

IL PERSONAGGIO. La signora Garonzi sarà festeggiata domani durante la messa e al ristorante

Maria compie cent'anni Il segreto? Lavorare sodo

Ancora adesso si prepara i pasti e si occupa dei lavori domestici
«Ho anche appetito e buona memoria: non mi faccio imbrogliare»

Marco Scipolo

Maria Garonzi ha spento le cento candeline. Nata a Roverè Veronese, nel 1916, durante la Prima Guerra Mondiale, ha avuto una vita intensa.

«Ho tribolato e lavorato tanto», confida Maria. «A sette anni andavo a pascolare le bestie», ricorda ancora. Suo padre morì quando lei aveva solo 13 anni. E così Maria, che aveva otto fratelli, ha dovuto presto andare a servizio per contribuire a sfamare i familiari. Tempi difficili, di ristrettezze economiche. Un'epoca in cui si barattavano le uova di gallina con altri generi alimentari o con altra merce necessaria e si mangiava spesso minestrina e polenta.

Sposatasi con Gildo Spada, ha avuto sette figli: Lorenzo (decaduto 15 anni fa), Rita, Giovanni, Lino, Angelo, Adolfo e Alberto (morto a dieci mesi). Circa sessant'anni fa la famiglia si trasferì, da Roverè, prima a San Mauro di Saline e poi a Caselle. Da cinquant'anni, la centenaria vive a Santa Lucia nella storica corte Moreschi. È rimasta vedova nel Duemila, quando il marito Gildo è scomparso a 90 anni. La signora Maria ha



Maria Garonzi con i figli davanti al capitello costruito da Angelo accanto alla casa

9 nipoti e 6 pronipoti. E, con una lucidità ed una prontezza che sbalordiscono, puntualizza: «È da 52 anni che sono nonna e da 22 anni che sono bisnonna».

Possiede, infatti, una memoria di ferro e le è sempre piaciuto far di conto: «Ho frequentato la scuola fino alla terza, in matematica ero bravissima», racconta. Di recente, un figlio ha voluto metterla alla prova con la complicità della cassiera di un negozio, suggerendo a quest'ultima di dare il resto sbagliato all'anziana madre, che se n'è subito accorta. «Non riesco

ad imbrogliarmi», sorride Maria. «Come salute, è sana come un pesce», affermano i figli. Il segreto della longevità? «Lavorare sodo».

Maria è autosufficiente, si prepara da sola i pasti e svolge pure faccende domestiche: proprio una «supernonna». Non rinuncia nemmeno alla breve passeggiata quotidiana presso il capitello dedicato alla Madonna, costruito dal figlio Angelo a fianco della casa e inaugurato nel 2011.

Ha, inoltre, un buon appetito, tanto da stupire perfino il medico. «Mangio anche minestrone e cotechino», con-

ferma Maria. Tutti i giorni consuma «tre panini» (uno per ogni pasto principale), «quasi un bicchiere di vino e, prima di andare a letto, una tazza di caffelatte». In famiglia c'è già stato chi ha tagliato il traguardo delle cento candeline: la sorella di Maria, Carolina, deceduta quattro anni fa all'età di cent'anni.

Parenti e amici festeggeranno insieme la signora Maria domani partecipando, nella chiesa di Santa Lucia Extra, alla messa delle 11 e pranzando poi in un ristorante. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'EVENTO. Sabato e domenica a Porta Palio

Torna «Bionat» la rassegna dedicata al vivere sostenibile

Gli organizzatori: «Una novità di quest'anno sono i Bio food truck»

Dopo l'edizione con il botto dello scorso anno - duemila visitatori in due giorni - ritorna a Porta Palio, sabato e domenica, la quarta edizione di Bionat, appuntamento rivolto agli amanti del vivere sano e naturale. Le associazioni Macchie di Leopardi e Bioloc, giovani realtà cittadine attente allo sviluppo del territorio, si sono unite per organizzare la rassegna, «che coniuga un'importante vetrina per produttori e artigiani locali a una fitta scaletta di appuntamenti collaterali, conferenze e laboratori incentrati sulle tematiche del benessere e del mondo green», come dicono gli organizzatori Federica Pasini e Cesare Scappini, presente il consigliere comunale del Pd Damiano Fermo.

