

DI PARMA E DINTORNI

inedito

KOPPEL
Club

NUMERO QUATTRO DICEMBRE 2009 - FEBBRAIO 2010

L'Arte e la Storia sono di casa nello splendido scenario di Villa Castellina a Castellina di Soragna. Risalente al 1707, anno in cui il Capitano dei Carabinieri Ducali Alessandro Rannuccio Ugolini, Conte di Castellina, la fece erigere, il palazzo passò poi nelle mani dei Tagliaferro, proprietari alla metà dell'Ottocento: l'estinguersi della famiglia segnò l'inizio di un graduale ma inesorabile deperimento dell'immobile. Negli ultimi anni, con l'acquisto da parte della famiglia Pedroni, la Villa è stata oggetto di un



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

EDITORIALE

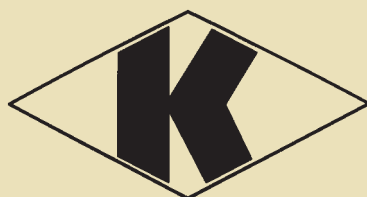
Per il quinto anno consecutivo la ditta Koppel A.W. ascensori, attraverso la pubblicazione "Inedito Koppel Club" è lieta di augurare Buon Natale e Felice Anno Nuovo a tutti i suoi clienti e fedeli lettori.

Koppel A.W. ascensori a Villa Castellina

minuzioso restauro sia nella parte strutturale che nelle decorazioni di stile barocco degli interni, ritrovando così la sua originaria bellezza. In un contesto di così grande prestigio e valore storico-artistico, ma dalle esigenze di comodità e sicurezza richieste per un uso moderno, la famiglia Pedroni ha deciso di installare un ascensore Koppel. Villa Castellina,

oggi location ideale per matrimoni, cene di gala e meetings, aveva infatti bisogno di un ingresso esterno agevolato per il piano superiore. La ditta Koppel A.W. ha saputo, come sempre, progettare e realizzare un impianto che fosse in armonia con lo stile architettonico esistente: l'utilizzo di

vetro e acciaio e la cabina dello stesso colore del palazzo creano infatti un gioco di trasparenze e di movimento. Alla garanzia di qualità e sicurezza che contraddistingue gli ascensori a marchio Koppel A.W. anche nei materiali utilizzati si aggiunge, come sempre, la manutenzione ordinaria svolta mensilmente da un tecnico specializzato. Il servizio di pronto intervento, offerto dalla ditta Koppel A.W. e attivo 24 ore su 24, garantisce poi la massima rapidità nel risolvere ogni tipo di imprevisto.



KOPPEL A.W.
ASCENSORI

■ Sicurezza alimentare: l'EFSA	2
■ La Nuova Salso	3
■ La tecnologia insegue l'avventura	4
■ Profumo d'Oriente	5
■ Coro San Benedetto	6
■ Il gusto per la qualità	7
■ Sodales Parma	8

Sicurezza

KOPPEL
Club

L' Autorità europea per la sicurezza alimentare, EFSA, è stata istituita nel gennaio 2002 come fonte indipendente di consulenza e di comunicazioni sui rischi associati alla catena alimentare dopo una serie di crisi verificatesi alla fine degli anni '90. Creata nell'ambito di un programma globale con l'obiettivo di migliorare la sicurezza alimentare nell'Unione Europea, l'EFSA ha il compito di garantire un livello elevato



di tutela dei consumatori e riconquistare-mantenere la loro fiducia nelle forniture alimentari dell'UE. Nel sistema europeo per la sicurezza alimentare, la

Sicurezza alimentare: L'EFSA



valutazione del rischio è un processo distinto dalla gestione del medesimo: in qualità di organismo incaricato della valutazione, l'EFSA produce pareri scientifici e consulenza specialistica per fornire un solido fondamento al processo legislativo e di definizione delle politiche in Europa e consentire alla Commissione europea, al Parlamento europeo e agli Stati membri

dell'UE di prendere decisioni efficaci e puntuali in materia di gestione del rischio. L'ambito di competenza dell'EFSA comprende la sicurezza degli alimenti e dei mangimi, la nutrizione, il benessere e la salute degli animali, nonché la protezione e la salute delle piante. In tutti questi settori, l'impegno più cruciale è quello di fornire una consulenza oggettiva e indipendente basata su elementi scientifici, oltre ad una comunicazione chiara fondata sulle informazioni e le conoscenze più aggiornate.

