

DI PARMA E DINTORNI

inedito

KOPPEL
Club

NUMERO QUATTRO DICEMBRE 2008 - FEBBRAIO 2009

La Koppel A.W. ascensori compie cinquant'anni. È infatti già passato mezzo secolo da quando, nel 1948, l'ingegnere Rodolfo Iotti, allora trentottenne con una lunga esperienza ascensoristica maturata in grandi imprese italiane ed internazionali, fondò a Parma un'azienda nel piccolo spazio di Vicolo dei Mulini. Da allora, nella sua continua crescita, la ditta Koppel ha cambiato varie sedi trasferendosi prima in via Verona, poi in via Mercalli nel quartiere SPIP ed ora, in occasione del cinquantesimo dalla sua fondazione, nella nuova sede di via Strasburgo,

EDITORIALE

La Redazione di "Inedito Koppel Club" vuole esprimere le proprie congratulazioni all'ing. Rodolfo Iotti, fondatore della ditta Koppel A.W. ascensori, e ai figli Marisa e Giuseppe che ne continuano l'opera, per il prestigioso traguardo raggiunto. Coglie inoltre l'occasione per augurare agli amici lettori un Buon Natale ed un Felice Anno Nuovo.



K
KOPPEL A.W.
ASCENSORI

DA 50 ANNI AL VOSTRO SERVIZIO

vicino alla tangenziale nord-est di Parma. Gli indirizzi cambiano e gli edifici si allargano per esigenze di mercato.

Quello che invece è rimasto del tutto immutato, e che rappresenta ancora oggi la vera forza del marchio Koppel A.W. ascensori, è il saper garantire sicurezza e professionalità. Sempre.

Proprio come Rodolfo Iotti cinquant'anni fa, la Koppel considera l'ascensore

non solo come un mezzo meccanico per il trasporto verticale di persone o cose, ma più precisamente come un servizio di tipo pubblico. Come tale, è assolutamente necessario garantire nel tempo la sicurezza e la solidità di ogni singolo impianto. Questa prospettiva stimola il gruppo Koppel ad una costante ricerca per un miglioramento

tecnologico a costi accessibili, offrendo la soluzione ideale per ogni tipo di esigenza. La particolare serietà nel servizio erogato, dalla progettazione alla costruzione e manutenzione di ascensori e sistemi di trasporto verticali, ha creato un particolare legame di fiducia tra le varie realtà presenti sul territorio e la Koppel A.W. ascensori. L'ampia gamma di impianti è infatti in grado di soddisfare i più diversi segmenti di mercato: dagli edifici pub-

■ L'olio di qualità	3
■ Gli acquerelli di Santina Rossi	4
■ La montagna a due passi da casa	5
■ Amore per il bel canto	6
■ Sapori di terra e di mare	7
■ Emergency	8



blici e privati con esigenze di base alle strutture sanitarie e ospedaliere dove i mezzi sono adibiti al trasporto di lettighe, dagli ambienti carichi di umidità dei salumifici ai grandi punti vendita nel settore alimentare dove l'efficienza di ogni ascensore è il requisito fondamentale affinché il lavoro di produzione e di carico-scarico non si interrompa mai. L'ascensore è un oggetto che ormai fa parte della nostra quotidianità, usato per la facilità e velocità

di spostamento, ma anche un elemento che si deve integrare esteticamente con l'architettura che lo circonda: le soluzioni Koppel rappresentano un felice connubio di tecnologia e design, frutto di una continua ricerca e sperimentazione anche per quanto riguarda la tipologia dei materiali e l'abbinamento dei colori. Non solo nuove idee in termini di estetica, però: come da tradizione Koppel, è sempre il tema della sicurezza tra i principali



vati o uffici, sta diventando sempre più diffusa. La mobilità verticale, infatti, risulta necessaria soprattutto quando si deve assicurare l'accesso a soggetti disabili, ma viene utilizzata per comodità anche da persone anziane, donne in gravidanza o con passeggini. L'ascensore viene quindi a servire spazi privati, dove non solo è richiesta un'accessibilità agevole, ma anche una sicurezza che garantisca la privacy. Per queste

situazioni in alcuni ascensori a marchio Koppel A.W. è possibile limitare la chiamata al piano di accesso installando un pulsante a chiave o anteposando dispositivi identificativi come un lettore di schede. La ditta, tramite il suo personale specializzato, svolge una costante manutenzione preventiva, per lo più mensilmente, a tutti i suoi impianti. Per particolari ed imprevedibili situazioni d'emergenza il servizio di assistenza garantisce tecnici pronti ad intervenire 24 ore su 24. Perché quando c'è bisogno Koppel c'è. Sempre.

