

CARTE *in* TAVOLA

Anno XXV - n. 2 - giugno 2009 - Periodico trimestrale - Proprietà: Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c. - Direttore responsabile: Gino Montipò
Autoriz. del Tribunale di R.E. n. 545 del 25/2/83 - Chiuso in redazione il 10 luglio 2009



Spedizione in abbonamento postale - 70% - Filiale di Reggio Emilia - Stampa: Visual Project Bologna - Redazione: Via Nobel, 19 - 42100 Reggio Emilia - Tel. 0522/53011
Fax 0522/530100 - E-mail: cir-food@cir-food.it - Web: www.cir-food.it

ABBIAMO VALORI IN CUI CREDERE.



**Il progetto
di fusione
CIR-Coopservice**

**Se cambia il mercato
dobbiamo cambiare
anche noi**

*La crisi economica
non frena la crescita
del Gruppo CIR food*

Il progetto di fusione CIR-Coopservice

Un numero speciale di Carte in Tavola verrà inviato a tutti i soci prima delle assemblee sociali. Conterrà il testo completo del progetto, del nuovo statuto e dei regolamenti

Il 25 giugno u.s., come da programma, il Consiglio di amministrazione della CIR ha approvato il progetto di fusione tra CIR e Coopservice e lo statuto del nuovo soggetto cooperativo.

Gli atti sono stati depositati, come prevede la legge, presso la sede della cooperativa ai sensi dell'art. 2501 septies del Codice Civile, e i soci hanno diritto di prenderne visione e di ottenerne gratuitamente copia.

I tempi di stampa e spedizione di questo numero della rivista non ci consentono di darne ampio resoconto, ma stiamo predisponendo un numero speciale di Carte in Tavola, la cui spedizione è prevista per agosto, in modo da consegnare ai soci tutta la documentazione prima delle assemblee sociali previste per i mesi di settembre/ottobre.

Informazione, partecipazione e condivisione, sono elementi essenziali per affrontare la grande sfida che questo ambizioso progetto ci propone. La volontà del Consiglio di amministrazione di CIR è quella di mettere i soci nelle migliori condizioni possibili per effettuare una scelta così importante per il loro futuro, per quello di tutti i dipendenti e per la cooperazione dei servizi.

Oltre alla consegna dei testi, si conferma la disponibilità ad ulteriori momenti di approfondimento che i Comitati di sezione soci volessero organizzare, in modo da estendere ulteriormente l'informazione sul progetto, an-

cor prima delle assemblee convocate alla presenza del notaio.

In questa sede ci pare giusto informare che, dopo la decisione dei due Consigli di amministrazione di procedere alla definizione del progetto di unificazione (decisione assunta unanimemente e congiuntamente nelle sedute consiliari del 15 aprile 2009) si è costituito un **comitato di progetto** composto da:

Ivan Lusetti – Presidente CIR

Lorella Vignali – Vice Presidente CIR

Gian Battista Castagnetti – Consigliere membro di presidenza CIR

Augusto Torreggiani – Presidente Coopservice

Rossana Rinaldi – Vice Presidente Coopservice

Roberto Olivi – Direttore Generale Coopservice

Il comitato di progetto ha poi istituito dei gruppi di lavoro, con componenti interni ed esterni, affidando loro il compito di studiare, definire e proporre le soluzioni migliori ai problemi che un'operazione così complessa inevitabilmente propone.

I gruppi di lavoro che sono stati nominati sono i seguenti:

1) Statuto e Regolamenti (interni: Ferrari P.Paolo, Montipò Gino – esterni: Cervi Daniela, Ceccardi Vanni, Zanotti Antonio);

2) Organizzazione e Perso-

nale (interni: Olivi R./ Pigozzi Gino, Nasi Chiara/Curti Giordano – esterni: Calzolari B., Ciarlini G.);

3) Due Diligence economico-patrimoniale (interni: Rinaldi Rossana, Castagnetti Luigi – esterni: Studio Labanti&Pasini);

4) Comunicazione (interni: Ferretti Vladimiro/Rossi U., Fabbi Daniela);

5) Sistemi Informativi (interni: Lorenzini T., Baccarini Luca);

6) Licenze/Procure/Contratti (interni: Rossi U., Scurzoni/Del Torre – esterni: Avv. Coffrini/Avv. Dalli Cardillo);

7) Sistema Qualità e Normative (interni: Agosti S., Truzzi M./Garavaldi S.);

8) Sicurezza sul lavoro e ambiente (interni: Pagliani T., Biamonti/Garavaldi S.);

9) D. Lgs 231/01 e conseguenti (interni: Rossi U., Nasi C./Scurzoni – esterni: Prof. Garuti G.);

10) Patrimonio Immobiliare: sede legale e sedi territoriali (interni: Musi E./Tinti T., Ferretti G./Borsari M.);

11) Aspetti Finanziari, affidamenti (interni: Ghidoni S., Ferretti G.).

