

PERIODICO DI INFORMAZIONI, CULTURA E SPORT DI ANAP E ANCOs PARMA

TEMPO INSIEME



n. 2
Ottobre 2018

Attualità

Gioco d'azzardo: quanto si spende in Italia?

Salute

Che aria respiriamo nelle nostre case?

Cultura

I Musei del Cibo (Pomodoro e Pasta)

RISTORANTE - PIZZERIA

LA BARCHETTA

PIZZA ANCHE A MEZZOGIORNO CON FORNO A LEGNA
PIZZA E CUCINA DA ASPORTO
MENÙ FISSO A PRANZO E CENA TUTTA LA SETTIMANA



ALLA SERA DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ
MANGIATE 3 PIZZE E NE PAGATE 2 (escluso asporto)

SPAZIO BIMBI (0-5) - SALA CON GONFIABILI
IL SABATO SERA SERVIZIO BABY SITTER (Gratis)


*Servizio Catering
con forno a legna
a domicilio*



Convenzione Associati Confartigianato

CASTELGUELFO - PR - VIA NAZIONALE EMILIA 75
Tel. 0521 610302 - Cell. 338 8506936 - 340 6505831



mail: labarchetta3@gmail.com - www.labarchetta.it

Convenzione Associati Confartigianato

SOMMARIO

- 4 Attualità
- 6 Cultura
- 9 Anziani
- 10 Salute
- 14 Benessere
- 16 Prossimamente
- 21 Servizi
- 22 Convenzioni
- 25 Viaggi
- 26 Un'idea a tavola

Tempo Insieme
Semestrale

Direttore Responsabile:
Tatiana Cogo

Hanno collaborato
a questo numero:
Fernanda Bellido
Tiziana Brancati
Luigi Fecci
Giancarlo Gonizzi

Foto di:
Tatiana Cogo
Luca Rossi (Musei del Cibo)
Edoardo Fornaciari (Giancarlo Gonizzi)

Contatti di Redazione:
anap@aplparma.it
tel. 0521.219269

Stampa e grafica:
Tipolito AMC
Via Nitti 5, Parma
tel. 0521 291432
amc@amcparma.it
www.amcparma.it



30 anni di Anap, 30 anni insieme

Il prossimo anno la sezione di Parma di Anap Confartigianato compirà 30 anni. Un traguardo importante che ci sta dando occasione di riflettere sulla strada che abbiamo percorso insieme a migliaia di soci.

Abbiamo svolto innumerevoli attività a favore di anziani e pensionati, seguito valori e principi che ci hanno portato a lottare per sostenere i diritti di tutti noi, ma abbiamo anche trascorso assieme tanti momenti conviviali grazie ai quali la nostra amicizia si è alimentata ed è cresciuta.

Vorremmo celebrare tutto questo insieme a voi durante un momento di festa.

Per questo stiamo organizzando un evento, un concerto aperto a tutta la città che si svolgerà all'Auditorium Paganini, martedì 16 aprile, nel giorno del 30° anniversario di fondazione.

Protagonista del concerto sarà Paola Sanguinetti che interpreterà alcuni fra i più celebri brani di opera e operetta. Venite a festeggiare con noi, vi aspettiamo!

Ero Luigi Gualerzi
presidente Anap



Gioco d'azzardo, quanto si spende in Italia?

Quando il divertimento diventa ludopatia

Nel 2008 sono stati spesi dagli italiani 47.554.000 di euro in gioco d'azzardo, dato questo che ha continuato progressivamente a crescere fino a più del doppio già nel 2016, quando sono stati spesi 95.971.000. È come se ogni italiano, neonati compresi, avesse giocato 1.600 euro. Ma sui quasi 96 miliardi quanto si è vinto? 76,8 mld sono tornati ai giocatori (gioco 1.600 mi tornano 1.280), 9 sono andati alla filiera del gioco, 10 allo stato.

Nel solo 2016, in regione è stato perso dai giocatori 1,567 mld di euro che, per dare un'idea, è una somma paragonabile al fondo sanitario per il funzionamento delle Ausl di Parma e Reggio Emilia messe assieme. I giocatori patologici, non hanno esatta percezione della possibilità di vincita.

Su 30 milioni di "Gratta e vinci" "Il milionario" ce ne sono 5 da 500.000 euro, significa 1 vincente il jackpot ogni 6 milioni di biglietti.

Nel 2014 sono stati venduti in Italia 1.902.937.616 "Gratta e Vinci", per una raccolta complessiva di 9.403.331.791 di euro, cifre impronunciabili.

La dipendenza da gioco d'azzardo è una patologia, non deve essere considerato un vizio: 16 milioni di italiani giocano, 700 mila sono a rischio di dipendenza, 250 mila sono dipendenti. Come si manifesta la dipendenza? Si sviluppano i problemi economici, peggiora la salute sia mentale che fisica, iniziano i problemi sociali (lavoro, scuola, tempo libero) e le tensioni con familiari e amici; aumenta la propensione a mentire e ad avere rapporti strumentali con gli altri e il rischio di diventare vittime di usurai.

Ovviamente nelle famiglie dove si gioca è maggiore il rischio per i figli di sviluppare problemi correlati. Il gioco d'azzardo è vietato ai minori ma il 40% degli studenti fra i 15 e i 19 anni ha giocato: sono circa un milione e, di questi, circa 80.000 avrebbero già pro-



Stop alla pubblicità sul gioco d'azzardo con il decreto dignità

Lo scorso 12 agosto è ufficialmente entrato in vigore il d.lgs. 96/2018, noto come "Decreto dignità". Il provvedimento, oltre a portare diverse novità riguardo il lavoro, la scuola e il fisco, attuerà alcune misure di contrasto alla ludopatia cioè al gioco d'azzardo patologico. All'interno di questa legge vi è infatti una serie di restrizioni sulle pubblicità relative a giochi e scommesse svolte su qualsiasi mezzo o piattaforma.

Nello specifico, dal 1° gennaio 2019 il divieto di pubblicità legate al gioco d'azzardo sarà esteso anche ai contratti di sponsorizzazione. Da qui il contatto con il mondo dello sport e in particolare il calcio. L'Italia, secondo una stima della società di consulenza "H2 Gambling Capital", rappresenta il quarto mercato del gioco d'azzardo nel mondo e il primo in Europa davanti a Inghilterra, Francia, Germania e Spagna. La Serie A è fortemente legata a sponsorizzazioni di questo tipo.

blemi, soprattutto con il gioco d'azzardo on-line. La buona notizia è che i giovani che giocano sono in calo. Parlando invece di anziani, sappiamo che oggi rappresenta uno dei target d'elezione per il mercato del gioco d'azzardo. Tanti i fattori di rischio per loro: tempo libero in eccesso, perdita di relazioni familiari

e ruolo sociale, ampia disponibilità di giochi nei luoghi di socialità.

La spesa complessiva dei giocatori over 65 (problematici e patologici) ammonta a 5,5 mld l'anno, mediamente 3.200 euro spesi in un anno da ciascun giocatore e 266 euro mensili (dati 2013).

La Regione Emilia-Romagna corre ai ripari con una nuova legge Ma sono tanti i ricorsi al Tar

Nel 2010 cominciano a presentarsi ai servizi socio sanitari giocatori patologici per essere curati, ma allora questa dipendenza non era compresa nei livelli essenziali di assistenza del servizio sanitario nazionale (LEA). Di qui la Regione Emilia-Romagna decide di aprire nuovi servizi e mettere a disposizione risorse formative ed economiche a sostegno.

La quota di persone in trattamento continua a crescere di anno in anno anche nella nostra regione: gli assistiti dalle Ausl erano 512 nel 2010, nel 2017 sono salite a 1521.

Per i casi più gravi dal 2013 a Reggio Emilia è attiva la prima struttura residenziale italiana "Pluto", in cui i pazienti possono accedere a un trattamento più intensivo lungo un periodo che va da 15 giorni a 3 mesi.

Nel 2012 esce il decreto Baduzzi, poi convertito in legge (189/2012), che prevede di inserire nei LEA il gioco d'azzardo (ma questo è accaduto nel 2017), stabilisce inoltre che deve essere indicata in modo visibile la probabilità di vincita del singolo gioco pubblicizzato (spesso viene indicato solo un sito), i gestori hanno poi l'obbligo di esporre cartellonistica sui rischi e indicazioni sui servizi sanitari a cui rivolgersi per il trattamento. Vieta inoltre messaggi pubblicitari che esaltino il gioco, che non richiamino i rischi connessi che prevedano presenza di minori ai quali è inoltre vietato l'ingresso nelle aree destinate al gioco. Ma rimane una criticità in questa legge: chi deve controllare?

Nel 2016 l'Assemblea Legislativa E-R è intervenuta per modificare la legge n°5/2013: vieta l'apertura e l'esercizio per sale giochi e sale scommesse, sale "dedicate" e istituisce il divieto di nuova installazione di apparecchi per il gioco d'azzardo in locali tipo bar e tabaccherie, obbligando a dismettere apparecchi esistenti in locali situati a meno di 500 m da luoghi sensibili (come scuole per esempio).

È stato inoltre istituito il marchio "SlotfreeE-R" che è attribuito ai locali che non ospitano apparecchi per il gioco, né totem per il collegamento a giochi on-line. Ogni locale slot potrà fare richiesta al proprio Comune per ottenere la vetrofania. Nel 2017 è stato aperto un bando regionale per contributi ai Comuni a sostegno degli esercenti slot free.

Entro il dicembre scorso i Comuni hanno approvato la mappatura dei luoghi sensibili del loro territorio ed entro giugno di quest'anno hanno inviato lettere agli esercizi interessati dal divieto.

A Parma la mappatura del Comune ha fatto emergere che su 269 esercizi complessivi, solo 17 hanno i requisiti per restare dove sono. Con la nuova legge dovranno trasferirsi.

I locali avranno sei mesi per chiudere o delocalizzare l'attività. Mentre i bar e altri locali con slot dovranno apporre etichette sull'apparecchio con la scadenza della concessione.

