tornino ad essere il fulcro della vitalità scaligera".

"Nonostante l'emergenza che abbiamo vissuto negli ultimi mesi - ha spiegato

Zavarise -, i tempi sono stati rispettati. Abbiamo voluto portare avanti celermente questi lavori affinché la piazza fosse pronta in vista della ripartenza. Si tratta di uno degli interventi migliorativi più importanti degli ultimi tempi, proprio perché riguarda una delle nostre piazze storiche. Questa pavimentazione non veniva sistemata da 22 anni. Ringrazio l'assessore al Bilancio Francesca Toffali per aver inserito questo progetto tra le opere da realizzare con l'avanzo di bilancio, ancora lo scorso anno".

Terenzio Stringa





Al via la campagna di sensibilizzazione di Amia.

# “MASCHERINE E GUANTI. NON LASCIARCI A TERRA, FAI LA COSA GIUSTA”

“Mascherine e guanti. Non lasciarci a terra, fai la cosa giusta. Buttaci nel cestino”. Questo il titolo della campagna di sensibilizzazione avviata da Amia per informare, istruire e sensibilizzare la cittadinanza su un corretto smaltimento di guanti e mascherine. Un progetto, realizzato con il patrocinio del Comune di Verona, fortemente voluto ed ideato dal presidente della società di via Avesani Bruno Tacchella, che proprio oggi si è recato in piazza Erbe, accompagnato dal suo vice Alberto Padovani, per visionare l'avvio delle attività legate alla campagna di promozione. A Verona, come in quasi tutte le città italiane, hanno cominciato purtroppo a verificarsi fenomeni di abbandono indiscriminato a terra di guanti e mascherine usati. Un fenomeno che

non costituisce solo un problema di natura ambientale e di decoro, ma anche e soprattutto sanitario, dal momento che tali oggetti potrebbero, potenzialmente, essere contaminati. Da qui l'idea di posizionare circa 2000 locandine presso altrettanti cestini e contenitori della città, appositamente studiate per sensibilizzare e promuovere un corretto smaltimento di questi importantissimi dispositivi di sicurezza che da mesi stanno accompagnando le abitudini e la vita di tutti. “Un fenomeno di inciviltà che ha coinvolto e sta coinvolgendo l'intero territorio nazionale e che purtroppo non ha risparmiato la città di Verona - ha commentato Tacchella - Riceviamo numerose segnalazioni da quasi tutti i quartieri su mascherine e guanti abbandonati sui marciapiedi,

negli angoli delle vie, oppure gettati a bordostrada. L'iniziativa prevede oltre all'affissione delle locandine in tutti i cestini cittadini, anche la diffusione di appositi messaggi e l'invito al rispetto delle buone prassi e regole attraverso organi di informazione e social network. E' importantissimo, soprattutto in questa delicata fase di potenziale e parziale ritorno alla normalità, che i cittadini siano sempre informati e sollecitati ad evitare l'abbandono a terra e che guanti e mascherine devono essere sempre conferiti nel rifiuto indifferenziato (il cosiddetto secco) e non avviati a recupero tramite altre raccolte differenziate, ad esempio la plastica. Nelle prossime settimane sarà ulteriormente aumentato il numero dei cestini nelle vie e nelle piazze cittadine e



sarà inoltre potenziato il personale di Amia in vista della stagione estiva, del maggior flusso turistico e della ripresa delle attività commerciali e di amministrazione, attra-

verso l'assunzione di operatori stagionali. La sfida che lanciamo oggi è quella di responsabilizzare e informare i cittadini per combattere maleducazione e inciviltà”.

Tacchella: “Un altro importante sforzo della società in un momento difficile”.

## ARRIVANO 200 NUOVI BIDONI DI AMIA PER GLI ESERCIZI DI RISTORAZIONE.

Saranno circa 200 i nuovi bidoni che Amia posizionerà proprio in questi giorni nelle principali e strategiche vie di Verona in prossimità delle attività di ristorazione, di bar e di somministrazione di cibi e bevande. Un'iniziativa che andrà incontro alle esigenze di numerosi locali ed attività e soprattutto dei loro clienti che nei prossimi giorni torneranno ad usufruire del consumo presso i suddetti locali, utilizzando anche la formula del take away. Una formula che inevitabilmente hanno visto incrementare notevolmente i rifiuti dei consumi. Il posizionamento dei nuovi contenitori è iniziato proprio oggi nel centro cittadino e proseguirà nei prossimi giorni



in tutte le altre circoscrizioni di Verona. “Un ulteriore sforzo di Amia a supporto del tes-

suto economico-commerciale cittadino in un periodo particolarmente difficile - ha commen-

tato il presidente della società Bruno Tacchella - I nuovi bidoni, dalla capienza di 240 litri,

saranno posizionati nelle vie più frequentate della città e dove vi è la maggiore concentrazione di locali di ristorazione, tra questi la zona di Sant'Anastasia, porta Borsari, piazza Erbe, piazza Brà e a breve in tutta la città. Un'iniziativa pensata anche in prospettiva dei prossimi mesi, in considerazione del fatto che la somministrazione di cibi e bevande take away proseguirà ancora a lungo, nonostante la riapertura di ristoranti e bar prevista nei prossimi giorni ed in considerazione di un auspicato ritorno del flusso turistico a Verona. I nostri operatori provvederanno quotidianamente allo svuotamento dei bidoni e alla raccolta dei rifiuti”.



Presentato il resoconto del recupero 2019 e delle iniziative specifiche attivate in questo periodo

# VERONAMERCATO E ACLI VERONA: UN'ALLEANZA VINCENTE PER IL SOCIALE CHE SI RAFFORZA AI TEMPI DEL CORONAVIRUS

Sono passati più di 11 anni da quanto è iniziata la collaborazione tra il Centro Agroalimentare e le ACLI di Verona per il recupero delle eccedenze ortofrutticole da destinare agli enti caritativi attraverso il progetto "R.E.B.U.S. - Recupero Eccedenze Beni Utilizzabili Solidalmente". Ma in questo periodo così particolare, dove le situazioni di fragilità sono in aumento, la sinergia positiva ha permesso di avviare anche altre azioni specifiche in risposta ai bisogni del momento.

## IL PROGETTO

Creare un circuito virtuoso nel territorio con azioni sostenibili e strutturali di contrasto allo spreco per il recupero di beni invenduti da destinare a persone in stato di bisogno: questo l'obiettivo del progetto R.E.B.U.S. che, attraverso una rete di solidarietà "corta", dove le Acli fungono da "cabina di regia", mette in collegamento istituzioni, aziende agroalimentari ed enti no profit per salvare l'eccedenza e trasformarla in risorsa. Un modello di sussidiarietà circolare vincente in cui Veronamercato spa ha creduto sin da subito, aderendo tra i primi alla rete ed attivando il recupero

presso il Centro Agroalimentare. Questa collaborazione è fondamentale in quanto permette di destinare prodotti essenziali per una vita sana ed in salute a famiglie e persone in difficoltà che normalmente fanno fatica ad acquistare in autonomia per il costo elevato.

Nel 2019 sono stati recuperati 758.761 kg di prodotto ortofrutticolo, destinati a 21 enti caritativi con il coinvolgimento di 49 operatori (+63% rispetto al 2018 quando erano 30 gli operatori coinvolti nelle donazioni).



**UN RECUPERO ATTENTO E VINCENTE PER TUTTI**  
Il recupero prevede l'an-

nullamento di tutti i passaggi intermedi e l'azienda donatrice viene messa in contatto diretto con l'ente caritativo più vicino: questo permette sia di ridurre al minimo gli impatti ambientali collegati al trasporto, che di far arrivare subito il prodotto presso l'associazione, con la possibilità di ampliare la gamma di prodotti recuperabili (prodotti freschi e con una scadenza a brevissimo termine). Le attività avvengono inoltre sulla base di procedure igienico-sanitarie specifiche elaborate con l'Ulss9 Scaligera ed ogni donazione è tracciata mediante apposita documentazione a garanzia che non si verifichino azioni di rivendita ed abusi.

R.E.B.U.S. è inoltre inserito nel Regolamento TARI dove

questo modo possono garantire un posto di lavoro e la continuità nel coordinamento dell'attività di recupero presso lo stesso mercato ortofrutticolo.

## UNA COLLABORAZIONE CHE CRESCE AI TEMPI DEL CORONAVIRUS

Alla base della collaborazione tra Veronamercato ed ACLI vi è sempre stato il confronto costante per intercettare eventuali bisogni specifici ed ulteriori possibili risposte qualificate da mettere in campo. Così è stato anche in questo periodo particolare con la realizzazione di due iniziative: una donazione di 2000 mascherine per gli enti caritativi che assistono persone senza fissa dimora e l'erogazione di un ulteriore contributo da parte di Veronamercato per il nuovo progetto delle ACLI "Una mano per la spesa". Un'iniziativa che prevede un aiuto per le famiglie in "povertà temporanea da covid19" che, non essendo abituate a chiedere aiuto e provando imbarazzo a rivolgersi agli enti tradizionali di assistenza, rischiano di restare invisibili e senza un sostegno. Le ACLI prevedono quindi l'acquisto di una spesa settimanale, per il periodo di bisogno, ritirata direttamente presso i mercati a km0 in piena privacy e dignità.

è previsto uno sgravio sulla parte variabile della tassa a favore dei donatori: aziende produttrici, supermercati, panifici, negozi alimentari, mense, ristoranti, gastronomie, possono destinare il prodotto invenduto alle associazioni in rete realizzando un'azione concreta di responsabilità sociale e beneficiando al contempo di uno sgravio sulla tassa rifiuti.

Veronamercato, con forte senso di responsabilità sociale, proprio a fronte di questo beneficio, sostiene annualmente il progetto con un contributo alle Acli Veronesi che in





# USIAMO LE ARMI DI COSTRUZIONE DI MASSA

Abbiamo trascorso momenti difficili, psicologicamente molto provanti.

Dopo più di 90 giorni di attesa sembra finalmente vedersi uno spiraglio di luce alla fine dei tanti chilometri percorsi dentro il tenebroso tunnel di questa crisi sanitaria. Avremo immagini che ci porteremo in un angolo della nostra mente, e del nostro cuore per tutta la nostra vita. Una fra tutte è sicuramente quella interminabile coda di camion militari a Bergamo in attesa di caricare le salme dei nostri concittadini venuti a mancare in quei giorni dove il virus era più spietato di quanto magari lo sia oggi. Un pensiero oggi a loro...

Il nostro personale sanitario, i nostri medici, i nostri infermieri, i nostri barellisti sono stati grandi rendendo con loro grande il nostro Paese. Io, tra i primi ad inchinarmi a chi nelle corsie dei nostri ospedali ha combattuto con coraggio e con onore affrontando e vincendo la paura, la

stanchezza e lo stress.

Se oggi, con la responsabilità di tutti, riusciremo a piano a tornare ad un accenno di normalità toccherà affrontare e necessariamente vincere la seconda parte di questa pandemia. E si tratta della pandemia economica.

Oggi l'armata sanitaria lascia spazio ad un altro esercito: scende in campo l'armata degli imprenditori.

Un esercito fatto di donne e uomini che hanno il duro e complesso compito di risolvere questa bellissima donna piegata in due, stanca, allo stremo delle forze. Questa donna si chiama Italia.

Con questa riapertura delle attività produttive si respira una grande voglia di riscatto. Grande è l'energia e l'entusiasmo che esce dalle nostre fabbriche perché volenterosi di dimostrare a noi stessi, ed al mondo, di quello che sono capaci di fare gli Imprenditori Italiani. Dobbiamo conservare questa forza dirompente anche nei prossimi mesi inte-

riorizzando il fatto che, probabilmente, il vero impatto economico si scatenerà con la sua più grande virulenza a partire da Settembre 2020 fino almeno a fine anno.

Non possiamo farci cogliere impreparati. L'impresa deve essere pronta con le contromisure per evitare che l'entusiasmo lasci spazio allo sconforto. Le nostre armi sono caricate a genio, inventiva ed innovazione. Le nostre mine non sono mine antiuomo ma sono mine pro-uomo perché da sempre la tecnologia che abbiamo espresso è servita a migliorare la qualità della vita di tutti noi. Nella cantina di ogni singolo comune italiano abbiamo un ordigno atomico. Caricato a cultura. E con la cultura non mi si venga a dire che non si mangia! Questa esplosione di bellezza, di civiltà e sapienza che la nostra Penisola conserva è un ordigno che abbiamo il dovere di lanciare in favore di ogni altro Paese del mondo.