Sintesi della relazione del Consiglio di amministrazione di CIR che illustra il progetto di fusione CIR-Coopservice

Siamo in grado di anticipare, su questo numero, la sintesi della relazione d'accompagnamento al progetto di fusione. Si tratta di un documento di grande rilevanza strategica e sociale, che mette in condizione i soci di valutare gli obiettivi, gli impegni e la "visione" alla base del progetto di unificazione.

Il Consiglio di amministrazione redige la presente relazione, ai sensi dell'art. 2501-quinquies c.c., al fine di illustrare ai soci le ragioni per le quali si ritiene opportuno procedere alla fusione per incorporazione di "Coopservice società cooperativa" in "Cooperativa Italiana Ristorazione

(C.I.R.) società cooperativa".

Oltre a motivare le ragioni della fusione, si intende illustrare e giustificare, sotto il profilo giuridico ed economico, il progetto di fusione e il rapporto di cambio ivi previsto.

Si premette innanzitutto che quanto riportato nella presente relazione è stato concordato e pienamente condiviso con l'organo amministrativo di Coopservice che, a sua volta, redigerà una relazione analoga alla presente.

Le motivazioni della fusione

La fusione tra Coopservice S. coop. p.a. e CIR Soc. Coop.

si propone l'obiettivo di accorpere due grandi realtà cooperative di servizi, leader nei rispettivi ambiti di mercato, per far fronte, in maniera adeguata, alle crescenti sfide competitive del mercato, nazionale e europeo.

Si tratta di un progetto di grande rilevanza strategica che grazie all'ampia gamma di servizi offerti (dalla ristorazione collettiva ai buoni pasto, dalla ristorazione commerciale alle pulizie in ambito sanitario, civile ed industriale, dalla sicurezza alla logistica al facility management) **dischiude alla nuova cooperativa importanti opportunità di sviluppo, nell'interesse e a tutela dei propri soci.** La nuova cooperativa sarà infatti in grado di corrispondere sempre meglio alle esigenze del mercato, sia pubblico che privato, il quale sollecita ormai con insistenza la fornitura di servizi integrati secondo la formula del global service e del project financing, perseguendo contestualmente politiche di economia di scala.

La nuova cooperativa si gioverà di un ricco bagaglio di esperienze e conoscenze, maturate in oltre trent'anni di attività nella fornitura di servizi alle imprese e alla collettività e potrà contare su un patrimonio complessivo di oltre 126 milioni e trecentomila euro e su 18.255 addetti, e su un patrimonio consolidato di gruppo di oltre 149 milioni e duecentomila euro, e 21.846 addetti (dati riferiti al bilancio 2008).

La nuova cooperativa co-
(segue a pag. 4)



Un momento dell'assemblea di Reggio Emilia.

(segue da pag. 3)
munque non intende con questo processo di unificazione uscire dal “core-business” di Coopservice e CIR in quanto si ritiene che le attività tradizionali debbano svilupparsi per valorizzare le capacità di azione dimostrate. Si tratta quindi di favorire la continuità insieme all’opportunità di miglioramento delle offerte, valorizzando quelle che sono le sinergie tra le varie attività divisionali.

La nuova cooperativa godrà quindi di importanti sinergie sia sul piano economico che commerciale avendo molte zone di mercato omogenee e numerosi clienti in comune.

Dal punto di vista occupazionale è ferma intenzione della nuova cooperativa di mantenere fede ai contratti ed agli accordi di carattere nazionale, regionale e locale stipulati con le organizzazioni sindacali, garantendo ai soci continuità lavorativa e il trattamento economico in essere.

La nuova cooperativa costi-

tuisce una risposta forte alla crisi economica che sta attraversando il Paese in quanto consentirà di creare valore mettendo in comune ed integrando risorse, capacità tecniche ed operative, reti commerciali; consentirà il perseguimento più efficace dello scopo mutualistico delle due realtà ovvero della creazione per i soci delle migliori condizioni economiche per la remunerazione dello scambio mutualistico.

Fra gli obiettivi della nuova cooperativa vi sono quelli di sviluppare nuove attività di servizio sia per le imprese private che per soggetti pubblici, in modo da ampliare la gamma dell’offerta, innovare i segmenti di attività in cui si è leader, contribuire a evolvere il mercato di riferimento nella direzione del rispetto delle regole competitive, con particolare riguardo alla sicurezza dei consumatori e ai diritti dei lavoratori in tema di norme sulla sicurezza del lavoro e versamenti contributivi.

Il progetto di fusione

Il progetto di fusione prevede quanto segue.

