

Parma

INAUGURAZIONE TAGLIO DEL NASTRO IN VIA VERDI PER GLI SPAZI DEDICATI ALL'ATTIVITA' FISICA E ALLA RIABILITAZIONE

Nuova palestra per il Medi Saluser

Il direttore generale Marchesi: «Questa struttura è per noi un traguardo e un punto di partenza»

Maria Teresa Angelia

II Ci sono molti centri a Parma che offrono una vasta scelta di corsi, attività e macchinari per la riabilitazione, tralasciando però l'educazione alimentare, il benessere fisico e psichico e la gestione dello stress, attività fondamentali per aiutare a stare bene con se stessi e nel quotidiano.

Questi intenti sono sempre stati portati avanti dal centro medico diagnostico Medi Saluser che, per poter offrire nuovi servizi per la salute e il benessere delle persone, ha inaugurato un nuovo spazio ambulatoriale e riabilitativo ieri pomeriggio nella sede di via Verdi. L'evento ha riscosso un grande successo e ha visto la partecipazione di tanti ospiti, fra cui Alberto e Paolo Chiesi, rispettivamente presidente e vicepresidente del gruppo Chiesi, Alberto Figma presidente dell'Unione parmesana degli industriali, Massimo Fabi direttore generale dell'Azienda ospedaliero-universitaria di Parma e Elena Saccetti direttore generale Ausl di Parma. «Medi Saluser è un partner del territorio che ha sempre fatto degli interventi interessanti e questo è uno di quelli che arricchirà la proposta sul territorio di Parma», ha commentato Nicoletta Paci, assessore con delega alla salute del comune di Parma.

«Questo momento per noi è una festa, un traguardo e un punto di partenza, perché se siamo a inaugurare qualcosa di nuovo significa che la struttura è cresciuta ed è



Inaugurazione In alto il taglio del nastro effettuato da Paolo Chiesi e uno dei nuovi ambulatori.

cresciuta anche con dei progetti. La struttura è arrivata in via Verdi nel 2013 e da allora è cresciuta, eravamo in 80 medici ora siamo in 130», ha affermato Roberto Marchesi, direttore generale Medi Saluser. Massimo Gualteri, specialista in Cardiologia della divisione Saluser ha spiegato le nuove attività del centro: «Oggi inauguriamo questi spazi che oltre alla parte ambulatoriale hanno degli spazi riabilitativi, intesi in un ottica un po' più moderna: non parliamo della classica riabilitazione da ambulatorio o della classica palestra ludico riabilitativa, ma di una vita di mezzo. Accogliamo qui tutte le persone sane, quelle che non si vogliono ammalare e quelle che escono anche da problematiche cardiometaboliche o osteoarticolari e che vogliono fare attività fisica divertendosi ma restando in salute. L'attività fisica e lo stile di vita sono al centro di questa attività che inauguro».

L'obiettivo, come spiega Roberto Marchesi, sarà quello di proporre un prodotto di qualità con un approccio multidisciplinare, rivolto a tutti coloro che presentano problematiche posturali, cardiovascolari, legate a patologie muscolo scheletriche o necessitano di recupero da incidenti e cure fisioterapiche.

«Il focus - specifica Marchesi - è su tutti quelli che vogliono migliorare il proprio benessere quotidiano attraverso l'attività motoria, fisica, l'allungamento, l'attenzione alla corretta alimentazione e soprattutto alla consapevolezza delle proprie abitudini quotidiane.

Abbiamo costituito un team multidisciplinare, medico e paramedico che accompagnerà chi vuole prendersi cura di sé stesso, occuparsi di sé in un modo rispettoso, naturale e sano, ma soprattutto compatibile con i ritmi della vita quotidiana, cercando di avere un approccio globale alla persona e che quindi possa interessare sia gli aspetti fisici che gli aspetti psichici». Alberto Dardani, specialista in fisiatrica e reumatologia della divisione Medi, ha ringraziato le autorità, le istituzioni presenti e chi ha reso possibile questo ampliamento, a partire dalla staff e dai proprietari, per poi parlare dei vantaggi di una palestra gestita da medici: «Di palestre ce ne sono molte, la nostra si vuole caratterizzare perché vogliamo recuperare l'attività medica. Medi Saluser ha fatto un matrimonio con Supersalute, che aveva già un'esperienza in questo campo, a cui noi abbiamo aggiunto la nostra professionalità e insieme vogliamo insistere sul concetto benessere e salute e prevenzione che è fondamentale. Prevenzione primaria, che in condizione di benessere diamo per scontato, prevenzione secondaria, quando avveriamo che qualcosa sta per cambiare e vogliamo ritornare allo stato quo, è prevenzione terziaria, quando c'è un problema e una malattia già in corso vogliamo recuperare la nostra situazione e non peggiorarla. In questa palestra vogliamo fare tutto ciò e speriamo che sia un'idea vincente».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

