

RUSSI**Truffe agli anziani,
al mercato
aiuto e consigli**

‘Più sicuri insieme’ anche a Russi. Il gazebo di Confartigianato e Anap contro le truffe agli anziani stamattina fa tappa nel mercato della cittadina, dalle 9.30 alle 11.30. Saranno presenti rappresentanti delle forze dell’ordine e delle istituzioni, che potranno così fornire consigli utili agli anziani e alle loro famiglie per imparare a difendersi dai tentativi odiosi di raggiri ai danni della popolazione più debole. Il vademecum con i consigli è anche scaricabile online sul sito www.confartigianato.ra.it, in cui sono elencati anche gli esercizi commerciali a cui gli anziani possono rivolgersi se si sentono in pericolo.

Ravenna

Economia

Hamburger e birre d'autore

Ecco 'InFermento', locale nato nel 2016 in corso Matteotti a Faenza. In programma anche degustazioni

FAENZA

Street food e birre artigianali, materie prime di qualità e abbinamenti originali, creatività e artigianalità. È dall'incontro di questi ingredienti che, nel 2016, nasce InFermento, pub gourmet nel centro storico di Faenza. In corso Matteotti, Filippo Alessi, accompagnato da Alex Conti e fornelli, mette in questo progetto passione e voglia di sperimentare, creando un locale che ben presto diventa un punto di riferimento in città per i suoi hamburger gustosi e originali.

È ora, per InFermento, inizia un nuovo capitolo, col trasferimento - sempre in corso Matteotti, al civico 35 - in una location più ampia e completamente rinnovata, aperta dallo scorso 18 ottobre. Il nuovo locale, distribuito su tre sale, ha la caratteristica ambientazione degli scantinati faentini del centro storico, con pietre a vista e volte tipiche delle cantine, e creare una cornice suggestiva ma accogliente, perfetta per gustare buon cibo e buona birra in compagnia.

Diverse novità accompagneranno questa nuova stagione, ma non cambia la filosofia che è alla base della cucina di InFermento, ovvero ingredienti genuini, con



attenzione particolare alle eccellenze del territorio, combinazioni mai banali, ricerca della qualità in ogni piatto.

Gli hamburger sono i protagonisti assoluti del menù, con una proposta che spazia da quelli più classici, legati ai prodotti tipici del territorio, ad abbinamenti inediti, tutti da scoprire. Come saranno da scoprire gli hamburger speciali che verranno proposti per ricorrenze o eventi particolari, a partire da quello che verrà lanciato per Halloween nei prossimi giorni.

Realizzati con pane di San Patrignano artigianale fresco, realizzato con le migliori farine e lievito

madre, gli hamburger di InFermento hanno un sapore unico. Questo grazie alla ricetta originale con cui vengono assemblati e insaporiti i medaglioni di carne che ne sono alla base. Sono realizzati con carne di manzo e maiale (ma su richiesta possono essere realizzati anche solo con il manzo).

Quest'approccio improntato all'artigianalità si ritrova anche

LA SELEZIONE DI BIRRE
Produzioni artigianali, italiane e straniere in rotazione alla spina

nelle preparazioni e nelle salsa che caratterizzano ogni hamburger.

Nel menù non mancano altre golosità, a partire dalle 'patatine' in accompagnamento agli hamburger, i fritti da stuzzicare e condividere, nonché i dolci per concludere in bellezza la serata.

Per valorizzare le proprie proposte culinarie, InFermento ricerca e seleziona con grande attenzione le migliori birre artigianali. Una grande parte tutta dedicata alle birre alla spina verde alternarsi a rotazione diverse etichette, italiane e estere, accanto all'ospite fuso Podere La Berta Craft Beer, partner d'eccezione di InFermento.

A sottolineare il legame con l'universo delle birre artigianali, sono in programma alcune serate dedicate a degustazioni di stili particolari di birra, da accompagnare con l'hamburger che verrà creato per l'occasione.

Seguendo InFermento Pub Gourmet sui social network Facebook e Instagram sarà possibile restare aggiornati sugli eventi che verranno organizzati prossimamente.

InFermento è aperto tutte le sere ad eccezione dei mercoledì, dalle 19.30 alle 23.30, e può ospitare fino a 60 persone. È disponibile anche il servizio di asporto.