Al punto n. 1 viene evidenziato che la società risultante dalla fusione per incorporazione assumerà la denominazione di “NEWCOOP società cooperativa”, ed avrà sede in Reggio Emilia.

Essendo tutt’ora in corso le ricerche di mercato, e le relative verifiche di compatibilità, per la definizione di una nuova denominazione sociale più adatta a riconoscere la società cooperativa che risulterà dalla fusione, su proposta dei consigli di amministrazione delle società cooperative coinvolte nella fusione, **la denominazione sociale sopra riportata verrà modificata**, prevedendo altresì che essa venga seguita o preceduta da una o più sigle. **Tali modifiche saranno sottoposte alle assemblee straordinarie dei soci convocate per deliberare la fusione di cui al presente progetto.**

Detta precisazione si è resa necessaria in quanto la denominazione sociale attualmente indicata nel punto 1 del progetto di fusione, nonché all’art. 1 dello statuto sociale come verrà modificato per effetto della fusione, **è da ritenersi del tutto provvisoria.**

Al punto n. 2 si evidenzia che lo statuto della società incorporante, così come modificato per effetto della fusione, viene allegato per esteso sotto la lettera “A” al progetto di fusione.

Al punto n. 3 viene previsto il rapporto di cambio tra le azioni della incorporante e quella della incorporanda.

In particolare viene precisato che, in ossequio ai principi mutualistici di cui all’art. 2514 c.c., che regolano entrambe le società coinvolte



Il gruppo di lavoro all’assemblea di Reggio Emilia.



Assemblea dei delegati di Roma.

nella fusione, e che prevedono il divieto di distribuzione delle riserve fra i soci durante la vita della società e la devoluzione dell'intero patrimonio, in caso di scioglimento, ai fondi mutualistici di cui all'art. 11, c. 1 L. 3001/92, n. 59, viene stabilito un **rapporto di cambio "alla pari" tra le azioni di CIR e Coopservice**, ed in particolare viene deciso che "ai soci cooperatori e sovventori della società incorporanda Coopservice siano attribuite azioni di socio cooperatore e azioni di socio sovventore di nuova emissione della società incorporante CIR del valore nominale complessivo pari a quello dai medesimi soci posseduto nella società cooperativa di appartenenza, senza alcun valore differenziale in denaro.

Al punto n. 4 del progetto di fusione si evidenziano le modalità di assegnazione delle azioni di nuova emissione della società incorporante CIR ai soci della società incorporanda Coopservice, che avverrà mediante annotazione delle stesse sul libro soci della CIR entro dieci giorni dalla data in cui avrà effetto la fusione.

Al punto n. 5 viene fissata la data di decorrenza nella partecipazione agli utili delle azioni assegnate ai soci dell'incorporanda.

Le azioni dei soci cooperatori e le azioni dei soci sovventori di nuova emissione assegnate ai soci delle società partecipanti (o della società incorporanda) avranno godimento dal primo gennaio dell'anno in cui avrà effetto la fusione.

Al punto n. 6 si evidenzia che le operazioni della società incorporata relative agli elementi di attivo e passivo oggetto di fusione saranno imputate al bilancio della società incorporante a decorrere dalla data di effetto giuridico della fusione di cui al successivo punto 9 del presente progetto.

A decorrere dalla medesima data si produrranno gli effetti ai fini delle imposte sui redditi.

Al punto n. 7 viene precisato che non sono previsti particolari trattamenti a favore di categorie di soci delle società partecipanti alla fusione.

Al punto n. 8 viene previsto che non sussistono benefici o

vantaggi particolari per gli amministratori delle società partecipanti alla fusione, in quanto con la fusione non si realizza vantaggio alcuno a favore dei rispettivi organi amministrativi o ad alcuni membri dei medesimi.

Al punto n. 9, relativamente alla data di **effetto giuridico, economico e fiscale della fusione**, viene precisato che essa avrà effetto, ai sensi dell'art. 2504-bis c.c., dal primo giorno del mese successivo a quello dell'ultima delle iscrizioni dell'atto di fusione nei competenti Uffici del Registro delle Imprese.

La soluzione adottata è stata condivisa dagli organi amministrativi delle due cooperative interessate alla fusione ed ha l'obiettivo di far sì che il nuovo soggetto cooperativo risultante dalla fusione "nasca" il 1° gennaio 2010, dato che il bilancio 2009 verrà redatto per ciascuna delle due cooperative. In tal senso gli elementi dell'attivo e del passivo della incorporanda Coopservice verranno iscritti nel bilancio di CIR alla data di effetto giuridico

(segue a pag. 6)

(segue da pag. 5)
co della fusione, avendo altresì rilevanza fiscale, da quella data, ai fini fiscali.

