

Gia nel numero 1 del 2009 della nostra rivista, avevamo richiamato l'interesse dei nostri lettori e clienti sull'importanza del risparmio energetico in generale, ed anche nella gestione dell'ascensore. Va ribadito che, specialmente in un edificio residenziale, l'energia consumata dall'ascensore sul totale è dell'ordine dell'1% solamente, anche se la percentuale di spesa può essere superiore, penalizzata com'è al momento (secondo noi ingiustamente) dal costo fisso di allacciamento, legato non all'energia effettivamente consumata ma alla potenza dell'impianto. Quindi il consumo energetico dell'ascensore non va presentato come un problema drammatico: ben più seria, e soprattutto costosa, è la questione dell'isolamento energetico degli edifici. Per queste ragioni, il consumo energetico dovuto agli ascensori non è incluso nel calcolo che deve essere fatto per la certificazione energetica dell'edificio, nuovo o esistente, ai fini dell'applicazione della direttiva europea 2002/91/Ce. In ogni caso, qualunque risparmio, se giustificato dalla ragionevole-



KOPPEL A.W. via Strasburgo, 23/A Parma Tel. 0521 607028 r.a. Fax 0521 607185

EDITORIALE

La Koppel A.W. ascensori vuole sottolineare il suo continuo impegno nell'affrontare i temi della SICUREZZA, del RISPARMIO ENERGETICO e dell'AMBIENTE nell'interesse dei lettori di 'Inedito Koppel Club' e di tutti i suoi clienti. Questo interesse viene affrontato soprattutto nella realtà del lavoro quotidiano che la ditta e le sue maestranze prestano con competenza e dedizione. L'occasione è gradita per augurare a tutti Buona Pasqua!



lezza dell'investimento iniziale, dovrebbe essere benvenuto. In questo quadro, recenti studi dimostrano che è possibile un risparmio dell'ordine del 25/30% semplicemente intervenendo sul sistema di illuminazione della cabina. In passato in Italia era obbligatoria una illuminazione permanente della cabina, perché qualora l'ascensore si fosse guastato, l'eventuale persona intrappolata non sarebbe rimasta al buio. Oggi negli ascensori nuovi viene installato un sistema di illuminazione di emergenza, di basso consumo che interviene in questi casi. In un prossimo futuro verrà installato anche sugli ascensori esistenti in base al decreto del 23 luglio 2009. Provvedendo a questo, si può cogliere l'occasione per installare un sistema di illuminazione non più permanente quando la cabina non è in marcia, e non più a neon, o addirittura con normali lampadine ad incandescenza, ma a LED, che ha un bassissimo consumo, pur con una luminosità notevole. Questo sistema inoltre, diversamente da quello a neon, si può agevolmente spegnere durante i periodi che non sono di marcia della cabina. Simili soluzioni sono possibili anche sulle segnalazioni di occupato e presente, o di posizione e direzione cabina, che ci sono o ci possono essere, che consumano poco, ma nell'insieme e nel

tempo possono arrivare a valori non trascurabili. Tutto questo non ha un alto costo (siamo naturalmente disponibili per la preventivazione caso per caso), come invece lo avrebbero presunte soluzioni di alta tecnologia, che spesso dal punto di vista puramente energetico hanno addirittura un effetto contrario. Negli ultimi anni è stata diffusa, per esempio da alcuni operatori sul mercato, una tecnologia di motori a corrente continua (anziché asincroni trifasi in alternata come di solito si usano), alimentati in batteria, esaltando il fatto che la potenza di allacciamento è molto bassa, dell'ordine del KW. In realtà questi impianti, che alimentano batterie importanti 24 ore su 24 ogni giorno, hanno dei consumi energetici imponenti, assai superiori a quelli degli ascensori tradizionali, elettrici o idraulici.

La Koppel A.W. come sempre è disponibile a consigliare al meglio i clienti per soluzioni che siano davvero economiche ed efficaci.

La Koppel A.W. come sempre è disponibile a consigliare al meglio i clienti per soluzioni che siano davvero economiche ed efficaci.



