



RISTO3

67/229

dicembre 2013 - gennaio 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

DALLA PRESIDENTE

- UN ALTRO ANNO È TRASCORSO

RISTO 3 L'AMBIENTE

- RECUPERO OLIO

LA COOPERAZIONE E RISTO 3

- ORIZZONTALITÀ E CONSENSO

CONTRIBUTI DI COOPERATORI

- STOCCAFISSO, BACCALÀ E DINTORNI

VIVERE IN RISTO 3

- RISTO 3 PER IL MINIBASKET
- NOTIZIE E COMUNICAZIONI

I LIBRI DEL MESE

- I SEGRETI DI CORRADO AUGIAS

LA RICETTA PROMESSA

- I CAPELLACCI DI ZUCCA DI FERRARA

ANNIVERSARI

- I COMPLEANNI DEL MESE



UN ALTRO ANNO E' TRASCORSO

La vita della nostra società prosegue e oramai stiamo per finire il trentacinquesimo anno. Colgo l'occasione per fare a voi ed ai vostri cari i migliori auguri per le festività natalizie e per un sereno 2014.

Anche quest'anno la Cooperativa ha deciso di concedere a tutti i collaboratori (soci e non) un benefit sotto forma di 10 buoni spesa da 20 eu cad. da utilizzare presso i punti vendita della cooperazione di consumo trentina (Famiglie Cooperative, Supermercati Trentini, Coop Superstore) che serviranno per allietare le feste.

Con il Consiglio di Amministrazione ci eravamo posti la domanda se non fosse il caso di ridurlo in quanto la redditività aziendale non è più quella di qualche anno fa.

Abbiamo però ritenuto che è nel momento dell'accresciuto bisogno che la Cooperativa deve fare la sua parte ed abbiamo quindi alla fine deciso di confermare la cifra dello scorso anno.

Anche il 2013 è stato un anno difficile nel quale abbiamo combattuto per mantenere i nostri spazi, la nostra produttività ed accrescere la nostra professionalità. Ci siamo in buona parte riusciti.

Con il Vostro aiuto sarà possibile proseguire verso la realizzazione di una società autenticamente cooperativa nella quale sia salvaguardata la figura del lavoratore con l'obiettivo di perseguire il bene comune.

Ce la possiamo fare, anche se gli impegni diventano sempre più difficili. Ringrazio tutti per l'impegno profuso e assicuro il mio impegno personale, quello dell'intero Consiglio di Amministrazione e quello della struttura per supportare le necessità che si dovranno man mano affrontare. Uniti possiamo fare tutto.

Certa che l'impegno comune produrrà adeguati risultati, raccomandando di sentirsi tutti parte di un insieme che si chiama Risto 3, spero di portare sempre buone nuove al fine di raggiungere quella democrazia economica di un'impresa eccellente che è l'obiettivo che continuiamo a porci.

Sara Villotti

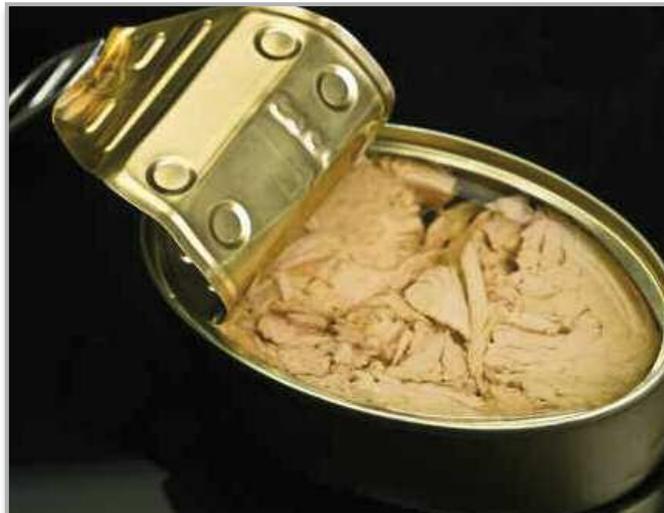


RECUPERA L'OLIO DELLE SCATOLETTE

L'olio usato per friggere le uova al tegamino o per preparare le conserve di carciofi, o le verdure grigliate... costituisce una minaccia per l'ambiente, e **deve essere raccolto e smaltito adeguatamente**. Purtroppo differenziare gli oli e i grassi utilizzati in cucina e portarli nelle isole ecologiche, è una pratica poco diffusa, perché il problema è quasi sconosciuto e viene sottovalutato.