Io, in questo momento, sto



imbracciando un fucile ad innovazione e tecnologia. Chiedo anche a voi di imbracciare l'arma delle vostre competenze per darci la possibilità di andare avanti a testa alta creando quel valore di cui l'I-

talia possa beneficiare. Quel valore che tutti proveranno a copiarci ma non riusciranno nel loro intento perché noi siamo l'Italia! Noi, e non loro!

Giordano Riello

## CORONAVIRUS. AVVIATA L'INDAGINE SIEROLOGICA NAZIONALE. I CITTADINI SELEZIONATI DALL'ISTAT SARANNO CONTATTATI DALLA CROCE ROSSA

Prende il via oggi l'indagine sierologica nazionale del Ministero della Salute, realizzata con la collaborazione di Istat e Croce Rossa Italiana. L'obiettivo è scoprire quante persone nel nostro Paese abbiano sviluppato gli anticorpi al nuovo Coronavirus, anche in assenza di sintomi. Sarà così possibile stimare l'estensione dell'infezione nella popolazione e descriverne la frequenza in relazione ad alcune variabili, tra cui età, sesso, Regione di appartenenza e attività lavorativa.

La ricerca di sieroprevalenza dell'infezione da virus SarsCov2 coinvolgerà 150 mila persone sul territorio nazionale, come campione rappresentativo dell'intera popolazione italiana. Istat ha

provveduto alla selezione del campione tra i residenti di 2 mila Comuni. Non è possibile autocandidarsi per partecipare all'indagine. I cittadini selezionati saranno contattati direttamente dai centri regionali della Croce Rossa Italiana. Pertanto, si invitano i cittadini a non rivolgersi al numero verde comunale o all'Ufficio Statistica del Comune per chiedere di prendere parte allo studio.

Le persone contattate saranno invitate a fissare un appuntamento per un piccolo prelievo di sangue, in uno dei laboratori selezionati. Il prelievo potrà essere eseguito anche a domicilio nel caso il soggetto individuato sia fragile o vulnerabile. Al momento del contatto sarà

chiesto anche di rispondere a uno specifico questionario predisposto da Istat, in accordo con il Comitato tecnico scientifico. L'indagine garantirà la riservatezza dei partecipanti. A tutte le persone selezionate, sarà assegnato un codice di identificazione impersonale per l'acquisizione dell'esito del test, mentre i risultati dello studio saranno diffusi in forma anonima e aggregata. La partecipazione alla ricerca non è obbligatoria.

A questo link è possibile trovare ulteriori informazioni sull'indagine sierologica nazionale del Ministero della Salute:

[https://statistica.comune.verona.it/nqcontent.cfm?a\\_id=69398&tt=statistica\\_agid](https://statistica.comune.verona.it/nqcontent.cfm?a_id=69398&tt=statistica_agid)

## Quadrante Servizi

Sede Legale ed Amministrativa - Tel. (+39) 045 95.24.47 Fax (+39) 045 95.49.743  
Ufficio Raccomandi Fermo - Tel. (+39) 045 95.20.124 Fax (+39) 045 95.25.13  
Informazioni, Uffici Direttivi e Tecnici - Via Sottocampagna, 61 - 37137 Verona - info@quadranteservizi.it - www.quadranteservizi.it

### Servizi informatici e tecnologici



Servizi di telefonia VoIP con più di 5000 minuti di conversazione giornalieri per 250 postazioni telefoniche.

Oltre 100 server virtuali con servizi di cloud computing

13.000 email al giorno protette da spam

Oltre 200 minacce informatiche bloccate quotidianamente

Servizi di disaster recovery con oltre 18 terabyte di dati salvati

Più di 100 siti web gestiti

Creazione di software personalizzati, assistenza EOP specializzata

### Servizio intermodale



13.000 treni lavorati

Quasi 400.000 camion tolti dalla strada

Circa 400.000 tonnellate di anidride carbonica non riversate nell'ambiente per effetto dell'intermodalità

### Manutenzione e assistenza interportuale



Interporto Quadrante Europa



# QUEL PASTICCIO DELL'OMS

In questi mesi di Coronavirus spesso si è parlato di una sostanziale inefficienza e dipendenza politica dell'Organizzazione Mondiale della Sanità nei confronti della Cina e sono progressivamente emersi particolari sempre più imbarazzanti su questo "carrozzone mondiale" che partito per tutelare la salute nel mondo ed è diventato un grande centro di potere politico con enormi costi di gestione e risultati incerti messi tragicamente in luce proprio dalla pandemia. Già dal punto di vista finanziario i bistrattati USA versano 893 milioni di dollari l'anno contro gli 85,8 della Cina. Bill Gates è il secondo offerente, terzo ente privato il Rotary International con 132 milioni di dollari. La scelta del direttore Ghebreyesus, fortemente voluta dalla Cina, è stata sconcertante. Il primo atto di questo ex ministro degli etiopi, suddito di Pechino, fu nominare Robert Mugabe, l'ex presi-

dente dello Zimbabwe, "Ambasciatore di buona volontà dell'Oms in Africa per le malattie non trasmissibili." Quello stesso Mugabe, marxista recentemente defunto, dittatore per decenni dello Zimbabwe (l'ex Rhodesia) che da paese tra i più prosperi dell'Africa è stato da lui ridotto alla fame e famoso per le continue violazioni dei diritti umani, ma amico fidatissimo proprio dei cinesi che lo hanno costantemente armato. Quanto alla gestione cinese della crisi è noto che per settimane hanno negato l'evidenza, nascosto i numeri, ignorato gli allarmi di Taiwan, incarcerato i medici che segnalavano il crescere dell'epidemia e i rischi connessi. Nonostante che ben 100 paesi abbiano chiesto una indagine internazionale indipendente sulla genesi dell'epidemia, la Cina è riuscita a bloccare tutto, complice la tremebonda Europa e soprattutto l'Italia che da furbetta pensa

agli affari con Pechino senza neppure accorgersi che ne esce ancora più perdente. Servirebbe invece fare chiarezza non solo sul coronavirus, ma innanzitutto sui conti e le spese faraoniche dell'OMS e poi sulla sicurezza delle reti 5G oltre alla lotta contro la contraffazione dei farmaci, perché pochi sanno che la metà dei farmaci contraffatti nel mondo sono proprio cinesi. Al riguardo sono illuminati le recenti dichiarazioni del Presidente Americano: "Se l'OMS non si impegna in sostanziali miglioramenti operativi nei prossimi 30 giorni, renderò definitiva la mia decisione temporanea di sospendere i finanziamenti e riconsidererò la nostra adesione all'OMS". Seguono 4 pagine di denuncia sul "fallimento della risposta" dell'OMS al Covid-19 e "un'allarmante carenza di indipendenza dalla Repubblica Popolare cinese" ... "L'OMS ha ripetutamente dato giudizi "inaccurati



e fuorvianti", spesso riprendendo le posizioni cinesi, tra cui la non trasmissione del virus da uomo a uomo tali da rendere assurde le lodi sulla "trasparenza" del direttore generale dell'OMS alla Cina dopo l'incontro del 28 gennaio a Pechino con il presidente Xi, nonché le pressioni dello stesso Xi sul numero uno dell'OMS perché

non dichiarasse l'emergenza epidemica. " ... "In assenza di cambiamenti significativi non permetterò che i miei contribuenti continuino a finanziare un'Organizzazione che ad oggi chiaramente non sta servendo gli interessi della comunità internazionale..."

**Massimo Mariotti,  
Destra Sociale VR**

# PISCINE, DA ACQUE VERONESI E ASSESSORATO ALLO SPORT MISURE MIRATE PER LA RIPARTENZA

Sospendere e rateizzare le bollette dell'acqua ad alcune strutture di alta rilevanza sportiva e sociale, particolarmente in sofferenza economica a causa della chiusura imposta dall'emergenza Covid. Questo il senso del progetto presentato oggi nella sede di Acque Veronesi, che permetterà un maggior respiro a tutti i concessionari degli impianti sportivi comunali; piscine in particolare ma anche altre associazioni.

L'iniziativa, passata oggi in Giunta, prevede la sospensione fino al 30 settembre 2020 dei piani di rateizzazione già in corso (purché in regola con i pagamenti alla data del 29 febbraio) e il posticipo delle bollette per l'emissione dei consumi del periodo 1 gennaio-30 settembre, alla fine di ottobre 2020.

"In questa fase per noi è fondamentale mettere in

atto misure mirate senza disperdere risorse, poiché dobbiamo garantire l'equilibrio

economico finanziario della società che deve essere sempre nelle condizio-

ne di assicurare un servizio fondamentale per tutti" ha spiegato il presidente di Ac-

que Veronesi Roberto Mantovanelli. "Le strutture che possono aderire all'iniziativa sono state individuate dal comune per il particolare valore e rilevanza in ambito sportivo e sociale.

"Ringrazio per la sensibilità dimostrata il presidente e il consiglio d'amministrazione di Acque Veronesi che ha reso possibile un progetto con forti rilievi sportivi e sociali" ha aggiunto l'assessore comunale Filippo Rando. "Il nostro vuole essere un segnale di vicinanza a delle realtà in ambito sportivo più in sofferenza, come ad esempio i centri natatori. Ricordiamoci che in piscina non si va solo per praticare dello sport, ma anche per necessità terapeutiche o di rieducazione. E quanto i centri natatori sono importanti per le persone con disabilità motorie".

**Damiano Buffo**





# L'ATER CONSEGNA ALLOGGI A SAN GIOVANNI LUPATOTO, VERONA

Si sono incontrati presso il Municipio di San Giovanni Lupatoto Damiano Buffo, Presidente di Ater Verona, e Maurizio Simonato, assessore con delega al sociale, in occasione della consegna dei primi due appartamenti del 2020. Si tratta di un appartamento piccolo e di uno medio che verranno assegnati a cittadini lupatotini in base alla graduatoria in vigore. E' stata anche l'occasione per fare il punto sulla programmazione di quest'anno, che ha subito una battuta d'arresto a causa dei lavori di ristrutturazione degli appartamenti e del fermo, imposto dalle misure di contrasto al coronavirus. Il Presidente Damiano Buffo ha in ogni caso assicurato che Ater farà tutto il possibile per mantenere il programma originario che prevedeva per il 2020 la consegna ai cittadini lupatotini in graduatoria, di almeno altri 12 appartamenti.

Ricordiamo che grazie alla stretta collaborazione instaurata

con Ater durante gli anni di questa Amministrazione Comunale, sono più che triplicate le assegnazioni di alloggi destinati ai lupatotini, riuscendo a dare una risposta maggiore a situazione di disagio abitativo.

Damiano Buffo sottolinea che "quando vi è questa concreta sinergia tra Enti, si riescono a raggiungere obiettivi importanti per i cittadini. L'Ater dispone di 233 alloggi a San Giovanni Lupatoto, per la maggior parte già locati. Con la graduatoria del 2018 siamo riusciti a ristrutturare e consegnare 16 appartamenti. L'aumento delle domande valide dell'anno 2019 ci consente di effettuare una programmazione che prevede la consegna di ulteriori 4 alloggi entro i primi del 2021. L'obiettivo rimane quello di consegnare il maggior numero di appartamenti sfitti, compatibilmente con i costi ed i tempi di manutenzione, così da soddisfare, nel più breve tempo possibile, il maggior numero



di richieste".

"E' una grande soddisfazione - afferma l'assessore al sociale ed alle politiche per la casa Maurizio Simonato - riuscire a consegnare questi primi alloggi a concittadini che ne hanno bisogno. Ringrazio il Presidente Buffo ed Ater per

la stretta collaborazione che sono sicuro ci permetterà di superare anche questo momento imposto dall'emergenza e mantenere il programma previsto per il 2020. Prosegue con queste assegnazioni l'azione della Amministrazione Comunale per ridurre il disa-

gio abitativo, dopo i bandi per pagare canoni di affitto o rate di mutuo o alcune bollette del gas, i contributi alle morosità incolpevoli e le altre misure di sostegno all'abitare che sono in corso di definizione e dovrebbero andare a regime entro l'anno".

## ANTIQUARIATO TORNA IL MERCATO A SAN ZENO

Torna a San Zeno l'appuntamento mensile del mercato dell'antiquariato e, già da sabato, potranno essere presenti nei mercati rionali anche i banchi degli operatori precari. Due importanti novità a favore di cittadini e imprese, decise dall'Amministrazione. Grazie a un'apposita convenzione con l'associazione Retróbottega, che ha curato la riorganizzazione degli spazi nel rispetto delle norme di sicurezza, domenica 7 giugno il mercato dell'antiquariato e del collezionismo tornerà a San Zeno. I banchi, che saranno limitati a 106 con spazi preventivamente assegnati, saranno dislocati tra la piazza antistante la basilica, piazza Pozza, piazza Corrubio e via Porta San Zeno. Il mercato sarà organizzato con due varchi di entrata e due di

uscita e all'interno della sua area sarà sempre necessario usare la mascherina

na e mantenere la distanza di 1 metro, sia per gli operatori che per i clienti.