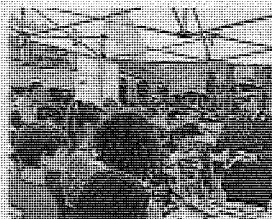
di RIPRODUZIONE POSSIBILE

Contributi per servizi innovativi nelle pmi



La Regione Emilia Romagna ha pubblicato un bando rivolto alle piccole e medie imprese impegnate in percorsi di innovazione tecnologica e diversificazione dei propri prodotti e/o servizi, con l'obiettivo di accrescere la quota di mercato o di penetrare in nuovi mercati. I contributi sono previsti per progetti di ammontare da 20.000 ad 80.000 euro. I contratti di fornitura dovranno essere stipulati, per almeno il 40% del valore progettato, con laboratori di ricerca e centri per l'innovazione accreditati, università e altre istituzioni di rango universitario o start up innovative. Il contributo è previsto nella misura del 50% delle spese ammissibili. Ulteriori informazioni sul sito www.confartigianato.ra.it o presso gli Uffici del Servizio Credito di Confartigianato.

Gazebo antitruffe, ultimo appuntamento a Cotignola

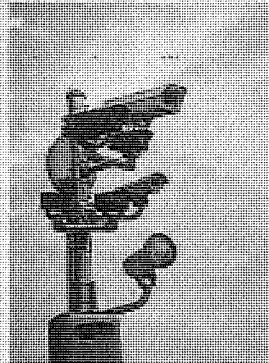


Termina questa mattina, al mercato di Cotignola dalle ore 9.30 alle 11.30, il tour che ha visto il gazebo della 'campagna sicurezza per gli anziani' presenziare in tutti i 118 comuni della nostra provincia. Promossa da Confartigianato ANAP, Prefettura e Forze dell'Ordine, l'iniziativa ha offerto consigli pratici per difendersi dalle truffe e distribuito quasi 10.000 copie dell'apposito vademecum, riscuotendo grande interesse da parte dei cittadini. Sul sito www.confartigianato.ra.it rimane possibile scaricare in formato Pdf il vademecum, così come è disponibile l'elenco delle 'botteghe sentinella della legalità', la rete di 120 aziende che si sono rese disponibili ad essere punto di riferimento al quale potersi rivolgere nel caso ci si sentisse in una situazione di pericolo.

Un seminario su videosorveglianza e allarmi

Focus su tecnologie e professionalità per ambienti civili e di lavoro

È in programma martedì alle 17.30, presso la sede provinciale di Confartigianato, in viale Benfuguar a Ravenna, un interessante seminario sul tema 'Impianti di videosorveglianza ed allarme intrusione: le norme tecniche, gli aspetti giuridici, le buone prassi'. L'iniziativa, che gode anche del contributo della Camera di Commercio, si inserisce nel cartellone del 'Festival della cultura tecnica'. Si tratta di un approfondimento su un tema di grande attualità, in un momento che vede una sempre maggiore richiesta di sicurezza da parte di cittadini ed imprese. Confartigianato ha quindi deciso di approfondire, con questa iniziativa, tutte le principali tematiche normative e legislative per la realizzazione e installazione di impianti di video-



sorveglianza ed allarmi intrusione efficienti e moderni, con riferimenti alle norme tecniche di riferimento, agli accorgimenti e buone prassi per realizzare impianti a regole d'arte, tecnologicamente avanzati ed adeguati alle necessità del cliente ma anche con le dovute attenzioni e cautele alle normative sulla privacy. Il pro-

gramma del seminario prevede una introduzione di Andrea Demurtas, responsabile del settore impianti di Confartigianato Ravenna, alla quale seguirà un intervento sugli aspetti legati alla normativa sulla privacy a cura di Alberto Alberani, responsabile del settore affari generali Confartigianato. La relazione su 'Impianti di videosorveglianza e allarme intrusione' sarà invece affidata ad Alessio Piemonti, progettista e collaboratore del giornale Installatore elettrico. «Si tratta di due argomenti specifici - ha spiegato Demurtas - ma che al contempo. Da una parte tratteremo infatti gli impianti di videosorveglianza con tutte le normative legate anche alla privacy, che sono differenziati per quanto riguarda gli ambienti civili e domestici, e per quanto riguarda le imprese, dall'altra tratteremo gli impianti antintrusione, settore in forte crescita. Serve dunque ottima conoscenza da parte degli addetti ai lavori. Ingresso libero.

FORNITORE

Corso base di contabilità

in partenza da novembre in orario serale

È previsto in partenza da novembre il corso base di contabilità generale realizzato da FORMart, l'ente di formazione del Sistema Confartigianato. Gli incontri si terranno in orario serale, dalle ore 18 alle 21 per un totale di 42 ore.