KOPPEL A.W.
ASCENSORI

Enia: tutti i numeri della sostenibilità ambientale	2
L'OCCITANE, una storia autentica	3
Il calcio e la giusta alimentazione	4
Benvenuti in Agrinascente	5
Vox Canora	6
PieRre Café: una scelta di sapore	7
Cooperativa Averla	8



Il ruolo delle aziende di servizi pubblici locali è determinante per la salvaguardia dell'ambiente e del ter-



ritorio in cui esse operano. Enìa, consapevole di tale ruolo, è impegnata costantemente a preservare la qualità ambientale e a tutelare le risorse natu-

rali, al fine di assicurare un percorso di crescita equilibrato nel medio-lungo periodo. Enìa conduce studi sulle energie rinnovabili, settore in cui l'Azienda è impegnata a raggiungere 20 MW di potenza installata entro il 2012 e a sviluppare attività di ricerca attraverso il Centro Ricerche "Enìa Altervis" costituito in partnership con l'Università di Modena e Reggio Emilia.

2 L'azienda, che fonda il suo *core business* sulle



Enìa: tutti i numeri della sostenibilità ambientale

attività ambientali, ha fra le proprie finalità anche quella di sviluppare una nuova cultura dell'ambiente per una migliore fruizione delle risorse e del territorio. Proprio per questo Enìa opera con attività e campagne d'informazione e sensibilizzazione per coinvolgere il mondo della scuola e i cittadini sulle tematiche dell'acqua, dei rifiuti e dell'energia: si tratta di iniziative che, insieme alle innovazioni di servizio, hanno prodotto negli ultimi anni risultati ambientali signifi-

cativi. A tutto ciò si affianca una crescita costante della **raccolta differenziata** nel bacino servito da Enìa grazie all'introduzione dei sistemi "porta a porta" e "capillarizzati" e al poten-



ziamento delle stazioni ecologiche attrezzate. Sono 659.989 i metri cubi di **acqua risparmiata** grazie agli investimenti effettuati per la maggior efficienza delle reti e l'incremento delle attività di monitoraggio e ispezione. Gli investimenti nel ciclo idrico integrato migliorano anche i risultati dei sistemi di depurazione e, trattando 61,7 milioni di metri cubi d'acqua, riducono la concentrazione di inquinanti presenti negli scarichi idrici.

L'incremento dei volumi serviti con il **teleriscaldamento** influisce positivamente sulla riduzione delle emissioni di anidride carbonica: 116.697 tonnellate evitate rispetto ai sistemi tradizionali di produzione separata di energia elettrica e calore.

Gli interventi di miglioramento realizzati sugli impianti pompaggio dell'acqua, sugli impianti di depurazione, di cogenerazione e teleriscaldamento hanno consentito, inoltre, di ottenere un **risparmio energetico** pari a 4.630 tonnellate di petrolio equivalente.

Sostenibilità ambientale significa, per Enìa, promuovere una filosofia per lo sviluppo con la responsabilità e la consapevolezza delle conseguenze che l'operatività aziendale produce sul territorio.

SCHEDA

Tutela dell'Ambiente e Risparmio energetico: due temi di grande importanza che caratterizzeranno sempre di più il nostro futuro. La ditta Koppel A.W. ascensori da oltre cinquant'anni tiene in considerazione questi due elementi nelle fasi di progettazione, realizzazione ed installazione dei suoi impianti. A conferma di questa particolare sensibilità la Koppel A.W. è lieta di ospitare sul proprio periodico Enìa, multiutility da sempre caratterizzata da politiche aziendali di tutela ambientale. Enìa è nata dalla fusione, avvenuta nel marzo 2005, tra le aziende municipalizzate AGAC, AMPS e TESA operanti nel settore dei servizi pubblici nelle Province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia: Enìa rappresenta oggi uno dei principali esempi in Italia di multiutility orientata all'erogazione di servizi e alla creazione di infrastrutture per arricchire e valorizzare il territorio, nel rispetto dell'ambiente e dei cittadini utenti.

Contatti:

Enìa S.p.A. - Strada S. Margherita, 6/A - 43123 Parma - Tel. 0521 19191 - Fax 0521 1919200
e-mail: eniaspa@eniaspa.it - Sito Web: www.eniaspa.it - Tel. 0521 2481 - Fax 0521 248262

Enìa Piacenza S.r.l.

Sede legale: Strada Borgoforte 22 - 29122 Piacenza - Tel. 0523 5491 - Fax 0523 615297

Enìa Reggio Emilia S.r.l.

