87/250

agosto - settembre 2015 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





rinnova mento!

RISTO 3 CREDE NEL RINNOVAMENTO!

Il CdA, dopo un'attenta analisi degli obiettivi e dei costi relativi all'operazione, ha deliberato la ristrutturazione di due ristoranti self Gaia (a Trento) e Gilda (a Rovereto): i primi due locali acquisiti come proprietà oltre 20 anni fa.

I lavori, che si protrarranno per tutta l'estate, permetteranno ai Clienti di trovare, ai primi di settembre, locali rinnovati nell'arredamento, negli spazi interni, e nuove modalità di distribuzione. Un restilyng atteso da tempo, definito grazie ad un attento studio e confronto effettuato da un gruppo di lavoro allargato anche alla parte operativa.

L'obiettivo è di rinnovare le proposte con un'attenzione particolare ai nuovi gusti ed esigenze della clientela e, quindi, spazio a pasti gustosi ma "light", scelta di piatti dietetici e vegetariani, "PIZZA POINT" e tanto altro ancora.

Le scelte progettuali sono state improntate anche e soprattutto all'efficienza, al rispetto dell'ambiente e alla sicurezza delle lavoratrici/ lavoratori.





AMARCORD PAVIA

2012

Posta sul fiume Ticino, poco a nord dalla confluenza di questo nel Po ed a 35 km a sud di

Milano, affonda le sue origini all'epoca delle tribù preromane, dalle quali fu fondata. Successivamente divenne città romana con il nome di Ticinum. Le origini antiche e un passato di grande importanza hanno lasciato
a Pavia un patrimonio artistico notevole. Tra le attrazioni turistiche principali ci sono: il Museo situato nel
Castello Visconteo, San Pietro in Ciel d'Oro, la
Pinacoteca Malaspina, il Duomo, Santa Maria del
Carmine, San Michele Maggiore, San Teodoro ed il
famoso Ponte Coperto sul Ticino, oltre che il Palazzo
Bottigella. Va inoltre segnalato, per l'architettura e per
gli affreschi, il palazzo, iniziato nel 1564, che ospita
l'Almo Collegio Borromeo, poco distante dal
Lungoticino Sforza. A pochi chilometri dalla città è
situata la Certosa di Pavia.

Il centro storico cittadino è situato sulla riva sinistra del Ticino, mentre sulla riva destra è Borgo Ticino, quartiere che era originariamente fuori dalle mura della città. Il centro storico e Borgo Ticino erano collegati dal Ponte Coperto (detto anche Ponte Vecchio), datato 1351-1354, che fu danneggiato durante la seconda guerra mondiale dai bombardamenti alleati e abbattuto nel dopoguerra per la scarsa sensibilità del tempo verso i monumenti storici[6]. Una copia del ponte antico, non del tutto fedele all'originale (è girato dalla parte opposta e si trova 30 metri più a valle), è stata costruita nel dopoguerra.

SALUMI - **Salame di Varzi**. Uno degli insaccati più tipici di carne cruda di suino lavorato nel nord Italia è il salame di Varzi. E' ottenuto dalla macinazione a pasta grossa di carne e grasso suino, con l'aggiunta di sale, pepe nero in grani, noce moscata e aromatizzato con un infuso di aglio e vino rosso.

Salame tradizionale. E' uno tra i salami più conosciuti, deriva da un impasto di carne suina e bovina macinato fine "a grana di riso".

Cacciatorino dell'Oltrepò Pavese. Salamini di piccolo formato lunghi da 15 a 20 cm con un diametro di 3-4 cm e un peso di circa 70-90 g ciascuno.

Cotechino. È il classico piatto di recupero delle parti del maiale meno nobili, che era difficile riuscire a vendere. Viene bollito e servito caldo. Zampone. Stesso concetto del cotechino, cioè un ghiotto modo per



recuperare le parti del maiale meno nobili: **lo zampone** è uno dei piatti beneaugurali che non può mancare al Cenone di San Silvestro.