Non si sono fatti attendere i ricorsi al Tar (sono stati circa 30) contro la legge regionale da parte di esercenti, società di gioco, noleggiatori. Il Tar ha già respinto le prime richieste di sospensiva e il ministero degli Interni ha riconosciuto valide le norme regionali. Ma ci sono stati altrettanti ricorsi al Consiglio di Stato.

Il ministero della Salute ha invece finanziato con circa 3.700.000 euro il piano di azione regionale per il contrasto al gioco d'azzardo patologico che prevede azioni preventive, di trattamento di contrasto al sovraindebitamento.

Questi sono certamente provvedimenti importanti, ma sarà difficile contrastare a fondo il fenomeno ludopatia, almeno fino a quando sarà consentito il gioco d'azzardo on-line, al quale tutti possono accedere liberamente e fuori da sguardi indiscreti.

Musei del Cibo

Parma celebra i punti di forza enogastronomici

Alla Corte di Giarola i Musei della Pasta e del Pomodoro



Giancarlo Gonizzi

Dopo gli studi universitari in Biblioteconomia si è dedicato alla libera professione. Consulente di aziende, fondazioni ed enti pubblici, ha curato numerose mostre, musei, siti internet, eventi e pubblicazioni in ambito locale e nazionale. Ha curato l'ordinamento di diversi archivi di impresa: l'Archivio Storico Barilla, che ha contribuito a fondare e a valorizzare, l'Archivio Storico delle Fiere di Parma, della Tep, del Gruppo Same ed è vicepresidente di Museimpresa. Ha coordinato le iniziative del Comitato nazionale per il IX centenario della Cattedrale di Parma (2005-2008).

È coordinatore del progetto "Città della memoria"; membro della commissione Toponomastica del Comune di Parma; curatore della Biblioteca gastronomica di Academia Barilla e coordinatore dei Musei del Cibo della provincia di Parma.

Lungo la valle del Taro e il percorso della via Francigena, dall'anno Mille sorse e nel tempo si ingrandì, nella zona di Collecchio, la Corte di Giarola, grancia delle Benedettine del monastero di San Paolo di Parma, che amministrarono questa terra fino alle soglie del XIX secolo. Antico centro di produzione agricola, era dotata di ampie stalle con fienili, caseificio, allevamento di suini, un mulino e lunghi porticati.

Confiscata da Napoleone e ceduta ai privati, la Corte è divenuta nel '900 la sede dei Parchi del Ducato di Parma e Piacenza e ospita oggi due dei sei Musei del Cibo della provincia di Parma, quelli dedicati alla pasta e al pomodoro.

La pasta secca di semola di grano duro, di origine mediorientale, ha trovato in Italia la patria d'elezione, sviluppandosi nei secoli in diverse aree del Paese: in Sicilia, in Liguria, a Napoli e nella Pianura Padana. Nel 1877 iniziava a Parma l'attività di Barilla, oggi leader mondiale del settore, che ha contribuito in maniera determinante alla nascita del museo dedicato alla conoscenza storica, tecnologica e culturale della

pasta.

Il viaggio inizia dal grano e dalla sua coltivazione, prosegue con la macinazione e le varie tipologie di mulini. La preparazione casalinga della pasta fresca viene raccontata attraverso piccoli attrezzi domestici: dal matterello alla più ricca collezione italiana di "sporonelle" (rotelle da pasta).

Un vero e integro pastificio industriale della metà dell'800 consente al visitatore di comprendere le varie fasi di produzione della pasta secca, con macchinari originali, perfettamente restaurati. L'evoluzione della tecnologia verso l'automazione trova a Parma ne-





gli ingegneri Mario e Giuseppe Braibanti due artefici d'eccezione e la loro straordinaria macchina ci racconta una storia che ancor oggi è attuale. I colori di manifesti, locandine, affiches storiche spalancano le porte al mondo della gastronomia e ai mille abbinamenti tra le forme della pasta e i più vari sughi. Fra questi la fa certo da padrone il pomodoro, a cui è dedicato il percorso del secondo museo allestito a Giarola.

Di origine americana, il pomodoro ha trovato proprio in provincia di Parma terreno fertile, già a partire dalla seconda metà dell'800. Il territorio non si è limitato alla coltivazione, ma si è orientato anche verso la trasformazione, tanto da esportare oggi, in tutto il mondo, i prodotti a base di pomodoro ma anche la tecnologia per l'industria conserviera.

Si deve a Hernán Cortés il merito di aver portato in Europa nella prima metà del '500 il frutto succoso da lui assaggiato per la prima volta in Messico in una salsa piccante. Curiosità per le Corti d'Europa, rimase negli orti botanici per un paio di secoli prima di approdare in cucina dove portò un tripudio di colori e di sapori. Una linea di trasformazione della conserva databile alla prima metà del '900 accompagna la visita fra pionieri del pomodoro, mutazione del paesaggio agrario, pubblicità e affiches storiche, antichi strumenti da laboratorio, rari filmati e curiosità uniche. Come la raccolta di 105 latte di conserva, tutte datate e bollate al 1938 o la storia dell'apricatole - unico museo italiano che la presenta - o la nascita del tubetto, messo a punto dai tecnologi parmigiani negli anni '50 e promosso da simpatiche autovetture pubblicitarie. Ma pomodoro è anche storia della Stazione Sperimentale e delle Fiere di Parma, che nel 1942 tennero a battesimo la Mostra delle Conserve e che oggi ospitano Cibus, la più importante fiera alimentare d'Italia. Oggetti curiosi danno vita a quel "mondo pomodoro" che popola le nostre case, le tele degli artisti e le pagine dei libri di gastronomia dove si celebra - nell'800 - il matrimonio con la pasta e con la pizza, monumenti della cultura alimentare italiana.

Giancarlo Gonizzi

I MUSEI DEL CIBO DELLA PROVINCIA DI PARMA

Museo del Culatello

Suprema delizia di questa terra modellata dal Grande Fiume, il Culatello racconta la sua storia, legata al maiale nero di Parma, ai pozzi di acqua salata di Salsomaggiore, alla nebbia e all'abilità dei massalén, i maestri norcini, che ne hanno tramandato la sapienza per generazioni. Fragranti esperienze nelle cantine dell'Antica Corte Pallavicina.

Museo del Parmigiano Reggiano

Uno storico e originalissimo caseificio a pianta circolare del 1848 accoglie strumenti e attrezzi d'epoca che raccontano il "miracolo" della trasformazione del latte che da otto secoli si ripete quotidianamente in questa terra generosa. Rustica delizia.

Museo della Pasta

Nella antichissima "grancia" benedettina rivive la secolare vocazione agricola con due percorsi espositivi dedicati al cibo. Il Museo della Pasta racconta la storia del grano, della sua coltivazione e trasformazione, con un intero pastificio dell'800. Il piatto principe della cucina italiana si gusta al ristorante della Corte.

Museo del Pomodoro

La corte agricola di origine medievale ospita due percorsi espositivi dedicati al cibo. Il Museo del Pomodoro narra la storia di questo frutto delle Americhe e della straordinaria diffusione nel territorio parmense, ancor oggi leader nella sua trasformazione. Antichi macchinari e inattese curiosità. All'insegna del pomodoro.

Museo del Vino

Posta al centro di colli coperti di viti, la Rocca di Sala offre nelle sue cantine un viaggio affascinante alla scoperta del vino parmense, dai reperti di epoca romana, agli attrezzi della viticoltura, agli oggetti della cantina, al tuffo nella ghiacciaia farnesiana che avvolge il visitatore di emozioni fino alla degustazione. Di-vino.

Museo del Salame di Felino

Le antiche cantine del Castello di Felino accolgono il Museo dedicato al Principe dei Salumi. Vi rivive la storia del Salame Felino, del maiale nero parmigiano, della cucina rinascimentale e dell'arte dei norcini unita alla sapienza degli artigiani che ancor oggi lo propongono. Il sapore della storia.

Museo del Prosciutto di Parma

Tutta la storia e il profumo del prosciutto, dal maiale, al sale, alla sapienza dei norcini, alle antiche ricette e alle tecniche di ieri e di oggi. E dopo la visita, ricca di curiosità inattese, la gioia dell'assaggio nella Prosciutteria del Museo e nel negozio dei prodotti del territorio. Sapori preziosi.

www.museidelcibo.it

Mora viaggi



Via Cav. Sante Bertoluzzi, 1
43058 SORBOLO (PR)
Tel. 0521 698998
Cell. 347 5926583
Fax 0521 1681967
E-mail: matteomoraviaggi@gmail.com

Anap a Bruxelles all'assemblea generale di Age Platform Europe



Anap Confartigianato ha partecipato all'Assemblea Generale di AGE Platform Europe, associazione di cui fa parte, lo scorso giugno a Bruxelles.

I rappresentanti delle organizzazioni membri AGE di tutta Europa hanno concordato le priorità per l'anno successivo e hanno adottato il loro manifesto per le prossime elezioni europee (2019). Abbracciando un approccio olistico, AGE Manifesto copre le principali



AGE Platform Europe è una rete a cui aderiscono oltre 100 organizzazioni di tutti i paesi europei, costituite da anziani o che rappresentano direttamente gli anziani, nonché orga-

nizzazioni senza scopo di lucro che forniscono servizi agli anziani o sono attive nel settore dell'invecchiamento. 18 sono le organizzazioni italiane aderenti e fra queste Anap Confartigianato.

Lo scopo di Age è quello di dar voce e promuovere a livello europeo gli interessi di 190 milioni di cittadini di età superiore ai 50 anni e di svolgere un'azione di sensibilizzazione sulle questioni che riguardano più da vicino gli anziani, quali la lotta alle discriminazioni per età, l'invecchiamento attivo, la protezione sociale, l'inclusione sociale, la salute, la lotta agli abusi sugli anziani, la solidarietà tra le generazioni, l'accessibilità dei trasporti pubblici e dell'ambiente, l'accessibilità alle nuove tecnologie.

*Presentato il manifesto
per le elezioni 2019
del Parlamento Europeo*

questioni da affrontare per migliorare i diritti degli anziani in un'Europa che invecchia.