Proprio la consulenza scientifica indipendente dell'EFSA rappresenta il fondamento del sistema europeo per la sicurezza alimentare: grazie a questo sistema i consumatori europei sono tra i più protetti e meglio informati al mondo per quanto riguarda i rischi associati alla catena alimentare. ■

SCHEDA

L' EFSA è un'agenzia europea indipendente, finanziata dal bilancio dell'Unione europea, che opera in maniera autonoma rispetto alla Commissione europea, al Parlamento europeo e agli Stati membri dell'UE. Il direttore esecutivo dell'EFSA, Catherine Geslain-Lanéelle, è stata nominata nel luglio 2006 con un mandato quinquennale e ricopre la funzione di legale rappresentante dell'Autorità. È responsabile per tutte le questioni operative e relative all'organico nonché per la redazione dei programmi di lavoro annuali in consultazione con la Commissione europea, il Parlamento europeo e gli Stati membri dell'UE.



L'EFSA è governata da un consiglio di amministrazione indipendente, i cui membri vengono nominati con l'obbligo di agire nell'interesse pubblico e non rappresentano alcun governo, organizzazione o settore. Il consiglio, composto da 15 membri, prepara il bilancio dell'EFSA, ne approva il programma di lavoro annuale ed è responsabile del funzionamento efficace dell'Autorità, nonché di una sua collaborazione fruttuosa con le organizzazioni partner in tutta l'Unione europea e non solo. ■

Per informazioni:
Largo N. Palli 5/A, Parma
Tel. +39 0521 036111 - Fax: +39 0521 036110
e-mail: info@efsa.europa.eu - Sito Web: www.efsa.europa.eu





La Nuova Salso via Parma 28 - Salsomaggiore (Pr) Tel. 0524 581071

Da dieci anni il supermercato Conad Nuova Salso, a Salsomaggiore Terme, garantisce ai propri clienti prodotti di alta qualità accompagnati dalla profonda competenza e dalla cortesia del suo personale. Diviso come ogni supermercato in vari settori, Nuova Salso presenta però delle singolarità: come spiega lo stesso caponegocio Nicola Zardi, "oltre a reparti particolarmente forniti come quello dell'ortofrutta, dei salumi, dei latticini e della macelleria a libero servizio, nel nostro punto vendita è possibile trovare un'edicola, caratterizzata da un vasto assortimento di riviste e quotidiani, una pescheria, con arrivo giornaliero di prodotti ittici freschi, e i prodotti termali di Salso dislocati nella zona profumeria e parafarmacia. La panetteria, con forno per doratura e

La Nuova Salso



SCHEDA



Conad Nuova Salso si trova in via Parma 38. Distribuito su 1000 metri quadrati, il supermercato è gestito da 4 soci e da 28 dipendenti e resta aperto tutti i giorni nei seguenti orari:

Lun/Mar/Mer/Gio 8.30-13 15.30-20
Ven/Sab 8.30-20 (orario continuato)
Dom 9-13

Chiuso Domenica pomeriggio.

Per informazioni:
tel. 0524 581071
mail: conad.salso@conadcentronord.it

produzione di pizze e focacce, si avvale, in esclusiva a Salsomaggiore, della preziosa collaborazione del panificio Lusignani di Pellegrino Parmense che da sempre lavora con forno a legna realizzando pane con farina di grani antichi, seguendo antiche colture e tradizioni". Anche il reparto vini presenta una linea di prodotti provenienti in esclusiva dal territorio circostante, a dimostrazione della particolare attenzione che Conad concentra da sempre verso la qualità e la provenienza certificata: la collaborazione con l'azienda agricola il Poggiolo di Congelasio, infatti, è testimoniata dalla presenza di cinque ottimi vini, tra cui un lambrusco, una malvasia, due barricati e un vino da accompagnare a portate di pesce. Oltre ad offrire alla propria clientela una vasta scelta di prodotti e marche, il punto di forza della Nuova Salso è saper

mettere a disposizione la professionalità e la cortesia dei suoi dipendenti per informazioni o semplici consigli. Il Conad di Salsomaggiore, inoltre, è da anni protagonista anche nel mondo del volontariato: nel solo 2009, grazie alla raccolta punti, è stato donato all'Unità Operativa di Endoscopia Digestiva e Gastroenterologia dell'Ospedale di Vaio un nuovo sistema di videocapsule per lo studio del basso intestino e un defibrillatore all'Assistenza Pubblica di Salsomaggiore Terme.

