



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 **tema** Bré menu scolastico 2012/13

## SOMMARIO

- CONVENZIONE TRENTA ENERGIA CON LA COOPERATIVA SOCIALE "LA RETE"
- INIZIA UN NUOVO ANNO SCOLASTICO CON IL COLORE!
- SICUREZZA ALIMENTARE A CASA PROPRIA
- UN NUOVO PARTNER PER RISTO 3: BANCO ALIMENTARE ONLUS

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 settimana	10	11	12 Verdura fresca Insalata di riso bio o risotto bio alla parmigiana Cotoletta alla milanese Zucchine bio all'olio Frutta	13 Verdura fresca Passato di verdura con pastina bio Pollo arrosto Patate bio agli aromi Frutta	14 Verdura fresca Pasta bio al pomodoro Arrosto di maiale Spinaci bio stufati Frutta
2 settimana	17 Insalata mista di stagione Passato di verdura Pizza margherita Frutta	18 Verdura Fresca Risotto bio alla milanese Polpettine di ricotta Carote bio all'olio Frutta	19 Insalata mista di stagione Bocconcini di manzo Purè di Patate bio e pomodori all'olio Dolce casalingo	20 Verdura fresca Pasta bio all'ortolana Plattessa dorata Piselli bio in umido Frutta	21 Verdura fresca Pasta bio al tonno Frittata Biete bio all'olio Frutta
3 settimana	24 Verdura fresca Gnocchi alla romana Prosciutto cotto Spinaci bio all'olio Frutta	25 Verdura fresca Pasta bio olio e grana Lonza al forno Zucchine bio trifolate Frutta	26 Verdura fresca Lasagne alla bolognese con ragù di vitellone Fagiolini bio all'olio Yogurt	27 Verdura fresca Minestra in brodo Petto di pollo al limone Patate bio arrosto Frutta	28 Verdura fresca Pasta bio al pomodoro e basilico Filetto di trota gratinato Carote bio all'olio Frutta

i cibi sono preparati  
ogni mattina  
dalle cucine  
della Comunità



www.risto3.it  
Foto: P. Basso - stampa  
Grafiche Futura - Trento  
D.L. 353/2003 - Edizione 52/214 - Caratterizzato e distribuito con il marchio "RISTO3" - Periodico di informazione aziendale - Periodicità mensile

# QUANDO ACCENDERE LA LUCE, ACCENDE MOLTO DI PIÙ



## UN'IDEA CHE MOLTIPLICA IL VALORE AGGIUNTO PER TRE

Con il progetto LA RETE ENERGIA della cooperativa sociale La Rete in convenzione con Trenta spa, è possibile risparmiare, tutelare l'ambiente e sostenere progetti di solidarietà sociale.

Motivazioni ambientali ed economiche fanno sì che sempre più spesso ci si chieda prima di accendere la luce, se sia proprio necessario farlo. Quando lo è, si apre oggi un'altra scelta: rendere quel gesto, non solo più economico ed ecologicamente sostenibile, ma anche produttore di benessere sociale.

La cooperativa sociale La Rete che si occupa di persone con disabilità e delle loro famiglie dal 1988, insieme a Trenta spa, la società di vendita di prodotti energetici del Gruppo Dolomiti Energia, hanno dato vita al progetto LA RETE ENERGIA. Unico nel suo genere in Italia, questo accordo unisce un'offerta commerciale con un'iniziativa di solidarietà sociale.

La formula è semplice e offre molteplici opportunità che soddisfano contemporaneamente gli interessi individuali dei consumatori e quelli collettivi legati alla tutela dell'ambiente e al sostegno delle persone più fragili.

## I VANTAGGI

La cooperativa ha scelto insieme a Trenta spa di costruire una proposta che fosse in grado di far risparmiare realmente chi la sottoscrive. Questo progetto è uno strumento concreto attraverso cui i cittadini che vorranno aderire possono, semplicemente con una firma, sostenere la solidarietà e rispettare l'ambiente, oltre ad assicurarsi dei risparmi in bolletta.

