

Link: <https://adige.tv/?id=28680&p=vedi>

Publicità

Venerdì 15 Luglio 2022 **RSS** **ADIGE Estero** Budapest **Opere | Testate | Redazione | Contatti**

ADIGE.TV VIDEONOTIZIE ON-LINE DEL NORD-EST

Sette VERONA NEWS

HOME | Photogallery | VideoGallery | Segnalati da voi | I più visti

2022-07-1

ADIGE TV: Home Verona Sette News Ricerca sul sito su Google CERCA

- Verona**
- Vicenza
 - Venezia
 - Rovigo
 - Treviso
 - Padova
 - Udine
 - Cult
 - Pordenone
 - In Piazza
 - Trieste
 - Cagliari
 - Obiettivo Territorio

- Estero**
- Budapest

- Info Verona**
- Zona Traffico Limitato
 - Quotidiani
 - Numeri Utili
 - Meteo a Verona
 - Itinerari
 - Istituzioni
 - Informazioni Generali
 - Fiere
 - Farmacie di Turno
 - Curiosità
 - Calcio a Verona
 - Autoveloce
 - Assistenza Medica

Giovedì 14 Luglio 2022

Veronella, Verona, sino al 20 luglio, celebrazioni per Centenario dell'annuale Sagra della Madonna del Carmine.



Presentata al Mercato Coperto di Campagna Amica di Coldiretti la manifestazione che promuoverà la carne bovina del territorio, con il logo "Consorzio Sigillo Italiano". Quindi, non solo, la pregiata Verza moretta..., ma, anche, carne, griglie, aratura e resto...

Compie 100 anno la Sagra della Madonna del Carmine a Veronella. Per celebrarla, il Comune e la Proloco in collaborazione con Coldiretti Verona, Associazione Regionale Allevatori del Veneto (Ara Veneto), l'Associazione produttori carni bovine del Veneto (Unicarve) e altre associazioni

