



In estate il lifting costa meno

Da Giugno a Settembre il numero di interventi di chirurgia estetica crolla. Il motivo? L'idea che operarsi d'estate equivalga a rinunciare a mare e abbronzatura. Oggi, invece, grazie alle tecniche mini invasive, si può fare un lifting anche prima di andare in spiaggia. Parola di Francesco Bernardini, chirurgo oculoplastico con studi a Torino, Genova e Milano. Fare un lifting sotto l'ombrellone conviene anche al portafoglio: operandosi a Giugno o a Luglio per una blefaroplastica completa (superiore e inferiore) il prezzo parte da 3mila euro anziché 3.500, mentre con il lifting endoscopico si spendono circa 3.500 euro al posto di 4mila.

Tra gli interventi più richiesti spicca il lifting della fronte e del sopracciglio, un intervento che in molti casi rende inutile la blefaroplastica superiore: si esegue per via endoscopica e, se realizzata a regola d'arte, comporta cicatrici minime e nascoste dietro i capelli e nelle pieghe naturali del volto. Già dopo 5 giorni è possibile prendere il sole. Numerosi i vantaggi anche per quanto riguarda la blefaroplastica, ossia il ringiovanimento degli occhi, grazie alle nuove tecniche. Nella blefaroplastica superiore, ossia la chirurgia plastica delle palpebre, la cicatrice è nascosta nella piega naturale della palpebra, per cui quando l'occhio è aperto la ferita è nascosta e protetta dalla piega stessa. L'unica precauzione è non esporsi al sole con gli occhi chiusi, per non rischiare una cicatrice più vistosa. Infine, per rimuovere borse e occhiaie si esegue la blefaroplastica inferiore per via trans-congiuntivale, ovvero dietro la palpebra nel lato a contatto con l'occhio senza lasciare cicatrici visibili.

Le macchie del sole

Le macchie melaniniche causate dall'esposizione al sole sono un inestetismo tipico dell'estate, lamentato da molte donne, dovuto a un eccesso di pigmentazione in alcune aree specifiche del corpo e soprattutto del viso. Le donne in gravidanza e quelle che assumono la pillola anticoncezionale, in particolare, dovrebbero stare molto attente all'esposizione solare perché l'aumento degli ormoni può portare la pelle a macchiarsi. Una volta formata, la macchia melaninica non è facile da rimuovere, in quanto si dimostra molto resistente a tutti i trattamenti: durante l'inverno sbiadisce da sola ma d'estate con il primo sole si fa sicuramente notare. La prevenzione è dunque indispensabile: quando si è soggetti a macchie ci vuole una protezione altissima, soprattutto per il viso, e magari un bel cappello a tesa larga. Per nasconderle, invece, il miglior rimedio è rappresentato dai cosmetici, con i peeling agli alfaidrossiacidi (AHA). Gli AHA sono già presenti in natura in sostanze naturali come mele (acido malico), agrumi (acido citrico), latte (acido lattico), uva acerba (acido tartarico), canna da zucchero (acido glicolico), aceto (acido acetico). In cosmetica quello più usato è l'acido glicolico, che a seconda della concentrazione ha funzioni diverse: fino al 6% ha un effetto idratante, dall'8 al 15% è lievemente esfoliante, al 20% è moderatamente esfoliante, dal 30 al 70% è molto esfoliante. Ci sono anche altri tipi di acidi molto efficaci, come il retinico, che è un derivato della vitamina A, ma il suo uso è limitato al campo medico.

L'importante è che ogni tipo di trattamento cosmetico sia effettuato solo nel periodo autunnale-invernale, quando le radiazioni solari sono al minimo. In questo periodo si può soltanto idratare e proteggere.



