



RISTO3

23/185

aprile - maggio 2010

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

Marchesini - "Primavera in Toscana"



SICUREZZA SUL LAVORO: UN IMPEGNO PER TUTTI

L'attenzione da parte di Risto3 verso le problematiche della salute e della sicurezza è legata alla forte consapevolezza della priorità di questo aspetto.

L'azione del sistema aziendale è volta a garantire la protezione dell'incolumità fisica dei lavoratori e di tutte le altre parti interessate nello svolgimento delle attività lavorative e, nello stesso tempo, a porre un forte accento all'igiene nei luoghi di lavoro.

Risto3, nel rispetto di questi principi, ha messo in atto le seguenti **modalità operative**:

- Ha individuato le responsabilità, le risorse e le procedure per la gestione e il miglioramento continuo dell'attività di protezione e prevenzione in conformità al Testo Unico sulla sicurezza (81/08), integrato con il D.lgs 106/2009;
- Effettua ispezioni interne, anche a carattere di prevenzione, in tutte le sedi di lavoro, individuando rischi e fattori di pericolo, individuando misure preventive e protettive per la salute e la sicurezza dei lavoratori.
- Ha acquistato e fornito gratuitamente a tutti i lavoratori i Dispositivi di Protezione Individuale necessari allo svolgimento del proprio lavoro;
- Effettua periodici corsi di addestramento e aggiornamento, a tutti i livelli, sui rischi e pericoli, misure protettive e procedure di emergenza.

Gestione della sicurezza

L'attenzione verso il problema sicurezza e tutela della salute dei lavoratori sono da sempre in Risto 3 obiettivi prioritari che portano a monitorare costantemente la qualità del posto di lavoro.

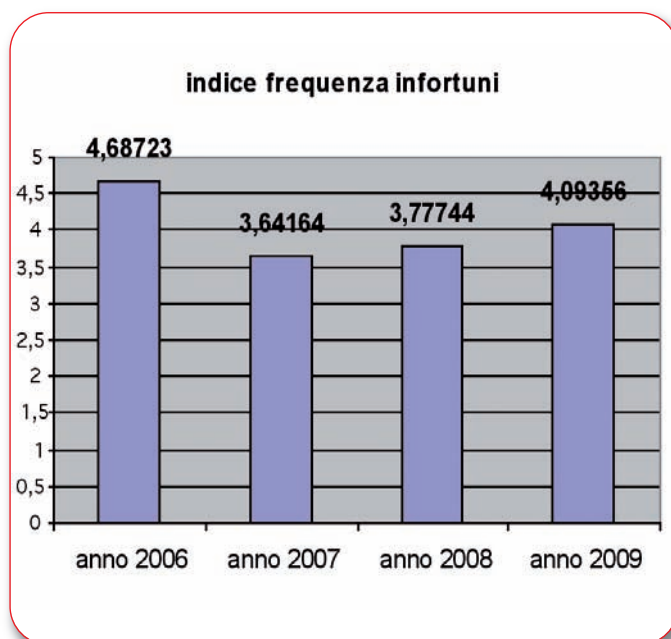
L'impegno di Risto 3 nel garantire salute e sicurezza si concretizza analizzando periodicamente ogni quattro mesi la tipologia degli infortuni per definire eventuali azioni migliorative e ogni anno l'andamento degli indici degli

infortuni sul lavoro (infortuni ogni 100 mila ore di lavoro).

Come si vede dal grafico, questo indice si è progressivamente ridotto. Un miglioramento simile è stato possibile grazie alla rigorosa applicazione delle procedure di sicurezza, unita a una costante attività di sensibilizzazione e formazione ai dipendenti, oltre ad un costante aggiornamento sotto il profilo tecnologico di macchine, impianti e di tutti gli immobili.

D'altra parte anche il **lavoratore/ lavoratrice è un soggetto attivo** per la sicurezza sul lavoro, oltre che destinatario della tutela. Questa, secondo la normativa, è la doppia "funzione" del lavoratore in materia di tutela della salute lavorativa. Una lettura in chiave sistematica delle disposizioni del Dlgs 81/2008 chiarisce, infatti, che il lavoratore (o lavoratrice) ha, ai fini della sicurezza sul lavoro, una doppia "natura": da un lato, soggetto da proteggere, dall'altro ruolo attivo per la sicurezza propria e altrui.