2

SCHEDA



Il fondatore e Presidente
Ing. Rodolfo Iotti

La ditta Koppel A.W. ascensori nel 1995 fu tra le prime in Italia, a realizzare un sistema di qualità certificato ISO 9001, e nel 1998 il DNV Italia ha attestato che tale sistema è conforme ai requisiti dell'allegato XIII alla Direttiva Europea 95/16/Ce. Koppel A.W. negli anni ha installato quasi 10.000 ascensori in una trentina di diversi Paesi in 4 continenti, ed oggi è direttamente presente con due consociate in Romania e Svizzera/FL, oltre ad avere rapporti stretti con due affiliate in Indonesia e Costa d'Avorio, e con agenzie (che sono anche installatori e manutentori autorizzati) in numerosi altri Paesi.





Oleificio Golini L. & U. snc Via Toscanini 15 - 43017 San Secondo P.se (Pr) - Tel./ Fax: 0521 872209

L'olio, come il pane, è il prodotto più prezioso della Natura. È con l'Olio di Oliva che l'Oleificio Golini, nato da oltre 60 anni, propone una tavola Nobile per soddisfare le richieste più esigenti, dedicandosi alla ricerca e al controllo della qualità dei frutti. Come sessant'anni fa, la famiglia Golini seleziona accuratamente i migliori prodotti grazie ad una meticolosa

L'OLIO DI QUALITÀ

scelta della materia prima nelle coltivazioni abruzzesi. Monitorare ogni fase, dalla produzione alla vendita, garantisce un risultato di alta qualità: l'estrazione avviene applicando il metodo Sinolea, ossia lo sgocciolamento naturale a freddo. Le conoscenze attuali hanno infatti dimostrato che la temperatura e l'utilizzo dell'acqua di processo durante la lavorazione sono punti negativi che incidono abbassando il livello qualitativo del prodotto. Nel processo Sinolea, mischiando acqua e olio, è possibile separare i due liquidi immergendo una lama di acciaio nel mosto oleoso, facendo poi sgocciolare la lama "sporcata" di olio in un altro contenitore per caduta di gravità, fino alla completa separazione dei due liquidi. Con questo trattamento i polifenoli e gli antiossidanti naturali, primi fattori della qualità dell'olio ma anche i primi a diminuire in seguito alle sollecitazioni sia termiche che meccaniche, permangono nella loro interezza. Il metodo Sinolea, oltre ad evitare agli impasti qualsiasi sollecitazione meccanica, effettua contemporaneamente una lenta gramolatura esaltando nel suo complesso le caratteristiche organolettiche degli extravergini di oliva, garantendo il massimo contenuto di antiossidanti naturali e di tutte le componenti specifiche legate alla qualità. Il basso numero di giri e l'assenza di riscaldamento in fase di estrazione garantiscono alle caratteristiche organolettiche del prodotto costanza ed invariabilità. Tre sono i prodotti di punta dell'azienda Golini, tutti extravergini di oliva 100% italiano.

Ramoscello d'oro: ottimo per non sovrastare il sapore dei

cibi, leggero delicato è adatto per "palati esigenti": di aspetto limpido, colore giallo-oro, ha un sapore fine, lievemente fruttato, la sua nobile fragranza è dovuta al grado di maturazione medio-alta delle olive 100% italiane. Ideale soprattutto a crudo, si abbina a insalate, verdure cotte, zuppe, salse, sughi e minestre.