I consigli di MANU STYLE

Rappresentano il "valore aggiunto" delle nostre esperienze ed emozioni quotidiane; traducono la nostra voglia di raccontarci e di sperimentare; integrano artisticamente la nostra identità. E' provato che nei momenti di peggior congiuntura economica gli accessori registrano picchi di vendita, anche e soprattutto nelle fasce di prezzo alte. La sociologia può accampare le più disparate motivazioni, ma il fatto è che scarpe, cinture, borse, gioielli, cravatte, gratificano non solo il corpo, ma anche e, soprattutto lo spirito. Diciamolo senza tema di smentita: certi dettagli danno la felicità!



Ma cosa fa di un bell'accessorio un must? Per capire meglio, prendiamo due esempi uno femminile e uno maschile. Chiediamoci, per cominciare, perché distinti signori "impazziscano" per le cravatte Marinella, presentandosi alle 6.30 del mattino davanti al celebre negozio partenopeo, anche se il suo stile sartoriale è lungi dal compiacere le mode del momento. Il segreto di cotanta "venerazione" (al punto che a fronte di una capacità produttiva massima di 120-130 unità al giorno vi è una richiesta di 600 pezzi) sta nella suprema artigianalità del lavoro che rende "unica" ogni singola cravatta.

Sul fronte femminile, basta citare il noto telefilm "Sex and the City" per farci immediatamente pensare al Maestro Manolo Blahnik e le sue superbe scarpe idolatrate da Carrie & friends. Se le sue calzature sono così desiderate (malgrado gli astronomici prezzi), una ragione (anzi, una sfilza di ragioni) c'è: sono bellissime! Ma non solo: in esse è racchiuso uno scrigno di design e sapienza. Senza aiutanti, Manolo disegna, intaglia i modelli, scolpisce i tacchi, crea uno stampo di alluminio della forma e uno di plastica dal quale ricaverà la scarpa. Va sottolineato che lui stesso controlla pure bozzetti e foto per le campagne pubblicitarie. L'effetto è la perfezione, che forse a molte signore fa ignorare la fatica retrostante e il prezzo.

Alla fine conta solo la bellezza dell'accessorio ed è anche questa che dà valore ad un'emozione chiamata vita!

Vi aspetto su <http://manu.style.it/>!

Tino... coiffeur da oltre 50 anni

Tino Montagna, fondatore del salone di bellezza Tino Coiffeur, ha cominciato l'attività di parrucchiere al suo paese natale, Redavalle. Spinto da una grande passione per il mestiere, Tino ha seguito fin dalla giovane età corsi di formazione a Pavia e all'Accademia di Milano, dove è stato anche maestro e vice direttore. Numerosi sono anche i riconoscimenti nell'ambito di concorsi sia nazionali che internazionali (come i campionati mondiali di Barcellona e Vienna). Per mantenersi sempre al passo con i tempi, Tino partecipa anche a meetings in diverse città, da Chicago a Mosca, da Parigi a Londra. Tutto ciò fa di lui, oggi, il coiffeur più noto di Voghera... e non solo! Da Tino puoi trovare il sistema di protesi in LACE e con PELLICOLA. Il primo impiega retine della sottigliezza di alcuni micron sulle quali vengono annodati i capelli. Il metodo costituisce il tipo di lavorazione dei capelli più antico, ma con tecniche moderne, assicura una totale traspirazione anche se l'applicazione non è delle più semplici. Il sistema di protesi con pellicola utilizza invece una membrana ultrasottile, traspirante, impalpabile, che permette un'ottima invisibilità (superiore ai lace) e una gestione estremamente semplice che richiede pochi minuti per pulizia e adesione, che assicura una miglior tenuta, soprattutto in acqua. E' possibile anche realizzare un sistema di protesi COMBINATO: si tratta di lavorazioni che includono parti di impianti in "lace" e parti in "pellicola".