Al punto n. 10 viene rimarcato lo **scopo mutualistico** insito nell'operazione di fusione, che comporta il mantenimento del vincolo di indivisibilità delle riserve presenti nel bilancio della società incorporanda.

Al punto n. 11.1 viene previsto che il primo **Consiglio di amministrazione** in carica alla data di effetto della fusione sarà costituito da n. 20 membri, di cui n. 10 designati dalle sezioni soci di CIR e n. 10 designati dalle sezioni soci di Coopservice. Esso rimarrà in carica per tre esercizi.

Viene inoltre previsto che il presidente del Consiglio di amministrazione per i primi tre esercizi sarà scelto tra i consiglieri designati dalle sezioni soci di CIR, mentre il vicepresidente vicario sarà scelto tra i consiglieri designati dalle sezioni soci di Coopservice.

Le designazioni dei rispettivi consiglieri verranno deliberate dalle società partecipanti alla fusione in concomitanza della delibera di fusione.

In ultimo viene previsto che, come consentito nello sta-

tuto, il Consiglio di amministrazione conferirà deleghe gestionali distinte sia al presidente che al vicepresidente vicario; la direzione generale sarà affidata ad una figura manageriale, scelta tra i dirigenti attualmente impegnati nelle due cooperative, tenendo conto delle caratteristiche professionali delle diverse figure.

Al punto n. 11.2 si dispone che le attuali **sezioni soci** di ciascuna delle cooperative coinvolte nella fusione (7 di CIR e 14 di Coopservice), restino così territorialmente definite fino a tutto l'esercizio 2010, così come i rispettivi comitati di direzione restino in carica per lo stesso periodo, e siano rinnovati dalle apposite assemblee che si terranno nel corso del 2011. Le sezioni soci si unificeranno con il criterio dei territori di competenza e i soci/lavoratori saranno rappresentati nel loro insieme, a parità di diritti e doveri e a prescindere dalla categoria di attività in cui operano.

Infine si precisa che nelle sezioni soci in cui sono presenti soci sovventori gli stessi godranno dei diritti così come indicato dalla legge 59/1992.

Al punto n. 11.3 si vuole af-

fermare che i bilanci d'esercizio e consolidati chiusi al 31/12/09 sia di CIR che di Coopservice verranno redatti dal nuovo Consiglio di amministrazione in carica a seguito della fusione.

Al punto n. 11.4 si dà notizia del fatto che Coopservice è coinvolta in contestuale operazione di fusione per incorporazione di Executive - Soc. Cooperativa, con sede in Sassari, attiva nel settore della vigilanza.

Su richiesta dell'organo amministrativo di Coopservice, condivisa anche dall'organo amministrativo di CIR, si è voluto precisare che i soci di CIR che approvano il progetto di fusione oggetto della presente relazione si impegnano a non opporsi e a non ostacolare in nessun modo la fusione per incorporazione di "Executive società cooperativa" in Coopservice, in quanto per effetto delle due fusioni contestuali, Executive società cooperativa risulterà di fatto incorporata in CIR, anche se è ragionevole ritenere che la fusione di Executive in Coopservice avrà effetto giuridico entro il 2009, mentre quella di Coopservice in CIR avrà effetto nel 2010.

Al punto n. 11.5 viene prevista la **facoltà di recesso** a tutti i soci sia di CIR sia di Coopservice, anche se esprimessero parere favorevole alla fusione, o quantunque assenti nelle assemblee convocate per deliberare la fusione, sarà concesso, in via straordinaria, la facoltà di recedere dalla rispettiva società cooperativa.

Si prevede inoltre che la richiesta di recesso dovrà essere comunicata mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento, pervenuta alla cooperativa di appartenenza entro il trentesimo giorno successivo all'avvenuto svolgimento dell'assemblea straordinaria che delibera la fusione.



La platea dei partecipanti dell'assemblea di Milano.

Se cambia il mercato dobbiamo cambiare anche noi

All'assemblea di Genova si è discusso del progetto di fusione tra CIR e Coopservice

L'assemblea dei delegati svoltasi a Genova, dopo aver concluso la parte ordinaria dei propri lavori, si è concentrata sull'argomento forse più atteso: il progetto di fusione tra CIR e Coopservice, annunciato dai rispettivi consigli di amministrazione.

Prima della sua formale approvazione (avvenuta poi il 25 giugno u.s.), il Consiglio di amministrazione ha informato tutte le assemblee separate e ha proposto l'argomento all'assemblea generale dei delegati attraverso un'importante tavola rotonda dal titolo: "I nuovi scenari nel mercato dei servizi: approfondimenti sul progetto di fusione tra CIR

food e Coopservice".