Sede legale: Via Nubi di Magellano 30 - 42123 Reggio Emilia
Tel. 0522 2971 - Fax 0522 286246





L'OCCITANE
EN PROVENCE

L'OCCITANE a Parma in Strada della Repubblica 13/a - Tel. 0521 233261

Ogni trattamento "L'OCCITANE" trae spunto da una storia, da una tradizione che racchiude in sé i valori del marchio. Ogni giorno, la cura che l'azienda mette per restare fedele a questi valori dimostra che la scelta di ingredienti naturali di origine vegetale, spesso provenienti da agricoltura biologica, è garanzia di qualità e tracciabilità ottimali. A partire dalla profonda conoscenza delle virtù ancestrali delle piante, L'OCCITANE ha sviluppato una linea di trattamenti in grado di rispondere in maniera specifica alle esigenze dei diversi tipi di pelle. Formulati secondo i principi

L'OCCITANE, una storia autentica



SCHEDA



L'OCCITANE possiede punti vendita in tutto il mondo: America, Asia, Europa, Medio Oriente. In Italia è presente anche a Parma in Strada della Repubblica 13/a.

Per informazioni:
Tel. 0521 233261 - www.loccitane.com



del grande erbario della fitoterapia, creme, balsami, trattamenti esfolianti, elisir, maschere e sieri, preservano la giovinezza, il benessere e lo splendore di ogni tipo di pelle. Test realizzati sotto controllo dermatologico o medico garantiscono l'efficacia e la sicurezza dei prodotti. A caratterizzare i trattamenti sono innanzitutto texture e fragranze gradevoli e delicate sull'epidermide. La storia ha inizio in Provenza, nel 1976, quando Olivier Baussan fonda L'OCCITANE. Ispirandosi ai luoghi e alle conoscenze tradizionali del Mediterraneo, dà vita a trattamenti e profumi naturali, autentici, efficaci ed irresistibili. La cosmesi L'OCCITANE è una vera e propria "art de vivre" dedicata al benessere della persona. Coniugando natura e ricerca, il gruppo segue i principi della fitoterapia e dell'aromaterapia. L'OCCITANE crea formule ricchissime di principi attivi naturali e oli essenziali, spesso biologici, brevettati e di origine controllata. I

produttori sono testati sotto controllo dermatologico e le ricerche hanno l'obiettivo di offrire i migliori prodotti naturali o certificati biologici. L'OCCITANE è un'impresa socialmente responsabile che si impegna a ridurre l'impatto ambientale della propria attività e dei propri prodotti. Sin dalla sua creazione, L'OCCITANE stringe legami oltre il Mediterraneo e promuove programmi di sviluppo sostenibile. Nel Burkina Faso, ad esempio, sono state riunite diverse cooperative di donne finalizzate alla raccolta del Karatè. Ancora oggi, la Fondazione L'OCCITANE (foundation.loccitane.com) porta avanti questi progetti, nei quali trova da sempre la sua missione.

3



KOPPEL
Club *promo*

CONVENZIONATO
CON

L'OCCITANE
EN PROVENCE



Sport

FORTEVIVO F.C. Casella Postale 68, 43010 Fontevivo (Pr) - Tel. 338 5270020 (Andrea)

KOPPEL Club

La ditta Koppel A.W. ascensori di Parma crede fermamente nello sport soprattutto come momento di aggregazione sociale e di sano sviluppo fisico. Proprio per questo la Koppel A.W. da anni è uno dei principali sponsor, come per altre associazioni sportive di differenti discipline, del Fontevivo F.C. Amatori. La squadra, attualmente, guida il campionato Dilettanti nel Girone B ed è saldamente in testa anche nella

Il calcio e la giusta alimentazione

SCHEDA



La società FORTEVIVO F.C. Amatori nasce nel 1999. Nei primi anni la squadra naviga negli abissi più profondi della classifica Amatori, poi, grazie ad alcuni acquisti importanti, il Fontevivo è riuscito a ringiovanire la rosa dei suoi giocatori conquistando, nel 2007/08, un ottimo secondo posto in classifica e la promozione nella categoria DILETTANTI. L'allenatore è Roberto Frati, nato a Fidenza nel 1961. Con una grande esperienza nel settore sportivo amatoriale, dal 2008 è stato selezionato come guida degli amatori Fontevivo. Tra gli obiettivi ci sarà la ricerca del passaggio nel girone della Coppa Amatori Regionale UISP.

