

L' intrappolamento di persone nella cabina dell'ascensore un tempo era un evento gestito quasi sempre con una certa filosofia e tranquillità. Questo perché molti edifici disponevano di portineria, anche 24 ore su 24, e comunque c'erano persone residenti nell'edificio che erano disponibili ad intervenire subito, prima e anche al posto dell'ascensorista o del vigile del fuoco che comunque veniva chiamato prontamente.

La direttiva europea 95/16/Ce, che dal 1999 regola il settore ascensoristico, registra invece il forte cambiamento culturale che c'è stato da quel tempo: molti meno i portinai, e men che meno 24 ore su 24 sul posto, molta meno la disponibilità sul posto ad intervenire in caso di allarme, anche perché i giovani lavorano sempre di più fuori casa, e gli anziani sono giustamente timorosi di impegnarsi in operazioni che possono rivelarsi di una certa responsabilità e complessità.

Inoltre, accadeva che spesso, se l'ascensorista non interveniva in quanto si era fuori dall'orario normale di lavoro, qualora operassero i vigili del fuoco,

EDITORIALE

In questo numero di "Inedito Koppel Club" la ditta Koppel A.W. vuole ancora una volta sottolineare come la Sicurezza, nell'ambito del settore ascensoristico, sia un argomento su cui focalizzare continuamente la propria attenzione e dedicare il proprio impegno. Gli argomenti che nell'articolo vengono esposti, sia dal punto di vista legislativo che da quello di reale concretezza, possono certamente stimolare l'attenzione del lettore suscitandone un ragionevole interesse all'installazione di queste nuove soluzioni per una sempre maggior sicurezza generale.



KOPPEL A.W.
ASCENSORI



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

GESTIRE LA SICUREZZA ALLA KOPPEL A.W.

questi facessero danni all'impianto per liberare le persone, dopo di che sempre di più si finiva per litigare su chi dovesse pagare questi danni.

Ecco quindi che, tra i requisiti delle norme implicate dalla direttiva europea, vi è quello di disporre di un **combinatore vocale bidirezionale** che, una volta premuto il pulsante di allarme in cabina, consente di mettersi automaticamente in contatto telefonico con un call center specializzato (di cui abbiamo parlato nel numero 2/2012, per quanto riguarda Koppel A.W.), il quale provvede lui a chiamare l'ascensorista che a sua volta si sarà organizzato per un servizio 24 ore.

Il dispositivo deve avere determinate caratteristiche: per esempio deve consentire al call center di riconoscere automaticamente l'esatto ascensore da cui proviene l'allarme, perché la persona che



ha premuto il pulsante potrebbe essere nel panico o stare male, e quindi non essere in grado di dare l'indirizzo. In certe situazioni, per esempio in un centro com-

merciale, potrebbe non essere in grado di descrivere esattamente in che ascensore si trova.

La comunicazione tra questo dispositivo (di solito installato sul tetto di cabina) ed il call center avviene tramite **linea**

■ Agenzia immobiliare LAPARMA	3
■ Consorzio Casalasco del Pomodoro	4
■ Azienda Agricola Palazzo	5
■ Le città invisibili di Liana Rainieri	6
■ Trattoria-salumeria "La Maestà"	7
■ CasaSerena	8

Sicurezza

telefonica, che può essere **fissa** oppure **mobile**. In questo secondo caso il dispositivo disporrà di una scheda **GSM**, che di solito viene fornita da Koppel A.W. e che così garantisce la continuità del collegamento. Se si installasse invece una



scheda ricaricabile, occorrerebbe ricordarsi puntualmente della ricarica, altrimenti il dispositivo da un certo momento in poi non potrebbe funzionare. Così come un rischio che si ha utilizzando la linea fissa, è che la proprietà o amministrazione dell'edificio dimentichi di pagare la bolletta, dopo di che il gestore telefonico (in Italia, ma non nella civile Francia) non riconosce queste linee come collegamenti di emergenza (come di fatto sono), e ad un certo punto le stacca, e anche in questo caso il segnale di allarme non perverrà.

