



in-forma

SOMMARIO

- I VALORI RISTO 3
- FINESTRA PENSIONI
- INTERVISTA A IDA CAPAR
- COLLABORAZIONE CON COOP. SOCIALE LA RETE
- GITA PER TUTTI COLLABORATORI
- 4 CHIACCHIERE CON STEFANO MAGRI
- AUMENTI CONTRATTUALI
- FORMAZIONE SOCI



Capitale: Lima

Superficie: 1.285.216 Km² (4 volte l'Italia)

Popolazione: 26,1 milioni

Integrazione tra occidentali e indios. Quechua 47,1%; Aymara 5,4%; creoli 12%; meticci 32%; altri 3,5%.

Religione: cattolici 89,2%; protestanti 6,6%; altri 4,2%.

Pnl: 54.175 milioni di dollari

Export: prodotti della pesca, petrolio, caffè, carbone, acciaio, oro, banane e cotone

Mortalità infantile: 51 per mille
(Italia: 5,7 per mille)

Speranza di vita: 67,3 maschi, 72,4 femmine
(Italia: 76 M, 82 F)

I VALORI RISTO 3

Il quarto valore che Risto 3 ha codificato ed approvato è:

VOGLIA DI ACCRESCERE LA PROPRIA FORMAZIONE E LA PROPRIA CULTURA

Già nel 1844 alla nascita di quella che è considerata la prima cooperativa, quella dei "Probi Pionieri di Rochdale", una delle intuizioni che sono giunte sino ad oggi è stata quella che "Una parte del profitto DOVEVA ESSERE reinvestito per l'espansione dell'attività e per l'educazione dei soci".

Tutti noi siamo consapevoli delle grandi conoscenze che la vita, vissuta assieme ai percorsi formativi e culturali affrontati, ci ha portato. E' come se noi fossimo un enorme vaso riempito a metà di conoscenze, esperienze, soddisfazioni e delusioni. La nostra essenza è quindi una sommatoria di conoscenze, abitudini e vita vissuta.

Eppure tutti ci rendiamo conto di quanto spazio ci sia ancora da riempire. Ecco da cosa nascono i tre paragrafi dedicati a questo fondamentale valore che qui di seguito riportiamo.

a) Bisogna avere la consapevolezza che nessuno è mai completamente formato; ognuno deve avere la piena coscienza della necessità di una

crescita continua in campo professionale e non solo.

- b) Lo spirito che fa da sfondo ai nostri comportamenti lavorativi deve essere connotato da dinamismo, energia, curiosità.
- c) Ogni possibilità che ci viene data dalla nostra cooperativa, ma anche dalla vita, bisogna cercare di coglierla.

La cooperativa deve quindi sempre sentirsi impegnata a fornire momenti di crescita formativa e culturale non solo ai propri soci, ma a tutti i collaboratori.

Ci si rende conto che da parte di alcuni collaboratori, quando si presentano nuovi momenti formativi o di crescita culturale (a proposito vi aspettiamo in gita), vi è un quasi sbuffare sentendo le proposte avanzate come se fossero delle imposizioni.

Noi, proprio perché parte di una società diversa che mette al centro del suo operato l'uomo, dobbiamo, invece, in maniera comune andare verso una crescita individuale e collettiva che ci renda più forti e più capaci di rispondere alle complessità sociali ed economiche che dovremo affrontare.



PARLIAMO DI **PENSIONI**...



Il governo tecnico "Monti" è intervenuto pesantemente sulle pensioni, allungando la permanenza al lavoro e legando la possibilità di andare in pensione all'aspettativa di vita che si allunga sempre di più.

Non tutti però sono a conoscenza che per le **SOLE lavoratrici donne** c'è la possibilità di continuare a mantenere i vecchi più favorevoli requisiti inerenti il diritto e l'accesso alla pensione. (La collocazione della decorrenza pensionistica deve avvenire entro il 31-12-2015, compreso il periodo delle finestre mobili).

Questa possibilità viene data al genere femminile nel **SOLO caso si opti (scelta irrevocabile)** per la liquidazione della pensione con il sistema contributivo, (più penalizzante rispetto al sistema retributivo) avendo:

- **almeno 35 anni di anzianità contributiva ed assicurativa;**

- **almeno 57 anni di età (dipendenti) o 58 anni di età (autonome).**

Vale la pena che tutte le nostre collaboratrici, socie, dipendenti, interessate e vicine al traguardo della pensione siano a conoscenza di questa possibilità.

