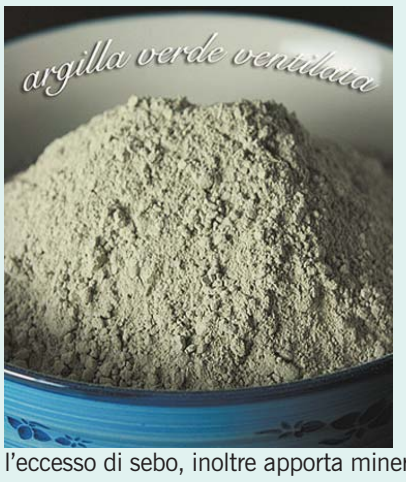


I "poteri" dell'argilla verde

L'argilla verde: un solo prodotto per risolvere situazioni diversissime. Nel bagno, ad esempio, da 300 a 500 grammi di prodotto fine sciolti nell'acqua calda, rendono la pelle morbida e liscia. L'argilla verde è utile anche come maschera levigante per il viso (adatta a tutti i tipi di pelle eccetto quelle particolarmente fragili): per prepararla, diluite due cucchiai con un po' di acqua, in modo da ottenere una pasta che si stenda facilmente senza gocciolare; applicatela sulla pelle pulita, in modo generoso, evitando il contorno occhi. Bagnate con dell'acqua tiepida non appena sentite tirare un po' la pelle, a causa dell'argilla che secca. Le pelli sensibili possono usare questa ricetta sostituendo l'argilla verde con quella bianca o rossa. Si può preparare anche una maschera anti-sebo per i capelli, soprattutto per chi ha i capelli grassi: applicata sul cuoio capelluto, è utile per togliere l'eccesso di sebo, inoltre apporta minerali e oligominerali ai capelli; lasciatela agire 15 minuti e risciacquate abbondantemente. Per nutrire le mani, invece, mescolate quattro cucchiai di argilla verde con un cucchiaio di olio di mandorla dolce e un po' di acqua minerale per ottenere un impasto morbido e untuoso; applicatelo sulle mani, lasciatelo agire 10 minuti e risciacquatelo con acqua tiepida. Con l'argilla verde si può dare vita anche ad un impacco anti-brufolo: applicatela sulla pelle irritata, mischiata con un po' d'acqua. Ripetete questo gesto ogni sera.

Sopracciglio segreto di bellezza

La bellezza è questione di…sopracciglia: alte allargano lo sguardo rendendolo giovane e luminoso, abbassate lo invecchiano e intristiscono. La tendenza a dare sempre più importanza a questo particolare del viso è confermata dal costante aumento di richieste per intervenire chirurgicamente sul suo aspetto: se negli Stati Uniti il sopracciglio rappresenta ormai uno status symbol, in Italia sta prendendo sempre più piede la consapevolezza della sua influenza sull'estetica dello sguardo. Molte donne, ad esempio, scelgono di effettuare una blefaroplastica e un lifting del sopracciglio, sottoponendosi ad una "blefaropiù", ossia un intervento di ringiovanimento agli occhi, con un "tocco" in più. La "blefaropiù" permette di ottenere un effetto lifting su tutto il volto, intervenendo solo su una parte, con numerosi benefici: è una tecnica associabile alla blefaroplastica e viene eseguita senza ulteriori disagi per il paziente. L'aspetto finale è molto naturale e più efficace della semplice blefaroplastica e può essere consigliata a pazienti giovani e meno giovani. Di solito, come sottolineano i medici, si rende necessaria dopo i 40 anni, ma dipende dallo stato di invecchiamento della pelle; inoltre, alcuni fattori, come l'esposizione al sole o il fumo, possono anticiparne il bisogno. In molti casi, se abbinata a un lifting endoscopico del sopracciglio permette di ottenere risultati naturali e senza cicatrici. La tecnica endoscopica, infatti, è mini invasiva.

Tuta: un must per la Primavera/Estate 2010

La tuta, nelle sue molteplici versioni, anche quest'anno sarà riconfermata come must have della Primavera/Estate 2010: è un capo versatile, da indossare nella versione elegante, casuale o sportiva. Gli stilisti l'hanno riproposta in vari tessuti e colori, per un look inconfondibilmente unico. Comoda, pratica e adatta ad ogni situazione, la tuta è diventata un capo che non può proprio mancare nel nostro armadio. Piacevole da indossare sia di giorno che di sera, si presenta nella versione jeans, attillata, sportiva, morbida, in stile anni 60, di raso, di cotone, e in altrettanto diverse fantasie e tonalità di colore.
Quali scarpe indossare con la tuta? Gli stilisti vogliono che la si abbini rigorosamente a tacchi altissimi, per dare il giusto slancio alla figura. Insomma un capo, questo, che dall'anno scorso, quando lo abbiamo visto diventare protagonista della bella stagione, ha rivoluzionato la moda e che finalmente riscatta anche le "pigrone dell'abbiglimento" e le amanti della comodità.