Trenta spa offre a chi aderisce a LA RETE ENERGIA sconti sul prezzo della materia prima applicato dall'Autorità per l'energia e il gas pari al 6% per la fornitura di gas e fino al 12% di sconto per l'energia elettrica (variabile in base al tipo di contratto scelto). Una parte dello sconto andrà automaticamente ad alimentare un fondo per lo sviluppo di progetti sociali gestito dalla Cooperativa sociale La Rete.

L'iniziativa inoltre prevede la possibilità di scegliere sul mercato libero una fornitura di gas e/o una fornitura di energia pulita certificata da fonte "100% rinnovabile" prodotta senza consumo di combustibili fossili e senza emissioni di sostanze inquinanti in atmosfera.

## IL NOSTRO IMPEGNO

"La Cooperativa Sociale La Rete - spiega Mauro Tommasini coordinatore de La Rete - segue oggi più di 140 persone con disabilità con 23 dipendenti e il coinvolgimento di 265 volontari. Questo progetto è coerente con lo sforzo costante che La Rete mette in campo dal 1998 per attivare "energie" e risorse della comunità per la comunità.

Con questa idea proseguiamo il nostro percorso di abitare il presente pensando al futuro di chi, non per scelta, vive quotidianamente la disabilità. Siamo consapevoli che il "vento è cambiato" e in un momento di crisi economica crediamo che questa idea possa essere un'opportunità per tutti coloro che vorranno condividere una



sfida collettiva e appassionante: quella di contribuire a migliorare la qualità della vita di chi vive quotidianamente la disabilità.

### Come si fa per aderire?

Per attivare l'offerta La Rete Energia ci sono tre alternative:

1. Recarsi presso gli sportelli territoriali di Trenta spa.
2. On-line: seguendo i link dalla nostra homepage [www.cooplarete.org](http://www.cooplarete.org), o "cliccando" direttamente in fondo alla pagina seguente: <http://www.trenta.it/content/offerte-trenta-in-convenzione-con-la-rete>.

Le offerte da attivare sono due:

- quella per l'energia elettrica (all'interno del quale si può scegliere l'opzione per ricevere la bolletta via mail che garantisce uno sconto superiore);
- quella per il gas.

Per attivarle è sufficiente inserire i dati che trovano sulle prime pagine della bolletta dell'energia elettrica e del gas. Al termine dell'inserimento bisogna semplicemente stampare i moduli, firmarli dove indicato e spedirli (o portarli) alla Trenta. Nel complesso è una procedura abbastanza rapida che si completa in pochi minuti.

3. In alternativa è possibile venire presso la nostra sede in Via Taramelli con una bolletta dell'energia elettrica, una bolletta del gas e un documento d'identità del intestatario dei contratti. Compileremo assieme i moduli e penseremo poi noi a consegnarli in Trenta.

**IMPORTANTE: Il cambio di contratto non ha nessun costo sia se si è già clienti Trenta che di altre aziende.**

"Per la Rete - spiega Tommasini - non è una novità costruire partnership con realtà profit che devono però avere alcune caratteristiche etiche e di sostenibilità valoriale precise. Il fine, infatti, non giustifica il mezzo. Il mezzo deve essere coerente con quello che abbiamo costruito e vogliamo costruire. Ecco perché in questo progetto abbiamo deciso di coinvolgere Risto 3 come realtà che ha queste caratteristiche. "

### COERENZA E TRASPARENZA

I fondi raccolti dalla cooperativa con il progetto "LA RETE ENERGIA" saranno utilizzati in tre linee di intervento: ricerca e sviluppo di progetti sperimentali dedicati alle persone con disabilità e le loro famiglie; acquisto e ristrutturazione della nuova sede (legati ad un piano pluriennale) e acquisto di attrezzature e mezzi di trasporto e per lo svolgimento delle attività di sostegno. Chi aderirà potrà verificare la cifra che bimensilmente verrà devoluta al fondo senza costi aggiuntivi, mentre la cooperativa ne renderà l'impiego attraverso il proprio sito, sul bilancio sociale e sulla sua rivista.

