



# RISTO3

58/220

marzo - aprile 2013

Periodico di informazione Aziendale

Spedizione in a.p. D.L. 353/2003 - Editore Risto3 s.c. - Registrazione Tribunale n. 1359 del 7/05/2008 - Direttore responsabile: Walter Liber  
Stampa "Grafiche Futura" S.R.L. Via della Cooperazione, Mattarello di Trento - periodicità mensile

## in-forma

### SOMMARIO

#### LA COOPERAZIONE E RISTO 3

IL PRINCIPIO DELLA "PORTA APERTA"  
COOPERARE È BELLO! DALLA SCUOLA  
PRIMARIA DI BOLOGNANO

#### LE PERSONE IN RISTO 3

MENSA INTERAZIENDALE CEOLE  
CE LA RACCONTA DAVIDE

#### VIVERE IN RISTO 3

CORSO CUCINA INTEGRALE

CI HA LASCIATO...

FAMILY AUDIT: UN PERCORSO DI QUALITÀ PER  
TUTTO IL PERSONALE

ALZA IL PIEDE E RISPARMIA...

MOSTRA AL MART: IL DESIGN DEL CIBO

IL GUSTO DELL'ASSAGGIARE

#### UN LIBRO AL MESE

IL MUSEO IMMAGINATO

#### ANNIVERSARI

COMPLEANNI E NASCITE

## l'altro

## PASQUA AL RISTORANTE "L'ALTRO"

Il ristorante "L'Altro" sarà lieto di ospitarvi per il vostro pranzo di Pasqua. Tra le proposte del menù tradizionale potete scegliere: antipasto di pesce, asparagi, capretto e tanto altro ancora.

**Prezzo menù pasquale €30**

I soci e i dipendenti Risto 3 possono godere di un sconto del 15% su tutti i servizi offerti dal ristorante.

**AFFRETTATEVI!**

**Prenotazioni entro  
il 20 marzo 2013**

**Mariapaola**

**329-9014953**



# IL PRINCIPIO DELLA PORTA APERTA

A differenza delle società capitalistiche dove ogni aumento (o riduzione) del Capitale Sociale deve avvenire per atto notarile, nelle cooperative esiste il **PRINCIPIO DELLA PORTA APERTA**.

La società cooperativa può accogliere liberamente nuovi soci in possesso dei requisiti stabiliti dalla legge e dallo statuto, senza che quest'ultimo debba essere modificato.

È il principio della "porta aperta" che sottolinea il **carattere non egoistico delle imprese cooperative** in quanto non ci si trova davanti a chiusure nei confronti di coloro che siano in possesso dei requisiti per diventare socio.

Nel Codice civile in più occasioni viene ricordato questo fondamentale principio cooperativo.

- L'art. 2511 prevede che " Le cooperative sono società a capitale variabile con scopo mutualistico" sottintendendo quindi l'apertura all'entrata di nuovi soci e di nuovo capitale.
- l'art. 2521, comma 3, precisa che l'atto costitutivo deve indicare: "i requisiti e le condizioni per l'ammissione dei soci e il modo e il tempo in cui devono essere eseguiti i conferimenti".
- l'art. 2524 -Variabilità del capitale- prevede che "Il capitale sociale non è determinato in un ammontare prestabilito; nelle società cooperative l'ammissione di nuovi soci, nelle forme previste dall'articolo 2528, non comporta modificazione dell'atto costitutivo.
- l'art. 2527 rimette all'atto costitutivo il compito di stabilire i requisiti per l'ammissione dei nuovi soci e la relativa procedura. I criteri naturalmente non possono essere discriminatori, ma coerenti con lo scopo mutualistico e l'attività economica svolta.
- l'art. 2528 si occupa degli aspetti procedurali dell'ammissione, introducendo accanto alla competenza del Consiglio di Amministrazione, meccanismi di garanzia per gli aspiranti soci. Il comma 3 dispone che "Il Consiglio di Amministrazione deve entro sessanta giorni motivare la deliberazione di riget-

to della domanda di ammissione e comunicarla agli interessati"; il comma 4 dispone che "Qualora la domanda di ammissione non sia accolta dagli amministratori, chi l'ha proposta può entro sessanta giorni dalla comunicazione del diniego chiedere che sull'istanza si pronunci l'assemblea, la quale delibera sulle domande non accolte, se non appositamente convocata, in occasione della sua prossima successiva convocazione"; Il comma dispone che: "Gli amministratori nella relazione al bilancio illustrano le ragioni delle determinazioni assunte con riguardo all'ammissione dei nuovi soci".