Antica Spremitura: deciso, piccante, robusto e semplicemente velato perché non sottoposto a filtraggio. Con le sue olive, raccolte a mano a maturazione precoce e uniforme, è perfetto per chi vuole esaltare le pietanze mediterranee senza trascurare la naturalezza dell'olio. Giallo-oro, dal sapore vivo, intenso con un retrogusto mandorlato, si abbina ad antipasti di pesce bolliti e a vapore, carne alla griglia, risotti, filetto di tonno, frittura di pesce, per pizza e crudo sul pane.

Cuor d'oliva: un olio dalle caratteristiche uniche, con un gusto particolare abbinabile a qualsiasi pietanza. Limpido, giallo con riflessi verdognoli, è fruttato con un piacevole pizzicore nel finale. Alla produzione di ottimo olio, la famiglia Golini ha aggiunto quella dell'aceto balsamico

bianco (biologico) particolarmente indicato per accompagnare piatti a base di pesce.

SCHEDA



L'azienda viene fondata nel 1945 da Giuseppe Golini che percorreva la Bassa in sella alla sua bicicletta provvista di doppio portapacchi per il trasporto dell'olio. Dal 1960, con l'entrata dei due figli Luigi e Umberto, l'azienda ha assunto l'attuale denominazione Fratelli Golini. Oggi, insieme a Luigi, collaborano i suoi due figli Davide e Marco. La politica di vendita che caratterizza l'Oleificio Golini, sempre attenta ai problemi dei consumatori, è di avvicinare il più possibile il fornitore al consumatore. Per questo motivo si effettua una vendita a domicilio per privati, ristoranti, alberghi, paninoteche, bar, gastronomie, pasticcerie, ed enoteche sia per ordini di piccola entità sia per grandi forniture. L'azienda è riconosciuta da un'ordinanza regionale per la commercializzazione di olio extravergine di oliva italiano ai sensi del regolamento CEE 2815/98 e successivi aggiornamenti con il numero PR03. La ditta F.lli Golini si distingue come fornitore di alta qualità non solo in Italia, ma anche in Francia, Germania e Ucraina.

Per informazioni:
Oleificio Golini L. & U. snc
Via Toscanini 15 - 43017 San Secondo P.se (Pr) - Tel./ Fax: 0521 872209
e-mail: olio.golini@infinito.it
Sito Web: www.oliogolini.com



3

KOPPEL Club promo

CONVENZIONATO CON



Acquarellista Santina Rossi

Di origini cremonesi, Santina Rossi sin da giovane ha espresso una profonda predilezione per l'arte, passione che soltanto recentemente ha potuto però concretizzare. La sua formazione artistica è stata

GLI ACQUERELLI DI SANTINA ROSSI

SCHEDA

Santina Rossi nasce a Gussola, in provincia di Cremona. Sin dalla giovane età rivela una profonda predilezione per l'arte, in particolare per il disegno e la pittura ad olio, ma è solamente in età adulta che riesce a concretizzare questa sua passione. Nel 1994, infatti, inizia a sperimentare queste tecniche in maniera continuativa, ricercando un percorso stilistico personale. L'artista trova poi una profonda ispirazione nella tecnica dell'acquerello: nel 2004 frequenta a Parma la Scuola tenuta da Ida Tentolini, mentre nel 2005 è a Milano alla Scuola del Maestro Angelo Gorlini. Questa formazione ha consolidato ulteriormente le capacità di Santina Rossi: le sue opere, legate al tema della natura, rivelano infatti un elevato estro artistico unito ad una buona conoscenza della tecnica.



Mostrare personali e collettive in diverse città italiane a partire dal 2006.

Nel concorso di pittura "DIPINGIAMO IL PARCO OGLIO SUD" Calvatone (Cr) è stata segnalata un'opera riprodotta sul calendario 2009.