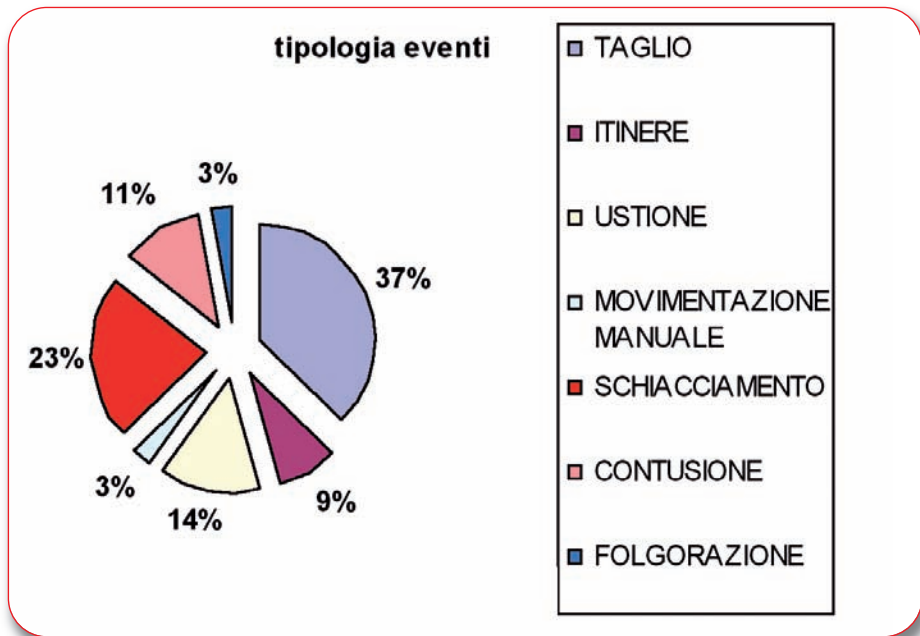
Fig.1



L'indice di frequenza degli infortuni mette in rilievo un leggero aumento dovuto all'aumentare del numero di incidenti (nel 2009 n. +3).

posizione a torta. La tipologia più frequente, anche negli anni passati, era quella da taglio. Questo infortunio accade non solo usando i coltelli ma anche nel pulire le affettatrici, le cappe.

Fig.2



Nella fig.3 si possono leggere gli investimenti in euro che la cooperativa ha messo in atto nell'ultimo triennio.

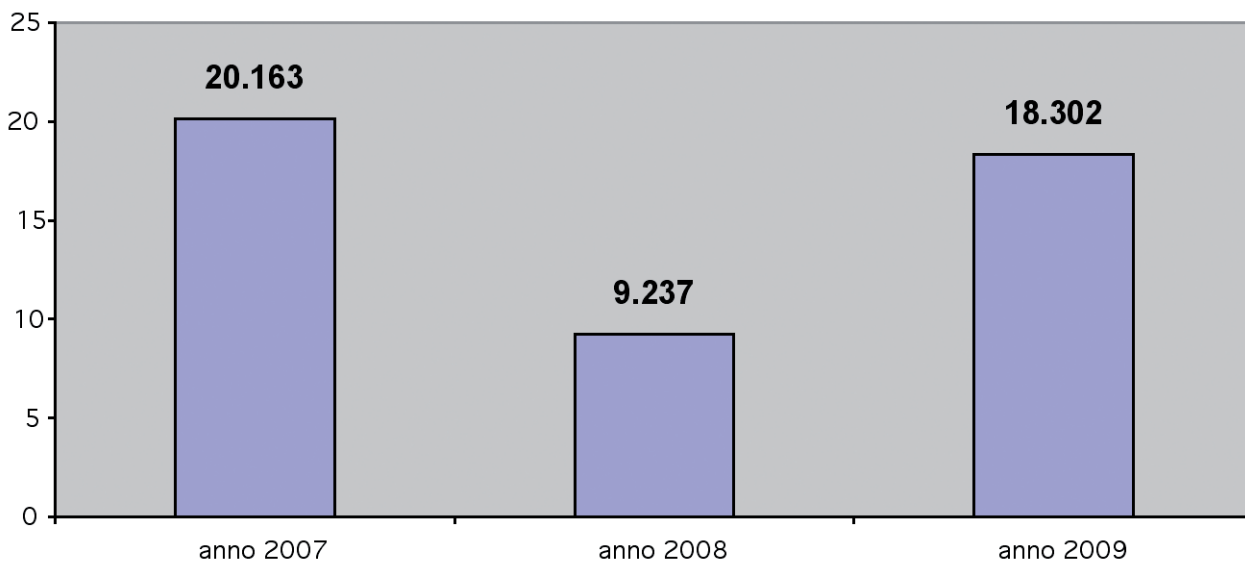
Come detto prima, a fronte di un ruolo attivo della cooperativa nel mettere a disposizione i materiali utili ai fini della sicurezza, anche i lavoratori devono essere puntuali nel mettere in atto tutti gli accorgimenti affinché distrazione, pratica quotidiana, fretolosità, abitudini