Nella storia della cooperazione (anche trentina) abbiamo assistito a società cooperative che sulla porta aperta si muovevano in maniera diversa. Alcune sono rimaste negli anni con una compagine che non ammetteva nuovi soci dando vita ad una stretta cerchia di persone che, in caso di sviluppo della società, godevano di una serie di privilegi senza condividere la crescita con gli altri collaboratori che mai potevano diventare soci. Questa impostazione non rispetta l'essenza della cooperazione che consiste nell'allargare l'area della coscienza, del coinvolgimento e possibilmente della ricchezza di coloro che vi lavorano e non solo di pochi soci.

D'altro canto pericolosa era anche la società nella quale tutti coloro che entravano erano costretti a firmare il patto sociale. Questo ha dato vita sovente a cooperative in cui rispondevano tutti, ma la gestione era fatta da pochi soci che si riunivano in Assemblea in posti quasi irraggiungibili e che decidevano tutto a scapito degli altri soci che rispondevano degli impegni presi senza avere una vera e propria possibilità di entrare nel merito della gestione.

Risto 3 ha scelto una strada diversa.

- a) le riunioni Assembleari debbono essere fatte in Provincia di Trento in posti facilmente raggiungibili;

- b) ogni anno si immette un cospicuo gruppo di soci nuovi sentendo preventivamente il parere dei loro responsabili (coordinatori o capi area) e cercando di mantenere un equilibrio tra le varie zone nelle quali si opera;
- c) il socio viene sempre ammesso (da quando vi è la possibilità) nella categoria speciale e quindi dopo la conoscenza (assunzione come lavoratore non socio) vi è il fidanzamento (socio iscritto nella categoria speciale) per passare infine al matrimonio e quindi a divenire socio ordinario a tutti gli effetti.

Riteniamo che quanto messo in pratica (tenendo anche conto di quanto previsto dalle norme legislative -esempio non possono esservi soci iscritti alla categoria speciale in misura superiore al terzo dell'intero numero dei soci, ogni 2 ordinari quindi uno speciale- e della durata massima del periodo in cui finisce il contratto sociale di socio iscritto alla categoria speciale -5 anni-) sia seppur perfettibile, in linea con quanto da noi ritenuto corretto per far crescere una società autenticamente cooperativa.



## DALLA **SCUOLA** PRIMARIA DI BOLOGNANO: “**COOPERARE È BELLO!**”

Noi bambini della classe V A della scuola primaria di Bolognano - Istituto Comprensivo di Arco - abbiamo fondato con l'aiuto delle nostre maestre un'Associazione cooperativa scolastica che si chiama "Un ponte d'amore".

Il nostro logo rappresenta due cuori che si abbracciano e un arcobaleno che forma un ponte che simboleggia il desiderio di aiutare gli altri.

In particolare il nostro scopo principale è quello di aiutare i bambini della scuola primaria di Cavezzo, in provincia di Modena, che è stata colpita dal terremoto del maggio scorso.

Insieme alla cooperativa dei bambini delle classi quinte della scuola primaria di Romarzollo abbiamo partecipato ai mercatini di Natale di Arco, vendendo oggetti e decorazioni natalizie realizzate da noi.

Anche i nostri genitori ci hanno dato una mano e siamo riusciti a realizzare tantissime cose!

Le persone sono state molto generose con noi perché abbiamo spiegato loro i nostri scopi con dei cartelloni e abbiamo risposto alle domande che ci facevano.

Con le offerte che abbiamo raccolto potremo aiutare davvero i nostri amici di Cavezzo e speriamo di poterli rendere più sereni.



Per noi è stata una esperienza bellissima che ci ha insegnato tante cose e che speriamo di ripetere.

Abbiamo capito che lavorare insieme ci aiuta ad andare d'accordo e ad essere più forti e poi è anche molto divertente!

Fare una cooperativa vuol dire però avere delle responsabilità: votare il Consiglio di Amministrazione, raccogliere le sottoscrizioni e tenere il libro cassa... ma tutto questo ci ha fatto sentire importanti proprio come dei "grandi".

Insomma, quella della cooperativa scolastica è un'esperienza che consigliamo a tutti!

Cogliamo l'occasione per ringraziare i nostri soci sostenitori e simpatizzanti e per augurare a tutti un anno sereno e ricco di soddisfazioni.

Un saluto particolare a voi della Cooperativa Risto3 e al personale della nostra mensa e alla nostra "mitica" cuoca Cristina, perché oltre ai buoni pranzetti, ci regalano tutti i giorni tanto buon umore!

