



I risultati ottenuti dalla collaborazione delle Cardiologie dell'Ulss 9

# Facciamo rete per il cuore

All'Ospedale di San Bonifacio è stata presentata la nuova organizzazione in rete delle Cardiologie ospedaliere dell'Ulss 9. L'Uoc Cardiologia dell'Ospedale di San Bonifacio diretta da **Maurizio Anselmi**, è il centro dove eseguire le procedure di elettrofisiologia interventistica (denominate "ablazioni"). L'Uoc Cardiologia dell'Ospedale di Legnago, diretta da **Giorgio Morando**, è il centro di riferimento per procedure diagnostiche e interventistiche percutanee su coronarie e apparati valvolari (angioplastiche e in futuro emodinamica strutturale). L'Uoc Cardiologia dell'Ospedale di Villafranca, diretta da **Gabriele Zanotto**, è la sede prevalente dell'attività di telemedicina e di diagnostica della sincope e inquadramento delle cardiomiopatie. Negli ultimi due anni, nell'Ulss 9 è stata portata avanti la formazione del personale al fine di arrivare preparati all'avvio del progetto ed è stato istituito un Team di elettrofisiologia interventistica, composto da un'equipe di dirigenti medici che presta la propria attività in più sedi ospedaliere,



re, coadiuvato da personale infermieristico e tecnico delle professioni sanitarie. Ora il progetto è pronto a partire. Una cordata di imprenditori locali, alcuni dei quali presenti al convegno, ha deciso di supportare il progetto attraverso una raccolta fondi, per un valore di circa 130mila euro, che permetterà di acquisire attrezzature biomedicali previste nel piano di potenziamento per l'attività di ablazione delle aritmie.

«La messa in rete delle Uoc di Cardiologia – ha dichiarato a margine dell'evento il Direttore Generale dell'Ulss 9, **Pa-**

**trizia Benini** – va nella direzione di una sempre maggiore integrazione tra le nostre strutture e Unità Operative, con l'obiettivo di fornire una risposta assistenziale uniforme e di qualità a tutta la popolazione. Un plauso va a tutte le Equipe che stanno lavorando insieme per la realizzazione di questo progetto, con il coordinamento della Direzione Sanitaria e delle Direzioni ospedaliere. Un ringraziamento a coloro che, condividendo obiettivi e significato, hanno deciso di favorire l'iniziativa attraverso un significativo sostegno economico».

«Con grande piacere vedo realizzarsi un progetto nel quale ho sempre creduto – il commento di Maurizio Anselmi, promotore della conferenza – che permetterà alle tre Unità Operative di Cardiologia dell'Ulss 9 di interagire in maniera complementare, ciascuna specializzandosi in determinati ambiti della cardiologia. Ciò garantirà cure specialistiche e interventistiche ad alto impatto tecnologico ai pazienti, indipendentemente da quale sia l'ospedale dove vengono presi in carico».

## Prenotazioni

# Intelligenza artificiale per le liste d'attesa

Da lunedì 17 febbraio, l'Ulss 9 Scaligera ha attivato un servizio telefonico di promemoria per tutti i cittadini che hanno prenotato un appuntamento per una prestazione ambulatoriale.

Il contatto avviene tramite un operatore vocale virtuale dal numero di telefono 045 6138751, 5 giorni prima dell'appuntamento fissato.

Durante la telefonata l'operatore virtuale guiderà in tutti i passaggi l'utente, che potrà interagire a voce, confermando l'appuntamento oppure procedendo alla disdetta, rispettando così i tempi previsti per non incorrere in sanzioni amministrative.

Il numero di telefono non può essere richiamato. Nel caso di mancata risposta, l'operatore virtuale provvederà a richiamare l'utente successivamente per 3 volte.

Questo strumento che sfrutta l'Intelligenza Artificiale, previsto dal Piano Regionale Governo delle Liste d'Attesa, contribuisce a ottimizzare la gestione delle liste degli appuntamenti già assegnati, permettendo di utilizzare gli spazi già fissati per appuntamenti che vengono disdetti.

*Inquadra il Qr-code e vai sul nostro sito per essere sempre aggiornato sulle notizie della sanità veronese*



**24-25**

**Ritorni**

UNA STAGIONE MOLTE ANIME

jazz  
I baroque  
danza

serate d'autore  
con spettacolo  
per le famiglie

TEATRORISTORI VERONA

www.teatroristori.org  
@teatroristori

scopri di più

**APPUNTAMENTO CON UN NUOVO VIAGGIO?**

Raggiungi l'aeroporto con ATV.

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

atv





# Implantologia: Toronto Bridge

Toronto Bridge è il nome di una protesi fissa utile a sostituire i denti di un'intera arcata dentale; si tratta infatti di una protesi completa che può sostituire fino a 12 denti per arcata, fissata attraverso impianti dentali in titanio grazie alla tecnica dell'implantologia a carico immediato.



**INTERVISTA A**  
**Dott. Rocco Borrello**  
**Odontoiatra - Chirurgia orale**  
**Master in Implantologia**  
**Osteointegrata**

**gazzieri**  
AMBULATORI ODONTOIATRICI

Via Caterina Bon Brenzoni 41/b  
37060 Mozzecane VR  
+39 045 634 0735  
info@ambulatorigazzieri.it

Dir. San.: Dott. Vartolo Flaviano  
Medico chirurgo - Odontoiatra  
Iscritto all'ordine dei medici  
e degli odontoiatri di Verona  
Nr. 04107 Medici e Chirurghi  
Nr. 00144 Odontoiatri

## Perché si chiama Toronto Bridge?

La protesi Toronto Bridge prende il nome dalla città canadese di Toronto dove questa nuova tecnica fu presentata durante il Convegno Mondiale dell'Odontoiatria, come risultato della ricerca odontoiatrica della scuola di implantologia svedese di cui il maggior esponente è il Dr. Branemark. Negli anni ci sono state continue evoluzioni e ricerche innovative che hanno migliorato efficienza e praticità della protesi Toronto Bridge.

## Quale paziente è adatto alla Toronto Bridge?

In linea generale, tutti i pazienti con un buon osso possono sottoporsi a un intervento per l'applicazione di una protesi fissa Toronto Bridge. La sua caratteristica principale è quella di avere un numero ridotto di impianti rispetto al numero di denti da sostituire, generalmente da 4 a 6.

I tempi di applicazione sono ridotti e l'applicazione del carico immediato fa sì che dopo l'intervento di implantologia si possa dopo poche ore tranquillamente uscire dalla clinica senza la paura del distacco della protesi.

Esistono delle metodiche di rigenerazione ossea che permettono di recuperare l'osso perduto e che consentono di poter inserire gli impianti per procedere all'inserimento della protesi fissa.

In ogni caso sarà l'implantologo a valutare se un determinato paziente è idoneo ad una protesi Toronto. La protesi Toronto Bridge è una delle soluzioni migliori per ovviare alla dentiera mobile, perché essendo ancorata agli impianti osteointegrati, il paziente non avrà alcuna sensazione di mobilità riacquistando sicurezza e fiducia in ogni aspetto della sua quotidianità.

## Quali sono le fasi di applicazione di una protesi Toronto Bridge?

La prima fase, comune a qualunque intervento di implantologia è una visita di pianificazione in cui vengono prese le impronte, valutata l'idoneità del paziente ad una determinata tecnica e studiate le radiografie tridimensionali.

Successivamente verrà pianificato l'inserimento dei 4-6 impianti che saranno fissati nelle zone più adatte ad ogni paziente.

Una volta inseriti gli impianti è possibile avere denti fissi nell'arco delle 24-48 ore, grazie appunto al carico immediato.

## Quali sono i vantaggi della protesi Toronto?

L'intervento chirurgico è minimo e permette di evitare zone di deficit osseo.

L'estetica del sorriso verrà migliorata tenendo conto della struttura del viso e scegliendo con il paziente la forma dentale e il colore migliori.

La protesi non si stacca mentre si parla o si mangia. Un enorme vantaggio che aumenta la propria autostima e migliora la vita sociale permettendo di essere completamente rilassati.

La protesi dentale fissa Toronto bridge ha un costo inferiore rispetto all'implantologia tradizionale di una arcata completa ma permette di riottenere estetica e funzione della masticazione.



**di Matteo Pressi**  
sindaco di Soave

Negli ultimi giorni di dicembre il Ministero dei Trasporti ha avviato formalmente il procedimento di rinnovo della concessione per la gestione dell'autostrada del Brennero, arteria fondamentale che connette la provincia scaligera con l'Austria e il centro Italia. La durata cinquantennale della concessione che lo Stato si appresta a rilasciare rende l'idea dell'importanza strategica di questo passaggio. Salvo sorprese dell'ultimo momento, la concessione in discussione dovrebbe essere affidata alla società A22 s.p.a., l'ente pubblico partecipato dai Comuni, dalle

## Il sindaco di Soave Pressi lancia l'appello per la "Mediana" e Verona Sud **Infrastrutture: occasione da non perdere**

Province e dalle Camere di commercio che già gestisce l'autostrada e che vede al suo interno anche tre soci veronesi: il capoluogo, l'amministrazione provinciale e l'ente camerale, che detengono circa il 12% della società.

Come reso noto dal Ministero, al rilascio della concessione è legato un piano di investimenti pari a 9,2 miliardi di euro da realizzarsi a carico del gestore, alcuni dedicati al miglioramento e alla manutenzione dell'autostrada in sé e per sé, altri legati alla realizzazione di nuove opere che a essa si collegano o le sono funzionali. Proprio attorno agli investimenti da realizzare nei prossimi anni, connessi al rinnovo della concessione autostradale, si è aperto un ampio dibattito che ha coinvolto tanto la politica locale quanto il mondo delle professioni e delle imprese.

Dal 2017 al 2019, in qualità di delegato ai trasporti della Provincia di Verona, ho promosso

assieme alle Province di Trento e Bolzano, la riassegnazione della concessione autostradale alla società pubblica che già oggi la gestisce, mettendola al riparo dalle mire di numerosi gruppi privati, anche stranieri, che da tempo ambiscono ad entrare nel business della gestione delle autostrade italiane.