In questo documento politico fondamentale, i membri AGE forniscono raccomandazioni ai candidati al Parlamento Europeo per contribuire a far rispettare la parità dei diritti degli anziani ad assumere un ruolo attivo nella società e di vivere con dignità. Chiedo di poter di condurre una vita attiva e autonoma, indipendentemente dall'età, dal sesso, razza o origine etnica, religione, disabilità o orientamento sessuale. Le aspirazioni, esigenze e preoccupazioni dei 190 milioni di europei con più di 50 anni non possono essere ignorati.

Nel manifesto sono contenuti alcuni punti chiave: lotta alla discriminazione basata sull'età e l'età di discriminazione; creazione di mercati del lavoro inclusivi; assicurare pensione adeguata e di reddito di vecchiaia; garantire la qualità e l'assistenza sanitaria a prezzi accessibili; promuovere la salute e il benessere; consentire l'accesso universale ai beni, alloggi e servizi; coinvolgimento dei cittadini più anziani a partecipare pienamente alla vita sociale, culturale e democratica.

AGE Annual Conference 2018 è servito anche per far luce su un problema che viene spesso ignorato, mentre è cruciale per la tutela dei diritti umani persone anziane e la dignità: il diritto all'autodeterminazione in età avanzata. L'assemblea ha inoltre discusso di solitudine e isolamento sociale, incontinenza e dignità, abusi finanziari e truffe ai danni degli anziani.

Come mantenere “in forma” la nostra pelle Dall’anti-aging al pro-aging con la mineralcosmesi

In una società sempre più dinamica ed evoluta, in cui la vita media si allunga di anno in anno, diventa sempre più importante la prevenzione rispetto alla cura. Infatti, cure mediche, vaccini, farmaci e alimentazione ci hanno permesso di sconfiggere malattie infettive, tumori, malattie metaboliche e traumatiche che un tempo interrompevano molto bruscamente il ciclo della vita dei nostri predecessori.

Oggi quindi, si vive più a lungo, ci si cura meglio, quindi si invecchia di più.

Ed il numero dei centenari, ormai non più così rari, aumenta di anno in anno, superando quella soglia che solo un secolo fa sembrava una irraggiungibile chimera.

Noi tutti, quindi, dai giovanissimi ai meno giovani siamo impegnati, volenti o nolenti, in un continuo sforzo di manutenzione del nostro corpo che, sappiamo, dovrà durare molto più a lungo di quello dei nostri avi.

Di certo il miglioramento della qualità di vita (e lavorativa) ha contribuito non poco ad abbassare il logorio fisico: i lavori usuranti sono oggi sempre meno e anche gli orari degli stessi meno sfibranti.

D’altro canto la medicina ha studiato e studia sempre con maggiore attenzione i rimedi per ricaricare le batterie cellulari del nostro corpo, batterie che, intelligentemente, sono le stesse per ogni cellula, per ogni organo, per ogni apparato: dal cervello all’intestino, dal cuore alla pelle, dalle ossa ai muscoli.

Tutte le nostre cellule, infatti, hanno un identico motore elettrico (il nostro corpo sì che è avanti!): il mitocondrio.

Un piccolo organello presente in diversa quantità

nelle differenti cellule, a seconda della loro attività: le cellule del cuore, gli spermatozoi e le cellule del fegato ne possono contenere fino a 1000 cadauna; cellule più tranquille, come la muscolatura liscia e la pelle, ne contengono molti meno.

Sì, la pelle, proprio il tessuto che si usura più facilmente e si ricambia continuamente, per tutta la vita, soffre di una sfavorevole “motorizzazione” perché il nostro corpo predilige una maggiore potenza biologica a cervello, reni, fegato e polmoni.

La pelle, come Cenerentola, si accontenta di poco e resta umilmente in disparte anche dopo aver lavorato tutto il giorno, accontentandosi di ciò che resta delle vitamine, proteine e zuccheri circolanti.

Questa sua umile rassegnazione, però, è il suo limite maggiore.

Di tutti gli integratori, antiossidanti, vitamine e nutrienti che introduciamo, infatti, meno dell’1% arriva alla pelle, che, ricordiamo, è l’organo più esteso e quindi più esposto del nostro corpo.

Un mantello vivente di cui spesso ci dimentichiamo finché non si strappa o ammala.

Il meraviglioso vantaggio, però, di questo organo di confine, è che possiamo toccarlo, lavorarlo, massaggiarlo e nutrirlo con le nostre stesse mani.

La cosmesi nacque a Parigi dalla geniale intuizione di Renato Bianco, detto “il fiorentino”, profumiere di Caterina de’ Medici che vi aprì un negozio di successo che vendeva profumi, polveri, pomate e cosmetici per le dame della corte e la ricca aristocrazia francese. Ma prima di lui già gli egizi, abili alchimisti, utilizzavano polveri di gemme preziose per truccarsi e curare la

pelle, perché i minerali contenuti nelle gemme, sono molto più puri di quelli contenuti nel terreno, come un vino d'annata è molto più prezioso del mosto d'uva. Ed il segreto di questi minerali è nella loro funzione di ricarica del mitocondrio, questo motore elettrico delle cellule, che come una batteria, funziona solo con acqua e sali.

Alessandro Volta per primo ottenne energia da questi semplici elementi mettendoli in sequenza, inventando la prima pila e rivoluzionando il mondo della meccanica con l'avvento dell'elettronica.

Allo stesso modo la scoperta del mitocondrio ha rivoluzionato la biologia scoprendo che oltre la meccanica della chimica (molecole, formule e principi attivi) serve l'elettronica della fisica (la vitalità cellulare del mitocondrio).

Nella cosmesi, come in cucina, gli ingredienti sono importanti, ma se nessuno li impasta e li miscela, rimangono inutilizzati; e lo chef, come la pelle, deve avere la forza e l'energia per lavorarli.

Esistono oggi in commercio cosmetici molto ricchi di principi attivi, con "ricette" davvero ben fatte, ma la vera innovazione è quella di riattivare le cellule della nostra pelle al massimo della loro vitalità per permettere loro di ricostruire tutto ciò che serve nel minor tempo possibile, rendendole squadre di efficienti ed instancabili manutentori della nostra bellezza.

Come per ristrutturare casa servono buoni materiali ma anche forti muratori, per ripristinare la nostra pel-

le servono cosmetici "attivi" e non semplici pomate da spalmare. Quelle, semmai, possono solo ammorbidirla, non ristrutturarla.

Oggi più che mai, quindi, nell'era del "sempre meglio, sempre prima" abbiamo bisogno di cure rapide ed efficaci che risvegliano i motori biologici e li mantengano oliati per tutto il tempo che trascorreremo con la nostra pelle, compagna fedele per tutta la vita.

La mineralcosmesi è quindi oggi una esigenza irrinunciabile per le pelli che devono riparare i danni del tempo, ma soprattutto per quelle che vogliono prevenirli, perché mantiene attivi i sistemi di autoriparazione che naturalmente avvengono ogni giorno a nostra insaputa, ma la cui inefficienza è alla base dell'invecchiamento cutaneo e non solo.

Chi sperimenta il salto quantico di questa cosmesi attiva, difficilmente ritornerà alle realtà precedenti, allo stesso modo in cui pochi ritornerebbero alla meccanica abbandonando le infinite comodità dell'elettronica. L'invecchiamento è una fase inevitabile della nostra vita e non va combattuto come una malattia con anti-biotici o con anti-age, va piuttosto assecondato e rinforzato con vitalità ed energia: dall'antiaging, quindi, al proaging.

È la pelle che ce lo richiede.

Roberto Cavagna, dermatologo
cavagnaroberto.com



FASCICOLO SANITARIO ELETTRONICO

Puoi attivarlo nella nostra sede

Tutti i cittadini maggiorenni iscritti al Servizio Sanitario Regionale possono attivare il fascicolo sanitario elettronico, uno strumento ancora poco sfruttato, nonostante la sua grande utilità sia per i medici sia per le persone.

Il fascicolo elettronico permette di accedere con qualsiasi strumento, computer, tablet o smartphone, a tutta la propria storia clinica, in forma protetta e riservata: dai referti delle visite alle prescrizioni farmaceutiche e di accedere on line a tanti servizi, come, ad esempio, la prenotazione e il pagamento di un esame.

Dal 1° giugno arrivano poi tre nuove funzioni: i cittadini potranno consultare e stampare il proprio libretto, comprese le esenzioni riconosciute (per patologia o per condizione, fascia di reddito o esenzioni specifiche); cambiare medico, verificata la disponibilità di posti e, infine, si potrà effettuare o modificare l'autocertificazione del proprio reddito e verificare la correttezza della registrazione mantenendo memoria dello storico.

Tutte le funzionalità si possono attivare anche per i figli minorenni, collegandoli al Fascicolo sanitario elettronico dei genitori. Così come si può avere delega di accesso al fascicolo di un'altra persona, ad esempio un parente anziano che non sa usare internet. Lo stesso vale per i tutori, in caso di persone soggette a tutela.





L'aria nelle nostre case? Più inquinata che quella delle strade

Sul Corriere della Sera di qualche anno fa è uscito un articolo dal titolo: “L'aria che respiriamo nella nostra cucina? Peggio di quella di una strada del centro” e riportava una notizia che in Italia ha avuto scarsa risonanza mentre nel Regno Unito è stata diffusa da tutti i giornali. In questo articolo si rendeva pubblico uno studio eseguito da una ricercatrice dell'Università di Sheffield, che ha confrontato l'aria all'interno e all'esterno di una casa di campagna e di due appartamenti del centro della città: il risultato dimostrava che in campagna non c'era inquinamento dentro e fuori della casa mentre in città all'interno delle case

era tre volte superiore a quello esterno, già molto importante.

A questo studio ne sono seguiti altri che hanno confermato gli stessi risultati stimolando diversi spunti di riflessione.

Finora era noto a tutti il problema dell'inquinamento dell'aria che respiriamo in città, ma

nessuno pensava che, chiudendosi in casa, non solo non ci si difendesse dallo smog cittadino, ma addirittura, si respirasse un'aria tre volte più inquinata.

