

DI PARMA E DINTORNI

inedito

KOPPEL
Club

NUMERO DUE GIUGNO - AGOSTO 2009

Nel cuore della Food Valley italiana la ditta Bertolotti svolge un accurato lavoro di ricerca, di test dei prodotti e di attenta selezione per garantire ai consumatori grandi marchi e rare specialità enogastronomiche e dolciarie. In un contesto alimentare di così grande rilievo, ma anche particolarmente delicato, il lavoro di carico e scarico non si deve interrompere mai. Per questi motivi, da anni, Bertolotti ha scelto gli ascensori della **Koppel A.W.** di Parma che offrono qualità e sicurezza in ogni



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

EDITORIALE

Alcuni lettori di "Inedito Koppel Club" hanno contattato la nostra redazione contenti d'aver utilizzato i coupons che si trovano al piede di ogni pagina dispari di questo periodico. Forse qualcuno avrà pensato che l'iniziativa "Club Koppel promo" con il relativo tagliando/sconto fosse solo una trovata pubblicitaria dietro la quale, come spesso succede, non esiste alcun concreto riscontro. Per qualsiasi informazione è possibile contattare la Redazione a questo indirizzo e-mail: erbertozani@gmail.com.

Ascensori Koppel alla Bertolotti Alimentari

tipo di ambiente. Gli impianti presenti, entrambi oleodinamici, sono infatti installati nella zona magazzino che presenta condizioni climatiche controllate: hanno una portata di 1800 kg e

alla **Koppel A.W.** conferma l'alto grado di professionalità ed efficienza che quest'ultima sa garantire nel settore degli ascensori. Oltre alla manutenzione ordinaria, svolta mensilmente, il servizio assistenza **Koppel** garantisce, come sempre, la massima rapidità nel risolvere gli imprevisti con un servizio di pronto intervento attivo 24 ore su 24. Perché quando c'è bisogno Koppel c'è. Sempre.



K
KOPPEL A.W.
ASCENSORI

2000 kg con due fermate e tre accessi opposti il primo, e tre fermate con due accessi opposti il secondo. Anche in questo caso l'elemento sicurezza, oltre alla durata nel tempo, è uno dei fattori principali che da sempre contraddistinguono gli ascensori a marchio **Koppel**. Il rapporto di collaborazione e di fiducia che lega da anni l'azienda Bertolotti

■ La Provincia di Parma per l'Ambiente	2
■ Latteria 55: gusto e genuinità	3
■ Le Pantere di Parma	4
■ Arredare casa con gusto	5
■ Coro Montecastello	6
■ Tradizione e creatività	7
■ Crescere con noi	8



Ambiente

KOPPEL
Club

La Provincia di Parma è impegnata per la tutela dell'ambiente e del territorio: compito non solo previsto dall'ordinamento giuridico, ma entrato come obiettivo strategico dell'agire pubblico. L'Amministrazione Provinciale svolge attività di pianificazione, con la redazione-approvazione di indirizzi, norme di attuazione e azioni concrete per il raggiungimento degli obiettivi nazionali e comunitari. L'azione della Provincia comprende il Piano per la Gestione dei Rifiuti, per la tutela e il risanamento della qualità dell'aria, della tutela delle acque e il Piano, in via di approvazione, per il risparmio energetico e per la promozione delle energie rinnovabili. Si occupa anche del rilascio di autorizzazioni, pareri, nulla osta e valutazioni in materia ambientale

La Provincia di Parma per l'Ambiente

per la realizzazione e la gestione di opere, con le relative emissioni e scarichi. Tra le sue competenze c'è anche lo svolgimento della procedura di valutazione d'impatto ambientale (VIA), di verifica e rilascio dell'Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA); il monitoraggio degli impianti autorizzati e del rispetto delle prescrizioni, attraverso la tecnologia del telecontrollo che permette



una verifica continua degli scarichi idrici degli impianti industriali; l'applicazione delle procedure relative alle sanzioni amministrative e svolgimento del contenzioso in campo ambientale; l'attività di controllo degli impianti termici (progetto "Calore pulito"). La Provincia definisce e realizza progetti per lo sviluppo dell'impiego di fonti rinnovabili di energia, per la riduzione della produzione di rifiuti a livello provinciale, per la diffusione dell'educazione ambientale nelle scuole, per la sensibilizzazione della cittadinanza verso buone pratiche di tutela, attraverso la redazione di pubblicazioni, l'organizzazione di eventi.