La vigilanza è garantita da 5 addetti in collegamento radio tra loro. Nei pressi

di ogni banco saranno presenti flaconi di gel igienizzante.





# ANGELA BOOLONI - UNA GIOVANE PROFESSIONISTA DELLO SPETTACOLO DI ALTA CLASSE

Angela Booloni, nonostante la sua giovane età, si può già affermare che abbia "una vita piena" votata allo studio e lo spettacolo, per un volto sempre più presente e noto nei palinsesti televisivi e culturali.

L'abbiamo incontrata per farci raccontare le sue esperienze e farla conoscerla meglio ai nostri lettori.

«Sono nata a Verona il 29 giugno 1989 - inizia a raccontarsi Angela - e cresciuta a San Giovanni Lupatoto, dove ci ho lasciato il mio cuore anche se oggi vivo a Verona, una città che mi ha sempre affascinato, di cui oggi sono molto felice di poterla vivere e godere nel suo splendore e la bellezza artistica di ogni singolo angolo, anche durante una semplice passeggiata. Sono figlia unica e molto legata alla mia famiglia, e approfitto ogni volta, parlando di loro, per ringraziare i miei genitori e i valori che mi hanno trasmesso, quali la forza di volontà, l'umiltà, l'amore per la vita e il rispetto verso il prossimo, che nell'insieme sono elementi imprescindibili del buon e sano vivere sociale. Ho studiato al Marco Polo e mi sono diplomata come perito turistico, ispirata dal forte interesse per le ma-

terie umanistiche. Ho praticato danza classica per oltre 10 anni, e lì ho imparato la disciplina e l'amore verso una forma d'arte che ha il potere di trasmettere la parte più intima di ogni individuo.»

Così giovane e già tanto richiesta ad eventi di spettacolo e cultura. Qual è il segreto?

«I miei segreti sono la professionalità e la personalità. Da sempre cerco di essere me stessa, adattandomi al contesto. La voce è lo strumento principale su cui lavoro, in quanto è il primario mezzo di comunicazione, ma nelle serate di spettacolo e d'intrattenimento faccio sempre entrare in gioco anche la fisicità e l'autoironia.

Dietro le telecamere, soprattutto all'interno degli studi televisivi, mi manca molto il contatto diretto con il pubblico, che invece nelle piazze mi dà carica e forza energetica irresistibile e incomparabile.»

Quando è nata la passione per la conduzione di eventi e presentazione spettacoli?

«Nel lontano 2003, quando sono salita per la prima volta sul palco di Miss Lessinia, dove ho partecipato per gioco, rimanendo affascinata dal mondo della



moda e lo spettacolo. Mi piaceva ascoltare la conduttrice e spesso sognavo di vestire i loro panni. Poi, nel 2007 è arrivata la prima grande opportunità per me, e da lì non mi sono più fermata. Oggi posso dire di aver collezionato tante serate in piazza che mi hanno permesso di migliorare sempre più la conduzione, ritenendo l'esperienza dello spettacolo in diretta una grande palestra formativa. Mi piace citare anche gli studi di dizione condotti con Andrea De Manincor, che hanno contribuito, passo dopo passo, a costruire il mio presente.»

Quale persona ha contribuito in maniera particolare al successo di oggi?

«Ho avuto la fortuna di incontrare persone speciali nel mio cammino che hanno creduto in me fin dall'inizio.

Ne cito alcuni, come Renato Rama che mi ha dato per primo la possibilità di condurre, e prima della sua scomparsa mi ha passato il testimone di Miss Lessinia e Marino Marangoni, lookmaker e Talent scout, con il quale collaboro da oltre 10 anni.»

Oltre alla conduzione, ha anche altri interessi, vero?

«Esattamente. Dal 2014 ho una mia agenzia di moda LABD'ELITE con la quale organizzo lo storico concorso di bellezza della nostra provincia, "Miss Lessinia", oltre ad essere agente regionale del concorso internazionale per aspiranti modelle New Model Today. Inoltre, organizzo corsi di portamento e comportamento dedicati a tutte le ragazze e gestisco un team di modelle e hostess professioniste per il set-

tore moda ed eventi.»

Volto noto delle tivù locali. Ci racconti qualcosa.

«La collaborazione con Telearena e Telemantova è iniziata 5 anni fa, ed oltre a condurre il salottino preserale "SEI A CASA", realizzo anche dei servizi redazionali come addetta stampa, mentre d'estate calco il palco del Talent di piazza veronese "Talenti ne l'Arena" che tanto mi affascina ed amo.»

Tornando alla moda, ci racconta il percorso effettuato ad oggi, in questo tortuoso quanto affascinante universo?

«Per quanto riguarda il mondo della moda sono davvero fiera di aver creato una realtà seria, affidabile e professionale. Spesso io ed il mio team ci confrontiamo con ragazze molto giovani, e percepire la fiducia da parte dei loro genitori è motivo di vanto e soddisfazione, oltre che confermare che siamo credibili e seri. A livello locale formiamo e cresciamo potenziali modelle, fotomodelle, conduttrici e hostess. Le ragazze che si avvicinano a LABD'ELITE seguono regole rigide che portano a risultati importanti. Il nostro mercato a Verona è di nicchia, come si suol dire, e c'è bisogno di lavorare sulla qualità, e non la quantità, ed è per questo motivo che i clienti si affidano a noi sapendo di disporre di servizi di alta gamma. Purtroppo, conseguenza della pandemia, ci troviamo oggi a dover riorganizzare interamente l'attività, è un momento non facile per la moda, ma sono sicura che riaprirà presto il mondo degli eventi, confidando sulla mia indistruttibile positività.»

Quando incide Verona nel lavoro e la vita privata?

«In maniera totalitaria. Verona è la mia città, e non la cambierei per niente al mondo. Amo viaggiare tantissimo, ma poi torno sempre qui: a casa mia.

A livello professionale mi ha offerto e continua a prospettarmi grandi opportunità. Io credo nei veronesi e in Verona, per questo sogno di portare nelle location più suggestive della città eventi dedicati alla moda di calibro nazionale; un progetto è già in via di definizione, ma è ancora nel cassetto e spero di poterlo realizzare il prima possibile.»

Chiudiamo questo bell'incontro chiedendole di descriversi in pochi concetti.

«Mi ritengo una ragazza determinata e fragile allo stesso tempo, sensibile, ambiziosa e controllata. Il lavoro mi fa sentire viva e attiva, ma nella scala dei valori assoluti la famiglia resta sempre al primo posto. Amo tantissimo gli animali, ed ho un cane di nome Vasco ed una gatta che si chiama Lady che mi fanno tanto compagnia.»

Non ci resta che concludere, lasciando lo spazio ad Angela Booloni per un suo saluto finale.

«Ai lettori di Verona7, dato il momento particolare che stiamo vivendo, auguro di non lasciarsi trascinare dallo sconforto ma reagire sempre in modo positivo e propositivo. Sono stati giorni davvero duri per tutti quanti noi, ma siamo ancora qui e, quindi, abbiamo il sacrosanto dovere di godere di ogni singolo istante che appartiene della nostra irripetibile ed unica vita.»

Gianfranco Iovino





# IL BAGNO DIVENTA SEMPRE PIÙ UNA SPA GRAZIE AL GRUPPO GEROMIN

E' l'azienda italiana, per il benessere del bagno, dall'idromassaggio ai mobili, più conosciuta in gran parte del pianeta. Il Gruppo Geromin, con i suoi marchi Hafro, Sauna Vita e Geromin, sta crescendo in particolare nei mercati tradizionali, dalla Francia alla Svizzera, dal Nord Europa ai paesi dell'Est, agli Emirati Arabi, grazie al lancio di nuovi prodotti, frutto di una attenta ricerca, all'innovazione, al design. Nel 2019, Ethos, un prodotto targato Sauna Vita, che propone in poco spazio sia sauna che bagno turco che doccia emozionale, ha non solo aumentato del 20% le proprie vendite sul mercato interno ma fagocitato anche numerosissimi ordini oltreconfine, in particolare dagli alberghi che hanno ristrutturato le loro camere immettendo, per l'appunto Ethos che, in pratica, è una piccola spa che racchiude tutto quello che può procurare benessere del corpo anche perché può aggiungere la cromoterapia e l'inserimento del bluetooth per ascoltare musica. "Ethos e le sue varianti si stanno dimostrando strumenti eccezionali", af-

ferma Carlo Geromin, Ceo dell'azienda di San Stino di Livenza, "in ambienti piccoli, come sono solitamente i bagni di casa nostra e quelli degli alberghi. Il suo design compatto e le misure contenute occupano davvero poco spazio. Nelle ristrutturazioni, ad esempio, si rivela ideale per sostituire una vasca o un box doccia con una soluzione completa. In primo tempo sono in molti a chiederci se è meglio il bagno turco o la sauna, o la doccia emozionale, poi scoprono che tutto ciò si può avere in un unico modulo, in grado di fornire tutte le soluzioni rigeneranti possibili. Allora si innamorano del prodotto e lo richiedono in gran numero, senza per questo dimenticare gli altri nostri prodotti iniziando dalla vasca idromassaggio, oggi silenziosissima, dove l'acqua filtrata è sempre pulita, non traborda mai e comporta, anche in questo caso, una serie di varianti, la principale delle quali resta la cromoterapia. Alla clientela piace sapere che attraverso i colori caldi si favorisce il buon umore e si infonde energia positiva e attraverso i colori freddi si rilassa

il corpo e la mente". Il Gruppo Geromin, da qualche tempo, ha agredito il mercato africano con la sua presenza in particolare nel nord di quel continente, in Costa d'avorio e in Nigeria ma ha anche conquistato molti mercati asiatici che offrono grandi nicchie di ricchezza e di volontà di essere sempre più vicini ai modelli occidentali in fatto di benessere per il corpo.

Giorgio Naccari



## NUOVA LUCE ALLO SHOPPING



#MONDOMELA



www.lagrandemela.it



L'UNICO SHOPPINGLAND D'ITALIA



# SIMONE VESENTINI: LA VOCE DELLA RISTORAZIONE CHE DEVE RIPARTIRE

In tempi di lenta ripresa post FASE1 della pandemia, Verona, come ogni altra città turistica d'Italia, subisce il problema dell'assenza di turismo, che si ripercuote negativamente sull'economia cittadina e, soprattutto, quella ristorativa e occupazionale. Abbiamo incontrato Simone Vesentini, portavoce dei Ristoratori Veronesi del Centro Storico, per farci raccontare come stanno affrontando la ripartenza.

Partiamo però prima col conoscere meglio chi è Simone.

«Sono un giovane imprenditore di 35 anni. Di professione sono ristoratore, ma non provengo da questo settore. Dopo gli studi di ingegneria, senza coronare il sogno di una laurea, mi sono occupato per anni di un lavoro particolarissimo e, per molti, un po' strano: creare servizi di previsione meteorologica per grandi fruitori di queste informazioni quali autostrade, consorzi agricoli, gestori di parchi eolici, fotovoltaici.

Dal 2014 poi, ho deciso di continuare l'esempio di mio padre, Gianni Vesentini, storico osteria veronese ed entrare nel business di famiglia: la ristorazione. Da quel debutto, grazie ad impegno, sacrificio e costanza, oggi mi ritengo molto fortunato come uomo, e soddisfatto come imprenditore con l'apertura di nuovi locali in Centro a Verona e la crescita costante del nostro storico locale Caffè Monte Baldo. Dal 2018 mi occupo anche di rappresentanza della categoria dei ristoratori come portavoce dei Ristoranti Tipici, premiati dal Comune di Verona, e del Gruppo Ristoratori Verona, una realtà associativa che conta l'iscrizione di oltre 120 imprenditori del settore.»

E a nome e nell'interesse della categoria di ristoratori, quale potrebbe essere una soluzione alla lenta ripartenza, secondo lei?