A22 S.p.a. è una società in mano pubblica per circa il 90%, molto sana. Negli ultimi tre anni ha prodotto circa 230 milioni di euro di utili, in buona parte tornati sul territorio sotto forma di dividendi pagati agli enti locali soci.

Per quanto riguarda il territorio della Provincia di Verona, a partire dal 2017 si è cercato di coordinare, cercando di trarne dei benefici, tre scenari: la scadenza della concessione della A22, la prossima scadenza della concessione della A4 (prevista nel 2026) e l'apertura del Tunnel Ferroviario del Brennero (Tfb), prevista nel giro di 6/8 anni. In particolare, questo ultimo

fatto comporterà lo spostamento di gran parte del traffico merci dalla gomma al ferro, utilizzando il futuro Interporto di Isola della Scala come hub sud, poiché il Governo austriaco ha già più volte ribadito che una volta entrata in funzione l'infrastruttura ferroviaria non vi sarà più la possibilità di concedere il transito su suolo austriaco di gran parte dei tir che oggi esportano verso nord le nostre merci e viceversa.

Coordinando i tre scenari, la soluzione suggerita è quella dell'avvio della progettazione e costruzione della "strada Mediana", un'opera di cui si parla da qualche decennio ma sempre rimasta al palo per problematiche economiche. Problemi che, utilizzando il denaro reso disponibile dalle nuove concessioni dell'Autobrennero e della Serenissima, sarebbero risolte almeno in larga parte. Un'occasione, questa della partita legata alle nuove concessioni autostradali che

potrebbe quindi rappresentare l'opportunità per rilanciare un'opera di cui il territorio veronese manifesta da tempo l'esigenza.

La futura "strada Mediana" dovrebbe collegare il casello di Nogarole Rocca con Isola della Scala, dove dovrebbe sorgere il nuovo interporto e da lì proseguire verso Bovolone intercettando la SS 434 "Transpolesana". Di qui, poi, l'infrastruttura dovrebbe proseguire verso il casello di Soave - San Bonifacio chiudendo un anello che interconetterebbe la A22, la A4 e la SS 434, portando la provincia di Verona ad un livello di infrastrutturazione migliore di quello di oggi, unendo la parte ovest della provincia con la parte est, servendo altresì la pianura. La nuova infrastruttura, inoltre, graverebbe il nodo di Verona sud da una parte del traffico attuale, creando anche la concreta possibilità in futuro di raccordarsi alla S.S. Pedemontana Veneta.

Il primo lotto della Mediana, da Nogarole Rocca a Bovolone potrebbe essere in buona parte finanziato con i fondi messi a disposizione da A22 in sede di rinnovo della concessione già scaduta. Il finanziamento del secondo lotto, da Bovolone a Soave - San Bonifacio, dovrebbe essere oggetto di una attenta riflessione in sede di ridiscussione, tra poco meno di due anni, della concessione dell'autostrada Serenissima, prossima alla scadenza.

Un meccanismo simile a quello utilizzato per la concessione del Passante di Mestre.

Le infrastrutture sono un motore di sviluppo ineguagliabile per i nostri territori. Immaginate l'impulso che potrebbero conoscere alcuni distretti del basso veronese che si troverebbero, grazie alla nuova arteria, vicini ad un anello che collega la Transpolesana, la A4 e la A22: la capacità logistica di questi ambiti risulterebbe di gran lunga migliorata.

**L'acqua è un bene prezioso, come il Vostro parere.**

Con la bolletta arriverà un **questionario di soddisfazione** relativo al servizio fornito da Acque Veronesi. Sapere cosa pensate di noi, ci farà **migliorare ancora di più la qualità del servizio.**

### Parere negativo sulla discarica a Quaderni



Il dirigente del Settore Servizi in Campo Ambientale della Provincia di Verona ha firmato giovedì 27 febbraio la determina con cui si esprime parere negativo di compatibilità ambientale sull'intervento presentato dalla Società Dasty per la realizzazione di una discarica per rifiuti inerti nell'ex cava di Quaderni nel comune di Villafranca di Verona, a poche centinaia di metri dal confine con il territorio di Valeggio sul Mincio.

La decisione segue e si basa sull'approvazione, del 24 febbraio, da parte della conferenza di servizi decisoria in materia di Valutazione d'Impatto Ambientale, del parere negativo espresso dal Comitato Via.

Per il Comitato, il progetto non è coerente con i dettami pianificatori vigenti in quell'area e dunque non ne rispetta alcune limitazioni. Ad esempio, l'impermeabilizzazione delle sponde della ex cava, prevista dal progetto, risulterebbe vietata in quel contesto dallo strumento urbanistico comunale.

Anche lo scarico delle acque meteoriche verso l'esterno dell'area sarebbe in contrasto con il PAT, il Piano d'Assetto del Territorio. Vi sono, inoltre, criticità legate al traffico indotto dall'intervento che risulta non compatibile con le previsioni di utilizzo dell'itinerario ciclabile Quaderni-Valeggio su strada Canale (previsto nel PTCF e PAT e dal Piano Urbano della Mobilità - Piano Generale del Traffico Urbano).

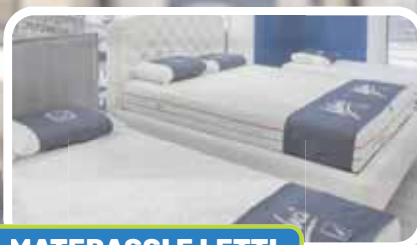


# SCONTI *shock*

FINO AL

# 70%

SU MATERASSI,  
RETI, LETTI,  
POLTRONE RELAX



MATERASSI E LETTI



RETI



POLTRONE RELAX



**VALSECCHI®**

Specialisti del riposo da 70 anni



ci trovi anche **ONLINE**  
CON OLTRE 400 PRODOTTI  
[www.materassivalsecchi.it](http://www.materassivalsecchi.it)

**PARONA (VR)**  
P.zza della Vittoria, 2/4  
Tel. 045.8899014

**SAN MICHELE EXTRA (VR)**  
Via Unità d'Italia, 359/A  
Tel. 045.972022

**S. GIOVANNI LUPATOTO (VR)**  
Via Garofoli, 179  
Tel. 045.8750233

SOLO DA NOI TROVI



La 67a rivista dell'Aurora tra ironia, cinema e tradizione

di Giancarlo Tavan

Ingegno, scaltrezza e ambizione. Ai villafranchesi nulla è precluso, nemmeno di vincere l'Oscar con tanto di Trump a fare la premiazione. E' il racconto della Fondazione Compagnia Aurora nella 67ª rivista "Robe da Oscar" per la regia di **Monica Piazzini**. Tutto nasce dall'ambizione del sindaco Roberto Dall'Oca (**Andrea Raule**) che decide di promuovere un film su Villafranca per vincere la statuetta d'oro e poter così fare carriera politica scaricando la patata bollente sull'assessore alla cultura Claudia Barbera (**Elisa Franchini**) con la scusa di... impegni istituzionali. Così ingaggia (ma i soldi sono solo una promessa non mantenuta, come spesso succede



coi politici) il famoso regista Gian Patacca (**Gian Melchiori**) che da buon romano

è pieno di sé, guarda con sufficienza i poveri veneti considerati dei campagnarotti con l'unica preoccupazione di riempirsi la panza con tagliatelle coi fegadini, tortellini di Veggio, pollo e costine di Baeto, lesso con la pearà e sfo-

gliatine. Una visione perfetta della realtà. Non ha un copione, una trama e così tocca all'assessore Barbera trovare una soluzione. L'idea è brillante: coinvolgere l'Aurora che in tanti anni ha mostrato di cavarcela in ogni situazione grazie a un gruppo appassionato davanti e dietro le quinte. Il trio **Filippo Menditto, Mariano Melchiori e Giancarlo Bellesini** coinvolge er Patacca nella vita villafranchese aspettando

l'occasione giusta per rendergli la pariglia. E chi poteva farlo se non gli ambulanti (cinesi in questo caso) che gli rifilano prima una Pissa Cola e poi uno smoking double face (senza il retro) tutto da ridere, avallando lo storico detto «Ci passa da

Villafranca e busarà no sia, pol girare el Veneto e anca la Lombardia». Ma c'è tempo anche per ricordare il passaggio, narrato da Shakespeare, di Romeo al Castello di Villafranca, con una doppia versione dell'incontro con Giulietta (esilarante quella moderna con **Matteo Piovesan** e **Gaia Danese**), e far ascoltare il vecchio scioglilingua sui sumeri somari di Matteo Piva (come faccia non si sa). Niente ciacolada finale. «Non ci sono più macchiette, l'ultimo con cui far ridere il pubblico è stato l'ex sindaco Mario Faccioli» commenta la figura storica dell'Aurora **Gianni Piazzini**. Ma in compenso una serie di balletti a ritmo incalzante di famose colonne sonore che hanno dato un tocco in più allo spettacolo.



CLASSE 1965. 60 anni di amicizia e musica

## Concerto di «Classe»



Sessant'anni e la voglia di ritrovarsi ancora. È successo ai nati nella Classe 1965, un gruppo molto attivo a Villafranca guidato da dieci anni dal presidente **Luca Castagna** che ha dato nuovo impulso al sodalizio. Da allora, infatti, sono stati organizzati circa centonovanta eventi (cene, gite, concerti). Quest'anno la serata, presentata dalla coscritta Giancarla Zucca, si è svolta al teatro Esoterico Pro Audio di Mirko Marogna, pure lui del '65. Centotrenta persone, tra coscritti ed ospiti, hanno presenziato al Concerto di Classe giunto alla terza edizione.