L'Estate in città



Siamo nel pieno dell'Estate, le temperature sono bollenti, ma non avete la possibilità di andare al mare o in montagna e volete comunque un'abbronzatura invidiabile e una pelle morbida come seta? La soluzione giusta per voi è Sun City! Per tutta la stagione estiva continuano le speciali promozioni, anche per quel che riguarda i massaggi. Volete qualche esempio? Akalika tibetano (60 minuti a 50 euro); massaggio completo classico (60 minuti a 38 euro); massaggio Riequil (30 minuti a 30 euro); massaggio completo linfoindiano (60 minuti a 50 euro); massaggio parziale (30 minuti a 30 euro); massaggio parziale linfo (30 minuti a 30 euro); massaggio tonificante (30 minuti a 25 euro). Nicoletta, insieme a Francesca, Anna, Rosy e Mary hanno già in programma tante altre iniziative per i prossimi mesi. Scopritele visitando Sun City Studios dal Lunedì al Sabato con orario continuato dalle 8 alle 20.30 (servizio estetico fino alle 20).

Via Garibaldi, 115 - Voghera (PV)
Tel. 0383.42920



www.tinocoiffeur.it

TINO

COIFFEUR

ACCONCIATURE UNISEX

OFFRIAMO
CONSULENZA D'IMMAGINI
EXTENSION, TRAPIANTO CAPELLI VERI
PROTESI, TOUPET E PARRUCCHE
PER CHEMIOTERAPICI





VOGHERA (PV) - VIA BIDONE, 33 - TEL. 0383.642112

Orari: dal Martedì al Giovedì: 8,30 - 12,00 / 14,30 - 19,00 - Venerdì e Sabato: 8,30 - 19,30 NO STOP

Martedì, Mercoledì, Giovedì, sconto 25% su tutti i servizi colore

La dieta dell'estate



Durante i mesi estivi le abitudini migliori da adottare in fatto di alimentazione coincidono anzitutto con il seguire una dieta leggera ed equilibrata: è opportuno, dunque, prediligere i cibi che contraddistinguono la dieta mediterranea, l'unica con valenza scientifica riconosciuta a livello internazionale. E' poi fondamentale idratarsi bene, quindi bere molto, e consumare molta frutta e verdura di stagione fresca. Durante le vacanze è giusto provare i piatti che caratterizzano l'alimentazione tipica del luogo scelto per trascorrere le ferie, naturalmente evitando gli eccessi. Nonostante ci si possa trovare lontano da casa, comunque, occorre seguire le norme dietetiche di tipo generale. Anche ai bambini è utile far provare ed apprezzare la cucina della tradizione locale; importante, per loro, abituarli ed educarli progressivamente ad osservare le regole tipiche di una alimentazione sana ed equilibrata, evitando per lo più gelati confezionati e merendine. E, a proposito di gelato, bisogna sottolineare le notevoli proprietà di questo alimento tipicamente estivo: è ottimo per il periodo, soprattutto per la sua ricchezza in crema e calcio. L'importante, come sempre, è non cadere negli eccessi e consumarne in quantità troppo elevate: utilizzando il buon senso non ci si deve privare di nulla. Per quanto riguarda le persone anziane, che soffrono particolarmente i mesi caldi e, soprattutto, il clima umido e afoso, è molto importante consumare cibi e alimenti ricchi di magnesio e potassio, che aiutano a prevenire eventuali disturbi e problematiche legati direttamente alle temperature più elevate delle giornate estive. L'idratazione costante è un altro elemento importantissimo per questa fascia di popolazione.

Dott. Riccardo Caccialanza

Responsabile Servizio di Dietetica Nutrizione Clinica Policlinico S. Matteo Pavia

Attenti al fungo !!!

Le intossicazioni da funghi sono frequenti in tutta Europa, Italia compresa. Tale avvelenamento è strettamente correlato alla consuetudine, molto diffusa in tutte le nostre regioni, di praticare la raccolta di funghi selvatici e quindi di consumarli, cucinati in svariati modi, senza averli sottoposti all'opportuno controllo da parte di esperti. Avvelenamenti da funghi si possono verificare durante tutto l'anno, per consumo di funghi freschi oppure per conservati (sott'olio, congelati, essiccati) che non perdono la loro tossicità, anche se il picco di incidenza si registra in autunno.