«Nel settore ristorazione, vista la prevedibile mancanza di turisti internazionali per almeno tutto il resto del 2020, sarà di primaria importanza riprendere a "coccolare" i nostri clienti veronesi di città e provincia. Sarà necessario dare loro validi motivi per tornare a vivere in sicurezza la città e garantirne al meglio l'accessibilità, sia



tramite mobilità privata che pubblica, anche grazie all'organizzazione di eventi ricreativi e iniziative di aggregazione da svolgere in sicurezza. Come ristoratore attento alla tradizio-

ne, sento il bisogno di aumentare ulteriormente l'attenzione che le nostre strutture pongono ai prodotti locali, alle eccellenze veronesi e al km zero, così da dare nuova linfa all'econo-

con il Garda, in particolare in fase di promozione sui mercati turistici internazionali e lo sviluppo del sistema di trasporto internazionale, con una valorizzazione autentica del nostro aeroporto Valerio Catullo, scalo fondamentale per il turista straniero. Infine darei una grande attenzione anche al turismo nazionale, quello definito di "prossimità", in quanto amante della nostra enogastronomia e delle nostre tradizioni. A lui orienterei sforzi congiunti per far sì che venga invogliato a visitare, soggiornare e assaporare gusti e tradizioni uniche del territorio veronese, da reclamizzare, esaltare e diffondere il più possibile attraverso i canali propagandistici e pubblicitari radio televisivi nazionali.»

Concretamente cosa pensate di poter fare per risollevere l'economia finanziaria ed occupazionale nella ristorazione?

«Prima del COVID, personalmente miravo molto all'estensione del concetto di osteria e di aperitivo attraverso varie declinazioni, sia come comunicazione che tramite nuove aperture. Adesso, sempre più, la mia ambizione personale, e da portavoce della categoria ristorativa, è quella di costruire una rete d'impresе e di imprenditori in grado di generare e portare a compimento progetti di sviluppo ed investimento concreti per la ripartenza del Centro Storico di Verona, grazie ad iniziative e stimolazioni a frequentare nuovamente i nostri luoghi d'arte e di cultura.»

Si concedi con un messaggio di buona speranza e di appello da destinare ai cittadini veronesi

«Siamo di fronte ad una svolta profonda e duratura nel nostro vivere quotidiano, oltre che nel nostro modo di intendere lo stare insieme. Dobbiamo accettare la difficoltà di questo percorso e le sue lunghe tempistiche di risoluzione, ma bisogna assolutamente anche farci trovare pronti ed entusiasti per la successiva e sicura ripartenza e, nell'attesa, chiedere ai veronesi di tornare a vivere con serenità la città e riprendere le abitudini del mangiare fuori casa, in assoluta sicurezza, le gustose prelibatezze della nostra amata terra.»

Gianfranco Iovino

mia territoriale. E per finire, sarà importantissimo stare vicini ai nostri clienti anche nelle loro case e nei loro momenti di spensieratezza, migliorando e rendendo sempre più coinvolgente sia l'asporto che la consegna a domicilio, da eseguire in sicurezza e rapidità, senza far perdere gusto e sapore a quanto si porta fin sopra le loro tavole.»

Quanta importanza riveste per l'economia cittadina il turismo? «Verona è una città d'arte amata e conosciuta in tutto il mondo. Ad essa si aggiunge l'incredibile interesse suscitato dal bacino del Garda. Ne risulta una strepitosa e vincente accoppiata in grado di generare grandi volumi di visitatori per la nostra città, con ricadute di indotto estremamente positive per ogni settore commerciale. Purtroppo viviamo un blocco totale, seppur temporaneo, di questi flussi, e starà al "sistema Verona" trovare mezzi e soluzioni per reagire opportunamente, e farsi trovare pronti alla riapertura nel migliore dei modi.»

Ci faccia qualche esempio «Rafforzare l'asse strategico



# FRANCESCO CARE' - SCRITTORE TESTIMONE DEL VOLONTARIATO CHE PARTE DAL CUORE

Francesco Carè è un uomo di 53 anni, sposato senza figli, collaboratore presso uno studio legale di Verona, che da oltre 26 anni si è dedicato ininterrottamente al volontariato come operatore di soccorso mobile, con mansioni di autista soccorritore, presso associazioni operanti sul territorio di Verona e Provincia.

Lo abbiamo incontrato per farci raccontare l'universo del soccorso mobile volontario, fino a pochi mesi sommerso e poco considerato da tutti.

«Personalmente ho sempre ritenuto le associazioni di volontariato, e nella fattispecie quelle operanti nel settore extraospedaliero con ambulanza, uno dei punti cardini della nostra società civile. Basti pensare alla moltitudine di uomini e donne, ragazze e ragazzi, che quotidianamente mettono a disposizione il loro tempo in servizi di soccorso e assistenza, del tutto gratuito, verso coloro che necessitano di trasporti, trasferimenti, visite programmate, dimissioni, ricoveri o emergenze in campo sanitario. Credo che si possa tranquillamente affermare, senza ombra di smentita, che tali attività si possono configurare come il completamento al servizio sanitario nazionale nell'ambito della salute pubblica.

Le ambulanze con il personale sanitario ad esso impiegato sono un normale prolungamento verso il cittadino, della sanità pubblica, in risposta alle innumerevoli richieste di soccorso e assistenza che quotidianamente rispondiamo.»

Indubbiamente un servizio di supporto essenziale ed

indispensabile?

«Assolutamente sì, e bisogna sempre tener presente e necessariamente evidenziare quali sono le reali difficoltà che le associazioni di volontariato affrontano quotidianamente. Soprattutto di natura economica nel reperire fondi necessari al proprio sostentamento e poter garantire presenza sul territorio e mantenere in sicurezza mezzi e materiali in uso al personale sanitario durante l'espletamento delle mansioni, alle quali vengono chiamati a rispondere. E in tempi di ripartizione del cinque per mille, sarebbe bene sensibilizzare la comunità verso queste impellenze, al fine di assicurare maggiore sostegno finanziario



a tutte le attività cittadine impiegate nel sociale e il volontariato.»

Ci riassume un po' della sua storia nel volontariato?

«Ho iniziato nel 1989, quando ultimato un corso di primo soccorso per motivazioni personali, qualcosa dentro mi spinse nella direzione del volontariato,

anche in conseguenza della dolorosa perdita di due amici venuti a mancare a seguito di un disastroso incidente stradale. Terminato il corso, quasi inconsciamente mi ritrovai a bordo di un'ambulanza per un intervento stradale, che dopo quel giorno mi ha arricchito sempre più di esperienza e determinazione ad essere attivista presente con costanza, fino al 2017, quando la malattia dei miei genitori mi ha obbligato a dedicarmi a loro.»

Oltre trent'anni di prima linea da volontario, ma anche testimone come scrittore. Ci parla dei suoi libri?

«Sono due pubblicazioni, "Angeli Sconosciuti: diario di un soccorritore di ambulanza" e "Codice Quattro: oltre questo solo il silenzio", che nascono con il preciso intento di far conoscere la figura dei soccorritori, in quanto persone umane, con i propri limiti e le proprie grandezze, così da riuscire ad evidenziare i lati umani che ne caratterizzano la persona durante un turno volontario di lavoro, quando si ha per compagnia la paura, le incertezze, la debolezza, la stanchezza o la tristezza, e sfatando così quell'immagine, un po' troppo colorata, da supereroi che molte volte ci viene affibbiata. Perché noi non

siamo eroi, ma solo uomini e donne, che credono che aiutare sia il dono più prezioso che si possa regalare agli altri.»

Novità in cantiere per lei come scrittore?

«Al momento sto preparando un terzo libro, che dovrebbe chiudere definitivamente questa trilogia personale, considerando



esaurito quanto potevo raccontare di questo mondo così particolare e poco conosciuto, che è il volontariato in ambulanza.»

Si riesce a descrivere in pochi concetti, Francesco? «Personalmente non mi saprei descrivere, ma amo rifarmi a quello che più volte mi è stato detto, descrivendo di me, come un gigante buono, dalle sembianze di un orso, ma il cuore tenero e grande.»

Lasciamoci con un messaggio di buona speranza,

in un tempo in cui la pandemia ha segnato profondamente le coscienze e la stabilità di ognuno di noi.

«Mi permetto di rivolgermi ai tantissimi volontari impegnati nel sociale: qualsiasi sia la divisa che si indossa, bisogna sempre ricordarsi che un domani, quando la si svestirà per sempre, di noi la gente ricorderà quanto siamo stati importanti come uomini e volontari nell'aiutare il prossimo.»

Gianfranco Iovino





# ALLA PICCOLA POSTA®

a cura della Dott.ssa Barbara Gaiardoni

## “ALLA PICCOLA POSTA” CON LIA VALENTE

Bibliofilomane: questo è il termine che mi definisce. Sono irrimediabilmente, irrimediabilmente, irrimediabilmente malata. Questa è la lussuria che mi prende, mi attanaglia, mi penetra, mi invade, si mescola ai globuli rossi, s'insinua nelle cellule e accende le sinapsi. E la bocca sbava. E il fiato si fa corto. E le farfalle ballano nello stomaco. E si gonfia un desiderio che DEVE essere appagato ma che non lo sarà mai. Una tensione continua. Un orgasmo intellettuale. Mi riempio di tristezza e di rabbia quelle persone che non resistono a un paio di scarpe, a un vestito, a un profumo, a un diamante; io non resisto al richiamo assordante e incessante di una libreria. Vivo costantemente una crisi d'astinenza insanabile: potente, dolorosa, lancinante. Finirò all'inferno, per questo. Nel II cerchio con i lussuriosi. O nel III con i golosi. Immersa



Foto: andreavanacore.it

in un mare di libri che non potrò mai leggere per contrappasso. O costretta a leggerli senza fermarmi mai per analogia. Potrò scegliere la seconda?

**Lia Valente- docente presso l'Istituto comprensivo di Zevio** A proposito del girone degli assetati di lettura e di scrittura, ho appena terminato di comporre una favola

intitolata “Alle porte dell’Ade”. Racconta di un re anziano che, dopo aver dato le dimissioni, chiede di guardare un fiume temuto da tutti, perché considerato

l'antica camera dell'inferno. Solo la sua pupilla, la piccola figlia di un consigliere di corte deciderà, diversamente dagli altri vassalli, di assistere all'attraversata: un evento fiero di meraviglie, costellato da pesci azzurri che mutano in aquile e guidato da un anello che si trasforma in una moneta d'oro contenente l'incisione “Hai tutto da vincere!”. Un Mondo Magico a cielo aperto che convincerà la bambina a far leva sulla sua sapienza e sul suo coraggio, per donare il meglio di sé. Dopo aver riflettuto su ciò che entrambe abbiamo rivelato, mi vien da dire, cara Lia, che chi avrà la costanza di indagare e di affrontare il proprio “inferno”, otterrà, prima o poi, la meritata risposta. Non temere, quindi, anche tu conquisterai la tua!

Barbara Gaiardoni  
allapiccolaposta@gmail.com

Pedagogista e Love Writer.  
Specialista di dinamiche educative delle famiglie nell'ambito del disagio scolastico, della disabilità mentale e dell'handicap intellettuale.  
barbaragaiardonipedagogista.it

## A DIFESA DELLA NATURA

a cura dell'Avv. Chiara Tosi Coordinatrice Regione Veneto Lipu Birdlife Italia

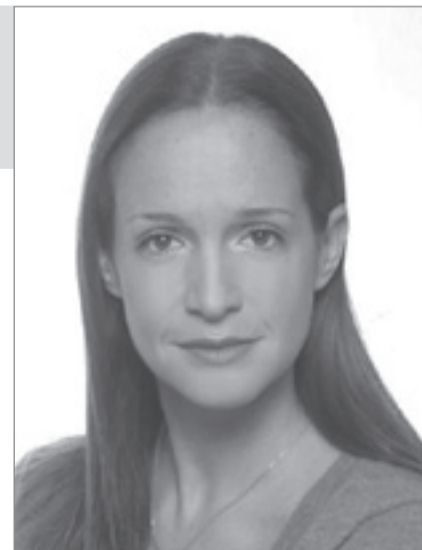
Una telefonata da un cittadino di San Martino Buon Albergo che segnala la presenza di un piccolo falchetto ferito nel suo cortile. Ecco come nasce la storia a lieto fine che ha vi-



sto coinvolto Coordinamento Garda, rappresentato da Salvatore La Magra, Lipu Veneto e un Centro Veterinario di Lazise. A seguito della segnalazione è stata fatta una analisi della normativa vigente al fine di capire se era possibile in piena pandemia trasportare lo sparviere al Centro Veterinario. Una norma specifica a riguardo non esiste, ma da una nota della Regione Veneto del 13.03.2020 e

due pareri del Ministero della Salute è emersa la possibilità di spostarsi per esigenze connesse alla salute riguardo a specie protette, come nel nostro caso. L'uccello, quindi, è stato riposto in una scatola con le dovute cautele e trasportato, vista la disponibilità dei Carabinieri di San Martino Buon Albergo, al Centro. Come possiamo intervenire quando ci troviamo di fronte ad un uccello ferito?