Informazioni: FORMart Ravenna, Viale Newton 78 - tel. 0544-479811 (Sara Masciocani, Maggiori informazioni sul sito www.formart.it/seed/ravenna).

Nel cono spezie e piante officinali

La ricetta di 'Buono & Bio Gelato', a Faenza: «Prodotti locali, creatività e anche i social network»

FAENZA

Buono & Bio Gelato ha inaugurato proprio la scorsa settimana la nuova sede di via Marconi a Faenza. Nata nel 2014 in via Casarati, Buono & Bio Gelato è la naturale evoluzione di Buono & Bio, attività commerciale di vendite di prodotti biologici, vegani, fitoterapici e cosmetici naturali, che ancora è attivo in via Cavour.

«La nostra gelateria - ha spiegato la titolare Laura Nicoli - nasce il 20 aprile 2014, dopo aver avviato il punto vendita Buono&Bio di mio marito Sandro Rosai. Entrambi appassionati di alimentazione naturale ci siamo dedicati alla crescita di entrambe le attività. Dopo una analisi di mercato, ci siamo resi conto che, a Faenza mancava una gelateria capace di coniugare la ricerca di un prodotto 'buono e bio'. I primi 4 anni li abbiamo trascorsi in un chiosco piccolo, ma pieno di passione, ma meno insufficiente a contenere la voglia di sperimentare. La volontà di decontestualizzare l'attività, aperta da marzo a ottobre, e la vendita del nostro prodotto che aumentava progressivamente, ci ha fatto maturare la decisione di rilevare una storica gelateria faentina. In pratica abbiamo realizzato il nostro sogno».

Il gelato di Buono & Bio Gelato viene "costruito" in laboratorio quotidianamente: «Durante la pausa invernale - ha proseguito



La squadra di 'Buono & Bio Gelato' in via Marconi

Laura Nicoli - oltre ad occuparsi della famiglia, ha sempre frequentato corsi di specializzazione nell'ambito della gelateria per arrivare ad un prodotto/gelato unico. Per elaborare il gelato, partiamo da materie prime possibilmente locali, latte bio e panna fresca, frutta fresca e frutta secca italiana, bilanciando zuccheri e grassi per un prodotto sempre gustoso, ma che non ecceda nell'apporto di calorie. Cerchiamo di evitare l'uso di semilavorati industriali per tornare alle tradizioni di ricette di gelateria classica, ma "contenere" le spezie e piante officinali».

Buono & Bio Gelato propone gusti davvero particolari: lavanda di Tredozio, basilico locale, granita

di more fresche locali (dell'agriturismo 'La Rinaldina'), spinaci e kiwi (la vitamina C dei kiwi aumenta la biodisponibilità del ferro degli spinaci, gusto pensato per far sperimentare cose nuove, senza coloranti e saluti ai bambini), mascarpone e frutti di bosco, arancia & zenzero (sorbetto di arance spremute con una grattugiata di zenzero), squacquerone e fichi locali caramellati. «I sorbetti sono quella categoria di gelati

LE PROPOSTE

Fra i gusti basilico, spinaci e kiwi, granita di more e lavanda di Tredozio

preparati senza l'uso di latticini e vengono erroneamente associati al classico sorbetto servito tra le portate e che si 'beve con la cannucchia'. A noi piace sottolineare l'improprio uso del termine».

Non mancano le torte gelato: amarene e crema romagnola, arachidi e salsa mou, cheesecake di robiola, nocciola e zabaglione rigorosamente con marsala Florio; oltre a torte semifreddo ai 3 cioccolati (bianco, al latte e fondente), nocciola piemontese, pistacchio siciliano, mascarpone. La nuova sede di via Marconi si configura come una impresa al femminile visto che lavorano anche Anna e Chiara, gemelle della titolare Laura.