4

Per contatti:

FORTEVIVO F.C.
Casella Postale 68, 43010 Fontevivo (Pr)
Tel. 338 5270020 (Andrea)
339 7809692 (Alex)
fax: 0521 621547
e-mail: amatorifontevivo@hotmail.it



Coppa Amatori Regionali 2009/10 Girone B. Dal 29 maggio al 1 giugno il Fontevivo F.C. parteciperà anche alla Coppa Nazionale di categoria nella città dello sport di Sportilia - S. Sofia (Forlì). Una squadra, quella del Fontevivo F.C. Amatori, che deve i suoi ottimi risultati in campo non solo ad un'ottima preparazione atletica, ma anche ad una corretta alimentazione. La dieta di un calciatore, dilettante o professionista che sia, dovrebbe infatti essere molto equilibrata e distribuita su cinque pasti giornalieri. L'alimentazione durante l'allenamento e prima di una gara è diversa. Nelle diete per il calcio, normalmente si fa assumere ai giocatori una maggiore quantità di carboidrati semplici e complessi, nei due giorni che precedono la partita. E' inoltre importante che gli atleti seguano una specifica alimentazione fin dalla colazione che è anche il pasto principale



della giornata (deve apportare circa un quarto delle calorie giornaliere). Gli alimenti che si possono assumere sono il latte e i suoi derivati (formaggi e burro) ricchi di proteine, calcio, fosforo, alcune vitamine del gruppo b e grassi soprattutto saturi. A questi cibi si possono aggiungere le fette di pane, contenenti amido e maltodestrine, zuccheri complessi che vengono assorbiti lentamente e che rilasciano l'energia nel tempo.

Marmellata, miele e la frutta sono al contrario ricchi di zuccheri semplici quali il glucosio, fruttosio e saccarosio e vengono assimilati rapidamente dall'organismo. Forniscono grande apporto energetico in pochi minuti. Il pasto prima di una partita deve essere quindi "leggero" e povero di fibre, in modo da garantire il totale svuotamento dello stomaco e la completa digestione degli alimenti. Gli alimenti da preferire sono quelli ad alto contenuto di zuccheri complessi, come l'amido, in quanto in grado di introdurre nell'organismo discrete quantità di glucosio evitando cibi proteici e fibrosi. A gara conclusa è importante che il calciatore reintegri, anche attraverso l'alimentazione, l'acqua e i sali minerali andati persi con la sudorazione. Dopo l'attività i calciatori possono inoltre consumare frutta fresca o centrifugata, ricca di vitamina C e in alcuni casi di potassio.



Presentandoti con questa Card firmata al punto vendita "L'OCCITANE", in Strada della Repubblica 13/A a Parma, potrai avere una taglia prova in omaggio (offerta valida una persona per volta. Non cumulabile con altre iniziative promozionali in corso).

Firma





AGRINASCENTE Via S.M. Campagna 22/b - 43036 Fidenza (Parma) Tel. 0524 522334

Le Terre Verdiane, ricche di storia, cultura e musica, sono anche il luogo di una secolare tradizione gastronomica che da sempre contraddistingue la Food Valley emiliana. Il gusto e la genuinità sono di casa all'Agrinascente, il più grande negozio di vendita di Parmigiano-Reggiano, Salumi e prodotti tipici. Da sempre cuore dell'attività dell'azienda, il caseificio sociale ancora oggi porta avanti con profonda passione e competenza le antiche tradizioni e le regole millena-



SCHEDA



Agrinascente è il più grande negozio di vendita di Parmigiano-Reggiano, Salumi e prodotti tipici emiliani e non. La qualità a prezzi convenienti, disponibile tutti i giorni a orario continuato, si trova a soli 100 metri dal casello "Fidenza" dell'autostrada A1 e dall'Outlet Fidenza Village.

Per informazioni:
Via S.M. Campagna 22/b
43036 Fidenza (Parma)
Tel. 0524 522334 (anche per prenotare la visita al caseificio e i tour enogastronomici)
Fax: 0524 533186
e-mail: info@agrinascente.it
Sito Web: www.agrinascente.it

Benvenuti in Agrinascente



rie per la produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano.