Questa piccola salvaguardia in favore delle donne va sfruttata (dopo aver certa la posizione assicurativa/pensionistica e l'importo presunto della pensione mensile) in quanto dopo il 2015, aboliti i 60 anni di età per la vecchiaia e i 40 anni di contributi per la pensione di anzianità, ci vorranno più di 65 anni di età o più di 41 anni di contributi (sempre per le sole donne dipendenti private). Questo requisito sarà nei prossimi anni ulteriormente aumentato e legato alla speranza di vita.

UN MESE IN PERÙ. LE IMPRESSIONI DI IDA CAPAR

Ida è una nostra collega di Riva del Garda che fa la cuoca nella scuola elementare di Arco. Ha accettato di andare in Perù, come volontaria, per portare la sua esperienza professionale nell'apertura del nuovo ristorante della Associazione Redes. A giugno, come ricorderete, Elizabeth e Juan, della Associazione andina, erano stati ospiti di Risto 3 per osservare i metodi di lavorazione e gestione di un ristorante self service.

Ida, raccontaci la tua esperienza in Perù.

E' stata un'esperienza molto bella, piena e soddisfacente. Sotto tanti punti di vista. Innanzi tutto il rapporto umano con le persone del posto, non solo quelle dell'Associazione. Sono persone solari, accoglienti e, a modo loro, grandi lavoratori. La cultura peruviana è molto diversa dalla nostra, ma potremmo anche noi imparare qualcosa (la loro filosofia di vita è molto diversa dalla nostra). Ad esempio, sia i clienti del ristorante sia i colleghi, quando venivano per la pausa pranzo, mangiavano con calma, spiluccando e chiacchierando tra di loro. Io guardavo sconsolata le mie lasagne che diventavano fredde nei piatti ma che loro continuavano a mangiare con calma, senza fretta! Hanno decisamente un concetto diverso di "pausa pranzo". Stiamo forse meglio noi che andiamo sempre di fretta?



Come trascorrevano le giornate?

Nei primi giorni era abitudine la riunione giornaliera per organizzare l'apertura del ristorante in quanto si partiva da zero. Ricordo perfettamente l'emozione del team per questa importante impresa. I clienti hanno cominciato ad arrivare, guardandosi intorno incuriositi. Era la prima volta che si confrontavano con un metodo di servizio self e alcuni, infatti, non l'hanno gradito molto. Sono abituati ad una modalità con il servizio al tavolo: non è solo una questione di comodità è anche uno status symbol. Elisabeth ha analizzato il fenomeno e





ha trovato la mediazione: la sala al piano di sopra sarà con pranzo servito, nella sala al piano terra vigerà il sistema self.

La mattina si andava nei mercati o nei negozi ad approvvigionarsi delle materie per il pranzo: dovevano infatti ancora essere contattati fornitori più organizzati. E' stata un'esperienza bellissima girare per i mercati con Juan, vedere i colori, sentire un profumo che ormai non si sente più nei nostri mercati. Ho fatto fatica a spiegare il tipo di farina di cui avevo bisogno per lo strudel. La prima volta è venuto un po' duro, ma in seguito siamo molto migliorati!

E dopo lavoro cosa facevi?

Il pomeriggio passava veloce nelle pulizie del locale, facendo la lista della spesa e un po' di contabilità quotidiana. Sia Elisabeth sia Ines, la presidente dell'Associazione, mi hanno fatto da tutor: tutte le domeniche mi portavano a vedere e conoscere le località vicine. Siamo andati a molte feste: la più importante la festa della Patria che dura tutto luglio. Siamo andate a visitare la selva centrale dove Redes segue la comunità. Visto che mi diletto in trekking, ho trovato anche il tempo di andare a visitare una delle sette meraviglie del mondo, il Macho Pichu

Cosa piaceva di più della cucina italiana?

La pasta, i cannelloni, gli gnocchi, le lasagne. Andavano matti per le lasagne: forse è per questo

che le gustavano piano piano. A me, allo stesso modo, piaceva tutto della loro cucina. La gratificazione maggiore? Il pollo alla peruviana (con salsa piccante) e la porchetta. Sapori indimenticabili.

Penso proprio che ritornerò, accettando l'invito



per il primo anniversario del ristorante ANDES ALPES. E' stata un'esperienza molto costruttiva e gratificante: spero di aver lasciato un buon ricordo!