*I bambini della classe V<sup>A</sup>  
della scuola di Bolognano*



## MENSA INTERAZIENDALE DI CEOLE: CE LA RACCONTA DAVIDE

Abbiamo incontrato Davide Rotundo nella nuova struttura inter aziendale di Ceole aperta nel maggio del 2012.

Siamo arrivati in una bella giornata di sole che mette in evidenza l'accoglienza della sala: molto luminosa, arredata con mobili moderni e con ampie vetrate che fanno sentire "in vacanza". Questo in effetti bisogna lasciarlo alla zona del Basso Sarca: la temperatura mite fa sentire "in vacanza" anche chi lavora!

**Davide, ormai è quasi un anno che presti servizio a Ceole. Come ti trovi?**

Direi molto bene per molti fattori. Intanto abito qui vicino e, avendo due figli ancora piccoli, la vicinanza al posto di lavoro facilita la conciliazione della vita lavorativa con la vita familiare. Inoltre abbiamo la fortuna di essere in tre, io Letizia e Karin, come personale della mensa, e ci troviamo molto d'accordo. Questo conta molto sul posto di lavoro.

**Tu vieni da altre esperienze come cuoco sia nel settore privato sia in quello della ristorazione collettiva.**

Si ho fatto ovviamente altre esperienze nel settore: per molti anni ho lavorato all'Hotel "Perla" di Riva e, in seguito, in un'altra azienda di ristorazione collettiva. Devo dire che mi trovo molto bene anche come lavoro in cooperativa. C'è serietà del gruppo, rispetto della persona, si percepisce, anche per chi è appena arrivato, una unione del gruppo aziendale. Le persone dovrebbero lavorare in certe ditte, anche di ristorazione collettiva: solo così si può capire che in Risto 3 è un altro mondo.

Anche l'allestimento della cucina, pur con qualche pecca ci fa sentire a nostro agio. Abbiamo una cappa che facilita il riciclo dell'aria tra quella calda emessa e lo scambio con l'aria fredda esterna; sono state posizionate luci che vanno a compensazione con la luce esterna; il riscaldamento è garantito dai pannelli solari. Insomma un ambiente molto ecologico. Inoltre

abbiamo anche il supporto di una buona formazione tecnica (HACCP, sicurezza sul lavoro) che ci fa sentire protetti dall'azienda.

**Come vi trovate con i clienti visto che hanno cambiato due ditte nell'arco di poco tempo?**

Anche con loro penso che siamo riusciti a creare un buon rapporto, quasi familiare (considerati anche i numeri, circa 100 pasti). Il menù lo costruisco giorno per giorno in base alla stagione e anche al tempo meteorologico. Così si evitano sprechi e si riesce a rompere la monotonia della quotidianità per i clienti.

Peccato che siamo in una zona un po' nascosta a livello di raggiungibilità: siamo presso la sede dell'Associazione Artigiani alle spalle del Carwasch, ma c'è un intricato labirinto di strade per raggiungerci. Comunque arrivano e, dicono di trovarsi molto bene.



*Continuano i corsi organizzati in collaborazione con l'ente bilaterale per il turismo. Ecco cosa ci scrivono le colleghe che hanno partecipato al*

# CORSO DI CUCINA NATURALE ED INTEGRALE

Negli scorsi mesi di novembre e dicembre, abbiamo avuto l'occasione di ripetere l'entusiasmante esperienza dei corsi tenuti dal nostro "fedelissimo e preparatissimo" chef Luca Zangoni, che ringraziamo per la competenza e l'impegno profuso.

Nelle serate trascorse in perfetta armonia ed allegria, ci siamo dilettrate a cucinare decotti, ottime zuppe di cereali come farro, avena e miglio, gustose focacce, cibi etnici ed altri della cucina internazionale.

L'argomento del corso riguardava infatti la "Cucina naturale ed integrale".

Molto interessanti anche le due degustazioni di olii e di vini, tenute durante le lezioni serali dalla signora Mariagrazia Brugnara dell'Accademia d'Impresa, ente organizzatore del percorso formativo.

Memorabile la cenetta finale nella quale abbiamo dato dimostrazione di quanto avevamo appreso, mettendo in tavola ottimi manicaretti



tutti a base di prodotti naturali ed integrali, il tutto condito da buonumore e simpatia.

Le partecipanti al corso: Cristina, Enza, Alberta, Marianna, Debora, Luisa, Rita, Diana, Laura, Agnese, Daniela, Alessandra e Donatella.