La luce... ringiovanisce

Dopo il botulino, negli Stati Uniti è l'intervento che è cresciuto più rapidamente negli ultimi 10 anni, registrando un incremento di quasi il 300 per cento, secondo i dati forniti dall'American Society for Aesthetic Plastic Surgery). Il laser, tra le tecnologie che hanno rivoluzionato i trattamenti di bellezza, si propone come una delle soluzioni più efficaci per contrastare il passare degli anni. Tra le ultime novità c'è il laser Co2 con sistema scanner, che permette una applicazione sia frazionata, sia tradizionale. Un trattamento sempre più apprezzato anche nel nostro Paese: rimanda indietro le lancette dell'orologio, cancellando sia i segni che col tempo hanno imbruttito la pelle, come acne, fumo, macchie ed eccessiva esposizione ai raggi solari, sia le tracce di invecchiamento, eliminando le rughe. La tecnica si basa su un sistema di scansione che permette di creare micro lesioni puntiformi sulla cute; con lo scanner il raggio laser viene distribuito in modo da non danneggiare la pelle. Così, in poco più di un'ora e mezza, e facendo una sola seduta, è possibile cancellare dal volto i segni dello stress, di un'alimentazione non corretta, del fumo e persino dell'inquinamento.

Inserzione Commerciale

Le offerte di Sun City

Rinnova la tua pelle con l'arrivo della Primavera! Da noi trovi un trattamento personalizzato con acido glicolico per il corpo a prezzi imbattibili. Ed in occasione della settimana che parte l'8 Marzo, festa della donna, con un trattamento viso riceverai in omaggio un kit di autocura. In più ti offriamo un abbonamento abbronzatura viso/corpo ad un prezzo speciale. E ovviamente mimose per tutte le donne! Ma le offerte proseguono anche per il periodo di Pasqua: arriva infatti Beauty Day. La proposta è rivolta a coloro che intendono dedicarsi una giornata di coccole per un trattamento completo comprendente scrub e pulizia viso, scrub corpo, pedicure, manicure e lampada abbronzante all'avanguardia a soli 85 euro! E con soli 25 euro in più potrete godere anche di un massaggio parziale corpo.
Nicoletta, insieme a Francesca, Anna, Rosy e Mary hanno già in programma tante altre iniziative per i prossimi mesi. Scoprile visitando Sun City Studios dal Lunedì al Sabato con orario continuato dalle 8 alle 21 (servizio estetica fino alle 20).
Via Garibaldi, 115 - Voghera (PV)
Tel. 0383.42920

Alle Cantine Torrevilla il 21 Marzo torna "Vien danzando Primavera"

Abbiamo incontrato e intervistato Guerrino Saviotti, direttore di Torrevilla, proprio pochi giorni prima dell'inizio di un periodo particolarmente intenso per le Cantine, tra eventi, partecipazione a fiere di rilievo internazionale e cambiamenti storici destinati a lasciare un segno nella storia della viticultura e della produzione vitivinicola del territorio.

Dott. Saviotti, cominciamo proprio da un appuntamento tradizionale per le Cantine: il 21 Marzo arriva la Primavera, anche qui a Torrevilla…

Sì. Arriva astronomicamente, ma anche come festa. "Vien danzando Primavera" è ormai una tradizione ben consolidata, che dura da diversi anni. E quest'anno la facciamo coincidere proprio con il primo giorno di Primavera.

Ma c'è anche un altro appuntamento che vogliamo segnalare, il 19 Marzo in collaborazione con Comune di Codevilla e Assessorato alla Cultura della Provincia di Pavia presso il nuovo punto IAT di Codevilla. Questo è invece un modo per presentare al meglio la cultura enogastronomica sul territorio…

Si tratta di un'iniziativa che ha come tema proprio il vino spiegato ai ragazzi. Il vino è una bevanda, un alimento che ha una tradizione quasi millenaria, però stiamo vivendo un momento difficile, specialmente coi nostri giovani ed i gravi problemi legati all'alcolismo. Noi vogliamo spiegare cos'è il vino: una bevanda che contiene purtroppo anche l'alcool, e quindi bisogna conoscerla per poterla integrare con la nostra alimentazione tradizionale. E questo va fatto già a livello delle prime classi elementari, per arrivare poi fino ai diciottenni che, si sa, sono spesso un po' troppo esuberanti: lo scopo è spiegare loro la funzione nella dieta giornaliera del vino, che può rappresentare benissimo una fonte anche energetica. E per questo ci saranno docenti e nutrizionisti che spiegheranno ai ragazzi come approcciare questa storica e meravigliosa bevanda.