«Facciamo largo uso dei social e viviamo nel quotidiano l'importanza del socialmedia per promuoverci, ma soprattutto per comunicare attraverso immagini efficaci e contenuti che non si limitino solo alla descrizione dell'immagine. Ci rivolgiamo ai giovanissimi, per cercare di evitare la massificazione industriale dei esperti e incuriosirli. Ma ci rivolgiamo anche alle clientela più consapevole e attenta a quello che sceglie. 'Gelatoeppassione' è il nostro motto, nonché l'hashtag della nostra pagina Instagram [buonobio.gelatoeppassione](https://www.instagram.com/buonobio.gelatoeppassione/).

di ANTONIO ZUCCHETTI

Fondo Starter, domande fino al 28 novembre

Ravenna Economica

Confartigianato

Starter è il fondo della Regione al sostegno della nuova imprenditorialità attraverso l'erogazione di finanziamenti a tasso agevolato tra 20mila e 300mila euro. La durata dei finanziamenti può arrivare fino a 96 mesi, con possibilità di 12 mesi di preammortamento. Per le imprese aventi sede nel Comune di Ravenna il Fondo concede anche un contributo a fondo perduto. I progetti devono essere mirati all'innovazione produttiva e di servizio, allo sviluppo organizzativo, alla messa a punto dei prodotti e servizi con potenzialità concrete di sviluppo, al consolidamento e alla creazione di nuove occupazioni, all'introduzione di strumenti ICT. Domanda fino al 28 novembre. Informazioni sul www.confartigianato.ra.it o al Servizio credito e incentivi di Confartigianato.

Autotrasporto, pubblicati i decreti sugli incentivi 2019



Sono stati pubblicati in Gazzetta Ufficiale tre decreti del MIT relativi alle modalità per accedere ai contributi sugli investimenti per il rinnovo dei veicoli aziendali e per l'acquisizione di beni strumentali per il trasporto intermodale. La misura è articolata in due fasi: la prenotazione, dal 26 ottobre al 31 marzo 2020, e la rendicontazione dei costi di acquisizione dei beni oggetto di investimento, che andrà fatta dal 1° aprile al 15 giugno 2020. I fondi complessivamente a disposizione sono 25 milioni. Maggiori dettagli sono pubblicati sul sito www.confartigianato.ra.it. Le imprese aderenti a Confartigianato possono inoltre contattare gli addetti del Servizio Credito e incentivi.

TEVANTO

La Camminata dell'Artigianato

Sabato 23 novembre la quarta edizione dell'iniziativa

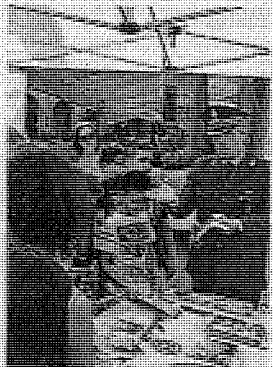
Sabato 23 novembre, con partenza nel primo pomeriggio e arrivo presso la Sede provinciale Confartigianato a Viale Berlinguer a Ravenna è in calendario la Quarta Camminata dell'Artigianato - 4° Memorial Dante Servadei.

Si tratta di una "camminata ludico motoria" di 8,5 o di 2,5 chilometri. Sono previstiottono: ed premi di partecipazione per tutti gli iscritti e per le società. Informazioni su www.confartigianato.ra.it

Conclusa la campagna contro le truffe agli anziani

In tutti i comuni provinciali il gazebo di Confartigianato, Anap e Forze dell'ordine

Quasi diecimila copie del vademecum distribuite. Migliaia di persone che sono entrate in contatto con i rappresentanti delle forze dell'ordine e hanno chiesto e ottenuto informazioni. In tanti hanno espresso i propri dubbi e le proprie paure, ricevendo risposte concrete e ottimi consigli su come riconoscere le truffe e su come potersi difendere. Questo è il bilancio della "campagna sicurezza per gli anziani" che si è conclusa il 25 ottobre con la "teppa" di Configno. L'iniziativa è stata promossa e organizzata da Confartigianato, Anap, Prefettura, forze dell'ordine e Comuni, per offrire vademecum e consigli pratici per difendersi dalle truffe. La campagna di sicurezza per gli anziani è stata inoltre divulgata in maniera assolutamente capillare



da tutti i principali organi di informazione del nostro territorio, a partire da Rai3 Emilia Romagna fino ai quotidiani, ai settimanali e alle testate online, facendo quindi in modo che non venisse mai meno l'attenzione. È stato un tour durato oltre un mese e mezzo che ha visto impegnati i volontari di Anap e Confartigianato e i

rappresentanti delle forze dell'ordine ai quali - spiegano gli organizzatori - «va un sentito ringraziamento per l'eccezionale impegno». Le truffe ai danni degli anziani sono le più odiose. Colpiscono una categoria di persone già deboli, ne feriscono l'orgoglio, ne riducono la sicurezza e l'indipendenza. I materiali (vademecum e consigli pratici anti-truffa) rimangono disponibili online in formato pdf sul sito internet di molti Comuni e, naturalmente, su quello di Confartigianato su www.confartigianato.ra.it. Sempre sul sito dell'associazione rimane anche disponibile l'elenco delle "botteghe sentinella della legalità", ovvero la rete di 120 botteghe artigiane e del commercio che non solo continuano a distribuire il vademecum, ma sono disponibili ad essere anche un punto di riferimento al quale rivolgersi nel caso ci si sentisse in una situazione di pericolo. Le Botteghe sono inoltre riconoscibili tramite una vetrofanca.