Tra gli artisti che si sono esibiti anche otto coscritti della Classe '65: Luca Castagna, Cristina Serpelloni, Paola Fabozio, Mirco Bernato, Caterina Monellini, Claudio Palini, Sara Soldati e Ombretta Avesani. Inoltre altri quattro artisti ospiti: Chiara Galvani (cantante professionista figlia di Ombretta Avesani), Sofia Cordioli (figlia di Chiara Serpelloni), Denis Romano (figlio di Caterina Monellini) e Aurora Ventura (amica di Denis Romano). Nell'intermezzo, spazio anche al coscritto Giorgio Vesentini che ha raccontato alcune esilaranti barzellette. (**G.Tav**)

## Parco del Tione: nuove piante, irrigazione e più controlli

Nuova irrigazione, nuove piante e più controlli. Si avvicina la Primavera e qualcosa si muove sul fronte del Parco del Tione. Prima dell'arrivo della bella stagione saranno infatti sostituite le piante che purtroppo si sono seccate. «Al Comune non costerà un soldo perché l'intervento sarà fatto a carico della ditta che le aveva messe a dimora»



spiega l'assessore **Nicola Giuliani**. L'auspicio è che il Comune, al di là delle indicazioni degli agronomi, decida autonomamente di piantare alberi sempreverdi per dare un tocco di colore al Parco che appare altrimenti spoglio.

**IRRIGAZIONE** - Nell'area è presente un pozzo comunale attraverso il quale in questi anni è stata attinta l'acqua per gli innaffiamenti. Per la sua portata limitata non può contemporaneamente far fronte a tutta l'area per cui l'irrigazione avviene a settori. In questi giorni, però, il Consorzio di Bonifica sta effettuando i lavori di realizzazione del nuovo impianto di irrigazione di cui potrà in futuro beneficiare anche il Parco del Tione. «In questo modo - sottolinea l'assessore **Francesco Arduini** - avremo due possibilità per far fronte a quei periodi di estrema siccità che purtroppo stanno caratterizzando gli ultimi anni».

**CONTROLLI** - Chi frequenta il Parco denuncia da tempo il comportamento incivile e poco rispettoso degli altri utenti da parte di coloro che lasciano i cani liberi di scorrazzare nell'area verde invece di tenerli al guinzaglio come previsto dalla legge. «Insieme al consigliere **Stefano Toffalini** abbiamo già interessato la Polizia Municipale su questa problematica - dice Giuliani - . Come Comune abbiamo realizzato appositamente all'interno del Parco una grande area riservata ai cani. Non vedo perché, dunque, debbano essere registrati questi comportamenti. Quando scatteranno le multe poi non voglio sentire gente lamentarsi».





AIV: un tavolo permanente per rilanciare l'economia

# Sindaci e imprenditori

di Marco Danieli

Un dialogo costruttivo tra istituzioni e imprenditori ha caratterizzato l'incontro "Sindaci e Imprenditori: un confronto per lo sviluppo del territorio", svoltosi presso la Sala Polifunzionale della Biblioteca Civica di Villafranca.

L'evento, promosso da AIV (Associazione territoriale imprenditoriale del sud-ovest veronese), ha registrato un'ampia partecipazione di rappresentanti delle amministrazioni comunali e del mondo produttivo locale. Organizzato su iniziativa del Vicepresidente di AIV, Gianluigi Mazzi, e del Presidente Giovanni Passarella, con il supporto del Sindaco di Villafranca, Roberto Dall'Oca, l'incontro ha riunito sindaci e delegati dei Comuni di Villafranca di Verona, Castel d'Azzano, Mozzecane, Nogarole Rocca, Povegliano Veronese, Sommacampagna,



Sona, Trevenzuolo, Valeggio sul Mincio e Vigasio, oltre a numerosi imprenditori locali.

Al centro del dibattito, il ruolo della pianificazione urbanistica nello sviluppo delle attività produttive, con particolare attenzione alle esigenze delle imprese e alle strategie per garantire una crescita equilibrata del territorio.

Si è discusso di semplificazione burocratica, analizzan-

do le potenzialità dello Sportello Unico per le Attività Produttive e le misure per rendere più efficienti le procedure amministrative.

Un altro tema fondamentale è stato quello della fiscalità locale e degli incentivi per gli investimenti, con l'obiettivo di individuare soluzioni per stimolare l'economia e agevolare le imprese.

Grande attenzione è stata dedicata anche alle infrastrutture, ai trasporti e alla

logistica, considerati elementi chiave per la competitività del sistema produttivo. L'innovazione e la sostenibilità hanno occupato un posto di rilievo nel dibattito, con la consapevolezza che rappresentano pilastri fondamentali per uno sviluppo duraturo. Infine, si è parlato di sicurezza e qualità della vita, fattori essenziali per rendere il territorio più attrattivo sia per gli investitori che per i cittadini.

## I commenti dei protagonisti

**Gianluigi Mazzi** ha sottolineato la necessità di un dialogo più strutturato tra amministrazioni e imprese: «Il rapporto tra sindaci e imprenditori non è sempre idilliaco. Esistono visioni distanti che non colgono appieno le potenzialità di una collaborazione più stretta. Serve un confronto aperto per costruire una sinergia efficace.»

**Gianfranco Dalla Valentina**, sindaco di Sona, ha posto l'accento sulle difficoltà burocratiche: «Gli amministratori comprendono le necessità delle imprese, ma le soluzioni non sono sempre immediate. Fare rete è indispensabile per superare gli ostacoli e rendere più efficiente la gestione del territorio.»

**Luca Trentini**, sindaco di Nogarole Rocca, ha ribadito l'importanza del confronto continuo: «L'espansione produttiva deve essere pianificata in un contesto più ampio, con un dialogo costante tra imprese e amministrazioni per trovare soluzioni condivise.»

**Roberta Tedeschi**, sindaca di Povegliano, ha illustrato il recente progetto della Comunità Energetica: «Abbiamo fondato una Comunità Energetica per produrre e consumare energia localmente, coinvolgendo direttamente le imprese. Questo modello innovativo offre una risposta concreta alla transizione energetica.»

[WWW.TCSVERONA.IT](http://WWW.TCSVERONA.IT)**NUOVO  
SITO  
ONLINE!****TCS  
VERONA**

CUCINA. Successo veronese all'International Catering Cup

# Argento per il Team Italia

di Matilde Anghinoni

Una squadra veronese guidata da un coach di Sommacampagna. Il team Italia si è laureato vicecampione all'International Catering Cup 2025 di Lione, una delle più prestigiose competizioni di gastronomia e ristorazione. Anche conosciuta come Coupe du Monde des Traiteurs, la gara si è chiusa lo scorso 23 gennaio, quando a salire sul podio sono stati coach **Andrea Mantovanelli**, 46 anni da Sommacampagna e veterano della competizione, **Andrea Monastero**, 28 anni di Villafranca, sous-chef del Ristorante Sottovoce, insieme a **Federico Corsi**, 29 anni di Dossobuono, chef di Vèrt osteria. Nella splendida cornice del celebre salone Sirha di Lione, dodici nazioni con altrettante squadre si sono affrontate su prove che spaziavano dalla preparazione in laboratorio alla presentazione sul buffet.

A giudicarle una giuria composta da diciotto esperti, che hanno valutato tecnica, creatività e precisione per stabilire i migliori maestri del catering e del banqueting. A completare il Team Italia, anche il supervisor e chef stellato **Leandro Luppi**, la



maître **Samantha Ceraldi Lando**, la responsabile di segreteria **Claudia Gaspari**, il responsabile lavoro in box **Simone Magnanini** e gli artisti del legno **Remo** e **Marino Pasquini**, che hanno realizzato strutture ospitanti le preparazioni dei concorrenti a tema floreale.

Un risultato di grande orgoglio e molto sentito dalla comunità di Sommacampagna, come hanno ribadito il Sindaco **Fabrizio Bertolaso** e il Vicesindaco **Nicola Trivelati**.

«Desideriamo esprimere le più sentite congratulazioni alla squadra vicecampione del mondo all'International Catering Cup 2025 di Lione, un traguardo di grande prestigio che porta lustro non solo ai singoli membri, ma all'intera squadra Italiana».

In particolare, un ringraziamento speciale va ad **Andrea Mantovanelli**, nostro concittadino, il cui talento e la cui dedizione hanno contribuito in modo significativo a questo risultato eccezionale. È un onore per Sommacampagna avere un rappresentante di tale valore, che dimostra come la passione e l'impegno possano portare risultati straordinari».

## Bambini in biblioteca

Piccoli lettori crescono nelle biblioteche di Sommacampagna. Tornano le letture animate per bambini e bambine con tanti appuntamenti divisi per fasce d'età fino a maggio. I bambini da 0 a 2 anni, potranno partecipare al ciclo di incontri intitolato "Letture in armonia" **mercoledì 19 marzo** e **mercoledì 9 aprile**, alle 16:30, alla biblioteca di Sommacampagna. La rassegna "Tante storie in armonia" (dai 2 ai 3 anni) sarà invece **mercoledì 26 marzo** e **mercoledì 16 aprile**, sempre nel capoluogo alle 16:30. Infine, per i bambini dai 3 ai



6 anni, sono ben sei gli incontri pronti ad animare le giornate. Alla biblioteca di Sommacampagna l'appuntamento sarà il sabato mattina alle 10:30 nei giorni **15 marzo**, **5 aprile** e **10 maggio**, mentre in quella di Caselle letture animate il giovedì pomeriggio alle 16:30, il **6 marzo**, il **27 marzo** e il **10 aprile**. La partecipazione è gratuita con iscrizione obbligatoria chiamando lo 045/8971307 o via email a [bibliosomma@comune.sommacampagna.vr.it](mailto:bibliosomma@comune.sommacampagna.vr.it).



BOLOGNACOMPUTER.IT

Azienda leader dal 1987 nella vendita di personal computer delle principali marche, inclusa Apple, e nell'assistenza tecnica.

Specializzata nella fornitura di prodotti per Pubbliche Amministrazioni, privati, aziende e artigiani, offre anche servizi di assemblaggio personalizzato di pc e notebook per gaming, CAD, studio e lavoro.

Si occupa inoltre della vendita di pc usati e ricondizionati, assistenza tecnica in loco e da remoto per privati, aziende, professionisti ed enti governativi.