Il programma prevede, oltre alla presenza continua di un'area bimbi dotata di giochi provenienti dal riuso, lo svolgimento di laboratori di decorazione biscotti, la presentazione del progetto Ababa Montessori e l'organizzazione di spazi rivolti ai gruppi di mamme sui temi del massaggio infantile e delle fasce portabebè.

Sabato, alle 20.30, come illustrano i promotori, si svolgerà anche la proiezione del film-documentario di Leo-



La facciata di Porta Palio

nardo di Caprio *Punto di non ritorno-Before the Flood*.

«Bionat è una manifestazione per ritrovare alimenti, oggetti e creazioni di artigianato locale interamente realizzati in chiave responsabile e sostenibile», sottolinea la Pasini. «I Bio Food Truck sono una delle novità di questa edizione», dice Scappini, di Macchie di Leopardi, «e insieme al Bio Bar saranno la cornice ideale per soddisfare i palati di tutti i generi». All'interno della manifestazione sarà possibile creare anche confezioni natalizie realizzate dai ragazzi della Piccola Fraternità della Lessinia. «Per donare un sorriso a chi le costruisce durante l'intero l'anno e vive accanto a noi». ● E.G.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALLA GRAN GUARDIA

I «bigoi al torcio» sostengono il volontariato

È nata dodici anni fa a Limerona, paese in provincia di Padova, la «Confraternita dei Bigoi al Torcio», è stata ospite di manifestazioni locali: e ora sbarca a Verona. IL gruppo, che nasce per la salvaguardia e lo sviluppo delle tradizioni gastronomiche e culturali venete con particolare riferimento ai *bigoi al torcio*, sarà alla Gran Guardia sabato e domenica. La torchiatura è eseguita manualmente: ogni modalità meccanica viene rigorosamente esclusa in quanto altererebbe alcune caratteristiche organolettiche specifiche dei *bigoi* e renderebbe diverso il gusto.

Ma non c'è solo l'aspetto gastronomico. In questi anni la confraternita ha donato oltre 240mila euro ad attività benefiche a sostegno di importanti progetti. E ora questi *bigoi*, nella città della solidarietà, sosterranno le attività dell'Unione italiana lotta alla distrofia muscolare e dell'associazione «Pietro Casagrande Onlus».

E chi vorrà cimentarsi potrà farlo: un torchio sarà a disposizione per chi vuole imparare, assicurano i membri della confraternita. L'appuntamento, sabato e domenica, è dalle 11 fino a sera nell'ambito della più ampia iniziativa della Terza edizione dell'Asta pubblica di beneficenza, che va dall'8 al 13 dicembre dalle 10 alle 23, organizzata dall'associazione culturale Quinta Parete. ●

8-9-10-11 DICEMBRE OFFERTE ESCLUSIVE!

4.79
€/pz.

GRANCOTECHINO ITALIANO NEGRONI 800 g 5,99 €/kg

5.79
€/kg

LONZA DI SUINO A FETTE PASSO DOPO PASSO DESPAR

20% DI SCONTO SU CESTI E STRENNE

(NO ECCEZIONE DELLE CESTE ONLUS E DELLE CESTE IN OFFERTA)

2.59
€/pz.

PANDORO O PANETTONE CON O SENZA CANDITI BALOCCO 1 kg

4.99
€/pz.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DOP BITONTO DESPAR PREMIUM 750 ml - 6,70 €/L

1.29
€/kg

ARANCE NAVEL AFFOGLIATE

12.90
€/kg

PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI DELLE VALLI DI MONTIGNA PIÙ PRESTIGIOSE DI PARMA: CASSELI DI BARDI, CASSO, COZZANO

DESPAR



EUROSPAR



INTERSPAR



GIOVEDÌ 8 DICEMBRE SIAMO APERTI - SCOPRI GLI ORARI SU: DESPAR.IT

OFFERTA VALIDA NEI PUNTI VENDITA CHE ADESSO ALIMENTAZIONE