A NOVEMBRE GITA PER TUTTI I COLLABORATORI

Vi anticipiamo, per una migliore organizzazione di tutti, che nel mese di novembre sono state programmate le ulteriori due giornate per lo svolgimento della gita annuale di una giornata (la prima è già stata programmata per le colleghe della zona di Riva e Tione).

Le date sono:

Sabato 10 novembre e sabato 17 novembre.

La meta sarà la bella città di **PAVIA** con visita della famosa Certosa, del Centro e di una cascina ove si avrà la possibilità di approfondire le tematiche relative al "riso" alimento principe della zona anche con un pranzo caratteristico.

Con la busta paga di questo mese, vi sarà consegnato il modulo di iscrizione. Prenotatevi per tempo riconsegnando il modulo al più presto (correttamente compilato) al vostro Coordinatore/Coordinatrice.

Ricordatevi che la gita è gratuita, la **PRENOTAZIONE è UN IMPEGNO**, in caso di conferma e mancata partecipazione, vi saranno addebitati € 30,00 sulla paga di novembre.



COLLABORAZIONE CON LA COOPERATIVA SOCIALE "LA RETE"

Come già anticipato nel numero scorso del giornalino, è stata attivata una collaborazione con la cooperativa sociale "La Rete".

Quest'ultima, infatti, propone di sottoscrivere un contratto con TRENTA sia per il gas sia per l'energia elettrica dove si raggiungerebbero due obiettivi:

- uno sconto sul costo base delle forniture
- un aiuto indiretto alla cooperativa.

Questo mese, in allegato alla busta paga, troverete un depliant illustrativo dell'iniziativa.

Per ulteriori informazioni non esitate a contattare la nostra collega **MIRIAM MOSER** (0461/ 17 34 437) dell'ufficio Atti amministrativi di Risto 3. Vi aiuterà a capire come funziona il sistema proposto nel dettaglio e come attivare la procedura.



RICOVERO OSPEDALIERO

Con l'introduzione dell'invio telematico dei certificati di malattia, molti si dimenticano di inviare la dichiarazione di ricovero, pensando che la stessa sia fatta in maniera automatica.

Si ricorda a tutto il personale che **in caso di**

RICOVERO OSPEDALIERO, l'attestazione rilasciata dall'Ospedale va sempre inviata all'UFFICIO PAGHE con la data d'inizio e termine del periodo di ricovero

AUMENTO IN BUSTA PAGA DA SETTEMBRE 2012

Con **SETTEMBRE 2012**, scatta l'ulteriore aumento della paga base, come previsto dall'ultimo rinnovo CCNL.

Quindi con la retribuzione di settembre che la

cooperativa consegnerà ad ottobre avremo la retribuzione di fatto aumentata degli importi lordi qui sotto riportati:

1° liv.	2° liv.	3° liv.	4° liv.	5° liv.	6° liv.	7° liv.	8° liv.
30,74 €	28,09 €	26,50 €	25,00 €	23,45 €	22,55 €	22,23 €	20,83 €

NOTA: Per il personale con contratto part-time gli importi vanno riproporzionati.

BACHECA ANNUNCI

VIGO CAVEDINE - Vendesi in casa di due unità abitative - appartamento di circa 70 mq., libero su 4 lati, termoautonomo e utenze separate; 2 stanze, cucina arredata, bagno, ripostiglio, balcone e posto auto di proprietà; in comune con l'altro appartamento garage, lavanderia e giardino. Possibilità di rilevare l'intero immobile. Prezzo interessante - trattativa privata. Chiamare **Patrizia al 338 1822640**.

PERGINE - Affitto appartamento termoautonomo, recente ristrutturazione, cucina-soggiorno, camera, bagno finestrato, lavanderia-stireria, ampia terrazza, arredato, centro Pergine (via Crivelli).

Per informazioni telefonare al numero 392 1723419

SCONTISTICA **DIPENDENTI/SOCI** RISTO3

In vigore dal 1 settembre 2012

RISTORANTI SELF sconto 30%

Pranzo per figli studenti

Pranzo per dipendente /socio non al lavoro ed eventuali famigliari accompagnatori (solo coniuge, genitori,figli)

BAR sconto Euro 0,30

Solo su caffè, brioche, cappuccino per dipendente/socio

RISTORANTE L'ALTRO sconto 15%

Cena per dipendente/socio e tutti gli accompagnatori

PARTY sconto 10%

Servizi e forniture

Qualunque consumazione (cibi o bevande) al di fuori della pausa pranzo deve essere pagata.