Le tipologie di eventi che accadono nelle varie strutture è ben evidenziato dalla scom-

ne non facciano più parte del vocabolario di lavoro.

Fig.3

investimenti per dispositivi individuali



GITA SOCIALE SULLA LAGUNA DI VENEZIA

Quest'anno la gita sociale per soci e collaboratori si svolgerà nelle giornate di

**SABATO 22 MAGGIO
E SABATO 29 MAGGIO**

Per facilitare l'organizzazione, i vostri responsabili vi consegneranno il modulo di

adesione entro i primi giorni di aprile. La data di scadenza per la raccolta è fissata per il 23 aprile.

Saranno accettate le prime 350 prenotazioni: i posti sui battelli sono indicati tassativamente.

La meta proposta è un giro turistico in battello sulla laguna di Venezia. Verranno toccate le isole di Torcello, Burano (con tappa per il pranzo) e di S. Giorgio Maggiore.

INDICAZIONI TECNICHE PER LA PRENOTAZIONE:

- Raccolta adesioni entro il 23 aprile.
- L'adesione va consegnata ai coordinatori di riferimento compilata in tutte le sue parti.
- Per non creare confusione, non si accettano prenotazioni telefoniche o via fax dalle singole persone ma solo dai coordinatori.
- Eventuali spostamenti di data sono accettati solo se possibile.
- La gita è gratuita. A chi si prenota e poi non partecipa verranno addebitate € 30,00 sulla prossima busta paga.

BURANO: Gli abitanti di Altino per sfuggire alle invasioni barbariche, si rifugiarono nelle varie isole della laguna, dando a queste i nomi delle sei porte della città: Murano, Mazzorbo, Burano, Torcello, Ammiana e Costanziano. Il nome Burano deriva dalla "Porta Boreana" chiamata così perché posta a Nord-Est, direzione da cui soffia la bora. Fin dai tempi della Repubblica di Venezia, Burano con la sua modesta popolazione allora di circa 8.000 persone, era un'isola di povera gente che viveva soprattutto di pesca e di agricoltura. Grazie all'abilità delle merlettaie cominciò a crescere, ad arricchirsi e ad espandere l'artigianato locale anche nei paesi stranieri. I colori diversi delle case, che oggi sono diventati la caratteristica principale dell'isola, una volta servivano a delimitare le proprietà.

L'ISOLA S. GIORGIO MAGGIORE: è una piccola isola situata di fronte a Piazza S. Marco a Venezia. La testimonianza dell'importanza culturale raggiunta nei secoli dall'isola è data dalla facciata della Basilica di S. Giorgio Maggiore progettata da Andrea Palladio, elemento essenziale del panorama visibile.

L' ISOLA di TORCELLO è quasi completamente disabitata ed è in una posizione molto marginale rispetto a Venezia. Fu una delle prime isole ad essere abitata dagli abitanti di Altino che fuggivano dalle invasioni barbariche. Per secoli Torcello venne spogliata di marmo e mattoni che furono usati per le



nuove costruzioni a Venezia. Sono rimaste indenni le due principali architetture del suo antico centro: la Cattedrale e la chiesa di S. Fosca.