È convenzionata con il Ministero dell'Istruzione per la Carta Docenti.

Ci trovate a **Bovolone (VR)** - Via Umberto I n. 8 - Tel +393343396171 - per i nuovi clienti per il primo acquisto/riparazione è previsto un **BUONO SCONTO DEL 10%**  
[www.bolognacomputer.it](http://www.bolognacomputer.it) - mail : [info@bolognacomputer.it](mailto:info@bolognacomputer.it)





Licenziamenti alla Georg Fischer: 45 lavoratori a rischio

# Valeggio sta con i lavoratori

di Marco Danieli

Sono 45 i lavoratori della Georg Fischer di Valeggio sul Mincio che rischiano di perdere il posto di lavoro. La multinazionale svizzera, proprietaria dello stabilimento che produce tubature multi-strato e materiali per la realizzazione di condutture di gas e acqua, ha annunciato la chiusura della sede, giustificando la decisione con il calo dei volumi produttivi. Tuttavia, questa scelta è stata fortemente contestata dai dipendenti e dai loro rappresentanti sindacali, che pongono in evidenza come il bilancio 2023 si sia chiuso in positivo.

In seguito all'annuncio del licenziamento collettivo, i lavoratori hanno avviato una protesta: il 21 febbraio scorso infatti hanno organizzato un presidio davanti ai cancelli dell'azienda. I sindacalisti della Fiom, supportati da un funzionario sindacale, hanno contestato la decisione della proprietà, ritenendola grave, unilaterale e inaccettabile.

La proposta avanzata dai sindacati di ricorrere alla cassa integrazione straordinaria è stata rifiutata dall'azienda, che ha proposto invece una riduzione del pacchetto di buonuscita qualora il ricorso alla cassa integrazione venisse esteso, una condizione definita "inaccettabile" dai



rappresentanti sindacali. In risposta a questa posizione, la Fiom ha chiesto l'attivazione dell'Unità di Crisi della Regione Veneto.

Anche l'amministrazione comunale di Valeggio ha preso una posizione chiara, esprimendo vicinanza ai lavoratori. Il sindaco **Alessandro Gardoni** e l'assessore **Simone Mazzafelli** hanno sottolineato la disponibilità del comune a supportare i lavoratori, attraverso lo Sportello Lavoro, per favorire il loro ricollocamento in altre aziende. «Confidiamo che il tessuto produttivo del nostro territorio e delle aree limitrofe possa dimostrarsi sensibile a

questa difficile situazione», hanno dichiarato.

Sindacato e lavoratori hanno chiesto alle istituzioni di prestare la massima attenzione alla vicenda, che assume inevitabilmente una rilevanza sociale significativa per il territorio.

L'amministrazione comunale ha assicurato che continuerà a garantire ascolto e a mettere a disposizione tutti gli strumenti utili per sostenere i lavoratori coinvolti, con l'auspicio che la multinazionale riveda il piano industriale e che la situazione possa trovare una soluzione favorevole per tutti.

## Notizie e appuntamenti

**"BASTA CON LE TRUFFE".** Venerdì 7 marzo, alle ore 16, la Biblioteca comunale di Palazzo Guarienti ospiterà un incontro dedicato alla prevenzione delle truffe. L'evento vedrà l'intervento del Capitano dei Carabinieri di Peschiera del Garda, Matteo Di Stefano, che fornirà consigli utili per riconoscere e contrastare i raggiri, proteggendo sé stessi e i propri cari. L'iniziativa, realizzata in collaborazione con l'amministrazione comunale di Valeggio, punta a sensibilizzare la cittadinanza sull'importanza della conoscenza e della prevenzione. L'incontro è aperto a tutti.

**MASSAGGIO INFANTILE: AL VIA UN NUOVO CORSO.** Gli Spazi Famiglia organizzano un nuovo corso di massaggio infantile dedicato ai bambini da 0 a 6 mesi, un'opportunità per rafforzare il legame genitore-figlio attraverso il contatto e la cura. Il percorso prevede cinque incontri, che si terranno a partire da martedì 25 marzo presso Casa Galileo a Valeggio. Per informazioni e iscrizioni è possibile scrivere a [spazi.famiglia@comune.valeggiosulmincio.vr.it](mailto:spazi.famiglia@comune.valeggiosulmincio.vr.it) o chiamare il 338 4932025.

**CORSO DI AUTODIFESA PER RAGAZZI.** L'Asd Team 13, in collaborazione con l'assessorato alle Politiche sociali del Comune di Valeggio, organizza un corso gratuito di autodifesa con il metodo Krav Maga, rivolto a ragazzi e ragazze dai 13 ai 17 anni. Le lezioni, tenute dal Maestro 3° Dan Luigi Sajetti, si svolgeranno nella palestra delle scuole medie di Valeggio (via Barbarani 4) nei giorni 5, 12, 19 e 26 marzo, dalle 18.30 alle 19.30. L'obiettivo è fornire strumenti per affrontare situazioni di disagio e riconoscere i confini tra scherzo e bullismo. Per partecipare, è necessario iscriversi al numero 345 3697560 (massimo 30 partecipanti).

**VUOI VENDERE IL TUO ORO (e ARGENTO)  
REALIZZANDO IL MASSIMO GUADAGNO?**



**Centro Oro  
Verona**

**VIENI A VERIFICARLO  
NEI NOSTRI NEGOZI!**

**Castel d'Azzano**

**Via Roma, 4 - tel. e fax 045 518307**

**Orari: 9,30-12,30 • 15,30-19**

**Chiuso il lunedì e sabato pomeriggio**

**ALTRI PUNTI DI RITIRO CEEA E VERONA**

**PROMOZIONE DEL MESE**

**Valutiamo il vostro oro**

**1 € AL GRAMMO  
IN PIÙ**

**rispetto alla quotazione  
giornaliera.**

*(escluso prezzo internet)*

**Qui trovi la valutazione del tuo oro: [WWW.oro-verona.it](http://WWW.oro-verona.it) • [info@oro-verona.it](mailto:info@oro-verona.it)**

**PAGAMENTO  
IN CONTANTI**

La Comunità  
energetica  
rinnovabile è  
pronta a  
coinvolgere la  
cittadinanza

di Matteo Zanon

La CER Gocce di comunità riparte a Povegliano Veronese. La neonata Comunità Energetica Rinnovabile, costituita il 21 Dicembre scorso alla presenza della notaia Marangoni e delle cittadine, riaccende i motori con una affollata riunione svoltasi al centro sociale nella mattinata di sabato 15 Febbraio. L'incontro pubblico è stato anche occasione per presentare i nuovi membri del CDA nominati dall'Amministrazione comunale di Povegliano e dalla Parrocchia, soci iniziali della fondazione di partecipazione. Ad affiancare il prof. **Riccardo Milano**, presidente già nominato in fase di costituzione della CER, saranno due componenti nominati dal comune e uno dalla parrocchia. Le scelte del Comune sono ricadute su **Veronica Moronese**, avvocatessa esperta di diritto dello spazio e Director of Legal Affairs di Thinkorbital, e su

## CER, nuovo CDA e primi passi



**Fabrizio Sambugar**, manager 46enne con una ventennale esperienza nel campo delle vendite, marketing e comunicazione. La parrocchia di Povegliano ha nominato **Fabrizio Cestaro**, oggi in pensione, ma con un passato legato al Ministero della Salute e ai servizi veterinari del Dipartimento di Prevenzione della provincia di Verona.

«Il nostro obiettivo è quello di fare concretamente comunità» conferma entusiasta il presidente Milano. «E' un aspetto fondante dell'economia civile coltivare il

valore più importante, che è quello della reciprocità. Lavoriamo per crescere tutti insieme».

Dopo la definizione dello Statuto i prossimi passaggi saranno nel concreto la stesura del regolamento per partecipare e gli adempimenti burocratici legati alla costituzione della CER.

I passaggi tecnici permetteranno a Gocce di Comunità di entrare poi nella fase operativa, con la definizione degli aspetti economici e l'apertura delle adesioni per la cittadinanza.

## Notizie e appuntamenti

**INCONTRI DI PRIMAVERA.** Il Gruppo Giovani Povegliano presenta un nuovo ciclo di incontri culturali che spaziano dalla storia, alle tradizioni locali senza tralasciare le sfide moderne.

Partiti a febbraio, saranno in tutto sette gli "Incontri di Primavera" che si svolgeranno presso Sala Savoldo alle ore 20.30 (ingresso gratuito). Nel mese di marzo si proseguirà con altri due incontri: l'11 e il 25. "Puzzle": storie d'amore, di vita e di donne" (a cura di Fiorella Carcereri) e "Il Lago di Garda, le sue leggende e la saga delle streghe Quinti", a cura di Simone Cremonini.

In aprile spazio ad altre due serate che spazieranno dalle auto alla storia di Verona: l'8 aprile spazio a "Le auto ibride: le ragioni del loro sviluppo e i loro vantaggi" a cura di Massimiliano Carpena mentre il 22 aprile si parlerà dell'Ex Ospedale psichiatrico di Borgo Roma (a cura di Patrizio Mantovani). Si chiuderà il ciclo di incontri il 6 maggio con un tuffo nel passato: "Adriano IV: il papa inglese al tempo dei Barbarossa", a cura di Angelo Paratico.

**SABATO 8 MARZO ARRIVA LA 55ª SFILATA DI CARNEVALE.** Sarà in notturna la 55ª edizione del carnevale di Povegliano. Sabato 8 marzo dalle 19.30, infatti, le vie del paese si trasformeranno in una grande festa per grandi e piccini, tra colori, musica e coriandoli. Oltre alla sfilata dei carri, sarà possibile trovare uno stand che offrirà pietanze dolci e salate a cura dell'Associazione Noi "Il Gabbiano" e dell'Associazione "SR". (M.Zan)

NOGAROLE ROCCA. Studenti e Comune per il futuro del monumento

## La rinascita della Rocca

Hanno fatto visita a Nogarole Rocca gli studenti universitari che partecipano alla sfida "La Rocca di Nogarole, tra passato e futuro". La convenzione tra Comune di Nogarole Rocca e Università di Verona, con il laboratorio di ricerca "Contamination Lab", si inserisce nel percorso di recupero della monumentale costruzione.