## CI HA LASCIATO...



Ci ha lasciato improvvisamente la Socia Cinzia Dassati. Collaborava da parecchi anni con noi presso la Casa di Cura Sacra Famiglia di Arco. I colleghi si stringono alla famiglia per la prematura scomparsa. La ricorderemo sempre per il Suo impegno prezioso, puntuale e discreto.



# CERTIFICAZIONE **FAMILY AUDIT:** UN PERCORSO DI **QUALITÀ** PER **TUTTO IL PERSONALE** DI RISTO 3

Il Family Audit è una certificazione volontaria attraverso la quale la Cooperativa s'impegna a trovare soluzioni per facilitare la conciliazione per i propri lavoratori tra i tempi famigliari e quelli lavorativi.



Nata, alcuni anni or sono, da un'idea dell' "Agenzia della Provincia Autonoma di Trento per la famiglia, la natalità e le politiche giovanili", dall'anno scorso è stata adottata come sperimentazione dal Governo Nazionale.

Family Audit è uno strumento che promuove un cambiamento culturale e organizzativo all'interno delle società e associazioni, e consente quindi alle stesse di adottare politiche di gestione del personale orientate al benessere dei dipendenti e delle loro famiglie.

La proposta secondo noi innovativa è che sarà un gruppo di lavoro composto dai lavoratori/lavoratrici della cooperativa che elaborerà le proposte da sottoporre, in un secondo tempo, al vaglio della Direzione.

La partecipazione dei collaboratori dell'organizzazione diventerà un valore fondamentale per l'orientamento delle azioni della Cooperativa.

Il processo è appena cominciato con il primo incontro del 15 febbraio e terminerà entro la fine di maggio del 2013.

Come tutte le certificazioni, una volta approvato il piano delle Attività da parte della Provincia, ogni anno Risto 3 dovrà dimostrare di aver raggiunto gli obiettivi che si era prefissata.

Ogni anno vi sarà quindi un processo per arrivare alla riconferma del certificato.

Il gruppo di lavoro, condotto dalla dott.ssa Rossana Roner consulente scelta da Risto 3, analizzerà la situazione e proporrà idee di conciliazione rispetto ai sei ambiti indicati dalla certificazione:

1. Organizzazione del lavoro (orari, processi e luoghi di lavoro).
2. Cultura della conciliazione (filosofia aziendale e sviluppo del personale).
3. Comunicazione (strumenti di comunicazione interna e/o esterna).
4. Benefit e servizi (contributi finanziari, servizi alla famiglia).
5. Distretto Famiglia provinciale (responsabilità sociale d'impresa, adozione strategie e sistemi di rendicontazione che informano correttamente sul valore sociale creato e distribuito).
6. Nuove tecnologie (presenza presso l'organizzazione di una strategia esplicita sul ruolo che le nuove tecnologie possono apportare per ottimizzare il tempo del dipendente e dell'organizzazione stessa).

Vi invitiamo a chiedere informazioni ai vostri/vostre colleghe che fanno parte del Gruppo di Lavoro (Dulcamara Rossana e Vivaldelli Maurizio Zona Alto Garda, Formolo Iolanda, Idri Djouhra, Manca Annamaria, Ponzetta Paola, Sada Ahishakiye Zona Trento, Geri Sonia Zona Rovereto, Girardi Daniela Zona Valsugana, Moratti Chiara, Villotti Sara, Zambelli Giovanni e Zampi Alessandra Uffici Centrali). Un confronto più allargato potrà portare nuove idee e proposte per un continuo miglioramento dell'Azienda e, di conseguenza, una sempre maggiore qualità dei nostri servizi.

# ALZA IL PIEDE E RISPARMIA ...

**Risparmio – risparmio - risparmio,** una parola che in questi ultimi anni non ci viene sicuramente... risparmiata, sia quando sentiamo notizie sulle limitazioni di spesa alimentare, come quando ci vengono illustrate le esigenze e difficoltà energetiche del nostro Paese.



Tutti ne scrivono tanti ce ne parlano.

Anche noi siamo direttamente interessati ad affrontare le difficoltà di bilancio familiare e non siamo estranei al problema dei continui aumenti di costi delle materie prime, dell'energia in generale e specialmente del caro-petrolio.

Il caro-petrolio è per noi automobilisti una voce di spesa molto impattante. Fare senza automobile è però spesso difficile ed in certi casi per motivi di lavoro o residenza possiamo dire impossibile.

Per difenderci e mantenere ancora in futuro la nostra mobilità indipendente, diventa assolutamente utile tenere a mente qualche accorgimento pratico nell'uso della automobile.