La prima risposta è di non fare nulla, perché la Natura se la cava da sola; infatti questo tipo di fauna è perfettamente in grado di provvedere al proprio sostentamento senza l'aiuto dell'uomo. Se però l'uccello non riesce a volare, un buon consiglio è quello di rivolgersi alle Associazioni che si occupano della loro tutela, che potranno darvi le giuste informazioni.



Chiara Tosi  
veneto@lipu.it



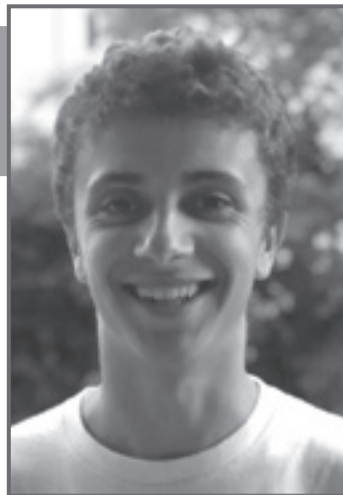
# SPORT HELLAS

## BACK IN THE DAYS GLI ANNI '70 E '80

Ad inizio anni settanta l'Hellas ritornò in massima serie dopo la breve avventura in Serie A del 1958 e iniziò ad inanelare una serie di salvezze importanti. Nel 1974

il Verona finì la stagione al quartultimo posto evitando la retrocessione, ma fu declassato in ultima posizione a causa dello "scandalo della telefonata", ovvero un illecito sportivo che vide coinvolte, con vari ruoli, le società di Foggia e Verona (come direttamente implicate) e Sampdoria (come società danneggiata), nonché il

calciatore Sergio Clerici e l'arbitro Gino Menicucci. L'Hellas tornò in Serie A la stagione successiva a seguito di un terzo posto in Serie B e la vittoria nello spareggio a Terni. Un anno dopo, nel 1976, i gialloblù arrivarono per la prima volta in finale di Coppa Italia, eliminando Tornio, Cagliari, Lazio e Inter. Tuttavia la finale non andò come ce la si



a cura di  
**GIOVANNI TIBERTI**

giocatori sia di dirigenti, l'Hellas fece fatica a trovare equilibrio e riuscì a tornare in Serie A solo tre anni dopo. Dopo una rivoluzione della rosa e di tecnici, ebbe inizio il ciclo di vittorie più importante della storia dei gialloblù: nel 1982 l'Hellas, guidato da Osvaldo Bagnoli, vinse il campionato cadetto e tornò in Serie A. Nella stagione successiva si combatte il titolo con la Roma per quasi tutto l'anno ma poi, a causa di un crollo fisico, dovette abbandonare la lotta al titolo, posizionandosi comunque al quarto posto e guadagnandosi la qualificazione in Coppa UEFA. Anche la stagione 1983/1984 fu ottima per i gialloblù: come l'anno prima iniziò la lotta scudetto con la Roma e poi subì una flessione nel girone di ritorno che comportò un piazzamento al sesto posto.

aspettava e l'Hellas fu sconfitta per 4-0 dal Napoli. Nel 1978 la squadra rimase coinvolta in un incidente ferroviario, noto come "il disastro della Freccia della Laguna", che è considerato uno dei più grandi incidenti ferroviari per numero di vittime del dopoguerra. Per fortuna i gialloblù nel momento dell'incidente si trovavano nel vagone ristorante e ne uscirono quasi illesi. Nel 1978 ci fu il ritorno in Serie B, dopo dieci campionati su undici disputati nella massima serie dal 1968 in poi. A causa di un cambio generazionale, sia di



## PERLE DI SAGGEZZA

In Agostino d'Ippona ( S. Agostino) la felicità coincide con la scoperta della Verità, nell'incontro con Dio.

" ...Appena ti conobbi, tremai d'amore e di terrore.

Tardi ti ho amato, bellezza tanto antica e tanto nuova, tardi ti ho amato.

Ed ecco che tu stavi dentro di me e io ero fuori e là ti cercavo. E io, brutto, mi avventavo sulle cose belle da te create. Eri con me ed io non ero con te. Mi hai chiamato ed ora io anelo a te".

Franco Guidoni



**MASSIMO BONA**  
AGENTE DI COMMERCIO

BRESCIA  
VERONA  
MANTOVA

**AGENZIA COMMERCIALE**  
ORGANI DI TRASMISSIONE  
RAPPRESENTANZE INDUSTRIALI

TEL. +39 335 5253854  
FAX. +39 030 2071211  
agenziabona@gmail.com



**MOTOVARIO**  
A TRUSSARDI COMPANY  
**tellure Rôta**



Ardenti e vigorosi o morbidi ed eleganti, i distillati o acquaviti sono il frutto della distillazione di vino, frutta, piante o erbe.

# DISTILLATI: SAI COME RICONOSCERLI?

Sorseggiare un distillato permette al nostro olfatto e gusto di fare un vero viaggio: dalle coste della Scozia alle spiagge delle isole caraibiche, dai cieli dell'Irlanda ai vitigni dell'Italia.

Il suo nome racconta la storia che passa da un alambicco che estrae l'alcol prodotto dalla fermentazione di cereali, frutta e uva. Si ottiene così un liquido che varia per gradazione da 36° a 60°, poi può subire un affinamento in botti di legno per arricchirsi di nuovi profumi e perfezionare la propria armonia.

I distillati moderni hanno acquisito prestigio, finezza e spesso sono stati capaci di valorizzare gli "scarti" di altre lavorazioni. Come la nostra Grappa, il cui nome tipicamente veneto è molto simile a grappoli e proprio dal grappolo si prende la materia prima del distillato, ovvero la buccia dell'uva, le vinacce. Meno nobile di altri distillati, quali Cognac, l'Armagnac, il

Brandy o il Whisky, la Grappa è sempre stata considerata l'elisir di lunga vita e la bevanda degli uomini forti, poveri e attaccati alla terra. I raffinati francesi Cognac e Armagnac hanno origine direttamente dal vino. Anche il Brandy, distillato più antico del mondo, è un'acquavite prodotta da vino in varie zone del mondo, come Italia e Spagna. Il nome deriva dall'olandese brandewijn poi tradotto con vino bruciato.

Il Calvados prodotto in Normandia deriva dal sidro di mela e pera.

Agli amanti della dolcezza della frutta si consiglia il Kirsch del Nord Europa che nasce dalle ciliegie o lo Slivovitz dell'Est Europa che si ottiene dalle prugne. Sempre di origine del Nord Europa è il Gin. Non solo ingrediente di molti cocktail, il Gin deve il suo gusto alle miscele di erbe, spezie, piante, e soprattutto alle bacche di ginepro che gli donano note assolutamente

uniche. Distillato forte e chiaro, è tipicamente incolore.

Il distillato più fashion, versatile, giovanile è la Vodka. Nata nei paesi nell'Europa dell'Est ha conquistato il mondo intero, diventando ingrediente base per cocktail intramontabili come il Bloody Mary, Cosmopolitan e il Vodka Martini. La Vodka è un distillato di frumento fermentato, oppure altro cereale, talvolta prodotto con ingredienti quali patate e barbabietole. Caratteristica della vodka è di essere completamente incolore e pungente.

Il Whisky, nato in Irlanda o in Scozia, è il più nobile dei distillati di cereali, che gli intenditori amano gustare liscio, come dovrebbe essere per tutte le acqueviti. Dal Whisky scozzese dal sapore affumicato per affumicatura con torba fino ai più dolci e morbidi Whiskey degli Stati Uniti, dal Bourbon Whiskey in Kentucky al Tennessee Whiskey.

I Caraibi ci regalano i caldi e dolci Rum, o Ron nella lingua locale, che derivano dalla distillazione della canna da zucchero. Mentre la Tequila deve il suo sapore dal

succo del frutto dell'agave blu. Senza dimenticare il suo parente, il messicano Mezcal, il cui nome deriva dal termine indio metz, che significa agave, prodotto in una zona sotto Guadalajara. Infine, con un distillato scegli un cioccolato fondente per non sbagliare abbinamento. Ai whisky più "torbati" abbinare le fondenti extradark. Per i rum optate per un cioccolato fondente anche speziato alla cannella o al peperoncino. E la grappa provatela con il siciliano di Modica o il piemontese gianduia.

Valentina Bolla



## Chi è più animale?



Ti senti assediato? Il tuo marciapiede è un "campo minato"?

Invia una segnalazione indicando luoghi e orari a :  
[polizia.municipale@comune.verona.it](mailto:polizia.municipale@comune.verona.it)

**il "ricordino" glielo lasceremo noi**



**Multa da 25 a 500 euro**

a chi abbandona gli escrementi del proprio cane  
ai sensi dell'art. 56 del Regolamento di Polizia Urbana

in collaborazione con: amia



# LEGGENDO & SCRIVENDO

a cura di  
**GIANFRANCO IOVINO**

## SERENA PEROZZI: QUANDO LA SCRITTURA INTROSPETTIVA DIVENTA VIAGGIO DI VITA QUOTIDIANO

Lo spazio dedicato agli "scrittori di casa nostra" ospita Serena Perozzi, autrice del romanzo "PETALI DI UNA VITA IN FIORE" che chiediamo all'autrice di presentarci.

«È una raccolta di racconti autobiografici la cui protagonista è Ester, mio alter ego e figura del tutto funzionale alla narrazione. Talvolta Ester si racconta in prima persona, perché presa dal bisogno profondo di immergersi anima e corpo, nei sentimenti e le emozioni travolgenti ed appassionati che la riguardano e la coinvolgono completamente. Ma molte altre volte, invece, la protagonista si estranea da se stessa, come se volesse raccontarsi in terza persona, per l'esigenza di poter guardare con maggiore lucidità ed un necessario distacco il suo passato, che ancora la condiziona e fatica ad elaborare completamente come qualcosa di importante, ma finito. "Petalì di una vita in fiore", credo si possa sintetizzare come un viaggio, del tutto personale, tra sentimenti e vividi ricordi, emozioni e speranze ancora accese e protagoniste di ogni azione e reazione della protagonista. Attraverso i singoli episodi si percorre un itinerario introspettivo che mi piacerebbe poter condividere, in special modo, con le donne, come a voler condividere pensieri e riflessioni che mi permettano di sentirmi un po' meno sola e, di conseguenza, far sentire meno solitarie anche chi mi legge, perché il cammino

della nostra esistenza ci possa evolvere, lasciandoci trasformare da boccioli fragili e delicati a fiori profumati e bellissimi, in grado di resistere a traversie e intemperie e rimanere, comunque e sempre, belle da guardare e respirare.»



Sembra che il suo libro abbia una tematica ben impostata, giusto?

«Esattamente. Lo si può intuire già dopo le prime pagine che quanto narro è un qualcosa di naturale, che nasce in me come esigenza, intima e profonda, di potermi raccontare e poter condividere passi e passaggi particolari della mia vita.»

Qual è il messaggio contenuto nel libro?

«Credo che sia un grande contenitore di messaggi, in cui parole chiave e concetti, per me cruciali, ricorrono e si rincorrono, dando vita a quella ricerca di verità e bellezza, nonché pace e ristoro dell'anima che, sono certa, in molte andiamo cercando.»

Si può dire che è un libro al femminile e per un pubblico di donne?

«No, per il semplice fatto che un libro è per tutti, non ha un sesso preciso a cui rivolgersi, e gli uomini pos-

sono avvicinarsi al pensiero femminile anche attraverso questo mio scritto, anche se a me piace intenderlo soprattutto come un invito verso ogni donna, di mantenere sempre viva ed accesa la speranza. Ho cercato di perseguire questo obiettivo, at-

traverso il racconto sincero e trasparente di tutte quelle che sono state, e sono tuttora, le mie più grandi fragilità. Fragilità nelle quali però trova sempre terreno fertile la fiducia di una nuova ripartenza, come un nuovo inizio, ed un domani da vivere con la consapevolezza che, nonostante tutto, la vita vale sempre la pena di essere vissuta fino in fondo.»

Il suo rapporto con la scrittura.

