



RISTO3

68/230

gennaio 2014 - febbraio 2014
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: Giuliano Beltrami
Stampa "Grafiche Futura" s.r.l. - Via della Cooperazione, Mattarello di Trento - periodicità mensile

in-forma

SOMMARIO

LA COOPERAZIONE E RISTO 3

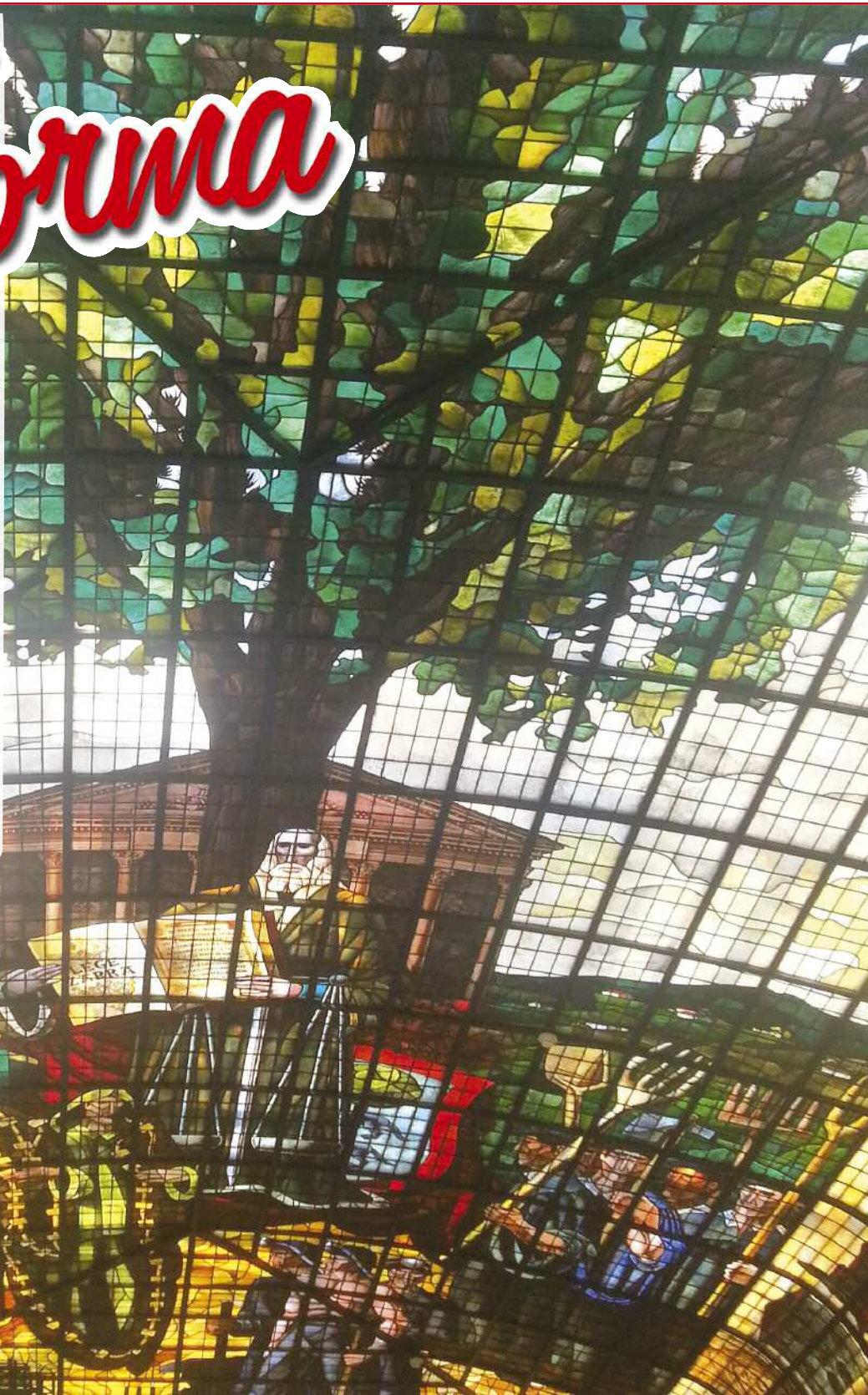
- NUOVA ORGANIZZAZIONE UFFICI
- DAL CDA
- LA GESTIONE COOPERATIVA
PRINCIPI BASE

VIVERE IN RISTO 3

- FOTOCRONACA DELLA FESTA
- RICEVIAMO DA ROBERTO

ED ALTRO ANCORA

- L'ALBERO DEGLI AMICI
- STOCCAFISSO, BACCALA' E DINTORNI
- COMPLEANNI



NUOVA ORGANIZZAZIONE UFFICI PRESSO LA SEDE

L'anno nuovo inizia con una piccola riorganizzazione degli spazi per quanto riguarda gli uffici amministrativi a Trento.