La linea fissa presenta un indubbio vantaggio rispetto a quella mobile, cioè una copertura più affidabile, in quanto le linee mobili in diverse situazioni funzionano purtroppo a tratti; ha però lo svantaggio di un costo superiore (sempre in

Altro particolare che non tutti gli utenti conoscono è che, proprio per queste ragioni, almeno ogni tre giorni, il sistema deve effettuare una chiamata di prova con risposta in modo da verificare che il tutto funziona regolarmente. Si tratta naturalmente solo di una simulazione, però la linea telefonica viene occupata, altrimenti non la si potrebbe provare, e quindi in un mese occorre computare almeno dieci di queste "telefonate" di prova, col relativo costo. D'altra parte, qualora questo sistema di

Italia, perché in Francia il costo è agevolato essendo un collegamento di emergenza), e quello di non essere controllata facilmente dal manutentore Koppel A.W. che invece, le sue schede GSM, le ha tutte saldamente sotto controllo.

tata parte di una legge e come tale obbligatoria. In Italia il governo ha provato due volte ad imporne l'applicazione più o meno parziale, ma si è trovata davanti una fiera opposizione dei proprietari degli immobili (quelli grandi), e l'indifferenza di quelli piccoli, nonché delle associazioni di presunta tutela dei consumatori, per cui i provvedimenti non sono passati.

Oggi molti proprietari hanno comunque installato il dispositivo, il cui costo per ogni proprietario è tra l'altro risibile, ma molti altri non l'hanno ancora fatto.

E così vi è una situazione paradossale, tipicamente italiana del resto. E cioè che da una parte nessuno impone obbligatoriamente questo dispositivo (gli organismi competenti che a nome della proprietà vigilano sulla sicurezza degli impianti infatti di solito non lo fanno, lo considerano un abuso). Dall'altra, qualora avvenisse un contenzioso civile o



peggio penale per le conseguenze di un intrappolamento in cabina mal gestito, il giudice, rilevando l'assenza di questo dispositivo, tramite una perizia tecnica, a fronte della presenza da anni di una norma di buona tecnica come la EN 81-80, addirittura a suo tempo pubblicata come tale sulla Gazzetta Ufficiale italiana, che proponeva una facile ed economica soluzione al possibile problema di intrappolamento, senza dubbio condannerebbe i responsabili, in primis i proprietari, per non avere volontariamente aderito a quello che oggi veniva offerto dallo stato dell'arte della sicurezza. Riteniamo quindi utile dare all'utenza queste informazioni, sempre a disposizione per offrire questa installazione ove ancora assente. ■

emergenza non funzionasse adeguatamente al momento del bisogno, mentre un tempo l'utenza aveva una grande tolleranza rispetto a questi rari disagi, oggi giustamente la reazione è spesso seria, e ci sono stati anche già casi di contenziosi in sede civile se non penale, per cui né l'ascensorista, né l'amministratore, né l'utente dovrebbero prendere sotto gamba questo problema. Per queste ragioni la normazione europea ha emesso uno standard, **EN 81-80**, che tra le altre raccomandazioni prescriveva già qualche anno fa l'installazione di questi combinatori telefonici dove non originariamente installati, e cioè nei numerosi ascensori montati prima del 1999 in Italia. In altri Paesi, tra i quali la solita Francia, questa norma è diven-



LAPARMA

AGENZIA IMMOBILIARE LAPARMA - Via La Spezia, 2/a (Parma) - Tel. 0521 963390

"Se sei alla ricerca di un immobile nelle zone di Parma e provincia, rivolgiti all'AgENZIA IMMOBILIARE LAPARMA, ed avrai al tuo servizio esperienza, professionalità ed affidabilità. All'interno dell'agenzia opera un team qualificato fatto di persone preparate ed attente alle tue esigenze.

L'immobiliare LAPARMA garantisce una seria gestione delle molte transazioni immobiliari che passano in agenzia, assicurando ai clienti la massima trasparenza e chiarezza. L'agenzia eroga una variegata serie di servizi legati al settore immobiliare:

- compravendita
- affitti
- permuta
- assistenza contrattuale
- stime e valutazioni
- valutazioni di terreni

SCHEDA



AGENZIA IMMOBILIARE LAPARMA
Via La Spezia, 2/a (Parma)
Tel. 0521 963390
Fax 0521 929903
E-mail: info@laparma.it
Sito Web: www.immobiliarelaparma.it

Agenzia immobiliare LAPARMA



- referti tecnici e ACE
- consultazione di visure e dati catastali.