Le cause dell'inquinamento indoor

Da una revisione di 446 studi pubblicati dal 1971 al 1986 è emerso che le cause dell'inquinamento interno alle case è da attribuire al 50% allo scarso e inadeguato ricambio d'aria o al sovraffollamento; il 17% ad inquinanti interni come fotocopiatrici, fumo di sigarette, prodotti di combustione di stufe, forni, camini e caldaie o prodotti di pulizia che liberano sostanze volatili irritanti o tossiche (ammoniaca, acidi, ecc); 11% a sostanze provenienti dall'esterno; 5% a contaminanti biologici: batteri, virus, funghi penetrati attraverso gli impianti di condizionamento o idraulici; 3% materiale edilizio di scarsa e non controllata qualità come isolanti, rivestimenti e arredi trattati con sostanze tossiche (formaldeide, solventi, ecc) che vengono rilasciati nell'ambiente; 12% cause ignote.

Sul versante medico, naturalmente, a questa situazione corrisponde un quadro di numerose malattie, più o meno gravi, correlate all'ambiente domestico malsano. Questo fatto stupisce ancora di più se si pensa che molte malattie, soprattutto infettive, erano migliorate e quasi scomparse, non tanto per l'introduzione di nuove medicine o disinfettanti, quanto per il miglioramento delle condizioni igieniche delle abitazioni e dello stato di nutrizione degli individui.

Vediamo di chiarire che cosa è successo. La casa di campagna, che è stata analizzata a Sheffield, è antica, con muri di pietra e infissi e mobili di legno, non è il massimo per il risparmio energetico, ma permette uno scambio continuo di aria fra ambiente interno ed esterno, il contrario delle case controllate in città. Queste ultime sono costruite per il risparmio energetico, con coibentazione dei muri e doppi vetri, senza però prevedere un adeguato ricambio dell'aria, e utilizzando spesso materiali di scarsa qualità che liberano sostanze tossiche.

I disturbi sono provocati con modalità diverse.

Alcune sostanze agiscono solo irritando le mucose degli occhi o delle vie aeree, altre provocano malattie allergiche come l'asma o le alveolite allergiche estrinseche.

Ci sono poi le malattie infettive causate da batteri, virus o funghi che colpiscono di solito le vie aeree con manifestazioni cliniche più o meno gravi che vanno dal semplice raffreddore alla bronchite o alla polmonite. Tipica è la legionellosi, una grave polmonite causata da un germe che cresce nei condizionatori e negli impianti idraulici.

Un'altra malattia, soprattutto nella stagione fredda, è l'intossicazione da monossido di carbonio, prodotto dal cattivo funzionamento di stufe e caldaie, che si sostituisce all'ossigeno del sangue causando gravi disturbi respiratori fino alla morte.

Dopo questa breve esposizione si può concludere che l'ambiente indoor è molto complesso ed è stato finora troppo trascurato, nonostante ci si trascorra l'80%

Le malattie da inquinamento domestico sono raggruppate in tre sindromi

La prima è la **sindrome dell'edificio malato** e dovuta alla scarsa qualità di costruzione, colpisce la maggior parte delle persone che soggiornano in quell'ambiente e si manifesta con sintomi più o meno gravi che vanno dal semplice senso di disagio e malessere a disturbi più seri. La responsabilità è dell'edificio.

La seconda è la **sindrome da sensibilità chimica multipla** ed è causata da sostanze presenti nell'ambiente e che provoca disturbi solo a quelle persone che sono intolleranti mentre sono innocue per la maggior parte della gente. La responsabilità è del singolo individuo.

In ultimo ci sono quelle malattie che sono **correlate all'edificio** e delle quali si conosce la causa specifica che si trova all'interno della costruzione. Mentre nel primo caso era l'intero edificio la causa, perché malsano, in questo caso l'edificio può essere sanissimo ma contenere una causa di malattia che colpisce solo pochi individui. È il caso, per esempio della legionella, un microbo che si sviluppa nei condizionatori, e che può provocare delle gravi polmoniti.

del nostro tempo, che la progettazione degli edifici nuovi e delle ristrutturazioni deve essere affidata a tecnici competenti, con specifica specializzazione in questo settore, e deve interessare tutte le componenti (muri, infissi, areazione, riscaldamento) con maggior attenzione alla scelta dei materiali. E naturalmente è molto importante cambiare regolarmente l'aria più volte al giorno, aprendo per alcuni minuti le finestre, anche in inverno.

Luigi Fecci, medico chirurgo specialista in pneumologia e igiene sanità pubblica





Tiziana Brancati è psicologa psicoterapeuta sistemico integrata; attraverso un'esperienza clinica formativa e lavorativa maturata all'interno dei servizi territoriali e ospedalieri svolge attività di consulenza e psicoterapia rivolta alla persona, alla coppia e alle famiglie.

Si occupa di gestione delle emozioni, crescita personale, disturbi d'ansia e dell'umore, difficoltà relazionali, sostegno alla genitorialità, problematiche adolescenziali o legate a particolari momenti del ciclo di vita (separazioni, lutti, gravi malattie), disturbi alimentari e somatici.

Si occupa di conduzioni di gruppi, tecniche di rilassamento e tiene corsi di training autogeno.

“Happy Older”, la felicità arriva con gli anni



Le emozioni sono componenti fondamentali della vita che danno colore e sapore alla nostra esistenza e l'essere umano è costantemente alla ricerca di tutte quelle sensazioni ed emozioni che lo appagano e lo fanno sentire bene, in altre parole è alla ricerca di uno stato emotivo di benessere che chiamiamo felicità.

L'idea di felicità deve rimandarci a una condizione da vivere in modo più duraturo e globale rispetto ad un'esperienza più transitoria, deve essere un obiettivo da perseguire con saggezza e costanza che si identifica con tutte quelle sensazioni gradevoli che arrivano dai piccoli piaceri che muovono le nostre giornate.

Il luogo comune vuole che la spensieratezza e la felicità appartengano alla giovane età, mentre la tristezza, gli acciacchi e le malattie alla vecchiaia.

Sicuramente la persona anziana è interessata da cambiamenti significativi relativi al pensionamento e alla conseguente perdita di ruolo, a una riduzione del vigore fisico e dell'autonomia, così come alla perdita di persone a lui care e uno stato di precarietà economica. Condizioni, queste, che possono favorire la nascita di stati emotivi quali tristezza, isolamento, paura, depressione.

Tuttavia, una recente ricerca pubblicata dalla Natio-

nal Academy of Sciences, indica come, in generale, le persone tendono a essere relativamente felici durante l'adolescenza e nella giovinezza, e che questa sensazione tende a calare progressivamente fino alla mezza età, probabilmente in connessione con le responsabilità legate agli impegni della vita privata e professionale.

Secondo i ricercatori, intorno i 50 anni il fenomeno si inverte, interessato da una crescente sensazione di benessere che raggiunge il massimo all'età di 85 anni. Con l'aumentare dell'età, infatti, si abbandonano le ansie e le responsabilità dirette per i figli, aumenta il tempo libero e l'attenzione alla cura di sé, e il bagaglio di esperienza personale insieme alla consapevolezza di una prospettiva di vita percepita come ridotta, spingerebbero la persona a rimuovere i ricordi dolorosi e a ricercare maggiormente emozioni e significati positivi degli eventi intorno a sé.

Gli anni dopo la pensione, dunque, possono risultare pieni di gratificazioni e di soddisfazioni, dove godersi la vita assaporandone gli aspetti positivi e mantenere un atteggiamento curioso nei confronti della stessa, aiuta a mantenersi attivi e indipendenti nonostante il trascorrere degli anni.

Fitoterapici: differenza fra farmaci e integratori

Sempre più imprese, oggi, si propongono come aziende di nutraceutica (neologismo che deriva da nutrizione e farmaceutica). I nutraceutici sono quei principi nutrienti contenuti negli alimenti che hanno effetti benefici sulla salute. Si trovano in natura, ma la trasformazione industriale tende ad azzerarli.

I nutraceutici possono essere estratti, sintetizzati e utilizzati per gli integratori alimentari, oppure addizionati negli alimenti. Più raro è trovarli negli alimenti in maniera naturale e in quantità sufficienti per ottenere dei benefici.

Una pianta medicinale, per l'OMS è un organismo vegetale che contiene sostanze che possono essere utilizzate a fini terapeutici (un esempio il papaver somniferum che diventa oppio o morfina).

Le erbe medicinali sono quindi alimenti o farmaci? Secondo la direttiva UE 81/2003 il medicinale è "ogni sostanza o combinazione di sostanze che presenti proprietà curative o preventive nei confronti delle malattie umane o che possa essere usata negli esseri umani per ristabilire, correggere o modificare le funzioni fisiologiche, ma esercitando un'azione farmacologica, immunologica o metabolica o per diagnosticare una

patologia".

«Un estratto vegetale diventa un farmaco e può essere commercializzato dopo i risultati delle sperimentazioni pre-cliniche e degli studi clinici e dopo la certificazione della qualità della filiera da parte di Aifa (agenzia italiana del farmaco) - spiega Alba Rita Rota, biologa. Perché un prodotto su base vegetale diventi un integratore, invece, è sufficiente una notifica al ministero della Salute, ma non sono richiesti studi di tossicità o studi clinici di efficacia e gli effetti fisiologici degli integratori vanno intesi come ottimizzazione di una funzione fisiologica e non come ripristino, correzione o modificazione di essa, cioè non possono vantare effetti terapeutici».

Facciamo l'esempio della "Serenoa Repens", una palma che cresce negli stati affacciati sulla costa atlantica meridionale degli Stati Uniti, nel sud Europa e nell'Africa del nord che produce bacche di colore rosso scuro, monoseme e di dimensioni simili ad olive, che ne costituiscono la droga.

