

Quindicinale d'informazione - Copia Omaggio - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - DCB Verona - Primo Giornale, editrice Mercurio Srl - Direttore responsabile: Massimo Rossignati. Redazione e Amministrazione via San Francesco 6 - 37029 San Pietro in Cariano (Vr) - Iscritto al n° 1179 del Registro della Stampa del Tribunale di Verona, certificato n° 4784 del 7/11/95. Iscrizione ROC n° 30793. Stampato dalla tipografia FDA Eurostampa Srl, via Molino Vecchio 185, Bogosollo (Bs). Tiratura: 35.000 copie.

30

TECNODEKO

tecnologia e decorazioni

TINTEGGIATURE
INTERNE ED ESTERNE
CAPPOTTI TERMICI
OPERE
IN CARTONGESSO

TECNODEKO DI PASQUALINI LORIS
LEGNAGO
Tel. 349 8511103

PRIMO

GIORNALE

BASSO VERONESE

14 ottobre 2026 • Anno 31 - Numero 10

Redazione: Via San Francesco, 6 - 37029 San Pietro in Cariano (Vr) • Tel. 348 3908381 - www.primoweb.it • primogiornale@primoweb.it

IMPRESA di PULIZIE

LA
BRILLANTE

Da oltre trent'anni al vostro servizio

PER AZIENDE E PRIVATI
MANUTENZIONE
E PULIZIE DI FONDO
SANIFICAZIONI CON OZONO
E PRODOTTI SANIFICANTI
CERTIFICATI

LEGNAGO • Tel. 0442.23930
349 8511100 - 349 8511105
info@pulizielabrillante.it

Bufera politica sulla Lese a Legnago per lo stipendio al presidente-pensionato

Terremoto politico a Legnago per gli stipendi della Le.se. A pochi giorni dalla nomina del nuovo Consiglio di amministrazione della Legnago servizi nel mirino delle opposizioni la legittimità delle indennità che il presidente uscente Roberto Rettondini avrebbe percepito da pensionato con una richiesta di chiarimenti al

segretario comunale. «Gli stipendi e gli aumenti non li ho decisi io ma l'assemblea dei soci», sottolinea Rettondini. Mentre il sindaco Longhi cerca di chiarire: «il principio di gratuità vale quando l'incarico è attribuito a un soggetto che sia già pensionato». Il dubbio però rimane e anche se le somme nel caso debbano essere restituite.

Il presidente uscente della Lese, Roberto Rettondini

Franchini

PAGINA 7

Prodotti d'eccellenza

I 30 anni dell'Igp del Vialone Nano
E quello di Ferron finisce nel film
"Inside" conservato in cassaforte

PAGINE 11/12

Manifestazioni

Un ottobre di sapori dalla storica
Fiera della Polenta di Vigasio
a quella del Gusto a Soave

PAGINA 14

Legnago

Un mese dedicato ai libri
dalle biblioteche al teatro Salus
con gli eventi di "Veneto legge"

PAGINA 6

Cerea

Il presidente della Casa di riposo:
«Maltrattamenti segnalati da noi
ma per intervenire servono prove»

Poltronieri

PAGINA 9

Spettacoli

Oltre 40 spettacoli nel cartellone
del Salieri dalla prosa al circo
E al Dante commedie e risate

PAGINA 15

Il nuovo anno scolastico

Dal laboratorio di "Odontoiatria 4.0"
del Medici alla riforma dei tecnici

Il provveditore: «Nominati 544 docenti»

Primi numeri e analisi sull'anno scolastico 2026-27 che vede nel Veronese 101.227 studenti sui banchi. Nel Legnaghese tra le novità il nuovo laboratorio di "Odontoiatria 4.0" all'istituto professionale Giuseppe Medici, la riforma ministeriale nei tecnici Minghetti e Silva Ricci, e 544 nuovi docenti di ruolo nominati dal provveditore.

Il preside dell'istituto Medici

Riello e Danieli

Alle PAGINE 3/4/5

I numeri dell'Agricoltura Veronese

Redditività a +7,8% e la provincia
seconda a livello nazionale
con l'export a quota 4,8 miliardi

«In 2025 è stata un'annata buona per l'agricoltura, che ha restituito il primato agricolo all'Italia per valore aggiunto con 42,5 miliardi di euro, davanti alla Spagna, con Verona sempre seconda nell'export agroalimentare», riassume il presidente di Confagricoltura Verona, Alberto De Togni che avverte: «Sul 2026 segnali negativi»

PAGINA 13

Delphi Technologies

DA PIÙ DI 30 ANNI AL VOSTRO SERVIZIO

BOSCH

eurodiesel.piccolo@gmail.com

eurodiesel

di Giuliano Piccolo

RIPARAZIONE INIEZIONE DIESEL
IMPIANTI COMMON RAIL • SERVIZIO TURBO

SAN PIETRO DI LEGNAGO - Via Maestri Del Lavoro, 1 - Tel. 0442 27780

PUNTO ORO

COMPRO ORO E ARGENTO

**VENDI IL TUO ORO
ALLE PIÙ ALTE
VALUTAZIONI DI MERCATO**

NESSUN COSTO, NESSUNA COMMISSIONE.

PAGAMENTO IMMEDIATO IN CONTANTI
O BONIFICO ISTANTANEO (secondo termini di legge)

**QUOTAZIONE IN
TEMPO REALE
CHIARA E TRASPARENTE**

www.oro-verona.it

**RITIRIAMO E
VALUTIAMO GIOIELLI
CON PIETRE PREZIOSE**

**QUOTAZIONE
IN TEMPO REALE
CHIARA E
TRASPARENTE**

**PAGAMENTO
IMMEDIATO IN CONTANTI
O BONIFICO ISTANTANEO**

(secondo termini di legge)

**ESPERIENZA E
PROFESSIONALITÀ
DA 22 ANNI**

CASTEL D'AZZANO (VR)
Via Roma, 4
045 518307
ORARI
da martedì a venerdì
9.30 - 12.30 15.30 - 18.00
sabato 9.30 - 12.00
lunedì e domenica chiuso

VERONA
Via Interato dell'Acqua Morta, 11
045 9298064
ORARI
da martedì a venerdì
9.30 - 12.30 15.30 - 19.00
sabato 9.30 - 12.00
lunedì e domenica chiuso

CEREA (VR)
Via XXV Aprile, 86
0442 321057
ORARI
lunedì e da mercoledì a venerdì
9.30 - 12.30 15.30 - 19.00
sabato 9.30 - 12.00
martedì e domenica chiuso

www.oro-verona.it

info@oro-verona.it

[puntooro.verona](https://www.instagram.com/puntooro.verona)

[Punto Oro Verona](https://www.facebook.com/PuntoOroVerona)

DEPURAZIONE
ACQUE
LABORATORIO
ANALISI

ANALISI:

- ACQUE
- RIFIUTI
- TERRE E ROCCE
DA SCAVO
- EMISSIONI IN
ATMOSFERA
- ALIMENTARI

CONTATTACI ORA

Via Monte Carega, 25 - San Giovanni Lupatoto
laboratorio@pptsrl.it - www.pptsrl.it - T. 045 8750339

dal **15**
OTTOBRE

all' **8**
NOVEMBRE
2026

28^a

**FIERA
DELLA
POLENTA**

**La Fiera
gastronomica
più grande
d'Italia dedicata
alla polenta**

APRI LA APP
E PAGA AI TOTEM

www.fieradellapolenta.it



**ACQUISTA DIRETTAMENTE
IN FABBRICA !!!**

formaflex

MATERASSI  LETTI  DIVANI

- Materassi • Letti
- Reti a doghe • Poltrone relax
- Divani in tessuto ed in pelle
- Divani fissi, letto e relax
- Armadi letto a scomparsa

Piumini letto

SCONTATI DEL

-50%

**ACQUISTA DIRETTAMENTE DALLA
PIÙ GRANDE FABBRICA DI SISTEMI RIPOSO
CON SPACCI DIRETTI A VERONA E PROVINCIA.**

VIA VERONA, 150 - LEGNAGO - 0442612983

Aperti dal martedì al sabato 9:30-12:30 e 14:00-19:00

www.formaflex.info

Primo bilancio del nuovo anno con tra i banchi 101.227 alunni

Il provveditore Amelio: «Nominati in ruolo 544 docenti per un sistema che si sta stabilizzando»

FRANCESCA RIELLO

Primi numeri e analisi sull'anno scolastico 2026-27 che vede nel Veronese 101.227 studenti sui banchi, con il Basso Veronese che costituisce uno dei quattro ambiti nei quali è organizzata la rete scolastica provinciale. È l'Ambito 4 Verona Sud, che ha come scuola capofila l'IIS Marco Minghetti di Legnago.

I dati sono stati presentati il 15 settembre nella sede dell'Ufficio scolastico territoriale di Verona, durante la cerimonia dedicata all'apertura dell'anno scolastico, dal provveditore agli studi di Verona, Sebastian Amelio. Dei 101.227 alunni, 6.373 frequentano la scuola dell'infanzia, 35.043 la primaria, 23.172 la secondaria di primo grado e 36.639 le superiori. Nelle sole classi prime sono entrati 6.497 bambini alla primaria, 7.651 ragazzi alle medie e 7.563 alle superiori. Nel territorio meridionale della provincia alcune realtà compaiono anche nelle reti e nei progetti censiti dall'Ufficio scolastico. Ci sono l'IC Legnago 2, con il Polo per l'infanzia di Angiari, l'IC Cerea e l'IC Cologna Veneta, al quale fa riferimento il polo di Pressana.



Il provveditore agli studi di Verona, Sebastian Amelio

A Legnago è presente inoltre il liceo sportivo del Cotta. Per l'anno appena iniziato c'è anche una novità nell'offerta formativa di Legnago: al Minghetti è stato

attivato l'indirizzo di Arti figurative con curvatura plastico-pittorica.

Una parte consistente dei numeri presentati riguarda il personale. In provincia sono stati nominati in ruolo 544 docenti: 473 attraverso le graduatorie concorsuali e 71 sul sostegno dalle GPS di prima fascia. Altri 45 sono stati reclutati attraverso la procedura della cosiddetta Mini Call Veloce. A questi si aggiungono 515 docenti di sostegno a tempo determinato confermati sul posto occupato lo scorso anno, con l'obiettivo di garantire maggiore continuità didattica agli studenti con disabilità. I posti di sostegno assegnati sono 3.730, 151 in più rispetto allo scorso anno. Migliora anche il rapporto tra alunni e docenti di sostegno, che passa da 1,5 a 1,4.

Per il personale ATA sono state effettuate 255 assunzioni a tempo indeterminato e 329 nomine a tempo determinato, alle quali si aggiungono 15 incarichi a tempo determina-

to per i DSGA.

Cambia anche la situazione delle dirigenze: con l'immissione in ruolo di 17 nuovi dirigenti scolastici, tutti gli istituti della provincia hanno ora un dirigente titolare. Restano quattro reggenze.

Negli ultimi due anni le nuove immissioni in ruolo nella scuola veronese hanno superato quota 1.200, mentre i posti ancora da assegnare attraverso le supplenze sono diminuiti di 154. «I dati dicono di una progressiva stabilizzazione del sistema», ha sottolineato il dirigente dell'Ufficio scolastico territoriale Amelio Sebastian, che vuole fare dell'Ufficio «la casa comune delle scuole».



Paolo Beltrame premiato dal vescovo Pompili durante l'inagurazione del nuovo anno scolastico

IL RICONOSCIMENTO

Premio all'ex preside del Minghetti Paolo Beltrame per i quarant'anni di impegno nel mondo della scuola

Paolo Beltrame premiato durante la cerimonia di apertura dell'anno scolastico dopo quasi quarant'anni nella scuola.

Per quasi quarant'anni ha lavorato nella scuola veronese, prima come docente e poi come dirigente. Una parte importante di questa storia porta a Legnago e al Marco Minghetti. Beltrame entra nella scuola nel 1987. Si era laureato due anni prima in Economia e commercio all'Università di Verona, con il massimo dei voti e la lode, dopo aver svolto anche il servizio civile alla Caritas diocesana.

In cattedra rimane per 25 anni, insegnando economia aziendale e diritto ed economia al Marco Minghetti e al Sanmicheli. Al Minghetti, dal 2006, diventa anche collaboratore vicario del dirigente scolastico.

Negli stessi anni continua a frequentare il mondo universitario. Dal 2003 al

2012 è cultore della materia per macroeconomia e politica economica all'Università di Verona. Nel 2010 consegue a Padova il master di secondo livello in Dirigenza per le scuole. Nel settembre 2012 lascia la cattedra e passa alla dirigenza. Nel corso degli anni guida il Marco Minghetti di Legnago, il Marco Polo di Verona e il Carlo Anti di Villafranca.

C'è poi un'altra esperienza che accompagna quella professionale. Nel 2000 Beltrame è tra i fondatori dell'associazione Amici di Monsignor Luigi Bosio e dal 2015 ne è presidente.

A consegnargli il riconoscimento è stato il vescovo di Verona Domenico Pompili. Il premio, in pietra della Lessinia, è stato realizzato dagli allievi della scuola di formazione professionale dei Salesiani. (F.R.)

RIPRODUZIONE RISERVATA

Nuova fornitura? Ricevi 80€ di sconto su luce e gas. *Gritti al punto.*

Dal 1959 energia senza giri di parole.

Dove ci puoi trovare

Bovolone (VR)
Via Umberto I, 15

Isola della Scala (VR)
Via Garibaldi, 8/A

Legnago (VR)
Corso della Vittoria, 40



BENVENUTO TREND CASA LUCE Sottoscrivibile nei punti vendita di Albaredo d'Adige, Bovolone, Isola della Scala, Legnago, Nogara, San Martino Buon Albergo, Verona e Zevio fino al 31-10-2026 e riservata ai nuovi clienti domestici. Prezzo corrispettivo luce indicizzato (Pmese = Pun Index GME + Spread 0,0200 €/kWh) applicato per 12 mesi, oltre a quota fissa pari a € 114/POD/anno. Peso spesa materia energia (cliente residente pot. imp. 3kW, consumo annuo 2.700 kWh) pari al 73% della spesa complessiva, IVA e imposte escluse. Energia verde certificata. In caso di sottoscrizione l'offerta prevede il riconoscimento di un bonus una tantum di 40 euro erogato nella prima bolletta utile.

BENVENUTO TREND CASA GAS Sottoscrivibile nei punti vendita di Albaredo d'Adige, Bovolone, Isola della Scala, Legnago, Nogara, San Martino Buon Albergo, Verona e Zevio fino al 31-10-2026 e riservata ai nuovi clienti domestici. Prezzo corrispettivo gas indicizzato (Pmese = PSV + Spread 0,15 €/Smc) applicato per 12 mesi, oltre a quota fissa pari a € 114/PDR/anno. Peso spesa materia gas (famiglia con risc. autonomo, consumo annuo 1.400 mc) pari al 70% della spesa complessiva, IVA e imposte escluse. In caso di sottoscrizione l'offerta prevede il riconoscimento di un bonus una tantum di 40 euro erogato nella prima bolletta utile.



