

VERONELLA. DALL'8 AL 20 LUGLIO

La Sagra della Madonna compie 100 anni

Per celebrarla Comune e Proloco con **Coldiretti** organizzano numerose iniziative

Compie 100 anni 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 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 **Col-**
diretti 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 saranno l'inaugurazione sabato 8 alle 20 e domenica 10 a partire dalle 21 con la seconda gara di

vatori 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 pos-

cercando di entrare nella GDO e nelle macellerie, per farlo conoscere”.

Nella nostra provincia il comparto è composto da circa 400 allevamenti per un totale di circa 120.000 capi allevati annualmente, di cui



Da sx Loris Rossi, Wanni Soave, Franca Castellani, Ignazio Scappin e Andrea Corso

griglie “Veronella in Gradella” a cui parteciperanno appassionati di barbecue. I concorrenti 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 alle-

sono 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

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 eguali 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.