«Ho iniziato ad amare visceralmente la scrittura nel momento in cui essa stessa mi ha chiesto di darle spazio. Ho cominciata a scrivere tre anni fa, nei ritagli di tempo che il mio essere madre di molti figli mi concedeva. Era un periodo importante, dove sentivo forte il



bisogno di esprimere ogni mio sentimento, e da allora non ho più smesso, trovando sempre ispirazione e desiderio di raccontarmi, provando grande soddisfazione e appagamento, anche grazie a questa meravigliosa lingua italiana, nella cui complessità grammaticale, lessicale, sintattica ed espositiva mi perdo e mi lascio prendere completamente.»

Una passione fondamentale la scrittura, che si trasforma anche in via di fuga importante per la sua quotidianità così impegnata e piena?

«Sì, indubbiamente un grande aiuto. Il libro ne è la conferma. Non nasce da un progetto editoriale ben preciso, ma da un naturale sviluppo. In realtà, molto devo anche ai ventimila followers che mi seguono sulla mia pagina Facebook, (Le pagine della mia vita) che sin dall'inizio mi



messinese, ed il mio cuore appartenga in parte anche a quell'incantevole sud, la maggior parte dei miei racconti trae ispirazione da avvenimenti la cui cornice è proprio la bella Verona: fucina naturale dell'amore romantico, l'arte e la bellezza.»

Adesso tocca descrivere Serena donna. Ci aiuta a saperne di più su di lei?

«Serena è una donna tanto semplice, quanto complessa. Mostra i suoi lati più fragili, ma riesce a tirare fuori anche la forza e l'istinto di un leone. Serena è una donna, e in quanto tale un mondo molto complesso, articolato e meraviglioso, che vale la pena raccontare e leggere, perché spesso contraddittorie, spaventosamente umorali, ma sane portatrici inconsapevoli di immensa bellezza e poesia.»

Una frase o un concetto con cui congedarci e possa racchiudere anche il senso del suo libro?

«Spero di essere letta da molte donne, a cui suggerire l'importanza di non perdere mai la fiducia nel mondo, in se stesse e la vita, perché oltre i muri ci sono immense distese erbose, che dopo ogni tempesta vengono asciugate dai naturali e prorompenti raggi del sole. E su questo concetto assoluto, con cui il mondo si alimenta da sempre, saluto tutti esortandovi a vivere pienamente il vostro tempo, nella consapevolezza che dopo ogni caduta vi è sempre una nuova partenza.»

Serena Perozzi nata a Verona nel 1978, dal quartiere di Santa Lucia Extra si è trasferita con la famiglia d'origine a Villafranca, dove tutt'ora risiede insieme ai suoi sette figli ed il

compagno. Dopo l'arrivo dei due gemelli ha lasciato l'attività lavorativa per tornare ad essere casalinga e madre a tempo pieno e, soprattutto, ottima scrittrice narrante dei viaggi introspettivi del quotidiano vivere.

## LIBRI IN REDAZIONE

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

hanno spinto a considerare che quei racconti postati sarebbero potuti diventare una raccolta.»

Ci racconti di Verona come influenza i suoi scritti  
«Verona è la MIA città. Nonostante mio padre sia



# SOSPESA LA LXIV "SÀGRA DEI BÌSI" DI COLOGNOLA AI COLLI, VERONA, 2020

La grave tempesta, causata dal Corona, virus non ha risparmiato e non risparmia, con il suo inferire, manifestazione alcuna, sia grande, che modesta. Tutto, causando perdite, economiche e di visibilità, enormi, che ci auguriamo ed auguriamo agli Organizzatori, possano venire, se non completamente appianate, in un prossimo futuro, almeno attenuate. Anche, per quest'anno, era prevista la grande Sàgra dei Bisi - "bìsi" in dialetto veronese, corrisponde a "piselli" - a Colognola ai Colli, per maggio/giugno 2020, organizzata dal Comune, dall'attiva Pro Loco e dall'Associazione Produttori di Piselli di Colognola ai Colli. Una Sàgra, che ha una storia, dietro alle sue quinte, sia perché i piselli di Colognola erano usati dai Dogi veneziani, per preparare piatti ai "bìsi", addirittura, nel caso di ricevimenti diplomatici, sia per pasti della vita normale, denominati "Risi e Bisi", sia, ancora, perché, nel tempo, la Sàgra stessa aveva - ed, oggi, ha - lo scopo di promuovere un prodotto agricolo locale - coltivato, in terra d'origine vulcanica, che trasmette al legume particolari profumo e sapore - il quale costituiva, da secoli, e ancora di più costituisce, attualmente, anche la base, per creazione di lavoro e di ricchezza. Purtroppo, oggi, virus imperante, Colognola è costretta a rinunciare al suo importantissimo e frequentatissimo evento verde,

per il quale gli attivi volontari della Pro Loco, sbucciano, ogni anno, non meno di sette quintali di freschi piselli. Hanno sostituito la nota manifestazione, quest'anno, irrealizzabile, a causa del Corona virus, le immagini, trasmesse da Telearena, la sera del 15 maggio, che hanno fatto rivivere, agli spettatori momenti importanti della coltivazione del pisello - con la sua pianta cerulea, punteggiata di bianchi fiori, e carica di "bìsi" - della raccolta dei bacelli e della Sàgra stessa, da un lato, rappresentata ufficialmente dai verdi membri in maschera della Famiglia De Bisi, e dall'altro, dal Doge di Venezia - quale simbolo vivente di quella "Serenissima", amante dei "bìsi" - ospite eccezionale, a Colognola ai Colli, in ogni edizione dell'importante evento. Il quale, se ogni anno, da un lato, anima Colognola ai Colli, dal lontano 1957, come ha segnalato il sindaco del pittoresco Paese dell'Est Veronese, avv. Claudio Carcereri De Prati - data alla quale si fece domanda alla Camera di Commercio di Verona, per ottenere l'autorizzazione, a tenere la prima prestigiosa edizione della Sàgra - dall'altro, la kermesse, dedicata al *Pisum sativum* - che, nel 2019, ha ottenuto il riconoscimento di "Sàgra di Qualità", dall'Unione Nazionale Pro Loco, Unpli - è, come sopra cennato, importante mezzo di promozione economica di Colognola ai

Colli stessa. Ha accompagnato lo spettatore dell'interessante video di Telearena, spiegando in ogni dettaglio, sul campo, con competenza ed entusiasmo, dalla fase della coltivazione a quella del raccolto dei verdi legumi, l'assessore all'Agricoltura, Andrea Nogara. Il sindaco, avv. Carcereri De Prati: "La natura, anche in quest'anno di pandemia, ha fatto il suo corso e ci ha donato le "perle verdi", prelibate e gustose, come la nostra terra sa dare. Purtroppo, le circostanze ci impediscono di dedicare loro la tradizionale grande sagra, ma possiamo co-

munque gustarle nelle mense domestiche, apprezzandone le qualità superiori e gli effetti benefici. L'entusiasmo e l'impegno dei nostri bisicoltori non si piegano e continua il loro lavoro, sui nostri magici colli". L'assessore all'Agricoltura, Nogara: "Quest'anno, a causa del Covid, non si potrà fare la Sàgra, ma, l'agricoltura non è ferma e il ciclo vegetativo dei nostri piselli continua inesorabile, fino a darci, oggi, bìsi stupendi, vista anche la primavera molto asciutta. In questi giorni, stiamo iniziando la raccolta, perché, domenica prossima, avreb-

be dovuto esserci la 64ª Sàgra dei Bisi. Quest'anno, l'Associazione Bisicoltori di Colognola s'impegna, grazie alla buona volontà di alcuni, a fare consegne a domicilio. Chi lo desidera, tuttavia, può recarsi a casa dei produttori, previa telefonata - seguendo la cartina, con il nome e i numeri dei produttori stessi, pubblicata, sulla pagina facebook "Bisi di Colognola", oppure, sul sito del Comune - ai numeri: Mauro Franchi: 340 8135200, presidente dell'Associazione, o Azienda Agricola Casanova e Destrotti: 339 6233062".

Pierantonio Braggio

## "CONNETTORE A SECCO AL-FER"

(BREVETTATO)

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



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

### I VANTAGGI

1. Completo recupero statico della parte in legno.
2. Possibilità di migliorare l'isolamento termoacustico, inserendo un pannello di materiale isolante tra i tralicci.
3. Produttività massima.
4. Tutto il preesistente non viene assolutamente danneggiato.
5. Costo altamente competitivo.
6. Durante la posa non vengono adoperati liquidi (il getto o bolacca 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).

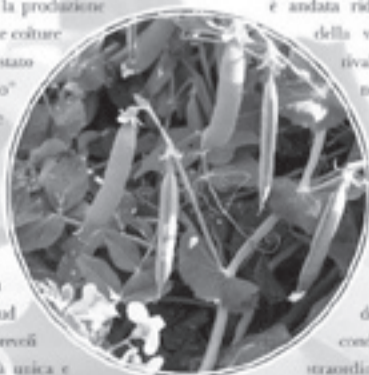
# AL-FER

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](mailto:al-fer@al-fer.it)

### IL PISELLO VERDONE NANO

di Colognola ai Colli

Tra le colline venete dove si è radicata questa tradizione centenaria c'è Colognola ai Colli e il Verdone Nano ha rappresentato per secoli una fonte di ricchezza tant'è che nel 1957 è stata istituita la Sàgra dei Bisi che da allora si ripete ogni anno la penultima settimana di maggio. Nel corso del tempo la produzione è andata riducendosi ed è stata sostituita dalle pregiate colture degli ultimi anni è stato "Pisello Verdone Nano" una coltivazione che, ma soprattutto per le questo legume, che tra i più pregiati. Gli della varietà "Tintore riondeggiante e dai sono la precocità e la felice esposizione a sud nostre colline e alle finerecci Questa è una varietà unica e terreno di origine vulcanica i giusti cemenzi che lo rendono dolce e tenero; si presta per la preparazione di numerosi piatti tra i quali ricordiamo il piatto tipico, più conosciuto ed apprezzato di Colognola ai Colli, "Paparele coi bìsi", realizzato con pasta fresca all'uovo (fettorine), a cui si aggiunge un altro piatto della tradizione veneta, "Risi e bìsi" ed altri della tradizione contadina.





Samuel Fleischhacker racconta la storia della Santa e di San Vittore, le cui reliquie sono custodite nel Duomo di Acquisgrana.

# C'È IL CORONA VIRUS, MA, C'È ANCHE "SANTA CORONA"

Nel quadro, dell'attività di ricerca e di studio della Sammlergilde St. Gabriel e.V. - Associazione Collezionistica San Gabriele, Oberhausen, Germania, il direttore della Rivista bimensile "St. Gabriel" - organo, appunto, dell'Associazione suddetta - Samuel Fleischhacker, propone un'importante e dettagliata relazione su "Santa Corona". L'articolo è apparso, nel numero marzo-aprile 2020 della Rivista citata, la quale sta uscendo, per il 79° anno consecutivo, essendo apparso il suo primo esemplare, nel lontano 1942. Una Santa, Santa Corona, oggi, non nota, come un tempo, mentre, molto attuale è, purtroppo, il suo nome, sebbene la Martire nessuna relazione abbia, con il terribile Corona virus, che sta facendo tremare il globo! Nel leggere il testo del direttore Fleischhacker, si dovrà tenere presente che la relazione è piuttosto ambientata, in terre di lingua tedesca, sorta essendo la stessa, in Germania, a conferma di quanto fosse nota, in un lontano passato, Santa Corona, in un'area, che va dall'Austria e dalla Baviera, sino alla lontana, a nord, Acquisgrana. Ci si chiederà, perché stiamo proponendo un testo, che riguarda due Santi - Santa Corona e San Vittore - le cui spoglie, dopo tortura, martirio e morte, furono portati a Otricoli, Terni,