L'AgENZIA IMMOBILIARE LAPARMA è a tua disposizione anche con consulenze competenti riguardanti i mutui.

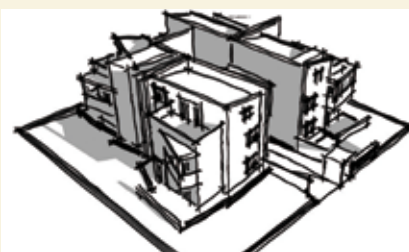
Grazie alla grande professionalità, una volta individuato l'immobile che fa per te, non sarai costretto a visitare una serie infinita di banche per capire quale può essere il mutuo più adatto per te: verrà fornita ogni informazione utile sulla stipula di un mutuo, valutando le varie possibilità a tua disposizione e a seguire da vicino tutte le operazioni inerenti l'ottenimento del mutuo e la trattativa commerciale.

Tra le varie proposte si segnala Vigheffio, nella zona sud-ovest di Parma: appena usciti dalla città si può cogliere l'occasione di trovare eleganti abita-

zioni capaci di cambiare in meglio il proprio stile di vita. Obiettivo: raggiungere il giusto compromesso tra la tranquillità e l'indipendenza.

Niente traffico e confusione, ma gli impagabili piaceri della quiete, dell'aria salubre e di ritmi quotidiani deliziosamente rilassati uniti alla

possibilità di avere a portata di mano la città e i servizi essenziali. Ogni unità monofamiliare ha il proprio accesso indipendente sulla corte comune. La razionalità degli spazi e la logica distributiva delle unità, evidenziano un accurato studio legato alla funzionalità, alla fruibilità e al benessere abitativo futuro".





Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc. Agr. Coop - Strada Provinciale, 32 - Rivarolo del Re (CR) - tel. 0375 536211

Il Consorzio nasce nel 1977, nella provincia di Cremona nel cuore della pianura padana, come cooperativa di produttori agricoli. Oggi, come allora, l'azienda continua a curare il pomodoro in ogni sua fase di lavorazione: dal seme al frutto, dal campo alle linee di confezionamento fino al punto vendita. Fondamentali i valori che caratterizzano il Consorzio Casalasco del Pomodoro. **Trasparenza:** per consentire a tutti di leggere attraverso il prodotto l'intero processo di lavorazione, la storia del raccolto e del territorio in cui è nato. **Semplicità:** la natura così com'è, nel totale rispetto delle sue proprietà organolettiche. **Sostenibilità:** salvaguardia dell'ambiente, delle sue risorse e degli ecosistemi: chi raccoglie dalla terra nel rispetto di essa concentra il proprio futuro. **Innovazione:** la tradizione si esalta

Consorzio Casalasco del Pomodoro



le: l'amore per il sapore e per l'ambiente. Le capacità di produzione degli alimenti ed il know how del Consorzio Casalasco hanno la loro espressione in una gamma completa di prodotti nel segmento dei derivati del pomodoro, nel beverage e nei primi piatti pronti. L'offerta "pret

a porter" di qualità e servizio è composta da diversi marchi e posizionamenti per il mercato italiano ed estero. Il Gusto con il nostro nome: **Pomì, Pomito, Pais, 1due3, Swoop, La Marca Preferita.**

nella ricerca. Il meglio del passato si unisce a quello del futuro. **Garanzia:** l'intera filiera di trasformazione è controllata e certificata in ogni passaggio, dai singoli elementi della catena produttiva. **Salubrità:** le proprietà delle materie

prime che la natura dona vengono conservate intatte. Gli stabilimenti del gruppo, così come la filiera del pomodoro fresco e la sua rintracciabilità, sono certificati secondo i più



elevati standard internazionali. Il gusto di una passata confezionata dal Consorzio Casalasco ha un'origine sempre chiara e definibi-

Il Consorzio Casalasco del Pomodoro è caratterizzato da 4 stabilimenti di produzione alimenti, di cui 2 specializzati nella trasformazione del pomodoro, oltre 40 linee di confezionamento: dietro questi numeri c'è l'esperienza pluriennale del co-manufacturing di salse, zuppe, condimenti e bevande. E' il made in Italy del gusto che ha successo nel mondo.