Lardo. Il Lardo è la schiena del suino. Il migliore deve superare i 5 cm di spessore al taglio fresco. Si conserva sino all'anno, ricoperto di sale, al fresco e in luoghi asciutti. La pestata di lardo era il condimento principe. Molto simile per composizione e preparazione al pesto modenese, viene usato oggi per insaporire le minestre di verdura; spalmato sul miccone fresco è l'aperitivo storico dei raduni paesani.

Coppa dell'Oltrepò Pavese insaccato ottenuto con la coppa di suini di razze idonee ingrassati con prodotti locali. Per l'assoluta assenza di conservanti chimici è essenziale la stagionatura nelle tipiche cantine del territorio.

Maiale. Anche nella tradizione dell'Oltrepò del maiale non si butta via nulla: finisce in salumi e le parti meno nobili in altre preparazioni. È il caso dei marubè, frittelle di sanguinaccio, e della frittura di carnevale dove venivano consumati tutti i "resti" dell'animale.

RISO CARNAROLI è un riso a chicco medio originario di Pavia, Novara e Vercelli. Tradizionalmente il riso Carnaroli viene usato per preparare il risotto ed è diverso dal più comune riso Arborio per maggiore contenuto di amido, consistenza più soda e il chicco più lungo. Il riso Carnaroli tiene la cottura meglio rispetto ad altre varietà di riso durante la cottura lenta richiesta per fare il risotto, perché presenta maggiori quantità di amilosio. Appartiene alla classe del riso "superfino" e spesso è chiamato "re dei risi".

VINI L'OLTREPÒ PAVESE è una zona da considerarsi ad alta vocazione viticola, grazie alle sue caratteristiche territoriali e climatiche, che ben si adattano alla coltura della vite.

Nella zona più orientale, con riferimento ai comuni di San Damiano al Colle e Rovescala, al confine con la provincia di Piacenza, è diffusa la coltivazione delle due principali uve a bacca rossa, **Barbera e Bonarda pavese**, localmente detta Croatina.

Qui anche il **Pinot nero** con cloni adatti, fornisce degli invidiabili vini rossi. La migliore espressione per le varietà a bacca bianca si ha in alta Valle Versa e in alta Valle Scuropasso dove ottime risultano le uve adatte per basi spumante (Pinot nero, Chardonnay, Riesling italico).



AMARCORD PISA, CARRARA E COLONNATA

2012

Una meravigliosa gita alla scoperta di monumenti e zone

che resteranno impressi nella nostra memoria. Nel primo giorno la "Piazza dei Miracoli" al nostro arrivo a Pisa.

La Piazza del Duomo, nota anche tramite l'espressione poetica piazza dei miracoli, è il centro artistico e turistico più importante di Pisa. Annoverata fra i Patrimoni dell'Umanità dall'UNESCO dal 1987, vi si possono ammirare alcuni capolavori dell'architettura romanica europea, cioè i monumenti che formano il centro della vita religiosa cittadina: la cattedrale, il battistero, il camposanto, e il campanile.

Il Duomo: il cuore del complesso è il Duomo di Santa Maria Assunta, la cattedrale medievale. Essa è una Primaziale, essendo l'Arcivescovo di Pisa un Primate. È una chiesa a cinque navate col transetto a tre navate. L'edificio, come la torre campanaria, è sprofondato percettibilmente nel suolo, e alcuni dissesti nella costruzione sono ben visibili, come le differenze di livello tra la navata di Buscheto e il prolungamento ad opera di Rainaldo (le campate verso ovest e la facciata). Lo stile romanico pisano fu creato proprio a partire da questa chiesa e poi esportato nel resto della Toscana, ma anche in Corsica e Sardegna, un tempo sotto il controllo della Repubblica di Pisa.

Il campanile di Santa Maria: **noto come "La Torre pendente"** o " La Torre di Pisa", e a Pisa semplicemente "la Torre" per antonomasia, è, per l'appunto, la torre campanaria del Duomo. Sotto di esso il terreno ha leggermente ceduto, facendolo inclinare di alcuni gradi. L'inclinazione si è protratta per moltissimi anni, fino ad arrestarsi dopo i lavori di restauro conclusi nei primi del XXI secolo. A causa delle difficoltà di costruzione, e non solo, la sua edificazione si è protratta nell'arco di due secoli (in tre diverse fasi di lavoro) a partire dalla fine del XII secolo.

