

# Sai perché manchi solo tu?

Perché ad oggi la newsletter In Armonia viene inviata a oltre 15mila abbonati.

SPAZIO PUBBLICITARIO IN VENDITA



## IN ARMONIA .3

Mensile di benessere

A cura di Federica Tomasi

Anno VIII numero 3 – 15 marzo 2013

### Indice delle rubriche

- Novità editoriali
- Appuntamenti in fiera
- Il futuro è rinnovabile
- Elettricità e dintorni
- Bioarchitettura news
- L'ecologia in cartoleria
- Per un mondo sempre più verde
- Anche il negozio diventa green
- L'insalata era nell'orto...bio
- Novità sugli scaffali



La nostra casa editrice Editoriale Delfino è media partner della campagna 'Constile, cambio vita a Milano' ([www.constile.milano.it](http://www.constile.milano.it)).

### Editoriale Delfino ti offre una diversa opportunità per leggere i libri!

Infatti puoi acquistare anche il singolo capitolo di un libro senza dover acquistare la copia cartacea.

Vai su [www.editorialedelfino.it](http://www.editorialedelfino.it), cerca il volume che ti interessa e troverai l'opzione per l'acquisto del singolo capitolo in formato PDF. Lo ordini - lo paghi - lo scarichi sul tuo computer entro 72 ore dal momento dell'acquisto. Un servizio pratico, comodo e soprattutto economico, per le tue esigenze lavorative!

### Novità editoriali

#### Tecnologie elettrico elettroniche e applicazioni

Ferrari Rinaldi, 304 pagine - € 19,00

<http://www.editorialedelfino.it/ita/dettagli.prodotto.php?id=13944>

#### Fondamenti di elettrotecnica ed elettronica

Ferrari Rinaldi, 334 pagine - € 19,50

<http://www.editorialedelfino.it/ita/dettagli.prodotto.php?id=13945>

#### Enciclopedia pratica per progettare e costruire

Ernst Neufert, 580 pagine - € 84,00

<http://www.editorialedelfino.it/ita/dettagli.prodotto.php?id=4527>

### Appuntamenti in fiera

Nei mesi di marzo e aprile Editoriale Delfino sarà presente a:

Aspettiamo il tuo



Mi piace

scarica il  
**CATALOGO  
GENERALE**  
di Editoriale Delfino

Per conoscere meglio  
Biocasa clicca qui



**mct**  
Petrochimico

Crowne Plaza Hotel  
San Donato Milanese

## Quando i detersivi diventano amici della pelle

Spesso detersivi e allergie sono un binomio che affligge principalmente la pelle delle casalinghe ma non solo. Per evitare questi problemi, l'azienda di Genova Andrea Gallo ha pensato di creare la linea Use, detersivi per la pulizia della casa e il bucato con una formula certificata non irritante e nichel tested. I detersivi Use, certificati dall'I.S.P.E. (Institute of Skin and Product Evaluation), sono ipoallergenici e non irritanti. Una caratteristica quest'ultima provata attraverso il Pach Test, che consiste nel contatto diretto del prodotto con la pelle, e nell'applicazione del tessuto, lavato col prodotto, sulla pelle). La linea Use comprende diversi prodotti per il bucato e per la pulizia della casa. Per informazioni [www.use.it](http://www.use.it).

## Anche il negozio diventa green

### Al PuntoSimply piace il percorso tutto bio

Inaugurato da poche settimane il supermercato PuntoSimply in via Boscovich a Milano ha deciso di puntare su essenzialità e bio. Per agevolare i clienti infatti il nuovo store si articola in quattro percorsi: Sapori di Casa per i prodotti tipici del territorio; Verde Natura Eco e Bio per scelte di consumo a ridotto impatto; Spendo Meno per la convenienza tutti i giorni dell'anno e Benessere per sentirsi in forma rinunciando al superfluo e rafforzando le proprie difese. L'attenzione ad ambiente ed ecologia è presente anche negli accessori d'arredo in plastica riciclata e negli accorgimenti tecnici (banchi surgelati coperti, eliminazione dei neon dai ripiani dei banchi frigoriferi, corpi illuminanti a led, solo per citarne alcuni), che consentono un risparmio energetico annuale di oltre 48.000 kWh rispetto al format standard.

