



# RISTO3

59/221

aprile - maggio 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

- PRESENTAZIONE LIBRO RISTO 3
- INVITO

#### LE PERSONE IN RISTO 3

- UN FIL ROUGE PER RISTO 3

#### VIVERE IN RISTO 3

- PROGETTO A HUANCAYO: L'ESPERIENZA DI ROBERTO DELLAMARIA
- I SOCI DOMANDANO
- UN PERCORSO DI TRASPARENZA: MANTENIMENTO CERTIFICATO SA8000
- SICUREZZA SUL LAVORO: LO SCIVOLAMENTO
- DALL'UFFICIO PERSONALE

#### A.A.A. VENDESI-CERCASI

#### ANNIVERSARI

COMPLEANNI E NASCITE





# IL MONDO IN RISTO3



Presentazione del libro

## IL MONDO IN RISTO3

Mercoledì 24 Aprile ad ore 17.00

presso la Sala Convegni della Cooperazione Trentina  
in Via Segantini 10/A Trento

Sotto forma d'interviste si affronta il percorso di trentacinque persone che hanno lasciato la loro terra per dare un senso alla propria esistenza ricercando lavoro, dignità e sussistenza.

Ci piace pensare che i loro percorsi siano legati a quelli che pochi anni prima i nostri avi, genitori, fratelli hanno intrapreso alla ricerca di una vita migliore.

Un unico genere (quello umano) abita la terra e deve imparare a conoscersi, ad accogliere diverse culture, a collaborare vivendo assieme.

Con questo volume Risto 3 vuole comunicare la necessità di opporsi ai soprusi, alla violenza e alle difficoltà arrivando alla coesistenza e alla crescita attraverso una maggiore conoscenza dell'altro.

Interverranno alla presentazione:

Sergio Vigliotti • PRESIDENTE DELLA RISTO 3

Giuliano Beltrami • AUTORE ED ESTENSORE DEL LIBRO

Lucio Tonina • FOTOGRAFO

Antonia Dalpiaz • SCRITTRICE

Marta Dalmaso • ASSESSORE ALL'ISTRUZIONE

Lia Giovanazzi Beltrami • ASSESSORE ALLA  
SOLIDARIETÀ INTERNAZIONALE E ALLA CONVIVENZA

*Stacchi Musicali a cura del Trio Turchese*



**TUTTI I SOCI ED I COLLABORATORI SONO INVITATI  
A PARTECIPARE ALLA PRESENTAZIONE DEL LIBRO  
"IL MONDO IN RISTO 3"**

**CHE SI TERRÀ MERCOLEDÌ 24 APRILE AD ORE 17.00  
PRESSO LA SALA DELLA COOPERAZIONE  
IN TRENTO - VIA SEGANTINI N. 10.**

**L'INVITO È ESTESO AD AMICI E FAMIGLIARI.  
E' L'OCCASIONE PER DIMOSTRARE CHE SIAMO VICINI  
AI NOSTRI COLLEGHI CHE DA TUTTO IL MONDO  
SONO VENUTI A LAVORARE CON NOI  
PER IL CONSOLIDAMENTO E LA CRESCITA  
DELLA NOSTRA COOPERATIVA.**

**VI ASPETTO.**

**IL PRESIDENTE  
SERGIO VIGLIOTTI**



**NB - Per chi ne avesse bisogno,  
sarà disponibile un servizio di  
baby-sitting durante la serata  
(ore 16.30 - 19.00)  
per l'intrattenimento dei bambini.**

## UN FIL ROUGE PER RISTO3

*Conosciamo Paola Zampedri e Simona Russo che seguono la nuova comunicazione di Risto3*

Paola Zampedri e Simona Russo sono due donne che tre anni fa hanno messo insieme le loro esperienze lavorative ed hanno dato vita a "Filrouge Comunicazione", uno studio di comunicazione e marketing che studia, con e per le aziende, l'immagine più adeguata per presentarsi e con quali strumenti farlo al meglio rispetto al proprio pubblico. Ciò che caratterizza il loro lavoro è la passione comune per analizzare, scoprire qual'è il vero DNA di ogni azienda, quali i suoi valori di riferimento che condivide con i propri collaboratori, per far emergere un'immagine vera, reale dell'azienda e delle persone che la compongono e trasmetterla verso l'esterno in modo semplice ed efficace.

