



# RISTO3

86/249

*luglio - agosto 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

## *in-forma*

### SOMMARIO

#### COOPERATIVA INFORMA

- GIUSTIZIA SOCIALE
- ELGA IN PENSIONE
- AMARCORD 2011
- FOTO DALL'EXPO

#### ANNIVERSARI

- COMPLEANNI E NON SOLO



# GIUSTIZIA SOCIALE

Il fine di giustizia sociale è sancito dall'art. 3 della Costituzione: per il suo raggiungimento la Repubblica si attiva a rimuovere tutti gli ostacoli di ordine economico e sociale che, limitando la **libertà e l'uguaglianza**, ostacolano il pieno sviluppo della persona.

In numerosi campi (istruzione, tutela della gioventù, della maternità, salute, lavoratori etc.) il fine sociale ispira il costituente; tale fine, però, solo all'art. 44 della Costituzione, in materia di riforma agraria viene a chiare lettere ribadito con la dizione stabilire equi rapporti sociali e con una serie di prescrizioni positive quali: la bonifica delle terre, la trasformazione del latifondo, l'apposizione di limiti e vincoli alla proprietà privata.

Prima che di giustizia in senso stretto, è necessario prendersi a cuore il problema di giustizia sociale che affligge il nostro Paese e che è alla base della sua grave crisi economica. Ma giustizia sociale non significa altro che democrazia. A ricordarcelo è la Costituzione e in particolare il suo terzo articolo, dove si esorta a rimuovere tutti gli ostacoli di varia natura - economica, sociale, culturale - che impediscono un'effettiva uguaglianza dei cittadini. Senza uguaglianza, senza lo sforzo costante per affermarla, non c'è democrazia. È da qui che deve ripartire la politica, perché una politica che non vada in questa direzione semplicemente smette di essere politica: diventa potere. **Don Ciotti**

Per **giustizia sociale**, l'Italia è quintultima in Europa. Peggio solo Grecia, Romania, Bulgaria e Ungheria. L'impetosa fotografia è dell'**EU Social Justice Index 2014**, un progetto di ricerca della **London School of Economics** e della fondazione tedesca **Bertelsmann Stiftung**, che incrocia i dati dei 28 Paesi Ue per quanto riguarda povertà, educazione, lavoro, sanità e coesione sociale. Malissimo la "giustizia generazionale", con i giovani italiani in fondo alle classifiche su lavoro e inclusione sociale.

In dettaglio, l'Italia si è aggiudicata il 23esimo posto - su 28 Paesi Ue - con un indice di 4,70 (da 1 a 10) nella giustizia sociale complessiva. Poco sopra la disastrosa Grecia (3,57), ma ben sotto i soliti Paesi del Nord come Svezia (7,48), Finlandia (7,13) e Danimarca (7,06). Non va meglio guardando i singoli parametri, dove la Penisola è quasi sempre sotto la media europea: prevenzione della povertà, **inclusione sociale**, educazione, accesso al mercato del lavoro.

L'Italia arriva prima solo per i cosiddetti **neet**, ovvero giovani tra 20 e 24 anni che non sono impegnati né

in attività di formazione, né di tirocinio, né di lavoro. Nel Paese sono ben il 32 per cento, un'enormità in confronto al Lussemburgo (7,4 per cento) ai Paesi Bassi (7,8 per cento) e alla Danimarca (8,7 per cento). Secondo gli autori dello studio, proprio la misera condizione dei giovani, che danneggia la **coesione sociale** e la lotta alle discriminazioni, assesta un duro colpo alla cosiddetta "giustizia generazionale", che in teoria mira ad "un **equilibrio tra gli interessi** delle fasce di popolazione più giovani e quelle più anziane". E le cose vanno sempre peggio, visto che la percentuale dei neet in Italia è aumentata del 10 per cento negli ultimi 5 anni, passando dal 21,6 per cento del 2009 al 32 per cento del 2014.

Ecco allora che dobbiamo considerare questo grande ritardo e fare la nostra parte. Direi che resta fondamentale parlare anche di **giustizia sociale in campo economico**.

