

In dotazione da ieri un'apparecchiatura di ultima generazione che aiuterà nella prevenzione il già efficiente reparto di Gastroenterologia

Un dono prezioso per la lotta al cancro

Nordmeccanica regala all'ospedale il nuovo strumento. Bianchi (Ausl): «Abbiamo un reparto tra i primi in Emilia Romagna, anche per le campagne a favore dello screening»

Uno strumento di ultima generazione che aiuterà il già efficiente reparto di Gastroenterologia a prevenire ed a curare i tumori all'intestino. L'ospedale di Piacenza ha dato ieri il benvenuto al nuovo colonoscopia donato dal Gruppo Nordmeccanica, una sofisticata apparecchiatura che permetterà ai medici di effettuare screening più accurati e di eseguire operazioni in maniera più semplice in caso di lesioni o di adenomi. Un dono che il gruppo piacentino della Nordmeccanica ha voluto destinare alla struttura ospedaliera "per ringraziare tutto lo staff medico, che ci ha accolto molto bene da quando ci siamo insediati a Piacenza, per cui abbiamo deciso di rendere omaggio con qualcosa di utile per tutti i piacentini", come ha spiegato ieri durante l'inaugurazione ufficiale il presidente Antonio Cerciello. Il nuovo macchinario, costato 20mila euro, è una versione più tecnologica del vecchio colonoscopia: il tubo per le analisi ha infatti al suo interno una telecamera con un microchip per vedere e registrare le immagini all'interno dell'intestino del paziente e permette di intervenire con più efficacia sui tessuti lesi, sui polipi e quindi di prevenire i tumori maligni. «Potremo avere così uno screening molto più preciso - ha commentato il direttore del dipartimento di Gastroenterologia Fabio Fornari - un esame



L'équipe di Fabio Fornari con Antonio Cerciello (quinto da sinistra) e il direttore generale dell'Ausl Andrea Bianchi (primo da destra). Sopra: il colonoscopia (foto Cravedi)

FABIO FORNARI (PRIMARIO)

«Il macchinario ha una telecamera con un microchip per vedere le immagini all'interno dell'intestino del paziente e permette di intervenire con più efficacia sui tessuti lesi, sui polipi e quindi di prevenire i tumori maligni»



che ci sta molto a cuore, ma che costituisce solo l'ultimo passo di una prevenzione che comincia con l'esame del sangue occulto attraverso le feci. Da tanti anni informiamo i cittadini su questo argomento e li invitiamo a sottoporsi ad un

controllo». Fin dal 2005 infatti l'Ausl invita tutti i piacentini tra i 50 ed i 69 anni a fare un esame gratuito delle feci, appello al quale hanno risposto oltre 200mila persone, metà degli aventi a diritto. «Di questi casi - ha continuato Fornari - il 5% sono risultati positivi, la maggior parte dei quali sono maschi ed in età abbastanza avanzata e per avere ulteriori controlli sul problema li abbiamo invitati a fare la colonoscopia. Capite bene che con questa attività continua di

ANTONIO CERCIELLO (NORDMECCANICA)

«Abbiamo deciso questa donazione per ringraziare tutto lo staff medico, che ci ha accolto molto bene da quando ci siamo insediati a Piacenza, diciamo che è un omaggio con qualcosa di utile per tutti i piacentini»



cura e di prevenzione, la donazione di una macchina così precisa non può che esserci di fondamentale aiuto, per cui esprimiamo il più sentito ringraziamento al Gruppo Nordmeccanica che ha reso possibile tutto questo». Il colonosco-

pio va ad arricchire ulteriormente, dal punto di vista tecnologico, un reparto all'avanguardia come quello di Gastroenterologia di Piacenza, che a livello regionale rappresenta un vero fiore all'occhiello. Lo ha sottolineato il direttore generale Ausl Andrea Bianchi: «Bisogna proprio dire che la donazione è finita nelle mani di chi se la merita ed a favore di molti cittadini che ne beneficeranno. Questo reparto costituisce l'eccellenza, è tra i primi in Emilia Romagna, anche per le campagne a favore dello screening che mette in campo da tanto tempo».

Gabriele Faravelli

Cattolica, la qualità è servita in tavola: convegno e cena con chef "stellari"

Si intitola "Ristorazione di qualità e qualità nella ristorazione: 150 di storia e prospettive di un'eccellenza nazionale" il convegno nazionale che si terrà sabato prossimo 9 aprile all'università Cattolica di Piacenza, a partire dalla mattinata (ore 9) con chiusura dei lavori alle 16.30.

L'appuntamento, realizzato dall'ateneo in collaborazione con l'Accademia della cucina italiana, è stato presentato ieri da Lorenzo Morelli (preside della facoltà di Agraria), Gian Pietro Molinari (ordinario di Qualità nell'agroalimentare), Marco Sgroi (presidente della delegazione piacentina dell'Accademia stessa), Giuseppe Parenti (presidente della Camera di Commercio) e Filippo Pozzi (assessore provinciale all'Agricoltura).

«Il convegno - hanno spiegato - si propone di portare un contributo alla chiarezza, specialmente per la ristorazione non collettiva, sulla fattibilità e sostenibilità economica di un sistema di gestione che garantisca la soddisfazione sia del cliente sia del ristoratore. Ma anche di sperimentare dal vivo che cosa significhi a tavola la ristorazione di qualità».