Ogni anno in Italia vengono prodotte 280.000 tonnellate di olio alimentare esausto, circa 5 Kg pro capite. Quest'olio se viene disperso nell'ambiente, come quello utilizzato nei motori delle automobili, rappresenta una fonte di inquinamento rilevante per il terreno, la flora e la fauna, l'acqua e anche per i filtri dei depuratori e le linee fognarie.

Per questo motivo nel 2001 si è costituito il Consorzio Obbligatorio Nazionale di raccolta e trattamento oli e grassi vegetali e animali esausti (**Conoe**), cui aderiscono più di 250.000 imprese. L'organizzazione non ha scopo di lucro e oltre a promuovere iniziative atte a sensibilizzare l'opinione pubblica, si occupa della raccolta, dello smaltimento e del



riutilizzo dell'olio prodotto dalla ristorazione, dall'industria e dalle famiglie. Questo scarto di frittura da barattoli e lattine, correttamente trattato, diventa una risorsa e che può essere trasformato in: lubrificanti, bio-diesel, saponi, tensioattivi, inchiostri, e altro. Secondo stime accreditate, se in Italia venisse raccolta l'intera produzione di olio usato, si genererebbe un valore intorno ai 182 milioni di euro.

Oltre all'olio delle frittture, bisogna considerare che anche quello delle conserve viene quasi sempre gettato negli scarichi. Solo per quanto riguarda il tonno ogni anno si tratta di circa 20 mila le tonnellate di cui si perdono le tracce.

Cosa può fare il singolo cittadino?

Dopo aver fritto bisogna lasciare raffreddare l'olio (o lo strutto o il burro) e versare il tutto in un contenitore (una bottiglia di plastica va bene). Quando si scolano le conserve sott'olio, occorre recuperare il liquido di governo in una bottiglia e smaltirla come previsto da ogni singola amministrazione locale. I Comuni, dove è attivo il servizio, distribuiscono gratuitamente, a chi ne fa richiesta, delle piccole taniche, oppure predispongono nei quartieri della città, dei punti di raccolta.



ORIZZONTALITÀ E CONSENSO

Da tempo continuiamo a ripetere che la cooperativa ha una necessità importante che è quella di arrivare il più possibile all'orizzontalità. Si deve quindi cercare di evitare il più possibile che i vertici si appropriino di ambiti e funzionalità che sono di competenza di tutta la società ed in particolare della base sociale. L'orizzontalità deve essere vista sia nell'ambito sociale sia, in maniera più estesa, anche nei rapporti interpersonali.

Nei momenti più evoluti della società, si assiste ad una continua ricerca di relazioni più orizzontali basate sul consenso che sono indicative di una nuova sensibilità.

Cosa è il consenso? - Il consenso (dal lat. consentio: essere d'accordo) – è l'accettazione unanime, previa elaborazione collegiale, da parte del gruppo delle azioni che vanno ad incidere sugli aspetti comuni.

È la necessità di dar vita ad una identità di opinione intorno a un certo problema di mutuo interesse che permetta di intraprendere un'azione condivisa. Il consenso non è questione di maggioranza numerica, né di una certa minoranza che cede la propria posizione per le pressioni del gruppo. È il contributo di ciascuno che da luogo a qualcosa di nuovo, una risposta della collettività; **“la tua proposta si arricchisce della mia”**. Non si tratta di cedere di fronte alle argomentazioni o alla pressione numerica del gruppo, quanto piuttosto che, con sincerità, il singolo cerchi di ascoltare attivamente la proposta dell'altro singolo arrivando a modificare e ammorbidire il proprio punto di vista.

Le condizioni previe al dialogo – In primo luogo è indispensabile mettersi d'accordo sul meccanismo atto al raggiungimento di una decisione condivisa; a questo scopo, diventa condizione imprescindibile il perseguimento dell'interesse comune che diventa più importante della difesa del proprio punto di vista. Per questo motivo è importante che la persona conosca quanto in precedenza dibattuto e che abbia lo stesso livello di informazione sull'argomento trattato.

Modus operandi - Vengono definite le funzioni

necessarie al servizio del raggiungimento dell'obiettivo quali moderazione, facilitazione e dinamizzazione. Si precisano le modalità del turno di parola, il facilitatore e il responsabile degli atti. Non esiste una vera e propria autorità superiore che regola le discussioni in quanto la funzione moderatrice aiuta a gestire il dibattito e a limitare gli interventi fuori tema.