Si ricorda inoltre che **in orario di lavoro è fatto assoluto divieto di consumazioni alcoliche da parte del personale Risto 3 (vino, birra, superalcolici).**

Nessun alimento (avanzi inclusi) può essere asportato dal locale se non previo pagamento con emissione di scontrino fiscale. **Prezzi di listino durante o prima del servizio. A fine servizio lo sconto è del 30%.**



Onde evitare spiacevoli inconvenienti alle casse, ricordo a tutti che per poter usufruire degli sconti riservati a noi dipendenti è **NECESSARIO ESIBIRE IL BADGE RISTO3** (quello che si usa per timbrare e per partecipare all'Assemblea Soci) in quanto siamo in tanti (più di 1000!!!) ed è evidente che non possiamo conoscerci tutti personalmente.

QUATTRO CHIACCHIERE CON... **STEFANO MAGRI**

Eccoci a fare quattro chiacchiere con il responsabile di un servizio "colonna portante" di Risto 3: il servizio manutenzioni.

Stefano, sei il più vecchio della squadra. Da quanto sei in Risto 3?

Fai il conto: sono qui dal 1996. Ad oggi sono la bellezza di 17 anni. Sono passato da vari settori (commis di cucina, addetto party, magazziniere Piattaforma centrale) e dall'anno 1999 al servizio manutenzioni.

Hai vissuto anche tu la crescita della Cooperativa. Cosa ne pensi?

Sicuramente sono contento di questa crescita: vuol dire lavoro non solo per me ma anche per tanti soci. Come in tutte le cose c'è il pro e il contro. All'inizio ci conoscevano tutti, c'era un rapporto familiare. Adesso siamo in tanti: a malapena ci si riconosce alla festa di Natale. E, nel contempo, è aumentato il lavoro.

Il vostro è un lavoro dove si può parlare di fantasia?

Sicuramente sì. La nostra professionalità cresce sul campo. Quando entri in una struttura trovi i più svariati problemi: dalla lavastoviglie, all'impianto di riscaldamento al tubo che perde e via dicendo. Bisogna essere molto flessibili e l'esperienza si fa sul terreno di lavoro. Certo a volte gli impianti sono così specialistici che bisogna chiamare i tecnici esterni delle ditte produttrici. Ma nell'ottica della "spending review" vediamo di arrangiarci cercando di spendere di meno.

Spendere di meno equivale a minor sicurezza?

Assolutamente no, non si può dire che Risto 3 non investa sulla sicurezza sia dei macchinari sia sulla formazione. A volte, può sembrare paradossale, ma è il personale che non usa i dispositivi di sicurezza messi a disposizione perché... "è

più comodo, ...ho fatto sempre così". No, la sicurezza è un aspetto che è tenuto molto in conto dalla Cooperativa. Io, in 17 anni di lavoro, non ho mai avuto un infortunio perché cerco di stare attento e uso i DPI.

Adesso siete una bella squadra!

La squadra è cresciuta e con i miei colleghi lavoro molto in accordo. Certo è che è aumentato il lavoro e la difficoltà dei macchinari. Una cosa che vorrei sottolineare è come la gente delle strutture non capisce che è snervante essere chiamati al telefono per evidenziare le difficoltà della propria struttura. E' impossibile rispondere di persona e nello stesso tempo, porre attenzione alla riparazione che stiamo facendo. C'è una procedura per le chiamate (chiamate il centralino e loro compilano la scheda di intervento che poi ci passano giornalmente). Non si deve pensare solo al proprio problema, siamo in tanti e le regole devono essere rispettate da tutti, se si vuole ottimizzare il servizio. E' come per i servizi Amministrativi: tutti devono essere disponibili "SUBITO". Ripeto, la nostra è una grande azienda e i processi di lavoro sono articolati e "tutti" servono a farla funzionare al meglio.



FORMAZIONE SOCI: UN DIRITTO-DOVERE

La **formazione cooperativa** ha un ruolo fondamentale nella vita della cooperativa: solo dei soci consapevoli del ruolo economico e sociale della propria azienda possono garantire il mantenimento, nel tempo, dei principi cardine che fanno della cooperativa un'azienda diversa da quella capitalistica.