Il Battistero: dedicato a San Giovanni Battista, s'innalza di fronte alla facciata ovest del Duomo. L'edificio fu iniziato a metà del XII secolo, l'interno, sorprendentemente semplice e privo di decorazioni, ha inoltre una eccezionale acustica. È il più grande battistero in Italia: la sua circonferenza misura 107,25 m.

Del secondo giorno ci resterà sempre impresso il centro di Carrara e la visita gastronomica a Colonnata.

CARRARA

Molti i palazzi religiosi e civili che meritano una visita. Qui, per questioni di spazio, ricorderemo solo Piazza del Duomo, chiamata anche Piazza "Drent" (ossia dentro la prima cerchia di mura), ha forma trapezoidale ed è contornata da edifici di impianto medioevale che furono più volte ristrutturati ed ampliati in epoca cinque-seicentesca come l'elegante e decorato (internamente ed esternamente) palazzo barocco dei conti Sarteschi sul lato ovest, la vecchia canonica sul lato sud (ancora in stile gotico al piano terra), la casa dove dimorò Michelangelo Buonarroti sul lato nord quasi a continuazione del fianco sud del Duomo in stile romanico-gotico. Tra la casa "Buonarroti" e l'abside del duomo si intravvede la "nuova" canonica cinquecentesca con muri affrescati ed il campanile, costituito da una torre a pianta quadrata con struttura marmorea, sormontato da una cuspide ottagonale il cui modello si rinviene quasi identico in campanili che sono disseminati lungo l'antico percorso dei costruttori (maestri cum-machinis, ossia maestri comacinis) di cattedrali che scendeva dal nord della Francia, attraversava la Savoia superando gli storici passi delle Alpi Occidentali (Lanslebourg, Aosta) toccando la Liguria (Lavagna, Genova) fino ad arrivare a Carrara, luogo storico di escavazione e lavorazione della pietra.

Infine eccoci a Colonnata vera meta gastronomica del nostro tour.

Colonnata (Colénnata nel dialetto locale) è una frazione del comune di Carrara, situata sulle pendici delle Alpi Apuane: è conosciuta in tutto il mondo per il lardo e per le cave di marmo.

Il paese ha mantenuto in parte le proprie caratteristiche storiche originali che erano principalmente improntate all'uso nelle opere murali del marmo





lasciato a vista, nei portali, negli stipiti di porte e finestre ed in altri componenti edilizi. Tra gli altri elementi di arredo presenti nel paese si possono ammirare: la porta Nord di accesso al borgo, appartenuta alla cinta muraria medioevale oramai scomparsa; l'aia pavimentata in marmo che si trova nella punta più a Sud dell'abitato, dove un percorso pedonale costruito con informi marmorei ad incastro situato poco sotto, la Piazza Palestro, porta alla moderna scultura dedicata al Cristo dei cavatori; il campanile con sassi a vista e orologio; la chiesa parrocchiale del XVI secolo dedicata a San Bartolomeo: all'interno nel suo arredo marmoreo spiccano l'altare maggiore in marmo bianco, gli altari laterali in marmi policromi e il rilievo marmoreo raffigurante l'Assunzione in cielo di Maria tra i Santi; conserva anche nel coro i frammenti di un'ancona d'altare con i santi Andrea, Bartolomeo e Pietro e un bel crocifisso in marmo del Seicento attribuito ad un allievo di Michelangelo Buonarroti.

Il **Lardo di Colonnata** viene prodotto con lardo di suino stagionato in conche di marmo di Carrara.

In queste zone il marmo viene impiegato anche per conservare gli alimenti. Dal marmo infatti si ricavano le conche in cui vengono riposte, a strati alterni, le falde di lardo suino e la salata con gli aromi: pepe, cannella, chiodi di garofano, coriandolo, salvia, rosmarino. Le conche, strofinate con aglio, hanno temperature ed umidità particolari, per cui il prodotto finito ha caratteristiche uniche. La vasca piena viene coperta, controllata periodicamente e poi riaperta circa 6-10 mesi più tardi a stagionatura ultimata.