ROMA, 20 FEBBRAIO 2010

RINNOVATO IL C.C.N.L. TURISMO

E' stato rinnovato dalle parti sociali il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti dalle aziende del settore Turismo, già scaduto in data 31 dicembre 2009. Il nuovo contratto, che viene applicato a tutto il

personale di RISTO3, avrà validità dal 1° gennaio 2010 e scadrà sia per la parte economica che normativa il 30 aprile 2013. Gli incrementi retributivi stabiliti in €uro sono i seguenti:

INCREMENTI RETRIBUTIVI

LIV.	GEN. 2010	SETT. 2010	MARZO 2011	SETT. 2011	MARZO 2012	SETT. 2012	APRILE 2013	TOTALE AUMENTI
A	14,26	21,38	21,38	21,38	21,38	35,63	28,49	163,90
B	13,20	19,80	19,80	19,80	19,80	32,99	26,37	151,76
1°	12,30	18,22	18,44	18,44	18,44	30,74	24,57	141,37
2°	11,24	16,86	16,86	16,86	16,86	28,09	22,46	129,23
3°	10,60	15,90	15,90	15,90	15,90	26,50	21,28	121,88
4°	10,00	15,00	15,00	15,00	15,00	25,00	20,00	115,00
5°	9,38	14,07	14,07	14,07	14,07	23,45	18,74	107,85
6°S	9,02	13,53	13,53	13,53	13,53	22,55	18,02	103,71
6°	8,89	13,34	13,34	13,34	13,34	22,23	17,77	102,25
7°	8,33	12,50	12,50	12,50	12,50	20,83	16,65	95,81

Per i soli settori della ristorazione collettiva e delle agenzie di viaggio, il CCNL prevede che gli aumenti spettanti da gennaio 2010 a giugno 2010 siano erogati in sette mensili, partendo con la retribuzione di Luglio 2010.

Il Comitato di Direzione di RISTO3, dopo un'attenta analisi, ha deciso di anticipare l'erogazione dell' aumento previsto per luglio già con la busta paga di MARZO 2010. Gli arretrati relativi al mese di gennaio e febbraio 2010, saranno invece erogati con la busta paga di GIUGNO 2010. Per tutti i successivi

aumenti ci si atterrà alle scadenze stabilite.

La Direzione vuole mettere a conoscenza dei propri soci e collaboratori che questi aumenti contrattuali portano ad un aumento reale di costi annui per circa un milione di euro. Questi nuovi costi assieme ad altri (in particolare energetici ed alimentari) porteranno, se non adeguatamente controllati da tutti, a risultati economici difficili.

Si raccomanda quindi a tutti il massimo impegno nei controlli dei costi di produzione.

IL RISTORANTE "LE ARTI- MART" PROPONE.... IL FUTURISMO IN TAVOLA

Una struttura come la Caffetteria Ristorante "Le Arti", che Risto3 gestisce al Mart di Rovereto dal dicembre del 2004, prima o poi doveva aspettarsi di ricevere una commessa per effettuare un servizio di pranzo a tema con un menù "Futurista".

Detto fatto ci siamo messi in moto per soddisfare la richiesta e vogliamo condividere con tutti voi, attraverso la pubblicazione su questo giornalino, i risultati ottenuti.

Il Futurismo è stata una corrente artistica italiana del XX secolo che esplorava ogni forma espressiva dalla pittura alla scultura, dalla letteratura alla musica, dall'architettura alla danza, alla fotografia, al cinema e persino alla gastronomia. Esso nasce all'inizio del Novecento, in un periodo di grande fase evolutiva dove tutto il mondo dell'arte e della cultura, era stimolato da nuovi fattori determinanti: le guerre, la trasformazione sociale dei popoli, i grandi cambiamenti politici e le nuove scoperte tecnologiche e di comunicazione come il telegrafo senza fili, la radio, gli aeroplani e le prime cineprese. Il Futurismo si colloca sull'onda della rivoluzione tecnologica dei primi anni della Bella Epoca esaltandone la fiducia illimitata nel progresso e decretando a chiare lettere la fine delle vecchie ideologie (bollate con l'etichetta di "passatismo"). Se la prima fase del Futurismo fu caratterizzata da una ideologia guerrafondaia e fanatica (in pieno contrasto con altre Avanguardie) ma spesso anche anarchica, la seconda stagione ebbe un effettivo legame con il regime fascista, nel senso che abbracciò gli stilemi (caratteri distintivi) della comunicazione governativa dell'epoca e si valse di speciali favori.

