

IMPREDITORIA UN SEGNALE DI SPERANZA DOPO L'ALLUVIONE

## Guardare al futuro lottando per ricostruire Vernazza

Riconoscimento della Junior Chamber International a un 22enne socio di un negozio alle Cinque Terre

Enrico Gotti

Un premio per un giovane imprenditore che sfida l'alluvione. È stato consegnato dalla Junior Chamber International di Parma a Gianmarco Russo, 22 anni, studente universitario nella nostra città, socio di un'azienda di Vernazza. Il negozio delle Cinque Terre è stato sommerso, chiuso da una muraglia di terra. Il suo socio, Andrea Casati, si è salvato per miracolo.

A Gianmarco Russo è stato consegnato il premio «Cyea» 2011, per il suo progetto di essenze e profumi legati al territorio della Liguria. «Questo premio è la chiave per dare opportunità ai giovani imprenditori, dai 18 ai 40 anni - spiega la presidente dell'associazione Jci, Emma Desiree Ciaburri Galasso, durante la cerimonia di premiazione di sabato, al ristorante Santa Croce -. Il ricavato di questa serata sarà devoluto ad un progetto in loco per le Cinque Terre. Vogliamo dare un segnale di rinascita e di speranza in una zona devastata».

«L'azienda si chiama "Gocce di Byron". Abbiamo tre punti vendita in Liguria - spiega Russo -. Quello di Vernazza è stato colpito dall'alluvione. Per oltre una settimana il paese è rimasto isolato, impraticabile per chiunque. Il fango è arrivato all'altezza di tre metri. Ci si camminava sopra. Non si poteva vedere quello che c'era sotto».

«Vernazza sembra Pompei, è



Premio La Ciaburri Galasso, Russo e Traversa.

un paese fantasma» dice il suo socio, Andrea Casati «È passato un mese. Dentro il negozio è arrivato il fango, il gelataio che era di fianco a me è tuttora disperso. Il sindaco ci ha detto che i lavori saranno lunghi. I negozi apriranno dopo l'estate del 2012. La nostra speranza è che chi ama questi luoghi torni il prima possibile».

«Sono tempi duri. Il cinismo ci fa credere che il coraggio morale è spento. Non è così. A volte una sola candela ne può accendere altre cento - dice Traversa,

segretario nazionale del Jci -. La nostra missione è creare opportunità e sviluppare le potenzialità. Il business deve essere sostenibile e responsabile». Nel corso della serata, è stato nominato nuovo socio l'avvocato Carlo Rossi, nato a La Spezia, ma parmigiano d'adozione: «Con il carattere che hanno i liguri, sono sicuro che sapranno risollevarsi. - ha detto Rossi - Sono riusciti a strappare dalla montagna la terra per le coltivazioni, nei terrazzamenti, sapranno strappare dal fango questi luoghi».

LIONS HOST UNA SERATA CONVIVIALE



Lions Da sinistra, Giovanni Ballarini, Giorgio Beltrami e Antonio Calò.

## I segreti di vino e gastronomia: eccellenze italiane

Ospiti Antonio Calò e Giovanni Ballarini per spiegare tipologie e abbinamenti

Caterina Zanirato

Vino, gastronomia, convivialità. Sono tutte prerogative italiane che il Lions club Host ha voluto approfondire martedì sera con una conviviale che ha visto come ospiti Antonio Calò, presidente dell'Accademia italiana della vita e del vino e Giovanni Ballarini, presidente dell'Accademia Italiana di cucina. Due personalità di spicco nel loro settore, invitate dal presidente del club Giorgio Beltrami, che ha organizzato la cena abbinando l'eccellenze culinarie italiane a quelle enologiche: «Il percorso che come Lions vogliamo portare a termine quest'anno è proprio quello della riscoperta delle eccellenze italiane - spiega Beltrami -. E questa sera abbiamo

degustato prosecco, marone, valpolicella, Recioto abbinati a un piatto «nostrano» come la polenta con lo stracotto».