consentirà di completare il ciclo dei rifiuti recuperando energia. **Acqua:** nel 2008 la Provincia ha approvato il Piano di tutela delle acque. Un investimento di circa 400 milioni di euro per la rete acquedottistica, il sistema fognario e depurativo, la realizzazione di 15 invasi ad uso plurimo, la razionalizzazione dei sistemi idrici e la riduzione degli sprechi.

Interventi per la depurazione verrà realizzata nei Comuni di Fidenza, Salsomaggiore, Bardi, Fornivo, Soragna, Busseto e sull'asse Neviano - Traversatolo - Montechiarugolo. **Energia:** è in via di approvazione il Piano per il risparmio energetico e le fonti rinnovabili, che si è posto, come obiettivi per il 2020, la riduzione dei consumi energetici provinciali del 20% e la copertura di un ulteriore 20% con le fonti rinnovabili. Importanti investimenti sono destinati per il fotovoltaico sui tetti delle case protette, il completamento degli impianti nei parchi e negli istituti scolastici, prestiti agevolati a tasso zero per facilitare l'installazione di impianti solari termici o caldaie a condensazione ad alta efficienza.

Interventi per la depurazione verrà realizzata nei Comuni di Fidenza, Salsomaggiore, Bardi, Fornivo, Soragna, Busseto e sull'asse Neviano - Traversatolo - Montechiarugolo. **Energia:** è in via di approvazione il Piano per il risparmio energetico e le fonti rinnovabili, che si è posto, come obiettivi per il 2020, la riduzione dei consumi energetici provinciali del 20% e la copertura di un ulteriore 20% con le fonti rinnovabili. Importanti investimenti sono destinati per il fotovoltaico sui tetti delle case protette, il completamento degli impianti nei parchi e negli istituti scolastici, prestiti agevolati a tasso zero per facilitare l'installazione di impianti solari termici o caldaie a condensazione ad alta efficienza.

Azioni nel biennio 2008-2009

Rifiuti: il nostro territorio ha superato il 48% di raccolta differenziata, con punte al di sopra dell'80% in due Comuni. Sono i primi risultati della scelta della Provincia e dei Comuni di puntare sulla raccolta "porta a porta". La quota pro capite di rifiuti è scesa da 630 a 612 Kg per abitante. Alla fine del 2008 la Provincia ha approvato il progetto per il nuovo termovalorizzatore di Parma che

SCHEDA

2



PROVINCIA
DI PARMA

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 la Provincia di Parma da sempre orientata verso politiche di tutela ambientale.

Per informazioni:
Segreteria Assessorato Ambiente
della Provincia di Parma
P.le della Pace 1 - tel. 0521 931726
www.provincia.parma.it
Sportello Energia:
riceve per appuntamento
il mercoledì (9-12) e il giovedì (9-12 e 15-17)
Numero verde per informazioni in orario
d'ufficio: 800 061911



Latteria 55
FORMAGGI SALUMI

LATTERIA 55 Via Cavour 16 - 43036 Fidenza (Pr) - Tel./Fax: 0524 534513

Entrando alla Latteria 55 si respira subito il gusto e la genuinità dei suoi prodotti. Salumeria storica di Fidenza, nata nel 1955 da un'iniziativa di Nello Ghirardi, è stata rilevata nel 2004 da Roberto Rizzi che, provenendo dallo stesso settore, ha trovato naturale proseguire l'attività confermando la Latteria 55 come punto vendita di generi alimentari tipici del territorio emiliano. Salumi e Parmigiano Reggiano innanzitutto:

SCHEDA



"Latteria 55" si trova in via Cavour 16 a Fidenza (Parma). In contatto con il mondo dello Slow Food, fa parte della catena di negozi "Noi da Parma", a marchio ERREFOOD S.p.A., specializzati in prodotti di qualità soprattutto della tradizione gastronomica del nostro territorio. "Noi da Parma" seleziona produttori che sanno tutelare le antiche tradizioni arrivando a conseguire risultati sempre eccellenti. Nei suoi punti vendita è possibile trovare non solo gli alimenti tipici della nostra Food-Valley, ma anche il loro profumo, il loro colore e la loro genuinità. I negozi "Noi da Parma", tra cui "Latteria 55", incontrano ed integrano alla loro già vasta offerta commerciale, anche le eccellenze dei territori italiani con cui vengono in contatto.