Come ben sapete, a Trento si trovano gli uffici in via del Commercio (dislocati in due sedi a qualche metro di distanza) e il Magazzino Acquisti o Piattaforma in Via Maestri del lavoro. Con gennaio presso la Sede potete trovare:

- **Presidenza e Area Sociale**
- **Direzione Generale**
- **Area Tecnica**
- **Area Amministrativa**
- **Ufficio Sistema Qualità**
- **Ufficio Marketing**

Nell'edificio distaccato di fronte alla Sede troverete:

- **Area Risorse Umane,**
- **Area Sicurezza Alimentare,**
- **Area Acquisti,**
- **Uffici Coordinatori zona Trento.**

Presso il **MAGAZZINO** in via Maestri del lavoro rimarrà lo stoccaggio di tutti i prodotti e la loro distribuzione.

La modifica degli spazi è il risultato di due problematiche.

- La prima è legata strettamente alla necessità "di spazio". Il potenziamento di alcuni uffici e la cronica mancanza di locali da mettere a disposizione di revisori, sindaci, stagisti, o semplicemente per incontri fra personale o per accoglienza di clienti, è diventata un problema da risolvere.

- La seconda ragione ha un obiettivo diverso. L'avvicinamento dell'Ufficio Acquisti alla sede centrale. E' sempre più convinzione di tutti che la logica della continua condivisione delle problematiche e il confronto fra le varie funzioni e ruoli aziendali possano risolvere molte problematiche alla radice. La lontananza fisica degli uffici Acquisti, nel passato, ha posto delle naturali limitazioni in tale senso, che ora potranno trovare più agevoli soluzioni. In particolare l'ufficio Acquisti potrà operare a stretto contatto con l'Ufficio Sicurezza Alimentare su aspetti comuni riguardanti materie prime e non conformità, e con alcuni Coordinatori su tematiche specifiche.

**IL TUTTO IN ATTESA DELLA NUOVA SEDE
DI SPINI DI GARDOLO.**



DAL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

NUOVI SOCI E SOCIE DAL 2014

Il Consiglio di Amministrazione nella riunione del 26 novembre ha accettato la richiesta di entrare a far parte dei Soci categoria "Speciale" dal 1 gennaio 2014 i seguenti collaboratori:

NUOVI SOCI CATEGORIA SPECIALE

ACENG HARRIET, ALESSIO VINCENZA, BERTEOTTI NADIA, BOSISIO RENATA, BRUCCOLERI ANNA, CANCELLA ANTONELLA, CHIESA SABRINA, CUNITCHI STELA, CUTOV LUCICA PAULINA, DALDOSS ROSEMARY, DE LUCA FLORA, DODITA MIHAELA, FRISANCO GRAZIELLA, GROFF PATRIZIA, HYSA MAYLINDA, IELPO JONATAN, IOB CAROLE, KOZAK SVITLANA, LLOSHI GENTIANA, LORANDINI MARINA, ROSSI GABRIELLA, ROTUNDO DAVIDE, SEVEGNANI JESSICA, TOMYSEK MAGDALENA EWA, TOVAZZI STEFANIA, VERSINI LETIZIA, VILIOTTI PATRIZIA.

Nella stessa seduta il Consiglio di Amministrazione ha accettato la domanda dei seguenti soci per il passaggio nella categoria "Ordinari" a far data dal 1 gennaio 2014:

NUOVI SOCI CATEGORIA ORDINARIA

DELAITI SABRINA, FORINO ROSA, LORENZIN ALBERTO, MOSCA MARLENE, MURRU SERENELLA, PALLAORO LAURA, PEDRINI BARBARA, RORATO DOROTEA, SANTORO SANDRO, ZANETTI ANTONELLA, ZANINELLI SERENELLA.