Queste sostanze, che servono per curare le patologie delle vie urinarie, sono presenti sia in un farmaco che in un integratore, quali sono le differenze fra i due prodotti? *«I diversi modi di produzione, per esempio i punti di purificazione, forniscono estratti di qualità differente. I risultati delle prove farmacologiche e cliniche con un estratto non possono essere trasferiti automaticamente a un'altra preparazione. Il farmaco - prosegue Rota - ha passato tutti i controlli di efficacia, sicurezza e tracciabilità e contiene solo l'estratto di serenoa repens e non gli altri componenti, anche potenzialmente pericolosi, che possono essere negli integratori».*

Un punto di forza delle aziende produttrici è proprio quello di accettare di sottoporsi al controllo di qualità, ne consegue che è molto importante, per non incorrere in acquisti sbagliati, leggere attentamente le etichette dei prodotti, anche quando si tratta di integratori o di prodotti nutraceutici.



Un week-end fra i luoghi della I guerra mondiale e le ville palladiane

Anap e Ancos deporranno una corona al “sacrario delle bandiere” a Vittorio Veneto

Dal 19 al 21 ottobre, Anap e Ancos Confartigianato Imprese organizzano un week end fra i luoghi della Grande Guerra e le ville palladiane.

A Vittorio Veneto, dove si combatté l’omonima battaglia, vinta dall’esercito italiano su quello austro-ungarico, che segnò la fine del primo conflitto mondiale, i rappresentanti Anap e Ancos deporranno una corona al “Sacrario delle bandiere” per non dimenticare i nostri caduti.

Le associazioni hanno ottenuto il patrocinio della Prefettura di Parma e l’uso del logo “Parma per il centenario della Grande Guerra”.

Nell’occasione sarà visitato, naturalmente, anche il Museo dedicato al primo conflitto mondiale. Rientrano nel programma del week end anche la visita a Conegliano e al suo Castello scaligero; alle ville palladiane Emo e Barbaro, entrambe patrimonio Unesco; alle trincee e osservatorio sulle colline del fiume Piave; a Vicenza con i numerosi contributi architettonici del Palladio e a Valdobbiadene con le cantine dove regna il “Prosecco”.



Anap e Ancos all’Obesity Week per parlare di prevenzione dell’ictus

Sabato 27 ottobre

L’obesità, sostengono i medici, è il primo problema sanitario nei paesi industrializzati e ha enormi ripercussioni sul rischio cardiovascolare, sull’ictus, il diabete tipo 2, le osteoartriti e alcuni tipi di cancro (corpo dell’utero, colon e mammella).

L’obesità è in aumento in tutta Europa e desta preoccupazione in particolare tra i bambini.

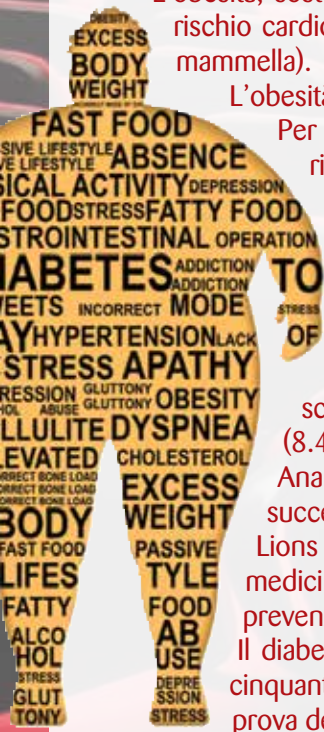
Per non parlare delle contraddizioni della nostra società dove a fronte di oltre 600 mln di obesi nei paesi ricchi, ci sono oltre 200 mln di bambini malnutriti nei paesi poveri (fonte OMS).

Ottimi motivi questi per continuare a riflettere sul tema dell’obesità e della nutrizione.

Da 11 anni a Parma, Leone Arsenio, medico, presidente dell’associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica Emilia Romagna organizza “Obesity Week - Alimentazione, salute, cultura” con l’obiettivo di dare un contributo alla risoluzione del problema. Parma dedica un’intera settimana al cibo e allo stile di vita, coinvolgendo oltre al mondo sanitario, quello economico, sociale, culturale e religioso. L’Obesity Week, che quest’anno si svolgerà dal 14 al 21 ottobre, ospiterà diversi eventi, a partire dal convegno scientifico “Da qui... all’obesità - Obesità, metabolismo e ormoni”. Il convegno avrà luogo il 19 ottobre, (8.45 - 13.30) alla sala Aurea della Camera di Commercio (via Verdi, 2).

Anap e Ancos, organizzano, all’interno del ricco calendario un evento collaterale che si svolgerà la settimana successiva, sabato 27 ottobre, dalle 9 alle 12, in piazza Garibaldi a Parma. Assieme a Croce Rossa, Alice, Lions Colorno e Ausl, sarà allestita una tenda dove sarà distribuito materiale informativo per la prevenzione da medici specialisti (geriatri e diabetologi in particolare). L’attenzione di Anap e Ancos è rivolta in particolare alla prevenzione dell’ictus, di cui ricorre proprio il 29 ottobre la giornata nazionale.

Il diabete infatti, spesso conseguenza dell’obesità, è a sua volta una delle principali cause dell’ictus. I primi cinquanta che si presenteranno (a digiuno) alla tenda della Croce Rossa, potranno gratuitamente sottoporsi alla prova della glicemia.



Elezioni nuovo Consiglio Anap

Venerdì 16 novembre



Il prossimo venerdì 16 novembre, si svolgeranno le elezioni del nuovo consiglio di Anap, che ha terminato il proprio mandato.

Contestualmente, una volta eletti, i consiglieri eleggeranno a loro volta il nuovo presidente che rimarrà in carica fino al 2022.

Attualmente il consiglio è composto da Ero Luigi Gualerzi (presidente), Ormisde Artoni (vicepresidente), Vaifro Mussi (vicepresidente), Ettore Brozzi, Dante Carra, Salvatore Dongiovanni, Liliana Graiani, Mirella Magnani, Achille Medici, Claudio Tonelli, Giovanna Rossi, Giancarlo Spaggiari.

Gli oltre 2000 soci Anap sono invitati alle votazioni che si svolgeranno nella sede di Confartigianato Imprese Parma, alle 16.30, nella sala riunioni.

Bruno Martinez ci svela i segreti delle pietre immortali

Lunedì 26 novembre

Marilyn Monroe, nel 1953 cantava “Diamonds are a girl’s best friend”, (i diamanti sono i migliori amici delle ragazze) frase rimasta celebre ed entrata nella memoria di molti di noi.

Così dunque “Lorelai Lee” nel film “Gli uomini preferiscono le bionde”, e ancora oggi il fascino delle pietre eterne non è sbiadito, anzi.

Per conoscere tutti i segreti di queste preziosissime pietre, Ancos Confartigianato ha organizzato una conferenza con Bruno Martinez (Martinez diamanti), quarta generazione di tradizione orafa, che fin dall’infanzia ha assistito alla selezione delle pietre preziose e alla creazione di gioielli.

Martinez vanta una lunga esperienza maturata nei luoghi di estrazione e opera direttamente nelle borse mondiali del settore.

Da sempre è attento alla legittima provenienza, operando in conformità al Kimberly Process (accordo messo a punto nel 2000 per garantire che i profitti ricavati dal commercio di diamanti non vengano usati per finanziare guerre civili), rispondendo così a una condizione di rispetto e promozione dell’etica del lavoro, delle persone e del mercato e garantendo gioielli “etici”.

Martinez affronterà diversi temi: dall’estrazione di uno dei minerali più rari in natura, alla lavorazione, ai criteri che ne determinano il valore.

Allora non mancate lunedì 26 novembre, alle 17.30, al Palace Hotel Maria Luigia.



Concorso Fotografico “Fatto a Parma. Lavori e ritratti del nostro territorio”

Il concorso organizzato da Ancos

Ancos organizza “Fatto a Parma. Lavori e ritratti del nostro territorio”, un concorso fotografico riservato ai propri soci, ai soci Anap e ai collaboratori e associati di Confartigianato Imprese Parma.

Il tema, come si evince dal titolo è il lavoro, antichi mestieri, ma anche nuove professioni intraprese nel nostro territorio, possono partecipare al concorso anche immagini che ritraggono momenti di vita.

Ogni partecipante può inviare un massimo di cinque stampe entro il 31 ottobre 2018, che potranno essere sia a colori che

in bianco e nero. L'iscrizione ha un costo di 10 euro e tutto l'incasso sarà devoluto a Parma Facciamo Squadra per il progetto destinato ai bambini in difficoltà. Le opere saranno esposte l'8 dicembre all'Hotel Parma & Congressi durante la festa degli Auguri di Natale. Lo stesso giorno sarà proclamato il vincitore. La mostra potrà essere replicata nella sede di Confartigianato Imprese Parma in viale Mentana 139/A.

Il primo classificato si aggiudicherà un buono acquisto per prodotti alimentari di 200 euro, il secondo un buono di 100 euro e il terzo un buono di 50.

Il regolamento completo del concorso con le modalità di partecipazione è scaricabile sul sito Confartigianato Imprese Parma nella sezione Gruppi e Mestieri/Anap Ancos.



8 dicembre: ‘Festa degli Auguri’ Anap e Ancos

Concerto natalizio della soprano Sanguinetti al centro della mattinata

Si svolgerà sabato 8 dicembre il tradizionale momento di festa, per lo scambio degli auguri, organizzato da Anap e Ancos. La Festa partirà alle 10.30, come di consueto, all'hotel Parma&Congressi (Fraore).

La giornata esordirà con i saluti e gli auguri dei presidenti provinciali e nazionali per proseguire con la consegna degli attestati per la nomina dei nuovi “Maestri d'opera e d'esperienza” parmigiani, designati dall'apposita commissione nazionale. Seguirà la premiazione dei primi classificati al concorso fotografico “Fatto a Parma”.

Prima del tradizionale pranzo sociale si terrà il concerto natalizio della soprano Paola Sanguinetti, accompagnata all'arpa da Davide Burani.

Al termine del pranzo che inizierà alle 12.30, non mancherà la riffa che metterà in palio premi di grande valore e i fondi raccolti quest'anno saranno destinati a Parma Facciamo Squadra per il progetto destinato ai bambini in difficoltà economica, sociale e culturale. Si può aderire fino al 26 novembre, dietro versamento della quota.