Da questa esperienza nasce il rispetto dell'azienda Agrinascente per i processi produttivi naturali, la passione per prodotti "di una volta", l'amore per i profumi e i sapori genuini. Situato a pochi metri dall'uscita "Fidenza" dell'autostrada A1, a due passi anche dall'Outlet Fidenza Village, è ideale per chi si trova in viaggio, ma anche per chi abita nelle vicinanze e vuole trovare la qualità in ogni momento, domenica e feste incluse. Agrinascente offre ad aziende

e privati un ampio catalogo di prodotti tipici, sapientemente confezionati. Una vasta scelta di idee regalo per le feste e per ogni occasione speciale che configurano proposte equilibrate sia dal punto di vista del gusto che del prestigio dei pro-

dotti in esse contenuti. E' sempre possibile ottenere anche assortimenti personalizzati in base ai gusti e alle esigenze del cliente. Il personale che lavora in Agrinascente ha maturato una forte esperienza nel settore, a garanzia di un'accurata selezione di prodotti di elevatissima qualità, ed è in grado di offrire i migliori suggerimenti nell'acquisto. Agrinascente propone anche, per chi soggiorna negli alberghi del territorio, visite guidate ai salumifici, caseifici e cantine delle Terre Verdiane. Si effettuano spedizioni in tutta Italia.

5





Musica

Vox Canora - ensemble vocale Via San Leonardo c/o sala parrocchiale - Parma

L'ensemble vocale "Vox Canora" nasce nel 2000 sotto la guida del M° Gianluigi Giacomoni con l'intento di proporre un ampio repertorio che spaziava dall'elaborazione di melodie popolari a hits di musica leggera d'autore e colonne sonore. Durante gli anni la crescita del gruppo ha portato ad ottenere importanti riconoscimenti in ambito nazionale partecipando nel 2000, in collaborazione con l'Orchestra della Fondazione "Arturo Toscanini", al concerto diretto dal M° Ennio Morricone a Parma e, nel 2004, all'esecuzione "live" nel duomo di Orvieto della colonna

sonora del film "Fratello Sole" di Luigi Mancinelli, all'interno dell'"Orvieto Musical Cinema". Tra i vari riconoscimenti il coro ottiene, nel 2002, il primo premio nella sezione per ensemble vocali a formazione mista al X° International Music Competition di Cortemilia (Cn). Dal settembre 2008

l'ensemble corale Vox Canora è diretta dal M° Monica Lodesani il cui primo impegno è stato la preparazione della Gloria di Vivaldi, eseguito nella Chiesa di San Sepolcro di Parma

Vox Canora



in collaborazione con altri cori della città. Sotto la sua direzione avvengono le partecipazioni alle rassegne natalizie "I cori di Avvento" e "Auguri alla città" oltre alla rassegna estiva "La notte delle Pievi".

Nel 2009 arriva l'importante richiesta di incidere, presso gli studi ModuLAB di Casalecchio di Reno (Bo), assieme al coro di voci bianche Verdianum di Bologna, la colonna sonora del film "L'uomo che verrà" diretto da Giorgio Diritti e incentrato sulla strage del 29 settembre 1944 avvenuta a Marzabotto, sulle colline di Bologna. Il film viene premiato al festival del cinema di Roma e di Bari. Attualmente il coro presenta

un repertorio di brani moderni tratti da musical, colonne sonore, incursioni nel repertorio dei magici cartoni animati di Walt Disney, musica moderna (Bohemian Rhapsody) e brani sacri contemporanei senza trascurare il repertorio classico, proponendo anche temi orchestrali

appositamente arrangiati per le voci del coro. Prossimo appuntamento, il 10 aprile, sarà la rassegna corale a Pieve di Gaione con la partecipazione del Coro CAI Mariotti diretto dal maestro Ugolotti.

SCHEDA



Il coro Vox Canora mantiene attualmente la veste amatoriale, comprendendo coristi con conoscenze musicali molto diverse tra loro che spaziano da chi si avvicina al canto per la prima volta fino a coristi che hanno studiato (o studiano) in conservatorio, sempre mantenendo uno spirito di amicizia e cameratismo che pone tutti allo stesso livello.