Non a caso l'impegno ad attuare un'opera di educazione alla cooperazione e di diffusione dei suoi valori è "codificato" nei "principi cooperativi". L'**obiettivo** che la Presidenza si è posta è continuare il percorso iniziato due anni fa e inserire ogni anno una proposta di riflessione per tutti i soci.

Con questo approccio s'intende garantire a tutti i soci (ordinari e speciali) una possibilità di partecipare al dibattito per una gestione consapevole. In un prossimo futuro si ripenserà anche a modalità di formazione prima di chiedere l'adesione alla cooperativa in qualità di socio.

A partire da **OTTOBRE**, con scadenza settimanale, sono perciò stati organizzati **corsi di formazione soci per zona di residenza** (in forma gratuita) a cui sono tenuti a partecipare tutti i soci. La composizione dei gruppi verrà comunicata a tutti con largo anticipo dai coordinatori.

La partecipazione, oltre che un dovere sottoscritto al momento della richiesta di adesione alla cooperativa, è un diritto che troppe volte non è rivendicato.

La delega data agli amministratori non toglie al singolo socio l'obbligo di informarsi circa le impostazioni della società e l'andamento dell'impresa. In più, compito della Cooperativa, è offrire la possibilità di continuare a pensare alla declinazione delle parole della cooperazione in una lettura che non ha mai termine perché sempre in evoluzione. La tematica del percorso formativo del 2012-2013 è **"La Cooperativa di produzione lavoro: non più dipendenti ma co-imprenditori"**.



Una riflessione che parte dall'assunto che il Socio sia il motore di tutte l'attività della cooperativa per cui un ragionamento che parte dai valori per arrivare all'efficienza organizzativa.

Gli incontri accorperanno tutti i soci residenti nella zona proposta (per evitare spostamenti). Nella prima fase sono stati programmati incontri in Giudicarie, Vallagarina, Alto Garda. A partire da gennaio saranno programmati e comunicati in anticipo, i corsi per la zona di Trento e Valsugana. Il corso è coordinato dal Presidente Sergio Vigliotti e dalla vice Presidente Sara Villotti.

I Coordinatori avviseranno per tempo i soci con lettera, date e orari.

6 ottobre	Zuclo-Giudicarie
13 ottobre	Vallagarina 1
20 ottobre	Vallagarina 2
10 novembre	Alto Garda
24 novembre	Vallagarina 3

RICICLARE PIATTI E BICCHIERI PLASTICA? SI PUO' ANCHE NEI NOSTRI SELF

Finalmente anche le 140.000 tonnellate di piatti e bicchieri in plastica monouso che annualmente gli italiani consumano potranno essere riciclati. Fino ad ora questi rifiuti finivano nel sacco nero dell'indifferenziata, ma secondo un comunicato stampa di Corepla (Consorzio Nazionale per la Raccolta, il Riciclaggio ed il Recupero dei Rifiuti di Imballaggi in Plastica), Anci e Conai (Consorzio Nazionale Imballaggi), dal primo maggio 2012 possono essere raccolti assieme agli altri imballaggi in plastica. Resteranno invece esclusi quelli di materiale plastico più rigido (melamina o polipropilene, per esempio), non potendo essere considerati imballaggi, come ad esempio le posate usa e getta.

È un'ottima opportunità perché piatti e bicchieri monouso, in alcune situazioni indubbiamente pratici, come durante gite o feste, potranno offrire vantaggi consistenti anche durante la fase di recupero.

Le raccomandazioni per un corretto conferimento di questi rifiuti sono quelle già applicate per altri materiali riciclati, devono essere privi di qualsiasi residuo solido o liquido e quindi adeguatamente svuotati prima di essere smaltiti, fatte salve le normali tracce di quanto hanno

contenuto. **Non si tratta di lavare piatti e bicchieri ma di certo, come tutti gli imballaggi, vanno svuotati senza lasciare avanzi di cibo.**

Questo particolare è importante perché agevola le operazioni di selezione e di avvio al riciclo.

Ma ricordate la "regola delle 3 R" RIDURRE RIUTILIZZARE RICICLARE

La filosofia delle tre "R" riassume in maniera esemplare un approccio basato su una gestione responsabile delle risorse, finalizzato al miglioramento delle condizioni ambientali del pianeta. Lo scopo è quello di pensare, in qualsiasi ambito delle attività umane, a una gestione di materiali e processi in grado di consumare meno energia possibile e col minimo impatto sull'ambiente naturale, riassunta nelle tre "R" di riutilizzare, ridurre, riciclare.