del territorio organizzano l'annuale manifestazione dall'8 al 20 luglio con numerose iniziative. La manifestazione è stata presentata oggi al Mercato Coperto di Campagna Amica Verona dal sindaco di Veronella, Loris Rossi, dal presidente della Proloco di Veronella, Wanni Soave, dal presidente Coldiretti, sezione Veronella, Andrea Corso, dal consigliere di Unicarve, Ignazio Scappin, e dalla Vicepresidente di Coldiretti Verona Franca Castellani. "Sarà una bella manifestazione dopo anni di restrizioni - precisa Loris Rossi - soprattutto grazie al lavoro della Proloco in collaborazione con più associazioni. Sarà una sagra di qualità con la promozione di prodotti rappresentativi del territorio. Un ringraziamento particolare va rivolto a tutti i volontari che con grande impegno sostengono la sagra di Veronella". Wanni Soave sottolinea: "Per il centenario della Sagra abbiamo puntato sulla qualità sia del cibo, soprattutto la carne bovina del territorio, sia delle bevande con la partnership con un birrifico artigianale. Eventi clou: gara di griglie "Veronella in Gradèla", cui parteciperanno appassionati di barbecue, che saranno giudicati da una giuria di tecnici ed esperti di gastronomia e il vincitore riceverà un barbecue. Sarà interessante assistere, nella giornata di domenica 17, all'esibizione di aratura con i trattori d'epoca, a cura dell'Associazione Aratori dell'Adige Guà. Per tutto il periodo della manifestazione saranno in vendita i biglietti per la lotteria del centenario con ricchi premi, tra cui un'automobile". La carne per la competizione sarà fornita dagli allevatori che aderiscono al disciplinare di produzione del Vitellone e della Scottona allevati ai cereali, sistema di qualità nazionale zootecnica, riconosciuto con Decreto dal Ministero delle politiche agricole, le cui carni possono fregiarsi del logo "Consorzio Sigillo Italiano", anch'esso riconosciuto con Decreto dal Mipaaf. Il progetto degli allevatori, il "Piano Carni Bovine Nazionale", oltre a proporre una serie di attività per organizzare il settore, ha come obiettivo distinguere quel 52% di carne prodotta in Italia dal 48% che arriva dall'estero. "Senza un marchio facilmente riconoscibile, il consumatore quando acquista la carne nei supermercati, non riesce a riconoscere le nostre produzioni - afferma Ignazio Scappin - quindi, passo dopo passo stiamo cercando di entrare nella GDO e nelle macellerie, per farlo conoscere, tenuto conto che la carne che può essere etichettata con il logo "Consorzio Sigillo Italiano" è controllata da un Organismo Terzo di controllo e offre garanzie in materia di benessere animale, sicurezza alimentare e qualità del prodotto che non hanno uguali nel mondo". Nella nostra provincia il comparto è composto da circa 400 allevamenti per un totale di circa 120.000 capi allevati annualmente, di cui oltre il 60% è situato nella parte sud est della provincia. "È importante - ha detto Franca Castellani - che la carne bovina italiana sia al centro delle prime tre giornate di manifestazione. La carne veronese e italiana nasce da un sistema di allevamento che per sicurezza, sostenibilità e qualità non ha uguali al mondo, consolidato anche grazie a iniziative di valorizzazione introdotte dagli allevatori, con l'adozione di forme di alimentazione controllata, disciplinari di allevamento restrittivi, sistemi di rintracciabilità elettronica e forme di vendita diretta della carne. Queste iniziative sono utili a far sapere ai consumatori che scegliere la carne italiana e locale significa anche sostenere un sistema fatto di animali, di prati per il foraggio e soprattutto di persone impegnate a combattere lo spopolamento e l'abbandono di territori ed aree difficili come quelle interne e montane". Secondo il sondaggio Coldiretti/Ixe' il 96% degli italiani continua a mangiare carne con una frequenza media di consumo di 2,7 volte a settimana e la convinzione che la giusta quantità di carne, bianca e rossa, sia una componente fondamentale della buona dieta. In testa alle caratteristiche che il consumatore considera prima di acquistare c'è il fatto se la carne proviene da un allevamento italiano, seguita dalla presenza di un'etichetta con informazioni dettagliate e se arriva da un'azienda del proprio territorio. Prezzo e convenienza - dice Coldiretti - si piazzano solo al quarto posto, subito davanti ai marchi ad indicazione di origine. A suscitare preoccupazioni - precisa Coldiretti - è l'attacco al Made in Italy con l'immissione sui mercati di cibi di

LA RIVISTA

VIDEO NEWS

Video

Video

Video

Video

SEGNALATI DA VOI

Pearl Jam - Arena, Verona 16.9.2006

Invia da: **PLAY**



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 9612



Frankenstein, come la carne prodotta in laboratorio che potrebbe presto inondare il mercato europeo. Durante la Fiera si svolgeranno intrattenimenti musicali, attività per i bambini e la lotteria del centenario. Tutte le informazioni sono sul profilo Facebook della Proloco di Veronella. Conoscevamo Veronella, per la sua "Verza moretta", ma, evidentemente, non eravamo informati bene, su quanto Veronella sa fare e proporre... Ora, rileviamo, con soddisfazione, e ce ne congratuliamo, con gli Organizzatori, della sopra descritta Sagra della Madonna del Carmine e di varie, importanti iniziative, fra le quali, quelle della diffusione della maggiore conoscenza della carne bovina nostrana, specie, Vitellone e Scottona, e della sua genuinità, nonché della straordinaria Dimostrazione di Aratura, con trattori d'epoca, che ci fa ricordare, con conforto e compiacimento, l'aratura di tempi che furono, cui assistevamo, con attenzione, da piccoli, eseguita, con il tiro, di quattro vacche e di un cavallo..., seguiti, nell'ulteriore procedere, da eleganti, piccoli uccelli, dal piumaggio grigio-bianco, all'immediata ricerca di quel particolare cibo, che solo la terra, appena arata e fresca, poteva offrire... Auguriamo a Veronella la migliore riuscita della manifestazione...