Nell'ottobre scorso ha esposto una mostra personale nella Sala concerti e convegni "MARIA CALLAS" LA CITTA' SI NOTA - Vicolo del Medioevo, 7 Parma.



caratterizzata soprattutto dal disegno e dalla pittura ad olio. Avvicinatasi alla tecnica dell'acquerello, la Rossi ha percepito immediatamente una speciale affinità: un legame tuttora in costante evoluzione. Manuela Bartolotti ha descritto il passaggio di Santina Rossi all'acquerello come un processo partito da "un'iniziale difficoltà a staccarsi dalle sue radici materiche di pittrice ad olio. La Rossi ora pratica un acquerello molto più leggero, aereo, con grande padronanza tecnica. La sua novità, che la caratterizza anche nelle ultime esposizioni, è l'intervento su documenti antichi o semplicemente vecchi, su



fogli altrimenti dimenticati o dati al macero, oggetti la cui funzione ormai si è persa ma che ora, grazie a Santina Rossi, fungono da supporto, da fondo per le sue creazioni. L'artista riesce a recuperare e a riportare in vita brandelli del passato: dove la lettera è morta, l'arte fiorisce. Il segno scaturito dalla

mano della Rossi restituisce tempo al tempo, lasciando la sua memoria emotiva su fogli ormai senza più memoria. Il fascino sta proprio in questo: paesaggi, visioni crepuscolari e romantiche su carte notarili, permutate, testamenti. Le parole paiono galleggiare sulle macchie ben dosate dell'acquerello e si fanno cornici, sfondi, contorni, mentre le ossidazioni, le muffe della carta si mescolano e si integrano nei colori della pittura. Come nel racconto "La lettera rubata" di Edgar Allan Poe, spesso non ci accorgiamo di quello che abbiamo sotto il naso. Santina Rossi, invece, cerca di mostrarci proprio quello che è stato dimenticato, sia esso un pezzo di carta, un effetto atmosferico, una sfumatura di sentimento o la suggestione di un luogo, di un momento. Lasciandosi trasportare durante la visione delle opere di Santina Rossi è possibile ritrovare l'aria, la musica, il profumo del vento, in una sorta di reminiscenza proustiana. Perché ognuno, in fondo, ha quel ritaglio di vita dentro di sé, ma solo pochi sanno rappresentarlo su carta".

Prenotando telefonicamente e presentandoti con questa Card firmata all'Oleificio F.lli Golini in via Toscanini 15 a San Secondo Parmense (Pr), avrai diritto ad uno sconto del 15%, fino al 30 marzo 2009, sugli oli extravergini d'oliva "Ramoscello d'oro", "Antica spremitura", e "Cuor d'oliva".

Firma



DORIANO SPORT Schia (Parma)

Schia-Monte Caio si conferma anche quest'anno punto di riferimento per tutti gli appassionati di sport invernali. Particolarmente indicato per escursioni e fuoripista senza nessun pericolo di valanghe, i pendii sono infatti molto dolci, Schia si prepara alla stagione invernale con numeri di tutto rispetto. Distante 45 Km da Parma, 60 Km da Reggio Emilia e 60 Km da Aulla, l'area



LA MONTAGNA A DUE PASSI DA CASA



SCHEDA



vanta 15 Km di piste da sci con un dislivello di 230 m, 5 Km per lo sci di fondo (in località Capra Nera), seggiovia biposto con portata oraria di 1200 persone da un'altitudine di 1200 m a 1430 m e una nuova pista nera "3 Bock" (ex Montelungo). 10 i maestri tesserati Amsi, 1 skilift e un tapis roulant per bambini, e una nuova area con giochi gonfiabili, il Baby Park "Skialand", dedicato ai più piccoli. Tra le novità, in località Pian delle Guide, presso la nuovissima pista "3 Bock", va segnalato l'impianto di innevamento ad alta pressione aria-acqua con venticinque lance posizionate sulla pista recentemente rifatta. Senza dimenticare lo Snow Park: si tratta di una nuova area, a 1300 m, gestita dal Club Caio Riders e interamente dedicata agli amanti dello snowboard. Nato grazie all'impegno dei membri dello Snowboard Club, gruppo nato a Schia nell'inverno del 2003 con lo scopo principale di promuovere la disciplina dello snowboard unitamente al desiderio di valorizzare il terri-