Le domande dei nuovi soci sono accolte seguendo le linee impostate anni fa dal Consiglio di Amministrazione:

- distribuzione territoriale che tenga conto zona per zona del rapporto soci/totale del personale;
- mantenimento del rapporto soci speciali/soci ordinari come da prescrizione legislativa;
- parere favorevole del Coordinatore/Coordinatrice di zona sul comportamento lavorativo del richiedente.

TASSO REMUNERAZIONE "FINANZIAMENTO SOCI"

Nella seduta del 26 novembre, il Consiglio di Amministrazione ha approvato il nuovo tasso di remunerazione del "Finanziamento Soci". Per il 2014 il tasso che sarà applicato sarà del 3% lordo che si traduce in 2,40% netto. Il **"Finanziamento soci"** è una possibilità data ai Soci ordinari di versare somme di denaro, come in un comune conto bancario, gestite direttamente dalla cooperativa.

Le somme raccolte portano ad una liquidità per la Cooperativa, che in caso di bisogno, deve chiedere meno prestiti alle banche. Il tutto si traduce anche in un vantaggio per il socio. Sui depositi viene infatti applicato un tasso migliore rispetto a quello delle banche e non vengono applicate spese per la tenuta del conto. Alla fine dell'anno la Cooperativa rilascia resoconto dei movimenti effettuati durante l'anno e degli interessi maturati.

Chi volesse informazioni è pregato di rivolgersi a Daniele Scandella (Ufficio Amministrazione e finanza) 0461/ 17 34 441.

LA GESTIONE COOPERATIVA: PRINCIPI BASE

1. EDUCAZIONE/FORMAZIONE

(Educazione Cooperativa, Formazione Professionale)

- A) Una cooperativa non può crescere senza avere una profonda conoscenza della propria essenza. Per far ciò è necessaria un continuo approfondimento dell'educazione cooperativa. In una società che vuol essere cooperativa non può mai venir meno un continuo studio, approfondimento e sviluppo delle tematiche cooperative che sono l'ideologia che deve unire tutti i partecipanti alla vita sociale.
- B) Per mantenere ed accrescere la competitività verso il mondo esterno è necessario continuare ad investire sulla formazione professionale. Attraverso la formazione professionale si ottimizzano e si aumentano le proprie capacità diventando così concorrenziali nei confronti dei competitor.

L'educazione e la formazione non possono essere utilizzate per far crescere solo i vertici della società cooperativa, devono invece far parte del bagaglio di ogni socio e di ogni lavoratore.



2. PREMINENZA DEL LAVORO

(Carattere Subordinato e Strumentale del Capitale)

Cooperare vuol dire lavorare assieme. Nella cooperativa il Capitale non può che essere un elemento strumentale (seppur necessario) per raggiungere l'obiettivo principe che è quello di mettere al centro l'uomo, il lavoratore.

Le cooperative che non applicano la centralità del lavoro possono essere considerate società con elementi cooperativi (servizi ai soci, alle persone) sicuramente non sono cooperative compiute.



3. ORGANIZZAZIONE DEMOCRATICA E PARTECIPAZIONE

L'organizzazione cooperativa fa del suo essere democratica il momento sul quale non è possibile transigere. La democrazia dovrebbe essere a carattere orizzontale (assemblee) anche se le necessità di efficienza portano ad utilizzare sempre più organismi di democrazia delegata (CDA) ed anche a delegare funzioni tramite atti notarili ad organismi tecnici quali la Direzione.

Se la gestione è delegata ad un gruppo di persone che si ritiene possiedono il sapere vuol dire che si mantengono i soci ed i collaboratori nell'ignoranza

VENDITA BIGLIETTI PER LA GRANDE LOTTERIA

A fianco una visione dei premi.