Paola ha un background formativo artistico-tecnico, avendo studiato architettura, ma ha lavorato per più di 10 anni nel campo della comunicazione, presso agenzie di pubblicità.

Simona invece ha una formazione scientifica e le sue esperienze lavorative sono state soprattutto in campo commerciale.

### **Fil Rouge: cosa significa "un Filo rosso"?**

Fil rouge, questo nome francese per sottolineare il filo conduttore che è elemento essenziale di ogni corretta comunicazione. Ogni azienda comunica a più livelli e con mezzi differenti, ma affinché la sua comunicazione possa essere efficace, deve essere sempre mantenuto questo "Filrouge", esserci cioè coerenza nello stile e riconoscibilità, altrimenti molte azioni sarebbero sprecate. Un intento dunque già insito nel nome, che allo stesso tempo è stato scelto perché, oltre a questo significato molto preciso e attinente alla professione, lo troviamo molto adatto a rappresentare uno studio tutto al femminile!

### **Fil Rouge: un filo rosso PER RISTO3**

Risto3 l'anno scorso ci ha chiesto di collaborare per far emergere uno stile e un'immagine che rappresentasse veramente e sinceramente



Risto 3 verso l'esterno. Iniziando un lavoro d'indagine, dove sono stati coinvolti molti collaboratori, sono emerse tante cose interessanti scoprendo che molte caratteristiche distintive di qualità e molti importanti valori di Risto3, pur evidenti all'interno dell'azienda, non erano mai stati comunicati all'esterno, o quantomeno non nella forma corretta. È stato così affrontato un lungo percorso che alla fine ha permesso di evidenziare quali, tra quei tanti valori, fossero i più importanti e condivisi da tutti.

Il lavoro fatto insieme ha permesso anche di identificare qual è la vera identità aziendale e darle così un'immagine riconoscibile, un vero e proprio **"stile distintivo"** fatto di immagini e di colori, di slogan e di un certo modo, diretto e familiare, di parlare al pubblico. Perché Risto 3 è autentica, è sensibile e diretta e così deve essere anche il suo stile di comunicazione, per rappresentarla al meglio.

Sono stati creati perciò degli annunci istituzionali, che veicolassero i valori comuni, poi la comunicazione dei ristoranti self, partendo dal rinnovato Glenda, che è diventata anch'essa più diretta e comprensibile, una comunicazione che "parla" con il cliente, che si mette sullo stesso piano e lo fa sentire a suo agio ed al sicuro, in buone mani.

E poi molte altre cose ancora, accomunate da una interessante: Risto3 ha deciso di parlare al suo pubblico attraverso i **volti dei suoi colla-**

**boratori** perché sono loro che fanno l'azienda, sono loro che sorridono ai clienti e che ne rappresentano l'immagine più vera.

Sono state così scattate tante foto, tutte molto semplici e non artefatte perché si voleva passare l'immagine di autenticità e verità.

Gli ultimi progetti in via di completamento sono il rifacimento del sito web e il nuovo sito Risto 3 Party che, con immagine fresca e nuova, permetterà alla clientela di ordinare attraverso il web le proprie specialità artigianali preferite.

### Fil Rouge: un filo rosso VERSO.....

I progetti in campo sono tanti e sarà interessante seguirli insieme nel prossimo futuro.

Il filo rosso ci condurrà certamente verso nuove sfide, da progettare e da realizzare con entusiasmo.

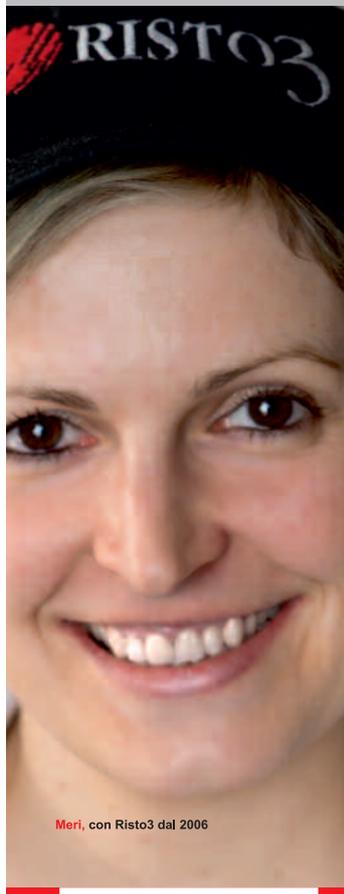


“cucinando...  
con le nostre  
mani  
tuteliamo il  
benessere  
di tutti,”

Noi cuochi di Risto3 prepariamo a mano ogni giorno pietanze gustose e ben fatte, lavorando con passione in **più di 200 cucine** nel territorio trentino, scegliendo con grande cura tanti prodotti locali, **biologici** e di qualità, che aiutano a mantenere il benessere a tavola di grandi e piccini.