Pagina realizzata a cura di

Confartigianato

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE DI RAVENNA

www.confartigianato.ra.it

Conclusa la Campagna contro le truffe agli anziani

Grande interesse per l'edizione 2019 dell'iniziativa che ha visto il gazebo di Anap Confartigianato e Forze dell'Ordine in tutti i comuni della provincia

CONTRIBUTI PER SERVIZI INNOVATIVI NELLE P.M.I.

La Regione Emilia Romagna ha pubblicato un bando rivolto alle piccole e medie imprese impegnate in percorsi di innovazione tecnologica e diversificazione dei propri prodotti e/o servizi, con l'obiettivo di accrescere la quota di mercato o di penetrare in nuovi mercati.

I contributi sono previsti per progetti di ammontare da 20.000 ad 80.000 euro.

I contratti di fornitura dovranno essere stipulati, per almeno il 40% del valore progetto, con laboratori di ricerca e centri per l'innovazione accreditati, università e altre istituzioni di rango universitario o start up innovative. Il contributo è previsto nella misura del 50% delle spese ammissibili.

Ulteriori informazioni sul sito www.confartigianato.ra.it o presso gli Uffici del Servizio Credito di Confartigianato.

FONDO STARTER, DOMANDE FINO AL 28 NOVEMBRE

STARTER è il fondo della Regione al sostegno della nuova imprenditorialità attraverso l'erogazione di finanziamenti a tasso agevolato, di importo compreso tra 20.000 e 300.000 euro. La durata dei finanziamenti può arrivare fino a 96 mesi, con possibilità di 12 mesi di preammortamento. Per le imprese aventi sede nel Comune di Ravenna il Fondo concede anche un contributo a fondo perduto.

I progetti devono essere mirati all'innovazione produttiva e di servizio, allo sviluppo organizzativo, alla messa a punto dei prodotti e servizi con potenzialità concrete di sviluppo, al consolidamento ed alla creazione di nuova occupazione, all'introduzione e di strumenti ICT.

Ulteriori informazioni sul sito www.confartigianato.ra.it oppure rivolgendosi agli addetti del Servizio credito e incentivi di Confartigianato.

Quasi 10.000 copie del vademecum distribuite, migliaia di persone che sono entrate in contatto con i rappresentanti delle Forze dell'Ordine ed hanno chiesto ed ottenuto informazioni, espresso i propri dubbi e le proprie paure, e che hanno avuto una risposta ed un consiglio su come riconoscere le truffe e come potersi difendere. Un'iniziativa, inoltre, che è stata divulgata senza soluzione di continuità da tutti i principali organi di informazione del nostro territorio, da Rai3 Emilia Romagna ai quotidiani, dai settimanali alle testate online, facendo quindi in modo che non venisse mai meno l'attenzione su questo argomento.

Questo è l'estremamente soddisfacente bilancio della campagna sicurezza per gli anziani promossa e organizzata da Confartigianato ANAP, Prefettura, Forze dell'Ordine e Comuni, per offrire vademecum e consigli pratici per difendersi dalle truffe, che si è conclusa il 25 ottobre con la "tappa" di Cotignola.

Un tour durato oltre un mese e mezzo, nel corso del quale i volontari di ANAP e Confartigianato ed i rappresentanti delle Forze dell'Ordine, ai quali va un sentitissimo ringraziamento per l'eccezionale impegno,



hanno fatto sì che le istituzioni siano state davvero vicine alle persone più deboli, in modo che queste sappiano che possono comunque affidarsi con fiducia a chi li può difendere. Le truffe ai danni degli anziani sono le più odiose. Colpiscono una categoria di persone già deboli, ne feriscono l'orgoglio, ne riducono la sicurezza e l'indipendenza.