**Quello che Risto 3 ha fatto negli anni è importante, ma è sufficiente? Sicuramente no.**

Eccoci allora a valutare la necessità di portare avanti il percorso per giungere alla realizzazione di una corretta ed avanzata società cooperativa. Non è possibile accontentarsi di un'organizzazione economica che non renda felici le persone. Dobbiamo far sì che coloro che lavorano in Risto 3 si sentano utili e che la loro opera li soddisfi e che non li faccia sentire tristi o peggio inutili. Vorrei finire con una frase di **Papa Bergoglio che ritengo illuminante: "Non fatevi rubare la speranza!!!"**



# UN'ALTRA CHE CI LASCIA PER ANDARE IN PENSIONE: ELGA RAVANELLI

Il mio primo ricordo forte di Elga è stato in occasione del passaggio dell'appalto nel 1982 o 1983 da CO.RI.SO. ad altra società. Tutte le collaboratrici di allora espressero la volontà di lasciare CO.RI.SO. (erano gli anni bui) per seguire l'appalto. Una sola mi chiese di restare ed era Elga. Le feci presente che non avrei potuto garantirle un lavoro in zona e che quindi avrebbe dovuto spostarsi a Trento.

Richiese comunque di rimanere in CO.RI.SO. e la accontentammo.

Da allora ha continuato a lavorare con noi sino a pochi giorni fa, quando arrivato finalmente il momento, ci lascia per godersi la meritata pensione.

Cosa resta di un periodo così lungo?

Tanti momenti passati assieme, qualcuno felice,

qualcuno di tensione. Ora finalmente possiamo dire che il lungo percorso fatto assieme ha avuto termine. Nel frattempo non siamo più così giovani, ma mi auguro che dentro di noi restino sempre quelle tensioni ideali che ci hanno permesso di continuare a credere in un domani migliore. Cara Elga, l'abbraccio che ti invio, non è un abbraccio di prammatica, ma un vero momento di condivisione che tra amici non è solo indispensabile, ma anche necessario.

Che sia il tuo sorriso che ti accompagni in questa nuova vita che ti auguro lunga e felice.

Dimenticavo: per chi non la conoscesse Elga è quella con i fiori in mano che tenta di nascondere un'emozione ancora molto forte.



# AMARCORD

## UNA GITA DEL 2011

# 2011

Lubiana è la capitale della **Repubblica Slovena** fin dall'indipendenza (**1991**). Adagiata sul piccolo fiume **Ljubljanica** presenta un interessante centro storico in **stile barocco e Art Nouveau**. L'architettura della città, ricca di case col tetto a punta, risente molto dell'influenza della vicina **Austria**. La città è divisa in 17 circoscrizioni e ha 33 frazioni. Situata nel centro del paese, la città possiede una popolazione di circa 280.000 abitanti. Lubiana è considerata il cuore culturale, scientifico, economico, politico e amministrativo della Slovenia. Nel corso della sua storia è stata influenzata dalla sua posizione geografica, all'incrocio della cultura tedesca, slava e latina.

La città, che si estende su una superficie di 165 km<sup>2</sup>, si trova nel centro della **Slovenia**. La sua posizione centrale tra l'Austria, l'Ungheria, il nord-est dell'Italia (in particolare Venezia) e la Croazia ha fortemente influenzato la storia della città. La città si trova 140 km a ovest di Zagabria, 250 km a nord-est di Venezia, 350 km a sud-ovest di Vienna, e 400 km a sud-ovest di Budapest.

Alcuni fattori che contribuiscono alla sua situazione economica sono la presenza di collegamenti viari, la concentrazione di industrie e istituti di ricerca scientifica. Lubiana è la sede del governo centrale, degli organi amministrativi e di tutti i ministeri della Slovenia

L'offerta gastronomica di Lubiana è sempre stata variegata. La Slovenia e Lubiana sorgono al punto di contatto di vari mondi gastronomici. Nella cucina slovena, si riflettono per lo più gli influssi delle cucine del Mediterraneo, del mondo alpino e della Pianura panonica. Ultimamente sono

stati aggiunti, in modo significativo, influssi della cucina balcanica e di altre cucine internazionali.