L'argomento a dibattito viene presentato in modo chiaro; la sua esposizione è molto importante per non lasciare spazio ad alcun dubbio. Di seguito viene aperto il turno di parola. Generalmente è definito un tempo per gli interventi che si prenotano per alzata di mano. La persona che si occupa dei turni di parola prende nota e regola i diversi interventi in sintonia con il moderatore. Di fronte a una certa posizione, il resto dei partecipanti esprime il proprio accordo, disaccordo o dubbio; se qualcuno non è d'accordo, è invitato a parlare e ad esporre un'altra posizione da dibattere; l'idea è quella di giungere a una posizione integrata e di sintesi.

L'aspetto logistico riveste ampia importanza, poiché ciascuno degli interlocutori deve poter essere udito in modo chiaro, attraverso un microfono o altro meccanismo.

Caratteristiche operative e limiti del modello

- Da un punto di vista operativo, a volte non è tanto il risultato o la soluzione alla quale si giunge che conta, quanto piuttosto ciò che avviene tra le persone che si ascoltano l'un l'altra, e che spostando la propria posizione giungono a una nuova strutturazione. Si possono presentare situazioni in cui di fronte a risentimenti reiterati e dopo varie riformulazioni, non si giunge a un consenso; in questi casi viene prorogato l'argomento a una riunione successiva, dando il tempo per riflettere su ciascuna posizione. La possibilità di dissentire ritarda di molto la soluzione di questioni a volte urgenti; per questo motivo è importante che chi prende la parola, lo faccia in modo consapevole, dopo aver ascoltato attentamente le altre posizioni.

Il pensiero collettivo (nel nostro caso cooperativo) si oppone totalmente al sistema imperante basato su pensiero individualista. Di conseguenza è difficile da assimilare ed applicare. È necessario

molto tempo, si tratta di un processo lungo. Di solito accade che di fronte a una decisione due persone con idee opposte tendano ad affrontarsi e a difendere in modo deciso le proprie idee allo scopo di convincere l'altro. Il pensiero collettivo si propone di costruire. Le persone con differenti idee impiegano le proprie energie per costruire insieme qualcosa. Non si tratta allora della mia idea né della tua. Sono le due idee insieme che svilupperanno una nuova creazione che a priori non conoscevamo né tu né io. Ecco perché l'ascolto attivo è necessario, e non soltanto allo scopo di preparare la replica. Il pensiero collettivo nasce quando comprendiamo che le opinioni, le nostre e quelle degli altri, sono tutte necessarie per generare l'idea del consenso. Un'idea che, dopo la sua creazione, in modo indiretto ci trasforma. Il poco carattere operativo apparente rispetto alla soluzione, obbliga ad un ascolto attivo ed a mettersi al posto dell'altro cercando di capire il suo punto di vista producendo una vera e propria umanità. Ci si sente parte di un qualcosa, perché ci si è potuti esprimere. Un consenso ben realizzato, nel quale l'altro è trattato come si vorrebbe essere trattati fa coincidere la testa con il cuore e questo apre il futuro all'azione. Nel meccanismo del consenso, nessuno può rivendicare la supremazia del proprio punto di vista, "avevo ragione ecc." perché non ci sono né vincitori né vinti. Alla fine si passa da UNO a NOI e possiamo parlare di superamento degli ego a favore dell'interesse comune, di un disegno superiore. Tutto questo produce una grande distensione, il sentirsi parte di un qualcosa più potente e migliore dal punto di vista qualitativo.

Il risultato viene percepito come un insieme di identità multiple che in questa costruzione non sono andate perdute, ma che hanno contribuito ciascuna con la propria parte migliore.

Cambio di modello - Generalmente siamo abituati a forme piramidali. Nella forma piramidale le decisioni assunte coinvolgono la base sociale attraverso istruzioni e linee direttrici; la base a sua volta metterà in moto queste azioni o reagirà di fronte a tali decisioni.

Si deve raggiungere lo status di persone che cominciando a scambiarsi le esperienze puntano a ricercare assieme delle alternative in modo orizzontale superando la piramide verticistica. Oltre a una questione morale dei diritti umani si tratta di com-

portarsi da pari a pari, in modo orizzontale, senza che ci sia a priori una rappresentazione di qualcuno al di sopra di qualcun altro.

Nel dibattito o dialogo, c'era e c'è ancora l'abitudine di ricorrere ad una forma dialettica nella quale si pone l'accento sul fatto di controbattere l'argomentazione dell'altro.

La nuova tendenza porterà al superamento di queste forme a beneficio di modalità orizzontali, multipolari o policentriche. Non vi è dubbio sul fatto che gli strumenti offerti dalle nuove tecnologie facilitano sempre più le mobilitazioni senza leader in quanto nelle comunicazioni in rete ognuno diventa il nodo della comunicazione, essendo mittente e destinatario delle informazioni, e generatore di avvenimenti.