3




KOPPEL Club promo

CONVENZIONATO CON 



KOPPEL
Club

VISLAB Area delle Scienze - Campus (Parma) Tel. +39 0521 905722

Vislab, il Laboratorio di Visione Artificiale e Sistemi Intelligenti del Dipartimento di Ingegneria dell'Informazione dell'Università di Parma, è pronto per una nuova avventura. Il gruppo diretto dal Prof. Alberto Broggi, che da più di 15 anni si occupa dell'applicazione della visione artificiale ai veicoli, inseguendo una concezione di mobilità del futuro rivolta all'incremento della sicurezza stradale e con-

La tecnologia insegue l'avventura



La presentazione ufficiale dell'evento si è svolta il 23 ottobre a Roma alla presenza del sindaco Giovanni Alemanno che ha preso parte ad una dimostrazione di guida automatica come unico passeggero del veicolo senza guidatore "Braive". Scopo del viaggio è dimostrare, attraverso un test lungo e pieno di difficoltà, che la tecnologia attuale è sufficientemente matura per lo sviluppo di veicoli autonomi non inquinanti e non basati su combustibili fossili. Vislab sarà responsabile per la tecnologia e l'automazione dei veicoli, mentre il gruppo di Overland si occuperà della comunicazione e della logi-



stica con 4 camion che forniranno l'alloggio, un magazzino scorte ed un'officina meccanica. I due veicoli elettrici di Vislab, più due di scorta, percorreranno, senza guidatore, 13000 Km utilizzando principalmente energia solare. Il primo mezzo guiderà autonomamente in sezioni selezionate del percorso e porterà avanti dei test sperimentali su

sensori, sistemi di controllo, percezioni e decisioni da prendere. Anche se limitati saranno necessari interventi umani per definire il percorso e intervenire in situazioni critiche. Il secondo veicolo seguirà autonomamente il percorso scelto dal primo senza richiedere nessun intervento umano e quindi 100% autonomo. Al termine del viaggio la sua tecnologia sarà trasferita al gruppo di veicoli che si muoveranno nel centro di Roma: il Comune, che ha un ruolo importante in questo progetto, ha infatti intenzione di utilizzare questi mezzi per una mobilità sostenibile, soprattutto per la raccolta dei rifiuti e la consegna di merci ai negozi.



4 dizioni di guida meno faticose per i conducenti, parteciperà al World Expo 2010 a Shanghai, in Cina. La mobilità sostenibile sarà uno dei temi centrali dell'Expo: Vislab sarà presente con un progetto che dimostrerà come sia possibile, anche se con prototipi, trasportare merci tra due continenti con veicoli non inquinanti e virtualmente senza bisogno dell'intervento umano. Per la prima volta nella storia, veicoli senza conducente viaggeranno da Roma a Shanghai, seguendo l'antica Via della Seta: si tratta di un evento straordinario, di rilevanza internazionale e mai tentato prima da nessun laboratorio al mondo.



Presentandoti con questa Card firmata al banco pescheria del supermercato CONAD Nuova Salso, in via Parma 38 a Salsomaggiore Terme, avrai diritto ad uno sconto del 5%. L'offerta è valida fino al 31/03/2010.

Firma



Teakfurniture - via Marconi 4 Fidenza (Pr) - Tel/Fax: 0524 335308

Si respira profumo d'Oriente da Teakfurniture. Lo spazio espositivo, presente a Fidenza dal 2002, con i suoi 1200 metri quadrati offre ai visitatori una vasta scelta di mobili di antiquariato e complementi d'arredo in stile etnico provenienti dall'Indonesia, dal Myanmar, dalla Thailandia, dalla Cambogia, dall'India e, recentemente, anche dalla Cina. I proprietari, i fratelli Antonio e Simone Zasa, svolgono personalmente un'accurata ricerca nei Paesi del Sud-Est asiatico, importando direttamente e re-



stauro, secondo le particolari esigenze del cliente, nel laboratorio presente all'interno dello stesso magazzino. Antichi portali, librerie, vetrinette, specchi ricavati da antiche finestre, statue in pietra, in metallo e in legno: da Teakfurniture ogni angolo nasconde oggetti stupendi, molti dei quali di fattura unica e accompagnati da certificazione. I mobili sono tutti realizzati con essenze pregiate: teak, palissandro, sandalo o legno ferro. Il teak può essere considerato indiscutibilmente il

Profumo d'Oriente



più nobile di tutti i legni, non solo per la meravigliosa consistenza e la sua coloritura dorata, ma soprattutto per la sua durata. Il basso assorbimento di umidità produce poca torsione e garantisce un'enorme stabilità, mentre il suo peso specifico, nonostante la sua incredibile resistenza, risulta inferiore ad altri tipi di legname come la quercia. Il Teak offre inoltre un'eccellente lavorabilità, un'alta resistenza all'assorbimento di prodotti chimici e non è



attaccabile da tarli o altri insetti. ■

SCHEDA



Il magazzino-negozio Teakfurniture si trova a Fidenza (Pr) nell'area artigianale di via Marconi 4.