### PER INFORMAZIONI:

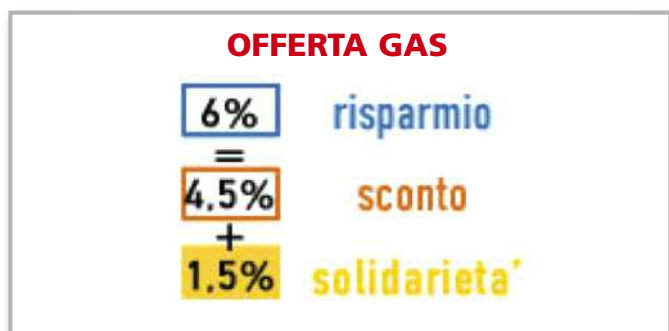
[www.cooplarete.org](http://www.cooplarete.org);  
[mail@cooplarete.org](mailto:mail@cooplarete.org);

Tel. 0461 987269  
Direttore La Rete:  
Mauro Tommasini

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

[info@trenta.it](mailto:info@trenta.it)

numero verde 800990078



# SI TORNA AL LAVORO NELLE SCUOLE ALL'INSEGNA DEL COLORE!

Anche quest'anno scolastico ricomincia per tante nostre colleghe. Un anno denso di lavoro, di problemi, di soddisfazioni e .....

## di colore!

La nostra collaborazione con l'agenzia di marketing "Fil Rouge", che sta curando tutta l'immagine della Cooperativa, si è focalizzata anche nel restyling del calendario-menù. Non un semplice calendario con il menù annuale (ovviamente diverso per ogni Comunità), ma un prodotto al tempo stesso informale, divertente e informativo.

Le Comunità che hanno aderito al progetto sono: Valle dell'Adige, Comunità Vallagarina, Comunità alta Valsugana Bernstol, Comunità Alto Garda e Ledro, Comunità Valsugana e Tesino, Comunità Giudicarie, Comunità Val di Sole

**INFORMALE:** in ogni scuola delle Comunità che hanno aderito al progetto, saranno distribuiti i calendari/menù a tutti gli alunni e alunne della Scuola Primaria e Scuola Secondaria di Primo Grado. Un calendario con scritte chiare, semplici ma istruttive. Un calendario per tenere aggiornato i genitori di quello che hanno mangiato i propri figli a scuola e regolarsi di conseguenza per la cena.

**DIVERTENTE:** la mascotte del calendario è stata creata apposta, per accompagnare con azioni spiritose sia i bambini sia le famiglie nella lettura dei messaggi di educazione alimentare.



**INFORMATIVO:** il calendario è stato impostato in modo che la comunità di Valle possa comunicare alla famiglia le informazioni importanti riguardo gli standard qualitativi riservati alle Scuole attraverso l'opera di Risto 3.

**I messaggi veicolati riguardano: materie prime e sicurezza, tipologia di cottura e preparazioni, quali prodotti sono usati (biologici e locali).**

**Sei pagine in carta ecologica** (sbiancata senza cloro) rilegate con una spirale di alluminio: anche questo materiale, oltre che ad essere esteticamente bello, è un elemento riciclabile.

**I nostri partner nel servizio scolastico:** fornitori qualificati che garantiscono sia la sicurezza delle

materie prime, sia la professionalità delle consegne scuola per scuola.

Anche le cucine avranno il proprio calendario/menù per facilitare l'organizzazione delle preparazioni.

**SI RICORDA CHE LE VARIAZIONI AL MENÙ ESPOSTO POSSONO ESSERE FATTE SOLO CON L'ACCORDO PREVENTIVO DELLE COMUNITÀ O DEL RESPONSABILE DEL SETTORE SCUOLE DI RISTO 3 (GIORGIO MARTINELLI)**

# RISTORANTE "L'ALTRO": ANDIAMO A PROVARE?



## APERTURA SERALE PER 365 GIORNI ALL'ANNO ANCHE LA DOMENICA!

Ecco la nuova proposta che da settembre 2012 troverete al ristorante serale "L'altro" (presso il complesso "Al marinaio-Trento sud). 365 giorni di apertura serale con un'ampia scelta di proposte:

- pizza (anche con pasta integrale e di kamut)
- menù tipico con piatti trentini
- ricco menù pesce dal mercoledì alla domenica



**Ricordiamo che tutti i dipendenti Risto 3 possono godere di uno sconto del 15% nel servizio serale presso il ristorante "L'Altro" anche per tutti gli accompagnatori.**

# LA SICUREZZA NELLE NOSTRE CASE

**Tutte noi siamo delle “esperte” di sicurezza alimentare sul posto di lavoro.**

Ma a casa nostra cosa succede?