4

SCHEDA



Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc. Agr. Coop
Strada Provinciale, 32
26036 Rivarolo del Re (CR)
tel. 0375 536211, fax: 0375 534075
e-mail: info@ccdp.it, commerciale@ccdp.it
Ufficio.personale@ccdp.it
sito Web: www.ccdp.it

Il Consorzio Casalasco del Pomodoro è caratterizzato da 4 stabilimenti di produzione alimenti, di cui 2 specializzati nella trasformazione del pomodoro, oltre 40 linee di confezionamento: dietro questi numeri c'è l'esperienza pluriennale del co-manufacturing di salse, zuppe, condimenti e bevande. E' il made in Italy del gusto che ha successo nel mondo.



Oggi Casalasco è uno dei maggiori produttori a marchio privato e marchio proprio in Europa, grazie a tanta competenza, grande flessibilità del sistema produttivo ed un efficiente reparto di ricerca e sviluppo. I processi produttivi si basano su innovazione tecnologica e rispetto delle proprietà nutrizionali, unendo la costante ricerca della sicurezza del prodotto con l'incessante attenzione al miglioramento del gusto. Il **Congresso Mondiale del Pomodoro**, si terrà in Italia nel 2014, a **Sirmione, dall'8 all'11 giugno**. In questa occasione, il Consorzio Casalasco del Pomodoro e Pomì hanno confermato la loro presenza in qualità di "main sponsor".



Azienda Agricola Palazzo - via Pozzo, 13 Castellaro - Sala Baganza (PR) - tel./fax: 0521 336124

Palazzo è una giovane azienda vitivinicola fondata nel 1997 da due soci appassionati di natura e agricoltura che, dopo aver svolto altre attività nel settore della ristorazione, si sono riavvicinati alle tradizioni contadine per dare vita ad un'azienda vitivinicola nel territorio di origine. Creata sulle colline di Parma, nella pace e nella tranquillità della Val Baganza (all'interno del Parco Regionale



SCHEDA



Azienda Agricola Palazzo di Porta Romualdo e Calzolari Romeo via Pozzo, 13 Castellaro 43038 Sala Baganza (PR) tel./fax: 0521 336124 cell: 335 6670031 (Romeo Calzolari) e-mail: info@aziendaagricolapalazzo.com sito Web: www.aziendaagricolapalazzo.com L'azienda è aperta al pubblico dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 12 e dalle 14.30 alle 18, al sabato dalle 8 alle 12. Si ricevono gruppi anche sabato e domenica su prenotazione.

dei Boschi di Carrega), l'azienda si estende su una superficie di 25 ettari coltivati con il sistema della lotta integrata: si tratta di una tecnica a basso impatto ambientale che testimonia l'attenzione verso l'ambiente e i prodotti. Il sistema consente di aderire all'accordo agro-alimentare del Parco per un'agricoltura sostenibile. L'Azienda Agricola Palazzo vanta un'apprrezzabile affermazione sul mercato grazie al costante impegno e alla tenacia del titolare Romeo Calzolari, che dal padre ha ereditato la grande passione per la terra e l'ha trasformata in amore per il vino.

Le Selezioni: Malvasia Doc, Sauvignon Doc, Lambrusco, Malvasia Dolce, Brioso.
Le Riserve: SiaLodato (il vino portafortuna di Marcello Lippi e portato ai Mondiali di Calcio di Berlino 2006), SiaLodato Magnum, L'Angelico, Maria Luigia, Malpassito.

Le Bollicine: Malvasia Brut, SiaRosè. Palazzo dispone di un ampio locale, con terrazza sul vigneto, per la degustazione dei suoi vini e su richiesta si effettuano prenotazioni per pacchetti turistici settimanali e per il week-end.