Istituti tecnici, la riforma entra in aula e coinvolge Minghetti e Silva Ricci

La scelta del Ministero rafforza l'insegnamento di competenze tecniche e il rapporto con imprese e Its Academy

MARTINA DANIELI

Da quest'anno la riforma degli istituti tecnici entra nelle classi prime e coinvolge anche Legnago, dove gli istituti Silva Ricci e Marco Minghetti rappresentano i principali poli dell'istruzione tecnica, con 1.563 studenti iscritti.

La riforma, introdotta dal decreto del Ministero dell'Istruzione e del Merito n. 29 del 19 febbraio, riorganizza l'ordinamento quinquennale con nuovi quadri orari, maggiore flessibilità e un rafforzamento dei rapporti con territorio, imprese e ITS Academy. A parte, la filiera tecnologico-professionale 4+2 consente alle scuole autorizzate di attivare un percorso quadriennale seguito da due anni negli ITS Academy.

Nei nuovi quadri orari diminuiscono alcune discipline dell'area comune: l'Italiano perde 33 ore complessive, con tre ore anziché quattro nel quinto anno, mentre la Geografia passa da 132 a 33 ore nel quinquennio. Alle scuole restano però ampi margini di intervento sull'offerta formativa, attraverso l'autonomia e i nuovi spazi di flessibilità previsti dalla riforma.

Per la dirigente del Minghetti, Cristina Ferrazza, si tratta soprattutto di un'opportunità: «Con questo intervento il Ministero cerca



Cristina Ferrazza del Minghetti e, a destra, Andrea Trentini nuovo preside del Silva Ricci



di dare degli strumenti di competenza ai cittadini di domani. Quindi punta sull'AI, sulle scienze sperimentali, sulle Stem e sull'attività laboratoriale. Penso che se fossi uno studente di oggi troverei questa scuola più divertente e ricca di stimoli. E a mio parere ciò che si apprende in modo libero e non coercitivo non si dimentica più nella vita».

Centrale sarà la possibilità di costruire percorsi le-

gati al territorio. «La scuola è libera di costruire il proprio percorso di filiera creando alleanze educative con gli ITS, le Università e le aziende», continua Ferrazza. E anche sulle singole discipline le scuole possono intervenire: «Noi ad esempio abbiamo deciso di potenziare le ore di geografia, che nel piano generale vengono ridotte. La responsabilità ora è della scuola nel costruire un piano di studi coerente ed efficace per il futuro dello studente».

Il Minghetti ha già sperimentato questa impostazione con la filiera 4+2, attivata dallo scorso anno nell'indirizzo professionale «Servizi culturali e dello spettacolo».

Più prudente il giudizio della dirigenza del Silva Ricci: «Il rapporto con le imprese - osserva - può rappresentare una risorsa a condizione che sia costruito come un'alleanza educativa e non

come una semplice risposta immediata ai fabbisogni produttivi».

Il punto è mantenere centrale la formazione generale. «Il mercato del lavoro può offrire alla scuola indicazioni importanti sulle trasformazioni in atto; non può però sostituirsi alle finalità educative dell'istruzione. La scuola deve formare giovani capaci di abitare il lavoro, ma anche la società e i cambiamenti che li attendono - osservano al Silva Ricci -. L'area generale non è un elemento accessorio: italiano, matematica, inglese, storia, economia, sono parte integrante della formazione del tecnico contemporaneo». E aggiunge: «L'occupabilità più solida non nasce da una specializzazione precoce, ma dall'incontro fra competenze tecniche aggiornate, cultura generale, capacità relazionali e disponibilità ad apprendere per tutta la vita».

Anche sul quadriennale il Silva Ricci sceglie la cautela. «Per questo anno scolastico non si prevede l'attivazione di percorsi quadriennali. Non è una chiusura di principio: è una scelta di responsabilità per un percorso che richiede un progetto formativo coerente, un raccordo stabile con gli ITS Academy e con il territorio».

RIPRODUZIONE RISERVATA

FORMAZIONE CIVILE

Patto tra Comune, istituto Medici, Alpini e Consorzio di Bonifica



Patto tra la Città di Legnago, il Consorzio di Bonifica Veronese, la sezione di Legnago dell'Associazione nazionale Alpini - Squadra Protezione Civile Basso Veronese e l'istituto scolastico professionale «Giuseppe Medici» di Porto.

L'accordo è stato siglato il 12 ottobre e punta a diffondere tra i giovani la cultura della prevenzione, della sicurezza e della tutela del territorio, della responsabilità civile e della solidarietà. L'iniziativa non comporta oneri finanziari diretti per i soggetti sottoscrittori e prevede la partecipazione gratuita dei volontari dell'Associazione Nazionale Alpini alle attività scolastiche.

Il Protocollo rappresenta il coronamento di un percorso costruito nel tempo attraverso una collaborazione iniziata nell'anno scolastico 2023-2024, quando l'Istituto Medici e la Squadra di Protezione Civile Ana Basso Veronese hanno sviluppato attività didattiche ed educative rivolte agli studenti. Dall'anno scolastico 2024-2025, l'ingresso del Consorzio di Bonifica Veronese ha consentito di ampliare le prospettive formative, soprattutto per gli studenti del-

l'indirizzo Agrario, approfondendo le tematiche della salvaguardia ambientale, della gestione delle risorse idriche, della tutela del suolo e della prevenzione dei rischi. Oggi questa esperienza assume una dimensione strutturata, con un programma triennale che accompagnerà gli studenti fino al 2029.

«Con questo protocollo - sottolinea il dirigente scolastico dell'istituto Medici, Stefano Minozzi - compiamo un passo importante nel nostro modo di intendere la formazione. Un istituto professionale deve offrire ai propri studenti competenze, opportunità ed esperienze capaci di prepararli non soltanto al mondo del lavoro, ma anche alla vita nella società. La Protezione Civile rappresenta una straordinaria palestra di cittadinanza».

Gli studenti potranno incontrare volontari esperti, conoscere il funzionamento del Sistema nazionale di Protezione Civile, approfondire i rischi presenti nel proprio territorio e partecipare ad attività pratiche ed esperienze formative nelle quali le conoscenze scolastiche si confronteranno con situazioni concrete.



www.bimeelevatori.com



SERVIZIO ASSISTENZA 24 ORE SU 24

PER L'ABBATTIMENTO DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE RIMANE POSSIBILE LA DETRAZIONE DEL 50% IN 10 ANNI FINO AL 31/12/2026. NEL 2027 CI SARÀ IL 36%

Possibilità di finanziamento TASSO ZERO REALE

Massimo 5.000,00 € in 18 rate da 283,33 € cadauna comprese spese istruttoria pratica 100,00 €

Potrai scegliere tra: Servoscala a poltroncina - Servoscala a piattaforma - Montascale - Ascensori e molto altro...



SOPRALLUOGHI GRATUITI SENZA IMPEGNO PER LA MANUTENZIONE DEI VOSTRI IMPIANTI: ASCENSORI, PIATTAFORME O SERVOSCALA

BIME ELEVATORI - Verona - Via Edison, 11 - info@bimeelevatori.com

Contattaci per un preventivo gratuito

Tel. 045 85 21 597

Odontotecnica 4.0 e tecnologia per il lavoro: la rivoluzione del Medici

Il dirigente scolastico Minozzi fa il punto sull'avvio dell'anno tra nuovi spazi, sfide climatiche e didattica digitale: l'istituto punta su macchinari d'avanguardia



Lo storico Istituto professionale "Giuseppe Medici" di Legnago. Sotto, il dirigente scolastico, Stefano Minozzi

Un nuovo laboratorio di odontotecnica d'avanguardia a ottobre, tecnologie d'eccellenza e un'offerta formativa pensata per le sfide di domani: parte con grande slancio il nuovo anno scolastico dell'Istituto "Giuseppe Medici", guidato dal dirigente scolastico Stefano Minozzi.

Professor Minozzi, l'anno scolastico è partito. Quali sono i problemi e le novità che come dirigente scolastico si è trovato ad affrontare? Quanti studenti sono iscritti quest'anno rispetto allo scorso?

L'anno scolastico è cominciato molto bene, con tanta energia, nuovi docenti e una grande voglia di fare. Ogni settembre porta con sé un rinnovamento della comunità scolastica: arrivano nuovi studenti, nuovi insegnanti, nuove professionalità e nuove idee. Quest'anno il "Giuseppe Medici" conta circa 900 studenti nei corsi diurni, ai quali si aggiungono gli studenti dei percorsi serali. Si tratta di numeri importanti, che restituiscono la dimensione e la complessità del nostro Istituto e, soprattutto, la varietà della sua offerta formativa. Al di là del semplice confronto numerico con l'anno precedente, ciò che ci interessa maggiormente è continuare a migliorare la qualità delle opportunità offerte agli studenti. L'anno parte infatti con numerose novità: nuovi laboratori e attrezzature, un forte investimento sulle tecnologie digitali e sull'Intelligenza Artificiale, il potenziamento dell'internazionalizzazione e dei viaggi studio, un rapporto sempre più stretto con le imprese e un'attenzione costante al successo formativo di ciascun ragazzo.

La nostra offerta è particolarmente articolata. Possiamo parlare di sette percorsi, considerando le tre specializzazioni dell'Alberghiero - Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica - alle quali si aggiungono Agrario, Socio Sanitario, Moda Made in Italy e Odontotecnico.

Proprio l'Odontotecnico, avviato nell'anno scolastico 2025/2026, rappresenta una delle novità più importanti. A ottobre inaugureremo il nuovo laboratorio di odontotecnica, realizzato grazie all'intervento della Provincia di Verona e ai finanziamenti europei ottenuti dall'Istituto. Il laboratorio sarà dotato di macchinari e tecnologie di aziende leader del settore, consen-



tendo agli studenti di formarsi con strumentazioni avanzate e strettamente collegate all'evoluzione della professione odontotecnica. Continua contemporaneamente il potenziamento dell'intero sistema laboratoriale. Per l'Agrario è già operativo il laboratorio di trasformazione agroalimentare e prosegue il consolidamento della serra idroponica.

Fondamentale è poi il rapporto con il mondo produttivo, attraverso testimonial d'impresa, collaborazioni con le associazioni professionali e di categoria, iniziative con i Maestri del Lavoro e laboratori pomeridiani di approfondimento professionale.

Un altro asse strategico è l'internazionalizzazione: abbiamo potenziato i viaggi studio e proseguiamo con le opportunità Erasmus+ e con le esperienze di Formazione Scuola-Lavoro all'estero, rivolte sia agli studenti che frequentano l'Istituto sia ai neodiplomati.

Durante l'estate si è parlato molto sull'entrata in vigore dell'insegnamento all'affettività, come anche dei problemi legati al clima ed al fatto che pochi istituti godono di un sistema di climatizzazione. La sua scuola come sta rispondendo a queste esigenze?

Per quanto riguarda l'educazione all'affettività, per il nostro Istituto non si tratta di una novità e non rappresenta una problematica. Sono attività già presenti da anni nella nostra programmazione e che abbiamo sempre affrontato con attenzione, serietà e trasparenza.

Anche prima delle nuove disposizioni operavamo secondo modalità sostanzialmente coerenti con le indicazioni oggi previste, con una chiara informazione alle famiglie sulle attività proposte, sulle loro finalità e sui soggetti coinvolti. Continueremo quindi su questa strada, affrontando i temi dell'affettività, della salute, della prevenzione, del ri-

Con circa 900 iscritti, a ottobre si inaugurerà il nuovo laboratorio di odontotecnica Dall'investimento sull'AI ai percorsi Erasmus+, fino all'educazione all'affettività, ecco le novità dello storico istituto

spetto e del benessere degli adolescenti attraverso iniziative educative qualificate.

Per quanto riguarda invece il caldo negli ambienti scolastici, abbiamo ottenuto, come gli altri Istituti di Legnago, il finanziamento ministeriale di circa 3.000 euro destinato all'acquisto di dispositivi per il raffrescamento. Si tratta evidentemente di una somma contenuta, che non può risolvere in maniera strutturale il problema della climatizzazione di un edificio scolastico delle nostre dimensioni. Abbiamo quindi scelto di utilizzarla in maniera molto concreta, acquistando dispositivi di raffrescamento da destinare prioritariamente agli ambienti utilizzati dalle Commissioni degli Esami di Stato, proprio nel periodo dell'anno in cui le temperature possono essere più elevate.

L'altro grande tema è quello dell'arrivo in classe dell'Intelligenza Artificiale: quali iniziative avete su questo fronte?

Su questo fronte il "Giuseppe Medici" ha scelto di essere protagonista. Da quest'anno l'Istituto diventa snodo formativo per la formazione sull'Intelligenza Artificiale e stiamo realizzando un ampio piano di formazione e aggiornamento rivolto ai docenti e al personale sulle tecnologie digitali applicate alla didattica, con una particolare attenzione proprio all'IA.

La nostra impostazione è molto chiara: l'Intelligenza Artificiale è già presente nella vita quotidiana dei ragazzi e sta entrando in tutte le professioni. La scuola non può ignorarla: deve insegnare a conoscerla e a utilizzarla consapevolmente.

Questo vale ancora di più per un Istituto Professionale, perché la trasformazione digitale interessa ormai tutti i nostri settori: dall'agricoltura all'odontotecnica, dalla moda al turismo, dall'enogastronomia ai servizi.

RIPRODUZIONE RISERVATA



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

Giuseppe Medici

Legnago
Polo Istruzione Professionale
GIUSEPPE MEDICI

Via Nino Bixio, 49 - Porto di Legnago (VR)

www.istitutomedici.edu.it



CORSI DI DIPLOMA QUINQUENNALI



LICEO PROFESSIONALE

Moda



LICEO PROFESSIONALE

Alberghiero



LICEO PROFESSIONALE

Agrario



LICEO PROFESSIONALE

Socio Sanitario



LICEO PROFESSIONALE

Odontotecnico

NUOVO INDIRIZZO



CORSI DI DIPLOMA SERALI DI 3 ANNI



COMPETENZE
PER IL TUO DOMANI



SCUOLA
CHE VALORIZZA



PERSONE
AL CENTRO

Vuoi provare una mattina di scuola?

Iscriviti agli stage di orientamento!