Nicoletta, in Risto3 dal 2007



“cucinando...  
rispettiamo  
l'ambiente  
e valorizziamo  
il nostro  
territorio ”

Noi di Risto3 scegliamo di rispettare l'ambiente eliminando ogni anno dai nostri ristoranti self **100.000** bottiglie di plastica e lattine. Da sempre contribuiamo a dare valore al nostro territorio, utilizzando nelle nostre cucine più del **30% di prodotti locali**. Ogni anno restituiamo al territorio trentino oltre **30 milioni di euro**, destinandoli ai collaboratori, fornitori locali e sostenendo il mondo sportivo, culturale e sociale.



Meri, con Risto3 dal 2006

[www.risto3.it](http://www.risto3.it)

[www.risto3.it](http://www.risto3.it)

Autenticità

Trentino

# PROGETTO HUANCAYO: L'ESPERIENZA DI ROBERTO DELLAMARIA

Abbiamo incontrato Roberto Dellamaria, nostro collega cuoco presso il ristorante self "ENAIP" di Villazzano dopo la sua esperienza in Perù presso l'Associazione Redes.

Per arrivare all'apertura di un ristorante self a Huancayo è stato necessario seguire un percorso che è consistito in lavori preparatori effettuati tra gli altri dai nostri amici e collaboratori Giulio Pisetta e Costantino Charalabopoulos seguiti da un soggiorno-stage presso Risto 3 di Elizabeth e Juan nel giugno del 2012 per approfondire i processi di lavoro della ristorazione collettiva. Per l'apertura vi è stato il fattivo impegno della nostra collega Ida Capar che nel mese di luglio 2012 ha seguito direttamente sul posto la progettazione dei primi menù e l'effettuazione dei primi pasti.

Nel mese di gennaio 2013 il nostro collega Roberto è andato in Perù per implementare il servizio offerto con l'apertura della sera dopo quello già avviato in luglio del mezzogiorno.

10 tipologie. Sono rimasti tutti molto contenti. Poi abbiamo deciso che il menù avrebbe offerto la "pizza", anche se solo per il menù serale. La pizza è un piatto molto richiesto anche se gli ingredienti erano un po'...diversi dai nostri. Ovviamente "Paese che vai, materie prime che trovi": la farina, i pomodori sono diversi dai nostri. La mozzarella non si trova per cui abbiamo ripiegato su un loro formaggio molle che potesse sciogliersi con il calore. Alla fine non era male!

## Ad affiancarti c'era solo Juan o lo staff era aumentato?

No, il gruppo era molto aumentato dall'inizio. In cucina c'è Pablo, Frank, Angel, Gustavo, Marcos, Zsuleika. Per il servizio in sala c'è la collaborazione di Kelly, Karen e Jenny. Sono un gruppo molto affiatato, giovane, pieno di entusiasmo che ha capito le opportunità che poteva dare loro l'impegno nell'Associazione Redes



## Come mai ha deciso di andare a Huancayo?

Innanzitutto per fare un'esperienza diversa dove potevo mettere a frutto le mie competenze di cuoco. Infatti il progetto era di supportarli nell'apertura del locale anche la sera. Per l'inaugurazione sono stati preparati solo piatti italiani di

anche per la loro crescita professionale. Molti di loro provenivano da un'adolescenza difficile e Redes li ha aiutati a studiare e ad imparare una professione. Con il loro lavoro adesso possono ritornare qualcosa all'Associazione, sia in termini economici sia in termini di valore aggiunto contribuendo a tutto il lavoro che Redes continua a fare sul territorio.