L'azienda aderisce alla Strada del Prosciutto e vini dei Colli di Parma, partecipa a Fattorie Aperte e collabora agli itinerari

enogastronomici ed alle iniziative del Parco. Effettua vendita diretta a enoteche e ristoranti. **L'inaugurazione del nuovo locale degustazioni si svolgerà agli inizi di luglio.**




KOPPEL Club promo

CONVENZIONATO CON



... "L" a città per chi passa per entrarci è una e un'altra per chi ne è preso e non ne esce, una è una città in cui si arriva per la prima volta, un'altra quella

Le città invisibili di Liana Rainieri

SCHEDA

Liana Rainieri nasce a Reggio Emilia dove frequenta studi artistici. Trasferitasi a Parma opera come disegnatrice anatomica presso l'Università. Negli anni '80 abbandona il mondo del figurativo e si avvicina alla pittura astratta. Attraverso il segno e il colore inizia un percorso di introspezione. Negli ultimi anni il suo lavoro si fa più materico per diventare una forma ben definita, un oggetto da scrutare dentro e fuori per seguire un pensiero interrotto e ripreso in un gioco che si ripete apparentemente uguale ma sempre diverso. Vive e lavora a Parma in strada Villanova, 15 - Tel. 0521 641364

Mostre Personali-Rassegne

- 1989 Galleria Comunale 'Le Stanze di San Paolo', Parma
- 1989 'Rassegna Nazionale del Pastello' Palazzo Comunale, Langhirano-PR
- 1990 'Opere geometriche' Libreria Passato e Presente, Parma
- 1990 'Rassegna monotematica' Chiostro S. Giovanni, Parma
- 1991 Saletta Galaverni, Reggio Emilia
- 1992 Galleria delle Colonne, Parma
- 1992 Saletta Paolini, Urbino
- 2001 'Rassegna L'altra metà del cielo' Il Castellazzo, Parma
- 2001 'Rassegna Personaggi e Atmosfere Verdiane' Museo Glauco Lombardi, Parma
- 2004 Spazio Melegari Design, Parma
- 2005 'Rassegna Terre Verdiane' Castello di San Secondo, Parma



che si lascia per non tornare, ognuna merita un nome diverso."... Dalle città invisibili di Calvino alle città scultura di Liana Rainieri, che le rievocano custodendone il segreto e dando loro una consistenza fisica e materica di realtà, seppur evanescente, attraverso un attento lavoro di collage con materiali di recupero, carta, stoffa, legno,

la sensazione diversa e alternativa al reale della quotidianità.

Federica Soncini

metallo. In un disordine solo apparente di forme e colori in un gioco di equilibri asimmetrici perfettamente in armonia fra loro proprio come nei giardini zen di tradizione orientale. Monoliti e strutture essenziali, fantastiche isole sospese riemerse dalla memoria, le sue città, ci danno



Presentandoti con questa Card all'Azienda Agricola Palazzo, in via Pozzo 13 a Castellaro di Sala Baganza (PR), avrai diritto ad uno sconto del 10% sull'acquisto. Promozione valida sino al 31/12/2013.

Firma



"La Maestà" - Ronco Campo Canneto (Pr) - Strada Bertolotta 4 - tel. 0521 872115 - cell. 347 6912691

Una Maestà, posta di fronte all'ingresso, ne ha suggerito il nome. Trattoria, salumeria, negozio di alimentari, rivendita di giornali e tabacchi: la Maestà è un luogo unico, un pezzo di storia di Ronco Campo Canneto (Pr). La famiglia Bernardi da tre generazioni mette passione e talento tra le mura del locale: nel dopoguerra Afro e la moglie Bice, poi il figlio Afro con la moglie Rosa e oggi da Dario Bernardi e la compagna Simona. Il talento per i fornelli si è trasmesso di generazione in generazione dando vita a piatti d'eccellenza. La cucina è quella tipica del territorio, caratterizzata da prodotti di alta qualità e lavorati con cura. La Maestà, dal 2008, è gestita da Dario, che ha saputo rinnovare la tradizione di famiglia rilanciando la trattoria con un ottimo restauro del locale. Oggi La