Per provare a risparmiare, ecco alcuni accorgimenti che sembrano semplici e facilmente adottabili da subito.

- **Non partire velocemente a razzo.** In questa modalità, per qualsiasi tipo di motore la necessità di carburante è esageratamente elevata. Far andare troppo "su di giri" il motore in partenza è come buttare i propri soldi dalla finestra.
- **Cambiare alla marcia superiore.** Accelerare molto sulla stessa marcia può costare molto caro. Tra una marcia e l'altra la differenza di fabbisogno di carburante può essere intorno al 20%. Mantenere bassi i giri del motore è una delle abitudini di guida più efficaci per diminuire i consumi.
- **Nelle lunghe soste spegnete il motore.**
- **In autostrada.** E' preferibile mantenere una velocità costante. L'andatura irregolare e le continue accelerazione e variazioni di velocità, oltre ad essere pericolose, fanno scendere velocemente la lancetta del serbatoio spingendo in alto i consumi.

- **In prossimità dei semafori o rotatorie.** E' assurdo accelerare per arrivare prima allo stop o davanti ad un semaforo per frenare e fermarsi. Diminuire invece la velocità nel tratto di avvicinamento al semaforo o all'inserimento in rotatoria, si può sfruttare magari l'incrocio col segnale verde evitando in questo modo la sosta col motore acceso.

- **Anche il peso dell'automobile influisce sul consumo di carburante.** Il portabagagli posteriore non è uno sgabuzzino ambulante, ogni chilo di peso risparmiato aiuterà a diminuire il consumo come pure il portapacchi, sci, biciclette ecc. creano attrito e peggiorano l'aerodinamicità del veicolo: tenere solo quando servono e da smontare subito.
- **La manutenzione dell'automobile è fondamentale per contenere i consumi di carburante.** Un filtro dell'aria otturato aumenta il consumo del 10-15%. Allo stesso modo, l'olio lubrificante troppo vecchio comporta uno sforzo maggiore al motore.
- **Controllare periodicamente la pressione e lo stato dei pneumatici.** I pneumatici sgonfi maggiorano l'attrito con l'asfalto diventando elemento frenante al movimento del veicolo.
- **L'installazione di un apposito impianto per alimentazione a GPL o Metano o ad alimentazione ibrida (benzina-elettricità) riduce notevolmente i consumi e l'inquinamento.**
- **Self Service.** Fare rifornimento ai distributori self service consente di risparmiare diversi centesimi al litro.

Sembrerà scontato ma il risparmio più grande si ha poi utilizzando, ove possibile, la bici o semplicemente per brevi tragitti andando tranquillamente a piedi.

# AL MART IL DESIGN DEL CIBO

Dal 9 febbraio 2013 al 2 giugno 2013 il Mart presenta un'inedita incursione nel design e nella progettazione del cibo. **"Progetto Cibo. La forma del gusto"**.

In questi ultimi anni il dibattito intorno al cibo ha raggiunto livelli inediti di coinvolgimento del pubblico. Anche il mondo del design, che sempre registra e spesso anticipa le tendenze estetiche e culturali, ma anche socioeconomiche e antropologiche, ha dedicato grande attenzione al mondo dell'alimentazione, mostrando creatività, curiosità e grande capacità innovativa.

Proprio le creazioni di un folto gruppo di "food designer" sono al centro della mostra "Progetto Cibo. La forma del gusto", con cui il Mart, Museo di arte moderna e contemporanea di Rovereto, presenta l'arte della progettazione industriale e del design più sperimentale applicata all'alimentazione.

La mostra, a cura di Beppe Finessi, è in programma dal 9 febbraio al 2 giugno 2013

Il percorso espositivo, suddiviso per aree tematiche, si apre con un omaggio al libretto "Good Design" pubblicato da Bruno Munari cinquant'anni fa nel quale il grande maestro insegnava a leggere i prodotti della natura, come ad esempio l'arancia, come fossero oggetti di design, sottolineandone, con ironia e rigore, le caratteristiche "funzionali e prestazionali".

Partendo proprio da quella lezione, saranno raccontati alcuni "cibi anonimi" attraverso apposite interpretazioni grafiche, per mostrarne le forme tradizionali, nella loro sofisticata e precisa costruzione architettonica: perché dietro a pietanze molto connotate geograficamente come il Sushi o lo Strudel, così come la Lasagna, l'Arancino o l'Oliva ascolana, si celano strutture progettuali frutto di un accorto compromesso tra immagine, gusto e produzione. Un alimento così basilare e onnipresente come il Pane sarà



presentato in una teoria di forme differenti, esposte come vere e proprie sculture per valorizzarne la loro "bontà" estetica.