Tra cui:

- 1 TV 50 pollici**
- 3 TV LED 32 POLLICI**
- 1 ROBOT ASP. HOOVER**
- 10 TABLET STAR 3G**
- 4 APPLE IPHONE 4S**
- 20 TABLET GALAXY 8**
- 2 IPAD APPLE 16**
- 2 SCOPE DYSON**
- 5 NOTE BOOK COMPAQ**
- 5 IPOD NANO**
- 3 IMPASTATORI BOSCH**
- 1 IMPASTATORE KENWOOD**
- 4 TABLET GALAXY 10**

e inoltre giocattoli per i figli (e per voi), borse contenenti svariati prodotti alimentari e non, salami, fusti birra, bottiglie vino e spumante, cioccolatini, panettoni etc. etc. Un Natale in cui il gioco si è unito alla tecnologia per Voi e per i Vostri famigliari.



FOTOCRONACA



Ed ecco alcuni coordinatori che distribuiscono i buoni spesa. Una bella iniziativa che riusciamo ancora a fare per tutti i collaboratori.



I bambini giocano e lavorano



E dopo la cena il caffè



FESTA DI NATALE 2013

Un altro momento della festa di Natale è stato quello voluto da Roberto Dellamaria.

Roberto ha trascorso circa un mese a Huancayo in Perù per collaborare con l'associazione "Redes" nostro punto di riferimento in questi anni nella solidarietà internazionale.

A Huancayo Risto 3 ha aiutato a progettare, far nascere e partire un ristorante self e non solo nel quale trovano occupazione alcuni ex ragazzi di strada della città peruviana.

Per la festa di Natale Roberto ha preparato con le sue mani angioletti di pasta dorata da appendere all'albero. Il ricavato della vendita di questi manufatti, abbinati ad una cartolina di auguri, verrà devoluto al progetto in Perù.

Dopo la festa Roberto ha voluto inviarci le sue impressioni che volentieri condividiamo con voi.

"Ringrazio tutte le persone che hanno partecipato alla raccolta fondi per il progetto Huancayo per la loro disponibilità dimostrando sensibilità e anche a coloro che hanno fatto delle offerte comprendendo l'importanza di metterci qualcosa.

Vorrei aggiungere un mio pensiero su... cos'è la solidarietà.

Vi porto a conoscenza di un fatto: venerdì durante la festa è passata una signora, una mia collega di lavoro (come tutte le circa 850 persone presenti) e guardando l'allestimento dell'angolo della solidarietà mi ha chiesto se gli angeli avessero un prezzo o fossero "a gratis". Quando le ho spiegato che si poteva prendere facendo una donazione libera, legata al progetto Huancayo (che pensavo conoscesse, visto



che Risto 3 ne parla spesso sul mensile) mi ha detto: "sat cosa la dis me nonna, che la gà 95 ani? che quei lì (riferendosi ai bambini peruviani) i dovria esser più siori de noi, che l'è 50 ani che ghe mandan via soldi".

Il ricavato del nostro impegno durante la festa, è stato di soli 575 euro (allora credo, che "quei lì" dovranno aspettare qualche anno ancora, per sentirsi più ricchi di soldi... che credo sia quello che volesse dire la signora,... mentre dentro forse, loro, lo sono già ricchi, più di noi). Per me la solidarietà è l'esatto contrario. Volevo anche ricordare a questa collega che la vita è come una ruota e prima o dopo tutti arriviamo alla "valvola" e che probabilmente la sua nonna avrà perso il ricordo di qualche momento difficile vissuto "sti ani".

Ma rispettando ogni pensiero mi sono limitato a sorridere e ad augurarle una buona festa, sicuro che mentre branderà con la sua coscienza, accrescerà il suo senso del Natale."