Si va verso una nuova forma mentale? - Intuiamo che questa orizzontalità che si manifesta nel consenso e questa nuova sensibilità possono essere i segnali di una nuova forma mentis. In ogni caso, l'apprendimento di questa nuova forma vale la pena di essere approfondito, perché apre nuovi spazi.

Il consenso è necessario in qualsiasi tipo di relazione sociale in quanto rappresenta il livello di armonia e solidarietà cosciente, il superamento dei conflitti, delle divergenze e dell'inimicizia. Il consenso è un modo per raggiungere l'obiettivo, un impegno, un accordo, un desiderio di comprensione mutua e la minimizzazione dei contrasti tra le parti, realizzando una forma di solidarietà razionale.

La realizzazione del principio del consenso. rende inutile il ricorso al voto e l'imposizione dell'opinione da parte della maggioranza che ignora il punto di vista della minoranza. In questo senso la modalità del consenso. rafforza la solidarietà umana in quanto prende in considerazione l'esperienza e gli interessi legittimi di tutti e non di una sola parte della società. Il consenso per maggioranza formale discrimina gli interessi della minoranza. Applicando il principio del consenso si evita il ricorso al voto, si risolvono le controversie e si rafforza lo spirito di cooperazione all'interno del gruppo. Tanto più forte e consistente sarà il consenso, tanto più armonioso si rivelerà lo sviluppo sociale.

Sergio Vigliotti

L'Avvocato Elvio Fronza (presidente della cooperativa Le Meridiane di Trento), che mi onora della sua amicizia, mi ha inviato un suo divertissimo gastronomico sullo

STOCCAFISSO, BACCALA' E DINTORNI

lo scritto, presentato ad un convivio e che pubblicheremo a puntate sul nostro giornalino, viene qui sotto fedelmente riportato.

Il piatto forte del convivio è così descritto:

"stoccafisso (non baccalà) alla vicentina (ricetta della Confraternita). L'enunciazione della succulenta bandigione, solo apparentemente confusa, in realtà esprime, per un verso, una necessaria distinzione, o meglio specificazione dell'ingrediente principale del piatto (da definirsi merluzzo artico norvegese con la designazione scientifica di *gadus morhua*), ma soprattutto richiama un'antica ricetta di questo gustoso piatto, che ha risolto problemi di sopravvivenza in un passato lontano e che ora è diventato ,altamente ricercato ed anche costoso.

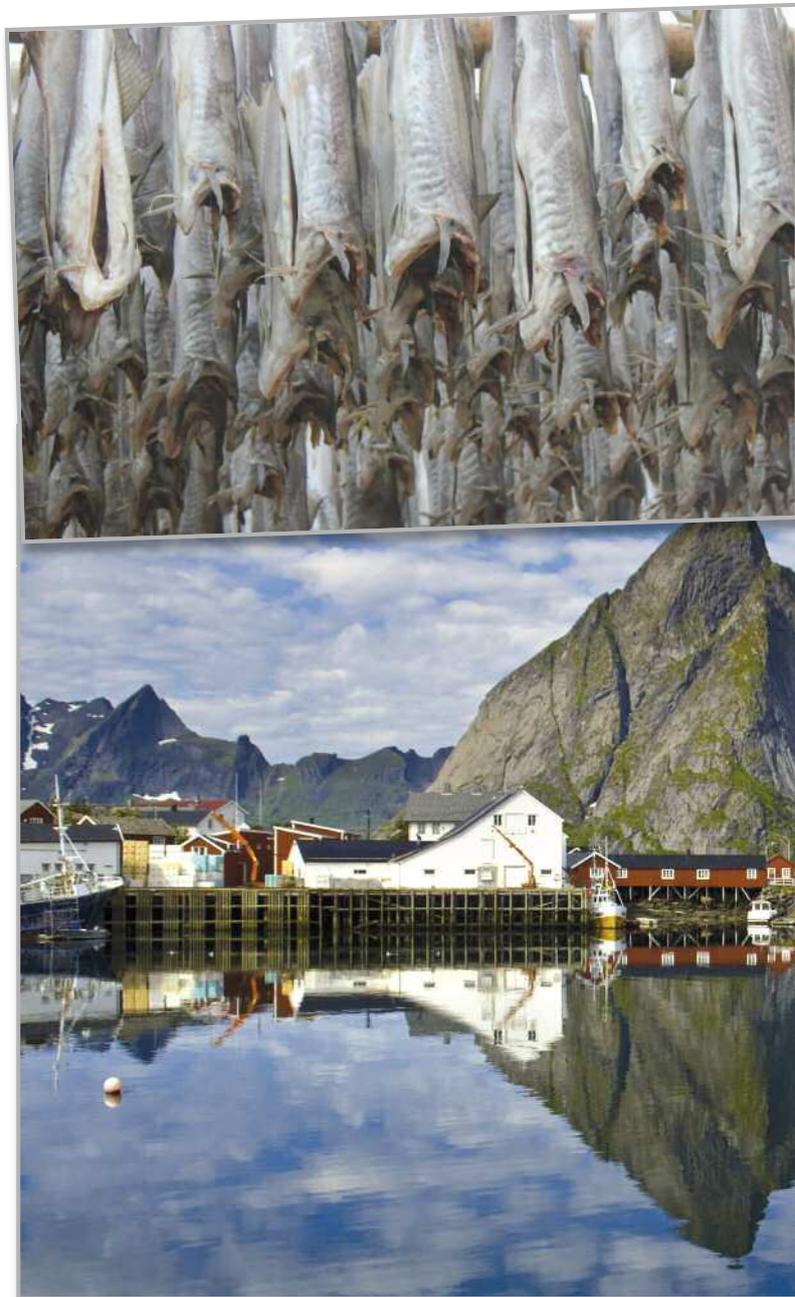
Lo stoccafisso (denominato anche "stocco" in alcune zone dell'Italia meridionale, soprattutto in Calabria, ove è particolarmente conosciuto con particolare specifiche ricette), è -come si è detto -merluzzo artico norvegese della famiglia degli storioni, conservato per essiccazione.