Per informazioni:
Tel/Fax: 0524 335308
Cell: 335 8240152 (Antonio)
Cell: 338 5980099 (Simone)
e-mail: teakfurniture@teakfurniture.it
Sito Web: www.teakfurniture.it

Un negozio Teakfurniture è presente anche a Brescia in via Sostegno 15.

Per informazioni:
Tel: 030 224257
Cell: 333 3723739 (Paola)



✂

KOPPEL
Club promo

CONVENZIONATO
CON



Coro San Benedetto via Saffi 43, Parma - mail: paganini.n@libero.it

Coro San Benedetto

L Il Coro "San Benedetto" di Parma festeggia il diciassettesimo anno d'attività. Fondato e diretto ancora oggi dal maestro Niccolò Paganini, è inizialmente nato con il principale obiettivo di animare le celebrazioni liturgiche. Costituito da una trentina di elementi, oggi vanta un repertorio ricco e variegato che spazia dalla musica sacra (Arcadelt, Mozart, Kodaly, Haendel, musica liturgica contemporanea...) a quella popolare,



e si sta specializzando anche nella musica tratta da colonne sonore di film e musical, con brani selezionati da "Aggiungi un posto a tavola", "Sister Act", "Les Choristes", "West Side Story", "Jesus Christ Superstar" e "Cats". Il Coro San Benedetto ha cantato in numerose chiese e teatri di Parma e provincia, tra cui la Cattedrale, San Giovanni Evangelista e il Duomo di Fidenza, ma ha avuto anche l'occasione di esibirsi a Milano, Torino, Bologna, Levanto, Mantova, Pasubio, Caravaggio e al Santuario della Madonna della Corona nel veronese. Nel giugno 2007 ha cantato per l'ordinazione presbiterale presso la chiesa di S. Agostino a Milano, mentre nel settembre 2009 era presente al raduno



mondiale Harambè presso la Basilica di Maria Ausiliatrice a Torino: entrambe le celebrazioni sono state trasmesse in diretta tv mondiale. Il Coro San Benedetto ha animato le due celebrazioni liturgiche, tenutesi in onore dei 900 anni della Cattedrale di Parma, il 6 e l'8 gennaio 2006, in diretta RAI, nonché cantato più volte durante la Santa Messa e il Rosario in diretta su

Radio Maria. La corale ha dato inoltre vita all'associazione culturale salesiana "San Benedetto", promotrice di parecchie iniziative culturali fra cui il tradizionale concerto in onore di San Giovanni

Bosco, giunto alla quindicesima edizione, la rassegna "Scuole in ... cori!", che coinvolge i cori delle scuole di Parma, ed il festival corale "Adolfo Tanzi". La compagine corale ha partecipato e ha organizzato molti concerti a scopo benefico, anche in collaborazione con altre associazioni, come il tradizionale concerto di Santo Stefano e l'annuale concerto dell'Epifania. Sempre a scopo benefico è stata più volte affiancata da musicisti del Teatro alla Scala di Milano.

SCHEDA



L Il Coro San Benedetto è sempre aperto alla selezione di nuovi coristi. Le prove, sei volte al mese, sono il lunedì ed il mercoledì dalle 21 alle 22.30. Chi fosse interessato può presentarsi nei giorni di prova nella nostra sede di via Saffi 43, a Parma, oppure inviare una mail a: paganini.n@libero.it

Prossimi appuntamenti del Coro San Benedetto:

19 dicembre 2009: Concerto di Natale a Soragna. Ore 20.30

20 dicembre 2009: "Auguri alla città": Concerto di natale insieme ai cori dell'Associazione Cori Parmensi. Ore 17

26 dicembre 2009: tradizionale concerto di Santo Stefano nella chiesa di San Benedetto, ore 16.30

6 gennaio 2010: Concerto d'Epifania nella chiesa di San Pietro, insieme al coro "Pasubio" di Vallarsa (Tn). Ore 17

30 gennaio 2010: XIII Concerto in onore di San Giovanni Bosco, nella chiesa di San Benedetto, ore 21. Con la partecipazione del coro "Tre fonti" di Berceto.

