



Alcuni volontari dell'Operazione Mato Grosso, che opera in Sudamerica

Torna la settimana di raccolta viveri a favore dell'Operazione Mato Grosso

Attraverso il lavoro gratuito di migliaia di ragazzi italiani, l'Operazione Mato Grosso opera in Perù, Bolivia, Ecuador e Brasile, sostenendo circa un centinaio di missioni. Per i ragazzi (tra i 15 e i 30 anni) che fanno parte di questo movimento, nato nel 1967, il lavoro gratuito per i poveri è un modo costruttivo ed educativo per occupare il proprio tempo libero, sviluppando il senso del servizio verso il prossimo. Nella provincia di Mantova attualmente sono presenti due gruppi di questi volontari (ad Asola e Acquanevra sul Chiese), che, in cambio di una donazione per le missioni, svolgono lavori manuali come imbiancature, vendita di legna da ardere, giardinaggio, traslochi, sgomberi, verniciature. Oppure, insieme ad alcuni gruppi di volontari adulti vengono realizzati raccolte viveri, preparazione bomboniere, servizio mattinsonni. Anche quest'anno è in preparazione una

grande raccolta di viveri a Verona, con il patrocinio del Comune e in collaborazione con la diocesi, che si svolgerà nella settimana dal 26 dicembre al 1° gennaio. In questa iniziativa si stanno coinvolgendo molti giovani dei gruppi parrocchiali di Guidizzolo, Asola, Rivalta, Castellucchio e di varie scuole di Verona. L'anno scorso oltre 200 ragazzi hanno suonato a 51 mila campanelli e raccolto viveri: alla fine della settimana è stato spedito in Perù un container da 250 quintali e donati alla Caritas 50 quintali di viveri. Durante la settimana di raccolta, i ragazzi saranno ospitati nel Centro diocesano "Casa serena" a Settimo di Pescantina (Verona). Non viene richiesta nessuna quota di iscrizione; per informazioni telefonare ai numeri 392.4681099 (Chiara) e 348.2291028 (Simone). La sera del 31 dicembre, al Centro Fiera di Verona, i ragazzi cucineranno la cena a senzatetto per più di seicento persone. (A.P.)

I primi venticinque anni della «San Lorenzo», cooperativa radicata nel settore agroalimentare. La realtà è diventata un punto di riferimento grazie a un dialogo continuo con le istituzioni

Carbonara di Po

Bambini custoditi sempre Novità alla scuola materna

Il servizio di pre e post scuola, per agevolare le famiglie, rappresenta una delle novità della scuola materna "Maria Immacolata" di Carbonara di Po. La copertura è dalle 7.45 alle 18 con possibilità di frequenza sia mensile che occasionale. Aperta e gestita da un'associazione di ispirazione cristiana e paritaria fondata nel 1963, la scuola segue la normativa delle materne statali e aderisce alla Fism di Mantova. Arricchisce i servizi

con laboratori che variano ogni anno (tra cui psicomotricità, inglese, lettura, arte); progetto di continuità con la scuola primaria; visite guidate sul territorio; ampio giardino con attrezzature ludiche certificate; servizio educativo integrativo estivo e altro. È possibile visitare la scuola di Carbonara tutti i lunedì del prossimo mese di gennaio, dalle 10.30 alle 11.30 e attraverso l'open day di sabato 27 gennaio, alle 10. Per informazioni: tel. 0386.41232.

Ugo Buganza



Alcuni bambini all'ingresso della scuola materna "Maria Immacolata" di Carbonara

«Da giovani ribelli a nuovi contadini»

Pegognaga

Tra le attività recenti il progetto "Life Dop", un'opportunità per il trattamento sicuro dei liquami zootecnici