**Ho visto le foto che hai portato. In effetti, solo a parlarne, non s'immagina la situazione di difficoltà sociale in cui si lavora.**

Hai ragione: la cosa che più mi è rimasta nel cuore, oltre l'amicizia costruita con i colleghi, i paesaggi splendidi, le rovine maestose dei Maya, sono le facce di bambini e bambine di strada. Il loro sorriso dopo i maltrattamenti e le violenze che hanno subito! Certamente sono aiutati da uno psicologo e da gente "dedicata" alla causa come Elizabeth che li aiutano nel rileggere le loro realtà in senso positivo, con esempi fatti di rispetto e di regole sociali.

**Vuoi raccontare un episodio che ti ha colpito?**

Non mi scorderò, in una delle mie visite al quartiere di Ocopilla dove opera Redes, due splendide bambine di 6 e 8 anni. Gestivano un "banquitos", cioè un piccolo sportello dove i bambini portano i loro piccoli risparmi. Una era la "Revisora dei conti" e la più piccola la "Presidente". Raccolgono i pochi centesimi che i bambini riescono a mettere insieme che poi vengono depositati da Redes in banca per far maturare gli interessi. Nonostante la loro giovane età avevano già ben presente cosa avrebbero dovuto fare nella loro vita futura.

**Dopo l'inaugurazione serale del ristorante come si è svolta la tua permanenza?**

E' continuata aiutandoli ad approfondire e rendere più adatto alla loro realtà operativa il Manuale di HACCP e strutturando insieme il rapporto con i fornitori. Stanno elaborando metodi di accordo con i fornitori/agricoltori per una programmazione delle consegne dei generi alimentari. Questo percorso va a vantaggio del fornitore, perché gli è assicurata una continuità di collocamento dei prodotti, e quindi di sussistenza, ed anche del ristorante che riesce a garantirsi l'approvvigionamento senza andare tutti giorni al mercato!

E' stata un'esperienza emozionante, sono contento di averla fatta.



# LE DOMANDE POSTE DAI NUOVI SOCI ISCRITTI ALLA CATEGORIA SPECIALE ED ALLE QUALI AVEVAMO PROMESSO UNA RISPOSTA

- In che modo so quando ci sarà il mio passaggio da socio speciale a socio ordinario?**  
*Ogni anno si valutano i percorsi di crescita professionale e cooperativa dei soci speciali. Viene quindi proposto ad alcuni di passare a socio ordinario tenuto conto anche della necessità di una crescita omogenea della compagine sociale sia a livello settoriale che zonale. In ogni caso il passaggio o la chiusura del rapporto sociale deve avvenire entro i cinque anni.*
- Perché una persona che ha poche ore non può diventare socia/o?**  
*Non è necessariamente vero. Certo che far parte di una società vuol dire anche viverla e una persona che lavora solo poche ore in cooperativa ha più difficoltà ad entrare in sintonia con il mondo sociale.*
- Come viene calcolato il ristorno dei soci speciali? Che diversità ci sono rispetto al ristorno dei soci ordinari?**  
*Per regolamento il ristorno per i soci speciali è pari al 75% di quello dei soci ordinari. Viene calcolato sull'imponibile previdenziale applicando la percentuale che deriva dal risultato dell'esercizio e che comunque non può superare per legge il 30% dell'imponibile previdenziale stesso.*
- Come viene dato il ristorno e come incide sul reddito di fine anno ai fini fiscali?**  
*Le modalità di distribuzione del ristorno sono proposte dal Consiglio di Amministrazione ed approvate dall'Assemblea di Bilancio. Il ristorno può esserci solo in presenza di utili. Sul ristorno non si applicano le ritenute previdenziali (INPS-INAIL etc.). Per quanto riguarda le ritenute fiscali da qualche anno (ma le normative sono in continuo cambiamento) l'imposizione sino ai 30.000 euro è pari al 10%. Per quelli che hanno un reddito maggiore, al*
- ristorno si applicano le trattenute fiscali massime di quel determinato scaglione.*
- Com'è tradotto il concetto di "responsabilità" da collaboratore a socio? (diverso impegno diversa consapevolezza?)**  
*Una persona che s'impegna sul lavoro s'impegna indipendentemente dal tipo di rapporto che ha con la società. E' però anche necessario sottolineare che una persona che si rende conto di lavorare per se stesso, assumendo quindi il ruolo di co-imprenditore, è una persona che può ancora aggiungere qualcosa alle sue prestazioni.*
- Vengono applicati i valori che teorizziamo in Risto3?**  
*Si cerca sempre di essere coerenti, non sempre ci si riesce, in ogni caso dobbiamo sempre tendere al massimo rispetto dei valori che ci siamo dati.*
- Il TFR e l'eventuale versamento di pensione previdenziale integrativa cambia per i soci?**  
*Il TFR è del tutto identico a quello del lavoratore dipendente. Per quello che riguarda la pensione integrativa invece la cooperativa (per sua scelta) versa per i soci un po' di più.*
- Vengono fatte ruotare di anno in anno, le persone che compongono il comitato di gestione (3 del cda e 3 della direzione)?**  
*Il comitato di Gestione è designato in parte dal CDA in parte dall'organizzazione tecnica. Teoricamente, se funziona, resta in carica per la durata del CDA (tre anni). Il nuovo CDA può decidere di dichiararne l'inutilità (e quindi sopprimerlo) oppure confermarne o meno i membri.*