## Rigoni di Asiago

### Rigoni di Asiago riunisce le sue specialità nel monomarca

Il negozio targato Rigoni di Asiago, in corso IV novembre ovviamente ad Asiago (VI), offre tutte le specialità dell'azienda. Compresa la serie Fiordifrutta, confetture in 6 gusti diversi, bio al 100% e dolcificate con succo di mele bio. E bio sono anche la Nocciolata, ora nel formato bustina monodose da 18 g, le diverse varietà di miele (dai più comuni ai più ricercati), la serie Fruttosa, DolceDi, dolcificante ottenuto da mele bio.

## L'insalata era nell'orto... bio



### Buono come il pane

Cosa c'è di più buono del pane fatto in casa? Ora lo stampo Le Pain permette non solo di far lievitare e cuocere il pane nel forno di casa, ma anche di conservarlo per essere consumato il giorno dopo. Lo stampo, realizzato in ceramica Flame che permette una cottura sana e lenta, è resistente agli shock termici (da -20° C a 500° C) e agli urti ed è dotato di una cupola non smaltata all'interno per garantire una costante umidità durante la cottura. Bello anche da esporre in cucina, può essere utilizzato per conservare il pane mantenendolo

fresco più a lungo.

### Bio, la scelta che ti premia!

Al via il concorso dedicato alle mele bio della Val Venosta che premia i consumatori vicini all'ambiente. Fino al 31 marzo i consumatori hanno la possibilità di partecipare ogni settimana all'estrazione di 4 eBook five book 2 Kiwie e all'estrazione finale di uno scooter elettrico Peugeot e-Vivacity. Per partecipare all'estrazione è sufficiente acquistare una confezione di mele Bio Val Venosta associata al concorso. All'interno del vassoio ci sarà la cartolina concorso con un codice oltre a un leaflet informativo con notizie e curiosità sul mondo bio Val Venosta. Basta poi andare sul sito [www.vip.coop](http://www.vip.coop) e inserire il codice della cartolina più i dati dello scontrino nell'area predisposta.

### Novità per Vital

Despar ha annunciato che a breve la linea funzionale salutistica Vital si arricchirà con O'mega, formaggio fresco senza additivi e conservanti, senza zuccheri e senza glutine, adatto alla dieta dei lattosio intolleranti, dei diabetici e dei celiaci, e che contiene oltre 0,3g/100g di acido alfa linolenico, i famosi Omega 3 utili per la prevenzione delle malattie cardiovascolari. Il prodotto proviene dall'azienda agricola Bertinelli di Medesano (PR) che garantisce l'intera filiera: dalla coltivazione di foraggio, alla produzione casearia. L'azienda fa parte dei Parchi e Riserve dell'Emilia-Romagna e vanta la certificazione biologica per tutte le produzioni vegetali.

### La buona cucina sposa il biologico

Dal 14 al 24 marzo, insieme alla Triennale e al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, Alce Nero, marchio che caratterizza i prodotti di oltre mille agricoltori biologici e apicoltori, darà vita a un percorso dentro la cultura del cibo fatto di incontri, degustazioni, laboratori, approfondimenti e show cooking per far conoscere il gusto e il valore nutrizionale degli alimenti biologici. Stiamo parlando di "Cibo a regola d'arte", l'evento che si terrà la

settimana dal 14 al 17 marzo alla Triennale di Milano con l'estro creativo di Davide Oldani e della sua cucina Pop; mentre la settimana dal 21 al 24 sarà al Museo della Scienza e della Tecnologia con il celebre chef Carlo Cracco. Per informazioni