La sfida è individuare le funzioni da assegnare alla Rocca e occuparsi del reperimento delle risorse economiche necessarie, per porre l'immobile al centro della vita comunitaria e renderlo patrimonio culturale della pianura veronese.

Il progetto coinvolge tredici partecipanti, tra ragazze e ragazzi, comprese due studentesse originarie proprio di Nogarole Rocca.

I giovani, che provengono da percorsi di studio diversi, sia in ambito economico che umanistico, hanno visitato la Rocca in compagnia dello storico locale **Umberto Tellini**, che ha raccontato le origini dell'imponente edificio e le vicende dei proprietari che si sono succeduti nel tempo.

La struttura dal 2008 è di proprietà del Comune di Nogarole Rocca ed è un punto di riferimento e simbolo della comunità nogarolese. Gli studenti avranno tempo fino a maggio per lavorare su progetti di utilizzo che possano dare un futuro luminoso alla Rocca.

«Crediamo nei giovani e nella collaborazione con l'Università di Verona come motori imprescindibili per ipotizzare percorsi di recupero e coinvolgere realtà economiche – puntualizza il sindaco di Nogarole Rocca



**Luca Trentini** –. Non vogliamo correre il rischio di recuperare un monumento così importante senza individuarne utilizzi e funzioni che possano fare da polo attrattivo per il nostro paese. L'aspetto più importante sarebbe unire risorse pubbliche e private, purché siano compatibili con la valorizzazione della Rocca».

«I costi per il completo recupero di un'opera architettonica imponente come la Rocca sono fuori dalla portata di un Comune delle

nostre dimensioni - aggiunge l'assessore ai Lavori Pubblici **Matteo Padovani** -. Intanto però ci stiamo occupando del recupero delle coperture della villa padronale che, a causa delle infiltrazioni, stanno cedendo.

Entro la fine del prossimo anno contiamo di mettere in sicurezza questa parte della struttura ultimare i lavori.

Il resto sarà una sfida da vincere giorno dopo giorno con nuovi progetti e il conseguente reperimento dei fondi».

## Vota il Luogo del Cuore FAI

Il Comune di Nogarole Rocca è stato candidato, grazie alla Rocca simbolo del paese, a "Luogo del Cuore" FAI (Fondo Ambiente Italiano). Il concorso "I Luoghi del Cuore", giunto alla dodicesima edizione, si conferma il più importante strumento di sensibilizzazione sul valore della cultura a livello nazionale.

«L'iniziativa promossa dal FAI – afferma l'assessore alla cultura di Nogarole Rocca **Eleonora Ferrari** – è un modo per dare maggiore visibilità al nostro monumento, oltre che per sensibilizzare la popolazione all'importanza e alla cura di una struttura dall'alto valore culturale e storico. Il nome Nogarole Rocca dice tutto: la Rocca rappresenta l'identità culturale del paese e l'iniziativa del FAI è un modo per valorizzarne il senso di appartenenza».

Si potrà votare a sostegno di Nogarole Rocca entro il 10 aprile. Sono due le modalità di votazione per far diventare la Rocca un "Luogo del Cuore": online o in forma cartacea. È possibile collegarsi al sito del FAI (<https://fondoambiente.it/luoghi/rocca-di-nogarole?ldc>), votare con un click e confermare la propria scelta attraverso la mail di conferma. Negli esercizi commerciali del paese e in municipio sono presenti inoltre i moduli cartacei, predisposti dal FAI, in cui è possibile votare apponendo la propria firma.



Il 4 aprile oltre 370 studenti parteciperanno alla camminata tra sport, natura e tradizione

# La Millepiedi, torna la marcia alpina

di Matteo Zanon

Il prossimo 4 aprile si svolgerà la seconda edizione della Millepiedi, la marcia alpina di regolarità che coinvolgerà gli studenti delle quinte classi della scuola primaria e delle classi prime, seconde e terze della scuola secondaria di primo grado dell'IC di Mozzecane. Un evento promosso e sostenuto dal Comune di Mozzecane, che mette insieme attività sportiva, amore per la natura e valori come la solidarietà e la disciplina.

Fondamentale per l'organizzazione e la realizzazione dell'iniziativa, la collaborazione con il Gruppo Alpini di Mozzecane e con il Gruppo Alpini Basson Verona associato alla FIE (Federazione Italiana Escursionismo), con la Polizia Locale, con la Protezione Civile, con il gruppo podistico "Sei x correre" e con i docenti dell'IC di Mozzecane. L'iniziativa si svolgerà su un percorso che partirà dalla Baita degli Alpini e si snoderà lungo le suggestive strade bianche e sterrate del territorio di Mozzecane.

L'itinerario, attentamente tracciato per garantire la sicurezza e il divertimento di tutti i partecipanti, permetterà agli studenti di cimentarsi nella marcia alpina di regolarità, un'attività sportiva che unisce resistenza fisica, orientamento e precisione nel mantenere un passo costante. Grazie alla collaborazione di

tutti, la Millepiedi rappresenta un'importante occasione didattica ed educativa. Oltre all'aspetto sportivo, infatti, la marcia punta a rafforzare lo spirito di squadra, il rispetto per l'ambiente e la conoscenza del territorio.

La Polizia Locale e i volontari della Protezione Civile garantiranno il supporto logistico e la sicurezza lungo il tragitto, mentre i docenti incoraggeranno gli studenti in questa esperienza formativa e coinvolgente.

Anche quest'anno saranno presenti i ragazzi del Centro Diurno "Casa Nazareth", i GRE-ENTOSI, che svolgeranno il servizio scopa e il ristoro al termine del percorso, con distribuzione di una merenda per tutti i partecipanti.

«La scorsa edizione della Millepiedi ha riscosso grande entusiasmo tra gli studenti, le famiglie e la comunità locale, dimostrando come eventi di questo tipo possano avvicinare i giovani alla tradizione alpina e ai valori di impegno e collaborazione» precisa l'assessore alla scuola e alla cultura **Cristina Giusti**. «Anche quest'anno, la marcia alpina di regolarità per i nostri ragazzi si preannuncia un appuntamento imperdibile, pronto a regalare emozioni e a consolidare un legame sempre più forte tra scuola, associazioni e territorio. Grazie di cuore a tutti».

Conclude: «Questo è l'invito che rivolgo a tutti gli studenti coinvolti: preparate le scarpe

da ginnastica, la voglia di stare insieme e il desiderio di avventura, perché la Millepiedi sta per tornare, con il suo spirito di condivisione e di passione per le camminate in compagnia! Buon divertimento, ragazzi!».

«In qualità di Assessore allo Sport - sottolinea **Alberto Bindella** - sono felice che tale manifestazione si possa ripetere, segno che l'iniziativa partita lo scorso anno, è piaciuta sia agli organizzatori sia agli insegnanti che agli alunni. Promuovere lo Sport nelle scuole è, oltre che un piacere, anche un dovere che un'amministrazione ha nei confronti dei propri cittadini».

«Dopo il successo dello scorso anno - precisa

la docente referente per l'attività motoria **Silvia Piccin** - la Millepiedi si allarga coinvolgendo più di 370 alunni dell'I.C. Mozzecane, più del doppio rispetto la prima edizione (180). Per questo è stato necessario ampliare il percorso e aumentare il numero di persone dedicate alla sorveglianza, garantendo sicurezza e organizzazione per tutti i partecipanti. Gli alunni si stanno allenando con impegno e risultato: venerdì 4 aprile più di 130 pattuglie, formate da tre alunni ciascuna, partiranno scaglionate per affrontare un percorso di più di 6 km, diviso in tre settori, a velocità prestabilita. Sarà un altro bel momento di crescita, condiviso fra i due ordini di scuola».





## VinCa

Il vivere Verde

GIARDINO/OUTDOOR

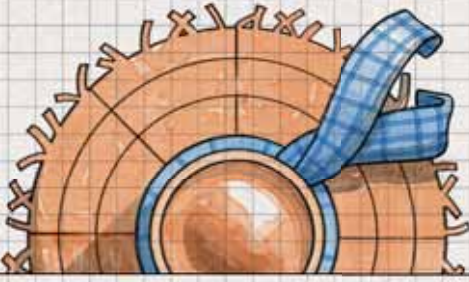
PIANTE E FIORI

FLOROVIVAISMO

OLIVICOLTURA

PICCOLI ALLEVAMENTI

APICOLTURA



14-15-16 Marzo 2025

VERONAFIERE

FOOD MARKET

VITICOLTURA


FRUTTICOLTURA

ORTO

BARBECUE

ANIMALI DA CORTILE


COSMESI NATURALE



Organizzato da  
**verona fiere**  
Trade shows & events since 1898

[f @ fieradivita-incampagna.it](https://www.fieradivita-incampagna.it)

in collaborazione con



**Vita in Campagna**  
la tua guida alla tua campagna

LAGO. Via al nuovo servizio di Guardia Medica Turistica

# Il Lago di Garda è più sicuro

di Marco Danieli

I turisti che trascorreranno le vacanze estive sul Lago di Garda avranno un motivo in più per sentirsi tranquilli: il Comune di Bardolino ha istituito un nuovo servizio di guardia medica turistica. Il servizio, che entrerà in funzione dal 17 aprile al 10 ottobre, sarà attivo per tre ore al giorno, festivi inclusi, e avrà sede sopra la farmacia comunale, in via Croce.

A garantire questo servizio, del valore di 43mila euro (Iva inclusa), sarà la società Performed di Pescantina, che fornirà un team di medici e infermieri. La guardia medica accoglierà i turisti che necessitano di cure durante il soggiorno, evitando loro la necessità di recarsi all'ospedale di Peschiera.

