

BRENZONE. Dure prese di posizione di sindaco e assessori sul rischio di una sanzione di 883mila euro dell'Agenzia delle Entrate all'ente locale

«La Fondazione deve restituire Campo al Comune»

«Non possiamo accettare modifiche di statuto senza potere decisionale e di controllo sulla frazione»

La maggioranza rigetta la modifica dello statuto della Fondazione Campo e spara a zero sulla gestione della frazione di Brenzone. Torna lo scontro, violentissimo, tra Comune e Fondazione Campo. Il pretesto è dato da una richiesta di parere avanzata dalla Regione Veneto al Comune e alla Pro-

vincia di Verona sulle modifiche statutarie proposte dalla Fondazione Campo. Quest'ultima, guidata da Giacomo Simonelli, voleva modifiche al documento che ne regola l'attività proponendo anche l'insediamento di tre consiglieri comunali all'interno degli organismi della Fondazione. Di qui è partita un'invettiva durissima contro la Fondazione, sia da parte del sindaco che da parte di assessori e consiglieri di maggioranza.

«Questa proposta è una pro-

vocazione», ha tuonato il sindaco Tomaso Bertoncelli, «la rigettiamo. Il Comune è uscito dalla Fondazione ancora il 31 luglio 2013 perché, pur socio fondatore della Fondazione, con la permanenza di Simonelli alla guida anche dopo che ha perso le elezioni nel 2009, di fatto è esautorato da qualunque possibilità decisionale e di controllo. A febbraio è uscita anche la Provincia e poi le Suore della Sacra famiglia, Federalberghi e tanti altri. Non sappiamo più chi siano i soci

della Fondazione. Non possiamo restare in un organismo di cui non abbiamo il controllo ma che decide cosa si fa su Campo».

Poi l'affondo: «Prima di perdere le elezioni, l'allora sindaco ha trasferito la proprietà di Campo dal Comune alla Fondazione e oggi quest'ultima è gestita come fosse una società unipersonale. L'atto di permuta è stato oggetto di attenzione da parte dell'Agenzia delle Entrate di Verona e adesso c'è in ballo una sanzione da 883

mila euro che, se confermata, pagheranno i cittadini di Brenzone». «Abbiamo perso anni e tentato mediazioni», ha concluso il sindaco, «ma la Fondazione non cede. Faccio appello a Simonelli perché restituisca la proprietà di Campo al Comune».

Al sindaco hanno fatto eco il vicesindaco Aldo Veronesi, l'assessore Luisa Formaggioni e i consiglieri Giancarlo Devoti e Paolo Formaggioni. Durissimi i commenti: «Se la Fondazione farà debiti, Campo ri-

schia di essere venduto per pagarli». Ancora: «Se la sanzione di 883 mila euro sarà confermata», ha detto il vicesindaco, «il Comune di Brenzone andrà in bancarotta».

Ha cercato di limitare i danni il consigliere di minoranza Davide Benedetti. Il giovane nel 2009 era assessore di Simonelli: «Non si fanno attacchi a persone non presenti in consiglio». Inoltre, ha argomentato: «Alcuni passaggi formali si sarebbero potuti fare anche nel 2009 e nel 2010 per non ar-

rivare ad avere la sanzione da parte dell'Agenzia delle entrate». Sul punto ha in parte concordato Simone Consilini, assessore nel 2009. «In effetti», ha detto, «errori sono stati fatti anche dalla società Antico Borgo di Campo, che ha ceduto in permuta la proprietà al Comune». «Il Comune», ha chiuso Bertoncelli, «ha fatto causa alla Fondazione per riavere la proprietà di Campo solo che, dopo l'udienza di febbraio al tribunale di Venezia in cui si è costituita la Soprintendenza accanto al Comune, la seconda sarà a dicembre 2016. Se ci arriva la multa che facciamo?». ●G.M.