0442 20036

ASSISTENZA

Nasce il “Consorzio Adige per il Sociale” che si occuperà dei servizi forniti dai Comuni

Nasce il “Consorzio Adige per il Sociale” voluto il Comitato dei Sindaci dell’Ambito Territoriale Sociale VEN_21 - Distretto 3 Pianura Veronese dell’Ulss 9 Scaligera per gestire in forma associata una parte rilevante dei servizi sociali dei Comuni dell’Ambito.

Le tappe per la costituzione del nuovo organismo sono state fissate ai primi di ottobre in un vertice a Nogara del Comitato dei Sindaci con al centro la presentazione del budget 2026-2028 del Consorzio Adige per il So-

ciale. Il prossimo passo sarà la raccolta delle candidature per la nomina dei componenti del Consiglio di amministrazione per il periodo 2026-2029 e del Revisore unico. Le candidature dovranno pervenire entro il 14 ottobre.

Successivamente, nella seduta del 21 ottobre, il Comitato dei Sindaci sarà chiamato a eleggere i componenti degli organi del Consorzio Adige per il Sociale. La stipula dell’atto costitutivo davanti al notaio è fissata per il 12 novembre.

Sul piano economico, la previsione indica un costo a carico dei Comuni pari a 19,40 euro per abitante nel 2027 e 19,25 per abitante nel 2028. A tali somme continueranno ad aggiungersi le rette sostenute direttamente dai singoli Comuni per le strutture residenziali e semiresidenziali, oltre ai costi dei servizi che resteranno delegati all’Ulss 9.

Il Consorzio sarà chiamato a operare in numerosi settori del welfare territoriale: dall’area minori e famiglie all’area anziani, con

particolare riferimento al servizio di assistenza domiciliare e ai pasti a domicilio; dal Centro antiviolenza alle misure collegate all’Assegno di inclusione, fino agli interventi di sostegno alla vita indipendente.

Avrà inoltre compiti di programmazione, gestione del Pronto intervento sociale, supervisione professionale degli operatori e coordinamento delle funzioni amministrative, contabili, informatiche e di direzione.

Un mese di letture per scoprire la bellezza del libro. È quanto propongono le biblioteche di Legnago, dalla Biblioteca Civica Fioroni alla Comunale Bellinato, in collaborazione con la Fondazione Fioroni, il Comune di Legnago e l’azienda Euro&Promos FM partecipando alla decima edizione della maratona di lettura “Il Veneto Legge”. Le iniziative si svolgeranno presso le due biblioteche cittadine, il Museo Fioroni e il Cinema Salus, coinvolgendo bibliotecari, gruppi di lettura, studiosi, autori e realtà associative del territorio.

Un’iniziativa di promozione ed educazione alla lettura che mette al centro la lettura ad alta voce nelle sue diverse articolazioni. Da maggio a settembre ci si allena con un programma di “riscaldamento” per arrivare alla data del 23 ottobre in cui in tutta la regione si leggerà libri di autori veneti (o che parlino del territorio regionale) e quest’anno dei seguenti temi: gli “80 anni del voto alle donne”, i 30 anni dal rogo del teatro “La Fenice” e il 60° dell’alluvione del ‘66. E poi “Vi sono le bugie che hanno le gambe

Via al mese dedicato ai libri con gli eventi di “Veneto Legge”

Dalla Bellinato alla biblioteca Fioroni, al Salus tra gruppi di lettura e autori



I temi vanno dagli 80 anni del voto alle donne, al 60° del rogo della Fenice, a Pinocchio passando per Zanzotto e Tina Merlin

corte, e le bugie che hanno il naso lungo” per ricordare Carlo Collodi a 200 anni dalla nascita; Tina Merlin e la letteratura impegnata e coraggiosa nei cent’anni dalla nascita della senatrice; e la poesia dialettale di Andrea Zanzotto nei cin-

quant’anni dalla pubblicazione di “Filò”.

A Legnago la kermesse ha visto domenica 11 ottobre nella Sala Orientale della Casa Museo Fioroni la conferenza del direttore della Fondazione Fioroni, Federico Melotto, su “Un cammino lungo e tormentato: il diritto di voto alle donne in Italia”. A seguire, mercoledì 14 ottobre alle 20.45 al Cinema Salus “Le tante facce di Pinocchio” a cura di Nicola Pavanello e



Luca Grandi, legnaghese, scrittore di libri di viaggio e gastronomia, organizzatore di eventi culturali e autore di commedie

dei gruppi di lettura delle Biblioteche di Legnago. Giovedì 15 ottobre alle 16,30 alla Biblioteca Bellinato “Alla ricerca di Pinocchio” con letture e laboratori per bambini dai 3 ai 7 anni, a cura dell’associazione “La Tela di Leo”. Sabato 17 ottobre alle 16,30 nella Sala Orientale della Casa Museo Fioroni la presentazione della raccolta poetica “Frammenti quotidiani” di Cristina Martinuzzi con intermezzi musicali a cura di Danira Raimondi.

Martedì 20 ottobre alle 17 alla Biblioteca Bellinato “El Veneto che l’rinasse”, reading in dialetto veneto a cura dei gruppi di lettura delle Biblioteche di Legnago. Venerdì 23 ottobre alle 20,30 alla Biblioteca Fioroni “La notte dei Balocchi”, dedicata a bambini e famiglie con la partecipazione di Bruno Zocca e del suo libro “La nottataccia”, in collaborazione con l’associazione “La Tela di Leo”. Mercoledì 28 ottobre alle 20,45 alla Biblioteca Fioroni la presentazione del libro “Se vuoi persone buone, friggile” del legnaghese Luca Grandi. Un libro di memorie e ricette domestiche del territorio. Infine, mercoledì 4 novembre, alle 20,45 alla Biblioteca Bellinato, la presentazione del libro “El morto nel fosso”, romanzo d’esordio dell’autore veronese Stefano Ballan.

Il libro “legnaghese”

In rassegna anche Grandi col suo “Se vuoi persone più buone, Friggile!”

“Se vuoi persone più buone, friggile! Le (episodiche) ricette di Luca”. È il nuovo libro di Luca Grandi, legnaghese, 63 anni, con il pallino per il mondo lento di un’epoca ormai cadenzata solo dai ricordi che si affollano in lui e si scontrano con la frenesia del presente.

Grandi è stato per anni organizzatore di eventi culturali come la rassegna letteraria itinerante “Mettetevi scomodi”; ha scritto commedie e guide per viaggiatori, come “Un viaggiatore sul Delta del Po”; ed è stato curatore di TEDx; ideatore della pagina social Nautilus “Viaggiare con lentezza”; conduce il podcast “Profeti in patria” ed è tra i fondatori di “Birra Nostra”, rassegna dedicata alla birra artigianale in Italia.

Fresco di stampa “Se vuoi persone più buone, friggile!” ha avuto il contributo del noto cuoco Luca Pappagallo, dello storico del cibo Alberto Grandi e dello chef Igles Corelli. Ma entrando, metaforicamente, nella cucina di Luca non si viene accolti per cenare con lui. Anche perché non vi troveremo i piatti sofisticati di oggi. Leggendo il suo libro si ha la netta sensazione di ripercorrere un vero e proprio viaggio nel tempo con un tuffo nel passato di quell’infanzia e giovinezza che appartengono alla generazione ormai dei boomer. Il suo “ricettario” è una totale immersione mnemonica nella sensorialità del gusto e dell’olfatto. Una lode al palato più genuino di un tempo, fatto di sapori antichi, che qui diventa, però, veicolo di

trasmissione evocativa di ricordi, luoghi e persone, familiari ed amici.

Profumi ed aromi si sprigionano dalle sue “episodiche ricette” e trasportano il lettore con la leggerezza del sogno in un mondo vissuto tanti anni fa, con la meraviglia e lo stupore di quella giovane età.

Il tempo scandito dal Carosello. La trasgressione che avanzava con l’americanità della Coca Cola. E non è solo l’evocazione di una tazza di caffè latte o una fetta di pane con burro e zucchero. Niente di impossibile da riproporre ancor oggi. Non è questo. È l’innegabile fatto di tutto ciò che sta dietro alle ricette della mamma o della nonna. Sono le persone, i ricordi a loro collegati, i momenti familiari di allora. Perché è lì, nel profumo di quel cibo rimasto nella mente, che si gioca il significato di questo ricettario sui generis.

È il sapore rimasto nella testa e nel cuore che unisce lo scrittore e il lettore. Leggerlo per un suo coetaneo, è come essere in un dialogo tra due anime: quella di chi scrive, con i ricordi legati alle ricette, e quella di chi legge, che a sua volta rivive le proprie memorie. Perché qui non si tratta di annusare un profumo o assaporare una leccornia, ma far scattare un meccanismo nella memoria che lega mente e anima, facendo tornare in vita le gioie di quei momenti, ma anche le sofferenze e i ricordi spiacevoli. E per un lettore più giovane? Beh, forse capisce meglio i propri genitori.

RIPRODUZIONE RISERVATA

Liceo COTTA

* CLASSICO * LINGUISTICO * SCIENTIFICO *
* SCIENZE APPLICATE * SCIENZE UMANE *
* ECONOMICO SOCIALE * SPORTIVO *
* MADE IN ITALY *

scuola APERTA

DOMENICA 15 novembre
(Su prenotazione)
Primo turno. Ore 14.30 - 16.00
Secondo turno. Ore 16.30 - 18.00

SABATO 21 novembre
(Su prenotazione)
Primo turno. Ore 14.30 - 16.00
Secondo turno. Ore 16.30 - 18.00

SABATO 12 dicembre
(Su prenotazione)
Ore 15.00 - 17.00

ORIENTAMENTO

Terza Media - 2027/28
www.liceocotta.edu.it

Sede di PORTO
via don Bosco, Tel. 0442 20436

Sede di LEGNAGO
viale dei Tigli 50, Tel. 0442 22402

STAGE
su prenotazione

PUNTO ORO

COMPRO ORO E ARGENTO

VENDI IL TUO ORO ALLE PIU' ALTE VALUTAZIONI DI MERCATO

NESSUN COSTO, NESSUNA COMMISSIONE.

PAGAMENTO IMMEDIATO IN CONTANTI O BONIFICO Istantaneo (secondo termini di legge)

QUOTAZIONE IN TEMPO REALE CHIARA E TRASPARENTE

Consulta in tempo reale la quotazione dell'oro aggiornata sul nostro sito.

www.oro-verona.it

CASTEL D'AZZANO (VR)
Via Roma, 4
045 518307
ORARI da martedì a venerdì: 9.30 - 12.30 15.30 - 18.00
sabato 9.30 - 12.00
lunedì e domenica chiuso

VERONA
Via Interato dell'Acqua Morta, 11
045 9298064
ORARI da martedì a venerdì: 9.30 - 12.30 15.30 - 19.00
sabato 9.30 - 12.00
lunedì e domenica chiuso

CEREA (VR)
Via XXV Aprile, 86
0442 321057
ORARI lunedì e da mercoledì a venerdì: 9.30 - 12.30 15.30 - 19.00
sabato 9.30 - 12.00
martedì e domenica chiuso

www.oro-verona.it | info@oro-verona.it | [puntooro.verona](https://www.instagram.com/puntooro.verona) | [Punto Oro Verona](https://www.facebook.com/PuntoOroVerona)

Stipendi alla Lese: bufera sui compensi del presidente

Opposizione all'attacco per gli emolumenti e gli aumenti percepiti dall'uscente, Roberto Rettondini. «Sempre agito alla luce del sole e mai deciso nulla in autonomia»

CINZIA FRANCHINI

Terremoto politico a Legnago per gli stipendi della Le.se. A pochi giorni dalla nomina del nuovo Consiglio di amministrazione della Legnago servizi, torna sul banco degli imputati la società a cui fa capo la discarica di Torretta e partecipata del Comune.

Dopo la richiesta in consiglio comunale a febbraio del consigliere vannacciano di maggioranza, Paolo Castagna, affinché a presidente e consiglieri fosse decurtato lo stipendio, una nuova bufera si abbatte sul presidente uscente, il geometra Roberto Rettondini, ex sindaco leghista dal 2009 al 2014, in carica nella Le.se dal 2020. Come già in altre occasioni, le opposizioni tornano alla carica sulla questione stipendi, ma nel mirino non stanno solo gli aumenti dei compensi ai membri del Cda. È in discussione la legittimità delle indennità che Rettondini avrebbe percepito da pensionato.

«Chiediamo al segretario comunale Maurizio Lucca - fa sapere Diego Porfido della civica Legnago Futura - se questo aumento è legittimo da parte del presidente

IDENTIKIT DELLA PARTECIPATA

Società mista pubblico-privato gestisce la discarica di Torretta

La Le.se, Legnago servizi Spa è stata fondata nel 2002 ed è una società a capitale misto pubblico-privato con il Comune di Legnago che ne è socio di maggioranza con il 51% delle quote, mentre la rimanente parte è della privata Società Igiene Territorio Spa (S.I.T.). Il presidente attuale del Consiglio di amministrazione di Le.Se. è l'ex sindaco leghista Roberto Rettondini, il cui mandato è scaduto a maggio. Le candidature sono attese sul tavolo del sindaco Longhi entro il 17 ottobre. Nel Consiglio di amministrazione ci sono anche i consiglieri Michele Dalla Negra e Laura Spedaletti. Le.Se. è concessionaria della costruzione e gestione del Sistema Integrato di Trattamento e Smaltimento dei rifiuti della discarica di Torretta. L'azienda sotto l'amministrazione Rettondini ha registrato notevoli incrementi d'esercizio: un utile di 1,5 milioni di euro nel bilancio 2022 approvato nel 2023. Nel 2013 il fatturato era di circa 44 mila euro. (C.F.)



e dei consiglieri del Cda e la conferma che al raggiungimento della pensione da parte di uno dei soggetti il consigliere/presidente non può ricevere uno stipendio o un compenso per cariche ricoperte nei Consigli di amministrazione di amministrazioni pubbliche o società da esse controllate. Il divieto - informa Porfido - è stabilito dall'articolo 5, comma 9, del Decreto Legge n. 95/2012. La norma vieta espressamente alle pubbliche amministrazioni e agli enti controllati di attribuire cariche di governo,

incarichi dirigenziali, direttivi, di studio o di consulenza a soggetti già in pensione, a meno che tali incari-

chi non siano svolti a titolo completamente gratuito». E se così fosse, Porfido, Stella Bonini, Andrea Cesaro, Luigina Zappon e Gilberto Zidetti vogliono sapere «cosa succede se un pensionato è stato per errore retribuito».