torio e la sua natura, la struttura comprende 1 Jump da due Different Flat, 2 Jump Easy, 2 Jump Medium, 1 Rainbow, 1 Wallride ed una decina fra Box e Rail vari. Lo Snow Park, che non richiede nessun tipo di skipass per accedervi, è dotato di un sistema d'illuminazione con cinque fari che rendono l'intera area illuminata a giorno, di un potente stereo e di un punto di ristoro. Due le aperture serali: il mercoledì e il sabato dalle 19 alle 24. Il Club Caio Riders sta lavorando per realizzare strutture permanenti in terra battuta ideale per sci freestyle ed eventi sia a carattere amatoriale che competitivo. Nell'area sono presenti anche varie baite, un albergo con 13 camere (per un totale di 40 posti letto), un residence con 10 nuovissimi appartamenti collegati ad un esclusivo centro benessere ed un campeggio con pizzeria, oltre agli agriturismi presenti nel tizzanese.

L'apertura delle piste, condizioni climatiche permettendo, è prevista dal 23 novembre. (foto ADVPR.IT)

Tra le tante offerte che la località Schia-Monte Caio offre ai suoi turisti c'è anche il negozio Dorian Sport che, da trent'anni, si occupa del noleggio, vendita e riparazione degli sci e delle tavole da snowboard. Posizionato vicino al campo scuola, Dorian Sport è fornito delle migliori marche sportive per lo sci, lo snowboard, il trekking e tutto il vestiario ideale per l'outdoor. Rossignol, Atomic, Head, Fischer, Nordica, Vuarnet, Ziener, Burton, K2, Ride, Bataleon, Canadiens, Salewa, Aku, Meindl, Tecnica, Uvex, Anon, Briko, sono solo alcune delle grandi firme che si possono trovare in negozio.

Caio Riders Snowboard Club
www.caioriders.com
e-mail: dan@caioriders.com

Sito ufficiale della località turistica
www.schiamontecaio.it
e-mail: info@schiamontecaio.it

Sito dello Sci Club
www.sciclubschia.it
e-mail: mircobricoli@libero.it



KOPPEL Club promo

CONVENZIONATO CON



Coro C.A.I. Mariotti, viale Piacenza 40 - Parma

Dal 1970 il coro C.A.I. Mariotti, nato e cresciuto in seno alla Sezione di Parma del Club Alpino Italiano, tiene alta la bandiera della nostra città grazie alla sua profonda passione per il bel canto e la qualità musicale che offre ad ogni appun-

AMORE PER IL BEL CANTO

SCHEDA



Nato nel 1970 in seno alla sezione di Parma del Club Alpino Italiano, il Coro C.A.I. Mariotti, del cui illustre fondatore porta il nome, si è subito ispirato alla vasta produzione del canto di montagna. Dal 1980 la corale, oggi formata da quaranta elementi suddivisi tra tenori primi - tenori secondi - baritoni e bassi, è diretta dal Maestro Gianbernardo Ugolotti. Dopo quasi quarant'anni di attività corale, il C.A.I. Mariotti oggi è in grado di offrire un vasto repertorio musicale.

6

Per contatti:

Coro C.A.I. Mariotti, Viale Piacenza 40,
43100 Parma
e-mail: corocaimariotti@hotmail.com
Sito Web: www.corocaimariotti.it

Francesco Stola (Presidente)
Tel/fax: 0521 984530
Cell: 347 5436567

Gianbernardo Ugolotti (Direttore)
Tel. 0521 485327

Luigi Carra (Segretario)
Tel. 0521 463253



tamento. I brani che il C.A.I. Mariotti propone spaziano dai tradizionali canti di montagna e degli alpini a quelli derivanti dal folklore nazionale e straniero. Un'attenzione particolare è rivolta alle tradizioni popolari emiliane e parmigiane. Anche i generi spiritual e gospel, insieme all'esecuzione di arrangiamenti di canzoni con qualche sconfinamento nel classico, occupano un ruolo importante nel repertorio del coro. In tanti anni di attività il coro ha partecipato a concerti e rassegne nelle maggiori città d'Italia. Tra le numerose esibizioni rimangono memorabili quelle di Torino, all'Auditorium RAI, di Firenze, presso il Cenacolo di S. Croce e nella Cattedrale di Fiesole, di Urbania, nel Salone del Palazzo Ducale, di Roma, in Piazza Campidoglio ed al Circolo dei Deputati dell'Acqua Acetosa, a Stra nella meravigliosa cornice di Villa Pisani. Nel 2004 e nel 2006 il coro C.A.I. Mariotti ha