Per contatti:

Latteria 55 - tel. +39 0524 534513

Sito Web: www.noidaparma.it

Ingresso:

ErreFood S.p.a. via Paradigna 113 (Parma)

tel. +39 0521 774302

fax +39 0521 785399

e-mail: marketing@noidaparma.it

LATTERIA 55: GUSTO E GENUINITÀ



sono questi i protagonisti indiscussi che riempiono di profumi ogni scaffale della Latteria 55. Prosciutto di Parma, Culatello DOP di Zibello, Fiocco di Culatello, Coppa di Parma, Salame di Felino, Spalla Cotta di San Secondo, Lardo di Colonnata, ma anche mozzarella di Putignano e un vasto assortimento di formaggi a latte crudo francesi e piemontesi, sono solo alcune delle

specialità che si possono acquistare alla Latteria 55 di Fidenza. Il negozio fa parte di "Noi da Parma": si tratta di una catena, a marchio Errefood S.p.A., ideato per dare un'identità precisa alla qualità dei prodotti e che racchiude punti vendita selezionati con la garanzia, per tutti i clienti, di proporre articoli provenienti direttamente dalla produzione. Il fatto di riuscire a saltare diversi passaggi di trasporto e conservazione in congelatori di grandi catene commerciali, oltre a tutelare maggiormente la qualità dei vari prodotti, permette la vendita a prezzi molto più competitivi. L'alta qualità dei prodotti che si possono trovare alla Latteria 55 è infatti il risultato di un'attenta ricerca compiuta dagli stessi produttori che hanno saputo rispettare la tradizione giungendo così a risultati eccellenti per gusto e genuinità. Cuore dell'attività è da sempre il Parmigiano Reggiano: da questa



esperienza nasce il profondo rispetto per i processi produttivi naturali, la passione per i prodotti "di una volta", l'amore per i profumi e i sapori prelibati. Alla Latteria 55 la filiera del Parmigiano Reggiano, ossia il suo processo produttivo, è affidato alla sapiente esperienza del Caseificio Coduro di Fidenza: dalla produzione alla vendita ogni passaggio viene seguito e controllato minuziosamente. Nel

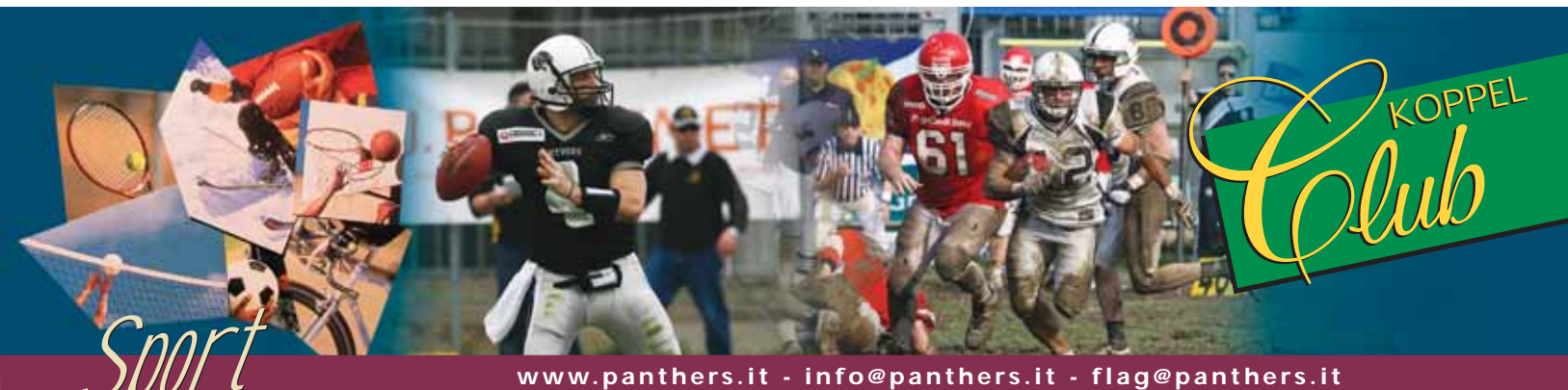
negozio Latteria 55, ogni giorno, i clienti trovano cortesia, qualità e la sicurezza dei prodotti tipici di Parma accompagnati dalla migliore selezione di prodotti regionali. Il discorso della degustazione è un altro punto forte del negozio: proporre salumi e formaggi si rivela, infatti, un modo per coinvolgere maggiormente i consumatori, ascoltando il loro parere. Latteria 55 esporrà i suoi prodotti, con numerose degustazioni, lungo via Cavour in occasione della festa patronale di San Donnino nell'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre.