A queste domande ha risposto il sindaco Paolo Longhi il 5 ottobre. Il primo cittadino fa riferimento, a proposito della «determinazione dei compensi degli amministratori delle società a controllo pubblico», a «un significativo intervento della Corte dei conti-Sezione delle Autonomie, con deliberazione n. 9, depositata il 23 marzo 2026» e ne evidenzia la complessa interpretazione, che lui stesso ha analizzato rivolgendosi alla «competente Sezione regionale di controllo della Corte dei conti» che però

Sotto la lente c'è la legittimità delle indennità erogate a un pensionato, richiamando i vincoli del Decreto Legge n. 95/2012. Intanto il sindaco Longhi in via cautelativa, ha ripristinato le vecchie tariffe e cerca chiarimenti legali tra Corte dei Conti e Anci



La sede della Lese a Torretta di Legnago

«ha dichiarato la propria incompetenza».

Quindi Longhi dovrà cambiare interlocutore: «mi rivolgerò pertanto ad Anci o ad altri esperti giuristi per conforto di tale interpretazione. Nel frattempo, ad ogni buon conto e secondo un criterio di prudenza, avevo già richiesto e ottenuto che il Consiglio di amministrazione e gli organismi interessati tornassero alle precedenti indennità».

Ma lati oscuri a parte, sono leciti i compensi ricevuti da Rettondini? O avrebbe dovuto dedicarsi alla Le.se gratis? «Finché ero sindaco non ho lavorato nel mio studio - specifica Rettondini - e poi ho cessato l'attività. Gli stipendi e gli aumenti non li ho decisi io ma l'assemblea dei soci e ho sempre dichiarato apertamente la mia situazione fin da quando ho preso l'incarico».

La legge regna sovrana e passando dalla Corte dei conti Sezione regionale di controllo per la Lombardia e dalla Corte di Cassazione, si arriva a trovare il bandolo della matassa. Secondo la normativa citata da Longhi «il principio di gratuità previsto dall'art. 5, comma 9,

del D.L. n. 95/2012 trova applicazione quando l'incarico venga attribuito a un soggetto che sia già pensionato al momento del conferimento, e non anche quando lo stato di quiescenza sopravvenga durante lo svolgimento di un incarico precedentemente e legittimamente conferito. Pertanto, il sopravvenuto pensionamento non determina, per ciò solo, la trasformazione automatica dell'incarico in incarico gratuito, ponendo il rapporto proseguire sino alla sua naturale scadenza alle condizioni originariamente previste».

In caso contrario scatterebbe la restituzione di tali compensi. «Qualora fosse effettivamente accertata la corresponsione di somme prive di titolo, si porrebbe una questione di ripetizione dell'indebito, con conseguente obbligo di restituzione delle somme indebitamente percepite secondo la disciplina civilistica applicabile. Andrebbe quindi individuato - conclude Longhi nella stessa lettera - il soggetto titolare del relativo credito e conseguentemente legittimato a richiederne la restituzione».

RIPRODUZIONE RISERVATA

Vivi le finestre in modo nuovo.

Ti aspettiamo nello Studio Finstral Oppeano.



Ortopedia d'avanguardia a Legnago: protesi record e cultura del dono

Nuovi traguardi per il reparto diretto dal dottor Michele Trevisan tra interventi chirurgici e solidarietà

Innovazione tecnologica, chirurgia mininvasiva ad altissima precisione e una straordinaria cultura del dono. L'Unità Operativa Complessa di Ortopedia e Traumatologia dell'Ospedale di Legnago, diretta dal dottor Michele Trevisan, si conferma punto di riferimento d'avanguardia. Un'unica grande visione medica lega due importanti traguardi: il progresso nella chirurgia protesica dell'anca e il successo del primo anno di donazione di tessuto osseo da vivente.

L'Ortopedia di Legnago si muove da sempre sul fronte della ricerca. Dopo aver iniziato nel 2024 a impiegare - primi in Italia - le protesi di rivestimento d'anca in metallo per via anteriore (riservate ai pazienti maschi, come da indicazioni dei produttori), la frontiera ortopedica ha compiuto un ulteriore, storico salto in avanti con l'arrivo, a fine 2025, delle protesi di rivestimento in ceramica.

A inizio 2026 l'equipe ha raggiunto un traguardo eccezionale: l'impianto di protesi di ceramica di rivestimento per via anteriore bilaterale su due donne di 53 e 58 anni, affette da artrosi bilaterale e desiderose di recuperare una piena attività fisica.

Questo risultato è stato



Il team di Ortopedia del Mater Salutis di Legnago diretto dal dottor Michele Trevisan con due pazienti

reso possibile da una tecnica raffinata che ha permesso di completare l'intervento in meno di 40 minuti per lato, senza perdita di sangue e salvaguardando i muscoli, operando entrambe le anche nella medesima sessione. Un'eccellenza che si inserisce in volumi di attività di rilievo, con l'azienda

Dalle innovative protesi di rivestimento in ceramica bilaterali eseguite sulle donne ai numeri del recupero dei tessuti ossei: in un anno raccolte 34 teste di femore destinate alla Banca dei Tessuti del Veneto

che ha superato quota 300 casi d'anca nel 2025.

La cura del paziente a Legnago si trasforma in un circolo virtuoso per la collettività. Dallo scorso anno è attivo - in sinergia tra il Coordinamento Aziendale Trapianti guidato dal dottor Federico Girardini, l'Ortopedia e la Banca dei Tessuti di Treviso - il progetto di donazione di tessuto osseo dalla testa del femore prelevata durante gli interventi di artroprotesi.

I numeri del primo anno parlano chiaro: dal 1° agosto 2025 a oggi sono state donate ben 34 teste di femore solo a Legnago. Quell'osso che un tempo veniva smaltito diventa una risorsa preziosa nella chirurgia ricostruttiva e oncologica in tutta Italia.

«L'ospedale di Legnago

si distingue per l'eccellenza tecnologica e la sensibilità umana - dichiara il direttore generale Ulss 9 Scaligera, Pietro Girardi -. Mettere insieme altissima precisione clinica e cultura del dono significa offrire ai pazienti una risposta di salute completa ed eticamente esemplare».

«La minore invasività delle tecniche chirurgiche ha reso disponibile un maggior numero di tessuti idonei alla donazione - dichiara il dottor Michele Trevisan - promuovendo il recupero della salute a 360 gradi». Un concetto ribadito dal dottor Federico Girardini: «Ringrazio tutti gli operatori e i donatori che con il loro gesto di solidarietà offrono una possibilità di vita migliore ad altre persone».

RIPRODUZIONE RISERVATA

IL RICONOSCIMENTO

Odontoiatria, il dottor Ferlin trionfa al Congresso Sipro



Un importante riconoscimento arriva dal mondo dell'odontoiatria per il dottor Paolo Ferlin (nella foto il terzo da sinistra), professionista con attività a Legnago, che ha ottenuto il primo premio per il miglior caso clinico nell'ambito del 5° Congresso Internazionale Sipro - Società Italiana di Protesi e Riabilitazione Orale, svoltosi a Napoli.

Al centro del lavoro premiato c'è una riabilitazione orale completa su impianti dentali, sviluppata attraverso un flusso di lavoro completamente digitale. L'approccio digitale consente di mettere in relazione le diverse fasi del percorso clinico: dalla raccolta ed elaborazione dei dati del paziente alla pianificazione del trattamento, fino alla realizzazione protesica, garantendo la precisione delle procedure e la prevedibilità del risultato.

Il caso è stato presentato dal dottor Ferlin insieme ai dottori Agnini di Modena, professionisti che da anni dedicano particolare attenzione

all'odontoiatria digitale. Il riconoscimento ottenuto rappresenta un esempio concreto del valore della collaborazione multidisciplinare e testimonia come l'innovazione tecnologica si traduca in valore quando integrata con competenza clinica ed esperienza.

FORMAZIONE E SPECIALIZZAZIONE
La formazione rappresenta da sempre uno dei punti centrali dell'attività del dottor Paolo Ferlin. Dopo la laurea con lode all'Università degli Studi di Ferrara, ha conseguito un Master in Implantologia Osteointegrata, approfondendo uno degli ambiti maggiormente specialistici dell'odontoiatria.

La sua attività è oggi rivolta in particolare alla riabilitazione orale multidisciplinare. In questo contesto, strumenti digitali e tecnologie avanzate vengono utilizzati a supporto della diagnosi e della pianificazione, con l'obiettivo di costruire per ogni paziente un percorso personalizzato.

RIPRODUZIONE RISERVATA

ATER

VERONA



AZIENDA TERRITORIALE PER L'EDILIZIA RESIDENZIALE



**DAL 1938
AL SERVIZIO
DELLA PERSONA
NELL'EDILIZIA
RESIDENZIALE
PUBBLICA**

**Piazza Pozza 1
37123 Verona**

**Call Center:
045 8062410
045 8062411**

**info@ater.vr.it
www.ater.vr.it**



Il presidente Cavaler difende la gestione del Cda; la minoranza frena e chiede un cambio di passo

LETIZIA POLTRONIERI

La delicata questione dei maltrattamenti subiti da alcuni ospiti presso l'Istituto per Anziani Casa de Battisti è approdata in consiglio comunale, lo scorso 6 ottobre, con un apposito punto all'ordine del giorno non deliberativo. Presente tra i banchi della sala di Viale della Vittoria anche il presidente Guido Cavaler, che ha ripercorso le tappe del lungo processo che ha portato, a luglio, all'arresto di un ex operatore socio-sanitario della struttura e alla sospensione dal lavoro di tre dipendenti socio-sanitari operanti nel reparto "Vaona".

«I comportamenti della persona incriminata sono stati subito evidenziati - ha chiarito Cavaler - ma il problema è stato riuscire a intervenire in tempi rapidi e a sanzionarla, perché vengano richieste numerose prove. Nella maggior parte dei casi, i maltrattamenti difficilmente vengono segnalati dall'amministrazione della struttura, bensì dai familiari degli ospiti: nel nostro caso c'è stata un'azione centrale».

Secondo quanto riferito dal presidente, la raccolta delle prove, prima da parte della struttura e poi con il supporto delle registrazioni audiovisive installate dalle Forze dell'Ordine, ha allungato i tempi necessari per intervenire: «Abbiamo notato subito che in quella persona c'era qualcosa che non andava. A partire da queste avvisaglie bisogna però individuare le prove che quella persona è anomala: prove che verranno portate al magistrato. Con le responsabili di nucleo, abbiamo quindi cominciato a prendere nota dei comportamenti sospetti e poi aperto un procedimento disciplinare, che però ha avuto esito quasi fallimentare».

Il presidente ha inoltre sottolineato le difficoltà di riuscire a individuare e isolare sin dal principio soggetti simili: «Siamo un ente pubblico e siamo quindi obbligati ad assumere personale tramite un concorso asettico a crocette. In un secondo momento c'è il colloquio con la Commissione Esaminatrice, tra cui è presente anche una psicologa, ma dura solo cinque minuti. Con le assunzioni bisogna avere fortuna, perché noi non possiamo mettere clausole».

Durante la discussione si è toccato anche un nodo cruciale della questione: nei prossimi mesi il Consiglio di Amministrazione della De Battisti dovrà essere rinnovato. Se dai banchi della maggioranza è emerso un orientamento favorevole alla riconferma di Cavaler e della sua squadra, dalla minoranza sono arrivate alcune perplessità. «Ne siamo usciti con le ossa rotte - ha dichiarato il consigliere Paolino Bonfante - nonostante i numerosi risultati ottenuti negli anni. Questa macchia non potrà più essere cancellata: invito il sindaco a riflettere sulla questione quando sarà il momento di rinnovare il

Maltrattamenti alla De Battisti, il caso in consiglio comunale



La Casa di Riposo De Battisti a Cerea

Cda: nessuna responsabilità viene imputata all'attuale amministrazione, ma penso sia necessario prendere due strade diverse».

Più cauto ma della stessa opinione anche Paolo Bruschetta, che ha dichiarato: «Visto che tra pochi mesi scade il mandato, vorrei si facesse una valutazione sulle persone che comporranno il Cda, affinché siano presenti in maniera costante per prevenire certe situazioni».

RIPRODUZIONE RISERVATA

Sociale

In municipio apre lo Sportello Famiglia

In municipio a Cerea è attivo lo Sportello Famiglia, il nuovo servizio comunale nato per sostenere i cittadini in situazioni di fragilità, disagio sociale, violenza o difficoltà relazionali. Realizzato in collaborazione con l'associazione Anteas, il punto d'ascolto funge da accesso unico per orientarsi tra i servizi del territorio. «La famiglia è il fondamento della società - afferma il sindaco Marco Franzoni - e deve essere sostenuta con strumenti concreti per far sì che nessuno si senta solo di fronte alle diffi-

coltà». Il servizio va oltre la semplice informazione: punta a creare una fitta rete tra cittadini, istituzioni e realtà associative locali. Come spiega il vicesindaco e assessore alle politiche sociali, Cristina Morandi, le associazioni saranno «sentinelle del territorio, capaci di intercettare i bisogni e costruire una comunità più forte e attenta». Orari e informazioni utili: ogni giovedì dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 18; il terzo giovedì del mese con orario continuato dalle 9 alle 18. (L.P.)

RIPRODUZIONE RISERVATA

Enti

La Fabbrica cambia pagina e diventa Fondazione



La Fabbrica Srl, società partecipata del Comune di Cerea, diventa "Fondazione Area Exp". La trasformazione giuridica è stata approvata all'unanimità dal consiglio comunale del 6 ottobre, al termine di un percorso condiviso tra maggioranza e minoranza, come evidenziato dal sindaco Marco Franzoni. Alla base della scelta ci sono i vincoli della normativa sulle partecipate (Decreto Madia), che impongono requisiti di fatturato (la soglia di un milione di euro) non rispettati, aggravati da una perdita di circa 93 mila euro nel bilancio 2024. Il passaggio a fondazione permette di evitare la liquidazione e di rilanciare l'ente.

La nuova veste giuridica punta a valorizzare i servizi pubblici già attivi nei padiglioni di via Oberdan - tra cui la Casa della Comunità, l'AFT, il giudice di pace e la sede della banda Ugo Pallaro - confermando la struttura come polo polifunzionale per cultura, formazione e territorio. A guidare l'ente sarà ancora il presidente Nicolò Fazioni. Entusiasmo e apprezzamento per la gestione condivisa del patrimonio comunitario sono stati espressi anche dalla minoranza. (L.P.)