avuto l'onore di rappresentare ufficialmente la Provincia di Parma a San Marino esibendosi al Teatro Titano alla presenza dei Capitani reggenti e di altre autorità dell'antica Repubblica. Nel corso dei suoi quarant'anni di attività il coro ha effettuato numerose tournè. A Vienna, nel 1998 e nel 2003 in occasione dell'Avvento Viennese, nel Salone delle

Feste della Rathaus (il Municipio) e al Palazzo delle Nazioni Unite. A Lubiana, in Slovenia, dove, dal 1988 al 1990 ha rappresentato la città di Parma alla manifestazione delle "Nozze Rustiche". Nel 1991 e nel 2000 il C.A.I. Mariotti ha avuto l'onore di esibirsi alla presenza di Sua Santità Giovanni Paolo II in occasione della promulgazione dell'Enciclica "Centesimus annus" e del Giubileo. Nel 1993 si è esibito a Lebbeke e a Merchtem in Belgio, mentre nel 1997 ha tenuto una serie di applauditi concerti nelle città di

Trnava e Pjestany nella Repubblica Slovacca.

Nel 1999 e nel 2002 ha partecipato al Festival Internazionale di Miskolc in Ungheria, mentre nel gennaio 2007 ha cantato al Salone

dell'UNESCO di Parigi. Il coro C.A.I. Mariotti può anche vantare l'incisione di un disco dal titolo "Cantare è un po' amare". Annualmente organizza la "Rassegna del Bel Cant", ormai giunta alla ventisettesima edizione: la rassegna si svolge nella prestigiosa cornice del Teatro Regio di Parma. Gli ultimi appuntamenti sono stati: il concerto di beneficenza, il 20 settembre nella chiesa di S. Domenico a Borgo Val di Taro nell'ambito del "settembre gastronomico valtarese", il concerto al teatro parrocchiale di Baganzola il 27 settembre e la "XXVII Rassegna del Bel Cant", l'8 novembre al Teatro Regio di Parma. ■



Presentandoti con questa Card firmata al negozio "Doriano Sport" a Schia, avrai diritto ad uno sconto del 10% su tutti gli articoli, esclusi quelli già scontati. La promozione è valida fino al 31 gennaio 2009.

Firma

avuto l'onore di rappresentare ufficialmente la Provincia di Parma a San Marino esibendosi al Teatro Titano alla presenza dei Capitani reggenti e di altre autorità dell'antica Repubblica. Nel corso dei suoi quarant'anni di attività il coro ha effettuato numerose tournè. A Vienna, nel 1998 e nel 2003 in occasione dell'Avvento Viennese, nel Salone delle



Ristorante "CHIASTRONE" località Chiastrone - Langhirano (Pr) tel. 0521 863745

A pochi chilometri da Langhirano, circondato dalle suggestive colline parmensi, il ristorante Chiastrone offre alla sua clientela un variegato menù che spazia dai piatti tipici della cucina emiliana alle portate di mare. Ogni settimana, al martedì e al venerdì, i gestori del Chiastrone si riforniscono al mercato ittico di La Spezia garantendo così sempre prodotti di altissima qualità. Il menù inizia, per gli antipasti di mare, con un fagottino di gambero e bresaola agli agrumi e riduzione all'aceto balsamico di Modena, tentacolo di polpo con patate al pesto e quadrittico di mare. Tra i primi piatti è possibile scegliere tra gli stricchetti ai crostacei con zucchine in cialda di parmigiano, spaghetti allo scoglio, calamarata alle vongole e Pescatrice, Combinata degli chef (vellu-