UNIVERSITÀ

Nuovo rettore oggi si vota: urne aperte fino alle 17,30

II Oggi, dalle 8 alle 17,30, primo turno di elezioni per la designazione del rettore dell'Università per il sessennio accademico 2017-2018/2022-23, indetto dal decano dei professori, Bruno Adorni. Sei i candidati in corsa: Paolo Andrei, Saverio Bettuzzi, Mario Carelli, Gabriele Costantino, Rinaldo Garziera e Carlo Quintelli. Sull'alto web di Ateneo www.unipr.it è presente un'apposizione elettorale, acquisibile dal banner Elezioni del Rettore (<http://www.unipr.it/ateneo/albo-online/elezioni-del-rettore>), in cui si possono trovare tutte le informazioni relative alla tornata elettorale: calendario e modalità delle votazioni, profili dei candidati e risultati degli scrutini. Il corpo elettorale chiamato alle urne è composto da 222 professori di prima fascia, 370 professori di seconda fascia, 311 ricercatori, 858 membri del personale tecnico-amministrativo (i voti espressi dal personale tecnico amministrativo sono calcolati nella misura del 15%), 78 rappresentanti degli studenti nei Consigli di dipartimento. In questa prima votazione il rettore è eletto a maggioranza assoluta degli aventi diritto al voto. Sarà possibile accedere, su www.unipr.it, alla diretta web della comunicazione dei risultati da parte del decano. R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

EVENTO OGGI E DOMANI SFIDE A MILANO, VENERDI' LA FINALISSIMA ALL'ACADEMIA BARILLA

Il Pasta World Championship al via

Organizzato dalla Barilla vedrà la partecipazione di 19 giovani chef in arrivo da tutto il mondo

II La pasta del futuro nell'alta ristorazione? Ricette glocal ma nel solco della tradizione regionale italiana, cotture brevi e alternative (al vapore, sottovuoto...), creatività che gioca su memoria e contaminazioni, nuove consistenze e una profonda conoscenza delle materie prime. Sono alcuni degli spunti offerti dalle ricette in gara al Pasta World Championship 2017, la competizione internazionale tra giovani chef sul tema della pasta voluta da Barilla, che per la sua sesta edizione si preannuncia ricca di novità.

La manifestazione si svolgerà a Milano e a Parma da oggi a venerdì. In tre giorni si confrontano con l'apparente semplicità



Premiazione Il momento finale dell'edizione 2016 del Pasta World Championship organizzato da Barilla.

della pasta 19 giovani chef provenienti da tutto il mondo, selezionati da Barilla grazie alla collaborazione con la scuola Internazionale di cucina italiana Alma, guidati e giudicati da 5 chef italiani che li aiuteranno e valuteranno

nell'espressione del loro talento. Tema dell'evento sarà il futuro della pasta. I primi due giorni della manifestazione si svolgeranno al Palazzo del ghiaccio di Milano. Venerdì poi i 3 finalisti si confronteranno a Parma, in Accademia Ba-

rilla, per il titolo di campione del mondo della pasta e il vincitore riceverà da Paolo Barilla la «Trifila», la scultura-premio e potrà fare un percorso di approfondimento professionale all'Alma.

«La pasta è un alimento che vie-

ne dal passato, ha colto tutte le sfide dei tempi e dei cambiamenti degli stili di vita delle persone - commenta Paolo Barilla, vicepresidente di Barilla e presidente di International pasta organisation. «Dall'Italia si è diffusa nel mondo portando con sé la gioia di una gustosa e nutriente alimentazione. Tutto questo si è realizzato attraverso la capacità degli chef che hanno saputo interpretarla con ricettazioni adatte a tutti i palati e con oggi, più che mai, i nostri più grandi ambasciatori».