RIPRODUZIONE RISERVATA

Opere Scolastiche

Maxi restyling da 150 mila euro alla palestra

Più di 150 mila euro sono stati destinati negli ultimi mesi a interventi di riqualificazione e ammodernamento della palestra della scuola secondaria di primo grado di Cerea. Una cifra derivante dalla collaborazione tra il Comune, la società sportiva Pallacanestro Cerea e alcuni sponsor privati. L'investimento più significativo ha riguardato la posa del nuovo parquet di gioco, per un valore complessivo di 70 mila euro. Lo stesso importo era già stato utilizzato nei mesi precedenti per concludere i lavori di riqualificazione della copertura della palestra e di tinteggiatura degli spazi interni. Ulteriori 17 mila euro, derivanti da un contributo statale, avevano inoltre permesso di realizzare un nuovo impianto di illuminazione, mentre nelle scorse settimane la società cestistica ceretana si è occupata di installare un moderno ledwall e di eseguire altri lavori funzionali alla valorizzazione della struttura. Gli interventi dedicati alla palestra di via Gandhi rientrano in un progetto più ampio incentrato sulle scuole e sugli edifici pubblici: 50 mila euro sono stati destinati agli interventi sugli impianti di riscaldamento nei locali utilizzati dal Club dei Mitici e nella scuola dell'infanzia del Villaggio Trieste, oltre che alla manutenzione straordinaria dei servizi igienici della scuola primaria di Asparetto. (L.P.)

RIPRODUZIONE RISERVATA



Da 1951 protagonisti della crescita.



Organismo di Formazione Accreditato dalla Regione del Veneto



PERCORSI TRIENNALI MFP DGR 610 del 24/06/2025 - SISTEMA DUALE PERCORSI TRIENNALI DGR 617 del 24/06/2025 - DGR 775 del 08/07/2025 - DGR 1578 del 12/12/2023 - SISTEMA DUALE 4 ANNI DGR 618 del 24/06/2025



Cofinanziato dall'Unione europea



Comune di Cerea



REGIONE DEL VENETO



ISCRIVITI ALLA SCUOLA DEL FARE

Tutte le INFO QUI



24
Ottobre

14
Novembre

12
Dicembre

16
Gennaio
dalle 9:30
alle 12:30

- CUCINA
- INFORMATICA
- MECCANICA INDUSTRIALE

ISOLA DELLA SCALA

Via Prato Fiera, 1
045/730.02.89
isoladellascala@enaip.veneto.it

- MECCANICA AUTO
- ESTETISTA
- IMPIANTI ELETTRICI
- MECCANICA INDUSTRIALE
- SERVIZI DI IMPRESA

LEGNAGO

Via Principe Umberto, 60
0442/212.99
legnago@enaip.veneto.it

***LA SEDE DEGLI OPEN DAY -> Via del Lavoro, 23 (settore informatico e meccanico)**
A ISOLA DELLA SCALA È: -> Via Bastia, 1 - presso Palariso - (settore ristorazione)

www.enaip.veneto.it @enaipveneto



Sicurezza e sostenibilità: rinasce la scuola dell'infanzia

Inaugurata l'Aurora Pezzo dopo un maxi-intervento da quasi 3 milioni di euro tra adeguamento sismico, riqualificazione energetica e spazi più sani per i bambini

Un'opera strategica da 2,99 milioni di euro che restituisce alla comunità una struttura moderna, sicura e ad altissima efficienza energetica. È stata inaugurata la scuola dell'infanzia "Aurora Pezzo", appartenente all'istituto comprensivo "Fratelli Corrà". Al taglio del nastro hanno preso parte il sindaco Luigi Mirandola con la giunta e alcuni consiglieri, la dirigente scolastica Cristina Comirato e i rappresentanti dei Comuni vicini, della Provincia e della Regione.

L'intervento si è reso indispensabile a causa della complessa evoluzione architettonica dell'edificio, cresciuto nel tempo in modo disorganico attraverso tre corpi di fabbrica realizzati rispettivamente a inizio '900, negli anni '50 e tra i '70 e l'80. La contiguità tra strutture di epoche differenti aveva creato una configurazione irregolare e potenzialmente vulnerabile in caso di terremoto. I lavori di adeguamento sismico, eseguiti secondo i più rigidi standard normativi attuali, hanno visto il rinforzo delle fondazioni, delle pareti e della copertura, oltre all'ancoraggio dei solai.

L'impostazione del cantiere ha consentito anche una profonda riconversio-



ne green dell'immobile: sono stati installati un impianto fotovoltaico, una nuova pompa di calore per il riscaldamento e il raffreddamento estivo, serramenti di ultima generazione, un cappotto di isolamento termico e un sistema di ventilazione meccanica controllata per garantire il continuo ricambio e la purificazione dell'aria indoor. Completano il quadro la bonifica della copertura in cemento-amianto, l'abbattimento delle barriere architettoniche all'ingresso, il rinnovo di pavimenti, porte e controsoffitti e la ritinteggiatura completa dei locali. Dal punto di vista finanziario, l'opera rappresenta l'investimento più imponente portato a termine dall'amministrazione comunale negli ultimi anni sul fronte dell'edilizia scolastica. Il quadro economi-

co è stato sostenuto anche da importanti risorse esterne: 774 mila euro giunti tramite contributo Avepa e 451 mila euro erogati dal GSE (Gestore dei Servizi Energetici).

«Quello alla scuola dell'infanzia risulta l'investimento maggiore che questa amministrazione ha destinato, non a caso, a un luogo che ospita bambini e rappresenta il futuro della nostra comunità - ha dichiarato il sindaco Luigi Mirandola -. La sicurezza ritrovata è solo una parte dell'opera, che punta molto sull'efficienza e sulla salubrità degli spazi per garantire il massimo comfort termico, fondamentale per affrontare le temperature sempre più elevate d'inizio e fine anno scolastico».

RIPRODUZIONE RISERVATA

Contributi

Caro bollette, fino a 350 euro di aiuti per le famiglie in difficoltà

Per contrastare l'aumento dei costi energetici, la Giunta di Isola della Scala ha stanziato un fondo straordinario di 32.500 euro destinato al rimborso parziale delle bollette di luce e gas per i nuclei familiari vulnerabili. Il contributo potrà raggiungere un importo massimo di 350 euro a famiglia ed è cumulabile con altre agevolazioni. Per presentare domanda è necessario un Isee inferiore a 12.025,07 euro, la residenza nel Comune da almeno 12 mesi e l'intestazione delle utenze. In caso di parità di Isee, la graduatoria darà la precedenza ai nuclei con un maggior numero di minori o di componenti ultrasettantenni. Le richieste possono essere inviate da lunedì 5 ottobre fino alle ore 12 di venerdì 13 novembre, consegnando il modulo all'Ufficio Protocollo del Comune o tramite e-mail a info@comune.isoladella-scala.vr.it. «In un momento in cui il costo delle utenze incide pesantemente sui bilanci familiari, confermiamo un sostegno concreto e cumulabile per chi è più in difficoltà», sottolinea l'assessore ai Servizi Sociali Matilde Perbellini. Per assistenza e requisiti completi è possibile contattare i Servizi Sociali al numero 045 6631911 (int. 910, 922, 916), scrivere a servizi-sociali@comune.isoladella-scala.vr.it o consultare il sito istituzionale del Comune di Isola della Scala.

RIPRODUZIONE RISERVATA

MANIFESTAZIONI

Risabile, sfide a colpi di risotto e la carica del mitico Giorgione

Passione, talento e tanta allegria: anche quest'anno alla Fiera del Riso di Isola della Scala è stato trovato uno spazio all'inclusione con la sesta edizione di Risabile. L'iniziativa, nata dall'intuizione di papà Pasquale Di Maio, ha visto i ragazzi con disabilità di diverse cooperative e associazioni del territorio mettersi ai fornelli e gestire il servizio in sala nella cornice del Taste of Earth.

A conquistare i palati è stata una doppia sfida: la giuria popolare ha incoronato il risotto salsiccia e scamorza della Cooperativa Filo Continuo, mentre la giuria tecnica ha premiato il risotto al rosmarino e mascarpone dell'Associazione San Martino APS. Un'atmosfera speciale arricchita dalle magliette del Turismo Sociale Inclusivo realizzate dalla Cooperativa Cercate e dalla presenza di numerose autorità locali, accanto ai veri eroi della serata.

Ma la festa della solidarietà e del buon cibo a Isola della Scala sono continuati a ritmo battente con lo show del mitico Giorgione.

«Il pubblico vuole divertirsi e provare cose inusuali - ha dichiarato l'amato oste -. In cucina c'è una masnada di guerrieri straordinari: un caos perfetto dove tutto gira come una trottola e il risultato sono piatti strepitosi preparati con pura gioia».



I ragazzi premiati al Concorso Risabile

«La Fiera del Riso non è solo economia e oltre 50 piatti da degustare, ma anche impegno sociale - sottolinea il presidente di Ente Fiera, Stefano Marzotto -. Risabile ci sta nel cuore perché valorizza le capacità di ragazzi straordinari davanti a migliaia di visitatori. Grazie ai centri diurni e ai percorsi scolastici hanno l'opportunità di mettersi alla prova, diventando protagonisti di una cena alla presenza di ospiti e autorità. Come Ente Fiera e come consiglio di amministrazione crediamo fortemente nel valore di questa iniziativa e nell'importanza di sensibilizzare le migliaia di persone che ogni anno visitano la nostra manifestazione sui temi dell'inclusione e della solidarietà».

RIPRODUZIONE RISERVATA



IIS G. SILVA - M. RICCI

IN FASE DI ATTIVAZIONE

INFORMATICA QUADRIENNALE

INTELLIGENZA ARTIFICIALE E CYBERSECURITY



IL POLO TECNOLOGICO DI LEGNAGO

L'eccellenza nel territorio

OPEN DAY

DOM 08/11/2026
10:00-12:00

SAB 21/11/2026
10:00-12:00

GIO 10/12/2026
17:30-19:00

SAB 16/01/2027
10:00-12:00

COSTRUZIONI AMBIENTE TERRITORIO	INFORMATICA	MECCANICA, ENERGIA	ELETTRONICA	CHIMICA e BIOTECNOLOGIE
13/11/2026	13/11/2026	10/11/2026	10/11/2026	10/11/2026
25/11/2026	25/11/2026	26/11/2026	26/11/2026	26/11/2026
03/12/2026	03/12/2026	02/12/2026	02/12/2026	02/12/2026
11/01/2027	11/01/2027	13/01/2027	13/01/2027	13/01/2027

LABORATORI MATTUTINI

08:30-11:30

SCANSIONA E PRENOTA



Via Nino Bixio, 53 - 37045 Legnago VR - Tel. 0442 21 593 - vr01400d@istruzione.it

www.iis-silva-ricci.edu.it







FIERA DEL GUSTO

PRO LOCO DELL'EST VERONESE

X^a FIERA DEL GUSTO

17 e 18 ottobre

presso il Pala-UNICOGE al Parco della Rimembranza Soave (Verona)

Partner ufficiale



CONSORZIOVERONAEST.IT



Con Carlo Petrini
Gabriele Ferron accoglie Carlo Petrini nella sua Pila Vecia nel 2014 facendogli vedere la lavorazione del riso come si faceva nel 1600

Con Stanley Tucci
Il famoso risottaro di Isola della Scala spiega all'attore americano Stanley Tucci i pregi del riso Vialone Nano e come lo si coltiva



Un'opera d'arte, anzi meglio: del cibo pregiato da mettere in cassaforte. È il riso Ferron, protagonista anche di una scena del film "Inside" (del 2023 diretto da Vasilis Katsoupis) dove l'attore americano William Dafoe interpreta il ladro d'arte Nemo che rimane intrappolato in un attico a Times Square dopo un furto andato male. Tentando di forzare la porta d'ingresso scopre che dietro il rivestimento in legno si trova una lastra in acciaio. Passano i giorni finché riesce, utilizzando una statuetta in ferro, a forzare quella porta che nasconde un caveau: ma all'interno non c'è il quadro dal valore di tre milioni di dollari per cui aveva tentato il colpo, ma scorte di cibo tra cui quattro confezioni di riso Vialone Nano e Carnaroli della riseria Ferron di Isola della Scala.

«Abbiamo saputo di questo film da un nostro rivenditore pugliese e siamo rimasti senza parole – racconta Gabriele Ferron, da sempre considerato l'ambasciatore del Vialone Nano Veronese nel mondo fin da quando negli anni '70-'80 lo cucinò sulla Grande Muraglia Cinese come sulla Piazza Rossa a Mosca -. Vedere il nostro Riso fare la sua comparsa in una scena chiave di un film è stato un momento di grande orgoglio per tutti noi. Non sappiamo veramente dove il regista abbia conosciuto il nostro riso e saremmo felici di poterlo avere una sera ospite alla Pila Vecia, il nostro storico ristorante a Isola della Scala».

Probabilmente il regista greco-americano Katsoupis avrà letto del riso Ferron su uno dei tanto articoli o servizi televisivi che nel mondo hanno parlato della riseria Ferron. Ultimo a maggio National Geographic che ha pubblicato un'intervista a Stanley Tucci, l'attore americano di origini italiane che ha dato vita ad una serie tra mercati, cucine regionali e ricette di famiglia per scoprire i sapori dell'Italia. E proprio ai primi di maggio scorso Tucci ha fatto tappa a Isola della

LA STORIA

Riso Ferron, opera d'arte da custodire in un caveau come nel film "Inside"

Il risottaro: «Ogni chicco è frutto di passione e cura dei dettagli»



Protagonisti nel cinema

Abbiamo saputo del film da un rivenditore e siamo rimasti senza parole. È un grande orgoglio. Non sappiamo come il regista abbia conosciuto il nostro prodotto e saremmo felici di poterlo avere ospite nel nostro ristorante "La Pila Vecia"



"La Pila Vecia" che risale al 1650 e nel riquadro i macchinari al suo interno per la pilatura del riso

Scala per far visita al maestro risottaro Gabriele Ferrone e esplorare la lavorazione del Riso Vialone Nano Veronese Igp. La puntata è stata girata alla Pila

Vecia di Ferron, con il drone di casa che nell'antico mulino, fondato nel 1650 dalla famiglia Zenobrio e di proprietà della famiglia Ferron da oltre 100



Le confezioni di riso Ferron nella cassaforte scassinata nel film "Inside" A sinistra, Gabriele Ferron ai fornelli nel suo storico ristorante "La Pila Vecia" che risale al 1650, a Isola della Scala, nel cuore delle risaie della riseria che la famiglia Ferron porta avanti da cinque generazioni

Il riconoscimento di Slow Food

Ricordo con nostalgia e gioia la visita di Carlo Petrini, allora presidente di Slow Food, che elogiò la nostra struttura rimarcando come "mantenga vive tecniche di quattro secoli fa" e definì il nostro riso Vialone Nano "un cibo buono, pulito e giusto"



Il ristorante "Torre Scaligera" sempre della famiglia Ferron all'ingresso di Isola della Scala

anni, ha fatto vedere come avviene la pilatura del riso ed ha poi fatto gustare il tipico Risotto all'Isolana all'attore americano. La seconda stagione di "Tuc-

ci in Italy", con la puntata dedicata al Riso Vialone Nano e a Ferron, è oggi già interamente disponibile in streaming su Disney+ con tutti e cinque i nuovi epi-

sodi.