Roberto Dellamaria



L'ALBERO DEGLI AMICI

di Jorge Luis Borges

*Esistono persone nelle nostre vite che ci rendono felici
per il semplice caso di avere incrociato il nostro cammino.
Alcuni percorrono il cammino al nostro fianco,
vedendo molte lune passare,
gli altri li vediamo appena tra un passo e l'altro.
Tutti li chiamiamo amici e ce ne sono di molti tipi.
Talvolta ciascuna foglia di un albero rappresenta uno
dei nostri amici.
Il primo che nasce è il nostro amico Papà e la nostra
amica Mamma,
che ci mostrano cosa è la vita.
Dopo vengono gli amici Fratelli, con i quali dividiamo il
nostro spazio affinché possano fiorire come noi.
Conosciamo tutta la famiglia delle foglie che
rispettiamo e a cui auguriamo ogni bene.
Ma il destino ci presenta ad altri amici che non
sapevamo avrebbero incrociato il nostro cammino. Molti di loro
li chiamiamo amici dell'anima, del cuore.
Sono sinceri, sono veri. Sanno quando non stiamo bene,
sanno cosa ci fa felici. E alle volte uno di questi amici dell'anima
si infila nel nostro cuore e allora lo chiamiamo innamorato.
Egli da luce ai nostri occhi, musica alle nostre labbra,
salti ai nostri piedi.
Ma ci sono anche quegli amici di passaggio, talvolta una
vacanza o un giorno o un'ora. Essi collocano un
sorriso nel nostro viso per tutto il tempo che stiamo con loro.
Non possiamo dimenticare gli amici distanti, quelli
che stanno nelle punte dei rami e che quando il vento
soffia appaiono sempre tra una foglia e l'altra.
Il tempo passa, l'estate se ne va, l'autunno si
avvicina e perdiamo alcune delle nostre foglie, alcune nascono
l'estate dopo, e altre permangono per molte stagioni.
Ma quello che ci lascia felici è che le foglie che
sono cadute continuano a vivere con noi, alimentando le nostre
radici con allegria.
Sono ricordi di momenti meravigliosi di quando
incrociarono il nostro cammino.
Ti auguro, foglia del mio albero, pace
amore, fortuna e prosperità.
Oggi e sempre..... semplicemente perché ogni persona che
passa nella nostra vita è unica.
Sempre lascia un poco di se e prende un poco di noi.
Ci saranno quelli che prendono molto,
ma non ci sarà chi non lascia niente.
Questa è la maggior responsabilità della nostra vita e
la prova evidente che due anime non si incontrano
per caso.*

STOCCAFISSO, BACCALA' E DINTORNI

AVV. ELVIO FRONZA — SECONDA PUNTATA

ALCUNI PIATTI TIPICI DELLE VARIE ZONE

1) Piatti veneti

I Veneti (da intendersi Triveneti), fin dalla sua introduzione nel '400, videro nello stoccafisso un'allettante alternativa al pesce fresco, costoso e facilmente deperibile. Questo piatto, quindi, venne consumato secondo varie ricette. Ancora oggi sono apprezzati il "baccalà mantecato" (che è nato a Venezia), ma anche altri, il più celebre e rinomato dei quali è il "baccalà alla vicentina".



È tramandato di famiglia in famiglia, di generazione in generazione, con alcuni piccoli o grandi accorgimenti segreti, custoditi gelosamente.

Lo stoccafisso (preferibilmente la qualità migliore denominata "ragno", che proviene appunto dalle Isole Lofoten, in Norvegia) deve essere messo a bagno per diversi giorni in acqua corrente, perché si ammorbidisca. Poi deve essere "pestato" e pulito, quindi si infarina a pezzi e si fa cuocere a lungo a fuoco lentissimo (deve "pipare") preferibilmente in un tegame di coccio, con abbondante cipolla, ricoperto di latte ed olio in uguali quantità.

2) Il "baccalà alla trentina"

È un piatto che deriva la sua preparazione dal "lutefisk" norvegese (che è il più tipico piatto preparato in Norvegia e Svezia e il nome deriva da lut, che significa soda caustica e fisk, che vuol dire ovviamente pesce). La preparazione comporta una lavorazione di 15 giorni circa, prima della cottura. Inizialmente il pesce è lasciato in acqua corrente per 6-8 giorni. In seguito viene posto in una soluzione di idrossido di sodio per 2-3 giorni. Tale trattamento, peraltro, comporta un denaturamento delle proteine



e delle proprietà organolettiche - minerali del pesce, il cui contenuto diminuisce del 50% -60%. Alla fine di tale trattamento il prodotto assume una consistenza gelatinosa.

Non è peraltro commestibile (addirittura è velenoso) e, per poter essere consumato, deve subire un secondo ammollo di 6-8 giorni, possibilmente in acqua corrente, o comunque con un cambio frequente di acqua, per togliere il più possibile tutta la soda caustica che ha penetrato i tessuti ammorbiditi. Nei paesi nordici questo procedimento avviene con inizio dai Santi e termina con le festività natalizie. In Trentino (deriviamo dal nord la preparazione del lute-fisk) lo stoccafisso così preparato va messo in teglia di rame stagnato o nelle moderne pirofile con fette di patata e di sedano rapa precedentemente sbollentate in acqua salata, con olio, acciuga pestata e anche capperi (è questo dei capperi un ingrediente moderno, apportato soprattutto dai cuochi meridionali). Si passa quindi al forno con abbondante olio e acqua, pepe e sale a fuoco non intenso e cottura lunga.