I casi di intossicazione mortale negli adulti sono in massima parte limitati all'assunzione di specie contenenti amatossine (*Amanita phalloides*, *Amanita verna*, *Amanita virosa*, *Galerina autumnalis*, *Lepiota*), e, più raramente, a *Gyromitra esculenta* o a specie del genere *Cortinarius*. Il riconoscimento dei funghi prima del loro consumo rappresenta oggi l'unica misura preventiva nei confronti di intossicazioni potenzialmente mortali: per tale scopo sono disponibili, presso gli ortomercati delle grandi città e le sedi delle ASL appositi centri nei quali micologi esperti visionano e controllano, gratuitamente, i funghi raccolti.



Dott. Davide Lonati

Specialista in Tossicologia Medica Clastmed Casteggio

Terzo bollino rosa per Fondazione Maugeri e ospedale Broni-Stradella



C'è anche l'IRCCS Fondazione Maugeri di Pavia tra i 224 ospedali a misura di donna premiati da O.N.Da. (Osservatorio Nazionale sulla salute della Donna). Ben due gli istituti che rappresentano la Fondazione nella prestigiosa classifica degli ospedali "in rosa": l'Istituto Scientifico pavese, che si colloca tra i 51 ospedali cui è stato assegnato il terzo bollino rosa grazie all'U.O. di Chirurgia Senologica e Plastica Oncologica, e l'Istituto di Milano-Via Camaldoli, che, con due bollini assegnati per la Struttura Intermedia e la Riabilitazione Specialistica Neurologica, entra per la prima volta nella graduatoria. L'iniziativa, nata per far emergere le strutture più attente alle esigenze femminili nel panorama sanitario italiano al fine di facilitare

la scelta del luogo di cura da parte delle donne, è giunta quest'anno alla quarta edizione. Negli ultimi due anni, l'Istituto Scientifico di Pavia, che già possedeva due bollini, si è impegnato per raggiungere i requisiti richiesti da O.N.Da., guadagnando così anche il terzo. Ciò che ha permesso all'Istituto di arrivare a questo traguardo sono le numerose pubblicazioni scientifiche relative a patologie femminili e l'impegno a realizzare un ospedale senza dolore: ben 20 le pubblicazioni prodotte negli ultimi 3 anni e 9 addetti, tra medici e infermieri, dedicati all'ambulatorio del dolore formato da ambulatorio prime visite, follow-up e controllo pazienti con neurostimolatore. L'Istituto si distingue per le sue caratteristiche strutturali e i servizi che vanno particolarmente incontro alle esigenze femminili. Da segnalare, inoltre, l'apertura multietnica dell'Unità, che mette a disposizione la documentazione informativa in molte lingue e dispone di personale medico in grado di comunicare nelle principali lingue europee, in arabo, polacco e serbo-croato. L'ambito traguardo è stato raggiunto anche dal nuovo ospedale unificato Broni-Stradella: anche alla struttura sono stati assegnati da Regione Lombardia tre bollini, entrando per la prima volta in questa speciale classifica nell'ambito della "sanità rosa".

Poliambulatorio ClastMed



Il centro diagnostico Clastmed è un poliambulatorio dove è possibile effettuare visite specialistiche, esami ecografici e chirurgia ambulatoriale.

Si caratterizza per l'ampia offerta di servizi, con 30 branche specialistiche; prezzi contenuti; tempi minimi di attesa per le ecografie; una equipe multidisciplinare per il trattamento dei disturbi alimentari.