3

KOPPEL
Club promo

CONVENZIONATO
CON

Latteria 55
FORMAGGI SALUMI



www.panthers.it - info@panthers.it - flag@panthers.it

Sport

La storia dei Panthers Parma sembra uscita da romanzo d'altri tempi. Il 15 settembre 1981 presso la scuola superiore ITIS di Parma apre una palestra di pesistica dove Giorgio Fontana, istruttore, e Victor Dasaro, originario di New York, tentano di riunire un gruppo di ragazzi della scuola e della palestra per dar vita all'avventura del football americano in città. Il successo è immediato, tanto che in poche settimane una settantina di persone partecipano regolarmente agli allenamenti. L'anno successivo va in scena la prima amichevole ufficiale contro le Aquile di Ferrara sotto i riflettori dello stadio Tardini di Parma. Nel 1983 i Panthers disputano il loro primo campionato. E le pagine del romanzo con il tempo sono aumentate raccontando un successo dopo l'altro: dalla vittoria dell'Under 20 nel 1984, passando per le convocazioni in nazionale di vari giocatori, fino alla conquista della Silver League nel 2004. Successivamente piovono titoli da ogni parte con l'Under15, l'Under 17, l'Under

Le Pantere di Parma



in particolare la metà degli anni '90, da cui però la società ha saputo riprendersi. Le sostituzioni tra dirigenti, staff e giocatori avvenuta nel 2005, ha portato i Panthers ad una nuova rinascita. Anche quest'anno la squadra lotta per l'accesso alla fase finale del campionato di massima serie IFL (14 giugno semifinali ed eventuale Superbowl il 27 giugno). Dal romanzo del campo al romanzo vero, il sogno si è realizzato quando la società ducale, quasi per caso, conosce John Grisham. Lo scrittore americano affascinato dalla realtà del football in suolo italiano, dove è il gioco del calcio a farla da padrone, per una volta ha abbandonato i thriller per dedicarsi al romanzo "Il professionista", ispirato appunto alle vicissitudini dei Panthers.



18 e il settore del Flag Football. I Panthers nel 2006 e nel 2007 disputano due Superbowl consecutivi; inoltre nel 2008, alla loro prima partecipazione in Efaf Cup, raggiungono la finale persa contro i Berlin Adler. Ma come ogni buon intreccio la storia dei Panthers ha avuto anche dei periodi oscuri,

4



Presentandoti con questa Card firmata al punto vendita "Latteria 55", in via Cavour 16 a Fidenza (Pr), avrai diritto ad uno sconto del 5% su tutte le specialità tipiche del territorio.

Firma



SCHEDA

Dove, come e quando è possibile iniziare a giocare a football con i Panthers Parma.



UNDER 13 e 15.

A questa età i ragazzi giocheranno a flag football, la versione cinque contro cinque, senza contatto fisico, del Football Americano in cui possono cimentarsi giocatori di tutte le "taglie", di tutte le età e di entrambi i sessi. Dunque niente caschi e spalliere, ma solo palla e flag (una bandierina posta lungo i fianchi dei giocatori).

Come si gioca: durante una partita di Flag Football le due squadre si affrontano utilizzando corse e passaggi per guadagnare terreno in una serie di giochi (**down**) nel tentativo di raggiungere l'area di meta (**end-zone**) difesa dagli avversari e segnare dei punti. Ogni squadra, quando attacca deve puntare a raggiungere la metà campo al massimo in 4 down per avere diritto ad usufruire di ulteriori 4 tentativi per segnare una meta (**touchdown**).