I Futuristi si sono occupati anche di **gastro-nomia** (quadro in alto F. Depero "Riti e splendori dell'osteria-1944") e non poteva esser altrimenti, dal momento che il loro progetto di rivoluzione "antipassatista" era globale, ovvero riguardava ogni aspetto della società, ogni



comportamento dell'individuo; quell'uomo che nell'atto del mangiare, del nutrirsi, dello scegliere un determinato cibo, un determinato modo di stare a tavola, rivelava al mondo una parte di sé facendo intuire la sua estrazione, la sua cultura, le sue ambizioni, lo stile dei suoi gusti. Nel tardo periodo futurista degli anni Trenta, il fondatore del Futurismo Filippo Tommaso Marinetti, e Fillia (pseudonimo di Luigi Colombo) scrissero insieme

"Il Manifesto della cucina futurista" (1930) e **"La cucina futurista"** (1932), preceduta quest'ultima da un preambolo in cui si afferma che l'umanità si deve alimentare con "nuovissime vivande in cui l'esperienza, l'intelligenza e la fantasia sostituiscano economicamente la quantità, la banalità e la ripetizione", insomma una cucina originale ed artistica a tratti provocatoria.

Tra le varie ricette da loro elaborate ne abbiamo scelte alcune e le abbiamo solo leggermente attualizzate per soddisfare il palato, decisamente cambiato nel tempo, di chi vive il nostro periodo, a quasi cento anni dalla loro invenzione e creazione.



Iniziamo allora con *l'aperitivo a base di Campari Soda* (la stessa forma dell'attuale bottiglietta è una creazione di Fortunato Depero) e la "Polibibita" termine con il quale i futuristi ribattezzarono i cocktails che essi gradivano "rinfrescanti e lievemente inebrianti per trovare nuove idee": una rivisitazione attuale potrebbe comporla a base di succo d'arancia rossa, sciroppo di sambuco, sciroppo di papaya

ed una generosa spruzzata di ottimo spumante italiano. Polibibita che accompagna *"l'Antipasto Intuitivo"* costituito da cestini scavati nella buccia dell'arancio e ricolmi di una farcia di salame e sottaceti, funghi acciughe e burro e da piccoli arancini di riso ("è patriottico l'uso del riso al posto della pasta per liberare l'Italia dall'importazione del costoso grano straniero").

Ecco come primi piatti il *"Golfo di Trieste"* a base di riso e vongole sgusciate cotte in salsa di cipolle ed aglio ed accompagnato nel consumo da una crema alla vaniglia dal tono poco zuccherato ed il *"Fattaccio Campestre"* ossia una melanzana incastonata in una fetta di pomodoro e guarnita con una farcia composta da spinaci, lenticchie ed acciughe. Dopo i primi piatti arriviamo alla pietra miliare della cucina futurista ossia il *"Carneplastico"* interpretazione sintetica dei paesaggi italiani. Esso è una grande polpetta di forma cilindrica fatta con carne di vitello arrostita e con undici qualità diverse di verdure cotte (undici è un emblematico numero futurista, corrispondente alle undici lettere che compongono il nome di F. T. Marinetti). Alla sua base un'anello di salsiccia e tre sfere dorate di carne di pollo ed un condimento a base di sugo di carne e miele. Il pesce è rappresentato dal *"Salmone Alaska"* ossia un trancio di salmone grigliato accompagnato da pomodori grigliati insaporiti di aglio, prezzemolo, capperi acciughe e fette di limone.

Infine il dessert *"Come un uovola"* composto da una nuvola di panna montata servita con una riduzione di succo d'arancio, menta e marmel-

lata di fragole insieme ad un cestino di cialda ripieno di frutti di bosco, e la *"Millefogliefuturista"* dove il tradizionale dolce sfogliato è esaltato dalla forma geometrica quadrata che contrasta la "rotondità" del sapore della crema che lo riempie. O in alternativa il *"Dolcelastico"* a base di bignè ripieni di crema presentati in composizione futurista con del cioccolato rielaborato.