**Quanti giorni si mantiene la carne nel frigorifero?** In linea di massima le fettine vanno cucinate entro 3-4 giorni dopo il taglio del macellajo, mentre i pezzi più grossi resistono anche una settimana. La durata della carne macinata è più breve. L'hamburger deve finire in padella entro 24 ore dalla preparazione, mentre la carne trita destinata al ragù resiste due giorni perché viene cotta a lungo. Le fettine di carpaccio sono in assoluto le più delicate, vanno conservate in frigorifero e servi-

te a tavola al massimo entro 12-24 ore. **La carne cotta** dopo la preparazione resiste 3-4 giorni nel frigorifero. Le cotolette già pronte, gli involtini e gli hamburger preconfezionati dalle grandi aziende per legge devono indicare sull'etichetta il termine minimo di conservazione.



*Per ogni risposta giusta sommate 1 punto, per gli risposta sbagliata sottraete 1 punto.*

**Se avete totalizzato da 8 a 10 punti**, rientrate nel gruppo delle persone attente e scrupolose con una buona igiene alimentare.

**Se avete totalizzato da 5 a 6 punti**, siete sulla strada giusta ma occorre più attenzione quando è il momento di cucinare, soprattutto serve una maggior cura nella conservazione del cibo.

**Se avete totalizzato meno di 2 punti** meglio andare mangiare al ristorante!

**Risposte giuste:**  
1-A, 2-A, 3-A, 4-A, 5-A,  
6-A, 7-A, 8-C, 9-C, 10-A

E voi cosa fate?	sempre (A)	spesso (B)	mai (C)
1) Quando acquistate i surgelati situati nel banco frigo orizzontale aperti, scegliete sempre quelli che sono sotto la linea di carico?			
2) Osservate la data di scadenza?			
3) Leggete le istruzioni per l'uso?			
4) Leggete l'elenco degli ingredienti?			
5) Cucinate gli hamburger entro 24 ore dall'acquisto?			
6) Vi lavate le mani dopo avere maneggiato le uova?			
7) Pulite regolarmente il frigorifero?			
8) Lasciate a lungo il cibo deperibile fuori dal frigorifero?			
9) Utilizzate lo stesso coltello per verdura, carne e formaggi senza lavarlo?			
10) Conservate gli alimenti in frigorifero in contenitori coperti?			

## UN NUOVO PARTNER PER RISTO 3: **BANCO ALIMENTARE ONLUS**

Risto 3 ha stipulato una convenzione con l'organizzazione **"Banco Alimentare ONLUS"** trentino in base alla legge n 155/2003

"Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" (detta del BUON SAMARITANO).

Questa legge ha lo scopo di recuperare il cibo in eccedenza nella ristorazione organizzata (hotel, mense aziendali e ospedaliere, refettori scolastici, esercizi al dettaglio, etc.).

"Dal 1 ottobre 2010 ha avuto inizio la realizzazione da parte di questo Banco Alimentare del servizio di Siticibo trentino, promosso con il sostegno economico della Provincia Autonoma di Trento, Assessorato ai lavori pubblici, ambiente e trasporti in collaborazione con l'Assessorato alla Sanità e politiche sociali, con determinazione n. 65 del 13.09.2010 del dirigente il Servizio competente.

Nella premessa alla convenzione si evidenzia che il Banco Alimentare del Trentino Alto Adige ha tra le principali finalità istituzionali, quella di contribuire alla risoluzione dei problemi della fame e della povertà, mediante la raccolta e la successiva distribuzione delle eccedenze alimentari.