Ogni down si chiude quando viene strappata la **flag** del portatore di palla, in caso di azioni di corsa, o di chi riceve un passaggio ed il gioco riprende dal punto in cui è stato interrotto.

Quando: ogni mercoledì dalle ore 17 alle ore 19 in Cittadella (campo a destra dell'ingresso principale di via Passo Buole) fino alla fine di giugno, poi l'attività riprenderà a metà settembre.

Contatti:

Marco D'Acquisto 349/5377809
Claudia Saracchi 349/5377809
e-mail: flag@panthers.it

UNDER 16, 18 e 21

Iniziare a giocare a football è possibile a qualsiasi età. Provare non costa davvero nulla. I Panthers Parma mettono a disposizione dei propri atleti sia il casco sia la spalliera forniti in comodato d'uso.

Quando: martedì e venerdì dalle ore 20.30 alle ore 22.30 presso il **campo sportivo di Moletolo** fino a metà luglio poi gli allenamenti riprenderanno a partire dagli inizi di settembre.

Contatto:

Marco D'Acquisto 349/5377809
e-mail: info@panthers.it
Sito Web: www.panthers.it

Non solo divani...

CENTRO SOFT

PRODUZIONE PROPRIA

Non solo divani... CENTRO SOFT via Emilia, 80 Loc. Coduro 43036 Fidenza (PR) Tel e Fax 0524 514834

Il negozio "Non solo divani... Centro Soft" è un vero e proprio paradiso per chi deve arredare casa. Visitando il suo ampio spazio espositivo, infatti, il cliente si trova circondato da stupendi oggetti provenienti da ogni parte del mondo. Cambogia, Cina, India, Messico, Nepal, Thailandia, Tibet: sono alcuni dei posti lontani dove mani sapienti hanno saputo lavorare legno e metalli, realizzando stupendi mobili, statue, specchi e complementi d'arredo di qualunque genere. Gli articoli, alcuni di fattura unica, sono ideali per rendere ancora più prezioso ogni angolo della propria abitazione. La fama di Centro Soft la si deve

ARREDARE CASA CON GUSTO



SCHEDA



"Non solo divani... CENTRO SOFT" si trova in via Emilia 80, in località Coduro, a Fidenza (Parma). Aperto nel dicembre del 1999, il negozio, di oltre 400 metri quadrati, propone divani di produzione propria, letti, oggetti e progetti d'arredo. Presente anche un vasto assortimento di mobili e complementi d'arredo.

Per informazioni:

Titolare: Maria Conti

tel./fax 0524 514834

e-mail: parma.fidenza@centrosoft.it

info@nonsolodivani.net

Sito Web: www.centrosoft.it

www.nonsolodivani.it

Il negozio "Non solo divani... Centro Soft" sarà presente con un proprio stand alla Fiera del Mobile di Parma dal 31 gennaio al 9 febbraio 2010.

anche alla vendita di divani realizzati nella ditta di famiglia in Brianza. Da tre generazioni, infatti, l'azienda GLB di Roberto Galliati produce prodotti di altissima qualità. Il design è garantito dal costante impegno di un team di professionisti che ricerca costantemente modelli, tessuti e tutte le novità del settore. Moderni e lineari, classici e tradizionali o in stile etnico, i divani che il negozio "Non solo divani... Centro Soft"



propone si collocano con estrema facilità in ogni contesto abitativo. La scelta è davvero vasta: si possono avere versatili angolari, divani letto trasformabili con diverse tipologie di meccanismi e materassi. Per non parlare, poi, della possibilità di personalizzare ogni prodotto scegliendo tra migliaia di tessuti a disposizione: pelle, nabuk, alcantara. Si

può scegliere anche l'imbottitura più adatta per ogni esigenza e la misura totale per sfruttare al meglio gli spazi di casa. I materiali sono i migliori: partendo dal fusto in legno, passando attraverso le imbottiture, salendo sino al rivestimento, il risultato che si ottiene è un prodotto di alta qualità, un perfetto connubio tra l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia (come il taglio del tessuto computerizzato) e lavoro artigianale. I di-

vani sono, nelle versioni in tessuto, completamente sfoderabili per permetterne il lavaggio. Tutti i prodotti sono accompagnati da un certificato di garanzia per permettere al cliente di conoscere a fondo l'articolo acquistato: informazioni utili sui metodi di lavaggio e pulizia dei rivestimenti per una corretta manutenzione nel tempo.