SPECIALITÀ:

Tossicologia: Dr. Davide Lonati (Direttore Sanitario)

Angiologia: Prof. Angelo Argentero (Prof. Ordinario Università di Pavia)

Allergologia/Pneumologia: Dr.ssa Maria Roberta Alesina (Primario Allergologia Policl. San Matteo Pv)

Cardiologia: Prof. Giampietro Marinoni (Primario Osp. Voghera); Dr. Marco Ferlini (Policl. San Matteo Pv)

Chirurgia Endocrinologica: Dr. Luigi La Manna (Fondaz. Maugeri Pv)

Chirurgia Generale e Mininvasiva: Prof.ssa Rubina Ruggiero (Fondaz. Maugeri Pv); Dr. Giovanni Morone (Fondaz. Maugeri Pv); Dr. Antonio Parziale (Fondaz. Maugeri Pv); Dr. Samuel Tata Ngniteju (Fondaz. Maugeri Pv)

Chirurgia Plastica Ambulatoriale: Dr. Andrea Scotti-Foglieni (Policl. San Matteo Pv)

Chirurgia Senologica: Dr.ssa Lea Regolo (Fondaz. Maugeri Pv)

Chirurgia Ortopedica: Dr. Francesco Traverso (Ist. Humanitas, Mi)

Dermatologia: Dr.ssa Michela Antoninetti

Diagnosi Ecografica: Dr. Carlo Abbiati; Dr. Leonardo Callegari (Osp. Macchi Va); Dr. Vittorio Marenzi

Dietologia: Dr.ssa Federica Cignoli

Ecocolor-Doppler: Dr.ssa Stefania Canale (Osp. Lodi)

Endocrinologia: Dr. Antonio Salomoni (Osp. Voghera)

Fisioterapia Riabilitativa: Dr.ssa Anna Maria Tassorelli (Osp. Varzi)

Gastroenterologia: Prof. Giovanni Maconi (Osp. Sacco Mi)

Ginecologia/Ostetricia: Dr.ssa Carmen Sauta (Osp. Voghera)

Medicina del Lavoro: Dr. Alessandro Agazzi

Medicina Estetica: Dr. Maurizio Calegari

Medicina Interna: Dr. Vittorio Marenzi

Nefrologia: Dr.ssa Cristiana Barbieri

Neurologia/Psichiatria: Prof. Pietro Tosca (Fond. Mondino Pv)

Otorinolaringoiatria: Dr. Paolo Carena (Policl. San Matteo Pv)

Pediatria: Dr.ssa Franca Cavallotti

Pneumologia: Dr. Carlo Cattaneo (Osp. Voghera)

Proctologia: Dr. Silvano Molinari (Osp. Varzi)

Psichiatria: Dr.ssa Marta Burroni

Psicologia: Dr.ssa Sara Giugni; Dr.ssa Maria Grazia Percivalle

Reumatologia: Prof. Roberto Caporali (Policl. San Matteo Pv)

Trattamento Dolore Cronico Benigno/Agopuntura: Dr.ssa Elisa Stocco (Fondaz. Maugeri Pv)

Piazza Cavour 27 - Casteggio (PV)

Tel. 0383.804649

L'ABC del mal di schiena



Un italiano su quattro soffre di mal di schiena, un disturbo che nell'80% dei casi è causato da posture e abitudini scorrette assunte inconsapevolmente nella vita quotidiana e che, nel

tempo, originano una serie di piccoli e grandi fastidi vertebrali e articolari.

Sul mal di schiena vale la pena sfatare alcuni luoghi comuni duri a morire come la necessità di riposo: l'immobilità prolungata indebolisce le ossa e la muscolatura rendendola ancora più inefficace nel sostenere le sollecitazioni che gravano sulla schiena. Una seconda falce è l'attribuire il mal di schiena a soli fattori fisici; in realtà si tratta di un disturbo multifattoriale, che può essere originato anche da fattori psicologici e sociali.