Siticibo trasforma in opportunità di sostegno alle nuove e vecchie povertà, alimenti di qualità e di elevato valore nutrizionale, di norma smaltiti al pari dei rifiuti per il solo fatto di essere invenduti o eccedenti a fine servizio. Alimenti in esubero che, nel giro di poche ore, vengono recuperati e consegnati a strutture caritative convenzionate con la Rete Banco Alimentare che assi-

stano persone bisognose. Il servizio di recupero è quotidiano e viene effettuato grazie a volontari che attraverso una rete logistica di furgoni attrezzati.

Le procedure di sicurezza alimentare adottate da Siticibo garantiscono l'igiene, l'integrità e l'appetibilità di quanto ritirato. Tali procedure, costruite anche grazie alle competenze dei partner della ristorazione coinvolgono tutti i soggetti della filiera: donatori di alimenti, volontari, strutture caritative riceventi."

(dal sito [www.bancoalimentare.it](http://www.bancoalimentare.it))



Risto 3, come prima fase di sperimentazione, ha avviato la collaborazione con il Banco Alimentare Onlus per la raccolta di cibo attraverso la nostra Piattaforma Acquisti ali-



mentari.

# I COMPLEANNI DEL MESE

PEDRON TULLIO	24-9	MINUZ MAJA	8-10
ACENG HARRIET	25-9	BARBISAN MAURO	9-10
DI ROSSO CARINE	25-9	MICHELINO EMILIA	10-10
GERI SONIA	25-9	BARCATTI AGOSTINA	11-10
LORENZATTI MIRIAM	26-9	CESCATTI DEVID	11-10
MARCHELLI WALTER	26-9	MATTEOTTI SIMONETTA	11-10
LONGO ALESSANDRA	27-9	GAZZINI MARCO	12-10
PEDRINI BARBARA	28-9	ZANELLA DENISE	13-10
PACHER RENZO	29-9	MONGALIERI VANESSA	15-10
NABER FATIMA	30-9	FORTI ELISA	17-10
CAVAGNA ANNA	1-10	MONREALE MARIACRISTINA	17-10
RIGHI ELISABETTA	1-10	BOSCHET LAURA	18-10
VUKOJEVIC MARGARETA	1-10	ESPEN DONATELLA	18-10
CONT MARIA LUISA	2-10	GHESLA SONIA	18-10
ROMANO GRAZIA	3-10	ANGHEBEN ANNAMARIA	19-10
FORINO ROSA	4-10	FALETTI DARIA	19-10
MARAI RITA	4-10	ACCETTA BALDASSARRE	20-10
MARCHI RITA	5-10	COVI ALESSANDRA	20-10
PAULETTO MARIA	5-10	MALAJ MONIKA	20-10
FESTINI BROSIA BRUNA	6-10	RICCADONNA UGO	20-10
COSCARELLI MADDALENA	7-10	FRANCESCONI DANIELA	21-10
DI BENNARDO CONCETTA	7-10	FORTINI IVANA	22-10
ONDERTOLLER PAOLO	7-10	CAPPELLETTI CASANGA PAULINA VE	23-10
FLAUTO MARIA ROSARIA	8-10	MAGRI STEFANO	23-10



## Arrivi

### COORDINATORE

Pacher  
Pacher  
Pacher  
Camertoni  
Camertoni  
Caumo  
Pacher  
Cristelli  
Cristelli  
Festini-Stedile  
Moser  
Moser

### COGNOME E NOME

Miano Salvina  
Trifiletti Rosa  
Dalcin Alessandra  
Armanini Valentina  
Pisetta Emanuela  
Perli Jessica  
Nardon Mara  
Da Silva Maria Cristina  
Da Silva Belo Cremilda  
Tesolin Ornella  
Ferrera Contreras Leonardo Mig  
Di Paola Nicola

La Socia Ravanelli Daniela ci comunica la nascita di Ginevra avvenuta il 08/08/2012  
La dipendente Facci Selena ci comunica la nascita di Noemi avvenuta il 28/08/2012.

*Felicitazioni vivissime dalla Cooperativa*

