



**SATPREM**  
bioristorante naturale

Miglioriamo il mondo, insieme.

***Coopi & Satprem insieme per il Mozambico***

**MARTEDÌ 23 MARZO 2010 ALLE ORE 20.30**

**SATPREM BIO RESTAURANT**

**VIA PIAVE, 8, TORINO, 011.4366680, [www.satprem.it](http://www.satprem.it)**

Partecipa anche tu  
all'iniziativa biobenefica  
***contribuisci cenando:***  
***cena solidale a 30€,***  
***5€ dei quali sono devoluti***  
alla realizzazione del progetto  
a cura della ong, onlus

**COOPI-COOPERAZIONE  
INTERNAZIONALE**

**VIA DE LEMENE, 50, MILANO,  
02.3085057, [www.coopi.org](http://www.coopi.org)**



***Istituzione di una Radio Comunitaria  
a Nhamatanda, Sofala,  
Mozambico***

***Obiettivi:*** Contribuire a ridurre le problematiche sanitarie  
(***HIV / AIDS su tutte***), garantire un'***educazione alla salute***  
della popolazione del distretto di Nhamatanda e  
nella provincia di Sofala attraverso la diffusione di ***informazioni  
via radio. Aprire una radio per diffondere informazioni sulla  
trasmissione del virus***, per creare un dibattito sul tema,  
per sfatare molte pericolose credenze popolari e  
per ***promuovere la libertà di espressione delle donne.***

**Coopi-Cooperazione Internazionale** è un'organizzazione non governativa italiana, onlus, laica indipendente fondata nel 1965.

In 40 anni di lavoro abbiamo realizzato **700 progetti in 50 paesi**, coinvolgendo **50 mila operatori locali** e assicurando un **beneficio diretto a 60 milioni di persone**.

**Oggi COOPI è presente in 24 Paesi con più di 180 progetti di sviluppo e di emergenza.**

I nostri finanziatori istituzionali principali sono l'Unione Europea, le agenzie dell'ONU, il Governo italiano, gli Enti locali e altri Governi Europei. Siamo sostenuti da donatori privati, da aziende, da fondazioni e volontari.

COOPI vuole **contribuire**, attraverso l'impegno, la motivazione, la determinazione e la professionalità delle sue persone, **al processo di lotta alla povertà e di crescita delle comunità con le quali coopera nel mondo**, intervenendo in situazioni di emergenza, di ricostruzione e di sviluppo, per ottenere un miglior equilibrio tra il Nord e il Sud del pianeta, tra aree sviluppate e aree depresse o in via di sviluppo.

Il **bilancio** è certificato da una società di revisione contabile. Quello del 2008 è di 34.691.621 euro, il 94% del quale è impiegato negli interventi nel Sud del mondo e il 6% per finanziare la struttura.



Dal Sanscrito **Sat** che significa «verità» (più precisamente «La Verità come epiteto di Dio»), e **Prema**, «amore spirituale» (l'amore fisico è **Kama**) deriva il nome **Satprem**. È il primo **bioristorante naturale di Torino** che propone i migliori piatti della cucina tradizionale di pesce e carni bianche, vegana e vegetariana preparati con prodotti provenienti principalmente da agricoltura e allevamenti bio.

**Cucina bio** vuol dire **estrema cura e attenzione** nella preparazione delle pietanze, di antica tradizione ayurvedica, privilegiando la qualità del cibo attraverso **attenta e scrupolosa scelta dei condimenti di cottura e degli abbinamenti proteici e riducendo nelle preparazioni l'uso dei grassi saturi per ottenere una cucina ricca di gusto e priva di colesterolo**.

Per il ristorante abbiamo scelto il nome di **Satprem** che, per oltre 20 anni, è stato testimone dell'immane lavoro condotto da **Mère** nell'Ashram di Pondyicherry in India.

Vogliamo anche noi dare un piccolo contributo **alla ricerca dell'uomo dopo l'uomo** e lo facciamo con ciò che sappiamo fare meglio, una cucina delicata, sana e genuina, un paradiso per i vegetariani e un tripudio di gusto e di leggerezza per i tradizionalisti in un ambiente semplice ma raffinato, romantico ed elegante. La nostra cucina biologica riserva molte piacevoli sorprese, a dimostrazione del fatto che gusto e salute possono essere buoni alleati e che non è necessario rinunciare ai piaceri della tavola per trovare il nostro benessere.

### **Menù Coopi for Mozambico**

**aperitivo leggermente alcolico**  
alla rosa canina



**delicatezza di antipasto**  
Crema di zucchini  
con gomasio e lievito maltato



**gusto e leggerezza**  
Pappardelle di kamut e farro  
in delicata salsa primavera  
con pomodoro e crema di farro



**delizia di secondo**  
Filetti di Tofu fatto in casa alle verdure  
serviti con verdure al vapore  
e delicata salsa Thai



e per finire

Mousse di crema alla vaniglia  
con briciole di nocciole  
caffè tradizionale o Yannoh

Acqua Naturale e/o Gasata

---

**Info e adesioni alla serata**

via email a: [info@satprem.it](mailto:info@satprem.it)  
oppure telefonicamente ai numeri  
011.436.66.80; 334.16.71.851

**SATPREM**  
bioristorante naturale

aperto tutti i giorni  
dalle 12:30 alle 14:30, dalle 19:30 alle 23:00  
Via Piave 8 – Torino - [www.satprem.it](http://www.satprem.it)  
cucina biologica e naturale  
di pesce, carni bianche e vegetariana

---

Il progetto di realizzazione della **Radio Comunitaria in Mozambico**, per raggiungere e istruire il maggior numero possibile di persone sui pericoli dell'HIV / AIDS, viene presentato in sala dai volontari dell'associazione **COOPI PIEMONTE**, SEDE REGIONALE DI COOPI-COOPERAZIONE INTERNAZIONALE, via Saluzzo, 23 c/o l'ong Maïs, 10125 Torino  
contatti: [piemonte@coopi.org](mailto:piemonte@coopi.org); Massimo de Luca, tel. 349.1942881.

---

***Cucina con amore***  
***Insieme per lo sviluppo dei popoli***