I 19 giovani chef in gara, tutti ventenni e trentenni, provengono da 15 nazioni in 4 continenti (Europa, Nordamerica, Asia, Oceania), e porteranno 20 ricette che esprimono l'anima glocal della pasta, giudicando sulla tradizione rivisitata: «È nostro desiderio promuovere un corretto consumo della pasta - spiega Paolo Barilla - e far capire che questo alimento sa essere speciale anche nella sua massima semplicità, come uno spaghetti al pom-

doro o condito con un semplice filo di olio. Ogni variazione sul tema, a casa o al ristorante, è lecita. A patto di non tradirne lo spirito e il suo corretto utilizzo». A giudicare i giovani talenti sarà una giuria internazionale costituita dagli chef stellati Matteo Barontetto, Caterina Ceraudo, Lorenzo Cogo, Alfonso Ghezzi e Roberto Rossi. Che saranno affiancati da due appassionati di pasta e cucina italiana del calibro di Franco Segari, storico dell'alimentazione e autore di diversi libri sulla pasta e dello scrittore anglo-canadese Tom Rachman, in rappresentanza del punto di vista dei pasta lover di tutto il mondo. Presenterà e racconterà la manifestazione John Dickie, professore di Italian studies all'Università college di Londra e conduttore di diversi programmi della Bbc e History channel. Inoltre 150 addetti ai lavori, produttori, cuochi, giornalisti e accademici di tutto il mondo convocati da Barilla al Pasta World Championship saranno attesi da 3 giorni di confronti e dibattiti su tradizione e futuro della pasta, alimento simbolo della dieta mediterranea ormai di casa nelle cucine di tutto il mondo. Facile e pratico da preparare tanto nella quotidianità quanto per le occasioni speciali, alleato del benessere e sostenibile. Proprio alla ver-

satilità green di questo alimento sarà dedicato, il 28 settembre, l'intervento di Pietro Leemann, già Chef ambassador di Expo 2015.

Negli ultimi 15 anni la produzione mondiale di pasta è aumentata di quasi il 57% e sono ben 52 (erano solo 30 18 anni fa) i paesi che ne consumano almeno 1 chilogrammo capite all'anno. Secondo uno studio della Ong Oxfam, condotto in 17 paesi su un campione di 16 mila persone, la pasta è il piatto preferito dalle persone, a livello mondiale. Barilla è leader mondiale di questo mercato, con una produzione annua che supera 1 milione di tonnellate. Alla produzione di pasta si aggiunge anche quella di sughi e salse pronte, settore che ha visto i volumi di vendita crescere di oltre il 45% dal 2012. Un'ossessione per la qualità della pasta che sta già esplorando il futuro. Come realizzare la pasta con una stampante 3D, di cui Barilla ha già realizzato il prototipo. Si disegna una forma sul computer e le informazioni vengono trasmesse alla stampante, che le materializza utilizzando l'impatto al posto dell'inchiostrato. Sembra fantascienza, ma è già realtà. Tanto che nel corso del Pasta world championship ne verrà mostrato il funzionamento. ♦ R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CONVEGNO IL CIRCOLO IL BORGIO ORGANIZZA VENERDI' A PALAZZO SORAGNA UN INCONTRO SUL TEMA

«Emilia», ecco il turismo dell'area vasta

II Fare squadra, superando i campanilismi, per promuovere dal punto di vista turistico un territorio dalle grandi potenzialità. Destinazione turistica Emilia e il nuovo organismo, nato grazie alla riorganizzazione del settore decisa dalla Regione, che riunisce attorno ad un tavolo le amministrazioni pubbliche ed i privati delle province di Piacenza, Parma e Reggio, con l'obiettivo di promuovere l'intero territorio dell'Emilia occidentale. Per esplorare le opportunità



Il futuro del turismo La presentazione del convegno del Borgo che si terrà venerdì pomeriggio.

hanno collaborato anche Ascom e la Provincia. Come spiega Albino Ganapini, presidente onorario di Il Borgo, la riflessione sul turismo in area vasta nasce dalla legge Delrio e dal suo tentativo di superamento delle Province a favore di aggregazioni territoriali più ampie, unitamente alla legge regionale di conciliazione approvata che dà le possibilità ai territori di fare gioco di squadra per promuoversi sul mercato.

Durante la presentazione del convegno, dal presidente della Provincia, Filippo Frittelli, è arrivata l'adesione fra un'effettiva collaborazione fra le tre aree che compongono Destinazione Emilia. «I territori affacciati devono lavorare compatti - sostiene -

per riuscire a presentare progetti e reperire risorse».

Secondo il direttore di Ascom, Claudio Franchini, quello turistico è un settore con grandi potenzialità. «Il turismo è il settore economico che può crescere di più nei prossimi anni», assicura, prima di indicare quali visitatori servono all'Emilia. «Il turismo mordi e fuggi serve a poco - aggiunge -. Abbiamo bisogno di persone che si fermano tre, quattro o anche cinque notti». Giuseppe Luciani, presidente di Il Borgo, ha da parte propria concluso sostenendo che «Destinazione Emilia sarà un'opportunità per territori che comprendono città d'arte e castelli, oltre alla Food Valley». ♦ P.Dall.

© RIPRODUZIONE RISERVATA