L'origine del nome è controverso: secondo alcuni deriverebbe dal norvegese *stokkfisch*, oppure dall'olandese antico *stocvisch* (ovvero "pesce bastone"), secondo altri dall'inglese *stockfish* (ovvero "pesce da stoccaggio"). Il termine stoccafisso (siamo nel 1400) venne attribuito dagli italiani al merluzzo norvegese, poiché arrivava in Italia su delle grosse casse di legno di betulla, con impresso a fuoco il marchio "Stock Fish", successivamente italianizzato.

L'essiccazione naturale del merluzzo del nord è uno dei metodi più antichi di conservazione del cibo: il pesce viene preparato immediatamente dopo la cattura. Dopo averlo decapitato e pulito, viene essiccato, o intero o aperto lungo la spina dorsale.

Viene quindi messo sui supporti e lasciato all'aria aperta da febbraio a maggio. Il clima freddo e secco, tipico di quei mesi nella penisola

scandinava (l'ideale sarebbe una temperatura attorno agli 0°, e senza pioggia), protegge il pesce dagli insetti e dalla contaminazione batterica. L'eccesso di gelo è, soprattutto adesso, evitato con le nuove tecnologie moderne, perché,



gelando, l'acqua residua nei tessuti (più propriamente nelle cellule che lo compongono) forma cristalli di ghiaccio, che distruggono le fibre del pesce e quindi il pregio proteico ed organolettico. E' altresì importante che i merluzzi non vengano a contatto tra loro e con i tronchi delle rastrelliere (hjell), pena la formazione di macchie, che ne ridurrebbero la qualità.

Difatti il selezionatore norvegese (vrakeren) forma addirittura 30 categorie di stoccafisso, previste dalle regole mercantili, accertando l'eventuale presenza di macchie di sangue, di muffa o di residui di fegato all'interno del pesce.

Per via del clima particolarmente adatto lo stoccafisso considerato il migliore al mondo è quello proveniente dalle isole Lofoten. Dopo circa tre mesi all'aperto, lo stoccafisso matura per altri 2-3 mesi al chiuso, in un ambiente secco e ben ventilato.

Al termine dell'essiccamento il pesce ha perso circa il 70% del suo contenuto originario di acqua, ma ha mantenuto i suoi principi nutritivi. E' ricco di proteine, vitamine, sali di ferro e di calcio.

Vi sono documenti che attestano questa pra-

tica di essiccazione nelle isole dei mari del nord e il corrispondente commercio fin dal tempo dei vichinghi, che era il loro principale alimento nelle lunghe loro peregrinazioni.

Nel nono secolo Carlo Magno nutre le sue armate con questo alimento, anche in considerazione che è facilmente trasportabile, pesa poco e risolve problemi della truppa, soprattutto nei grandi trasferimenti.