**La gastronomia tipica prevede: brodo di manzo con pastina o i cosiddetti bleki, patate abbrustolite, lingua o coda di bue (o altro pezzo di carne), cotta nel brodo, cosce e ali di pollo, per accompagnare la carne cren con mele o panna o nel periodo primaverile-estivo anche salsa di uova e erba cipollina, insalata di soncino con uova sode (d'inverno anche crauti o rapa acida, preparati in vari modi), per dolce o crespelle ripiene di ricotta al dragoncello o lo strudel di mele o la torta di Lubiana e, come bevanda, un'ottima birra.**

A coloro che vogliono fare una visita gastronomica di Lubiana consigliamo di passare un sabato nella piazza centrale che si trasforma in un grande mercato con parecchi punti di somministrazione gastronomica. Su un palco si susseguono orchestre del luogo che ci fanno ancora più apprezzare il cibo che stiamo gustando. E' un'esperienza unica, al centro di una città gustiamo sapori che vengono dalle immediate vicinanze in un'aria di festa campagnola.



# AMARCORD 2

## UNA GITA DEL 2011

# 2011

La zona del piacentino è una continua scoperta di posti e di sapori.

**Il primo luogo che abbiamo voluto visitare è stato Castell'Arquato.**

Strategicamente situato sulle prime alture della Val D'Arda, il borgo medioevale è arroccato lungo la collina, e domina il passaggio. Dista circa trenta chilometri dal capoluogo Piacenza e poco di più da Parma. Il centro storico si è sviluppato sulla riva sinistra del torrente Arda. È costruito secondo la struttura dei borghi medioevali e non ha subito negli anni modifiche degne di nota. Qui cultura, storia, ricchezze naturalistiche e gastronomia si fondono in una armonia perfetta. Numerosi eventi che si svolgono nel paese e nei territori vicini sono un'attrattiva imperdibile. Siamo poi passati a Grazzano Visconti

Il borgo medievale di Grazzano Visconti è una «città d'arte» del piacentino: dal 1986, si fregia di tale titolo perché nel piccolo borgo si continuano, dopo secoli, la lavorazione del legno, del ferro e della ceramica. Fa parte Comune di Vigolzone, a 16 Km da Piacenza.

La nobile famiglia Visconti cominciò la sua ascesa verso la fine del XIII secolo, quando sconfitti la famiglia rivale dei Torriani, Giovanni e Luchino Visconti divennero i primi "Signori di Milano". Giovanni Visconti, arcivescovo di Milano, era il detentore del potere politico, mentre Luchino Visconti era l'amministratore della città e delle finanze comunali. Giovanni istituì la figura della Signoria e lasciò eredi i nipoti Barnabò, Galeazzo e Matteo: i primi due si liberarono presto di Matteo (avvelenandolo) e si divisero il Ducato, pur diffidando l'uno dell'altro per tutta la loro vita. La stessa sorte di Matteo toccò poi a Barnabò: Gian Galeazzo, ambizioso figlio di Galeazzo, se ne liberò divenendo unico signore di Milano a ventisette anni. Nel 1386 Gian Galeazzo pose la prima pietra del Duomo di Milano e autorizzò la costruzione di un'altra opera, meno celebre ma di grande interesse: il Castello di Grazzano.

Intorno al castello vennero costruite delle abitazioni per la servitù e per gli artigiani incaricati alla manutenzione ed alla costruzione degli attrezzi per la campagna e per gli abitanti del nuovo borgo. Solo nel Novecento i Visconti rientrarono nella storia di Grazzano, quando Duca Giuseppe di Modrone, "uomo coltissimo di gusti raffinati e di idee ben chiare, volle sottolineare i legami tra il blasone della famiglia ed i possedimenti piacentini, con un



progetto volto a sostituire le umili costruzioni attorno al castello e alla chiesa di Grazzano con edifici che ricordassero nello stile quattrocentesco dell'epoca di nascita del borgo. In pochi anni, intense opere di ricostruzione e ristrutturazione donarono a Grazzano l'elegante aspetto di borgo medioevale che conserva tuttora.

### Coppa Piacentina DOP

Andare nella zona di Piacenza vuol dire andare alla ricerca della famosa Coppa di Piacenza

Zona di produzione

Riconoscimento DOP: Reg. CE n.1263/96.

La sua produzione avviene nell'intero territorio piacentino, ma la stagionatura, eseguita sempre in loco, deve compiersi in località che non superino i 900 metri di altitudine. La carne proviene da allevamenti lombardi ed emiliani.