Nella **primavera 2010** il coro parteciperà e organizzerà la terza edizione del "Festival di cori Adolfo Tanzi".

Presentandoti con questa Card firmata al magazzino-punto vendita TEAKFURNITURE in via Marconi 4 a Fidenza, avrai diritto ad uno sconto del 10% su tutti gli articoli.

Firma

TRATTORIA
SORELLE
PICCHI

Str. Farini, 27 - 43121 PARMA
Tel. +39.0521.233528
sorellepicchi@anticasalumeriarosi.it

La trattoria "Sorelle Picchi - Salumeria Rosi Parmacotto" Strada Farini 27/a Parma - Tel. 0521 233528

Per i parmigiani la bottega enogastronomica delle sorelle Picchi è sempre stata un punto di riferimento per qualità e tradizione. I loro prodotti, tipici dell'Emilia, hanno deliziato le tavole di

Il gusto per la qualità

SCHEDA



La trattoria "Sorelle Picchi - Salumeria Rosi Parmacotto" si trova a Parma in Strada Farini 27/a. Inaugurato nel settembre del 2009, il locale nasce all'interno della storica bottega enogastronomia "Sorelle Picchi". Acquisita da Parmacotto, la struttura è stata restaurata per renderla più funzionale e accattivante: la cucina è infatti a vista sulla centralissima via Farini e una maestosa salumeria, con un bancone ricco di prelibatezze della tradizione culinaria emiliana accoglie all'ingresso del ristorante i propri clienti. Il restauro del locale, anche con l'installazione di una piattaforma elevatrice della Koppel A.W. ascensori, ha però preservato la sua natura, il suo cuore pulsante: i cuochi, i prodotti e i fornitori sono rimasti quelli di sempre, la qualità e la professionalità sono la linfa vitale di questo storico locale, che oggi è diventata un'autentica "boutique del gusto". L'intento che ha guidato questo ambizioso progetto nasce infatti dalla volontà di preservare i prodotti della tradizione parmense, presentandoli al pubblico "ai loro massimi livelli". La stessa passione accomuna il rinnovamento di Sorelle Picchi con la nascita di Salumeria Rosi Parmacotto anche a New York, in Amsterdam Avenue 283, testimonianza del profondo impegno dell'azienda nell'esportare la propria città d'origine, Parma, come vera capitale dell'agroalimentare, attraverso la conoscenza del valore dei suoi prodotti tipici.

Per informazioni e prenotazioni:
Tel. 0521 233528
e-mail: sorellepicchi@anticasalumeriarosi.it
Giorno di chiusura: domenica sera

SALUMERIA
ROSI
PARMACOTTO



interi generazioni, mantenendo vivo il gusto del mangiar bene. Nel settembre 2009 l'attività è stata acquisita dalla famiglia Rosi, titolare dell'azienda Parmacotto, che ha restaurato l'immobile rinnovandolo senza però perdere la calda atmosfera degli storici locali del centro storico di Parma. Non più solo punto vendita di salumi e formaggi, oggi la Salumeria Rosi - Trattoria Sorelle Picchi è anche un elegante ristorante in una delle vie più belle della città: un luogo dove, oltre ad assaporare deliziosi piatti, è possibile "immergersi" con lo sguardo e con l'olfatto nei prodotti tipici emiliani. Sfolgiando il menù si

inizia naturalmente dagli antipasti caratterizzati dal re della tavola, il Parmigiano, e dai salumi tipici dell'Emilia: Prosciutto Crudo, Culatello, Salame, Coppa, Strolghino, Prosciutto cotto "Leonardo" Parmacotto, Strolghino di Culatello, Salame di Felino "Antica Salumeria Rosi" e Spallacotta. Per i primi piatti è possibile scegliere tra i tortelli di erbe, di zucca, di patate, lasagne al forno, cappelletti in brodo, al ragù di carne, alla panna e funghi porcini, fettuccine ai funghi porcini, fettuccine al culatello e funghi, gnocchi di patate al sugo di pomo-



doro, gnocchi di patate al ragù di carne o al sugo di funghi porcini. Invitanti e gustosi si presentano anche i secondi caratterizzati da Filetto "Rosa di Parma", Punta di vitello al forno, osso buco di vitello, Guancia di vitello ai funghi porcini, Tagliata di vitello ai funghi porcini, Tagliata di Filetto di manzo ai ferri, trippa. Tra i piatti freddi, invece, si può ordinare vitello tonnato, carpaccio di manzo con rucola, fesa di vitello su misticanza e vinaigrette di tartufo e roast-beef. Ad accompagnare i gustosi secondi ci pensano i contorni di insalata mista, patate arrosto, verdure grigliate, purè di patate, spinaci al burro, verdure ripiene, sfornato di spinaci. Vasto assortimento anche per il carrello dei dessert con semifreddo di zabaione con salsa di fragola, menta, mandorle o cioccolato, tiramisù, zuppa inglese, crostata di marmellata.