«Siamo nati e cresciuti custodi di una storia fatta di terra, acqua e passione. Il riso, come famiglia Ferron, ce l'abbiamo nel cuore - spiega Gabriele, che per questo è stato anche premiato alla Fiera del Riso di Isola della Scala nel 2025 che come chef ha cucinato risotti dalla piazza Rossa a Mosca alla Grande Muraglia cinese.

«Quando hai visitato una riseria in Veneto, il proprietario ha descritto il suo storico processo di preparazione del risotto come una forma di poesia. Sembra che tutti gli chef, i ristoratori e gli esperti che incontri nella seconda stagione siano appassionati di tutto ciò che fanno. Da dove pensi che nasca questa passione? - chiede la giornalista di National Geographic a Tucci - E lui risponde che nasce dall'ammirazione e dall'amore per la qualità, non per la quantità, e dal rispetto per la qualità. E quando crei qualcosa di qualità, ci metti tutta la tua passione. Ti collega anche al passato. Ti collega ai tuoi genitori, ai tuoi nonni, ai tuoi bisnonni. E stai portando avanti una tradizione. E questo è qualcosa che merita tutta la tua passione". Ecco, io sposo in pieno la risposta data da Stanley: per noi della famiglia Ferron, lavorare il riso non è solo un lavoro, ma una vera e propria arte. Ogni chicco è il risultato di dedizione, passione e cura per i dettagli, proprio come un film d'autore».

Un impegno che nel 2014 fu pubblicamente elogiato da Carlo Petrini, il fondatore di Slow Food scomparso proprio in questo 2026. «Ricordo con nostalgia e gioia la visita di Petrini alla Pila Vecia - conclude Ferron -. L'allora presidente di Slow Food elogiò il processo di pilatura del riso, rimarcando come "l'antica struttura non sprechi nulla, dalla pula al riso spaccato, e mantenga vive tecniche di quattro secoli fa". e definì il nostro riso Vialone Nano "un cibo buono, pulito e giusto" come prevede la filosofia di Slow Food».

**IL DATO**

**Torna a crescere
la cassa integrazione
+21% in Veneto
nella manifattura**

Torna a crescere il ricorso alla cassa integrazione nella manifattura. Secondo il Radar Manifattura di Confindustria, le domande di cassa integrazione sono cresciute del 16%, anche su base annua. L'aumento si concentra nelle regioni a più alta densità industriale, tra cui il Veneto, dove la crescita arri-

va al 21%.

Per Verona il dato pesa in modo particolare. I comparti che ricorrono di più alla CIG sono la metalmeccanica, il legno e il tessile. Sono in larga parte piccole e medie imprese, orientate all'export, e per questo tra le prime a sentire il colpo quando la domanda rallenta.



Prodotti di valore Festeggiato alla Fiera del Riso il trentennale del marchio assegnato dall'Ue nel 1996

I 30 anni dell'Igp al **Vialone Nano**

Festeggiati i 30 anni dell'Igp del Riso Vialone Nano Veronese. È stato l'evento con cui si è chiusa l'8 ottobre la Fiera del Riso di Isola della Scala con il Consorzio di Tutela del Riso Nano Vialone Veronese IGP che ha celebrato i trent'anni di storia dell'Indicazione Geografica Protetta, conferita dall'Ue nel 1996 al Vialone Nano, primo riso Igp d'Europa.

«Festeggiare i 30 anni dall'ottenimento della certificazione è motivo di orgoglio. I dati dell'ultima campagna confermano il rigore con cui la nostra filiera lavora ogni giorno: quasi 500 ettari coltivati e oltre 580 tonnellate di prodotto finito confezionato a marchio IGP rappresentano un valore economico, culturale ed enogastronomico imprescindibile per la nostra terra - ha detto il presidente del Consorzio di Tutela del Riso Nano Vialone Veronese IGP, Filippo Sussi -. La nostra forza sta nella tracciabilità e nel rispetto assoluto del disciplinare di produzione. In questi trent'an-

**FILIPPO SUSSI**

Quasi 500 ettari coltivati e 580 tonnellate di prodotto confezionato con il marchio di Identificazione geografica protetta sono per il territorio un valore economico, culturale ed enogastronomico unico

ni il marchio IGP ha rappresentato uno scudo per il produttore e una garanzia per il consumatore. Il Nano

Vialone Veronese IGP rimane unico al mondo per capacità di assorbimento dei condimenti e tenuta in cottura».

«Celebriamo un traguardo straordinario - ha sottolineato la presidente di Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba -. Il merito va ai produttori veronesi che, trent'anni fa, con coraggio e lungimiranza lavorarono per ottenere un riconoscimento prezioso per la filiera, ma soprattutto per il consumatore».

«Questo anniversario te-

stimonia come, in questi trent'anni, gli enti coinvolti siano riusciti a fare squadra e a lavorare in sinergia per la valorizzazione di un prodotto che rappresenta un'eccellenza del territorio - ha detto il presidente di Ente Fiera di Isola della Scala, Stefano Marzotto -. E questa è una delle missioni di Ente Fiera, un impegno che non inizia e non si esaurisce con la Fiera del Riso. Il nostro obiettivo è continuare a promuovere il Riso Nano Vialone Veronese IGP durante tutto l'anno».

Il Consorzio di Tutela oggi comprende 24 comuni, 9 riserie e 24 soci, con circa 500 ettari dedicati alla coltivazione della varietà Vialone Nano IGP, per una produzione complessiva di 2.490,41 tonnellate di risone. Di queste, 881,34 tonnellate hanno ottenuto la Dichiarazione di Conformità rilasciata dagli organismi di controllo, arrivando a 582.534 tonnellate, pari a 582.534 chilogrammi di Riso Nano Vialone Veronese IGP immesse sul mercato.

CRISI INDUSTRIALI

**La Fdf di Oppeano verso la chiusura
travolta dai debiti con le banche**

«È inaccettabile scaricare il conto sui 60 lavoratori incolpevoli. Bisogna tutelare un presidio storico del territorio cercando subito un nuovo acquirente». E quanto chiede la Fiom Cgil di Verona per bocca del segretario generale Martino Braccioforte dopo l'incontro di lunedì 12 ottobre in Confindustria Verona sul futuro dello stabilimento Fdf di Vallese di Oppeano.



Il quadro delineato dalla nuova dirigenza evidenzia un'elevata esposizione verso gli istituti di credito che impone l'immediata cessazione dell'attività per arrestare il passivo finanziario. L'azienda ha chiesto al Ministero del Lavoro la trasformazione dell'attuale Contratto di Solidarietà in Cassa Integrazione Straordinaria entro la fine dell'anno.

«Il declino dello stabilimento non è imputabile ai dipendenti, ma a scelte gestionali non idonee - sottolinea Braccioforte -. Come Fiom chiediamo che si attivino tutti gli strumenti di tutela sociale e di ricollocazione, e lanciamo un appello al mondo imprenditoriale e al territorio: chiunque abbia la capacità e la volontà di acquisire il sito e investire su questo impianto si faccia avanti subito».

In sede di trattativa, la Fiom ha chiesto un piano di incentivazione all'esodo su base esclusivamente volontaria. Ma l'azienda ha risposto con un incentivo di 10 mila euro. La Cgil ha subito convocato per giovedì 14 ottobre l'assemblea dei lavoratori.

LA RAPPRESENTANZA DELL'IMPRESA AGRICOLA

Per adempiere ai propri fini istituzionali aderisce in sede nazionale alla Confederazione Generale dell'Agricoltura Italiana (Confagricoltura); trova la sua rappresentanza presso la Regione Veneto nella Federazione Regionale delle Unioni Agricoltori del Veneto (Federveneta). A livello comunitario, oltre ad avere per mezzo di Confagricoltura un ufficio di rappresentanza presso la Comunità Europea, è tutelata dal Comitato fra le Organizzazioni Professionali Agricole (COPA) di cui Confagricoltura è parte costituente.

Confagricoltura rappresenta i produttori agricoli presso i pubblici poteri e le istituzioni. La grande forza di Confagricoltura consiste nel numero e nella qualità delle Aziende associate e nel suo carattere di organizzazione a vocazione generale, indipendente da qualsiasi partito politico. Essa è pertanto libera di svolgere la sua azione di difesa economica, sindacale e sociale dell'impresa agricola tutelandola in sede politica ogni qualvolta ne venga minacciata la libertà operativa.

È presente con propri rappresentanti nelle istituzioni più significative del territorio (Camera di Commercio, Consorzio agrario, Consorzi di difesa, Consorzi di bonifica, Ufficio provinciale del lavoro, Cimila, ecc.)

I SERVIZI ALL'IMPRESA

TUTTA L'ASSISTENZA E L'ADEMPIMENTO IN CAMPO DI:

- CONSULENZA PER LO SVILUPPO DELL'AZIENDA
- ASSISTENZA TECNICA
- FORMAZIONE E SVILUPPO PROFESSIONALE
- SERVIZIO CAA
- GESTIONE DEL PERSONALE
- SERVIZIO TRIBUTARIO

Confagricoltura
LA RAPPRESENTANZA DELL'IMPRESA AGRICOLA IN ITALIA

Verona - Via Sommacampagna, 63 D/E
Tel. 045.8628811 - www.confagricolturaverona.it
e-mail: verona@confagricoltura.it
[confagricoltura.verona](https://www.facebook.com/confagricoltura.verona)



L'analisi Presentato il secondo report di Confagricoltura Verona e Cgia di Mestre sul settore

Nel 2025 redditività a +7,8% per l'agricoltura veronese

Il Veneto secondo in Italia per valore agricolo grazie a Verona. È quanto emerge dai dati del secondo report 2026 "Economia, agricoltura e agroalimentare" presentato a fine settembre da Confagricoltura Verona, e realizzato in collaborazione con l'Ufficio Studi Cgia di Mestre. All'incontro in Camera di Commercio a Verona erano presenti il presidente di Confagricoltura Verona, Alberto De Togni; Paolo Arena, presidente della Camera di Commercio di Verona; Diego Ruzza, assessore regionale; Elisa De Berti, consigliera regionale; e Renato Mason, segretario di Cgia-Mestre.

In Veneto, nel 2025, il valore della produzione agricola ha superato 8,2 miliardi di euro, in crescita del 7,4% rispetto al 2024, facendolo salire al 2° posto nella graduatoria nazionale, superando l'Emilia-Romagna e collocandosi alle spalle della sola Lombardia. Ed è sempre la provincia di Verona il traino principale della regione, dato che il valore aggiunto in agricoltura, cioè la ricchezza creata dal settore, ha segnato un +7,8% rispetto al +3,2 del Veneto, e si prevede che nel 2026 segnerà un ulteriore incremento del 1,6%.

«Il 2025 è stata un'annata



ALBERTO DE TOGNI

È stata un'annata buona con Verona seconda a livello nazionale per l'export agroalimentare che ha toccato i 4,8 miliardi di euro

Per il 2026 i segnali sono però negativi a causa delle gravi turbolenze geopolitiche

ta buona per l'agricoltura, che ha restituito il primato agricolo all'Italia per valore aggiunto con 42,5 miliardi di euro, davanti alla Spagna. Bene anche il Veneto, secondo in Italia per valore della produzione agricola, con Verona sempre seconda nell'export agroalimentare con il 46% della regione e il 6,5% dell'export nazio-

nale. Positive le produzioni industriali, dal tabacco alla soia, e i cereali, oltre alle produzioni vitivinicole - ha sottolineato il presidente De Togni -. I costi intermedi, pur avendo segnato un ridimensionamento rispetto agli anni precedenti, rimangono ancora elevati. Inoltre, nel 2026 ci sono segnali negativi dovuti soprattutto alle gravi turbolenze geopolitiche mondiali, che hanno portato a forti incrementi nei costi dell'energia e del gasolio, per non parlare di concimi e fitofarmaci. In quest'annata pesano anche i cambiamenti climatici, con temperature altissime per tempi prolungati e i ripetuti disastri creati dal maltempo. Le prospettive per il 2026, anche se con le previsioni di una leggera crescita del 1,6%, sono quindi di una

notevole flessione per quanto riguarda la quantità e la qualità dei prodotti. Idem per i prezzi, perché le principali commodities segnano una flessione stabile, a meno di una ripresa nell'ultima parte del 2026, che ci auguriamo avvenga».

Verona si conferma la principale provincia agricola veneta con oltre 1,3 miliardi di euro di valore aggiunto stimata, pari a oltre il 28% del totale regionale, collocandosi tra le prime province italiane del settore. Anche sul fronte occupazionale Verona mantiene una posizione di leadership con oltre 30 mila addetti, pari a circa il 35% dell'occupazione agricola veneta.

L'export agroalimentare raggiunge quasi 4,8 miliardi di euro (+5,1%), rappresentando il 46% dell'intero export agroalimentare veneto e il 6,6% del totale nazionale. Dal 2007 il valore delle esportazioni agroalimentari veronesi è quasi triplicato. Nel 2025 Verona è in seconda piazza a livello nazionale, appena dietro a Cuneo.

Sul piano delle destinazioni dell'export agroalimentare la Germania si conferma il principale mercato di sbocco (27,4%), mentre gli Stati Uniti rappresentano soltanto la sesta destinazione, con un'incidenza inferiore al 5% del to-



+5,1

Per cento

La crescita dell'export agroalimentare veronese nel 2025 rispetto al 2024 pari al 46% del totale veneto

30

Mila

Gli addetti impegnati durante l'anno nel settore pari al 35% dell'intera occupazione agricola della regione

27,4

per cento

Il valore delle esportazioni verso la Germania che si conferma il primo mercato con gli Usa fermi al 5%

2,65

per cento

Il livello raggiunto dal tasso di rifinanziamento dopo i due aumenti decisi dalla Banca Centrale Europea

APPROVATA IN REGIONE LA RICHIESTA DEL CONSIGLIERE SOAVESE SUI FONDI PER I RISARCIMENTI AGLI AVICOLTORI FERMI A BRUXELLES

Aviaria, mozione di Pressi: ok allo sblocco di 146 milioni

Approvata il 6 ottobre dal consiglio regionale del Veneto la mozione presentata del consigliere regionale Matteo Pressi che porta allo sblocco di 146 milioni di euro per i risarcimenti agli avicoltori per le restrizioni sanitarie legate all'influenza aviaria che ha colpito anche Verona e il Veneto.