### Caratteristiche

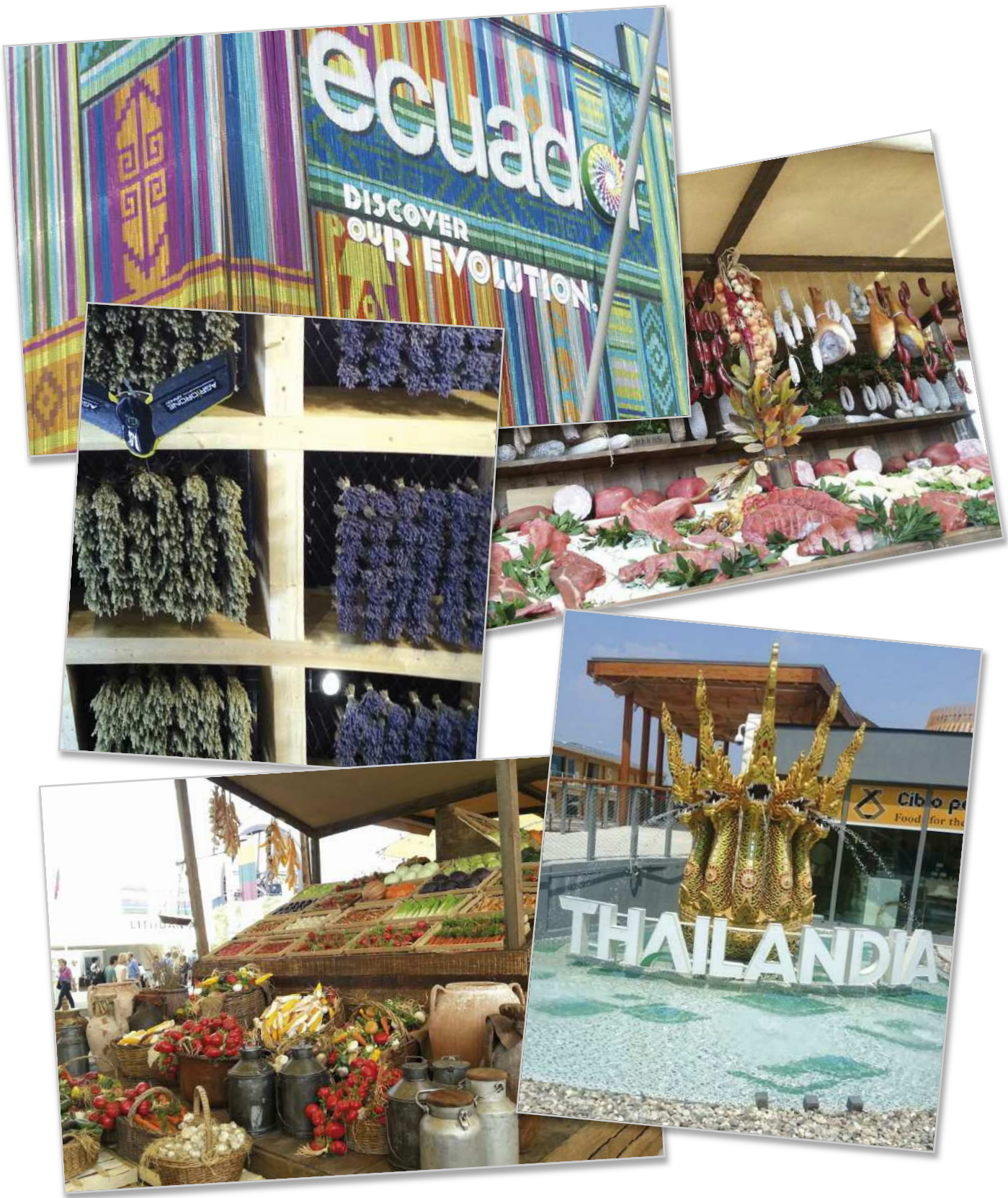
Si ottiene dal muscolo cervicale del suino, che viene tagliato all'altezza della quarta costola, e non può avere peso inferiore ai 2,5 kg. la carne viene massaggiata, spremuta e rifulata, quindi si procede alla salatura. Questa avviene con sale, zucchero, pepe spezzettato e numerose spezie, tra cui chiodi di garofano, semi di alloro, cannella.

Si attende una settimana e poi la coppa viene avvolta nel diaframma parietale suino.