Una sezione della mostra racconta alcune particolari ricette, create da chi per mestiere elabora cibi particolarmente sofisticati come alcuni grandi chef nazionali e internazionali, ma anche da chi normalmente applica la propria sensibilità e creatività in altri ambiti, come un significativo gruppo di designer invitati recentemente a esprimersi proponendo una vera e propria ricetta di cucina.

Un ricco programma di eventi coinvolge chef di livello internazionale, che realizzeranno delle serate di show-cooking nelle sale espositive: si potranno vedere in azione Gualtiero Marchesi, Daniel Facen, Davide Scabin, Claudio Sadler, Roberto Valbuzzi, Bruno Barbieri, Moreno Cedroni, Felice Lo Basso, Luigi Taglienti.

**INFO, ORARI, TARIFFE, SERVIZI**

<http://www.mart.tn.it/info>

# IL GIUSTO GUSTO DELL' ASSAGGIARE

La mia gatta non ama cambiare abitudini alimentari, e se per qualche ragione la solita pappa è sostituita da cibi per lei inconsueti, inizia un rituale di riconoscimento molto complesso, guidato dal naso e dalle vibrisse. Poi gira attorno al piatto circospetta guardandomi ripetutamente con i grandi occhi verdi prima di avvicinare il suo musetto all'ancora ignoto contenuto. Superata la prova olfatto e dopo le evoluzioni di avvicinamento, un solo boccone masticato lentamente emette la sentenza definitiva.

Ho scelto di cominciare con questo esempio perché ritengo che esprima, con un'immagine buffa e caratteristica, l'importanza dell'assaggiare i cibi, soprattutto per chi fa il nostro lavoro, anche se a volte qualcuno se ne dimentica.

Ebbene sì: ritengo che prendere spunto dalla tecnica del gatto possa aiutarci ad evitare delle brutte figure!

Pensateci. A ognuno di noi è capitato, almeno una volta, di andare al ristorante e trovarsi davanti ad un piatto, magari bello e invitante, e di avvicinare alla bocca il primo boccone, ansioso di sentire il tripudio di sapori che tanto attendeva, per poi ritrovarsi a masticare qualcosa che è troppo salato, o insipido, o stracotto.

Certo, noi non lavoriamo in ristoranti tre stelle Michelin, quindi una persona poco attenta potrebbe chiedersi: chi mai può avvicinarsi ai nostri piatti con tali aspettative?

Questa persona si sbaglia. Il cibo è sempre cibo, e nello scorrere delle nostre giornate ricopre un ruolo di grande importanza.

Proprio per questo è nostro dovere mantenere una costante attenzione verso il cliente, ricordandoci che le migliaia di pasti che serviamo ogni giorno hanno, in un certo senso, "un volto".

Potrà sembrare banale, ma credo che un'importante azione in questo senso sia non dimenticare mai di assaggiare i piatti che serviamo.

Alle volte mi è capitato di assaggiare delle pietanze, nelle nostre cucine, che non servirei nem-

meno al mio peggior nemico e le ho fatte immediatamente ritirare dal self service.

A qualcuno parrà eccessivo, quasi irrispettoso verso chi ha cucinato l'intera mattinata, ma è nostro dovere, parte essenziale del nostro lavoro, cercare di servire del cibo di qualità. E la qualità non si trova solo nelle materie prime, ma anche nel sapore, nel gusto che esse assumono una volta cucinate.

Se il piatto non è buono e non si può più correggere, a volte è sufficiente una scusa detta con un sorriso cordiale ("Mi spiace signore, ma lo spezzatino oggi è finito! Ha provato questo formaggio? È davvero ottimo!") per risolvere la situazione nel migliore dei modi.

Questo vale a maggior ragione se il cibo, oltre ad avere un cattivo sapore, rischia di essere nocivo per la salute.

Concludo qui, sperando di essere riuscito a trasmettere, a quanti già non l'avevano, l'attenzione per l'assaggio, fondamentale per essere sicuri che i nostri clienti trovino nei nostri piatti quella che è la gioia del cibo e possano lasciarci, come la mia gatta, leccandosi i baffi!



# IL MUSEO IMMAGINATO

PHILIPPE DAVERIO - EDIZIONI RIZZOLI

Curiosità, gusto invenzione ed ecco come Daverio ci trasmette un suo sentire l'arte.