Capodanno con Anap e Ancos

Le associazioni stanno organizzando il Capodanno all'Hotel Parma & Congressi con cene e danze. Chi fosse interessato a partecipare per conoscere ulteriori dettagli può contattare Patrizia Gualerzi, tel. 0521 219269, da lunedì al venerdì dalle 8 alle 12.



E nel 2019...

Visita guidata alla Barilla e ai Musei del Cibo (Pomodoro e Pasta)

Ancos sta organizzando una giornata con visita alla Barilla, allo stabilimento di Rubbiano e ai Musei del Cibo (Pomodoro e Pasta) per i primi mesi del 2019, chi fosse interessato può già prenotarsi. La sede dei musei è la stupenda corte agricola medievale di Giarola (Collecchio), posta sulla sponda destra del fiume Taro, in asse con quella Via Francigena che conduceva i pellegrini verso la Città eterna. Era un centro di trasformazione agroalimentare d'epoca medievale. Sede di un'industria di conserva di pomodoro per i primi sessant'anni del Novecento, oggi è anche sede del Parco Fluviale Regionale del Taro. Al termine della visita seguirà il pranzo al ristorante Due Spade di Rubbiano.



Appuntamento con il benessere Venerdì 25 gennaio si parla di postura

La dottoressa Elisabetta Paolini, fondatrice, insieme al dottor Emanuele Arletti, di "Quintaessenza" (centro che si occupa di benessere), terrà una conferenza sul tema della posturologia e l'uso degli essenziali. Durante l'incontro farà dimostrazioni pratiche sulle corrette posizioni da tenere nelle diverse circostanze quotidiane.

Paolini si occupa inoltre di chinesiologia, dermoriflessologia e naturopatia.

L'incontro si terrà venerdì 25 gennaio alle 16.30 nella sede di Confartigianato Imprese Parma (ingresso da via Muggia).



"Camminiamo insieme" al Parco Ducale

Domenica 7 aprile



Csi, Anap e Ancos Confartigianato organizzano la seconda edizione della camminata non competitiva al Parco Ducale di Parma.

La manifestazione ha l'obiettivo di far comprendere l'importanza di avere sane abitudini alimentari e corretti stili di vita: su questi temi gli organizzatori Anap, Ancos e CSI (Centro sportivo italiano) vorrebbero sensibilizzare i cittadini di tutte le età.

La camminata, che sarà di due chilometri, pur rivolgendosi principalmente a tutte le associazioni di disabili e anziani, è aperta a chiunque voglia passare alcune ore all'insegna della sana attività fisica e dell'inclusione. La partenza è fissata alle 10. Il ritrovo è alle 9, in fondo alla discesa dell'ingresso principale (ponte Verdi), dove ci sarà un corner dove saranno distribuite, gratuitamente, ai partecipanti le pettorine.

L'evento è patrocinato dal Comune di Parma.

Concerto per il 30° compleanno all'Auditorium Paganini

Martedì 16 aprile

Concerto celebrativo per il 30° compleanno Anap. Protagonista la soprano Paola Sanguinetti che interpreterà i più celebri brani di opera e operetta. Nel mese di marzo sarà aperta la biglietteria (biglietto prezzo unico 10 euro). Per chi vorrà informazioni dettagliate sarà possibile rivolgersi all'ufficio Anap.



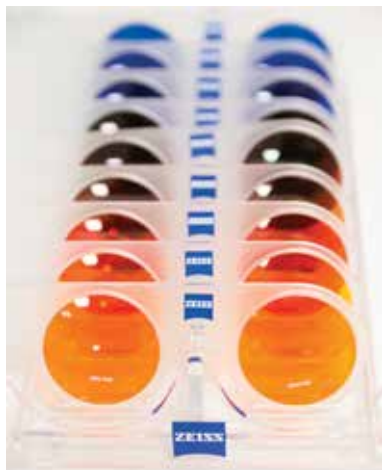
Ottica Acustica Allodi

Ipovisione e fastidio alla luce

Spesso le persone ipovedenti mi dicono: La luce mi abbaglia e ho difficoltà a vedere col sole o quando viene sera...



Dott.ssa **Alice Allodi**
Laureata in Ortottica ed Optometria
Riceve su appuntamento
presso:
Ottica Acustica Allodi



La luce ha un ruolo determinante nella visione, ma il passaggio tra zone di luce e di ombre richiede un rapido adattamento del sistema visivo. Purtroppo nel caso dell'ipovedente, avendo dei problemi alla retina, questo adattamento è molto lento creando effetti di abbagliamento e difetti nel senso cromatico. In questo caso servono delle lenti con dei colori creati appositamente per l'ipovedente. Queste lenti speciali assorbono, in misura diversa, oltre ai raggi ultra violetti anche una parte di spettro visibile a bassa lunghezza d'onda. L'obiettivo è quello di ottenere il massimo effetto protettivo contro l'abbagliamento, un aumento dell'acuità visiva e del contrasto, con conseguente riduzione dei tempi di adattamento alle diverse condizioni luminose.

Le soluzioni che propongo sono:

Occhiale con clip calamitata

Occhiali da vista specifici dove poter applicare una clip con calamita della stessa forma dell'occhiale. L'occhiale rimane estetico e la clip si toglie in un attimo.



Sovra-occhiali

Occhiali con alette laterali e lenti filtranti neutre da applicare sull'occhiale da vista.

Oppure su questo occhiale è possibile applicare lenti vista-sole. La funzione è quella di eliminare il fastidio della luce laterale.

Clip ribaltabili

Sono clip con filtri speciali che si attaccano all'occhiale da vista attraverso una molletta. La comodità è che al bisogno si possono alzare.



Ottica Acustica Allodi

Il nostro centro per la riabilitazione visiva è dotato dei più moderni sistemi ottici ed elettronici per ipovisione.

Via Emilio Lepido, 22 - Parma - tel. 0521 245095

Furto fra le mura domestiche, scopri la polizza di Artass

Visto i tempi che corrono, Anap offre ai suoi associati, un'interessante promozione per la polizza furto, che è possibile stipulare anche se si è in affitto o si ha già una polizza casa.

La garanzia è prestata per il contenuto dell'abitazione e opera sino alla concorrenza delle somme assicurate scelte dal contraente.

La polizza indennizza i danni materiali e diretti relativi alla sottrazione del contenuto causati da: furto,

rapina o estorsione, furto con destrezza, furto commesso dai domestici, furto, rapina o estorsione nelle dipendenze e/o pertinenze non comunicanti con l'abitazione: quali box, cantine e solai, di pertinenza dei locali contenenti le cose assicurate, è compreso il furto di alberi e piante ornamentali riposti nelle dipendenze, pertinenze, nel giardino dell'abitazione. La stessa polizza copre anche da truffa tra le mura domestiche e furto nella dimora saltuaria.

Per maggiori informazioni rivolgersi a: Artass, Fernanda Bellido, tel. 0521 219200

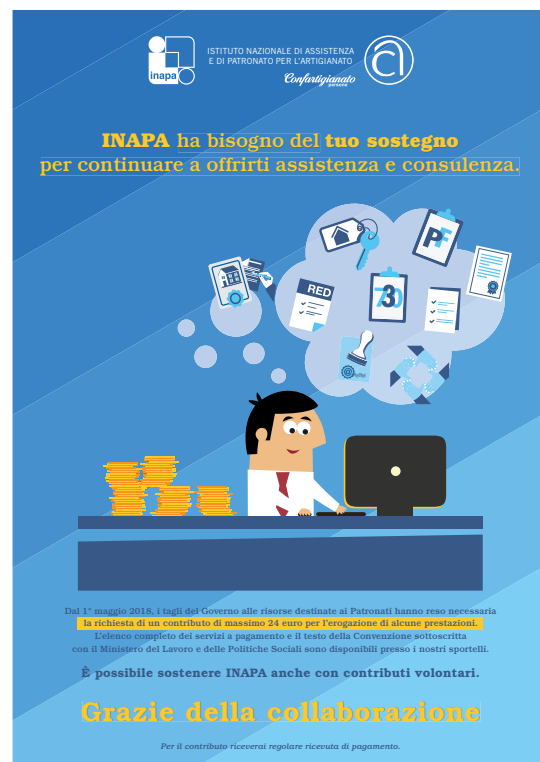
Il patronato ha bisogno di voi

Negli ultimi anni il finanziamento ai patronati è stato continuamente ridotto e oggi copre solo parzialmente i costi del personale. Il ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ha quindi previsto che i patronati, per continuare a svolgere l'attività di consulenza e assistenza, possano ricevere una contribuzione dai loro utenti (per un massimo di 24 euro).

Affinché sia possibile continuare a usufruire dei servizi Inapa sarà richiesto un contributo per ogni pratica e sarà rilasciata ricevuta di pagamento.

Ricordiamo che Inapa si occupa delle pratiche con enti pubblici di previdenza e assistenza come Inps, Inail, Ausl:

- verifica della posizione assicurativa, calcolo e proiezione della data di pensionamento e dell'entità della futura pensione
- predisposizione delle domande di pensione per anzianità, vecchiaia, reversibilità, invalidità, supplementi e ricostruzioni
- assistenza nei confronti dell'Inail per denunce infortuni, giusto indennizzo e malattie professionali
- consulenza e assistenza medico - legale nelle controversie con gli istituti
- richiesta assegni famigliari
- iter per invalidità civile e assegni di accompagnamento.



Logo INAPA (Istituto Nazionale di Assistenza e di Patronato per l'Artigianato) and Confartigianato.

INAPA ha bisogno del tuo sostegno per continuare a offrirti assistenza e consulenza.

Illustration of a person at a computer with icons for various services like RED, PF, and a house.

Del 1° maggio 2018, i tagli del Governo alle risorse destinate ai Patronati hanno reso necessaria la richiesta di un contributo di massimo 24 euro per l'erogazione di alcune prestazioni. L'elenco completo dei servizi a pagamento e il testo della Convenzione sottoscritta con il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali sono disponibili presso i nostri sportelli. È possibile sostenere INAPA anche con contributi volontari.