«L'approvazione da parte della Commissione europea dei regolamenti che consentono di destinare all'Italia 73,25 milioni di euro di risorse comunitarie, che arrivano a 146,5 milioni con il cofinanziamento nazionale, rappresenta una risposta importante alle aziende agricole e zootecniche che hanno subito pesanti conseguenze dalle restrizioni sanitarie legate all'influenza aviaria. Ora, però, è fondamentale che queste risorse arrivino rapidamente alle imprese e, in particolare, agli allevatori veneti che attendono da anni i ristori per i danni indiretti - evidenzia Matteo Pressi, consigliere regionale veronese e capogruppo della Lista Stefani Presidente a Palazzo Ferro-Fini -. Bisogna trasformare gli stanziamenti in pagamenti effettivi e far arrivare rapidamente i ristori alle aziende che ne hanno diritto, come previsto dalla mia mozione posta approvata dal consiglio regionale».



Matteo Pressi, consigliere regionale e capogruppo della lista "Stefani"
A destra, un allevamento nell'Est Veronese

L'approvazione all'Ue di fondi per 73,25 milioni di euro, che grazie al cofinanziamento nazionale che arrivano a 146,5, rappresenta una grande risposta alle aziende avicole che hanno subito danni economici a causa delle restrizioni sanitarie legate all'influenza aviaria

Pressi, da tempo vicino alla causa degli allevatori, che lo scorso 21 luglio aveva depositato la mozione allo scopo di rappresentare al Governo e alla Commissione europea l'assoluta urgenza di procedere alla

liquidazione dei ristori spettanti agli allevatori avicoli del Veneto.

«La filiera avicola veronese e veneta è la colonna portante della produzione di carni bianche a livello nazionale. Il 50% circa della carne di pollo, tacchino, faraona e simili prodotto nella penisola, infatti, arriva dal Veneto e di questo, la metà, dalla provincia di Verona, prima realtà nazionale per numero di allevamenti avicoli insediati - spiega il consigliere regionale già sindaco di Soave -. Un settore che negli ultimi 5 anni sta scontando pesanti conseguenze derivanti dalla diffusione dell'influenza aviaria, che ha comportato il fermo della pro-

Ora però bisogna trasformare gli stanziamenti in pagamenti, ed a questo mira la mia mozione, che punta a riconoscere anche i danni "indiretti" E questo è ancor più importante nel Veneto e nel Veronese dove avviene il 50% della produzione di carni bianche

duzione per molte realtà. A fronte del blocco produttivo, lo Stato e l'Ue avrebbero dovuto, già da diversi anni, erogare delle misure di sostegno alla filiera, misure che fin qui non hanno trovato attuazione. Ora,

finalmente, una risposta è arrivata».

Pressi sottolinea, inoltre, come il problema abbia un particolare impatto sull'anello più debole ed esposto della filiera: «Nel sistema della soccida, che caratterizza gran parte della filiera avicola, l'allevatore non è necessariamente proprietario degli animali: quando scatta il fermo sanitario, può quindi trovarsi nell'impossibilità di utilizzare i propri capannoni, subendo una perdita economica. E il risarcimento per la perdita dell'animale viene riconosciuto al proprietario dello stesso, solitamente un grande gruppo agroalimentare, mentre la mancata opportunità di lavorare, gestendo l'animale ai fini della sua crescita, finora non era riconosciuta».

Informazione a cura del gruppo "Stefani Presidente" - Consiglio regionale del Veneto



L'Oro Giallo nel piatto, al via la Fiera della Polenta

A Vigasio dal 15 ottobre all'8 novembre si apre la 28ª edizione tra tradizione, novità gourmet a prezzi bloccati e tanti spettacoli di divertimento

Preparate i palati e la voglia di fare festa: dal 15 ottobre all'8 novembre, Vigasio si trasforma nella capitale indiscussa del gusto con la 28ª edizione della Fiera della Polenta. Un appuntamento ormai iconico, pronto ad accogliere migliaia di visitatori da ogni angolo d'Italia e dall'estero con cinque maestose tensostrutture, 12 cucine in ebollizione e un menù stellare da oltre 130 portate. Il cuore pulsante dell'evento rimane la polenta autoctona di Vigasio, un'eccellenza 100% naturale, coltivata a km zero senza alcuna manipolazione genetica.

«La peculiarità di questo evento rimane la valorizzazione della nostra polenta, un prodotto di altissima qualità, senza alcun trattamento né manipolazione a livello genetico coltivato esclusivamente nel territorio di Vigasio - racconta con orgoglio Umberto Panarotto, presidente di Vigasio Eventi -. Davvero ampia è la scelta delle pietanze proposte, selezionate con cura grazie all'utilizzo di prodotti di prima qualità. Oltretutto, e ci teniamo a sottolinearlo, abbiamo cercato di calmiere i prezzi dei piatti nonostante l'aumento del costo delle materie prime».

Tradizione da vendere, ma con un pizzico di audacia! Il ricco menù dell'edizione 2026 presenta numerose novità. Tra queste da segnalare la pizza senza glutine per i celiaci (margherita, wurstel e



patate, tonno e cipolla, polentona), risotto con zucca e salsiccia, spaghetti alle sarde e stracciatella, spaghetti allo scoglio, lasagne al forno, polenta con manzo al sugo bianco, polenta con con polpetta di manzo, salsa all'amarone e cipolla rossa caramellata, polenta con polpette alla messicana, polenta con insalata di mare in saor, polenta con luccio in salsa, polenta con pulled pork, fritto misto di pesce con verdure e polenta frita.

Un'esperienza smart e un mese di eventi (tutti gratuiti!). Ordina in un click! Grazie all'App ufficiale "Fiera della Polenta", scegliere e combinare i propri piatti preferiti dallo smartphone è un gioco da ragazzi. E non finisce qui: oltre al buon cibo, la Fiera offre un cartellone travolgente di spettacoli, teatro, musica dal vivo e intrattenimento ogni singola sera (e il fine settimana anche a pranzo!), sempre con ingresso libero. Il

15 ottobre, serata inaugurale, è previsto come tradizione aperitivo di benvenuto e torta per tutti. Ad accogliere grandi e piccini ci sarà Tina, la simpatica ed energica mascotte-pannocchia alta due metri, già prontissima per i vostri selfie.

Il 17 ottobre il protagonista è il pubblico con una travolgente serata Karaoke. E ogni lunedì, martedì e mercoledì (ore 22:30) torna la richiestissima estrazione a premi gratuita. Basta conservare il biglietto della cassa per provare a vincere fantastici regali, tra cui - a ogni estrazione - un TV 55 pollici! La Fiera è aperta tutte le sere fino all'8 novembre (sabato, domenica e festivi orario continuato pranzo e cena). **Per consultare il programma completo** degli spettacoli e il menù dettagliato, visitate il sito: www.festadellapolenta.it

RIPRODUZIONE RISERVATA

IL 17 E 18 OTTOBRE

Esplosione di sapori all'ombra delle Mura Torna la mitica Fiera del Gusto di Soave

Scaldate i motori del gusto. Sabato 17 e domenica 18 ottobre, il suggestivo borgo medievale di Soave si trasforma nell'epicentro dell'enogastronomia veronese per la X edizione della Fiera del Gusto. Un traguardo importante per la rassegna-vetrina ideata dal Consorzio Pro Loco Verona Est, pronta ad accogliere migliaia di visitatori nella nuovissima e accogliente struttura coperta "Pala Unicog", incastonata nella splendida cornice del Parco della Rimembranza. Un'occasione unica in cui oltre venti Pro Loco uniscono le forze per far riscoprire l'anima più autentica del territorio tra piatti tradizionali fumanti, eccellenze vinicole locali e una ricca enoteca.

«È la rassegna simbolo del grande lavoro svolto nel 2026 e la rampa di lancio per i progetti del 2027 - spiega con entusiasmo Paolo De Mattia, presidente del Consorzio Pro Loco Verona Est -. Dopo il record di oltre 6.000 presenze della scorsa edizione, siamo pronti a replicare questo successo. La Fiera è una vetrina straordinaria per il mondo del volontariato e delle nostre Pro Loco. Un ringraziamento speciale va all'amministrazione comunale di Soave, alla Regione Veneto e a Unicog per il prezioso sostegno».

Sarà un vero e proprio viaggio del gusto in ben 14 tappe imperdibili. Gli stand gastronomici proporranno piatti tipici accompagnati dalle etichette dei produttori



locali. Si troveranno i classici Gnocchi Sbatui di Badia Calavena; i Bigoli con l'anitra di Caldiero; il risotto, Durello e Monte Veronese di Montecchia di Corsara; lo sfizioso Prosciutto Crudo con Gnocco Fritto di Pressana; l'imperdibile Risotto al Tastasale di Soave; le tradizionali Trippe di Palù Polenta e Lepre di Cazzano di Tramigna; l'immane Lesso e Pearà di Illasi; il saporito Baccalà alla Vicentina con polenta morbida di Monteforte d'Alpine; e per finire il delizioso Semifreddo al Mandorlato di Colugna Veneta.

«Le Pro Loco mantengono vivi i nostri paesi con la passione dei volontari - dichiara Filippo Randazzo, presidente di Unicog -. È lo stesso spirito locale che ci guida ogni giorno nell'offrire luce e gas a prezzi giusti per proteggere famiglie e imprese. Essere qui significa confermare ai cittadini che su Unicog pos-

sono sempre contare».

«La Regione sostiene con convinzione questo evento - evidenzia il consigliere regionale Matteo Pressi - perché valorizza la straordinaria rete del volontariato ed è un fortissimo volano turistico capace di attrarre fino a 10.000 visitatori in soli due giorni».

L'area della Fiera sarà attiva dalle 7 alle 24 (cucine aperte dalle 12 alle 14 e dalle 19 alle 21.30, con diversi stand aperti a orario continuato). Non mancheranno intrattenimenti e attività dedicate a famiglie e bambini.

Domenica 18 ottobre alle ore 10 si terranno la grande inaugurazione e taglio del nastro anticipati dalla spettacolare sfilata degli Sbandieratori e Musici di San Bonifacio, in partenza da Piazza Antenna verso la tensostruttura. A seguire, i saluti delle autorità e l'apertura ufficiale delle degustazioni.

RIPRODUZIONE RISERVATA

annunci economici gratuiti

GLI ANNUNCI GRATUITI SONO RISERVATI A COLORO CHE NON SVOLGONO ATTIVITÀ E/O SERVIZI DI NATURA COMMERCIALE E VENGONO PUBBLICATI PER DUE VOLTE CONSECUTIVE. L'EDITORE NON È RESPONSABILE DELLA VERIDICITÀ E PROVENIENZA DELLE INSERZIONI; SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI MODIFICARE, RIFIUTARE O SOSPENDERE UN'INSERZIONE, QUALORA NON LA RITENGA IDONEA ALLA PUBBLICAZIONE.

Il sottoscritto chiede la pubblicazione GRATUITA del seguente annuncio.
Testo da pubblicare (max 25 parole stampatello - iniziando con l'oggetto)

IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI SI SVOLGERÀ IN CONFORMITÀ ALLE DISPOSIZIONI DELLA LEGGE 675/96.

INVIARE IL TESTO A: **PRIMO GIORNALE**

VIA SAN FRANCESCO, 6 - 37029 SAN PIETRO IN CARIANO (VR)

O VIA E-MAIL: pubblicita@primoweb.it

GLI ANNUNCI DI RICERCA PERSONALE E IMMOBILIARI SONO A PAGAMENTO - PER INFO TEL. AL 360 691413

LE OFFERTE DI LAVORO SI INTENDONO RIFERITE AD ENTRAMBI I SESSI SECONDO IL DISPOSTO DELLE LEGGI 903/77 E 125/91

OFFRESI ITALIANO DISPONIBILE PER PICCOLI LAVORI ALLA CASA
SMONTAGGIO E MONTAGGIO ARREDI
RIPARAZIONE TAPPARELLE
TINTEGGIATURA PARETI E SERRAMENTI
GIARDINAGGIO E POTATURE
ZONA BASSO VERONESE
340 4820413

Tel. 351/5903285 e chiedere di Luigi.

HIFI, STRUMENTI, GRUPPI MUSICALI, INTRATTENIMENTO

DJ BORIS E ZIO VOICE si propongono per serate Dj set a matrimoni, cerimonie, feste private e locali. Pluriennale esperienza. Info: Dj Boris, tel. 340/0055586; Zio Voice, tel. 349/7440486.

LAVORO E IMPIEGO

SIGNORA ITALIANA CERCA LAVORO a Cerea al mattino per pulizie e assistenza anziani. Tel. 348/4803341.

ITALIANA AUTOMUNITA OFFRESI PER LAVORI di pulizie a domicilio e aiuto anziani. Zona Legnago e anche Cerea. Tel. 345/6447986.

SVOLGO LAVORI DI GIARDINAGGIO, taglio siepi, potature, taglio erba e lavori con miniescavatore a prezzi modici. Tel. 340/0010508.

AUTISTA ITALIANO EX PADRONCINO SERIO e affidabile, esperienza ventennale patente C con CQC e carta taccigrafica, operatore mulletto, transpallet. Tel. 336/946176.

SIGNORA SI PROPONE PER COMPAGNIA GIORNALIERA a persone anziane, per qualche ora settimanale. Zona San Pietro di Morubio, Angiari, Roverchiara e limitrofi. Tel. 331/8879009 Maria (no messaggi).

SIGNORA ITALIANA CERCA LAVORO COME BABY SITTER, assistenza anziani a domicilio, automunita. Ho attestato e frequentato corsi di assistenza familiari. Solo a chi è interessato. Serietà. Tel. 349/5262058. (*)

LIBRI, RIVISTE, FUMETTI QUADRI E DISCHI

CD E DISCHI 33 /45 GIRI, ARTISTI VARI, vendo per inutilizzo. Prezzo da concordare assieme. Chiamare ore pasti o serali al 349/6014912.

ARREDAMENTO

QUADRI MOLTO BELLI CON CORNICE da vedere a Cerea, prezzo da decidere assieme. Tel. 333/2171781.

MOBILI MODERNI E IN NOCE VENDENDO. Da vedere, prezzo da decidere assieme. Tel. 333/2171781.

CERCO ARMADIO A 3 ANTE in buono stato. Tel. 333/9565992.

ATTIVITÀ DIDATTICHE, LUDICHE, CORSI

INGEGNERE CHIMICO IMPARTISCE LEZIONI PRIVATE per studenti superiori e università: analisi matematica, chimica, fisica, impianti chimici. Tel. 366/2461689.

SI IMPARTISCONO LEZIONI DI MATEMATICA E FISICA a qualsiasi livello a domicilio. Per info tel. Luigi 347/2332774, e mail: ewdlbe@tin.it

ATTREZZATURE SPORTIVE

CANNE DA PESCA e tante attrezzature per la pesca, vendo. Da vedere, prezzo da concordare assieme. Tel. 333/2171781.

ATTREZZATURE ARTIGIANALI AGRICOLE E INDUSTRIALI

CERCO PICCOLA MOTOZZAPPA max 15 kg circa. Posso trattare anche altre tipologie. Tel.