Alla tavola rotonda, condotta da **Daniela Fabbi**, Responsabile comunicazione e marketing di CIR, hanno preso parte

Ivan Lusetti – Presidente CIR food

Augusto Torreggiani – Presidente Coopservice

Ildo Cigarini – Presidente Legacoop Reggio Emilia

Maurizio Gardini – Presidente Confcooperative Emilia Romagna

Alberto Armuzzi – Presidente regionale dell'ANCST Associazione Nazionale delle Cooperative di Servizi e Turismo – Legacoop

Prof. Roberto Artoni – Profes-

sore ordinario di Scienza delle Finanze presso l'Università Bocconi di Milano.

La tavola rotonda è stata introdotta dal presidente Lusetti che ha ricordato gli obiettivi principali del progetto, la tempistica, il ruolo decisivo dei soci nella determinazione delle scelte.

"L'unificazione tra CIR e Coopservice ci è stata proposta nel mese di aprile. In poco tempo, e con la dovuta riservatezza, il Consiglio di amministrazione ha deciso all'unanimità l'avvio di un progetto in grado di accogliere il consenso della base sociale. – ha ricordato Lusetti – Si tratta di saper cogliere l'opportunità di dar vita al più grande gruppo cooperativo del settore, per affrontare un mercato sempre di più rivolto alle prestazioni multiservizi e alle compartecipazioni di spesa per gli investimenti. Le difficoltà non mancheranno di certo, ma il grande patrimonio di esperienza e di dedizione dei nostri soci consentirà di superarle".

La presenza tra i relatori del Prof. **Artoni** è stata di particolare utilità per inquadrare la proposta di fusione nell'ambito dei macro scenari di mercato e delle loro costanti mutazioni.

In particolare il professore ha sottolineato, con preoccupazione, come alla crescente

(segue a pag. 8)



I partecipanti alla tavola rotonda che in occasione dell'assemblea di Genova hanno discusso il progetto di fusione: da sinistra, Daniela Fabbi, Ivan Lusetti, Augusto Torreggiani, Roberto Artoni, Ildo Cigarini, Maurizio Gardini, Alberto Armuzzi.

(segue da pag. 7)
domanda di servizi si contrapponga un crescente calo delle risorse pubbliche da destinare al welfare.

In un simile contesto sia il pubblico che l'impresa privata e, a maggior ragione, l'impresa cooperativa, devono avviare percorsi innovativi che li portino ad essere più qualificati e più competitivi.

A questo punto la conduttrice, **Daniela Fabbi**, ha proposto ai dirigenti delle Organizzazioni cooperative il tema delle grandi dimensioni dell'impresa cooperativa, e come in essa possano, con coerenza, mantenersi i tratti tipici della cooperazione: il ruolo del socio, la correttezza dei rapporti, il rispetto delle regole mutualistiche.

Ildo Cigarini e **Maurizio Gardini**, dopo aver espresso approvazione ed appoggio al progetto di fusione, hanno decisamente contestato il teorema, che a volte spunta sui media nazionali e negli argomenti di qualche politico, secondo il quale i principi cooperativi possono sopravvivere solo nelle

cooperative di piccole dimensioni. Non è la dimensione che fa la cooperativa virtuosa o meno, è la motivazione dei soci e dei dirigenti che si scelgono, oltre, naturalmente, il rispetto delle regole mutualistiche che già esistono.

Certo in una cooperativa di grandi o grandissime dimensioni tutto diventa più "faticoso": il Consiglio di amministrazione deve vedere persone competenti e rappresentative, il sistema di governo deve prevedere pesi e contrappesi per evitare ogni tipo di autoreferenzialità, tuttavia se i principi sono saldi, tutto questo non solo è possibile, ma, addirittura, può essere meglio predisposto in aziende cooperative con forte struttura sociale e imprenditoriale.

Il presidente di Coopservice, **Augusto Torreggiani**, ha sottolineato che il progetto di fusione tra CIR e Coopservice nasce per reagire alla crisi dei mercati ed alle difficoltà economiche del Paese.

Si tratta di una grande e positiva sfida che il sistema cooperativo può e deve coglie-

re, nell'interesse dei soci e di tutti gli interlocutori.

Concetto ripreso anche da **Alberto Armuzzi** che vede nel progetto di fusione anche un modo di rafforzare il sistema cooperativo dei servizi. La nuova cooperativa che nascerà dalla fusione tra CIR e Coopservice, si troverà a gestire diversi contratti collettivi di lavoro e diverse esperienze storiche, tuttavia l'operazione messa in atto è vantaggiosa per i soci e per lo sviluppo delle attività.