CON LA SPERANZA DI ESSERE STATI CHIARI, RIMANIAMO A DISPOSIZIONE.

# UN PERCORSO DI **TRASPARENZA** VERSO I **SOCI**

*Visita ispettiva DVN per la norma SA8000*

La certificazione in base ai principi della norma SA8000 è un atto volontario della cooperativa il cui scopo principale è quello di creare un ambiente lavorativo in tutte le sue articolazioni in cui, soci e collaboratori non soci, trovino le condizioni lavorative ottimali per svolgere il proprio lavoro.

Da questi presupposti teorici, gli otto indicatori della norma definiscono l'agire della cooperativa.

Questo è il comportamento di Risto 3 rispetto a:



- **LAVORO MINORILE.** In Risto3 non si assumono lavoratori minorenni, se sono presenti è solo nei momenti di stage che la cooperativa effettua in accordo con gli Istituti Scolastici.
- **LAVORO OBBLIGATO.** Chi lavora presso la cooperativa lo fa volontariamente e non costretto. Non esiste quindi lavoro obbligato, coercitivo e tantomeno riduzione in schiavitù.
- **FORMAZIONE.** Tutto il personale è inserito in percorsi di formazione sulla Sicurezza sul Lavoro, sulla Sicurezza Alimentare e sull'Organizzazione Sociale e Lavorativa.
- **LIBERTÀ DI ASSOCIAZIONE E CONTRATTAZIONE COLLETTIVA.** Risto3 permette la libera associazione sindacale: nel Bilancio sociale sono esposti gli indici di adesione sindacale, riunioni effettuate, referenti sindacali e Rappresentanti dei lavoratori.
- **DISCRIMINAZIONE.** Risto3 non accetta che si possano praticare atteggiamenti discriminatori in base alla religione, sesso, razza, disabilità.
- **ORARIO DI LAVORO.** Ogni operatore è a conoscenza del proprio orario di lavoro fin dall'assunzione e a tutti è garantita la fruizione delle ferie e dei permessi.
- **TRASPARENZA CRITERI RETRIBUTIVI.** Tutti i lavoratori della Cooperativa sono pagati regolarmente, rispettando i livelli retributivi previsti dai contratti Nazionali e Provinciali.
- **SALUTE E SICUREZZA.** La Cooperativa garantisce la frequenza a corsi di formazione inerenti la sicurezza e provvede a dotare i lavoratori dei previsti Dispositivi di Protezione Individuale.

Questi aspetti si danno per scontati, ma la situazione dei diritti dei lavoratori a livello nazionale è sotto gli occhi di tutti.

Siamo convinti che l'adozione ed osservanza di questa certificazione possa dare un contributo forte per una trasparenza dell'agire verso i propri collaboratori.

Ribadiamo anche l'aspetto di stimolo che la norma ha per il raggiungimento degli obiettivi aziendali.

# SICUREZZA SUL LAVORO. SCIVOLARE NEI LUOGHI DI LAVORO

Basta una distrazione, un piede in fallo, e ci troviamo distesi a terra.

I luoghi possono essere tanti: una cucina, il locale lavaggio, il magazzino.