SAPORI DI TERRA E DI MARE



tata di gamberi con fagottino ai porcini) e delizie ai frutti di mare in salsa mediterranea con finocchietto selvatico. Non meno invitanti sono i secondi piatti, sempre di mare:



turbante di orata ripieno di frutta di mare in salsa verde, treccine di spigole su battuto di spinaci con scaglie di tartufo nero di Fragno, filetto di tonno in crosta di pistacchio in salsa di porri e scalogno, gamberoni alla gola di Parma su vellutata di fagioli. Per gli antipasti di terra la carta offre nido di porcini, Asiago fritto avvolto in Spek, Crudo di Parma, salume misto, sfornatine al formaggio con crema al tartufo nero di Fragno, antipasto del Chiastrone, fichi e Culaccia. Per i primi piatti, di terra, ci sono tagliatelle ai porcini, tortelli di patate al salamino, tortelli d'erbetta, vellutata di porcini, gnocchi di patate con Caprino e noci, tagliolini al radicchio rosso. Per i secondi, cosciotto di capriolo al Morellino di Scansano, Punta al forno, petto d'anatra al Chiastrone (servita con vellutata di porri e scalogno), costolette d'agnello al Chiastrone, Fiorentina di Angus, Filetto di Angus all'aceto balsamico di Modena, tagliata di carne

austriaca con rucola e scaglie di Parmigiano, Carpaccio con verdure fresche, porcini fritti. Tra i tanti dessert vanno sicuramente menzionati la bavarese al limone (con crema ai frutti di bos-

sco), la tradizionale sbrisolona e la crostata di fichi all'aceto balsamico. La carta dei vini è davvero notevole: 160 etichette, tra cui Sassicaia, Brunello di Montalcino, Chianti, Pinot, Morellini, Don Perignon del '99.

7



SCHEDA



Nel luglio del 2008 ha riaperto i battenti il ristorante Chiastrone. Nato 30 anni fa, e da sempre rinomato per i suoi piatti a base di pesce, il locale è rimasto chiuso per dodici lunghi anni per mancanza di gestione. Oggi, grazie ad una cordata di imprenditori modenesi, il ristorante Chiastrone ha ripreso la sua attività. Al suo interno sono presenti 5 sale, di cui due molto grandi e attrezzate per videoconferenze, per un totale di 160 posti a sedere. Un'elegante cantina per degustazioni, un terrazzo che ospita fino a 50 persone e due ampi parcheggi privati completano l'offerta.

Il ristorante si trova in località Chiastrone a Langhirano (Pr).

Per informazioni e prenotazioni:
tel. 0521 863745 fax 0521 854547
e-mail: info@chiastrone.it
sito Web: www.chiastrone.it

Giorno di chiusura: lunedì

KOPPEL
Club promo

CONVENZIONATO
CON





ASSOCIAZIONE "EMERGENCY" www.emergency.it

Emergency nasce a Milano 14 anni fa per portare assistenza alle vittime delle guerre e delle mine antiuomo. Secondo i

SCHEDA

Emergency è un'associazione italiana indipendente e neutrale. Offre assistenza medico-chirurgica gratuita e di elevata qualità alle vittime civili delle guerre, delle mine antiuomo e della povertà. Promuove una cultura di solidarietà, di pace e di rispetto dei diritti umani.

Emergency è stata giuridicamente riconosciuta Onlus nel 1998 e Ong nel 1999. Dal 2006 Emergency è riconosciuta come Ong partner delle Nazioni Unite - Dipartimento della Pubblica Informazione.

Il volontariato è una componente fondamentale della sua attività. Sul territorio italiano sono attivi circa 4000 volontari divisi in 187 gruppi e 22 riferimenti locali. I volontari svolgono un ruolo fondamentale nell'opera di informazione e sensibilizzazione dell'opinione pubblica, nella diffusione di una cultura di pace (attraverso la partecipazione a conferenze, incontri nelle scuole, sui luoghi di lavoro) e nell'attività di raccolta fondi (banchetti promozionali, organizzazione di iniziative locali, presentazione di progetti specifici agli enti locali, sviluppo sul territorio delle campagne promosse dall'associazione. I volontari offrono anche un supporto prezioso alle attività degli uffici delle sedi di Milano e Roma.