In previsione di un viaggio nelle terre venete, Calò ha spiegato ai soci come approcciarsi al vino: «Bisogna innamorarsi del vino e capirlo nella sua essenza - commenta -. Filosofi e poeti lo descrivono come un modo per aprire la propria anima e il proprio spirito alla comprensione delle cose. Quello che si impara dal vino lo si ritrova nel proprio intimo». Ballarini ha invece voluto svelare qualche segreto, ovvero che vini abbinati ai cibi più difficili: «L'abbinamento più difficile è con i carciofi, amari: io consiglio sempre un fresco rosè. Difficilissimo anche trovare l'abbinamento migliore con il cioccolato, che ben si sposa con i super alcolici ma non con i vini: io consiglio un vino liquoroso. L'importante è tenere a mente una cosa: un pranzo senza vino è come una bella donna senza un occhio».

INNOVAZIONE PRESENTATO IL NUOVO SITO

## Ascom, da oggi l'innovazione corre sul web



Nuovo portale Ascom sul web: la presentazione dell'iniziativa.

Natalia Conti

I tempi cambiano, la tecnologia si evolve sempre più rapidamente e diventa necessario sapersi adattare e migliorare il modo di fare comunicazione. E' con queste premesse che Ascom Parma ha deciso di «rifarsi il look», presentando ai propri soci ma anche a tutta la cittadinanza, il suo nuovo sito [www.ascom.pr.it](http://www.ascom.pr.it), realizzato da «Edicta» e sponsorizzato da Cariparma Crédit Agricole. Il nuovo sito rinnovato ha come obiettivo primario quello di diventare il principale strumento di comunicazione esterna.

«Un sito innovativo, con una grafica semplice e pulita - spiega il presidente di Ascom Parma, Ugo Margini -, sempre più adatto alle esigenze dei soci e di tutta la società. Ormai tutti i punti vendita si stanno «internettizzando» ed è giusto stare al passo con i tempi cercando di rendere le cose più semplici per tutti». Tra i numerosi vantaggi potersi continuamente aggiornare su eventi, notizie, informazioni specifiche per le imprese.

«Alla base del progetto, - dichiara Cristina Mazza, direttore area organizzativa Ascom Parma - la volontà di comunicare a 360°, diffondere informazioni e notizie sui nostri settori e creare una vera e propria cultura imprenditoriale». Tra le principali novità visionabili pubblicamente, un'area «News» dove poter trovare le principali notizie d'attualità provenienti dall'associazione ma anche dall'esterno, una web tv in cui saranno inserite periodicamente video interviste e focus audiovisivi di approfondimento, il periodico «Parma Terziaria News», decisamente arricchito rispetto all'edizione precedente, uno spazio dedicato ai potenziali nuovi soci e uno riservato ai futuri nuovi imprenditori, un modo per facilitare il percorso di coloro che iniziano ad affacciarsi al mondo del lavoro autonomo. Per quanto riguarda invece i soci, per loro è stata riservata anche un'area dove visionare notiziari, aggiornamenti e documentazioni esclusive, un valore aggiunto per poter gestire al meglio la propria impresa.

# Le prime sorprese di Natale...



Domani

IN OMAGGIO 1 STELLA DI NATALE\*

Fai acquisti domenica 11 dicembre 2011 per un valore minimo di 10,00 euro e riceverai l'omaggio natalizio.

\*Vedi l'estratto del regolamento sul sito [www.centrocommercialefidenza.it](http://www.centrocommercialefidenza.it) oppure presso lo stand in galleria

Valore stimato del montepremi: 8.860,00 euro, IVA compresa.

Dicembre

DOMENICA 11 e 18 APERTO

dalle 9 alle 19

CENTRO  
COMMERCIALE  
Fidenza  
[www.centrocommercialefidenza.it](http://www.centrocommercialefidenza.it)