Andiamo ad inizio Aprile, c'è Vinitaly a Verona. Voi con che cosa parteciperete?

Noi parteciperemo come al solito con il nostro stand dove presenteremo le nostre novità, che quest'anno sono rappresentate da uno spumante metodo charmat, il Plat Dorè, lanciato sul mercato ormai da sei mesi e che sta andando molto bene. E' uno spumante morbido, piacevolissimo, un po' la risposta di Torrevilla a Valdobiadene, perché si tratta di uno spumante molto prosecchizzato. Naturalmente insieme a questa novità porteremo anche i vini della nostra tradizione, a partire dallo spumante classico, ai vini bianchi e rossi. Sarà una kermesse di portata mondiale e noi saremo lì insieme gli altri produttori dell'Oltrepò Pavese.

Per arrivare al 18 Aprile, quando ci sarà un'assemblea straordinaria per decidere una fusione importante: fondere due territori che comunque sono accomunati da molte cose…

Sì, molte cose, a partire dalla diocesi: noi siamo infatti in provincia di Pavia, ma sotto la diocesi di Tortona. Questa assemblea sarà importante come lo è stata quella del lontano 1970, che ha sancito la fusione tra l'allora cantina sociale di Codevilla con quella di Torrazza Costa, che poi negli anni '80 ha dato origine a Torrevilla. Ora stiamo lavorando su questo progetto che ormai per la fase burocratica è concluso, tocca solo ai soci pronunciarsi e dire sì o no. Il principio sul quale ci siamo basati è proprio quello di ampliare il nostro territorio e farlo diventare interprovinciale e interregionale, dando così poi al nostro consumatore una gamma di prodotti più ampia, specialmente per quanto riguarda il prodotto estero, dove il Piemonte naturalmente ha una tradizione superiore rispetto all'Oltrepò Pavese. E poi anche per accomunare questi due territori anche sul piano culturale, perché è fondamentale oggi sviluppare il territorio attraverso la propria cultura. Un prodotto non basta a dare un significato al territorio, bisogna sempre legarlo ad un fattore culturale: c'è una geografia, c'è una storia, e questi due territori in fondo sono separati solo da una linea tracciata su una carta geografica, ma non dobbiamo dimenticare che fino al 1861 l'Oltrepò era una provincia sabauda, quindi eravamo parenti stretti con i tortonesi. Ecco, noi cerchiamo di riannodare questo laccio proprio attraverso l'enologia, la cultura rurale e tante altre cose che a suo tempo diremo.

E così si potrebbe anche realizzare un altro sogno, che lei ha nel cassetto ormai da diversi anni: creare una sorta di Eden della viticultura…

Questo sì, è la cosa alla quale sto lavorando e spero sia il motivo per cui si sta creando questo progetto. Girando per l'Europa e facendo anche qualche puntata nei nuovi mondi, dove nuove enologie hanno preso ad esempio, e non a caso, i grandi territori storici francesi: mi riferisco soprattutto al Bordeaux, alla Borgogna e alla Champagne. Se andiamo a visitare queste nuove enologie vediamo in esse un'espressione cromatica, territoriale, estetica tipica di questi luoghi storici. L'immagine che esprime il territorio bordolese è di grande impatto, con l'ordine delle aiuole, con tutti i vigneti dove insieme alle vigne ci sono stupendi ceppi di rose che danno un colore meraviglioso all'insieme. E il visitatore che arriva in questo territorio è affascinato da questo ambiente. Mi chiedo perché questo modello non possa essere portato anche qui da noi. Con la nostra espressione territoriale, è chiaro. Mentre il Bordeaux è una tavola, noi abbiamo delle bellissime colline, da noi il vigneto è molto intervallato dal bosco e dal campo. E questa è una cosa molto bella che sicuramente dobbiamo valorizzare e comunicare attraverso questi progetti, perché sperare che il visitatore la scopra da solo non basta più.

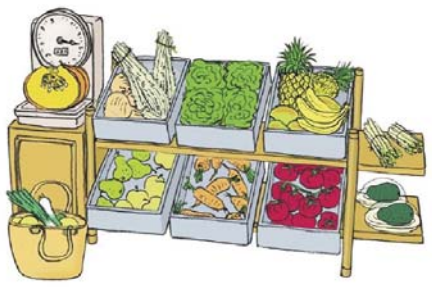
E soprattutto bisognerebbe contare su enti e istituzioni, l'appoggio che possono dare anche associazioni culturali sul territorio. Quindi possiamo lanciare anche una sorta di sfida.