Immagina di costruire un museo fatto di innumerevoli sale in cui trovano spazio alcune delle opere che nella sua vita lo hanno commosso, travolto e portato a vivere tra capolavori e sentimenti.

**"Come si guarda un quadro? Lo si guarda a lungo." Dice Philippe.**

Ed eccoci arrivati nell'Anticamera in cui fa capolino:

"Amore Sacro e Amor Profano" di Tiziano; nella Biblioteca in cui trova posto il "Giudizio Universale" di Bosch;

il Gran Salon in cui emerge la "Nascita di Venere" di Botticelli assieme alla "Venere di Urbino" del Tiziano;

La Sala da Pranzo con un perlato Arcimboldo ed il suo "Acqua";

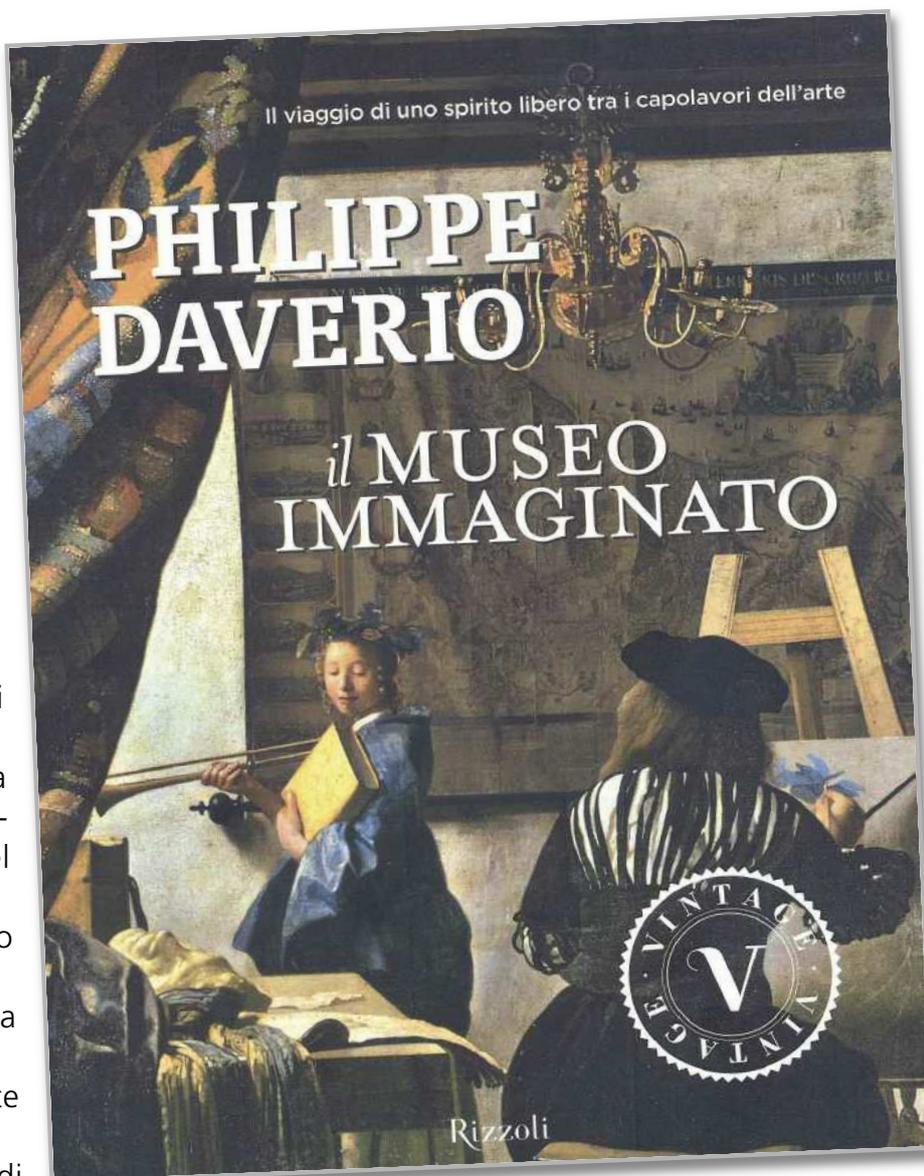
Le Petit Salon con la sua fortissima "Tempesta" del Giorgione;

La Sala da Gioco con l'inquietante "Gli iceberg" di Church;

Le cucine con il "Mangiatore di Fagioli" di Carracci;

La Balconata con la "Dama con Ermellino" di Leonardo; Le Camere da Letto con il Caravaggio di "Amor Omnia Vincit" e con "L'origine del mondo" di Courbet.