Sede:

Vox Canora - ensemble vocale
Via San Leonardo c/o sala parrocchiale (Parma)

Informazioni:

Direttore: M° Monica Lodesani
monicalodesani@alice.it
cell. 348/0379932

Presidente: Franco Bacciottini
presidente@voxcanora.it
cell. 328/2499128

e mail: info@voxcanora.it
sito Web: www.voxcanora.it

6

Presentandoti con questa Card firmata al punto vendita "Agrinascente", in via S. Michele Campagna 22 a Fidenza (Pr), avrai diritto ad uno sconto del 5% su tutte le specialità tipiche del territorio.

Firma

PieRre café

PieRre Cafè via XXIV Maggio 58 a Fidenza - Pr - Tel. 0524 528346

Il ristorante pizzeria e wine bar PieRre Cafè si riconosce subito per il suo stile elegante e al tempo stesso dinamico, ideale per ogni occasione, dalla cena di lavoro alla semplice pizza tra amici. Il menù, oltre alle numerose pizze, propone gustosi antipasti di pesce: insalata di mare, gamberi in salsa rosa, polipetti in umido, cozze alla marinara, carpaccio di pesce spada. Tutti i giovedì e i venerdì è possibile ordinare crudité di pesce. Per gli antipasti di terra si va dai salumi misti al Crudo di Parma

PieRre Cafè: una scelta di sapore



SCHEDA



Il ristorante pizzeria PieRre Cafè si trova in via XXIV Maggio 58 a Fidenza (Pr) di fronte al Mac Donald's. PieRre Cafè è anche wine bar, ideale per gustare un aperitivo in compagnia.

Per informazioni e prenotazioni:
Tel. 0524 528346
e-mail: info@pierrecafe.it
Sito Web: www.pierrecafe.it



e al Culatello di Zibello. Per i primi piatti di pesce la scelta è vasta: spaghetti allo scoglio, calamarata con frutti di mare e zucchine, vesuviotti alla polpa di granchio, spaghetti alle vongole, trenette all'astice, spaghetti alle cozze, risotto ai gamberetti, risotto alla pescatora e trenette agli scampi. Saporiti e variegati sono anche le proposte che caratterizzano i primi piatti di terra: tortelli, chicche della nonna, gnocchi asparagi e culatello, tagliolini ai porcini, spaghetti alla matriciana, spaghetti alla carbonara, penne all'arrabbiata, risotto ai porcini e risotto alla Parmigiana. Per i secondi di pesce la carta del ristorante PieRre Cafè prevede frittura mista, frittura di calamari, grigliata di pesce, sogliola, pesce spada alla mediterranea, pesce spada alla griglia, branzino alla griglia e rombo ai ferri. Non meno invitanti e gustosi si presentano i secondi di terra con tagliata di fassone al pepe nero, tartara di fassone, costata, filetto, scaloppina ai funghi, al limone e al vino bianco. Tra i contorni, oltre all'insalata verde e mista, è possibile ordinare patate al forno, patate fritte, verdura alla griglia

e cotta. I deliziosi dessert spaziano dalla tarta-ta-ten di mele al profiteroles, dalle millefoglie al torroncino, dal tiramisù alla panna cotta, dal tortino di mele a quello di cioccolato gelato. Al ristorante pizzeria PieRre Cafè è possibile orientarsi tra una ricca selezione di vini che si abbinano perfettamente ad ogni portata. Per i bianchi frizzanti Barone Pizzini

Brut Franciacorta o Extra Dry Franciacorta, Bellavista, Prosecco Drusian Gujot, Malvasia Otello, Ortrugo. Tra i bianchi fermi Muller Thurgan, Verdicchio, Greco di Tufo, Fiano d'Avellino, Pinot Grigio, Gewurztraminer e Fermentino di Gallura. Per i vini rossi fermi Valpolicella, Morellino di Scansano, Montefalco di Arnaldo Caprai, Nero d'Avola, Chianti, Rosso di Montepulciano, Il Gropello, Negroamaro e Primitivo.