3) Stocco calabrese

(u'pisci stoccu o stocco) è una conserva di stoccafisso, che costituisce la base di molti piatti tipici, che hanno la loro tradizione risalente ancora al '500, quando si cominciava ad importare il merluzzo secco



in Calabria dal porto di Napoli, capitale del Regno. I battelli commerciali raggiungevano il porticciolo di Pizzo, da dove, attraverso le mulattiere del tempo, a dorso di mulo, i fasci di stocco arrivavano a Mammola (" il paese dello stocco", come viene oggi chiamato) e quindi, dopo il tradizionale ammollo e la lavorazione artigianale, veniva venduto nelle province circostanti e non solo. Lo "stocco di Mammola" è riconosciuto con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 201 in Gazzetta Ufficiale 18 luglio 2002. Il segreto è l'acqua di Mammola, che è ricca di particolare sostanze minerali ammolanti, quali calcio, ferro, magnesio e, unitamente alle tecniche di antica tradizione di lavorazione artigianale, permette di ottenere risultati eccellenti. I piatti di questa conserva sono molti. I più rinomati sono l'insalata di stocco, i bucatini con lo stocco, la frittata di stocco, le frittelle di stocco, le melanzane ripiene con lo stocco, il "piscistoccu alla trapptara, polpette di stocco, ravioli con lo stocco, risotto con lo stocco, stocco arrostito, stocco al forno, stocco alla ghiotta, stocco alla mammolesse; stocco e patate, stocco con funghi, stocco e fagioli, stocco fritto, ventresche ripiene, zoppole con lo stocco. Secondo una tradizione radicata in Calabria, le famiglie consumano lo stocco, quasi fosse un precetto, il venerdì santo e la vigilia di Natale. Sempre secondo la tradizione era (ed è) usanza che il proprietario del frantoio (trappitu) delle olive, offrisse ai lavoratori un pranzo a base di stoccafisso, cipolle, pomodori e patate in occasione della "criscita" dell'olio e cioè quando, alla fine di ogni ciclo di lavorazione, si separava l'olio di oliva dall'acqua appunto di lavorazione. Ora addirittura vi è un'industria dello stocco di Mammola, che è esportato all' estero sui mercati soprattutto nordici ed è rinomato nei ristoranti tipici di Roma, Milano, Bruxelles, e Amburgo.

4) Stoccafisso in Liguria

È un piatto introdotto nell'elenco dei prodotti agro-alimentari tradizionali, conosciuto fin dal XVII secolo, grazie ai commerci con i portoghesi, Il più tipi-



co è lo stoccafisso alla badalucchese (Badalucco è situato nella valle argentina nell'entroterra ligure di ponente). La tradizione vuole che gli abitanti della costa vi si fossero rifugiati per salvarsi dai saraceni e che, grazie allo stoccafisso portato con loro, siano riusciti a sostenere l'assedio e a sopravvivere. Il consumo di questo alimento è largamente diffuso tra le popolazioni liguri.

5) Stoccafisso all'Anconetana: è uno dei piatti tipici della città di Ancona. Anzi è considerato da molti suo simbolo gastronomico. Esiste addirittura l'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana, che ne protegge la tradizione e organizza più volte all'anno gare di bravura.



Può sembrare paradossale che una città, sede di uno dei porti pescherecci più importanti d'Italia, abbia eletto a sua pietanza rappresentativa lo stoccafisso, che proviene dalle isole Lofoten! In realtà le navi di Ancona si spingevano fino alle città anseatiche e non di rado risalivano i fiordi norvegesi e, per non fare il viaggio di ritorno senza carico, importavano grandi quantità di stoccafisso, specialmente in concomitanza del Concilio di Trento, per soddisfare le esigenze di precetto (il "mangiar da magro") nelle vigilie o durante la Quaresima. Il piatto è caratterizzato da una lunghissima cottura dopo l'ammollamento in acqua, dalla presenza di patate in pezzi grossi e da una grande abbondanza di vino ed olio di frantoio.