DI MAURIZIO CASTELLI

Le preoccupazioni riguardo al nostro sistema agroalimentare sono ricorrenti, come dimostra la prevista riduzione degli aiuti comunitari. Ma in qualche occasione prevale la voglia di affrontare il futuro piuttosto che le paure. È il caso recente della Cooperativa "San Lorenzo" di Pegognaga, che ha festeggiato il venticinquesimo anniversario di fondazione. Alla Fiera Millenaria di Gonzaga è stato raccontato il progetto europeo "Life Dop", che ha come capofila il Consorzio Virgilio. All'iniziativa partecipa anche la San Lorenzo: l'impegno è di costruire un separatore mobile, di seconda generazione, per trattare i liquami zootecnici. La macchina è stata presentata nel piazzale del padiglione "Zero", preceduta dalle relazioni tecniche e dagli interventi di Alessandro Gandolfi e Stefano Garimberti. Nella stessa occasione è stato diffuso il volume *I nuovi contadini dell'Oltrepò Mantovano*, scritto, in buona parte dagli stessi contadini. Che dichiarano la propria fierezza, così dice Cesare Valenza, attuale presidente della San Lorenzo, «di poterci ancora chiamare contadini». Insomma un convegno a carattere dimostrativo, ma anche orientato alla soluzione dei problemi. Fra i risultati, qui dati quasi per scontati, la soluzione del problema quarantennale dei liquami zootecnici, a cui i nuovi contadini hanno trovato una soluzione collettiva. Costruito un separatore mobile, che serve quattordici allevamenti associati, questo si sposta fra le diverse aziende, separa la sostanza secca dai liquami e tale sostanza viene venduta, quindi allontanata dal territorio, per gli usi agronomici nelle coltivazioni biologiche e di altre colture di qualità. Gli allevamenti associati sono quindi liberati dal vincolo dei cosiddetti

"nitrati" e possono mantenere intatto il ricco patrimonio di vacche da latte. Quanto al futuro del nostro sistema agroalimentare è il titolo del volume a svelarne i contenuti, rafforzato dall'immediatezza di Marco Smerieri, che ha sostenuto: «Da giovani ribelli siamo ora nuovi contadini». Come dire una generazione capace di confrontarsi con le istituzioni e suggerire le scelte di politica agricola necessarie allo sviluppo del sistema alimentare, così come chiedono i cittadini. Quindi non solo un agricoltore che garantisce cibo sicuro ma anche un'attività che protegga l'ambiente e assicuri la salute e il benessere degli animali allevati. Che per la San Lorenzo e per l'Oltrepò vuol dire lavorare insieme per «migliorare il reddito, tutelare il territorio e il Parmigiano Reggiano», così ha detto Claudio Caramaschi. E siamo al tema della promozione dei due grandi formaggi, prima Parmigiano Reggiano ma ora anche Grana Padano, sollecitato dal moderatore del convegno, Paolo Massobrio. Invito che è stato ben accolto dal presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Nicola Bertinelli: «Il modello Mantova è estremamente interessante ed è esempio di come sia necessario capitalizzare l'intangibile. I ricavi si ottengono dal prodotto ma anche dal bello, per questo è necessario parlarne di più». Gli ha fatto eco Paolo Carra, presidente del Consorzio Virgilio: «Abbiamo un valore da comunicare, con la dovuta attenzione, al consumatore. E se il consumatore chiede il benessere animale possiamo andare quel che facciamo da tempo». Poi Carra ha segnalato l'interesse del Virgilio per la trasformazione, e qui il valore nella filiera lattiero-casearia, e per un possibile brand delle produzioni alimentari mantovane. «Il nome c'è già», ha suggerito Stefano Berni, direttore del Consorzio del Grana Padano. E si capisce che si tratta di Virgilio, come il Consorzio. Poi la politica, con Marco Carra che ha proposto di inviare il volume al ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina. Di seguito l'intervento di Stefano Picarelli - per lui fondamentale la struttura a rete della cooperativa - e i saluti di Angelo Caramaschi, Andrea Veneri e Claudio Truzzi, oltre a quelli istituzionali del sindaco di Gonzaga, Claudio Terzi.



Il separatore mobile presentato a Gonzaga. La macchina viene utilizzata nelle aziende zootecniche per dividere il materiale secco dai liquami. Attualmente sono quattordici gli allevamenti che la usano

Non si ferma la solidarietà con i paesi terremotati del Centro Italia



La cerimonia a Crognaleto, in provincia di Teramo (foto Bellasia)

Suzzara

Consegnate borse di studio ai bambini di due comuni: Crognaleto (Teramo) e Norcia