Data l'importanza dell'even-

to, che potrà contare sin dalla mattina su un programma molto ricco e con relatori di assoluto livello, ai lavori congressuali saranno abbinati alcuni momenti conviviali, nei quali si cercherà di dare un saggio delle molteplici eccellenze enogastronomiche del nostro territorio. «Che sotto questo profilo - hanno aggiunto nel corso della presentazione - è tra i più ricchi d'Italia». Basti pensare che la provincia di Piacenza, con una popolazione di circa 260mila abitanti, conta ben quattro ristoranti "stellati", a cominciare dall'Antica Osteria del Teatro, che l'Accademia italiana della cucina ha fregiato del titolo di "Magnifico del Presidente".

In particolare, la cena di gala del convegno (che si terrà nella serata di sabato 9 alla Cascina Scottina in onore del presidente nazionale dell'Accademia italiana della cucina, Giovanni Ballarini) vedrà la partecipazione di alcuni fra i più importanti ed apprezzati chef piacentini, che interverranno proponendo ciascuno una propria preparazione: si tratta di Carla Aradelli (ristorante Riva), Claudio Cesena (Cascina Scottina), Filippo Chiappini Dattilo (Antica Osteria del Tea-

tro), Stefano e Ettore Ferri (La Colonna), Isa Mazzocchi (La Palta), Daniele Repetti (Nido del Picchio) e Patrizia Dadomo (La Fiaschetta).

I lavori del convegno sono aperti a tutti, ma è gradita la preiscrizione (gratuita), telefonando allo 0523-335732.

Domenica 10 aprile per gli interessati è previsto un programma riservato dedicato a itinerari turistici per la città e la provincia di Piacenza.

L'evento di sabato potrà contare sul logo dei 150 anni dell'Unità d'Italia: «In Italia - hanno chiarito gli organizzatori - la ristorazione rappresenta sicuramente un motivo di orgoglio per i suoi prodotti tipici, le sue proposte enogastronomiche, le sue specialità culinarie, tale da meritare i più alti riconoscimenti internazionali. Per questa ragione, non è fuori luogo tenere un convegno dedicato ad un'eccellenza italiana proprio nell'anno celebrativo dell'Unità nazionale, in una città che meritò il titolo di Primogenita d'Italia. Il convegno si inserisce quindi tra le manifestazioni per la celebrazione del 150esimo anniversario dell'Unità d'Italia e può fregiarsi dell'apposito logo».

mir



Al centro il presidente della Camera di Commercio Giuseppe Parenti con il preside della Facoltà di Agraria Lorenzo Morelli

IN CATTOLICA IL RESPONSABILE GESTIONE E SVILUPPO

De Felip (Deutsche Bank) in cattedra: relazioni umane siano "globalizzate"

Il vostro nuovo lavoro vi porterà a viaggiare all'estero? State attenti non solo al vostro

L'incontro dell'esperto con gli studenti Economia della Cattolica (foto Cravedi)

rendimento professionale, ma anche a come vi comportate e come vi relazionate con gli altri. Il monito arriva da Antonio De Felip, Responsabile U. O. Gestione e Sviluppo Organizzativo della Deutsche Bank, che ieri mattina, nel corso dell'incontro tenuto nell'aula E dell'Università Cattolica dal titolo "Cross Cultural Management e prassi di gestione delle risorse umane. Deutsche Bank", ha illustrato agli studenti di Economia l'importanza strategica delle relazioni umane sul luogo di lavoro, sostenendo la tesi che le generalizzazioni multiculturali



possono essere di aiuto a chi è chiamato a doversi confrontare con un ambiente lavorativo diverso da quello italiano. «Se lavorate in Inghilterra o in Germania - l'esempio di De Felip -

dovete pensare a come sono i loro comportamenti abituali e relazionarvi di conseguenza. Gli inglesi sono molto formali, i tedeschi attenti alla precisione: in un mondo ormai globalizzato ci si aspetta che il vostro modo di fare sia simile al loro, così non si creano tensioni nei rapporti di lavoro».

Felip, a Deutsche Bank dal 1993, ritiene inoltre che l'assimilazione della cultura di un paese straniero vada anche al di fuori dell'azienda. «Con il tempo - racconta - ho imparato a prendere sempre appuntamento in anticipo, anche per un caffè, perché i tedeschi pianificano ogni aspetto della vita. Tornando al lavoro, nel nord Europa le progettazioni sono più formalizzate. I paesi asiatici invece hanno la caratteristica di credere di più nel collettivismo, per loro il gioco di squadra è fondamentale».

Gabriele Faravelli

ULTIME CITROEN C3
ECOGAS CLIMATIZZATE
5 PORTE
VECCHIO MODELLO
solo €5.900,00
COMPRESO IMMATRICOLAZIONE!!!
PERMUTE, DILAZIONI A ZERO ANTICIPO!
Autog. PILOTA - Via 1° Maggio, 85/D
PC - Tel. 0523.713175 - 339.7590854

CENTRO SALUTE Tian Tian
BENESSERE E SHEATZU
Via Corsicella, 88
(al primo piano, vicino ESSELINGA)
(Piacenza) (PC)
MASSAGGIO CORPO 50 MIN. € 40
MASSAGGIO THAIANDESE CON DOCCIA 80 MIN. € 90
Tel. 338 77 05 977

GOLD 2009
ACQUISTIAMO ORO E ARGENTO USATI
PAGAMENTO IN CONTANTI IMMEDIATO
MASSIME VALUTAZIONI
PIACENZA
VIA TAVERNA, 225 - Tel. 0523.497094
Dal lun. al ven. 10/12 - 15.30/18.30 - Sabato chiuso
NUOVO NEGOZIO A PIACENZA
VIA MANFREDI, 65/B
Dal lun. al ven. 9.30/12 - 15.30/18.30 - Sabato 10/12
FIOREZZUOLA D'ARDA
VIA BRESSANI, 47/B
Dal lun. al ven. 9.30/12 - 15.30/18.30 - Sabato 10/12