Grazie della collaborazione

Per il contributo riceverai regolare ricevuta di pagamento.

Scadenze fiscali 2018

30 novembre

Versamento imposte seconda rata

17 dicembre

Saldo IMU TASI

Le convenzioni 2018 ANAP e ANCoS

ABBIGLIAMENTO

Casa della valigia Via Mazzini, 5/f - Parma / c/o Centro Commerciale Eurotorri Ple Balestrieri - Parma

• 5% su tutti i prodotti in negozio (non valido nei periodi di offerte promozionali e saldi di fine stagione)

Intimo Elisabetta Piazzale Lubiana, 17 - Parma • 50% su collezione MARE 2017 (Costumi e Abiti) • 10% sulla nuova collezione MARE 2018

Lola Maj Borgo G. Tommasini, 17/a - 43121 Parma • Sconto 10%

Mauro Centro Calzature Via Belli, 8/a - Parma • 10% su tutti i prodotti in negozio (non valido nei periodi di offerte promozionali e saldi di fine stagione)

Sartoria Martani Piazza Garibaldi, 13 - Colorno (Parma) • 10% sulle collezioni Uomo - Donna (non valido nei periodi di offerte promozionali e saldi di fine stagione)

AGENZIE VIAGGI

Agenzia viaggi ESKO Borgo Paggeria, 20/a - Parma - Tel. 0521 506506

• Riduzioni tariffarie sui pacchetti turistici • Accordi esclusivi sulle spese di gestione e costi accessori, servizi offerti

UNIGLOBE Lumina Travel Via Trento, 67/F - Parma - Tel. 0521 798409

• Sconto 5% sulle quote da catalogo • Sconto 2% sulle quote in offerta tipo "last minute" e altri servizi offerti in agenzia

ALIMENTARI

Casa del Formaggio s.a.s. Strada Bixio, 106 - Parma - Tel. 0521 230243 • Sconto 10%

ASSICURAZIONI

art.Ass Viale Mentana, 139/a - Parma - Tel. 0521.219200 • Sconto fino al 40% su polizza RC Auto

BENESSERE

Centro Estetico Kaross e Ci Borgo Bosazza, 14 - Parma

• Sconto 20% dal prezzo di listino • Con l'acquisto di pacchetti promozionali, un buono di 20 € su trattamenti viso o corpo

Chiara Gardini Parrucchieri Strada Garibaldi 71/C - Parma - Tel. 0521 1476986 • Sconto 20% (escluso i prodotti in vendita)

Linea Avanguardia Estetica Via Emilio Casa, 11/b - Parma - Tel. 0521 229414 • Sconto 10% su tutti i servizi e trattamenti

Linea Beauty spa Terme di Monticelli Via Montepelato Nord, 6 - Monticelli Terme (PR) - Tel. 0521 659190

• Sconto 15% dal lunedì al venerdì • Sconto 10% sabato, domenica e festivi

UPA - 2 s.a.s. Via Emilio Lepido, 10/c - Parma - Tel. 0521 493864 • Sconto 5% su tutti i prodotti

Terme di Salsomaggiore e di Tabiano srl

• Sconto 20% su centro benessere, cure termali, linea cosmetica termale • Sconto 40% per gruppi d'acquisto oltre i 1.000 €

CARTOLERIA

Cartoleria Capolinea 3 di Ceci Roberto Via Emilio Lepido, 33/c - Parma - Tel. 0521 487540 • Sconto 10% (Escluso libri di testo)

DIVERTIMENTI

Lele Guitar Musicista Cantante Piano-bar Via Einaudi, 11 - Colorno (PR) - Tel. 328 8563319 - leledoto@libero.it • Sconto 15% - 20%

ERBORISTERIE

Erboristeria Beltrami Via Verdi, 8/a - Parma - Tel. 0521 207012 • Sconto 10%

Erboristeria "L'Ape Regina" s.a.s. B.go Palmia, 2/a - Parma - Tel. 0521 200960 • Sconto 10%

Erboristeria Verdiana Strada Bixio, 73/c - Parma - Tel. 0521 282076 • Sconto 10%

IDEE REGALI, GIOCHI, FIORI e ARTICOLI PER LA CASA

Adriana Flor Via Zarotto, 30/C - Parma • Sconto 5%

Ocean Song Fioreria di Anna Gurovskaia Via Garibaldi, 46/e - 43121 Parma - Tel. 0521 230100 • Sconto 20% • Sconto 10% per eventi (matrimoni, battesimi, mostre...)

Toyland s.r.l. Via Lanfranco, 4 - Parma - Tel. 0521 986974 • Sconto 5%

Punto Casa di Leonardi Enrica Via Nazionale, 40 - 43043 Borgotaro (PR) - Tel. 0525.96913 • Sconto 20% su tutti gli articoli (non già scontati o in promozione)

OTTICA

Ottica Newton Via Newton, 1/c - Parma - Tel. 0521 241459 • Sconto 20% sul listino (no lenti a contatto)

Ottica P.M. Carra Via Garibaldi, 22 - Parma - Tel. 0521 236573 • Sconto 20% sul listino (no lenti a contatto)

RISTORANTI E PIZZERIE

Pizzeria "Da Luca" Viale Fratti, 22/A - Parma - Tel. 0521 780878 • 10% sul listino

Ristorante Pizzeria "The Gold" Via Emilia Est, 139/a - Parma - Tel. 0521 242520 • 10% alla singola persona per un pranzo completo

Ristorante "Antica Hosteria Tre Ville" Strada Benedetta, 99 - Parma - Tel. 0521 272524 • 10% sul listino

Ristorante "Trattoria del Cacciatore" Via Aia, 17 - Frassinara di Sorbolo (PR) - Tel. 0521 697400/697015 • 10% sul listino

Ristorante Trattoria "Il Cortile" Borgo Paglia, 3 - Parma - Tel. 0521 285779 • 10% sul listino MENU' SENZA GLUTINE

SALUTE

Audiomedica srl Via Repubblica, 49 - Parma (ingresso B.go Collegio Maria Luigia) Tel. 0521 207097

- Sconto 20% sull'acquisto di apparecchi acustici Assistenza gratuita anche a domicilio su apparecchi acustici di tutte le marche

Casa di Cura "Città di Parma" Piazzale Athos Maestri, 5 - Parma - Tel. 0521 249611 - E-mail: info@clinicadp.it

- Sconto 15% sui tariffari vigenti relativamente a prestazioni ambulatoriali e visite specialistiche **SOLO PER SOCI ANAP**

Farmacia Bottego Viale Bottego, 1/A - Parma

- Sconto dal 10 al 20% sulle ditte di cosmesi e 30% sugli elettromedicali solo presenti in farmacia
- Sconto 10% su occhiali da lettura e parafarmaci solo presenti in farmacia

Farmacia Mantovani Via Garibaldi, 28 - Parma • Sconto 10%

Farmacia San Lazzaro Via XXIV Maggio, 10/A - Parma - Tel. 0521 487546

- Sconto 10% Prodotti parafarmaceutici e dermocosmetici • Sconto 10% Autoanalisi del sangue (glicemia e colesterolo) • Gratuito controllo della pressione arteriosa

Mirò Dental Medical Center Via Abbeveratoia, 67/c - Parma - Tel. 0521 1835600 • Sconto 10% su tutte le prestazioni

Nuova Moni Sanitaria Via Emilia Est, 77 - Parma - Tel. 0521 481565 • Sconto 5%

Centro Medico Spallanzani Viale Tanara, 20/b - Parma - Tel. 0521 287178 • Tariffe scontate (Chiedere alla prenotazione)

Laboratorio e Poliambulatorio Nuovo S. Orsola Via Sidoli, 9/A - Parma

- Sconto 20% su esami clinici di laboratorio • Sconto 10% su visite e prestazioni ambulatoriali

LIIT Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori Segreteria e informazioni: Via Musini, 41 - Parma - Tel. 0521 988886 E-mail: parma@lilt.it

- La convenzione copre tutte le sedi di Parma e provincia

Poliambulatorio Medi Saluser Via Verdi, 27/a - Parma - Tel. 0521 234181 - 200698

- Tariffe scontate solo Radiologia, Ecografia, Mammografia, RMN, MOC, Endoscopia Digestiva • Analisi di laboratorio sconto 10% (Chiedere alla prenotazione)

Quintessenza Via Parigi, 19/c - Parma - www.quintessenza.net

- 20% Sconto: Ginnastica dolce per la schiena individuale (40 euro anziché 50 ad incontro)
- 20% Sconto: Ginnastica dolce per la schiena di gruppo (48 euro anziché 60 per 4 incontri)
- 20% Sconto: Massaggio riabilitativo e decontratturante (40 euro anziché 50 ad incontro)
- 20% Sconto: Consulenza Psicologia individuale e di Coppia (55 euro anziché 70 ad incontro)
- 20% Sconto: Logopedia Estetica (65 euro anziché 80 ad incontro)
- 20% Sconto: Logopedia del tratto oro-Faringeo (40 euro anziché 50 ad incontro)

Studio Fisioterapico Silvia Fragni Via Casa Bianca, 33/C - Parma - Cell. 339 3184003 - E-mail: silvia.fragni@libero.it

- Sconto 10% sulle prestazioni fisioterapiche

Valparma Hospital Via XX Settembre 22 - Langhirano (PR) - Tel. 0521 8648

- Sconto 10% sul tariffario privato, su tutte le prestazioni private di specialistica ambulatoriale e analisi chimiche e microbiologiche, sui ricoveri privati, sugli interventi privati in Day surgery, sulle differenze di camera (servizio alberghiero) (eventuali sconti già previsti sul tariffario non sono cumulabili)

SPORT E TEMPO LIBERO

C.S.I. Centro Sportivo Italiano Sede prov.le di Parma: Ple Matteotti, 9 - Parma - Tel. 0521 281226 - 289870

- Sconto per attività sportive di tutti i generi: trekking, acqua gym (presso piscina termale di Monticelli), corsi di nuoto e in piscina, ecc.