KOPPEL
Club promo

CONVENZIONATO
CON

Non solo divani...
CENTRO SOFT
PRODUZIONE PROPRIA



Musica

www.coromontecastello.it - coromontecastello@libero.it

Il coro Montecastello nasce nel 1978 a Neviano degli Arduini con il preciso intento di proporre al pubblico i propri canti ispirati alla cultura popolare dell'Appennino parmense. Il Mae-

CORO MONTECASTELLO

SCHEDA

Il coro Montecastello si caratterizza per il suo particolare repertorio legato ai canti popolari dell'Appennino parmense.



Il Maestro Giacomo Monica ha infatti intrapreso, sin dagli anni '70, un'approfondita ricerca su questa tradizione popolare, un prezioso lavoro costituito dal recupero dei canti registrati tra il torrente Enza ed il torrente Parma e successivamente catalogati con l'ausilio di schede da cui risulta il nome e l'età dell'informatore, il luogo di ritrovo e una corrispondente registrazione, sia per quanto riguarda il modo esecutivo sia come documento storico. La ricerca è in costante evoluzione poiché la cultura popolare stessa vive tutt'oggi e si aggiorna continuamente, abbandona forme storicamente superate, accogliendone di nuove e riassumendo in sé tutto ciò che ritiene valido dalla passata generazione. La riproposizione di questi canti, spesso inediti, è stata elaborata per coro: il canto popolare, fondamentalmente omofonico, viene reso nel coro Montecastello in stile polifonico che rende la strada dell'armonizzazione e dell'elaborazione una nuova proposta espressiva.

Contatti:

Giacomo Monica (Maestro) 0521 481938

e-mail: coromontecastello@libero.it

Sito Web: www.coromontecastello.it



stro Giacomo Monica, oltre a dirigere il gruppo corale, ne alimenta il repertorio con brani frutto del suo prezioso lavoro caratterizzato dalla ricerca, integrazione musicale ed elaborazione, iniziato negli anni Settanta. Oggi il coro, con sede a Parma dal 1990, attinge inevitabilmente, per quanto riguarda il repertorio e la linea esecutiva, all'esperienza corale compiuta negli anni precedenti, portandone avanti lo sviluppo. Ai brani che il coro Montecastello diffonde a voci miste sin dalle sue origini, attingono numerosi altri cori, emiliani e non, contribuendo ad un'ulteriore fondamentale divulgazione su tutto il territorio nazionale. Oltre alla normale attività legata a esibizioni e rassegne in prestigiose sale e teatri, con pieno consenso di pubblico e di critica, il coro Montecastello ha terminato la prima incisione discografica dal titolo "Dindondela": si tratta di una

raccolta di brani popolari editi e raccolti nel libro "Canti dell'Appennino parmense" di Giacomo Monica, pubblicato a Parma nel 2003. Nell'aprile 2008, su richiesta della Radio Svizzera italiana (settore etnomusicologico) ha terminato la registrazione monografica sulle armonizzazioni di Michelangeli. Il coro si è anche accostato ad alcune pagine della letteratura bachiana legate al "corale" eseguendolo, come la prassi prevede, in continuo dialogo con l'orchestra d'archi.

Tra i prossimi appuntamenti a Parma del coro Montecastello c'è la Rassegna musicale alla Chiesa di Santa Maria del Quartiere il 19 giugno e un concerto nello splendido scenario offerto dalla Casa della Musica in piazzale San Francesco. In autunno, invece, ci sarà la presentazione dell'ultimo cd registrato in Svizzera alla radio elvetica-italiana.



Presentandoti con questa Card firmata al negozio "Non solo divani... CENTROSOFT", in via Emilia 80 località Coduro - Fidenza (Pr) avrai diritto ad uno sconto del 30% su tutti i prodotti in esposizione.