Le prime notizie dell'arrivo in Italia dello stoccafisso si ha nel 1400, allorché il capitano veneziano Pietro Querini nel 1432 naufragò in Norvegia sull'isola di Rost, a sud delle isole Lofoten.

Per sopravvivere l'equipaggio superstite imparò a nutrirsi di questi grossi pesci, venendo a contatto con le popolazioni locali che lo essiccavano. Rientrando in Venezia il capitano Querini portò qui gli stoccafissi.

Iniziò quindi il traffico commerciale dai paesi nordici, soprattutto coi commercianti genovesi e napoletani. Giunse in Calabria agli inizi del 500 attraverso il Porto di Napoli. Vedremo poi le varie ricette.

In Norvegia l'esportazione dello stoccafisso comporta un giro d'affari pari a quello del gas naturale e del petrolio. La maggior parte è esportato verso l'Italia (oltre i 2/3), specie nel nord-est e nella Calabria meridionale. Comunque le regioni che costituiscono il principale mercato italiano sono al primo posto la Calabria, quindi la Campania e il Lazio, la Liguria, la Sicilia, il Triveneto, oltre alle zone di Ancona (nota l'Accademia dello Stoccafisso all'Anconetana) e Livorno.



I. CONTINUA...

RISTO 3 PER IL MINIBASKET

Si è svolto domenica 24 novembre nella palestra di Arco il Torneo MiniRisto3 per la categoria Aquilotti Open (nati nel 2004).

Alla manifestazione hanno partecipato i bambini di Trento, Rovereto, Arco e Riva.

Una mattinata intensa di partite, ma soprattutto di tiri e tanto, tanto impegno sportivo, per questi che forse saranno gli atleti di domani.

Per il momento i gruppi minibasket di appartenenza hanno solo l'obiettivo di incentivare i bambini ad una pratica sportiva sana e continuativa.

La mattinata si è conclusa, e non poteva essere altrimenti, con un buffet offerto da Risto 3.

Un grazie va rivolto sicuramente alla società Virtus Basket Altop Garda per l'organizzazione e a Risto 3 che anche qu

ziative rivolte ai bambini delle scuole elementari.

Va aggiunto che in questo progetto sono coinvolti circa 650 bambini dei centri minibasket di Riva, Arco, Torbole, Rovereto, Vallagarina, Ravina, Villazzano, Cognola, Povo, Martignano, Trento, Gardolo e ulteriori appuntamenti sono stati programmati in questa stagione sportiva.

A nome di tutti i bambini, istruttori, dirigenti e genitori un grazie a Risto 3 e un augurio di buon Natale.

Luca Tomasi



ASTENSIONE ANTICIPATA DAL LAVORO PER MANSIONI PREGIUDIZIEVOLI

Fino ad oggi, per poter usufruire dell'astensione anticipata dal lavoro per mansioni pregiudizievoli in caso di maternità, la dipendente presentava la domanda direttamente al Servizio Lavoro della PAT, che a sua volta era tenuto a chiedere al datore di lavoro interessato la propria valutazione dei rischi.

Per snellire tale procedura e ridurre i tempi dell'emanazione del provvedimento, il Servizio Lavoro della PAT ha ritenuto opportuno che sia il datore di lavoro a chiedere, allo stesso Servizio, l'interdizione anticipata della lavoratrice per mansioni pregiudizievoli, qualora non sia possibile per motivi organizzativi o produttivi la modifica delle condizioni o dell'orario di lavoro.

A questo proposito la lavoratrice dovrà presentare, direttamente al datore di lavoro (presso l'ufficio Personale), il certificato attestante lo stato di gravidanza con la data presunta del parto. Il datore di lavoro successivamente provvederà ad inoltrare la richiesta di astensione anticipata al Servizio lavoro della PAT che poi si pronuncerà in merito.

PRECISAZIONE

Dove inviare la richiesta di rimborso CoopSalute
La nuova mail da utilizzare è
rimborsi@cooperazionealute.it



RICORDO DI UNA SOCIA, DI UN'AMICA

Da pochi giorni ci ha lasciato improvvisamente la socia Maria Teresa Bubola nostra collaboratrice dal 2003 presso le strutture scolastiche dell'Alta Valsugana.

Le colleghe e i colleghi si stringono attorno alla famiglia per la scomparsa di Maria Teresa.

Sarà ricordata per il suo impegno discreto, semplice ma sempre molto attento al lavoro e ai colleghi (nella foto la prima a sinistra).