Si procede quindi ad una legatura energica con spago e ad una prima stagionatura che avviene con il passaggio nell'essiccatoio per almeno sette giorni. La stagionatura completa avrà durata di almeno sei mesi, ad una temperatura costante compresa tra i 10 e i 14°C, ad umidità controllata.

Gusto pieno ma dolce e poco pronunciato, profumi delicati e sottili sono le caratteristiche organolettiche che la contraddistinguono.

# EOP





# BUONI COMPLEANNO

## I COMPLEANNI DEL MESE

ZENI MARIA MAURA	23/7	ACCETTULLI TERESA FABIANA	3/8	DEPAOLI ALBERTA	11/8
BRIDI CLAUDIA	23/7	SPAGNOLLI LIDIA	3/8	MORA ELISA	11/8
MANICA MARIA ELISA	23/7	MARCHI MARIANGELA	3/8	ORBEN SIMONETTA	11/8
CAGOL MARTINA	24/7	TAVERNINI LUCIA	3/8	ZATTA MARICA	12/8
SERVINI LOREDANA	25/7	GATTI NATASCIA	3/8	CIRESA DANIELE	13/8
ZANLUCCHI KETI	25/7	ROCCA LIDIA	3/8	MARIN GONZALEZ MARIAPAZ	14/8
PONZETTA PAOLA	25/7	MARCON PAOLO	4/8	BONOMI ROBERTA	14/8
MERLER CRISTINA	25/7	GASPEROTTI NADIA	4/8	PAOLI KATIA	15/8
RAGNOLI GIOVANNA	25/7	D'ANGELO MONICA	5/8	PEDROTTI MARIANGELA	15/8
MANCA ANNA MARIA	26/7	BALA AFERDITA	5/8	COSER MARISA	16/8
PELLEGRINI MONICA	26/7	FLESSATI CARLA	6/8	CORSI ANGELINA	16/8
DIENER MARISA	26/7	PICCININI LORETTA	7/8	COPETTI GABRIELLA	16/8
KOVACI VERA	27/7	CAUSHAJ INA	7/8	PLANCHER MARIA TERESA	16/8
CATALANO ROSALIA	27/7	CAPOVILLA INES	7/8	SIGHEL TERESA	17/8
CHISTE' MARTA	28/7	BACCINI SABRINA	7/8	SEVEGNANI JESSICA	17/8
GILLI LOREDANA	28/7	MAFFEI MARICA	7/8	AHISHAKIYE SADA	18/8
ANESI FEDERICA	28/7	BALDESSARELLI VERONICA	7/8	GALVAN RICCARDA	18/8
DALDOSS ROSEMARY	29/7	PATERNOSTER MARIJA	7/8	PINTARELLI PAOLA	18/8
SHKRETA LINDITA	29/7	SEPPI SILVANA	7/8	ALI SOUNTY	19/8
DORIGONI BARBARA	30/7	ALESSIO VINCENZA	8/8	RIGOTTI MARIA	20/8
PIFFER WILMA	30/7	ENDRIZZI LUISA	8/8	COFLER LUCIA	20/8
BIASIOLI MANUELA	30/7	SACCHETTI SILVIA	9/8	PONTILLO MARCO	20/8
ROSSI VALENTINA	30/7	TRENTI LAURA	9/8	STENICO LUCA	21/8
IOBSTRAIBIZER MARCELLA	30/7	CASETT ANGELITA	9/8	BORGOGNO SARA	21/8
GETACHEW FIREHIWOT	31/7	VITALE CONCETTA	9/8	DE ROCCO FIORELLA	21/8
POTRICH ELISABETTA	2/8	LUPU LACRAMIOARA MARIA	10/8	VINANTE ANTONELLA	22/8
BALDESSARELLI ERIKA	2/8	BRUGNARA RITA	10/8	BONINSEGNA GABRIELE	22/8
MIHALACHI NELEA	3/8	GIUFFRIDA MARIA PATRIZIA	10/8		

LA SOCIA LOCATELLI ILENA TIZIANA CI COMUNICA LA NASCITA DI DAVIDE AVVENUTA IL 12/06/2015.

LA COLLABORATRICE OPREA DANIELA ANDREEA CI COMUNICA LA NASCITA DI MATTIA AVVENUTA IL 15/06/2015



*Felicitazioni vivissime dalla Cooperativa*

  
SUPERSTORE

**UTILIZZATE  
BUONI SCONTO  
COOP SUPERSTORE**