Le prestazioni medico-infermieristiche saranno a pagamento, ma a tariffe calmierate, mentre i residenti di Bardolino potranno usufruire di un servizio infermieristico gratuito. Inoltre, i professionisti di Performed offriranno consulenze

gratuite al Comune e agli operatori turistici su temi sanitari e di sicurezza.

Il sindaco **Daniele Bertasi** ha sottolineato che il nuovo servizio arricchirà l'offerta turistica della città, migliorando ulteriormente la qualità della vacanza a Bardolino. «Siamo certi che questo presidio sanitario sarà apprezzato dai nostri visitatori», ha affermato Bertasi, annunciando anche il rinnovo del "Progetto lago sicu-

ro", che prevede il servizio di idroambulanza nei weekend.

Il Comune ha intenzione di estendere questo progetto lungo tutta la costiera veneta del lago, coinvolgendo gli altri comuni e ripartendo le spese, con una somma di 64mila euro già stanziata.

Entrambi i servizi saranno finanziati grazie all'imposta di soggiorno, con l'obiettivo di reinvestire tali fondi per migliorare l'arredo urbano, la

viabilità e i servizi che rendono Bardolino una meta ancora più attraente.

Infine, il sindaco, insieme al consigliere delegato alla portualità Ruggero Pozzani e al comandante della Polizia locale Francesco De Santis, ha recentemente effettuato un sopralluogo con la Guardia Costiera in vista delle nuove disposizioni sulla sicurezza della navigazione e della balneazione.



## Notizie e appuntamenti

**PERMESSI ZTL DI BARDOLINO: RICHIESTA ONLINE.** Da fine gennaio è attivo il nuovo portale per la richiesta dei permessi ZTL del Comune di Bardolino. Le richieste devono essere effettuate esclusivamente online, senza necessità di recarsi presso gli uffici della Polizia locale. Per il primo accesso, sarà necessario registrarsi e ricevere le credenziali via email (mittente: alert.mob@p-a.it). Dopo il primo login, l'utente dovrà scegliere una nuova password. Chi ha già un pass valido dovrà solo conservare le credenziali, mentre chi deve rinnovare il permesso o modificare la targa dovrà seguire la procedura online. Una volta approvata la richiesta, l'autorizzazione sarà inviata tramite email e dovrà essere stampata e esposta sul parabrezza del veicolo.



**MANUTENZIONE STRADALE: RISOLTO IL PROBLEMA DELLE ACQUE METEORICHE.** Proseguono gli interventi di manutenzione da parte degli operai comunali a Bardolino. Recentemente è stato risolto un problema di smaltimento delle acque meteoriche nella strettoia del sottopasso del Progno di Valsorda, in via Europa Unità. In passato, durante le piogge, l'acqua rimaneva stagnante sulla strada per diversi giorni. Grazie alla sistemazione delle caditoie e dei tombini, il problema è stato finalmente risolto, migliorando la sicurezza e la fruibilità della zona.



# Lupatotina Gas e Luce

Nel mercato libero fidati di noi  
**Scegli la nostra squadra**

Serietà, bollette chiare, prezzi convenienti

È disponibile l'APP  
"Lupatotina gas e luce",  
sia per iOS che Android,  
scaricabile dal proprio store

www.lupatotinagaseluce.it  
info@lupatotinagas.it

Tel. 045.8753215  
nr. verde 800 833 315

I nostri sportelli a Verona

- **San Giovanni Lupatoto**, Via San Sebastiano, 6  
(dal Lunedì al Sabato dalle 9 alle 12 e il Martedì dalle 9 alle 16)
- **Buttapietra**, Via Cavour, 9 (il Lunedì e il Venerdì dalle 9 alle 13)
- **Caldiero**, Corso A. De Gasperi, 14 (il sabato dalle 9 alle 12)
- **Raldon**, Via Croce, 2 (il Mercoledì dalle 9 alle 12)
- **Ronco All'Adige**, Piazza Garibaldi, 22 (il giovedì dalle 9 alle 13)
- **Zevio**, Via Altichiero, 14 (dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12)



Richiedi un preventivo a: preventivi@lupatotinagas.it



A Bonferraro di Sorgà un ristorante che nasce dalla passione

# InCarne dai fratelli Brentaro

di Sara Falchetto

Un sogno che si trasforma in realtà, un locale segreto che nasce da una passione tramandata da generazioni e che oggi offre un'esperienza gastronomica unica. InCarne Ristorante Speakeasy, situato a Bonferraro, frazione di Sorgà, unisce l'eredità della storica macelleria di famiglia a una cucina raffinata e sorprendente.

Gestito dai tre fratelli Mirko, Pietro e Orfeo Brentaro, il locale ha visto la sua realizzazione come risposta a un sogno che risale all'infanzia. Orfeo, chef e proprietario del ristorante, racconta: «InCarne Speakeasy è stato un sogno nel cassetto fin da quando eravamo bambini. La passione per la cucina nasce dalla nostra famiglia: nostro padre ha aperto la macelleria nel 1981, e nel 2006 ci siamo trasferiti a Bonferraro, dove siamo oggi. Il covid è



Mirko, Pietro e Orfeo Brentaro di "InCarne Speakeasy"

stato l'elemento scatenante: dopo aver fatto esperienze all'estero, ci siamo ritrovati tutti a casa, e proprio da lì è partita questa nuova avventura che ha preso forma il 1° settembre 2021».

**Qual è il significato del nome "InCarne Speakeasy"?**

«Lo viviamo come un luogo dove ogni cliente può sentirsi a casa, circondato da un'atmosfera accogliente, capace di mettere chiun-

que a proprio agio. Il nome 'Speakeasy' è un omaggio al periodo del proibizionismo negli Stati Uniti. All'epoca, i locali segreti nascevano all'interno di esercizi comuni, creando un ambiente trasgressivo e misterioso. Volevamo riproporre la stessa atmosfera: con una porta segreta della vecchia macelleria, si accede ad un ascensore che conduce i clienti all'interno del locale».

**Quali sono i piatti distin-**

**tivi?**

«Direi, il 'macinato'. In realtà, si tratta di una tartare di carne macinata, preparata con uova, acciughe, capri, prezzemolo e senape. Lo chiamiamo così proprio per ricordare la lavorazione tradizionale della carne macinata. Mentre per quanto riguarda gli ingredienti puntiamo molto sulla stagionalità. Usiamo solo prodotti freschi e di stagione, molti dei quali provengono dal nostro orto. Per la carne, invece, ci affidiamo alla nostra macelleria».

**Quali sono state le principali sfide che avete affrontato?**

«Le sfide non sono mancate. È stato difficile capire come procedere. La stessa zona in cui ci troviamo ha reso tutto ancora più complicato, ma siamo soddisfatti del risultato».

Da Incarne, un menù completo (bevande escluse) ha un costo che varia dai 40 ai 60 euro circa a persona.

## Genius Loci edita "Birra Nostra"

Da questo mese, "Birra Nostra Magazine" è edito da Genius Loci, il team agroalimentare di Fantasia Edutainment Srls, socio fondatore di L'Adige che pubblica i free press "Target Notizie" ed "InCassetta".

Birra Nostra da undici anni è l'informazione ai consumatori, ai professionisti e agli operatori di settore curata e selezionata dallo staff di Birra Nostra in collaborazione con



MoBi, il Movimento Birraio italiano di cui è la rivista ufficiale. Birra Nostra Magazine è un bimensile, a diffusione nazionale, che racconta il grande mondo delle birre artigianali italiane ed internazionali. Analisi tecniche, valutazioni scientifiche, ma anche il racconto dei mastri birrai e delle grandi tradizioni brassicole internazionali.

Birra Nostra ha promosso le birre artigianali nelle più prestigiose e importanti sedi fieristiche (Parma/Cibus, Verona/Vinitaly, Milano/Sime, Padova/Tecno&Food, Bologna/ExpoGusti e poi ancora Pordenone/Cucinare, Venezia, Ferrara, Rovigo, Genova, Pavia, Riva del Garda/Hospitality, Forlì). Importanti anche le collaborazioni con l'Università di Parma ed il Master del Sole 24 Ore) e l'organizzazione di centinaia di degustazioni nonché la creazione di diversi circuiti turistici birrari. Birra Nostra Magazine è venduto esclusivamente per abbonamento. Info su [www.geniusloci.news](http://www.geniusloci.news)

## San Marco a Gazzolo d'Arcole: lo scrigno dei tesori di Stefano e Francesca

di Bernardo Pasquali

Ma voi lo sapete dove si trova Gazzolo d'Arcole? Noi non lo sapevamo e alla fine ci siamo arrivati solo per colpa, anzi per merito, di questo luogo genuino, accogliente e intelligente. Siamo tra San Bonifacio, Arcole e il primo comune vicentino di Lonigo. Abbiamo parcheggiato senza problemi... ma era anche un giovedì sera.

Il contesto dall'esterno potrebbe sembrare fin troppo semplice ma è ben curato e lascia intravedere le sale dai colori tipici del mare, il bianco e l'azzurro. L'ingresso fa ben sperare; le scaffalature sono piene di bottiglie interessanti e qualcosa sconosciuta, anche la selezione degli spirits non è banale.

Ci accoglie Stefano con il suo bel sorriso e ci accompagna al tavolo. L'ambiente è semplice ma accogliente e luminoso. L'atmosfera in sala è temperata da Francesca che sa ben dialogare con i clienti e regala una simpatia genuina. Ci offre il menù e ci rendiamo conto da subito che non dovremo diventare matti a scegliere un piatto... pochi per ogni portata. Una buona scelta di antipasti e di crudité, due risotti, quattro proposte di pasta e cinque pietanze tra cui due grigliate di pesce.

Per accompagnare la cena di pesce abbiamo scelto una bollicina tipica di queste terre orientali veronesi; un buon Durello Spumante Brut di Dama del Rovere di Massimo Prà, servito in glacette da Francesca. I piatti che abbiamo ordinato sono arrivati dopo una ventina di minuti e nel frattempo Stefano ci ha coccolato con una amouse bouche e del pane caldo invitante. Le code di mazzancolle avvolte in pasta kataifi erano dolci e cremose ideali con la maionese al miele ben equilibrata e avvolgente.