A volte basta un semplice disegno per dire "grazie", ed è quello che ha fatto un gruppo di bambini di Nerito di Crognaleto (Teramo) e Norcia (Perugia) che hanno ricevuto le borse di studio donate dall'associazione suzzerese "Per una ciotola di riso", destinate a bambini terremotati. L'evento, voluto dal sodalizio mantovano e organizzato dal fotografo Gianni Bellasia, al suo diciottesimo viaggio nelle zone colpite dal sisma, si è svolto nella sala consiliare del Comune di Crognaleto, nella frazione di Nerito. Con quel territorio si era instaurato un rapporto di amicizia già lo scorso anno. In un periodo di grande difficoltà, per l'emergenza terremoto e il forte freddo, da Sermide erano partiti aiuti di vario genere: coperte, beni di prima necessità e un carico di fieno per gli agricoltori delle montagne. Come ha sottolineato il sindaco di Crognaleto, Giuseppe D'Alonzo, «il ponte di solidarietà continua a dare i suoi

frutti: in questi momenti d'emergenza l'Italia si è mostrata in tutti gli aspetti più belli». La mamma di un bambino, a nome di tutti, ha ringraziato gli ospiti mantovani, fra i quali anche Riccardo Bulgarelli, l'autista della delegazione. Con un pulmino, messo a disposizione dal sindaco di Crognaleto, gli ospiti sono stati portati a visitare alcuni dei luoghi più sperduti del comune, sulle montagne, molti abbandonati e altri quasi completamente distrutti. Le borse di studio sono state consegnate anche ai bambini di Norcia. Alfredo Neviani, presidente dell'associazione "Per una ciotola di riso" (che per tanti anni ha realizzato progetti umanitari in Africa), ha spiegato il motivo per cui sono giunti alla decisione, insieme ai soci e al vicepresidente Sandro Bini, di donare gli aiuti ai bambini, giunti appostamente con un pulmino messo a disposizione dalla Pro loco di Norcia. Durante la cerimonia sono stati donati molti libri di pregio, offerti dalla famiglia di Dino Favero di Verona e portati nelle scuole del paese, da poco ricostruite. E stata anche consegnata al presidente dell'associazione "Tutti i colori del mondo" di Norcia, per l'assistenza ai disabili, la somma raccolta a Gonzaga il 15 settembre scorso durante lo spettacolo "Viaggiando nella tempesta". (G.B.)

Premio «Don Mazzolari», in mostra i vincitori

Da poco conclusa l'ottava edizione, la Biennale intitolata a don Primo Mazzolari si ripresenta con un nuovo appuntamento: in una mostra allestita al Palazzo dei Principi Gonzaga fino al 7 gennaio, sono esposte tutte le opere vincitrici del Premio d'arte "Città di Bozzolo" dal 1954 al 2017. Su intuizione del sacerdote, che intendeva l'arte come mezzo di elevazione spirituale, la rassegna prese vita a metà del secolo scorso e, dopo la battuta d'arresto subita alla sua morte, rinacque nel 2003. Durante la cerimonia inaugurale è stato consegnato il premio della giuria popolare, andato quest'anno all'olio su tela *Mantello* di Veronica Piccolo, che «con perizia tecnica considerevole restituisce il senso del rapporto panico tra uomo e natura.

Bozzolo

Al palazzo dei Gonzaga tutte le opere premiate, dal 1954 a quest'anno



«Mantello» di Veronica Piccolo

In un tempo sospeso che si espande in una dimensione sacrale, la giovane dipinta in *Mantello* si rannicchia nella forma protettiva e avvolgente dell'ala di un uccello», motiva Ivana d'Agostino, storica dell'arte e curatrice della Biennale. Veronica Piccolo, d'origine trevigiana con dimora a Pordenone, possiede un talento che si espande a varie espressioni dell'ingegno. Il fotorealismo dei dipinti si completa con l'inserimento di simboli naturali, che attribuiscono all'animo umano un'istintività animale. Nel percorso di "saper fare" creativo che la porta a frequentare molteplici tecniche artistico-manuali, Piccolo sposa le ibrazioni con il mai abbandonato gusto purista. Notevole è la sua produzione di costumi e gioielli per il teatro lirico. (M.L.A.)

La Cantina di Lambrusco Massonense con WINEJOB RAPPRESENTO QUALITÀ PREZZO anche per il 2017

CANTINA DI QUISTELLO
Lambruschi e Vini di Qualità

Per i tuoi regali di Natale

SCONTO 10%
dal 4 al 16 dicembre

APERTURA STRAORDINARIA
anche i sabato pomeriggio 9, 16 e 23
dicembre dalle ore
15,00 alle 19,00

www.cantina sociale quistello.it Via Roma, 40 - Quistello (MN) - T. 0376 608118