Firma





Ristorante "MORINI" Varano de' Melegari (Pr) Via Martiri della Libertà 2 Tel. 0525 1981014

La strategica vicinanza all'autostrada, la collaborazione con l'albergo della Roccia, una particolare attenzione alle materie prime, unita ad una cucina creativa ed ad una sapiente presentazione dei piatti, fanno del ristorante Morini una tappa obbligatoria per chiunque si rechi a Varano de' Melegari.

TRADIZIONE E



CREATIVITÀ



SCHEDA



Il Ristorante Morini si trova a Varano de' Melegari, provincia di Parma, in via Martiri della Libertà 2, a 500 metri dal famoso autodromo Riccardo Paletti. Propone un'ottima cucina locale, ma anche piatti raffinati e ricercati da abbinare ad un'accurata selezione di vini. Il titolare e Chef, Maurizio Morini, è in grado di allestire buffet caldi o freddi, pranzi per matrimoni, cene conviviali, di gala, servizi per comitive e squadre sportive. Il ristorante, con veranda e un vasto giardino sul retro, nel periodo estivo può arrivare ad ospitare fino a 300 persone. Il parcheggio antistante ha una capienza di oltre 100 automobili. Adatto per matrimoni, convention, cene di gala, il ristorante Morini offre convenzioni speciali con i piloti e i team che gareggiano nell'autodromo.

Tel. +39 0525 1981014
Fax: +39 0525 1981015
e-mail: chef.morini@libero.it

Albergo della Roccia

è una struttura tranquilla, immersa nel verde, e caratterizzata da trentasei camere dotate di tutti i confort. Trattamento Bed & Breakfast e mezza pensione, parcheggio riservato, veranda per cerimonie, banchetti e conferenze. Sala pranzo, colazioni, bar, TV. Tel. +39 0525 53728
Fax: +39 0525 53692
Sito Web: www.albergodellaroccia.it

gari. Il menù, ricco e variegato, viene pensato sviluppando tutte le materie prime di stagione. Si inizia naturalmente con antipasti di salumi tipici del nostro territorio: Prosciutto Crudo di Parma, Salame di Felino, Culatello di Zibello D.O.P.. Prosegue con sformato di Parmigiano con misticanza e salsa all'aceto balsamico, petto d'anatra cotto rosa laccato al miele e pepe nero, caprino in crosta con insalata valeriana e olio al finocchietto, capesante con pancetta affumicata timballo di spinaci e salsa al frutto della passione e filetto di storione in infusione alle erbe con spuma alla senape. I primi piatti spaziano dai classici tortelli d'erbetta alla parmigiana ai ravioli di faraona con spuma di Parmigiano, dall'orzo perlato mantecato all'anatra confit con salsa al vino rosso e basilico fritto agli anellini di stracotto in brodo di manzo e cappone alla lavagnetta ai carciofi con fonduta di montasio, dai maltagliati al ragù di coniglio con concasse di pomodori alle trofie al bianco di pesce con pesto alla rucola per arrivare agli spaghetti alla chitarra con mazzancolle. Non meno gustosi si presentano i secondi piatti: filetto di vitello

ai pinoli con verdure stufate all'olio extra vergine d'oliva, stracotto di manzo con polenta frita, costoletta d'agnello con carciofi fritti e salsa al timo, petto di faraona cotto rosa con chips di patate e salsa al vino bianco caramellata, terrina di stinchetto di vitello con spinaci al burro di noci, filetto di orata arrostita con salsa di pomodori canditi e filetto di tonno in panure di basilico con patate e salsa al mirto. Al ristorante Morini è inoltre previsto un menù degustazione terra, a prezzo fisso, che prevede Prosciutto crudo di Parma e salame di Felino, tortelli d'erbetta, punta di vitello alla parmigiana e dessert. Il menù degustazione mare, invece, comprende il filetto di storione in infusione alle erbe con spuma alla senape, trofie al bianco di pesce con pesto alla rucola, filetto di tonno in panure di basilico con patate e salsa al mirto e dessert.