Il lardo di Colonnata ha un aspetto umido, è di colore bianco leggermente rosato e presenta una consistenza omogenea e morbida. Ha un sapore delicato e fresco, quasi dolce, finemente sapido se proveniente dalla zona delle natiche, arricchito dalle erbe aromatiche e dalle spezie usate nella lavorazione e dal profumo fragrante.

Il suo utilizzo ideale è al naturale, tagliato a fette sottili. In passato era considerato un semplice condimento o il companatico "povero" per i lavoratori delle cave, dato il grande apporto nutritivo. Lo si può gustare come piatto a sé o anche in abbinamenti inusuali, ad esempio con i crostacei.

Inutile dire che del divin lardo tutti abbiamo fatto incetta.

Una lunga chiacchierata con un anziano del posto mi ha fornito utili informazioni per minestroni col lardo e per una polenta con lardo e verdure. Anche questa volta sono rientrato felice di conoscenze nuove e ho poi applicato i consigli alla mia passione gastronomica.





LUCA MERCALLI



Torinese, ha cominciato ad interessarsi di atmosfera molto giovane: nel suo Filosofia delle nuvole, racconta di aver costretto la famiglia a un viaggio a Ginevra per poter acquistare libri di meteorologia introvabili in Italia all'inizio degli anni ottanta.

Vive in Val di Susa, adottando uno stile di vita particolarmente attento alla riduzione dell'impatto ecologico: si scalda con legna e pannelli solari, fa una differenziazione spinta dei rifiuti, coltiva l'orto e ama frequentare le biblioteche. È contrario alla costruzione della nuova linea ferroviaria Torino - Lione nella Valle.

Studioso affermato non solo per quello che dice, ma soprattutto per quello che pratica è diventato famoso per le sue partecipazioni al programma televisivo "Che tempo che fa".

I suoi libri sono sempre molto interessanti in quanto aprono una visuale spesso sconosciuta quale la necessità del compost e della coltivazione dell'orto, la necessità del risparmio energetico e dell'utilizzo delle energie pulite-rinnovabili.

Vale la pena leggerlo.

ANNO	TITOLO	CASA EDITRICE	AUTORI	PREZZO
Ailito	111010	CASA EDITRICE	AOTON	TREZZO
2015	TAV NO TAV. LE RAGIONI DI UNA SCELTA	SCIENZA EXPRESS	L.MERCALLI L.GIUNTI	14 €
2014	AMBIENTE, QUALITA' E COOPERAZIONE VALORI DEL FUTURO	CELID	L.MERCALLI A.LUCIANO	5 €
2013	CLIMA BENE COMUNE	MONDADORI BRUNO	L.MERCALLI A. GORIA	16 €
2013	PREPARIAMOCI A VIVERE IN UN MONDO CON MENO RISORSE, MENO ENERGIA, MENO ABBONDANZA E FORSE PIU' FELICITA'	CHIARELETTERE	L.MERCALLI	14 €
2010	VIAGGI NEL TEMPO CHE FA. PICCOLA GEOGRAFIA METEOROLOGICO-LETTERARIA	EINAUDI	L.MERCALLI	15 €
2009	CHE TEMPO CHE FARA'. BREVE STORIA DEL CLIMA CON UNO SGUARDO AL FUTURO	RIZZOLI	L.MERCALLI	21 €
2009	CIELI. (con DVD)	ARTEBAMBINI	B.TOGNOLINI L.MERCALLI S.JUNAKOVIC	19,50 €
2008	FILOSOFIA DELLE NUVOLE	RIZZOLI	L.MERCALLI	16 €
2008	IL CLIMA DI TORINO	SMS	G.DI NAPOLI L.MERCALLI	45 €
2007	GHIACCIAI IN VALSESIA	SMS	P. PICCININI L.MERCALLI D.CATBERRO	25 €
2004	LE MUCCHE NON MANGIANO CEMENTO. VIAGGIO TRA GLI ULTIMI PASTORI DI VALSUSA E L'AVANZATA DEL CALCESTRUZZO	SMS	L.MERCALLI C.SASSO	29 €
2003	ATLANTE CLIMATICO DELLA VALLE D'AOSTA	SMS	L.MERCALLI D.CATBERRO S-MONTUSCHI	35 €
1996	MONCALIERI, 130 ANNI DI METEOROLOGIA (1965-1994)	SMS	G.DI NAPOLI L.MERCALLI	25,82 €