Umbria, dove nel 540, ad uno di essi, San Vittore, fu dedicata una chiesa... Risposta: fattoci pervenire dall'amico, dr. Joachim Loske, Gau-Algesheim, Germania, l'articolo in tema e trovato eccellente, quanto a contenuto, abbiamo pensato di proporlo a possibili interessati italiani, anche per fare loro sapere, come Santa Corona, già nota in Umbria, sia stata notissima nel mondo di lingua tedesca, nei secoli scorsi. Questo, non significa che manchi buona letteratura sui due Santi in Italia, letteratura che va studiata ed esaminata, visto che, attraverso il confronto di scritti, si giunge a una abbastanza sufficiente certezza dei fatti. Va premesso, anche, che, se Santa Corona, era venerata, pure come personaggio in grado di difendere dalle epidemie, nel suo caso, non si trattava d'infezioni sull'uomo, ma, sugli animali e, particolarmente, sui bovini, già molto diffusi, secoli orsono, nelle terre di lingua tedesca. Il testo del direttore Fleischhacker: "Santa Corona, denominata anche Stephana - nata in Egitto o in Siria, nell'anno 160 e morta nell'anno 177 - fu martirizzata, agli inizi del Cristianesimo, contando, così, oggi, fra i primi martiri cristiani. Essa era considerata patrona del denaro, dei macellai e dei cercatori di grandi tesori. Il fatto che fos-



se ritenuta patrona del mondo del denaro, essa lo deve al suo nome, in quanto Corona, Krone, in tedesco, è stata la denominazione ufficiale di varie monete europee, ed oggi di Danimarca, Norvegia e Svezia. Secondo la tradizione, Corona è fu martirizzata, a sedici anni, assieme al pure santo soldato romano, Vittore da Siena. Mentre Vittore veniva torturato, la sedicenne Corona, ritenuta ragazza di un commilitone

di Vittore, ha consolato ed incoraggiato Vittore stesso. Arrestata e interrogata, fu legata, dai torturatori, a due palme inclinate, le quali, lasciate, poi, raddrizzarsi, l'avrebbero ridotta a pezzi. Vittore è stato decapitato. Secondo altre fonti, Corona sarebbe stata moglie di Vittore. Il giorno celebrativo di Santa Corona è il 14 maggio, talvolta, anche il 20 febbraio. In Austria e nella Baviera orientale, Germania, i due Santi go-

dono di grande venerazione, da quando, nel XIV secolo, i benedettini di Niederalteich, Baviera, li hanno fatti conoscere. Da allora, molti, quindi, i pellegrinaggi: a Santa Corona bei Staudach, Baviera; a Santa Corona am Schoepfl, Bassa Austria; al Santuario di Santa Corona, Passau, Baviera; a Santa Corona am Wechsel, Neunkirchen, Bassa Austria, e al Santuario di Handlab, Iggenbach, Germania. Anche nel medievale Duomo di Brema, Germania, che custodisce 965 reliquie, dev'esserci stata una devozione particolare a Santa Corona, come dimostrano ricordi di pellegrini e tre sculture. Anche l'imperatore Ottone III venerò la Santa, talché, dopo la sua intronizzazione, nell'anno 996, fece portare, da Otricoli, Umbria, ad Acquisgrana, le reliquie della Santa, assieme a reliquie di San Leopardo. I due Santi divennero, in seguito, compatroni del Monastero Santa Maria di Acquisgrana. I due reliquiari, in piombo, dell'inizio dell'XI secolo, furono ritrovati, nel 1843, e, nel 1911, il loro contenuto fu raccolto in un grande, artistico reliquiario, appositamente creato, che, custodito nel Duomo di Acquisgrana, è denominato "Corona-Leopardus-Schrein". Il reliquiario è, oggi, 2020, in via di restauro.

Pierantonio Braggio

## VERONA, RICORDATA A DETMOLD, GERMANIA, NEL QUADRO DELLE GIORNATE EUROPEE 2020

Di quanto sopra abbiamo già dato notizia, su questo foglio, ma, avendo ricevuto la cartolina commemorativa, in foto, molto cortesemente, fattaci avere dal dr. Horst Schmollinger, che residente a Berlino, ce l'ha fatta pervenire da Detmold, Renania -Vestfalia, città, dalla quale è partita l'iniziativa, della quale stiamo trattando, non possiamo evitare di rivedere l'assunto. Questo, perché timbro postale tedesco e vignetta della cartolina portano il nome

di Verona, quale città gemellata con la citata Detmold. Se cartolina e annullo postale sono stati provveduti dall'Associazione Amici dei Francobolli, Detmold, e dall'Associazione degli Amici dei Francobolli, Zeitz, la cartolina menziona, per ben tre volte, il nome della città scaligera e il timbro, nella sua parte superiore, una volta.

Tali importanti iniziative sono state realizzate, dalle Associazioni citate, nel quadro delle "Giornate Europee" del 9

maggio 2020 e nel quadro dei gemellaggi, che la città di Detmold cura, con le città europee di Saint-Omer, Francia; Hasselt, Belgio; Savonlinna, Finlandia; Oraikastro, Grecia; Zeitz, Sassonia-Anhalt, Germania, e Verona. Il timbro, se esaminato bene, evidenzia i 30 anni di gemellaggio di Detmold con Zeitz - 1990-2020 - e riporta, fra le altre gemellate, anche Verona, quale città legata a Detmold, con Patto d'Amicizia del 20 maggio 2006. Siamo ritornati

in argomento, per evidenziare l'importanza dei gemellaggi - recentemente, si è festeggiato quello della Provincia di Verona, 1952, con con Mainz-Bingen, Renania Palatinato, patria di Santa Ildelgarda - quale grande motivo di legame fra Enti locali italiani ed esteri, ma, anche di stretta collaborazione, sia in fatto di cultura, turismo, solidarietà, commercio e, come quanto sopra conferma, di amicizia. Che Verona, poi, appaia, con il suo nome su una carto-

lina celebrativa, emessa in Germania, e su un timbro ufficiale, è fattore importante, perché il nome della città scaligera suonerà sulla bocca di migliaia di collezionisti, tedeschi ed esteri, primi fra tutti, quelli delle città riportate, sulla cartolina e sull'annullo. Per ulteriori dettagli, visitare [www.veronaeconomia.it](http://www.veronaeconomia.it) Un timbro speciale della Deutsche Post ricorda Verona, [www.veronaeconomia.it](http://www.veronaeconomia.it). Gemellaggio fra Verona e Magonza-Bingen e HYPERLINK "http://www.veronaeconomia.it" [www.veronaeconomia.it](http://www.veronaeconomia.it) Comunicato della Provincia di Verona.

Pierantonio Braggio



# PASSIONE AUTOMOTIVE

a cura di  
**MAURO FELEPPA**

## DOVE SONO FINITI I CLIENTI?

La fase 2 è iniziata da qualche giorno e il mondo dell'automobile sta tentando di rimettersi in moto (e scusate il gioco di parole!). Sebbene quasi tutti gli operatori del settore abbiano riaperto al pubblico le proprie strutture, si registra ancora una scarsa affluenza nei saloni e nelle officine.

Cosa sta succedendo, possibile che i clienti siano ancora impauriti per il contagio? Oppure si tratta di una trasformazione profonda, nel settore, già annunciata da tempo?

In realtà è la combinazione di questi due fattori che sta influenzando negativamente la ripresa economica tanto attesa.

La maggior parte degli automobilisti intervistati conferma che considera la visita nei saloni o nelle officine alquanto rischiosa nonostante tutte le precauzioni prese dagli operatori per garantire la massima sicurezza ed evitare i contagi.

Alcune case automobilistiche hanno avviato intense campagne di comunicazione per rassicurare i clienti: "le auto esposte nei saloni vengono disinfettate dopo ogni visita o prova su strada", "le vetture in riparazione vengono trattate con la massima cautela e vengono igienizzate prima della riconsegna ai clienti" (sembra proprio che l'impiego di coprivolanti e coprisedili sia finalmente diventato uno standard).

Inoltre, l'offerta di servizi e prodotti per l'igienizzazione delle



vetture è cresciuta a dismisura, grazie anche all'intervento di aziende specializzate che hanno fiutato l'affare e intensificato notevolmente le proprie attività di marketing.

Tuttavia, la paura del contagio e i dubbi permangono e la maggior parte dei clienti sta ancora rimandando a tempi migliori l'acquisto di una vettura.

Lo stesso accade anche per gli interventi di manutenzione o riparazione che i clienti preferiscono rimandare se non strettamente necessari.

È solo questione di paura?

La verità è che il recente lockdown ha determinato una profonda crisi economica che avrà, anche sull'intera filiera automotive, ripercussioni che dureranno nel tempo. Secondo una recente analisi dei Consulenti del Lavoro, infatti, oltre 3,7 milioni di italiani hanno perso il lavoro e non intravedono possibilità di reimpiego, nel breve periodo.

Anche per le imprese le prospettive per il futuro sono catastrofiche. Secondo le analisi di Confindustria, il 97,2% di aziende ha subito l'impatto negativo del coronavirus e il 43,7% ha registra-

to difficoltà molto gravi, sia dal punto di vista economico che organizzativo.

Insomma, sia i consumatori (81,3% degli intervistati) che gli imprenditori (78,2%), si sentono disarmati e non possono che attendere il ritorno alla normalità.

Il futuro, tuttavia, era già scritto ancor prima dell'inizio della pandemia. Da quasi 2 anni avevamo previsto profondi cambiamenti nel settore e il covid-19 ha solo accelerato una trasformazione ormai inevitabile.

A conferma della nostra tesi, basti notare il recente annuncio di Volkswagen che ha avviato il processo di vendita di automobili on line (per il momento limitato alla Germania e solo per le vetture elettriche), riducendo i concessionari al semplice ruolo di "agenti di vendita". E altre Case stanno seguendo la stessa strada.

Sarà un bene per gli automobilisti? Solo in parte, riteniamo, dal momento che il rischio di irrigidimento delle trattative di vendita costringerà i clienti a sottostare a schemi precostituiti e difficilmente adattabili alle loro reali esigenze.

Ci vorrà, tuttavia, ancora del



tempo prima che questo nuovo modello operativo soppianti tout-court le trattative di vendita alle quali siamo abituati.

Nel frattempo, occorre fare i conti con le ridotte capacità economiche dei consumatori che dovranno rivedere il concetto di possesso e di acquisto della vettura, ricorrendo sempre più al noleggio, in tutte le possibili formule.

Fino ad allora, chi possiede una autovettura sarà costretto a mantenere il possesso più a lungo di quanto previsto in precedenza, aumentando il ricorso ai servizi di manutenzione e riparazione per mantenere la piena efficienza del veicolo.

Ma il progresso non si può arrestare, le ragioni economiche e ambientali inducono non solo i produttori ma anche i Governi a favorire la sostituzione dell'attuale parco circolante.

Basti pensare che, tra carburanti e officina, l'automotive paga 76 miliardi al fisco, pari al 4,3% del Pil nazionale, contro una media europea del 3,1%, ovvero una cifra quasi pari a quella stanziata dal Governo per far fronte all'emergenza Covid-19.

Si prevede quindi il ricorso ad una nuova rottamazione?

Le principali associazioni di categoria sembrano richiedere a gran

voce l'intervento del Governo per favorire la ripresa del settore, ma una pioggia di sconti non basterà a risolvere le difficoltà di chi ha perso il lavoro e ha dovuto dar fondo a tutte le risorse.

Stando ai dati rilevati dall'associazione dei costruttori esteri in Italia, i concessionari hanno uno stock di almeno 350.000 auto, per un valore di circa sette miliardi, che deve essere smaltito in tempi brevi, prima che il suo valore di mercato crolli.

Per questo stanno fiorendo offerte di finanziamento straordinariamente accattivanti, promozioni per l'acquisto di vetture a km0 e programmi di supervalutazione dell'usato.

In pratica, si ricorre alle formule più classiche.

Il punto è che chi ha perso il lavoro è costretto comunque a rinunciare anche alle offerte più allettanti e, se si vuole ipotizzare una ripresa economica concreta per il settore, occorrerà investire le risorse disponibili per costruire opportunità di lavoro piuttosto che per incentivare i consumi.

La storia lo insegna: Henry Ford, già nel 1914, decise di passare la paga oraria dei lavoratori da 2,5 a 5 dollari, dichiarando: «Ci siamo risolti a pagare salari più alti per creare fondamenta solide su cui basare l'azienda. Stiamo investendo sul futuro, un'azienda che paga salari bassi appare sempre insicura».

Creare fondamenta solide, investire sul futuro, risolvere l'insicurezza... non sono forse queste le richieste della maggior parte della popolazione e degli imprenditori?

[info@associazioneaipa.com](mailto:info@associazioneaipa.com)



**Azienda Territoriale Edilizia Residenziale della provincia di Verona**

**Piazza Pozza 1c/e 37134 Verona. Tel. 0458062411**

**email: [info@ater.vr.it](mailto:info@ater.vr.it) - Sito web: [www.ater.vr.it](http://www.ater.vr.it)**





"Un grazie a coloro, Governo compreso, che si sono impegnati per la riapertura di ristoranti e bar. Dal Veneto, i più adatti suggerimenti, in fatto di normative, per l'avvenuta decisione".