Trattoria-salumeria "La Maestà"



SCHEDA



Maestà è infatti un delizioso mix tra l'antica struttura e i moderni inserti architettonici. La proposta gastronomica è ampia: prelibati salumi con torta frita, giardiniera e salse fatte in casa, polenta frita con fonduta di gorgonzola e tartufo, anolini in brodo (con la carne o con solo il Parmigiano Reggiano), tortelli d'erbetta e di zucca o in pasta verde con ripieno di funghi, graminia alla Maestà con triplo ragù, pisarei e fasò, tagliatelle mele e gorgonzola o al petto d'anatra, risotti vari. Tra i secondi: magoncini di pollo in umido con piselli, guancialini in stracotto al lambrusco, trippa alla parmigiana, stracotti di manzo, petto di anatra all'arancia,

rognoni in umido, tagliata o filetto al pepe verde. Menù invernale dedicato al maiale. Tra i dolci: semifreddo al torroncino, menta e cioccolato, gelato alla crema con uvetta lasciata macerare nella grappa, il tiramisù "del prete" con pavesini imbevuti nel marsala, crostate di frutta, marmellata di mandorle, soffice al marsala, torta al nocino.



La trattoria "La Maestà" si trova a Ronco Campo Canneto (Pr) in Strada Bertolotta 4. Vendita prodotti locali, realizzazione confezioni regalo, gastronomia tipica parmigiana.
Per informazioni/prenotazioni:
tel. 0521 872115 - cell. 347 6912691
Orari:
Lun/Mar/Mer 6-15 17-20
Gio/Ven/Sab 6-15 17-24
Dom 6-12.30
Per il ristorante è gradita la prenotazione.

KOPPEL
Club promo
CONVENZIONATO CON





CasaSerena - Parma - Viale Rustici 4 - Tel. sede: 0521 1564195 - Davide: 348 8031940 - Ciro: 347 8224420

La casa famiglia per anziani CasaSerena, è la prima struttura a Parma gestita da Infermieri Professionali regolarmente iscritti all'Albo. All'interno del Centro possono essere ospitate persone autosufficienti o parzialmente autosufficienti nel rispetto delle attuali normative in materia di case famiglia recepite dalla Regione Emilia Romagna e dal Comune di Parma. Vengono anche accolti ospiti temporanei e coppie. Tra i servizi offerti all'interno di CasaSerena c'è l'assistenza infermieristica con reperibilità 24 ore su 24 e rapporto

CasaSerena



SCHEDA



8

CasaSerena si trova a Parma in Viale Rustici 4.
Per Informazioni ed appuntamenti:
Tel. sede: 0521 1564195
Davide: 348 8031940
Ciro: 347 8224420
e-mail: coopcasaserena@pec.it
davidedacci@gmail.com
ciroorlando2013@gmail.com

diretto con i medici di famiglia, presenza di personale qualificato 24 ore su 24, servizio di fisioterapia, diete personalizzate su prescrizione medica, aiuto e competenza nel disbrigo di pratiche sanitarie, ritiro ricette ed impegnative presso studi medici, prenotazioni CUP e ritiro medicinali in farmacia, servizio di lavanderia interno, valutazione gratuita ospedaliera o domiciliare della persona, organizzazione trasporti

esterni con automezzi attrezzati. Tra gli altri servizi utili che possono essere erogati c'è l'assistenza ospedaliera, l'assistenza domiciliare, i prelievi ematici domiciliari, prestazioni infermieristiche domiciliari (fleboclisi, iniezioni, medicazioni, cateterismi, clisteri) e servizi di pulizia.

Presentandoti con questa Card alla Trattoria "La Maestà", in Strada Bertolotta 4 a Ronco Campo Canneto (Pr), avrai diritto ad uno sconto del 10% sul ristorante e del 5% sulla salumeria. L'offerta è valida fino al 31/12/2013.

Firma

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

Organizzazione e Grafica: © Studio Zani - Pr

Foto e Testi a cura di Erberto Zani
e-mail: erbertozani@gmail.com

Stampa: Stamperia scrl - Parma