Un po' più impegnativo il tentacolo di polpo avvolto dalla glassa bbq con purè di patate e chips di cipolla. A parte la porzione generosa, il sapore del polpo era un po' troppo coperto dal resto ma nel suo insieme deciso e succulento. La tataki di tonno pinna Gialla con sesamo tostato e soja dolce decisamente "slurp" e goduriosa. I calamari "ripieni di sé" in guazzetto di pomodoro, cipolla rossa di Tropea e olive Taggiasche, intenso e sostanzioso.

Non aspettatevi troppi lustrini nei piatti, qui la cucina di pesce è sostanziale e curata. La materia prima è il punto forte dell'offerta del ristorante. Stefano ci sa fare con la selezione del prodotto. Il tutto è condito da una bella atmosfera in sala e da un'attenzione particolare al cliente da parte di Francesca, che ci ha lasciati con un ottimo caffè di Fusari. San Marco è un luogo di cucina di pesce che ti fa star bene e ti lascia con il sorriso, anche dopo il conto finale, 40€ a persona. Dai, alla fine Gazzolo d'Arcole val bene una trasferta!



## Un vino al mese

**TEDESCHI, MARNE 180, AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG.** La Valpolicella resta uno dei terroir italiani più importanti e ricchi del mosaico enologico nazionale. Lo è per l'eccellenza produttiva, ed anche per il valore economico che esprime. Di fatto una delle denominazioni più importanti in Italia. "Marne 180" è un Amarone della Valpolicella DOCG dal carattere contemporaneo, capace di evolvere magnificamente con il tempo. Nel 2024, l'azienda Tedeschi - 400 anni di lavoro nelle nostre vallate - ha inaugurato l'Archivio dei Vini, che custodisce le vecchie annate delle sue etichette, in grado di raccontare le innumerevoli sfaccettature dello "stile Tedeschi" che attraverso tanto la Valpolicella Classica che quella più orientale nella tenuta Materino.

Marne 180 - un Amarone dal fascino senza tempo - è frutto delle uve provenienti da diversi vigneti collinari della Valpolicella: appassite per circa 4 mesi in ambiente controllato, vengono poi vinificate, per dar vita a un vino che matura in botti di rovere di Slavonia per 3 anni, seguito da un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

Il risultato è un vino dalla straordinaria struttura, fresco e bilanciato, con una versatilità che lo rende ideale per accompagnare carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Il nome è un omaggio ai terreni marinosi, appunto, su cui crescono le viti e all'esposizione dei vigneti, che si estende da sud-ovest a sud-est per 180 gradi. Ogni bottiglia racchiude complessità - sempre unita all'eleganza - e la freschezza e la longevità della Valpolicella, una terra che lascia la sua impronta indelebile.



# Sport

**ALPO BASKET.** Cresce il settore giovanile, mentre i prossimi mesi saranno strategici per la restare in A1

## Coach Soave: «Abbiamo ritrovato il carattere»

**di Rocco Fattori Giuliano**  
(foto: Roberto Muliere)

Dopo un periodo complesso, l'Alpo Basket ha mostrato una crescita significativa nelle ultime partite, evidenziando progressi sia dal punto di vista tecnico che mentale.

La squadra castellana sembra aver ritrovato la solidità di inizio anno grazie all'inserimento di nuovi innesti e ad un rinnovato spirito di squadra.

Le recenti prestazioni dell'Alpo Basket contro Sassari e Brescia hanno confermato il cambio di passo rispetto alle settimane precedenti.

«I miglioramenti si sono visti, come era già successo nella partita casalinga con Campobasso di un mese fa - sottolinea coach **Nicola Soave** -. Avere tempo per lavorare e per inserire Blessing con il roster al completo è stato di vitale importanza. Si è vista la squadra di inizio stagione ed era da tanto che non arrivavamo negli ultimi minuti della partita punto a punto, con la possibilità anche di vincerla».

Tra i fattori chiave della crescita dell'Alpo Basket c'è senza dubbio l'inserimento di **Blessing Ejiofor**, che ha dato un nuovo equilibrio alla squadra.

«Blessing ha caratteristiche diverse da **Erin Mathias**: ha portato grande profondità vicino a canestro e propensione a prendere rimbalzi. Il suo arrivo ci ha reso più pericolosi e ha aperto spazi per le esterne fuori dal perimetro: insomma, ne abbiamo tratto beneficio un po' tutti».

La sua presenza sta dunque offrendo nuove soluzioni di

gioco, permettendo al team di essere più competitivo.

Un'altra novità importante per l'Alpo Basket è l'arrivo di **Wiktor Keller**, guardia/ala polacca classe 2000 proveniente dalla massima serie polacca che debuttato sabato primo marzo. Il suo impatto si è già fatto sentire negli allenamenti e con le sue ottime percentuali al tiro e la capacità di incidere su entrambe le metà campo, Keller potrebbe rivelarsi un rinforzo chiave in vista della fase cruciale della stagione.

L'Alpo Basket si avvicina a una fase determinante della stagione. «Diciamo che marzo non è il periodo strategico della stagione, ma il periodo che ti porta a concludere la *regular season*. È

il mese nel quale abbiamo la possibilità di toglierci qualche soddisfazione, pur sapendo che la classifica per noi non potrà cambiare; è il mese che ci serve per diventare ancora più squadra, ma sarà aprile il mese più importante perché avremo i play-out nei quali potremo giocare la salvezza».

L'importanza di affrontare tre partite consecutive in casa non è da sottovalutare: «Lo stato d'animo è buono, è logico che non è facile affrontare una stagione nella quale sono arrivate così tante sconfitte, però abbiamo un gruppo solido, che lavora con grande voglia e grande determinazione. Tutti vorremmo avere qualche vittoria in

più, ma questo non ci pesa perché siamo focalizzati sul nostro obiettivo a fine aprile».

Nonostante le difficoltà della prima squadra, il settore giovanile dell'Alpo Basket sta ottenendo ottimi risultati, confermando l'importanza strategica dell'investimento nelle giovani atlete veronesi.

«Il settore giovanile è di vitale importanza, è quello che muove tutta la nostra società. Dopo la promozione in A1 dello scorso anno, è diventato ancora più importante perché abbiamo avuto nuove iscrizioni ed era importante non lasciarlo fine a sé stesso, ma cavalcare l'onda della A1 e crescere nei numeri e nella qualità». Il team giovanile può conta-



re su uno staff tecnico di alto livello: «Abbiamo aggiunto agli allenatori che c'erano già Sandro Sinigaglia, che lavora in pianta stabile con noi, come pure Filippo Tosi e Francesca Dotto. La nostra squadra del settore giovanile è decisamente importante: Sandro Boni, Stefano Zorzi, Chiara

Gennari lavorano con noi da anni, come pure le atlete della prima squadra Martina Rosignoli e Serena Soglia, che sono nostre istruttrici del minibasket. Al di là della categoria in cui gioca la prima squadra, il settore giovanile deve avere la costanza di continuare ad aumentare e a crescere».

## Team Caselle lancia la 6 ore "Run for Life"

L'ASD Bike Team Caselle in collaborazione con i donatori di sangue della FIDAS Verona organizza per **domenica 16 marzo** la manifestazione sportiva denominata "6 ore Run For Life", una corsa podistica che lega insieme sport, salute e dono. La corsa si disputa all'interno di un incantevole circuito naturalistico tra sentieri e mulattiere, lungo 3.5 km da ripetere più volte in base alla modalità di svolgimento scelta. Sono tre, infatti, le formule di partecipazione dedicate alla corsa individuale: mezza maratona (21 km), che si disputa sui primi 6 giri del percorso; maratona (42 km), pari a 12 giri e la 6 ore. La partenza per tutte le tre modalità di svolgimento è fissata per le ore 9. Alle ore 12 partirà invece una simpatica staffetta a coppie da disputarsi sempre sul medesimo percorso di 3.5 km e della durata di tre ore.

«Questa modalità di percorrenza - precisa il presidente del Team **Paolo Mengalli** - è aperta a tutti, allenati e meno allenati e non c'è nessun particolare vincolo da rispettare, se non quello di autogestire frequenze e modalità per effettuare i cambi tra i due frazionisti che potranno correre o camminare in modo alternato, quindi effettuando cambi regolari con il passaggio di mano in mano del relativo testimone, oppure insieme senza effettuare cambi ma solo per il gusto di correre fianco a fianco quindi portando sempre con sé il testimone». Le coppie possono essere formate tra maschi o femmine o miste. Si aggiudicherà la vittoria la coppia che in tre ore avrà effettuato il maggior numero di giri/km. Al termine saranno stilate le classifiche per tutte le modalità di svolgimento previste e le relative categorie premiate. Ritrovo, partenza e arrivo presso l'agri-gelateria "Corte Vittoria", location di Custozza completamente immersa nella natura, con ampio parco verde attrezzato con giochi per bambi-



ni e parcheggio auto riservato. Tutti gli ospiti all'evento si potranno così deliziare delle varie specialità gastronomiche proposte: salumi e latticini, gelateria e paninoteca con annessa birreria, tutti comunque prodotti di produzione locale. «Una bella domenica di sport e salute per far conoscere la semplicità e l'importanza del donare sangue e contribuire a una buona causa di solidarietà: il ricavato, infatti, contribuirà a finanziare la propaganda per la sensibilizzazione alla donazione del sangue di Fidas Verona» conclude Mengalli. La chiusura delle iscrizioni è fissata per venerdì 14 marzo, salvo chiusura anticipata al raggiungimento di 250 iscritti.