Nella variante imbrogiona la quantità di vino è notevole. Tale sugo viene anche utilizzato come condimento per pasta e polenta.



2. CONTINUA...

BUDON COMPLEANNO

I COMPLEANNI DEL MESE

BOLOGNANI AGNESE	21-01	PANDELLI LUIGI	27-01	MANCA STEFANIA	9-02
BOLOGNANI GIGLIOLA	21-01	DAMO MANUELA	28-01	TOVAZZI STEFANIA	9-02
CORNELLA MICHELA	21-01	PALLAVER MARIA CRISTINA	28-01	BALTINA LIGA	10-02
DI MEZZA EDVIGE	21-01	BUCCELLA MICHELA	29-01	BUSANA KATIA	10-02
GRAZIOLI EVA	21-01	ROSA NICOLETTA	29-01	CORTELLETTI ROSANNA	10-02
POLETTI MARIA GRAZIA	21-01	FABIANI GIOVANNI	30-01	IOBSTRABIZER FLORA	10-02
RAMPANELLI TANYA	21-01	FORZINI ELENA	30-01	LEITE DA SILVA MARIA	10-02
RONER AGNESE	21-01	ZENI CARLA	30-01	OLIVO IVAN	10-02
VELONA' ANTONIETTA	21-01	BAZZANELLA GIOVANNA	31-01	PAISSAN MANUELA	10-02
AZZOLINI ANNA MARIA	22-01	ZUCHELLI GIOVANNA	31-01	ANTONACCI FERDINANDO	13-02
CHISTE' DONATELLA	22-01	CAIA FLORIN	1-02	BORTOLOTTI GIADA	13-02
RASSELE NADA	22-01	DEGASPERI MARINA	1-02	DODITA MIHAELA	13-02
TECILLA CHRISTIAN	22-01	FASULO MICHELE	1-02	FORERO OSTOS LINA MARIA	13-02
BERTOLDI MARIELLA	23-01	GALVAGNI RITA	1-02	GRANDI GIOVANNI	13-02
LUISO PAOLA	23-01	DE CHIRICO ANGELA	2-02	RUGGERA IVONNE	14-02
MOLINARI DANIELA	23-01	BRUGNONI CATERINA	3-02	TONIOLLI STEFANO	14-02
SCRINZI ELENA	23-01	HOXHA BORA	3-02	VERONESI YANN	15-02
ZANETTI ANDREA	23-01	IOB CAROLE	3-02	CAPAR IDA	16-02
BRIOSI NADIA	24-01	MARTINELLI ELISABETTA	3-02	FERRARI ERICA	16-02
FIORINI IVANO	24-01	SABADAS CORINA MARIOARA	3-02	PORCEDDA MARIA DENISE	16-02
LOPEZ ARIAS LUZ ELENA	24-01	CARLIN CRISTINA	5-02	SALICETI BIANCA	16-02
MURARA ELISABETTA	24-01	LEONI IGOR	5-02	BENEDETTI GRAZIA	17-02
PARTEZIN ELISABETTA	24-01	MARTINS DA LUZ CORON CLARICE T	5-02	COLOMBO ROSANGELA	17-02
SCANDARIATO MARIA	24-01	MURRU SERENELLA	5-02	TOMYSEK MAGDALENA EWA	17-02
TESTONI BARBARA	24-01	RABER FLORINA	6-02	CAPUTO PAOLO	18-02
FUGATTI CONSUELO	25-01	TOLLER MICHELA	6-02	GROSSI FRANCA	18-02
PATAONER BRUNA	25-01	ZANETTI MONICA	6-02	MIORI CARLA	18-02
STRUCEK ANKICA	25-01	TONINI SONIA	7-02	RORATO DOROTEA	18-02
SCARATTI MONICA	26-01	ZANCANELLA SABINA	7-02	VALENTINELLI CLAUDIO	18-02
ANESI CRISTINA	27-01	ARTINI LORETTA	8-02	ARNOLDI MILENA	19-02
CASAGRANDA ANNAMARIA	27-01	LONER LIA	9-02	NEGRI ROBERTA	19-02