LA MANIFESTAZIONE. Sesta edizione di «Fish&Chef»: l'evento si terrà dal 22 al 29 aprile

Cene con chef stellati e spettacoli di cucina

Il pesce di lago, preparato in modi nuovi e sorprendenti, al centro del «tour» che toccherà Malcesine, Garda, Bardolino e Costermano

La cucina dà spettacolo. Saranno sette gli chef stellati che si esibiranno insieme ad altri quindici top chef del Garda durante il più rinomato evento enogastronomico dedicato al pesce di lago: «Fish&Chef».

Giunta alla sesta edizione, la manifestazione si terrà tra il 22 e il 29 aprile e farà tappa a Malcesine, Garda, Bardolino e Costermano, coinvolgendo quest'anno per la prima volta anche Riva del Garda, Gardone Riviera e Manerba.

Al centro della kermesse, il pesce di lago, che da «Cenerentolo» della cucina, grazie a questo evento, si è trasformato in un principe in grado di soddisfare anche i palati più esigenti e raffinati. Già, perché a cucinarlo e a inventare nuove ricette a lui dedicate, saranno le migliori stelle della cucina italiana ed europea.

La manifestazione è stata presentata ieri al ristorante Oste Scuro, dove per l'occasione si è cimentato ai fornelli Leandro Luppi, chef del ristorante Vecchia Malcesine, una stella Michelin, che insieme all'albergatrice Elvira Trimeloni, ha ideato Fish&Chef.

«Siamo partiti nel 2010 a Malcesine», ha spiegato Luppi, che con le sue ricette ha deliziato i presenti. «Poi ci siamo allargati a tutta la Riviera veronese e quest'anno toccheremo anche Trentino e Lombar-

dia». Oltre a partecipare a cene, a prezzi accessibili, cucinate da chef pluristellati, si potrà assistere a cooking show a Garda. Durante gli spettacoli di cucina battezzati «Cuochi del lago & prodotti d'eccezione», realizzati dai più rinomati chef del Garda, il pubblico potrà assistere alle loro performance e scoprire i loro «trucchi». A ospitare questi spettacoli del gusto en plein air sarà lo spazio Stobag Isla: otto gli appuntamenti e le degustazioni da non perdere. Dalle 11 alle 12 uno chef gardesano presenterà una sua ricetta con finger food dedicati ai prodotti del Garda. Tutti i pomeriggi, invece, saranno organizzati incontridegustazioni con le cantine del Custoza. E ci sarà anche un viaggio sensoriale alla scoperta del pesce di lago.

Il clou della manifestazione saranno però le cene con nuove e fantasiose interpretazioni del pesce di lago. «È sempre stato considerato un pesce povero», sottolinea Luppi. «In realtà va ripensato per valorizzarlo, utilizzando cotture alternative alla griglia per mantenerlo morbido, e ricette nuove. La sfida è proprio questa e se i miei colleghi all'inizio erano scettici, ora hanno invece capito le grandi potenzialità di questo alimento». Potenzialità che si materializzeranno nei piatti di chi



Una passata edizione della manifestazione Fish&Chef

parteciperà alle diverse cene: l'evento coinvolgerà appunto gli stellati di questo angolo d'Italia che ogni sera saranno accompagnati da un collega proveniente da una diversa regione italiana e per la prima volta anche dal lago di Costanza.

A dare il «la» alle cene il 22 aprile sarà lo chef Moreno Cedroni del ristorante Madonna del pescatore di Senigallia che «si esibirà» all'hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine. Il 27 a Garda, l'hotel Regina Adelaide ospiterà Marco Sacco del ristorante Piccolo lago affacciato sul lago di Mergoz-

zo a Verbania. Sarà invece il tedesco Dirk Holberg il protagonista della serata del 28 all'hotel Aqualux di Bardolino. Infine il 29 gran finale alla Casa degli Spiriti a Costermano, affidato al Dream Team Lake Garda, composto da quindici top chef del Garda. Numerosi i partner di questa edizione, da Air Dolomiti, le cui assistenti di volo saranno presenti a tutti gli appuntamenti, al Consorzio tutela vino Custoza, all'olio Ca' Rainene di Paolo Bonomelli. Per informazioni: www.fishandchef.it. Prenotazioni negli alberghi. ●C.T.