Ciclo 2000 di Canna Salvatore Via Venezia, 66 - Parma - Tel. 0521 786496 / Via Borghesi, 6/b - Parma • Sconto 10% sul listino

Unica Garage s.c.r.l. Via Zarotto, 20/c - Parma - Cell. 348 8946252 • Sconto 10% sul listino per acquisto accessori bici e moto (catene, caschi, selle, cestini...)

Palestra Training Center Via Silvio Pellico, 14/a - Parma (presso Palasport)

- Sconto 20% su palestra, potenziamento fisico, tonificante
- Corso di ginnastica specifico per la terza età al costo di 120€

VEICOLI

ACQUISTO Davighi Flli s.r.l. Concessionario Peugeot Via Reggio, 29/a - 43126 Parma - Tel. 0521 773604-773629 • Sconto riservato (Chiedere al concessionario)

AUTOCARROZZERIA A&G Autocarrozzeria di Andrea Occhipinti e C. s.a.s. Via Fedolfi, 17 - Sala Baganza (PR) - Tel. 0521 833587 - Cell. 347 4662869 - aeg.carrozzeria@fastwebnet.it

- Sconto 10% su ricambi • Soccorso stradale convenzionato urbano € 60,00 + IVA • Preventivi gratuiti

CONVENZIONI NAZIONALI

Scopri sul sito del nazionale **www.anap.it** e **www.ancos.it** tutte le convenzioni a livello nazionale come ACI Automobile Club d'Italia, SIAE per diritti d'autore, SALMOIRAGHI & VIGANO' ottica e tanti altri a condizioni a te riservate...



Supporter

CENTRO ACUSTICO

audiomedica

audiomedica



PROVA AUDIOMETRICA Il 3° venerdì di ogni mese dalle 15 alle 17, sarà possibile avere una prova audiometrica gratuita svolta da un nostro tecnico audioprotesista laureato nella sede Anap di viale Mentana. Chi volesse usufruire del controllo deve prendere appuntamento all'ufficio ANAP ANCoS.

30 ANNI E SENTIRLI... *bene!!!*

Trent'anni per noi e tantissimi vantaggi per voi:

**BLISTER DA 6
PILE
€ 3,00**

30% di sconto

30 pile omaggio

30 mesi di garanzia

NOVITÀ
**Apparecchio
invisibile
€ 650,00**

E se hai un preventivo in mano, portacelo, noi lo abbasseremo.

PARMA - Strada della Repubblica, 49
(ingresso B.go Coll. Maria Luigia)
PARCHEGGIO GRATUITO Barilla Center



0521.207097

Se non puoi venire da noi, saremo noi a raggiungerti a casa tua. Chiamaci!

www.audiomedica.it

Gite, soggiorni, viaggi...

*Il turismo aiuta a conoscerci, a socializzare,
sentirsi gruppo e divertirsi insieme*

Gennaio

Valle d'Aosta da venerdì 11 a domenica 13

Tre giorni sugli sci. Minimo 20 persone.
Prenotazioni entro il 3 dicembre 2018



Febbraio

Bologna sabato 9



Una giornata per passeggiare alla scoperta della "Dotta per la presenza di una delle più antiche Università d'Italia, Rossa per il colore che i tetti e le case danno alla città, mantenendo vivi i colori tipici dell'epoca medievale e la Grassa per la gustosa gastronomia". Da piazza Maggiore alla Basilica di San Petronio, dalla Torre degli Asinelli, ai 40 chilometri di portici: una giornata per dare uno sguardo alla città e scoprire i segreti che riserva ai visitatori più curiosi.

Prenotazioni entro il 15 gennaio 2019

Marzo

Ravenna sabato 9

Festeggeremo insieme la Festa della Donna visitando i Mosaici più preziosi e pasteggiando a base di pesce.
Prenotazioni entro il 15 febbraio 2019.



Maggio

Ischia dal 12 al 26

Soggiorno in hotel 4* "Hotel Royal Terme" con trattamento pensione completa, viaggio in treno AV trasporto bagagli, trasferimenti in bus e traghetto.

Prenotazioni entro il 31 gennaio 2019.



Informazioni, iscrizioni e pagamenti

Ufficio Anap Ancos, V.le Mentana, 139/a - Parma - tel. 0521.219269 da lunedì a venerdì dalle 8 alle 12

Le vostre ricette

Inviateci le ricette che amate, quelle più originali o quelle che vi hanno procurato complimenti di parenti e amici... dolci o salate che siano le pubblicheremo in questo spazio!

anap@aplparma.it

Arancini di pesce

di Cristian Gaiani

Ingredienti per 4 persone

160 g di riso Carnaroli
1 scalogno
1,5 l di brodo vegetale
1 bustina di zafferano
150 g di rana pescatrice (o altro pesce/molluschi/crostacei)
prezzemolo qb
olio Evo qb
sale qb
pepe qb
1 mozzarella
1-2 uova
semola di grano duro
pan grattato
1 l olio di semi

Procedimento

Tagliare finemente lo scalogno e farlo soffriggere con l'olio Evo in una casseruola antiaderente alta almeno 15 cm, aggiungere il riso e lasciarlo tostare qualche minuto poi versare alcuni mestoli di brodo vegetale (salato qb). Continuare ad aggiungere il brodo come per la preparazione di un normale risotto.

Aggiungere, a pochi minuti dalla fine della preparazione, la bustina di zafferano e i bocconcini di pesce e, in ultimo, il pepe e il prezzemolo tagliato finemente.

È consigliabile non portare a cottura completa il riso dato che, anche una volta spento il fornello, continuerà il processo e che le arancine dovranno essere fritte.

Lasciare raffreddare il risotto.

Tagliare la mozzarella in piccoli cubetti.

Una volta freddo, preparare delle palline di dimensioni non troppo grandi, all'interno inserire i cubetti di mozzarella a piacimento.

Sbattere l'uovo con un po' di sale.

Passare le arancine prima nella semola, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato.

Friggere le arancine in abbondante olio di semi.



Cheesecake ai frutti di bosco

di Giovanna Ruffini



Ingredienti

180 g di biscotti secchi (tipo Oro Saiwa)
100 g di burro
500 g di mascarpone (oppure 250 g di mascarpone e 250 di ricotta)
100 g di zucchero (va bene anche quello di canna)
3 uova
1 limone (non trattato o biologico)
1 bustina di vanilina
1 cucchiaino di farina
1 vasetto di marmellata di mirtilli (va bene anche senza zucchero)
3 vaschette di frutti di bosco (more, mirtilli, lamponi)

Preparazione della base

Tritare i biscotti e renderli finissimi, fondere il burro a bagnomaria e mescolare i due ingredienti. Stendere il preparato in una teglia rotonda di diametro di 26 cm, ricoperta da carta forno.

Pressare a fondo e lasciare riposare in frigorifero almeno 15 minuti.

Preparazione della crema

Mescolare i tuorli e lo zucchero, una volta sciolto lo zucchero aggiungere il mascarpone e/o la ricotta, la farina, la vanilina e la scorza di limone.

Amalgamare bene e alla fine aggiungere gli albumi montati a neve (con un pizzico di sale).

Versare il composto sulla base di biscotti e burro e cuocere in forno statico a 180° per 30/35 minuti.

Quando la torta è ancora calda, cospargerla con la marmellata di mirtilli a cui precedentemente è stato aggiunto il succo di limone (lasciando un piccolo margine).

Una volta raffreddata guarnire a piacere con i frutti di bosco.

Conservare la torta sempre in frigorifero.



MATERASSAIO



panza



Lavorazione artigianale

Materassi in lana, trapunte e materassi a molle, anche con lana del cliente

Grande assortimento di materassi, reti e poltrone relax

con dispositivi medici

IL

BUONGIORNO

SI VEDE DA UN

SANO DORMIRE

**SCONTO
SOCI ANAP
e APLA**

Via P. Nenni - Lott. Padovana
San Michele Tiorre 43030 - Felino (PR)

Tel. 0521 835770

www.materassaiopanza.com

VALPARMA HOSPITAL

OSPEDALE PRIVATO ACCREDITATO



- Medicina generale
- Riabilitazione e recupero funzionale
- Chirurgia generale e Day Surgery Multidisciplinare:
 - Chirurgia Ortopedica • Oculistica • Vascolare
 - Otorinolaringoiatrica • Urologica
 - Plastica ricostruttiva ed estetica • Ginecologica

DIAGNOSTICA PER IMMAGINI

- Risonanza magnetica*
- Radiologia*
- Ecografia*
- Senologia clinica*

SERVIZIO DI FISIOTERAPIA

- Rieducazione motoria*
- Kinesiterapia*
- Onde d'urto
- Rieducazione posturale globale
- Ultrasuoni
- Magnetoterapia
- Ionoforesi
- Tens
- Infrarossi*
- Diadinamica
- Elettrostimoli*
- Trazioni
- Laserterapia
- U.V.
- Massaggi
- Tecar

RIABILITAZIONE IN ACQUA

- Idrokinesiterapia

MEDICINA DELLO SPORT

(con certificazione agonistica)

POLIAMBULATORI

- Allergologia
- Cardiologia*
- Chirurgia*
- Dermatologia
- Endocrinologia
- Endoscopia digestiva*
- Fisiatria*
- Ginecologia*
- Oculistica*
- Ortopedia*
- Otorinolaringoiatrica*
- Pneumologia
- Scienza dell'alimentazione
- Senologia clinica*
- Urologia*
- Podologia
- Reumatologia

LABORATORIO ANALISI

- Chimico-cliniche e microbiologiche (sottoposto a verifiche di qualità)
in particolare si eseguono i seguenti profili:
- Tiroideo • Epatico • Cardiaco
- Renale • Coagulazione completa (consegna dei referti urgenti in giornata)

* CONVENZIONATI S.S.N.

via XX Settembre, 22
43013 Langhirano (Parma)
www.valpamahospital.it
e-mail: info@valpamahospital.it

**VALPARMA
HOSPITAL**
OSPEDALE PRIVATO ACCREDITATO
DIRETTORE SANITARIO
Dott. Tullio Poi

PRENOTAZIONI
0521-8648