7

KOPPEL
Club *promo*

CONVENZIONATO
CON

TRATTORIA
SORELLE
PICCHI



ASSOCIAZIONE SODALES via Casa Bianca, 3 - 43100 Parma - www.sodalesparma.org

Sodales è un'associazione di volontariato costituita nel 2005 per promuovere attività a favore delle popolazioni dei Paesi in via di sviluppo attraverso l'assistenza socio sanitaria,

SCHEDA



Sodales è un'associazione di volontariato, ossia un'organizzazione non lucrativa di utilità sociale. Per svolgere le proprie attività si basa su sovvenzioni da parte di privati, aziende ed enti pubblici.

8

Associazione SODALES
v. Casa Bianca, 3 - 43100 Parma
Presidente: Fabrizio Savani 340 2743520
Vice presidente:
Enrico Lamoretti 347 4258454
Consigliere: Antonio Iamiglio 339 2478985
Sito Web: www.sodalesparma.org
Dati bancari
Cassa di Risparmio di Parma e Piacenza AG 3
c/c n. 35887791
ABI: 06230
CAB: 12703
CIN: Q
IBAN: IT35Q0623012703000035887791

Sodales Parma

il miglioramento della condizione femminile e dell'infanzia e l'assistenza agli indigenti. Tra gli scopi di Sodales vi è anche la promozione e divulgazione a livello didattico-culturale delle attività e dei risultati attinenti a ricerche relative all'ecologia, al recupero energetico e alle energie alternative. La divulgazione di queste tematiche avviene attraverso la pubblicazione di ricerche, tesi, organizzazione di mostre, convegni, seminari, corsi, e la distribuzione gratuita di brochure. L'associazione, per il raggiungimento dei suoi obiettivi, si avvale dell'apporto volontario e gratuito dei propri associati. Sodales è tra i fondatori del comitato Parma Solidale nel Mondo.

Nel 2006 l'associazione ha realizzato, in 10 mila copie, il libretto intitolato "Imparare a riciclare" e lo ha distribuito agli studenti delle scuole elementari della provincia di Parma. L'iniziativa si è poi evoluta, nel 2008, nel "Cd-Phone Box" per la raccolta di cellulari, cd, dvd e mp3 usati. I telefonini sono accessori che vengono sostituiti molto frequentemente: secondo le statistiche italiane di vendita la vita media di un cellulare è di un anno e mezzo. Per comprare i modelli di ulti-



ma generazione vengono buttati via prodotti sostanzialmente nuovi: al bisogno di possedere l'ultima proposta commerciale non corrisponde, però, la volontà di proteggere l'ambiente. I componenti utilizzati per produrre i cellulari danneggiano infatti l'ecosistema perché contengono al loro interno metalli pesanti (piombo, mercurio, cadmio, cromo) e plastica. Di tutti i telefonini venduti ogni anno in Europa, solo il 2% viene destinato al riciclo. L'iniziativa di Sodales permette a chiunque di donare il proprio cellulare usato, anche completo di eventuali accessori (cavi alimen-

tazione, batterie...) o altri piccoli apparecchi elettronici, depositandoli all'interno degli appositi contenitori denominati Cd-Phone Box e collocati agli ingressi degli istituti scolastici e degli esercizi commerciali. Un soggetto abilitato al trasporto e al trattamento ritirerà il materiale consegnandolo ad una società di fiducia. Tutte le apparecchiature che non potranno essere recuperate saranno gestite come rifiuti e lavorate per ottimizzarne il recupero dei materiali nel pieno rispetto delle normative vigenti.

Presentandoti con questa Card firmata alla trattoria "Sorelle Picchi - Salumeria Rosi Parmacotto", a Parma in via Farini 27, avrai diritto ad uno sconto del 5% sul valore dell'acquistato e/o del consumato al ristorante. L'offerta è valida fino al 31 dicembre 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