PieRre
RISTORANTE

7

KOPPEL
Club *promo*

CONVENZIONATO
CON

PieRre café



ASSOCIAZIONE AVERLA Onlus via Ghiare Sabbioni 57/a 43012 Fontanellato - Pr

"Averla Onlus" è una cooperativa sociale nata nel 2003 dal progetto Gemmazione del Consorzio Solidarietà Sociale di Parma. Attualmente impiega 60 persone di cui il 70% sono soggetti svantaggiati: si tratta

Cooperativa Averla



cooperativa, tra cui anche figure professionali rilevanti, svolgono attività di progettazione, realizzazione e manutenzione ordinaria di aree verdi, manutenzione delle alberature (abbattimenti, potature in quota, valutazioni strutturali), servizio di raccolta e trasporto dei rifiuti solidi urbani per conto di Enia S.p.a. La Cooperativa ha anche realizzato il progetto "Naturalmente Sostenibile", un punto vendita di prodotti eco-sostenibili nel centro storico di Parma. I valori di riferimento sono etica, sostenibilità, risorse rinnovabili, attenzione per la terra: il commercio dei prodotti di

SCHEDA

La Cooperativa Sociale "Averla onlus" è stata fondata alla fine del 2003. Opera nel settore dei servizi ambientali nel territorio delle Terre Verdone: nei Comuni di Busseto, Fontanellato, Soragna, Roccabianca, Polesine, Zibello, Sissa e nella sesta circoscrizione di Parma. La Cooperativa ha realizzato anche un nuovo progetto, "Naturalmente Sostenibile", un punto vendita nel centro storico di Parma in cui è possibile acquistare oggetti unici caratterizzati da una forte coscienza ecologica.



di persone portatrici di deficit psicofisici, invalidità, o provenienti da percorsi di disintossicazione da dipendenze. Sono soggetti che solitamente vivono nei Comuni delle Terre Verdone in cui opera la cooperativa. Oggi "Averla" accoglie 10 persone con borse lavoro e tirocini formativi, strumenti di graduale inserimento al lavoro volti a verificare la possibilità di un'assunzione definitiva. Il contatto con le persone svantaggiate avviene in stretto rapporto con l'Azienda ASL, con le Amministrazioni comunali e con gli enti che si occupano di disagio e dipendenze: in particolare è consolidato il rapporto con la Comunità di recupero di Lodesana, alle porte di Fidenza. "Averla" si occupa della fornitura di servizi ambientali a soggetti pubblici e privati del territorio di Parma e provincia. Nello specifico, i soci della



"Naturalmente Sostenibile" sono una via sensibile, impegnata ad offrire un giusto equilibrio, senza gli strappi industriali dell'omologazione seriale. Oggetti "poveri", materiali riciclati, manufatti creativi, tessuti naturali, sono solo alcuni degli ingredienti di un progetto il cui fulcro è la sostenibilità, concetto cardine del nostro futuro ambientale e sociale. Entro la fine del 2010 è prevista anche la realizzazione di una casa di accoglienza per minori in difficoltà che rafforzerà il ruolo sociale sul territorio di "Averla". La cooperativa segue i percorsi formativi e l'integrazione dei lavoratori svantaggiati dando grande importanza all'eguaglianza tra loro differenti, cercando di mantenere le particolarità di ognuno e trovando la giusta occupazione per ogni singolo individuo.

8

Il Presidente dell'associazione è Andrea Volta.
Punto vendita "Naturalmente Sostenibile":
borgo Carissimi 30/c (Parma)
da lunedì a sabato 10.30 - 13 / 16 - 19
Cell: 346 0093701 (Giovanna Volta)
Tel. 0521 230082
Sede legale: via Ghiara Sabbioni 57/a 43012
Fontanellato (Pr) C.F. e P.I. 02267170344
Iscrizione Albo Nazionale Cooperative Sociali
n. A109724
Certificazione SOA n. 5244/35/00

Presentandoti con questa Card firmata al ristorante pizzeria PieRre Café, in via XXIV Maggio 58 a Fidenza (Pr), avrai diritto ad uno sconto del 10%, massimo per quattro persone, sul valore del consumato al ristorante. L'offerta è valida fino al 31 maggio 2010.

Firma



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

Organizzazione e Grafica: Studio Zani - Pr

Photo e Testi: Erberto Zani
e-mail: erbertozani@gmail.com

Stampa: Stamperia scr1 - Parma