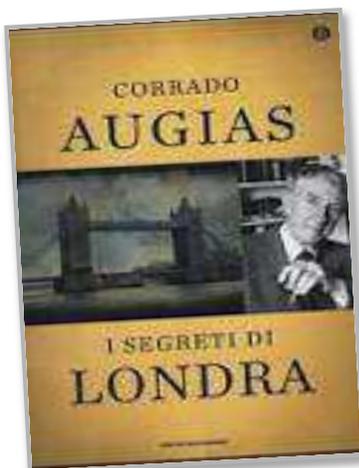
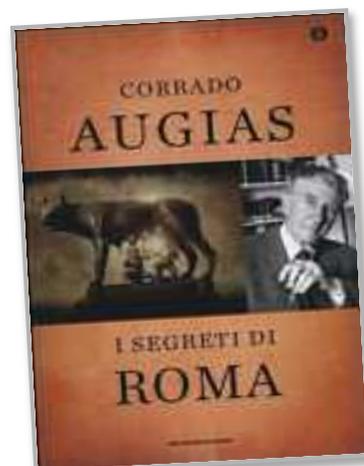
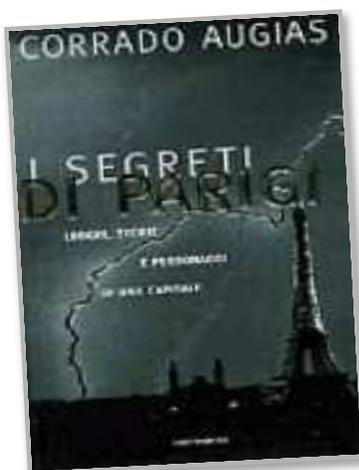
| SEGRETI DI CORRADO AUGIAS

Anziché proporre un libro per Natale ne propongo alcuni dello stesso autore. Corrado Augias (Roma, 26 gennaio 1935) è un giornalista, scrittore e conduttore televisivo italiano.

Tra le sue opere ritengo importante (per chi non le avesse già lette) segnalarvi:

- I segreti d'Italia**
- I segreti di Roma**
- I segreti di Parigi**
- I segreti di Londra**
- I segreti del Vaticano**
- I segreti di New York**

Sono sei volumi, che il noto scrittore ha pubblicato negli anni, che ci permettono di entrare in percorsi alle volte sconosciuti, rendendoci maggiormente comprensibili scenari, posti, storie, pregiudizi delle persone e dei luoghi trattati.



LA RICETTA DEI CAPPELLACCI (CAPLAZ) DI ZUCCA DI FERRARA

La cucina ferrarese è da considerarsi storica dato che la corte poteva usufruire, ai tempi, di cuochi famosi e le feste e i banchetti che venivano organizzati possono, ancora oggi, rivivere nei piatti della tradizione.

Ecco allora i cappellacci di zucca di Ferrara, un primo autunnale e delizioso.



Il piatto non è difficile, basta seguire attentamente la ricetta.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Tempo di cottura: 4 minuti

Preparare una buona sfoglia è il segreto per tutte le paste ripiene, per questo motivo ognuno ha i suoi metodi, anche se, alcune regole stanno alla base.

Prima di tutto utilizzate una spianatoia o un tavolo che non siano troppo alti, altrimenti impastare diventa complicato. Mettete la farina sulla spianatoia a fontana e nel mezzo le uova, quindi iniziate a impastare e lavorate il tutto per circa 15 minuti senza aggiungere né sale né acqua. Ricordate di impastare servendovi del peso del vostro corpo e non dei polsi, altrimenti il giorno dopo aver fatto la sfoglia saranno più che doloranti...

Stendete la sfoglia con il mattarello, meglio se di quelli lunghi senza manici, oppure, meno tradizionalmente, potrete utilizzare una macchina per la pasta manuale.

La sfoglia per le paste ripiene non deve essere proprio sottilissima, quindi tenete conto del fatto che dovrà essere più che altro elastica e che l'elasticità viene ottenuta impastando. Magari concedete qualche minuto in più a questa fase della preparazione!

Mentre preparate la sfoglia, mettete nel forno molto caldo la zucca gialla con la scorza ma senza i semi ed avvolta nella carta stagnola. Lasciatela cuocere per 20 minuti in questo modo e, successivamente toglietela dal forno e lasciatela raffreddare.

Intanto tornate alla vostra sfoglia che, una volta stesa, lascerete riposare per un buon quarto d'ora. Preparate intanto in una ciotola la polpa della zucca avendo cura di pressarla con i rebbi di una forchetta oppure tritatela grossolanamente in un mixer. Ottenuto questo composto denso, unitevi un uovo, la punta di un cucchiaino di noce moscata, il pangrattato ed il parmigiano, sale e pepe.