I materiali (vademecum e consigli pratici anti/truffa) rimangono disponibili in PDF sui siti internet di molti Comuni e naturalmente di

Confartigianato su www.confartigianato.ra.it

Sempre sul sito rimane anche disponibile l'elenco delle "botteghe sentinelle della legalità", ovvero la rete di 120 botteghe artigiane e del commercio che non solo continuano a distribuire il vademecum, ma sono disponibili ad essere anche un punto di riferimento al quale potersi rivolgere nel caso ci si sentisse in una situazione di pericolo. Le botteghe sono inoltre riconoscibili tramite una vetrofania.

Sabato 23 novembre la 4ª Camminata dell'Artigianato



Sabato 23 novembre, con partenza nel primo pomeriggio e arrivo presso la Sede provinciale Confartigianato in Viale Berlinguer a Ravenna, è in calendario la Quarta Camminata dell'Artigianato - 4ª Memorial Dante Servadei. Si tratta di una "camminata ludico motoria" di 8,5 o di 2,5 chilometri, aperta a tutti. Sono previsti ristori e premi di partecipazione per tutti gli iscritti e per le società. Informazioni e dettagli sul sito www.confartigianato.ra.it

Al via nuovo percorso di qualifica di estetista



Presso FORMart Ravenna, ente di formazione del sistema Confartigianato, sta per avviarsi una nuova edizione del corso di "Qualifica di estetista". Da più di 20 anni FORMart è il punto di riferimento nel territorio per coloro che vogliono ottenere il rilascio della qualifica di estetista e le successive abilitazioni necessarie all'avvio di un'attività nel settore dei servizi alla persona. Per informazioni è possibile contattare la Sede operativa di FORMart Ravenna, in Viale Newton 78, Tel. 0544.479811.

Conclusa la campagna contro le truffe agli anziani

[Grande interesse per l'edizione 2019 dell'iniziativa che ha visto il gazebo di Anap Confartigianato e Forze dell'Ordine in tutti i comuni della provincia]

Quasi 10.000 copie del vademecum distribuite, migliaia di persone che sono entrate in contatto con i rappresentanti delle Forze dell'Ordine ed hanno chiesto ed ottenuto informazioni, espresso i propri dubbi e le proprie paure, e che hanno avuto una risposta ed un consiglio su come riconoscere le truffe e come potersi difendere. Un'iniziativa, inoltre, che è stata divulgata senza soluzione di continuità da tutti i principali organi di informazione del nostro territorio, da Rai3 Emilia Romagna ai quotidiani, dai settimanali alle testate online, facendo quindi in modo che non venisse mai meno l'attenzione su questo argomento.

Questo è l'estremamente soddisfacente bilancio della 'campagna sicurezza per

gli anziani' promossa e organizzata da Confartigianato ANAP, Prefettura, Forze dell'Ordine e Comuni, per offrire vademecum e consigli pratici per difendersi dalle truffe, che si è conclusa il 25 ottobre con la 'tappa' di Cotignola.

Un tour durato oltre un mese e mezzo, nel corso del quale i volontari di ANAP e Confartigianato ed i rappresentanti delle Forze dell'Ordine, ai quali va un sentitissimo ringraziamento per l'eccezionale impegno, hanno fatto sì che le Istituzioni siano state davvero vicine alle persone più deboli, in modo che queste sappiano che possono comunque affidarsi con fiducia a chi li può difendere. Le truffe ai danni degli anziani sono le più odiose. Colpiscono una categoria di persone già deboli, ne feriscono

l'orgoglio, ne riducono la sicurezza e l'indipendenza.

I materiali (vademecum e consigli pratici anti/truffa) rimangono disponibili in PDF sui siti internet di molti Comuni e naturalmente di Confartigianato su www.confartigianato.ra.it



Anche alcune scuole hanno voluto contribuire all'iniziativa di ANAP Confartigianato: gli studenti di alcune classi si sono recati al gazebo approfondendo la conoscenza dell'argomento ed informandosi su come poter essere eventualmente fonte di aiuto ai propri cari.



kiker
edizioni

www.kikeredizioni.it

- Manuali formativi e informativi sulla L. 81/08, con testi e immagini personalizzate.
- DVD, video e prodotti multimediali sulla "Sicurezza" nell'ambiente di Lavoro.
- Editoria commerciale (cataloghi, depliant, agendine o altro materiale pubblicitario).
- Editoria tecnico-scientifica (Istruzioni d'uso, vademecum, schede tecniche).
- Eventi e Congressi del settore farmaceutico.
- Realizzazione di siti Web.

KIKER EDIZIONI • Via Italia, 8 - 10034 - CHIVASSO (TO) • tel. 011.550.40.25 - fax 011.550.48.32 • kikeredizioni@kikeredizioni.it