Proprio per la nostra attività i lavoratori e lavoratrici nelle strutture o in magazzino sono potenzialmente esposti a questo tipo di rischio e pertanto si richiede la massima attenzione.

Le cadute possono dipendere nella maggioranza dei casi dal modo in cui vengono svolte le pulizie, dalla pavimentazione non idonea, dalla presenza di ostacoli non preventivamente segnalati, dall'uso di calzature inadeguate o dalla mancata esposizione di cartelli per segnalare la presenza di pavimenti bagnati.

In diverse occasioni gli incidenti si verificano sempre per una combinazione di diversi fattori.



Le conseguenze di una caduta, se si è fortunati, si limitano ad uno spavento e qualche botta.

Al contrario se cadiamo in maniera violenta o scomposta l'esito sarà grave e si dovrà ricorrere alle cure del pronto soccorso.

Possiamo quindi far tesoro dell'esperienza e dei suggerimenti per prevenire gli incidenti e migliorare le condizioni degli ambienti di lavoro.

Nel limite del possibile le misure da attuare sono diverse, tra queste segnaliamo:

- Asciugare immediatamente liquidi caduti sul pavimento
- Dopo le lavorazioni pulire le superfici dai residui di cibo cercando di non gettarle per terra
- Segnalare e avvisare i colleghi della presenza del pavimento bagnato o scivoloso
- Delimitare la superficie interessata dalle pulizie, per evitare incidenti in presenza di clienti
- Utilizzare calzature idonee
- Provvedere a chiamare la sede per segnalare alla manutenzione la necessità di riparare un'attrezzatura o altro che perda liquidi.



## TRATTAMENTO ECONOMICO PER LE FESTIVITÀ

Il trattamento economico dei giorni festivi varia secondo la tipologia di assunzione del lavoratore.

La normativa prevede due casi: i prestatori di lavoro retribuiti in misura fissa mensile e quelli retribuiti in relazione alle ore di lavoro effettuate. Risto 3 applica la prima tipologia.

Quando la festività coincide con la domenica, al prestatore di lavoro retribuito in misura fissa spetta, in aggiunta alla sua retribuzione mensile, un ulteriore importo corrispondente ad una quota giornaliera di retribuzione. Tale quota cor-

risponde ad 1/26 della retribuzione mensile fissa.

Al contrario per le festività infrasettimanali, vale a dire per le festività cadenti in un giorno lavorativo, la quota aggiuntiva non viene pagata in quanto la retribuzione mensile rimane inalterata. In altre parole il lavoratore si vede comunque riconosciuto lo stipendio intero pur assentandosi per un giorno.



### DICHIARAZIONE DEI REDDITI: A CHI IL 5 X 1000?

La nostra collega Annamaria Manca, volontaria presso "Associazione Volontariato ciechi onlus" ci ha inviato questo materiale che volentieri pubblichiamo.

Nella prossima denuncia dei redditi dona il 5 x 1000 all'"Associazione Volontariato ciechi onlus". L'Associazione è stata costituita a Trento nel 1993 in collaborazione con l'Unione italiana ciechi con la quale divide gli scopi e l'ideologia.

Si prefigge di aiutare tutti i disabili visivi nelle necessità quotidiane e nell'inserimento sociale, preferendo gli interventi rivolti alle singole persone.

Come rendersi disponibili. Ogni persona può rendersi utile per il raggiungimento degli scopi dell'Associazione. Basta disporre di qualche ora di tempo da dedicare alle persone con disabilità visiva.

Il codice fiscale da segnare sulla denuncia dei redditi è il seguente:

**"Associazione Volontariato ciechi onlus" 96033340223**  
**info@trenta.it - numero verde 800990078**



### A.A.A. VENDESI- CERCASI

Vendo Camper "Katamarano 7" su Ford Transit.  
Immatricolato 06/2010 in ottime condizioni.