DIECI COMANDAMENTI PER IL XXI SECOLO

(Da PREPARIAMOCI di Luca Mercalli il Decalogo presentato per l'iniziativa 2010.com_andamenti in occasione di Torino spiritualità 2010.)

- 1. Non avrai altro pianeta al di fuori della Terra.
- 2. Non pensare invano che la Terra abbia risorse infinite.
- 3. Ricordati di contemplare la Natura.
- 4. Onora le energie rinnovabili.
- 5. Non inquinare.
- 6. Non sprecare.
- 7. Non cementificare.
- 8. Non produrre così tanti rifiuti.
- 9. Differenzia e ricicla i tuoi rifiuti.
- 10. Non desiderare la potenza altrui, ma sii più sobrio ed efficiente.

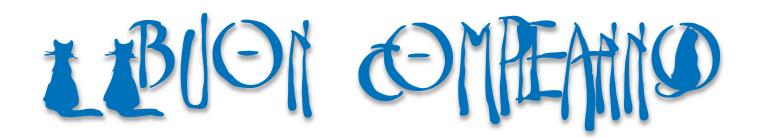
PIZZA SHOW A BRENTONICO CON I PIZZAIOLI RISTO 3

Il Gruppo Bocciofilo di Brentonico ha organizzato la **seconda edizione** di **PIZZA SHOW.** Pizza gratis per tutti in un caldo week end d'estate.

I turisti e i residenti hanno potuto godere di pizza gratis nel parco pubblico di Brentonico. Il ricavato è servito a finanziare il mantenimento e ampliamento del campo da bocce nel parco del paese. Come succede sovente, Risto 3 ha partecipato alla manifestazione sia come sponsor sia attraverso il lavoro volontario di alcuni nostri colleghi e colleghe che hanno dato la loro disponibilità per la



buona riuscita della manifestazione. Nella foto Alfonso Ammirati e Angelo Rodella pizzaioli provetti.



I COMPLEANNI DEL MESE

TUDOR ELENA	23-8	TOTON JUSTYNA	4-9
DALLA TORRE MARIA GRAZIA	23-8	ATANASIO CONCETTA	4-9
DE OLIVEIRA SILVA ALEXANDRA	23-8	AIT IHIA FATIMA	4-9
TESOLIN ORNELLA	24-8	BOTTESI IONE	5-9
MOSER GIUSEPPE	24-8	CASAGRANDE MARIALINA	5-9
CAMERTONI RICCARDO	25-8	TONIDANDEL DENISE	6-9
MAESTRANZI LAURA	25-8	CAUMO LIDIA	6-9
BABAI OTILIA	26-8	FRISON LOREDANA	8-9
TONDIN ANTONELLA	27-8	D'ANDREA TERENCE	10-9
NICOLODI MARILENA	28-8	MOROGAI TATIANA	11-9
POTRICH ELENA	28-8	AVI MARIA LUISA	12-9
TOMMASINI MILENA	28-8	PALLAORO GRAZIELLA	15-9
MALDERA FELICETTA	30-8	DANDREA NICOLA	15-9
AGOSTINO MARIAGRAZIA	30-8	DELLAMARIA ROBERTO	15-9
PEDROTTI SABRINA	30-8	MARIOTTI ANNA MARIA	16-9
BERTE' LUIGINA	31-8	MONGERA WALTER	18-9
SARTORI MORENA	1-9	BIASIONI MONICA	18-9
BENEDETTI ANTONELLA	2-9	GIAZZI GIULIANA	19-9
KELLER ANTONELLA	3-9	DEVIGILI LUIGIA	20-9



UTILIZZATE
BUONI SCONTO
COOP SUPERSTORE