PESCHIERA. Sofferta assemblea degli iscritti

Lega con Salvini: «Decisione dura ma è giusto così»

Dalla Pellegrina: «Stima per Tosi ma non lasciamo il nostro partito»

Militanti e sostenitori arilicensi della Lega Nord rimangono fedeli al partito.

La decisione è arrivata durante l'assemblea degli iscritti, dopo alcune settimane di indecisione sulla linea da seguire: se rimanere cioè all'interno della Lega o se invece appoggiare il sindaco di Verona Flavio Tosi, espulso dal partito e oggi candidato governatore alla guida del Veneto in contrapposizione al presidente uscente Luca Zaia.

All'assemblea ha partecipato una quindicina di soci (sui circa 50 iscritti), ma i voti totali sono stati circa dieci in più «perché molti avevano ricevuto la delega da parte degli assenti», precisa il neosegretario locale della Lega Nord Bruno Dalla Pellegrina.

«All'unanimità, con un solo astenuto, si è votato per seguire le indicazioni della segreteria provinciale e nazionale a sostegno di Luca Zaia», prosegue Dalla Pellegrina, che spiega quanto emerso nel corso della serata: «Durante gli interventi sono stati manifestati il dispiacere e la delusione per quanto accaduto ai vertici del partito, creando una situazione confusa e imbarazzante a militanti e sostenitori che da una parte hanno stima nei confronti di Flavio Tosi e dall'altra non si sentono neppure di abbandonare un partito al quale

alcuni di loro sono legati da oltre vent'anni di fedele militanza».

«Io stesso», puntualizza, «ho sempre apprezzato la collaborazione avuta con Tosi e come ho avuto modo di dichiarare subito dopo la mia elezione a segretario sarei stato felice di supportare un'eventuale sua lista in vista delle elezioni regionali».

«A questo punto però - prosegue - trovo però giusto condividere la scelta dell'assemblea. Il lavoro svolto dall'amministrazione Zaia», conclude Dalla Pellegrina, «ha dato ottimi risultati e merita di avere una seconda opportunità, considerando che il pericolo di un'alternativa sarebbe una guida della Regione con il Pd con Alessandra Moretti».

Eventualità che, ne è convinto il segretario, «significherebbe un disastro per il nostro partito e i suoi valori». Anche se almeno a livello locale un'intesa col centrosinistra c'era stata in occasione delle elezioni amministrative di Peschiera dello scorso maggio, quando sia la Lega e che il Pd appoggiarono unitariamente la lista civica denominata Voce ai cittadini,

La decisione della sezione arilicense è già stata comunicata sia a Tosi che al segretario provinciale della Lega Nord Paolo Paternoster. ●K.F.

CAVAION

La decisione di Pachera: «Per coerenza scelgo Tosi»

Si dimette dalla Lega Nord e si schiera a fianco del sindaco di Verona, Flavio Tosi, il consigliere comunale di minoranza Giuliano Pachera, eletto l'anno scorso con la lista di Giancarlo Sabaini «Insieme con Sabaini - Esperienza Concretezza Futuro».

Militante da anni, molto conosciuto come presidente del locale circolo Coldiretti, Pachera parla di una decisione sofferta. «Seguirò Tosi perché il suo progetto è fatto di persone serie, che hanno sempre lavorato su e per questo territorio, tanto in Provincia che in Regione, come Andrea Bassi o Ivan Castelletti», spiega. «Non intendo fare polemiche con Luca Zaia, che ho sempre stimato. Mi sento però di seguire Tosi per coerenza e lealtà verso la sua persona e verso una politica del fare».