7



KOPPEL Club promo

CONVENZIONATO CON



RISTORANTE Morini



ASSOCIAZIONE "CRESCERE CON NOI" Onlus via XXII Luglio, 27 Parma Tel. 0521 206145

Crescere con Noi è un'associazione di volontariato Onlus che da diversi anni si pone l'obiettivo di svi-

CRESCERE CON NOI

SCHEDA

Associazione di volontariato "Crescere con Noi" Onlus



Via XXII Luglio, 27 - 43100 Parma
Presidente: Layla Cervi
Vicepresidente: Giorgio Spacchi
Tel. +39 0521 206145
Fax: +39 0521 234196
Cell: +39 331 6402397
e-mail: info@crescereconnoi.it
sito Web: www.crescereconnoi.it
Cod. Fiscale e Partita Iva: 02350430340

Banca Popolare dell'Emilia Romagna
IBAN IT67K0538712700000001660119
Intestato a: CRESCERE CON NOI

8 Agenzia Associazionismo e Cooperazione Internazionale (Comune di Parma)

Ferdinando Sandroni - Tel. 0521 218596
e-mail: sandroni@comune.parma.it

Dona **il tuo 5 per mille** ai progetti di Crescere con Noi Onlus.

Quando compilerai la dichiarazione dei redditi, ricordati dei nostri progetti rivolti ai bambini-adolescenti, compresi coloro meno fortunati in salute. Riportando questo codice fiscale **02350430340** potrai destinare il 5 per mille delle imposte a **Crescere con Noi**. Aiutarci non costa nulla.



luppate e promuovere iniziative a favore dell'infanzia e dell'adolescenza, al fine di raccogliere fondi legati a progetti e manifestazioni che possano creare un impegno continuativo da parte di opinione pubblica, amministratori, politici, industriali e sportivi, nella lotta contro qualsiasi svantaggio fisico, culturale, di esclusione sociale e di discriminazione economica e razziale. Tra le tante iniziative promosse, la più entusiasmante è senza dubbio quella del "peschereccio Speranza": Speranza è infatti la barca che viene messa a disposizione dei bambini per riscoprire territorio e tradizioni attraverso un'educazione alimentare caratterizzata dai prodotti mediterranei.

Il progetto nasce dalla crescente esigenza di svolgere una corretta educazione alimentare rivolta al mondo dell'infanzia e dell'adolescenza. Da qui l'obiettivo di coniugare tradizione, qualità e informazione su una tavola insolita, capace di catturare l'attenzione e l'interesse dei ragazzi delle scuole medie inferiori.

Le classi che sceglieranno Genova come gita scolastica potranno contattare il Tour Operator Incoming Liguria e inserire nel percorso turistico-educativo di visita all'acquario e al museo del mare il pranzo a bordo del peschereccio che dai primi mesi del 2009 ormeggia nella darsena del

porto antico. I ragazzi saranno ricevuti a bordo da personale didattico qualificato e potranno conoscere e cucinare le varie qualità di pesce del nostro mare con l'aiuto dei pescatori-cuochi dell'associazione AGC di Genova.

Questo progetto riserva una particolare attenzione ai ragazzi meno fortunati dal punto di vista della salute: con loro, già dallo scorso anno, l'associazione ha effettuato il primo viaggio sul mare con il supporto della Guardia Costiera e della Capitaneria di Porto di Genova. I piccoli ospiti del reparto di oncematologia pediatrica dell'Ospedale di Parma e dell'Ospedale Gaslini di Genova, usufruiscono di un percorso privilegiato: questi ragazzi possono infatti "pilotare" l'imbarcazione per una piccola, ma intensa crociera sul mare e gustare un buon piatto a base di pesce a bordo del peschereccio Speranza.

L'associazione "Crescere con Noi" è convinta che il ricordo di una bella e serena giornata sul mare sia assolutamente positiva per spezzare la monotonia del lungo soggiorno nelle strutture ospedaliere e li possa aiutare a sognare un orizzonte più azzurro. La gioia e la magia del mare come terapia.

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



Presentandoti con questa Card firmata al "Ristorante Morini - Albergo della Rocca", in via Martiri della Libertà 2 a Varano de' Melegari (Pr), avrai diritto ad uno sconto del 10% sulla consumazione. L'offerta è valida fino al 31 Luglio 2009.

Firma