Per info e iscrizioni consultare le pagine web dedicate alla "6 ore Run For Life" presenti sui siti degli organizzatori: [www.bike-team.it](http://www.bike-team.it) oppure [www.fidascaselle.it](http://www.fidascaselle.it). (**M.Zan**)



CASTELNUOVO. Intervista al preparatore atletico Cannizzaro

Notizie in breve

# L'arma in più è il fisico

di Matteo Zanon

Prosegue spedita la corsa del Castelnuevo di mister Vecchione. La formazione neroverde si appresta a iniziare i due mesi cruciali per le sorti del campionato di Promozione al primo posto (44 punti). Nel girone di ritorno si qui giocato, hanno raccolto 4 vittorie, due pareggi e una sconfitta indice del buon stato di forma che la squadra sta attraversando. I meriti vanno sicuramente al lavoro fatto in questi mesi dal preparatore atletico **Filippo Cannizzaro** (nella foto in basso a sinistra).

Partito con una gavetta di cinque anni nelle giovanili di Chievo e Hellas Verona, è approdato nei dilettanti con varie esperienze: Vigasio e Sona in Eccellenza, Mozzecane e Marmirolo in Promozione. Cannizzaro, laureato magistrale in Scienze Motorie e in Fisioterapia, ripercorre il cammino stagionale e sottolinea cosa servirà, a otto partite dalla fine della stagione, per lasciarsi tutti alle spalle.

**Primo posto in classifica, secondo miglior attacco e miglior difesa: possiamo dire che la squadra gode di buona salute?**

«La squadra nel complesso sta abbastanza bene, nonostante qualche difficoltà di risultato nel recente periodo; confidiamo che il momento di flessione sia stato superato, e ora si riprenda il cammino che ha contraddistinto gran parte del nostro campionato».

**Sin dalle prime partite il team è partito forte e ha mantenuto un ritmo costante. In estate e in questi mesi avete gettato le basi per una stagione da protagonista?**

«Sin dal primo allenamento abbiamo lavorato con applicazione ed intensità, consapevoli dell'importanza della stagione che avremmo dovuto affrontare; i ragazzi hanno mostrato grande disponibilità riguardo le proposte allenanti, elemento fondamentale per ambire al raggiungimento degli obiettivi prefissati.»

**Il campionato è entrato nel momento clou: mancano meno di dieci partite alla fine della stagione. Come ci si prepara per il**



## rush finale?

«Giunti a questo punto della stagione è necessario grande equilibrio, senza stravolgere nulla di quanto sin d'ora proposto; la squadra ha una precisa identità, si tratta di mantenere la condizione psico-fisica e

tecnico-tattica con la speranza di essere all'altezza dei nostri obiettivi».

**Quali saranno le squadre che si contenderanno il salto di categoria?**

«Per quanto dimostrato sino a oggi direi che nel lotto delle pretendenti

vadano inserite, oltre a noi, Team Santa Lucia, Isola Rizza, San Giovanni Lupatoto e Baldo Junior Team; si tratta di squadre forti, ben organizzate e soprattutto ben allenate, quindi cercheremo di fare del nostro meglio».

## Tamburello: Bardolino e Sommacampagna al nastro di partenza

Una nuova stagione è alle porte. **Sabato 22 e domenica 23 marzo**, infatti, partirà il campionato di serie A Open maschile di tamburello. La massima categoria (10 squadre al via) vedrà coinvolte due compagini veronesi: il Sommacampagna del presidente **Silvano Albertini** e la squadra lacustre del Bardolino. Nella scorsa stagione il Sommacampagna è riuscito a confermare la categoria con una salvezza sofferta mentre il Bardolino ha ben figurato in serie B. Entrambe (Bardolino ripescato in serie A) vogliono partire con il piede giusto e dimostrare il loro valore.

Il Sommacampagna - Campione d'Italia nel 2022 - vuole ritornare a competere per i primi posti, come sottolinea il presidente: «La volontà è quella di fare un campionato di vertice, poi quando sei nelle prime posizioni non si sa mai cosa può succedere. La squadra è molto competitiva e siamo fiduciosi». La rosa ha visto il ritorno dei fratelli Federico e Alessandro Merighi provenienti dall'Arcene, l'ingaggio di Tommaso Merighi, mentre dalla serie C è salito Riccardo Bottacini. Sono rimasti Sandro Albertini, Mattia Sona, Pierluigi Zambetto ed è stato confermato anche il direttore tecnico Luca Fedrigli. «Se mi servono rinforzi - conclude il presidente - vado a pescare dalla serie C».

In casa Bardolino il presidente **Marco Andreoli** vuole onorare al meglio la categoria: «Abbiamo aderito al ripescaggio perché crediamo di aver messo in piedi una formazione competitiva per la categoria e quindi pensiamo di provare a ben figurare. L'obiettivo sarà la salvezza che per noi è il nostro scudetto». Oltre ai confermati Riccardo Baietta e Edoardo Perina, sono stati inseriti nella rosa dei giocatori giovani ma con una buona esperienza come Enrico Magnani (dal Sommacampagna), Efreim Lavarini (dal Dossena), Matteo Lado (dal Solferino) e Damiano Lucin (dal Segno). Il direttore d'orchestra è il confermato Andrea Baietta.

Il Sommacampagna esordirà, domenica 23 alle ore 15.30, in casa contro il Ceresara mentre il Bardolino, alle 15, sul campo di casa ospiterà i bergamaschi dell'Arcene. Il derby veronese d'andata sarà alla quarta giornata, il 13 aprile, sul campo del Bardolino mentre il ritorno è fissato per l'8 giugno. Nella stagione 2025 retrocederà una sola formazione dalla serie A mentre ci saranno due promozioni dalla serie B. Nel campionato cadetto, saranno quattro le formazioni al via: Cavaion, Fumane, Palazzolo e Valgatarà. (M.Zan)



**ESORDIO POSITIVO DI NOGAROLE ROCCA NEL PANORAMA AGONISTICO.** Esordio con il botto per il Tennis Azzurro di Nogarole Rocca che si presenta sulla scena agonistica organizzando il suo primo torneo Fitp. Noto per il numero degli iscritti, che il circolo ha dovuto limitare a 24 presenze per consentire lo svolgimento nei tempi previsti dal regolamento. Apprezzato dai giocatori e dal pubblico il clima gioviale e festoso della prima volta vista anche la nutrita presenza di giocatori under. Grande soddisfazione da parte degli organizzatori per la presenza in finale di due giocatori di casa, Stefano Stella e Corrado Rusticali con la vittoria del primo con il punteggio di 4-0 4-0. Direttori di gara Luciano Stella, Paolo Maestrini e Marco Manara. Giudice arbitro Renzo Melegatti.

**BOISSON E TOSONI VINCONO A GARDA.** Doppio appuntamento sui campi dell'Ac Garda dove 121 atleti si sono affrontati nel corso di due settimane sotto la guida del giudice arbitro Cristiano Vantini e dove sono arrivate le vittorie di Alex Boisson e Benedetta Tosoni. Sono stati 100 gli iscritti nel tabellone maschile di terza categoria dove si è registrata la vittoria di Alex Boisson, 3.2 del Polisportiva Aics Guastalla, che in finale ha sconfitto Alvisio Gino Barry Salter (Ct Bardolino) per 6-4 6-4; semifinalisti Giovanni Arduini (At Villafranca) e Matteo Modenese (Tennis San Giovanni Lupatoto). Sono state 21 invece le atlete iscritte nel tabellone di quarta categoria con la vittoria di Benedetta Tosoni, 4.1 del Centro San Floriano, che in finale ha regolato per 7-6 6-4 Raffaella La Corte (4.1 del Tc Valpolicella); semifinaliste Emma Devoto (Tennis San Giovanni Lupatoto) e Alessandra Morelli (At Desenzano). (M.Zan)



Giornale fondato nel 1995  
**Target**  
NOTIZIE

Direttore Responsabile

**BEPE GIULIANO**

boss@giornaledige.it

Caporedattore: **MARCO DANIELI**

marco.danieli@targetnotizie.it

Società Editrice: **GIORNALE ADIGE SRL**

Direzione, amministrazione, pubblicità

**Piazza Cittadella 16 - 37121 Verona**Codice Fiscale/Partita IVA **04729460230**Codice SDI: **MSUXCR1**Pec: **giornaledige@pec.it**Redazione: **info@targetnotizie.it**

Iscritta al Registro Nazionale degli Operatori

della Comunicazione: **nr 37822 del 18/02/2022**

Registrazione Tribunale di Verona:

**nr 1144 del 24.02.1995**Foto: **Archivio Target Notizie**Tipografia: **FDA Eurostampa SRL**,

via Molino Vecchio, 185 - Borgosatollo BS

Distribuzione: **Mattia Zavanella**,

via Goffredo Mameli 124, Verona

Copia gratuita, disponibile anche nelle edicole di Villafranca, Dossobuono, Alpo, Pizzolletta, Quaderni, Povegliano, Valleggio, Mozzecane, Nogarole Rocca, Sommacampagna, Sona, Castelnuevo del Garda e Peschiera.

Del numero di marzo 2025 sono state stampate 45.000 copie e distribuite gratuitamente 44.800.

Numero chiuso in tipografia il 3 marzo 2025

Target Notizie è depositato nelle Biblioteche Nazionali di Roma e Firenze e in doppia copia in quella di Verona, ufficio periodici, secondo quanto disposto dalla legge 106/2021



# MONTAGNA CROSARA

## Il dentista vicino al tuo sorriso

### Pasqua senza carie, un dolce regalo per i tuoi denti

Tra colombe e uova di cioccolato, la Pasqua è il momento perfetto per concedersi qualche dolcezza.

Ma non dimenticare di prenderti cura del tuo sorriso!

Prenota una seduta di igiene orale professionale per rimuovere placca e macchie e proteggere i tuoi denti da carie indesiderate.

È il regalo più dolce che puoi fare alla tua bocca!

**VILLAFRANCA**  
Tel +39 045 6302199

[www.montagnastudidentistici.it](http://www.montagnastudidentistici.it)



Dir. San. Dott. Claudio Crosara - Albo Odontoiatri di VR n. 637 - Albo Medici  
chirurghi di VR n. 3402 - Aut. San. n. 930 del 08/08/2022 Comune di Villafranca