Per informazioni chiamare Daniele 340 / 23 40 594

# LABBIO COMPLEANNI

## I COMPLEANNI DEL MESE

BABANIC SLADANA	21-4	PREZZI LUISA	30-4	CAVAGNA MONICA	10-5
DA SILVA BELO CREMILDA	21-4	DI CELLO ASSUNTA	1-5	KANU EUCHRIA	10-5
GIOVANELLA DINA PIERINA	21-4	MURRA KLOIDA	1-5	SECHI MARIAFRANCA	10-5
MORO DANIELA	21-4	STRUCIC STEFANIA	1-5	ZANELLA ROSELLA	10-5
NEGRIOLLI ROSELLA	21-4	BENEDETTI NADIA	2-5	ZATELLI SONIA	10-5
PARISI DELIA	21-4	BIASIOLLI ROBERTA	2-5	FANTI SABINA CORINNE	11-5
PICCINELLI SONIA	21-4	ECCHELI DONATELLA	2-5	NICOLINI ANTONELLA	11-5
SINOPOLI TERESA	21-4	FANTI AFRA	2-5	TAMBURINI MARCO	11-5
GRAZIANO ANGELA	22-4	TESSARO MANOLA	2-5	CESTARI RITA	12-5
MENESTRINA PAOLA	22-4	VERA MARTINEZ MILAGROS	2-5	CIUHRII ELENA	12-5
ZAVERA MIHAELA EMILIA	22-4	AMMIRATI ALFONSO	3-5	MAZZUCCHI LAURA	12-5
GEROLA NADA	23-4	PINCIGHER NICOLETTA	3-5	SANCANIN STEFICA	12-5
SIMONETTI GUERRINO	23-4	BEBER DONATA	4-5	VENTURI LORENA	12-5
CHISTE' ELISABETTA	24-4	BENEDETTI LAURA	4-5	BUGNELLA CARLA	13-5
OSTI DANIELA	24-4	BEQIRAJ GJYSLIME	4-5	GIACOMELLI LORENZA	13-5
STOJANOVIC MILKA	24-4	SALAMONE MARIA	4-5	GRAZIANO NADIA	13-5
DA SILVA MARIA CRISTINA	25-4	SALKIC NERMINA	4-5	LOVAT MARZIA	13-5
GUADAGNINI MONICA	25-4	SONTACCHI PATRIZIA	4-5	MOSER MIRIAM	13-5
MORATELLI CARLA	25-4	TYLI MAJLINDA	4-5	FOLGARAIT GIOVANNA	14-5
REMONDINI MIRIAM	25-4	CALLIARI MARIAROSA	5-5	GIACOMUZZI SARA	14-5
HYSA MAJLINDA	26-4	EKHATOR PHILO	5-5	TASIN LORIANA	14-5
ZENI MICHELE	26-4	VALCANOVER MARA	5-5	EMANUELLI MONICA	15-5
DORIGATTI LAURA	27-4	VALENTINI MARIA ANTONIETTA	5-5	LEMONS RIASCOS LUZ MARINA	15-5
FRUET DANIELA	27-4	SANGIORGI EMANUELA LUCIA	6-5	MARZADRO LIDIA	15-5
LURASCHI ROSANNA	27-4	BERTOLDI BEATRICE	7-5	PRUHA KARMELA	15-5
NICOLINI FLAVIA	27-4	LAZZERI MANUELA	7-5	SARTORI ANTONELLA	15-5
STEVANOVIC VERA	27-4	PARISI MARILENA	7-5	AGOSTINI MARIANNA	16-5
CELANO EUGENIA	28-4	SALVADORI ROSANNA	7-5	GIONGO FERNANDA	16-5
GARRI MOLINA MARCELA NEVENKA	28-4	SANTORO MARIA	7-5	OPREA DANIELA ANDREEA	16-5
NARDON MARA	28-4	TOMASI LUCIA	7-5	SANNICOLLO' ROBERTA	16-5
NICOLUSSI NEFF PATRIZIA	28-4	PEZZALI BARBARA	8-5	BIASIOLLI MARIA GRAZIA	17-5
PATSCHIEDER LORENZA	28-4	SEGATA JESSICA	8-5	POLI LOREDANA	17-5
CASAGRANDE CRISTINA	29-4	ANDREATTA ELENA	9-5	PREDELLI FRANCESCA	17-5
CHIUSOLE TIZIANA	29-4	CONT PAOLA	9-5	STISCIA LUCA	17-5
NICOLINI ALESSIA	29-4	LONGO PATRIZIA	9-5	BIASIOLLI MARISA	18-5
BERTONI ANDREA	30-4	RUGGIERO ROSARIA	9-5	CALCARI MARINA	18-5
MONFREDINI MONICA	30-4	ZUCCOLO LUCIA	9-5		