Nella descrizione ho fatto torto a decine di altre meravigliose opere, ma è impossibile con le parole descrivere la gioia e la bellezza di questo libro.



# I COMPLEANNI DEL MESE

MONTANARO FRANCO	22-3	COBBE SILVANA	29-3	SANTORO SANDRO	7-4
PIFFER CHIARA	22-3	EGBON ENOGIOMWAN	29-3	TRIFILETTI ROSA	8-4
RODELLA ANGELO	22-3	MIMIOLA ROSANNA	29-3	PINTARELLI MARTA	9-4
TEDESCHI ROSANNA	22-3	FALL NDAYE KHOUDIA	30-3	MAZZALAI ROBERTA	10-4
TURRINI MICHELA	22-3	GALVAGNI MARIA	31-3	ZANETTI ANTONELLA	10-4
D'ELIA MARIA	23-3	STERNI SARA	31-3	BERLOFFA MARIA	11-4
MATTEI COSTANZA	23-3	FERRETTI VILMA	1-4	BRUGNA ESTER	11-4
SALTORI CINZIA	23-3	PETERLINI ALESSANDRA	1-4	MANFRINI MARCO	11-4
CORSO ISMAELE ANTONIO	24-3	SIMONETTI GENNARO	1-4	BALDO SIMONETTA	12-4
PISONI LORENA	24-3	ESPOSITO CARMELA	2-4	DACI AIDA	12-4
TOMIO PAOLA	24-3	GIULIANI MARIALUISA	2-4	FERRARI MILENA	12-4
SANTAGIULIANA BUSELLATO CAMILLA	25-3	PELLEGRINI FIORELLA	2-4	FURLINI GIULIANA	13-4
ZAMPIERO LAURA	25-3	TAMANINI ROBERTA	2-4	REGOLINI RITA	13-4
ECCHER SIMONETTA	26-3	BENONI LUCIA	3-4	ANDREATTA ROBERTA	14-4
GUSMEROTTI MARIA ALESSANDRA	26-3	LONER NADIA	3-4	ZAMPI ALESSANDRA	14-4
POVINELLI VERONICA	26-3	RAVANELLI ELGA	4-4	ZISCHG EDELTRAUD	14-4
TIMIS IOANA DORINA	26-3	TASINI KARIM	5-4	DORIGONI NADIA	15-4
TURRI GIUSEPPINA	26-3	TEREZIU RREZEARTA	5-4	PEDRINOLLI BARBARA	15-4
COSER MARISA	27-3	ANNARUMMA MADDALENA	6-4	CAPPELLETTI GEMA	16-4
DIVINA DANIELA	27-3	BOSELLI ARIANNA	6-4	TASIN ROBERTA	17-4
FORMOLO IOLANDA	27-3	BRUNIALTI FABIANA	6-4	FONTANARI FRANCESCA	18-4
GUETTI CHIARA	27-3	CURATOLA GIADA	6-4	MIOLI ELENA	18-4
SANNICOLO' RENATA	27-3	VANTINI STEFANIA	6-4	RUSSO TERESA	18-4
BOTTAZZI GIACOMO	28-3	ALOVISI ANNAROSA	7-4	PEGORETTI NIVES	19-4
LORENZI CRISTINA	28-3	FERRETTI ELENA	7-4	BEBER ELISABETTA	20-4
MICHELON BARBARA	28-3	MOSER RINA	7-4	GAMBERONI MONICA	20-4
PLOTEGHER OMBRETTA	28-3	ROSA MANOLA	7-4	PIFFER MARIANGELA	20-4

La Collaboratrice Maftea Evelina ci comunica la nascita di Arianna il 25/01/2013  
La Collaboratrice Agostini Marianna ci comunica la nascita di Viola il 15/02/2013



*Felicitazioni vivissime dalla Cooperativa*



## Ricetta di Davide, cuoco Self Aziendale Ceole ORZETTO AI MIRTILLI

**Per 4 persone:**

- 250 gr orzo perlato
- Mezza cipolla
- 50 gr burro
- Un bicchiere vino bianco secco
- 150gr mirtilli
- 100gr mascarpone

Mettere a mollo l'orzo per due ore, rosolare la cipolla precedentemente tritata grossolanamente aggiungere l'orzo e tostarlo per alcuni minuti e bagnarlo col vino bianco portarlo avanti con la cottura con del brodo di vegetale fresco a metà cottura aggiungere i mirtilli in fine mantecare col mascarpone. Per un ottima riuscita servirlo in cialda di grana