# LEOPOLDO RAMPONI, PRESIDENTE DEI RISTORATORI DI CONFCOMMERCIO, VERONA, E IL DOPO-VIRUS

Leopoldo Ramponi, esperto in ristorazione e presidente dei Ristoratori di Confcommercio, Verona, ringrazia coloro, che hanno fattivamente collaborato, con suggerimenti ed idee, con il Governo nazionale, in fatto di normativa, circa la riapertura di bar e ristoranti, avvenuta, il 18 maggio scorso, dopo mesi di dure chiusure, che hanno fortemente pesato, sia su esercenti, che sul personale, "senza del quale, non vi sarebbe attività". Ramponi: "Il Veneto è stato di spinta e di forte traino, in fatto di riapertura, avendo sottoposto costruttivi pareri e suggerimenti, allo stesso Governo, attraverso il presidente della Regione Veneto Luca Zaia; il presidente nazionale di Confcommercio, Carlo Sangalli; il presidente di FIPE-Federazione Pubblici Esercizi del Veneto, Lino



Enrico Stoppani; il presidente di Confcommercio, Verona, Paolo Arena, e il direttore Nicola Dal Dosso.

Si è giunti ad un'apertura anticipata, importantissima per esercenti, collaboratori e, pure, clienti - invitati, questa volta, ad uscire di casa, nel massimo rispetto, tuttavia, delle norme in essere, a garanzia della sicurezza, in fatto di salute". Il presidente Ramponi porge un grazie diretto, dunque, anche al Governo nazionale, per l'attenzione e la disponibilità prestate, alle urgenti esigenze del settore della ristorazione, auspicando che le misure in parola, diano buoni risultati, creando movimento nell'economia e anticipata, forte ripresa. In sede veronese, Ramponi esprime soddisfazione e fiducia, in un possibile ristabilimento di condizioni normali di lavoro, che si spera, si creino, particolarmente, in autunno, con il riavvio degli eventi fieristici - dopo

la pesante assenza, in aprile, del Vinitaly, il più grande Salone del Vino, in sede mondiale - e con la nota Mostra Internazionale dei Pressepì, che "dovrebbe" essere allestita nuovamente e, come, da anni, nell'Arena di Verona: fattori determinanti, nel produrre attrazione e flusso turistico, assieme ad altri eventi, verso la città scaligera... Ma, il presidente Leopoldo Ramponi estende, molto attentamente, un augurio di forte ripresa economica, anche a tutte le Regioni italiane, all'Europa ed al globo, considerando che il benessere dell'uno, che è benessere di tutti, si ottiene in sinergia, in un'economia mondiale, nella quale, ognuno, pur perseguendo interessi propri e nazionali, deve dare il proprio fattivo contributo...

Pierantonio Braggio

A formato ridotto, ma "festa", il 21 maggio 2020", davanti alla grande Basilica, dedicata al Patrono della città scaligera.

## FESTA DI SAN ZENO, A VERONA

Non poteva trascorrere inosservato il giorno, dedicato a San Zeno, da secoli, Patrono di Verona. Per correttezza, va detto che, in origine, la festa, dedicata al Patrono di Verona, cadeva il giorno 12 di aprile, ma, per diversi motivi, pratici, è stata spostata, appunto, al giorno 21 maggio. Un 21 maggio, quello del 2020, che, a causa del Corona virus, non ha permesso celebrazioni di ampia portata, come d'uso, specie nel veronesissimo quartiere di San Zeno, ma, che ha visto presente, alle 11,30, sul sagrato della romanica Basilica abbaziale, dedicata al Santo, il sindaco di Verona, Federico Sboarina - con tanto di gonfalone della città scaligera, sorretto da agenti della Polizia municipale, in alta uniforme - accolto dall'abate-parroco, mons. Giovanni Ballarini. Una cerimonia del tutto simbolica, tenuta, quasi due mesi dopo lo scorso 28 marzo, quando, a città completamente chiusa, Sindaco e Vescovo di Verona si recarono nell'antica Basilica ad invocare la protezione del Santo Patrono, in un momento difficilissimo per Verona, colpita

dal virus. In merito, aveva precedentemente affermato il Sindaco: "Non voglio che la festa del patrono passi inosservata solo perché quest'anno non si possono fare le manifestazioni. Per questo andrò la mattina nella piazza simbolo di San Zeno come testimonianza a tutti i veronesi che è il giorno di festa della nostra città. Ma c'è un doppio valore simbolico, andrò anche per ringraziare il patrono della sua protezione sulla nostra città. Ricordo come fosse ieri quel sabato mattina di due mesi fa, con piazza san Zeno deserta, circondata dal silenzio più assoluto. Erano i giorni più drammatici per Verona, con il numero dei contagi, che non si arrestava, insieme, purtroppo, a quello delle vittime. Sembrava di essere caduti in un tunnel senza fine, di cui in lontananza non si vedeva nessuno spiraglio di luce. Perciò chiesi protezione alla figura in cui da secoli i veronesi si riconoscono, la chiesi per tutti coloro che erano in prima linea contro l'emergenza sanitaria, ma anche per le famiglie e il mondo economico. Oggi, seppur con sacrifici

enormi, siamo riusciti a superare quelle settimane difficili. La città è molto legata alla figura di San Zeno, il sorriso impresso sul suo volto trasmette fiducia. L'auspicio, è che la cerimonia di domani possa davvero chiudere un cerchio, e piazza San Zeno, così come tutte le bellissime piazze della nostra città, tornino al più presto vive e vissute da veronesi e turisti". A fine cerimonia - la quale lascerà pure positivo il segno, con soddisfazione dei veronesi, perché ripresa da diversi media di comunicazione - il sindaco Sboarina e mons. Ballarini si sono recati presso l'urna del Santo, nella cripta, onde rendergli grazie, per avere preservato Verona da un maggiore imperversare del virus, per chiedergli aiuto a superare la pesante eredità economica, lasciata dal virus e per ricevere la benedizione, a nome di San Zeno, da parte dello stesso Abate Ballarini. Ancora il Sindaco: "Sono passati due mesi dalla mattina di sabato 28 marzo, quando, in pieno lockdown e nei giorni di massimo contagio del virus, venni in questa cripta, insieme con il vescovo, per

invocare la protezione del patrono nel momento più difficile per la comunità veronese - ha detto il sindaco -. Erano i giorni di massimo contagio del virus, con la comunità chiamata a fare sacrifici enormi per combattere l'epidemia. Allora la piazza era deserta, circondata solo dal silenzio. Oggi, invece, è animata da famiglie e bambini, segnale evidente che il peggio, dal punto di vista sanitario, è passato. Ma ora c'è una nuova battaglia da vincere, legata alla ripartenza della nostra economia. E nel chiedere una nuova intercessione al nostro santo Patrono, sono certo di interpretare il sentire di tutta la comunità veronese, credente e non. Perché, se è vero che, mai come ora, il futuro è nelle nostre mani e dipende dai nostri comportamenti responsabili, il forte legame della città con San Zeno, ci aiuterà a superare anche questo momento". Le parole di mons. Ballarini: "Solo in apparenza quella di oggi può sembrare una cerimonia in tono minore - ha detto monsignor Ballarini -. In realtà, in questa piazza c'è tutta la cittadinanza

rappresentata dal sindaco, che si stringe unita intorno al suo Patrono. San Zeno è stato molto amato dai veronesi, non solo perché ottimo predicatore, ma, perché conquistati dal suo sorriso e dalla sua grande energia, sostenuta dalla fede. Oggi, egli ci inviterebbe a "darci una mossa" e lavorare, tutti assieme, per il bene comune". Al pomeriggio, alle ore 18, si è tenuta la Santa Messa, in onore del Santo, celebrata dal vescovo, mons. Giuseppe Zenti. Nel quadro della celebrazione, ha avuto luogo, pure, la cerimonia dell'offerta dell'olio, per la lampada votiva, cerimonia, introdotta, nel 1413, che ha visto il sindaco Sboarina deporre un'ampolla d'olio, sull'altare della cripta, destinato alla lampada, posta accanto all'urna del Vescovo moro e che arde senza perennemente. Quest'anno, oltre al Sindaco di Verona, erano presenti anche i sindaci di Buttapietra e di S. Giovanni Lupatoto, in quanto partecipavano simbolicamente alle celebrazioni anche le parrocchie delle 4 Vicarie della città di Verona -Verona Centro, Verona Nord-Ovest, Verona Nord-est, Verona Sud. Una suddivisione, della quale fanno parte pure le parrocchie di San Giovanni Lupatoto e Buttapietra.



Il presidente Mariotti: "Un'azione a tutela di tutta la comunità grazie alla professionalità del nostro personale"

# DA SERIT SANIFICAZIONE CON VAPORIZZATRICE E OZONIZZATRICE

Oltre al quotidiano impegno sul versante della raccolta rifiuti, Serit mette ora a disposizione di enti pubblici e privati, in questo periodo particolarmente critico sotto il profilo sanitario, due servizi all'avanguardia.

"Inutile sottolineare che in questo momento rimane fondamentale la cura e l'igiene", spiega il presidente di Serit Massimo Mariotti. "Proprio per questo abbiamo deciso di fare un ulteriore passo avanti per tutelare e proteggere la comunità in vista di

una auspicabile ripresa di tutte le attività produttive. Facendo così ricorso non solo la professionalità del nostro personale ma anche all'esperienza che la nostra società ha acquisito ormai nel corso degli anni in tema ambientale".

Il primo servizio riguarda la sanificazione con vaporizzatrice e prevede l'utilizzo di generatori di vapore aspirante, in grado di sciogliere qualsiasi tipo di grasso e sporco, rendendo quindi le superfici brillanti, pulite, de-

contaminate e perfettamente asciutte. Un mezzo eccellente per la sanificazione di cucine e laboratori, veloce e rapido per la pulizia degli acciai dove elimina gli aloni e riduce l'utilizzo dei detergenti e sanificanti. Il disinfettante utilizzato, biodegradabile al 100% ed efficace contro i virus envelope (Coronavirus) in accordo con la normativa europea UNI EN 1447, possiede una grande stabilità in quanto le sue proprietà si mantengono intatte per due anni. Un prodotto idoneo per la disinfestazione di superfici dove è possibile si depositino le goccioline di saliva di dimensioni medio/grandi con cui si trasmette il Coronavirus. "Per questo è fondamentale eseguire una disinfestazione efficace di pavimenti, mobili e materiali", sottolinea il direttore generale di Serit Maurizio Alfeo. "Il prodotto utilizzato non risulta peraltro corrosivo, è rispettoso con i materiali, non intacca i tessuti né danneggia i colori. Da sottolineare che a conclusione di tutti gli interventi verrà rilasciato un

bollino di sanificazione".

Il secondo servizio che offre Serit è quello che riguarda l'ozonizzazione di ambienti eliminando così quasi totalmente la carica batterica e virologica. Durante questo ciclo il mezzo utilizzato produce una quantità di ozono che consente in maniera particolare la sanificazione dell'aria, delle superfici, di ambienti architettonici e di vani/abitacoli di autoveicoli nonché del loro impianto di climatizzazione. L'ozono è infatti un gas naturale idea-

le per eliminare batteri, funghi, muffe, virus che sono all'origine dei cattivi odori e di diverse forme di allergie per l'apparato respiratorio. E' possibile così inattivarli sanificando l'ambiente, con una immediata sensazione di freschezza e benessere immediatamente percepibile.

Tutti gli interventi di vaporizzazione a liquido e ozonizzazione sono eseguiti a richiesta dal personale di Serit. Per informazioni e preventivi tel. 045/6261131-info@serit.info



Quello che noi facciamo è solo  
una goccia nell'oceano  
ma se non lo facessimo  
l'oceano avrebbe una goccia in meno.

*"Madre Teresa di Calcutta"*

## Servizi per l'Igiene del Territorio

Serit progetta, nel più ampio rispetto delle normative vigenti, sistemi di raccolta e smaltimento adeguati alle peculiarità del territorio e delle realtà impiantistiche disponibili.

## Servizi

- Raccolta porta a porta
- Isole ecologiche
- Pulizia strade
- Servizio Ecomobile
- Servizio rifiuti ingombranti

## Contatti

Località Montean 9/a Cavaion Veronese  
Tel. 045.6261131 - Fax 045.7236185  
info@serit.info  
serit@pec.serit.info  
odv@serit.info (Organo di Vigilanza)







**+ RICORDA**  
**L'ABBONAMENTO**  
**GODE DI DETRAZIONE**  
**FISCALE DEL 19%**



# ABBONATI ONLINE

**+ LO FAI DA CASA + VIAGGI IN REGOLA**

## IL BUS TI CONVIENE



[WWW.ATV.VERONA.IT](http://WWW.ATV.VERONA.IT)