340/2863215.
MOLINO BIOTRITURATORE ELETTRICO monofase, per legno usato pochissimo, vendo a 50 euro cadauna. Tel. 347/8865731.

AUTO E ACCESSORI

RUOTINO PER DACIA SANDERO, vendo a 60 euro. Tel. 328/8694405.
VOLKSWAGEN NEW BEETLE 1600 BENZINA anno 2000, grigio met, tagliandi regolari, unica proprietaria, vendo per mancato utilizzo a 1.600 euro. Tel. 340/5161664 (Cerea).

MOTO, BICI E ACCESSORI

MOUNTAIN BIKE JUNIOR "ELIOS" seminuova, comando cambio Shimano, revoshift a 6 marce, sella Bassano, pedali antiscivolo con catarifrangenti, telaio in acciaio, vendo a 150 euro. Tel. 340/8228385.
BICICLETTA BIMBA CASADEI da 20", in ottime condizioni, vendo a 50 euro. Tel. 347/0577896.

ANTIQUARIATO E COLLEZIONISMO

DUE SPADE ANTICHE IN FERRO vendo a 100 euro (da vedere). Tel. 333/2171781.
CERCO BARBIE VECCHIE ABITI E ACCESSORI. Tel. Alessandra 331/7438941. Zona Cerea.
ACQUISTO PIAGGIO VESPA, PIAGGIO CIAO E LAMBRETTA, vecchie, anche se non funzionanti. Tel.

347/0321530.
COMPRO VESPE FINO ALL'ANNO 1983, pagamento in contati previa visione. Tel. 348/7801727.
COMPRO VECCHIE BICICLETTE DA CORSA. Sono un appassionato di ciclismo. Tel. 338/4284285.

COMPUTER, ACCESSORI E SERVIZI

STAMPANTE A COLORI NUOVA, mai usata, modello Canon, con 2 cartucce nuove, vendo a 30 euro. Tel. 391/1343138.
REGALO PLOTTER HP DESIGNJET 500 usato poco. Tel. 328/2174562.

ELETTRODOMESTICI CASALINGHI E STUFFE

FRIGGITRICE AD ARIA 1700W, 5,5 L vendo a 40 euro. Tel. 329/2953785.
SET DI ELEGANTI POSATE per 6 persone marcate, argento 1000, vendo a 120,00 euro. Tel. 328/9651425.
PIASTRE PER CAPELLI vendo a 20 euro l'una. Tel. 333/2171781.

TELEFONIA, TV, VIDEO, FOTO, CINE, RADIO

IPHONE 8 E IPHONE 8 PLUS / 256 GB di gennaio 2018 vendo per passaggio a Iphone 11. Condizioni perfette, funzionamento come nuovo.

AUGURI E DEDICHE

Tutti possono inviare le loro dediche e foto, che verranno pubblicate gratuitamente.

Gentilmente spedire il materiale a pubblicita@primoweb.it
Primo Giornale via San Francesco, 6 - 37029 San Pietro in Cariano (Vr)

COLOGNA VENETA 12 OTTOBRE 2026
FELICITAZIONI
PER LE LORO NOZZE A
ANGELO GUARINO
E PATRIZIA MERLIN
UN SOGNO CHE SI AVVERA
I NOSTRI MIGLIORI AUGURI PER UNA VITA
INSIEME RICCA DI FELICITÀ E SERENITÀ



BUON COMPLEANNO
FRANCESCO
PER I TUOI 9 ANNI
SEI IL FIORE PIÙ BELLO CHE
COLORA LE NOSTRE GIORNATE
DA MAMMA ELEONORA, PAPÀ MIRCO,
NONNI, ZII E CUGINETTI

CEDO GRATUITAMENTE DIZIONARI: Tedesco-Italiano; Inglese-Italiano; Francese-Italiano. Tel. 335/1678188.

TUTTO BIMBI

LETTINO BIMBO DI LEGNO in noce con materasso nuovo, vendo a 100 euro. Tel. 333/2171781.
2 ARMADI DA BIMBI rosa e azzurro, 2 ante, con cassettone, vendo a 150 euro entrambi, singolo la metà. Tel. 333/2171781.

VARIE

CERCO MULINO MACINA PANE AD USO ANIMALE, mi servirebbe per

macinare pane o grano per il pollame. Zona Legnago, Alessandra tel. 331/7438941.

ESTINTORE DA CASA A POLVERE per classe ABC da 6 kg. Causa trasloco, vendo a 15 euro. Si prega di inviare un messaggio Whatsapp al 347/9731005.

Salieri, scena aperta alle emozioni

Oltre 40 appuntamenti tra grande prosa, comicità, danza e musica: dal 10 novembre Legnago riabbraccia la magia del palcoscenico

CINZIA FRANCHINI

Oltre 40 appuntamenti che vanno dalla prosa d'autore alla comicità, dai classici alla canzone, al musical, alla danza, al circo d'arte, alle fiabe per bambini nel teatro per famiglie. A presentare il cartellone della stagione teatrale 2026/2027 del Teatro Salieri lo scorso 5 otto-

Presentato dalle istituzioni e dalla Fondazione il nuovo cartellone del progetto "Salieri Back to the Future"

La programmazione registra un incremento di titoli rispetto allo scorso anno per soddisfare tutti i gusti del pubblico

bre sono stati il direttore della Fondazione culturale Salieri, Marco Vinco; il sindaco di Legnago, Paolo Longhi; il presidente del consiglio comunale, Roberto Danieli; l'assessore alla cultura Gianluca Cavedo.

Il sipario della stagione, che fa parte dalla scorsa edizione del progetto triennale "Salieri Back to the Future", si aprirà il 10 novembre con lo spettacolo di mu-



sica classica e humour Pa-GAGnini, un "Dis-Concerto" della compagnia spagnola Yllana. Per chi ama la prosa il 5 dicembre andrà in scena "Falstaff - l'arte di farla franca" con Emilio Solfrizzi; il 6 febbraio "Uno nessuno centomila" di Pirandello sarà interpretato da Primo Reggiani, Francesca Valtorta e Jane Alexander; il 28 febbraio Marco Paolini interpreterà "Bestiario idrico" con Patrizia Laquidara; l'11 marzo toccherà a "Moliere - l'arte della beffa" con Alessio Boni.

Per il programma Salieri Comici il 13 dicembre ci saranno Corrado Nuzzo e Maria Di Biase con "Totalmente incompatibili"; Filippo Caccamo calcherà la

scena il 23 gennaio con "Fuori di tela"; il 19 febbraio Ale e Franz celebreranno i loro 30 anni di carriera con "Capitol'ho". La commedia brillante porterà a Legnago il 15 dicembre Cesare Bocci e Vittoria Belvedere con "Indovina chi viene a cena"; il 18 marzo in scena ci saranno Rossella Brescia, Roberta Lanfranchi, Rosalia Porcaro e Samuele Sardo e il 9 aprile Corrado Tedeschi e Barbara De Rossi con "Notte di follia".

Per Salieri Musica e Classica oltre al concerto inaugurale, andranno in scena il 12 dicembre Massimo Bubola & OF New Trolls con "La lunga strada tour"; il repertorio di Mina sarà

proposto il 30 gennaio con "Oggi sono Mina" interpretato da Emma Re; il 12 febbraio Maurizio Vandelli, voce e leader dell'Equipe 84, presenterà un tributo a Lucio Battisti con "Vandelli canta Battisti"; per la musica classica il 24 marzo si potrà assistere a "La Cetra di Vivaldi" e al ritorno dell'Orchestra Frau Musika.

La Danza e il Musical saranno in scena il 13 febbraio con il tip tap di "Tap Factory", unica data italiana di un tour internazionale 2027; poi il 5 marzo il sipario si aprirà per "Bianco" di Circo Danza Armonia, produzione di Circartis ideata e diretta da Antonio Giarola, Direttore artistico dell'apena concluso Festival Sa-

lieri Circus Awards. Il 16 aprile MM Contemporary Dance Company si esibirà con "Ballade/Elegia". Il 9 gennaio toccherà al musical "Cenerentola". A Capodanno si potrà festeggiare con "Il Paese dei Campanelli". Il teatro per le famiglie vedrà in scena il 29 novembre "Il giardino di Rigoletto" ispirato all'opera di Giuseppe Verdi; il 26 dicembre "Rudolph - Operazione Natale"; il 14 febbraio "Il grande viaggio del piccolo Handel"; il 20 febbraio "Alice in WWWonderland".

Ben nutrito anche il carnet per le scuole per alunni dall'infanzia alle superiori: 24 novembre con "Pinocchio" per il bicentenario di Collodi; 3 dicembre con "Le

I quattro musicisti della PaGaGnini apriranno la stagione del Teatro Salieri il 10 novembre; a fianco il pubblico che ha assistito lo scorso 5 ottobre alla presentazione del cartellone teatrale legnaghese

quattro stagioni e Piccolo Vento" sulle note di Vivaldi; 20 gennaio "Contro il sole. Il mito di Dedalo e Icaro"; 2 febbraio "Fino a quando la mia stella brillerà" sulla Shoah; 3 marzo "Grammatica della fantasia. Il museo degli errori"; 16 marzo "Nella rete" 22 marzo "Io sono stato" sulla mafia; 6 aprile "Brutto Anatroccolo". In programma anche le esecuzioni di musica classica con il Duo Del Giglio di Tommaso Boggian al pianoforte e Pietro Silvestri al violoncello il 13 dicembre; 7 febbraio Chiara Isepato arpa e Valeria Zanella violino; 7 marzo Tatiana Vedovato con il reading Maria Callas; il 4 aprile The 4Strings and the 4Seasons.

«È un programma multicolor che ha tenuto conto di tutti i gusti del pubblico e di tutti i generi artistici - ha detto il Direttore Vinco - e ha registrato una crescita rispetto alla scorsa stagione con 20 titoli, 3 in più nel Cartellone Artistico, uno in più negli spettacoli per famiglie, 9 incontri dedicati alla musica e all'arte nel Foyer Salieri».

San Pietro di Legnago

Vent'anni di risate e passione: il Teatro Dante fa festa con voi

Venti candeline da spegnere, una montagna di risate da condividere e quella solida passione popolare che trasforma una sala di paese in un grande punto di riferimento culturale. Il Teatro Dante di San Pietro ha alzato il sipario su un'edizione davvero speciale della sua stagione: vent'anni di attività, un traguardo prestigioso costruito giorno dopo giorno grazie alla dedizione, all'energia e ai sacrifici di un fantastico gruppo di volontari che mantengono viva questa bella realtà.

Un traguardo che merita di essere festeggiato alla grande, come sottolinea il segretario dell'Associazione Teatro Dante, Luciano Farinazzo: «Lo spettacolo di sabato 31 ottobre sarà proprio per celebrare il nostro ventesimo compleanno, abbiamo infatti aperto il 5 novembre del 2006».

Anche quest'anno la formula magica non cambia: il cartellone è un frizzante mix tra trascinanti commedie dialettali e travolgenti pièces brillanti in lingua italiana. A rompere il ghiaccio ci hanno pensato gli Amici del Teatro 1969 con il classico "Sarto per signora", una giandola di equivoci in un atelier improvvisato. Si prosegue il 17 ottobre con I Meio della Coà e la loro "Ocio alla truffa", che affronta con ironia e sensibilità il tema dei raggi-



Serata evento il 31 ottobre con la spassosa pièce "Betoneghe Doc"

I costi accessibili a tutti con biglietto unico a 10 euro e prenotazioni comode direttamente online

ri agli anziani. Il clou dei festeggiamenti arriva sabato 31 ottobre con la serata evento affidata al Teatro delle Arance e al loro amatissimo "Betoneghe DOC".

Novembre ripartirà a tutto ritmo il 14 con La Moscheta in "Prossima fermata gioia", seguita il 28 dalla scoppiettante commedia

della compagnia Zero.it "Se devi dire una bugia, dilla grossa". Dopo la pausa natalizia, il 2027 si aprirà il 16 gennaio tra le risate de "Il maschio latino" firmato Boccascena Teatro, per poi cedere il testimone il 30 gennaio alla Compagnia di Castelrotto con "Robe da matti". Il mese di febbraio regalerà altre due serate imperdibili: il 13 la Compagnia Astichello proporrà "Divorzio con sorpresa", mentre il 27 la Nuova Compagnia Teatrale di E. Rapisarda porterà in scena "Cani e gatti". A chiudere in bellezza questa stagione di festa sarà, il 6 marzo, il cabaret irriverente di Lanfranco Fossà con lo spettacolo "From... (vuol dire mittente)".

Per mantenere il teatro accessibile a tutti, anche per questa stagione non sono previsti abbonamenti: il biglietto d'ingresso è unico al costo popolare di soli 10 euro. Per riservare il proprio posto è facilissimo: basta inviare un messaggio WhatsApp al numero 366 4415197 oppure collegarsi al sito ufficiale www.ilteatrodante.it, dove è possibile scaricare e consultare il programma completo degli spettacoli.



BCC BANCA VERONESE
GRUPPO BCC ICCREA

UNA BANCA
FATTA DI PERSONE
COME VOI

DAL 5 AL 21 OTTOBRE 2026

SCONTI FINO AL 50%

RANA SFOGLIAVELO
PASTA RIPIENA
VARI GUSTI
250 g
al kg € 10,36

DA € 3,65
-29%



€ 2,59

OROGEL
BUON MINISTRONE
SURGELATO
900 g
al kg € 2,21

DA € 2,75
-27%



€ 1,99

VIOLA CASCINE
DELL'ULIVETO OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA
1 L

DA € 6,90
-43%



€ 3,90

RIO MARE TONNO ALL'OLIO DI OLIVA
6x 100 g
al kg € 13,32

DA € 10,90
-26%



€ 7,99

DANONE ACTIVIA YOGURT
VARI GUSTI
8x 125 g

DA € 4,75
-47%



€ 2,49

MULINO BIANCO BISCOTTI
VARI TIPI
1 kg

DA € 3,99
-50%



€ 1,99

GRANAROLO
LATTE ITALIANO
PARZIALMENTE SCREMATO
A LUNGA CONSERVAZIONE
1 L

DA € 1,35
-41%



€ 0,79

DIXAN LIQUIDO CLASSICO
57 lavaggi

DA € 15,90
-50%



€ 7,95

SVELTO LIMONE
QUADRIPACK
4x 980 ml

DA € 8,90
-48%



€ 4,59



SCOPRI
TUTTE
LE NOSTRE
OFFERTE

GALASSIA

l'iperisparmio

ipergalassia.it

SAN GIOVANNI LUPATOTO (VR) Strada Statale Rodigina - LEGNAGO (VR) Via Mantova