RIUTILIZZARE

Significa, partendo dall'abbandono della concezione "usa&getta", riutilizzare i prodotti e/o i loro componenti prima della loro dismissione.

RIDURRE

Significa limitare l'impatto delle attività svolte dalla Persona in modo da ridurre l'uso delle materie prime, l'ammontare di scarti e rifiuti e la quantità di emissioni di gas serra..

RICICLARE

Significa trasformare i rifiuti, in materiali riutilizzabili. Esso è un sistema efficace, per ridurre i consumi energetici delle industrie e per risparmiare sulle materie prime.

La raccolta differenziata finalizzata al riciclaggio e al recupero, è uno dei sistemi più efficaci per fronteggiare l'emergenza rifiuti perché permette di ridurre il volume dei materiali da inviare in discarica.



I COMPLEANNI DEL MESE

ENE MARIANA	24-10	GASPERINI LUCIA	1-11	BEKADDOUR HAFIDA	12-11
GROFF PAOLA	24-10	GEROLA LOREDANA	1-11	CHIESA SABRINA	12-11
STECH IOLE	24-10	BURLINI EMMA	2-11	ERLER MARCO	12-11
BOZ LIVIA	25-10	PEDROTTI ROBERTA	2-11	GASPERI SILVANO	12-11
FELLI STEFANIA	26-10	BASSETTI IVAN	3-11	BERLANDA GABRIELLA	13-11
LARGER RENATA	26-10	BORGOGNO ELENA	3-11	BUSARELLO KATJA	14-11
DULCAMARA ROSSANA	27-10	CIGALOTTI MICHELA	3-11	MASSAGRANDE FRANCESCA	14-11
ARANCIO GAETANA	28-10	DI FONZO LUCIA	3-11	VIDAL IRENE	14-11
FRISANCO GRAZIELLA	28-10	SCANDELLA DANIELE	3-11	IGLI MINA	15-11
PEDRON PAOLA	28-10	FRONER MARIA	4-11	SIGHEL MARINA	15-11
FORADORI RENATO	29-10	VIVORI DEBORAH	4-11	ZANOTTI LORENA	15-11
MALACARNE ORNELLA	29-10	BELICKOVA KATARINA	5-11	BONELLA ROSA MARIA	16-11
MINELLI GIUSEPPINA	29-10	GIRARDI NORA	6-11	CIARAMITARO MIMMA	16-11
DALLONA MARTA	30-10	MIANO SALVINA	6-11	GREGORI MANUELA	16-11
LAROSA EGIDIA	30-10	PIAZZOLLA LEONARDA	6-11	NARDELLI DIEGO	16-11
ROSCOCHER ROSARIA	30-10	SALVADORI ANNALISA	6-11	POTRICH LUCIA	16-11
SEGATA GIULIANA	30-10	TURRINI MILVA	6-11	RAVANELLI DANIELA	16-11
ZANONI ENRICA	30-10	ALI HASSAN	7-11	PALETTI GIOVANNA	17-11
ZENI LILIANA	30-10	ANDREATTA GRAZIA	7-11	MORA ANGELA	18-11
CARLIN KATIA	31-10	CALLIARI MICHELA	8-11	VERSINI LETIZIA	18-11
FRANCESCHINI ANNA	31-10	BRUNACCI ROSETTA	9-11	CALOVI CINZIA	19-11
GOBBI PATRIZIA	31-10	DALLAPE' NICOLE	9-11	CASAGRANDE DOLORES	19-11
LOMBARDI LOREDANA	31-10	MELCHIORI EZIA	9-11	CORNELLA LAURA	19-11
MARCHI EMANUELA	31-10	BASSETTI DONATA	10-11	POLI LUCIA	19-11
AGOSTINI PIERINA	1-11	FAZLIJA NAZE	10-11	ZONTINI ANNALISA	19-11
FERRAINA MARIKA	1-11	MOSER ANNA	10-11	SALVATERRA MIRELLA	20-11
FORTINI SANTINA	1-11	GLORIOSO ISOLINA	11-11		
FRANCESCHINI MICHELA	1-11	SCHIAVINO ANTONIETTA	11-11		



La collaboratrice Casagrande Lucia ci comunica la nascita di Alice avvenuta il 07/09/2012 (kg 3,110)

Felicitazioni vivissime dalla Cooperativa