A questo punto, la Lega Nord di Cavaion perde il suo unico rappresentante nel Consiglio comunale guidato in maggioranza dalla civica «Progetto Paese Cavaion Sega». Inoltre, viene smentita la segretaria della sezione locale del Carroccio, Doretta Rumati, già assessore comunale nella seconda amministrazione Sartori (2009-14), che pochi giorni fa aveva dichiarato: «La sezione è compatta con Salvini».

Così replica Pachera: «Peccato che la segretaria non abbia parlato con nessuno, me compreso, delle intenzioni di rilasciare queste dichiarazioni e non le abbia condivise con nessuno. Ci pensavo da settimane, il mio addio alla Lega non è a cuor leggero». ●C.M.

:: ANNUNCI ECONOMICI

3c LAVORO IMPIEGO OFFERTA
(Legge 903 del 9/12/1977)

A Dossobuono struttura commerciale di nuova apertura ricerca urgentemente 5 ambosessi età' 18-55, anche alla prima esperienza, per varie posizioni tra cui vendita e gestione back-office clienti. Per colloqui 0452050343

OFFICINA Carrozzeria Veicoli Industriali ricerca: carrozziere carpentiere ed ellettrauto. Tel. 045.547339

OFFRO lavoro come incaricata alle vendite contattare Isabella 340/2584501

3E LAVORO RICHIESTE
(Legge 903 del 9/12/1977)

CERCO lavoro come panettiere aiuto pizzaiolo/cuoco anche per stagione. Chiamare 340.7331238

6A VACANZE TEMPO LIBERO ALBERGHI PENSIONI

CESENATICO HOTEL ACACIA tre stelle Tel.0547/86286 www.hotela-cacia.it - Vicino al mare, riscaldato, piscina, fitness, bici, Parcheggio Speciale Pasqua: 2 giorni PC tutto compreso Euro 110 - 3 giorni Euro 145 Bimbi gratis fino a 6 anni. Piani Famiglia

7A CORSI PROFESSIONALI

CORSI computer base, avanzati, Office, Cad, Contabilità, Programmazione C#.net, Linux. Telefonare: 045.8012291 www.primacorsi.it

9 MATRIMONIALI

54enne non vedente, mi sento molto solo. Cerco donna libera, sensibile, automunita. Scopo matrimonio. Tel. 348.2785810

PICCOLA SPESA
GRANDE RISULTATO
I VOSTRI ANNUNCI SU **L'Arena**
AD UN PREZZO SPECIALE

Una settimana intera 4 giorni + 3 giorni omaggio, 1 annuncio di 15 parole 7 giorni al prezzo medio di Euro 17,00 al giorno
Un mese intero 3 settimane a pagamento + 1 sett. omaggio. 1 annuncio di 15 parole 28 giorni al prezzo medio di Euro 12,00 al giorno

Inoltre gli annunci saranno visibili anche online sul sito www.larena.it
Per informazioni 045.9600221 prezzi esclusi IVA e diritto fissi

AVVISI LEGALI

A tutti i soci e ai Consiglieri della
“COOPERATIVA AGRICOLA CERASICOLTORI DI NEGRAR DI VALPOLICELLA”
37024 Negrar (VR) - Via Dell'Industria 15
E' indetta in 1ª convocazione il giorno 12 Aprile 2015 alle ore 20:00 e, qualora andasse deserta la 1ª, in IIª convocazione il giorno
13 Aprile 2015 alle ore 20:00 presso la sede del mercato a Negrar (VR) - Via Dell'Industria 15
l'assemblea ordinaria dei soci della cooperativa per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:
1. - Lettura bilancio d'esercizio 1/1/2014 - 31/12/2014 (stato patrimoniale - conto economico);
- lettura nota integrativa.
2. Deliberazioni in ordine al bilancio.
3. Rinnovo cariche sociali Consiglio di Amministrazione.
4. Varie ed eventuali.

Per il Consiglio di Amministrazione
Il Presidente **Zantedeschi Sergio**