Ivan Lusetti, in conclusione, ha ribadito che si dovranno integrare modelli gestionali storicamente diversi per dar vita ad un'unica cultura aziendale, ispirata dalla missione sociale. Nell'attesa della discussione nel merito del progetto, che si svolgerà nel corso delle assemblee sociali convocate nei mesi di settembre/ottobre 2009, il presidente della CIR conferma che non si prevedono "esuberanti" di personale e che saranno mantenuti tutti i diritti in essere. L'organizzazione aziendale sarà di tipo "divisionale", mentre quella sociale sarà senz'altro unica.

Dimissioni del Direttore Attività Internazionali

Dal 1° giugno 2009 Gianluigi Contin non è più Direttore delle Attività Internazionali: ha dato infatti le dimissioni da Dirigente della Cooperativa per intraprendere un percorso di libera professione, anche se continuerà, fino al termine dell'anno, ad avere un rapporto di consulenza con CIR food per coordinare i progetti al-

l'estero.

Contin ha avviato il suo rapporto con la nostra impresa agli inizi del 2000 come consulente su temi di organizzazione aziendale, per poi ricoprire il ruolo di Direttore Generale fino alla fine del 2004; in seguito, per oltre 4 anni, ha rivestito il ruolo di Direttore Estero con l'obiettivo di perseguire una po-

litica aziendale finalizzata a concentrare gli investimenti e a favorire situazioni redditive.

Cogliamo l'occasione per ringraziare Contin per il prezioso lavoro svolto in questi anni e per il contributo fornito, formulandogli un augurio per i suoi impegni professionali futuri. □

La crisi economica non ferma la crescita del Gruppo CIR food

Nel 2008 ricavi per 364 milioni, in aumento dell'8% rispetto all'esercizio precedente

L'assemblea dei delegati riunitasi a Genova il 13 giugno scorso nelle sontuose sale del Palazzo Ducale ha approvato il bilancio dell'esercizio 2008 del Gruppo CIR food, già discusso ed approvato unanimemente dalle assemblee separate di Modena, Mantova, Genova, Ferrara, Roma, Milano e Reggio Emilia.

Nel 2008 la Cooperativa Italiana di Ristorazione ha preparato e servito 57,4 milioni di pasti in oltre 900 strutture, aumentando del 4% il numero degli addetti, che hanno raggiunto le 7.915 unità, di cui il 90% donne. Il fatturato

della cooperativa ha raggiunto, nel 2008, quota 356 milioni di euro, di cui il 66,5% conseguito in ambito scolastico, aziendale e socio-ospedaliero (ristorazione collettiva), il 19,5% nell'attività di ristorazione commerciale (ristoranti e self-service, bar), e il 14% nel segmento dei buoni pasto.

Numeri d'eccellenza, soprattutto se si considera che nel 2008 in Italia sono certamente aumentati i consumi alimentari fuori casa (+2,6% rispetto al 2007), ma con pasti più leggeri, a causa della minore disponibilità di spesa e dell'attenzione sempre mag-

giore agli aspetti salutistici come la lotta al soprappeso o la ricerca di prodotti di origine sicura.

"In un contesto economico e sociale in continua evoluzione, CIR food continua a crescere grazie alla sua storia di qualità e tradizione, portando l'italianità in tavola con occhio attento alle tasche dei consumatori. – afferma Ivan Lusetti, presidente del Gruppo CIR food, 5° gruppo in Italia nel mercato della ristorazione collettiva – In tutti i nostri ambiti d'intervento, dalle mense scolastiche a quelle militari, dagli ospedali alle aziende, il nostro obiettivo è tutelare il valore di una ristorazione sana, varia ed equilibrata".

Con un **risultato netto 2008 di 3 milioni e 631mila euro**, stabile rispetto al 2007, e un **marginale operativo lordo di 23 milioni e 56mila euro**, CIR food Italia può contare su una base sociale di **4.301 soci cooperatori e 2.139 soci sovventori**, oltre ad un prestito sociale complessivo di 47 milioni di euro e ad un capitale sociale di 15,9 milioni di euro.

In relazione al buon andamento di bilancio, il Consiglio di amministrazione ha proposto l'erogazione del ristorno ai soci lavoratori per un ammontare

(segue a pag. 10)



La presidenza dell'assemblea: da sinistra Luca Brambilla Presidente del Comitato soci di Genova, Gian Battista Castagnetti consigliere d'amministrazione, Ivan Lusetti Presidente del Gruppo CIR food, Lorella Vignali Vice presidente del Gruppo CIR food, Luigi Castagnetti Direttore amministrativo, Fabrizio Gazzo Responsabile dell'area territoriale Nord Ovest.



Il Presidente Lusetti e Fabrizio Gazzo con il gruppo di lavoro che ha reso assai piacevole il pranzo dei delegati.

(segue da pag. 9)
tare di 1 milione e 100 mila euro, proposta molto apprezzata e unanimemente condivisa dalla base sociale.