Per informazioni: volontariato@emergency.it

E' possibile sostenere Emergency facendo una donazione sul ccp: 28426203.
Codice fiscale: 97147110155

Sito Web: www.emergency.it

Referente di Parma: Giampaolo Concari
e-mail: emergencyparma@polaris.it

8

Presentandoti con questa Card firmata al ristorante "Chiastrone" a Chiastrone di Langhirano (Pr), avrai diritto ad uno sconto, fino al 30 marzo, del 10% sul servizio di ristorazione. Dal martedì al giovedì lo sconto sarà del 15%.

Firma

EMERGENCY



maggiori centri di ricerca europei, nei conflitti contemporanei oltre il 90% delle vittime è costituito da civili, un dato confermato dall'attività quotidiana degli ospedali di Emergency dove il 30% dei feriti di guerra sono vittime delle mine antiuomo. Per far fronte a questi bisogni Emergency progetta, costruisce e gestisce Centri chirurgici in alcuni dei paesi più martoriati dalla guerra: **Iraq, Cambogia, Afghanistan, Sierra Leone**. Vittime di guerra non sono solo i feriti, ma anche tutti coloro che, a causa della guerra, vedono negato il diritto fondamentale a essere curati. Per far fronte ai bisogni di donne e bambini Emergency ha ampliato le sue attività fino a includere la pediatria (in **Afganistan, Sierra Leone, Sudan**) e l'ostetricia (in **Afganistan** e presto in **Nicaragua**). Per offrire assistenza altamente specializzata a pazienti affetti da patologie cardiache, che non avrebbero altra possibilità di essere operati gratuitamente da un'équipe altamente specializzata, Emergency ha creato il **Centro Salam di Cardiocirurgia, a Khartoum, Sudan**, il primo centro d'eccellenza di cardiocirurgia completamente gratuito in un'area abitata da oltre 300 milioni di persone. Il **Centro Salam** è, infatti, il fulcro di un programma

regionale che offre assistenza ai pazienti provenienti dal Sudan e dai paesi confinanti. Con oltre 500 interventi a cuore aperto nel primo anno di attività, il **Centro Salam** ha dimostrato che anche in Africa è possibile praticare una medicina d'eccellenza. A partire dalla sua esperienza in paesi in guerra e dai risultati del **Centro Salam**, Emergency ha elaborato un **Manifesto per**

una sanità basata sui diritti umani che ha nella uguaglianza, qualità e responsabilità sociale i suoi fondamenti. Dopo 14 anni di esperienza, Emergency può affermare che la guerra è la più grande tragedia di salute pubblica. Curare le vittime è una terapia d'urgenza sicuramente necessaria, ma l'unico modo di evitare la guerra è praticare tutti i diritti umani, in particolare il diritto alla salute, per tutti gli esseri umani.

Emergency offre assistenza completamente gratuita, garantisce cure a chiunque ne abbia bisogno, senza discriminazioni politiche, ideologiche o religiose. Garantisce risposte sanitarie di qualità, utilizzando protocolli terapeutici e metodi di lavoro standardizzati e già sperimentati in situazioni di emergenza. La formazione del personale locale viene seguita fino al raggiungimento della completa autonomia operativa. Emergency costruisce ospedali dedicati alle vittime di guerra, alle emergenze chirurgiche, a terapie specialistiche in aree che ne sono prive.

Realizza anche centri di riabilitazione fisica e sociale, posti di primo soccorso per il trattamento delle emergenze, centri sanitari per l'assistenza medica di base e centri pediatrici. Tutte le strutture di Emergency sono progettate, costruite e gestite da staff internazionale specializzato, impegnato anche nella formazione del personale locale. Dalla sua fondazione a oggi, Emergency **ha curato 3 milioni di persone** grazie al sostegno di moltissimi cittadini italiani: l'80% dei finanziamenti di Emergency arriva infatti da donazioni private.

Promotore e sponsor dell'iniziativa:
KOPPEL A.V.

Organizzazione e Grafica: Studio Zani - Pr

Photo e Testi: Erberto Zani

Stampa: Stamperia srl - Parma