Raddoppiano gli acquisti di frutta



L'arrivo dell'estate e del grande caldo è sinonimo di raddoppio degli acquisti giornalieri di frutta. E' quanto ha stimato la Coldiretti in concomitanza con l'allarme sulle ondate di calore lanciato dalla Protezione Civile in sette città: arrivano a 20,3 milioni gli italiani che si difendono mangiando sempre frutta fresca sia a pranzo che a cena, anche se un milione di persone non mangia mai frutta, secondo una analisi Coldiretti/Censis. Pesche, albicocche, fragole, ciliegie, melone, cocomeri, susine e gli altri frutti di stagione sono il miglior modo per combattere il caldo e l'eccessiva sudorazione perché rinfrescanti, ricchi di vitamine e sali minerali indispensabili per non affaticare troppo l'organismo. Gli agricoltori Coldiretti, per favorire gli acquisti al giusto prezzo, hanno

dunque aperto anche durante il week-end, in molte grandi e piccole città, i mercati di Campagna Amica. Una iniziativa per favorire l'acquisto di frutta e verdura di stagione di qualità, direttamente dai produttori, aiutando a fronteggiare il rischio di colpi di calore. Secondo le stime, circa un quarto degli italiani mangerebbe più frutta se costasse un po' meno e un quinto farebbe la stessa cosa con la verdura e gli ortaggi, secondo l'analisi Censis/Coldiretti, dal quale "spicca la crescita degli acquisti diretti dal produttore, inclusi i Mercati del contadino, che sono percepiti come una soluzione che risponde ad alcune esigenze forti, come il prezzo conveniente, la genuinità e la sicurezza del prodotto". Soprattutto gli anziani, per dormire bene la notte, devono fare attenzione alla tavola, preferendo pane, pasta, riso, ma anche lattuga, cipolla, radicchio, formaggi freschi, uova bollite, latte fresco caldo e frutta dolce come pesche e nettarine, che aiutano a riposare. Occorre invece evitare cibi pesanti, alcolici e gli alimenti troppo conditi con pepe, sale o paprika, ma anche attenzione al caffè.



Il peperone di Voghera

Uno degli ortaggi sicuramente più apprezzati in questa stagione estiva in cui si consumano molte verdure è rappresentato dal peperone. Ortaggio strettamente legato, dal punto di vista storico e culturale, alla città di Voghera, dove, da qualche anno a questa parte, è stato "riportato alla luce" dopo che, negli anni '50, una malattia ne aveva compromesso la produzione commerciale. Per il prodotto ortofrutticolo locale che si credeva ormai perso e che ha reso Voghera un centro produttivo e commerciale di gran rilievo tra gli anni Venti e Quaranta del secolo scorso, infatti, è stato

possibile riscoprire e isolare il seme, grazie all'impegno di alcuni coltivatori e produttori e al contributo scientifico dell'Itas Gallini di Voghera, dell'Istituto di Patologia Vegetale dell'Università di Milano, dell'Unità di Ricerca per l'Orticoltura del Comune di Montanaso Lombardo (Lo) e della Cooperativa Villa Meardi di Retorbido. Il ritorno alla naturalità dei sapori, le eccellenti qualità organolettiche dell'ortaggio e il desiderio di tutelarne e insieme valorizzarne l'identità locale: questi i cardini della rinascita del peperone iriense, coltivato da cinque produttori vogheresi, per il quale è stata creata, tra l'altro, una Associazione per la tutela e la valorizzazione. Dal sapore intenso, questo ortaggio è ottimale soprattutto per cucinare la peperonata, ma può essere usato anche nella preparazione di salse (bagnetto di peperoni) e risotti.