Il ristoro è un istituto tipico dell'impresa cooperativa di lavoro che premia il rapporto mutualistico del socio e distingue l'impresa di persone (la cooperativa) rispetto all'impresa di capitali.

Del resto le distintività di CIR sono state ampiamente sottolineate, ed apprezzate, dalle assemblee. Gli investimenti sulla qualità dei prodotti, sull'ammodernamento delle strutture, sulla qualità del lavoro, anche in un periodo di crisi economica generale, han-

no costituito l'impegno principale della cooperativa e del suo gruppo dirigente.

Basti pensare che nel 2008 **gli investimenti, sono stati di 20,3 milioni di euro**, per aprire nuovi centri cottura o rinnovare strutture di preparazione pasti, nell'ottica di operare in ambienti moderni e sicuri. A questi si aggiungono **2,7 milioni** stanziati per attività di formazione e ricerca e sviluppo.

Il **bilancio consolidato del Gruppo**, costituito da CIR food Italia e dalle 10 società controllate italiane ed estere, ha registrato un **utile di 4,1 milioni di euro**, contro i 3,5 milioni dell'anno precedente, con ricavi



Da sinistra gli "artisti" del menù Damiano Di Salvo, Carlo Pisano, Giuseppe (Pino) Incaviglia, con Fabrizio Gazzo, Carla Labruna, Ivan Lusetti.

vi a quota 364 milioni di euro, in aumento dell'8% rispetto al 2007. All'estero CIR food, avendo ceduto le attività in Cina e Spagna, è ora presente in Belgio, Bulgaria, Turchia, Croazia, Vietnam e USA, dove

con la controllata Prima Food Group ha servito i pasti ai 14mila volontari coinvolti lo scorso 20 gennaio nella cerimonia di insediamento alla Casa Bianca del Presidente Barack Obama.

Resoconto sintetico delle assemblee separate

L'erogazione del ristoro ai soci cooperatori per un ammontare complessivo di 1,1 milioni di euro a titolo di integrazione retributiva e il bilancio consuntivo 2008 sono stati approvati all'unanimità in tutte le assemblee separate, sia dai soci cooperatori che dai soci sovventori.

Complessivamente hanno partecipato alle assemblee separate **1.470 soci cooperatori** (1.051 presenti fisicamente – 419 presenti per delega).

La percentuale di so-

ci partecipanti alle assemblee separate, rispetto al totale dei soci cooperatori al 31/12/2008 (4.301), è stata del 34% (lo scorso anno è stata del 35%).

Hanno partecipato alle assemblee separate **254 soci sovventori con diritto di voto** (176 presenti fisicamente – 78 presenti per delega) titolari di 297 voti.

Sono stati **delegati** all'assemblea generale di Genova 172 soci cooperatori e 46 soci sovventori aventi diritto di voto, per un totale pari a 218 delegati.



I colleghi di Genova hanno allestito il pranzo nella splendida sala del "Maggior Consiglio", a Palazzo Ducale, con una cura, un menù ed una professionalità all'altezza di tanto splendore.

Terremoto in Abruzzo

I soci della cooperativa in prima linea

La grande tragedia che ha colpito l'Abruzzo ed i suoi abitanti ha commosso e mobilitato la gran parte degli Italiani. Ci siamo sentiti, tutti, vicini al dolore delle persone coinvolte, e impegnati a fare qualche cosa per portare loro aiuto e sollievo. Per dividerne il dolore, per esprimere quel senso di comunità nazionale che, spesso e purtroppo, riesce a manifestarsi solo in presenza di grandi tragedie.

Nelle ore immediatamente seguenti al terremoto, i soci dell'area centro sud si sono attivati per portare ai terremotati viveri, pasti, alloggi provvisori (2 camper appositamente noleggiati).

Non staremo ad elencare ogni azione svolta, ed i nomi dei singoli che, più di altri, sono stati protagonisti di questi interventi, tuttavia ci fa piacere pubblicare l'intervento del socio Angelo D'Aloisio nel corso dell'assemblea di Roma, che, con passione, ha espresso quanto hanno in cuore i colleghi abruzzesi della CIR. Angelo si è rivolto direttamente al presidente ed ai responsabili territoriali, ma il suo "abbraccio" è a tutta la cooperativa e, dunque, a tutti noi.

"Ai sig.ri Lusetti, Nardino, Rigbi,

ci rivolgiamo a voi, con l'affetto ed il rispetto di sempre, per trasmettere quanto ci è stato dato di riscontrare

durante le operazioni di soccorso alle popolazioni colpite dal terremoto in questo nostro Abruzzo. Quale senso di riconoscenza ed apprezzamento, non solo da parte delle vittime del sisma, cosa che sarebbe fin troppo umanamente comprensibile, ma anche da parte delle autorità e degli operatori a vario titolo impegnati nei primi, essenziali, interventi di soccorso.