Il ripieno dei cappellacci dovrà essere piuttosto denso, regolatevi quindi con il parmigiano ed il pangrattato per ottenere la densità desiderata. Tagliate a questo punto la sfoglia in quadratoni con il lato di 5 o 6 centimetri e ponetevi al centro un cucchiaino abbondante di impasto di zucca, chiudete il quadrato in diagonale in modo da formare un triangolone e, successivamente unite le due estremità come per fare un grosso tortellone.

Fate lessare i cappellacci in acqua bollente salata e saltateli in padella con un bel fondo di burro abbondante, la salvia ed ancora una puntina di noce moscata.

Serviteli caldi con una spolverata abbondante di parmigiano ed una foglia di salvia grande per guarnire il piatto. A Ferrara in genere li preferiscono col ragù.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 3 uova
- 400 gr. di farina
- 1 kg di polpa di zucca gialla
- Parmigiano reggiano grattugiato
- Pangrattato
- 1 uovo
- Noce moscata
- 2 foglie di erba salvia
- 100 gr. di burro



BUDON COMPLEANNO

I COMPLEANNI DEL MESE

CORSI MELISSA	23-12	FLOREA ELENA	1-1	PIANA ANGELA	12-1
MANZO ANASTASIA MARIA	23-12	VELOTTO MARIA ROSARIA	1-1	FABBI CINZIA	13-1
SONGUE FANY KWA MANDENGUE	23-12	VOLPATO SONIA	1-1	MORELLI SABRINA	13-1
MARIN GONZALEZ ROSSANA DEL CARMEN	24-12	DA ROLD CHRISTIAN	2-1	SENER JLENIA	13-1
TESSADRI SUSI	24-12	DRESCIG IRENE	2-1	BRUNO CARMELA	14-1
BELLASI ROBERTA	25-12	LOCATELLI ILENIA TIZIANA	2-1	CIGALOTTI MANUELA	14-1
DE LUCA FLORA	25-12	SARTORI SILVANA	2-1	TROVATO MARIA	14-1
CAPPELLI SERENELLA	26-12	ZANFEI PAOLA	2-1	KOZAK SVITLANA	15-1
GIACALONE VALENTINA	27-12	RIZZOLI GIGLIOLA	4-1	PERON IRIS	15-1
RONCHER GIOVANNA	27-12	LO PRESTI MARIA	5-1	MACCABELLI SONIA	16-1
KOUAMO KAMGA LUCRESSE JULIE CH	28-12	BISOFFI GISELA	6-1	PARMESAN ANTONELLA	16-1
MAJOR SUSI	28-12	CORRADINI ARIANNA	6-1	PISETTA EMANUELA	16-1
BROSEGHINI GRAZIELLA	29-12	DE MARTINO ELEONORA	7-1	SCARPA SABINA	16-1
JERKOVIC BERISLAVA	29-12	PIAZZA CRISTOFORETTI FLAVIA	7-1	TEQJA FATMIRA	16-1
RIGOTTI ELSA	29-12	STENICO MICHELA	7-1	BERTE' MARTA	17-1
VERDOLIVA MARIA CHRISTINA	29-12	CAUSHAJ ADELINA	8-1	CALLEGARI LORENA	17-1
VERSINI BARBARA	29-12	SHYSHAK SVITLANA	8-1	PERNDOJAJ FLORINDA	17-1
BERTOTTI MARIA	30-12	BALAIS ELENA	9-1	SCALVINI GIOVANNA CRISTINA	17-1
BONAVENTURA CLAUDIA	30-12	BUGNA MARIA TERESA	9-1	CASAGRANDE FRANCESCA	18-1
GIRARDI DANIELA	30-12	GRANDI ELENA	9-1	DOLZAN PAOLA	18-1
ALOTTI ANTONELLA	31-12	HILLEBRAND SANDRA	9-1	FACCI SELENA	18-1
FARINA RITA	31-12	CORAZZOLA LAURA	10-1	CECCO ANDREA	19-1
GIOVANAZZI VIVIANA	31-12	MOSER STEFANIA	10-1	GRANERO MARIAGRAZIA	19-1
POTRICH FAUSTO	31-12	MICHELONI GABRIELLA	11-1	RONCHER MARIA	19-1
ZALTRON MORENA	31-12	DEFRANCESCO CRISTINA	12-1		

La socia Sabrina Morelli ci comunica la nascita di Emma avvenuta il 01/12/2013.



Felicitazioni vivissime dalla Cooperativa