Una sfida aperta. Soprattutto il coinvolgimento non deve essere solo tra istituzioni: deve essere soprattutto alla base. Sono nate tante associazioni che hanno come centri vitali intellettuali, professori, ecc… si fanno tanti convegni e si dicono tante belle cose. Se poi però non si coinvolge la base, tutto diventa qualcosa che rimane fermo così come è partito. Noi che siamo operatori di settore ed abbiamo contatto con operatori diretti (nel nostro caso viticoltori), dobbiamo fare opera di convincimento tra di loro. Inizialmente sarà dura, ma io ho già notato segnali molto positivi e intendo perseverare in questo. Questa è la nostra mission.

Il video di questa intervista è visibile su CreativaTV all'indirizzo internet www.agenziacreativamente.it

100 dal 1907
Oltre cento anni di vini
TORREVILLA®
info@torrevilla.it - www.torrevilla.it
CODEVILLA (PV),
via Villa - Tel. 0383.373001
TORRAZZA COSTE (PV),
via Emilia 4 - Tel. 0383.77520 - 0383.77003
21 Marzo
Vien Danzando Primavera
Vi aspettiamo per una giornata di festa e la degustazione dei prodotti enogastronomici della nostra terra con la risottata della C.R.I. di Voghera

Il Sabato Campagna Amica Raddoppia



Da Sabato 6 Marzo in via Pastrengo, a Pavia rione Maestà, dalle 7,30 fino alle 12,30, nei pressi del capolinea del 7, i cittadini potranno trovare un secondo mercato di Campagna Amica. I gazebo gialli di Coldiretti ospiteranno le bancarelle con miele, vino, marmellate, salame di Varzi, riso e verdure, tutto rigorosamente coltivato e prodotto in zona da imprenditori agricoli locali. Il mercato di Campagna Amica aveva preso l'avvio nel Giugno del 2008 in Piazza Guicciardi, all'interno del cortile della sede di Coldiretti con il nome di Mercato a Impatto Zero, in onore alla breve distanza percorsa dai prodotti per essere disponibili all'acquisto. Ben presto, cittadini e produttori hanno sentito l'esigenza di una collocazione più ampia che soddisfacesse il grande afflusso di consumatori e così, grazie alla buona disponibilità dell'Amministrazione comunale, il mercato si è trasferito in Piazza del Carmine. Mantenuta la cadenza dell'ultimo giorno della settimana, anche se in via sperimentale, ha acquisito un secondo appuntamento infrasettimanale al Mercoledì.
Il mercato di Campagna Amica, gestito direttamente dagli agricoltori, porta sulle bancarelle a disposizione dei cittadini i prodotti tipici del territorio, secondo la stagionalità, eliminando gli sprechi dovuti ai trasporti per migliaia di chilometri, riducendo i rifiuti dovuti al confezionamento e i rincari causati dai molti passaggi tra la produzione e i consumatori. L'esperienza cittadina viene replicata in altri centri provinciali con una serie di appuntamenti fissi a Vigevano, Voghera, Casteggio e Landriano.

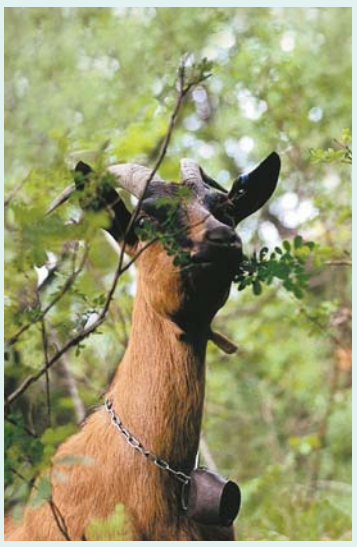
Onoreficenza per la Confraternita del Salame di Varzi