Con caffè italiano, vini e spumanti nazionali di qualità il pranzo futurista è servito, e le foto che alleghiamo sono descrittive e vi daranno l'idea di ciò che il commensale troverà sulla propria tavola.

Dice il cuoco Alberto Lorenzin che ha preparato il menù. Nell'elaborazione dei singoli piatti proposti è stato necessario prestare particolare attenzione per comprendere accostamenti di cibi e sapori nettamente diversi da quelli a cui noi siamo abituati poiché stiamo parlando dei primi del Novecento, un'epoca in cui la concezione del mangiar bene era ben lontana da quella attuale. Credo, in sintesi,

che la proposta di un menù dagli accostamenti così particolari e, se vogliamo, un po' eccentrici, proprio come proposto nel Manifesto della cucina futurista, potrebbe avere un buon riscontro in un ambito specifico quale quello della nostra Caffetteria Ristorante "Le Arti" ospitata negli spazi di un museo prestigioso come il Mart di Rovereto. Voglio ringraziare chi ha collaborato con me alla progettazione e realizzazione di questo "menù presentazione" che mette in luce le potenzialità del nostro ristorante uscendo dai canoni tradizionali delle nostre proposte."

Bene, questo è tutto... e sperando di non avervi annoiato vi salutiamo con affetto e vi invitiamo a visitare le mostre presenti in museo (www.mart.tn.it) e la nostra struttura.

Andrea, Alberto e lo staff del ristorante "Le Arti- Mart".



IL SEGNO DEL MESE

TORO



Il pianeta dominante è Venere, l'elemento è la terra, la qualità è fissa. Il Toro è dotato di una resistenza e di una pazienza che lo portano a raggiungere mete impossibili per qualsiasi altro segno. Appartenendo alla schiera dei segni fissi, è piuttosto moderato e tradizionalista. Ha la tendenza a fare le cose piano, ma molto bene. Spesso viene considerato pigro. Si tratta, però, di una concezione erronea della sua natura! Il Toro è solo disciplinato e controllato e vuol sempre sapere dove sta andando. Le sue peculiari caratteristiche gli permettono di avere un ottimo rapporto con il denaro. Il Toro tende ad accumulare ricchezze. Non è però né avido né avaro: ha solo un forte istinto conservativo e la sua abilità nel trattare il denaro è congenita, assolutamente priva di malizia. Del resto, il Toro è tutto fuorché malizioso: al contrario, la sua bontà lo porta, a volte, a fidarsi troppo del prossimo e a rimanere deluso (se non addirittura raggirato) da quest'ultimo. La lentezza e le difficoltà con le quali il Toro raggiunge i suoi obiettivi possono portarlo a essere decisamente possessivo verso quello che gli appartiene, che si parli di beni materiali o di affetti. Questo difetto del Toro viene compensato, almeno per quanto riguarda i rapporti sentimentali, dalla fantastica sensualità che possiede, e che rende i suoi rapporti affettivi ricchissimi di entusiasmo e passione.

RAPPRESENTANTI IMPORTANTI DI QUESTO SEGNO SONO:

Karl Marx, Sigmund Freud, Elisabetta II d'Inghilterra, Rodolfo Valentino, Al Pacino, Uma Thurman, George Clooney.

Colore da portare: verde.

Pietra portafortuna: smeraldo.

Metallo: il rame.

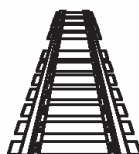
Fiore: la rosa.

Giorno favorevole: il venerdì, in onore di Venere.



Arrivi

Angelova Milena, Bala Aferdita, Chiesa Sabrina, Colasanti Daniela, Cunitchi Anatomie, El Baba Mouna, Gasperini Lucia, Ghitti Mariella, Ielpo Jonathan, Loi Marco, Lorenzi Donatella, Mancuso Nadia, Martinelli Barbara, Mazzocchi Vania, Passamani Lorenza, Pegoretti Tatiana, Perri Karin, Pintarelli Marta, Polli Serena, Scartezzini Marina



Partenze

Barladin Tetyana, Federico Angelina, Fonsatti Annamaria, Melashchenko Inna, Mercato Veronica, Miorando Maria Cristina, Parmigiani Linda, Pezzali Barbara, Prestigiovanni Carmela, Rahamani Zuhrana, Romeo Carmela, Santuari Franca