Osservatorio Torrevilla

Inauguro questa rubrica con un pensiero rivolto a questa crisi che sta riducendo le possibilità di vacanza. Ma non perdiamoci d'animo, anzi è il momento di riscoprire il nostro territorio. L'Oltrepò offre tante alternative: le terme, le colline, la montagna, gli agriturismi in luoghi immersi nella natura. E' il momento di scoprire gli itinerari artistici troppo trascurati, le belle chiese romaniche ed i castelli. Ma anche i prodotti tipici, i vini e la frutta: ora è tempo di pesche ed in Val Schizzola ce ne sono tante, pronte per essere sposate al moscato Torrevilla. Ne approfitto anche per invitarvi al

concerto "Allegro Brioso - un calice per ogni occasione", una originale serata che rientra nell'ambito del Festival Borghi&Valli e in programma alla nostra Torre Vinaria di Codevilla, Mercoledì 21 Luglio dalle 21.15. Durante il concerto, che vedrà protagonisti il soprano Daniela Stigliano ed il tenore Luca Bodini, accompagnati al pianoforte da Laura Beltrametti, verranno proposti al pubblico originali abbinamenti tra note di musica e note di vino. E alla fine Plant Dorè party per tutti e degustazione dei risotti preparati dai volontari della Croce Rossa di Voghera. Vi auguro una dolce e succosa Estate.

Guerrino Saviotti
Direttore Cantine Torrevilla

I Mercati targati Coldiretti

LUNEDÌ

Alessandria, Corso Crimea, 8-13

Piacenza, Piazza Duomo e Piazza Cavalli, 8-17.30

MARTEDÌ

Tortona (AL), Piazza Gavino Lugano, 8-13

MERCOLEDÌ

Milano, Via Ripamonti, 9-13

GIOVEDÌ

Novi Ligure (AL), Piazza della Collegiata, 8-13

VENERDÌ

Piacenza, Piazza Duomo e Piazza Cavalli, 8-17.30

Lodi, Circolo Archenti, 8.30-13

SABATO

Pavia, Piazza Guicciardi e Piazza Duomo, dalle 9 (da Giugno a Settembre)

Milano, Via Ripamonti, 9-13

OGNI SECONDO SABATO DEL MESE

Tavazzano con Villanese (LO), Piazza Martiri della Libertà, 8.30-14

OGNI TERZO SABATO DEL MESE

Novara, Piazza Vela, 8-13

OGNI PRIMA DOMENICA DEL MESE

Pianello Val Tidone (PC), Piazza del Verme, 8-17

Novara, Largo Leonardi, 8-13

OGNI SECONDA DOMENICA DEL MESE

Voghera, Piazza Duomo, 9-18.30 (da Maggio a Dicembre)

OGNI TERZA DOMENICA DEL MESE

Melegnano (MI), Piazza Vittoria, 9-19

OGNI QUARTA DOMENICA DEL MESE

Vigevano, Piazza Ducale, 9-18

Info: 02.97094511, www.lombardia.coldiretti.it
0382.376811, www.pavia.coldiretti.it
0131.235891, www.alessandria.coldiretti.it
0523.596511, www.piacenza.coldiretti.it
02.5829871, www.milano-lodi-monza-brianza.coldiretti.it
0321.674211, www.novara-vco.coldiretti.it

Successo per il Mercato Km 0



Un altro trionfo di frutta e verdura di stagione al Mercato Km zero organizzato dalla Coldiretti di Voghera ogni seconda Domenica del mese

in Piazza Duomo. Molti consumatori mattutini acquistano fagioli, pomodori, pesche e prodotti di stagione, sempre fedeli all'appuntamento mensile con la genuinità e la freschezza proposte dai coltivatori diretti della zona direttamente dall'azienda agricola alla piazza.



Il rito spumeggiante dell'aperitivo

Fresco
Aromatico
Morbido
...piacevolissimo



LA GENISIA®



TORREVILLA®

CODEVILLA (PV) - Via Villa, 2 - Tel. 0383 373001
TORRAZZA COSTE (PV) - Via Emilia, 4 - Tel. 0383 77520 / 0383 77003
info@torrevilla.it - www.torrevilla.it