"Confradia de Honor". E' il titolo dell'onoreficenza assegnata alla PEGASO Confraternita del Salame Varzi lo scorso 20 Febbraio, in occasione del XVI Gran Capítulo che tutti gli anni si svolge a Valencia, organizzato dal Circolo de Enófilos Uteil-Requena. Il riconoscimento è stato consegnato dal Gran Maestro e presidente della CEUCO (Confederazione delle Confraternite d'Europa), Carlos Martín Cosme alla delegazione varzese, formata dal Gran Maestro Giorgio Perdoni e dal vicepresidente Michele Torti. La giornata si è aperta con una sfilata, accompagnata da una banda musicale, lungo il centro storico di Valencia; a seguire, al Centro di Cultura Mediterranea, si è svolta la cerimonia di premiazione, conclusa con una cena di gala a base di prodotti locali. Il presidente di PEGASO Confraternita del Salame Varzi Giorgio Perdoni, approfittando dell'occasione, ha invitato le associazioni enogastronomiche presenti all'evento a partecipare alla manifestazione "Varzi città del salame", che si svolgerà i prossimi 25, 26 e 27 Giugno, quando il centro storico sarà visitabile tramite l'accesso gratuito da 4 check-point, dove si acquisterà un pacchetto di banconote che garantiranno gli assaggi e la partecipazione a degustazioni organizzate.

Coldiretti ha un nuovo direttore

Dal 1 Marzo c'è un nuovo direttore a capo della federazione pavese di Coldiretti: si tratta di Giovanni Roncalli, comasco, 45 anni, già direttore della federazione provinciale di Piacenza. Sostituisce Mauro Gabrielli giunto nella a Pavia nel maggio del 2007, cui vanno i ringraziamenti del vertice Coldiretti di Pavia per l'opera svolta nel corso di questi anni. Roncalli già da alcune settimane ha preso contatto con gli oltre 5.700 soci e a loro ha già evidenziato quello che è il suo obiettivo: diventare sempre più il sindacato degli agricoltori della provincia. "Quella di Pavia è una realtà agricola tra le più importanti della Lombardia, formata da tante imprese, con una caratterizzazione geografica molto precisa con tre differenti vocazioni – spiega -. Il riso in Lomellina, il vino in Oltrepò e la tradizione agricola padana nel pavese sono di fatto i punti di forza, ma dobbiamo fare in modo che a livello istituzionale si realizzino politiche economiche favorevoli ai produttori. Rappresentiamo infatti il 60% delle aziende agricole presenti in provincia, dobbiamo dare loro voce anche attraverso la rete capillare di sedi sul territorio". Non mancano certo i problemi, anche l'agricoltura pavese infatti soffre della congiuntura economica. E poi c'è da considerare lo scarso potere contrattuale che relega i produttori al gradino più basso della catena di valore, ecco perchè è necessario accorciare la filiera. Ma ci sono anche tante belle realtà, legate per esempio ai mercati di Campagna Amica e ad un nuovo modo di produrre e fare acquisti, legati a qualità, origine, territorio. Insomma, il nuovo corso di Giovanni Roncalli è legato sempre più a qualità e innovazione.

Fattoria I Gratèr – Formaggi di Capra



La Fattoria I Gratèr è un'azienda agricola a conduzione familiare, dove Marco e Giovanna allevano in modo del tutto naturale un piccolo (circa 50 capre) ma selezionato gregge di razza Camosciata delle Alpi. Il latte ottenuto viene trasformato direttamente in azienda, lavorandolo a crudo, in formaggi freschi e stagionati, venduti direttamente al consumatore finale. La Fattoria si trova nel fondovalle della Val Schizzola, sulle prime colline dell'Oltrepò Pavese. A pochi chilometri da Casteggio e Voghera, è circondata dai pascoli destinati alle capre, campi, vigneti, frutteti e boschi. Nel piccolo spaccio dell'azienda, oltre ai formaggi e allo yogurt, potete trovare salumi, miele, vino, riso e frutta, di produzione propria o del territorio.

Via Schizzola 68, Torrazza Coste (PV)
Tel. e Fax 0383.364212
fattoriaigrater@fastcon.it
www.fattoriaigrater.it

Torna "Vien dalla Campagna"

A Casteggio riprende il 7 Marzo "Vien dalla Campagna", il mercatino che punta alla vendita diretta dal produttore al consumatore, in programma ogni Domenica. L'iniziativa si sposterà in via Anselmi, dove già si svolge il mercato ortofrutticolo il Mercoledì, dopo essere stata sospesa a causa delle avverse condizioni atmosferiche dei mesi scorsi, con neve e gelo ad ostacolare la raccolta dei prodotti esposti per la vendita sulle bancarelle dei produttori. Domenica 21 Marzo, in particolare, l'iniziativa proporrà la degustazione delle tradizionali frittelle di San Giuseppe, i "marubé" o "sfarsò".

Antica Salumeria Fronti
Produttore del vero Salame di Varzi dop
Loc. Fontanino 15 - Val di Nizza
Tel. 0383.578003 - fronti_salumeria@libero.it

Ogni seconda Domenica del mese
in piazza Duomo a Voghera
Mercatino Km 0
Promuovi qui i tuoi prodotti!