Pierantonio Braggio



AGENZIA BONA
BRESCIA
AGENZIA COMMERCIALE
ORGANI DI TRASMISSIONE
RAPPRESENTANZE INDUSTRIALI
tel. +39 035 5252854
agenzabona@gmail.com

ZIMM MOTOVARIO tel.uro P&R



CARROZZERIA AUTOFFICINA
Lo Presti

BOTTE DA PARCHEGGIO A PARTIRE DA € 49,00

Via Fenu Novo 9 - S. Martina B.A.
tel. 045 6933454 | 389 5535245
info@carrozzerialopresti.it
www.carrozzeriaveronapresti.it

Commenti

Nome

Email

Commento

Altre notizie di Verona

- ▶ Sicurezza sul luogo di lavoro in Amia. In via Avesani arrivano 3 defibrillatori di nuova generazione per la sicurezza di centinaia di dipendenti ed operatori.
- ▶ Sparkling", come il Lessini Durello Cantina di MontecchiaGiovedì, 21 luglio, l'evento a Rocca Sveva...
- ▶ RAGAZZI EUROPEI OSPITI DEL **LIONS CLUB INTERNATIONAL** INCONTRANO IL SINDACO DAMIANO TOMMASI
- ▶ TRASFERITA ALL'ACCADEMIA DI BELLE ARTI LA SCULTURA 'LA MADRE' DONATA AL COMUNE. E' FORSE UNA DELLE 'STRACHE' DI BANTERLE UN TEMPO A PONTE GARIBALDI
- ▶ PRESENTATA LA DESTINATION VERONA & GARDA FOUNDATION. VERONA FA SQUADRA PER IL TURISMO
- ▶ "Pro Familia, in Piazza dei Signori, Verona, sabato 16 luglio, alle ore 17.30.
- ▶ Il settore veronese del "Turismo" si potenzia, con la creazione della Destination Verona & Garda Foundation - DVG.
- ▶ A 40 ANNI DAL MONDIALE DI CALCIO IN SPAGNA, BOOM DI ASCOLTI PER IL RACCONTO DELL'EPICA IMPRESA AZZURRA.
- ▶ Coldiretti: non solo siccità, ma anche grandine... Colpiti frutteti, vigneti, impianti e fabbricati agricoli
- ▶ Cantina Valpolicella Negrar, Verona, al primo posto e al quinto 'oro' conquistato, nella classifica delle migliori cooperative vinicole italiane, altoatesine escluse.
- ▶ Riso: male nel Delta del Po. Verona, isola felice... Bezzi, Risicoltori polesani: "Da 20 giorni, siamo senza una goccia d'acqua".
- ▶ VIA LIBERA AL CONCERTO DEI KISS IN ARENA. LA SOPRINTENDENZA ACCOGLIE LA RICHIESTA DEL SINDACO DAMIANO TOMMASI
- ▶ L'Inflazione, è una patrimoniale da 92 miliardi, sui nostri conti correnti ed è 18 volte più cara del prelievo Amato del 1992..., evidenzia CGIA Mestre. Che suggerisce quali contromisure mettere in atto.
- ▶ SICCITA', SI ALLENTANO I DIVIETI PER L'USO DI ACQUA POTABILE. NUOVA ORDINANZA DEL SINDACO DAMIANO TOMMASI
- ▶ Maurizio Zumerle, segretario provinciale di Verona di "Noi di Centro". Annuncio della Segreteria regionale Veneto.

Pubblicità

- [La redazione](#)
- [La tua pubblicità](#)
- [Contatti](#)
- [Mission](#)
- [Legal](#)

[Login](#)
[Log In / Sign Up](#)

Un progetto di:
ADIGE CHANNEL



Questo sito è stato realizzato all'interno del progetto "Nuovo sistema informativo in piattaforma multimediale". Legge Regionale 4 aprile 2003, n.8, così come modificata con L.R. 16 Marzo 2006, n.5 "Disciplina dei distretti produttivi del Veneto ed interventi di politica industriale locale". Misura A - Aggregazione di filiera o settore DDSE n. 139 del 23/12/2009.