Potete ben immaginare quale possa essere stato lo spettacolo che si è presentato ai nostri occhi di conterranei, e perciò emotivamente coinvolti, quando siamo arrivati, noi operatori della CIR, nelle zone del terremoto già nelle prime ore dopo il disastro, rispondendo con rapidità ed efficienza alla richiesta della Protezione Civile, della Croce Rossa e della 'Misericordia'.

Di quel paesaggio che conosciamo, di quelle case, resta poco, ma è commovente constatare il permanere del senso di comunità e dell'appartenenza ad un territorio, che sicuramente nessun disastro può scalfire.

In simili contesti spesso si annulla l'apparente indifferenza nei rapporti tra le persone e riemergono le esigenze primordiali della solidarietà e della vicinanza umana.

La nostra CIR ha dato, in

tale occasione, prova alta ed encomiabile della sua capacità operativa, intervenendo in modo tempestivo ed efficace per consentire a centinaia di persone di non avvertire, dopo la sciagura familiare e materiale, anche quella dell'abbandono della società civile.

Siamo così in grado di riferirvi quanto sia stato caloroso il senso di gratitudine e di riconoscenza che è stato rivolto alla nostra Cooperativa, del resto già ben conosciuta ed apprezzata per il suo servizio presso moltissime nostre scuole.

La nostra presenza in quei luoghi non è passata inosservata, ma umanamente e professionalmente notata e fortemente apprezzata; per questo riconoscimento dobbiamo rivolgere a voi il merito per 'lo spirito di servizio' che la CIR ha saputo dimostrare.

Ci permettiamo, infine, di comunicare il senso della nostra personale soddisfazione, noi abruzzesi, per aver potuto esprimere vicinanza e solidarietà alla gente a cui sentiamo profondamente di appartenere, alla quale, senza gli strumenti che la CIR ci ha messo a disposizione, avremmo dato un più modesto aiuto.

Anche per questo siamo grati della vostra disponibilità e professionalità".

CIR food tra gli sponsor del Concerto del Primo Maggio che ha festeggiato i vent'anni

La ventesima edizione del Concerto del Primo Maggio, nata sotto il segno di Vasco Rossi, rimarrà sicuramente colpita nella mente delle ottocentomila persone presenti in Piazza San Giovanni e dei 4 milioni inchiodati davanti a RaiTre per assistere alla performance finale del Blasco.

La conduzione del grande concerto, promosso ogni anno da CIGL, CISL e UIL, è stata affidata quest'anno a Sergio Castellitto. Il bravissimo attore ha animato con disinvoltura la maratona canora che, oltre a Vasco, ha portato sul palco star musicali come

Edoardo Bennato, Caparezza, Nomadi, PFM, Bandabardò, Enzo Avitabile, Cisco, Velvet, Casino Royale, Motel Connection, Giorgia, Paola Turci, Marina Rei, Smoke, Asian Dub Foundation e un super gruppo composto da alcuni rappresentanti delle migliori band italiane, tra cui Manuel Agnelli degli Afterhours, Cristiano Godano e Gianni Marrocolo dei Marlene Kuntz. A questi nomi si aggiunge quello di un altro grande attore, Marco Paolini.

Protagonista della giornata è stata anche CIR food, sponsor storico del Concertone di Piazza San Giovanni.

Dal primo pomeriggio fino a fine concerto i colleghi della sede di Roma, con grande entusiasmo, hanno rifornito le due grandi postazioni a buffet allestite nell'area ospitalità e backstage dove cantanti, musicisti e ospiti, tra i quali anche il segretario del Partito Democratico Dario Franceschini, tra un'esibizione e l'altra hanno potuto gustare prodotti tipici del Lazio e dell'Emilia-Romagna: dalla mortadella alla porchetta, dalle fave all'erbazzone, dal Parmigiano-Reggiano al pecorino.

A distanza di tanti anni al Concerto del Primo Maggio, uno tra i più grandi concerti



gratuiti d'Europa, rimane costante l'attenzione per la solidarietà e la coerenza delle formazioni italiane che hanno ampio spazio e in qualche modo sono cresciute su questo palco.

Quest'anno infatti il Concerto del Primo Maggio è stato il principale promotore della raccolta fondi "Il mondo che vorrei", promossa da ISI onlus – Istituto Sindacale per la Cooperazione Internazionale –

per sostenere, attraverso l'assegnazione di borse di studio, l'istruzione degli orfani di vittime di incidenti mortali sul lavoro. L'iniziativa ha preso il nome dal titolo dell'ultimo album di Vasco Rossi.

Primo Maggio, festa del lavoro: cara CIR...

In occasione della festa dei lavoratori, abbiamo ricevuto una bella lettera di una nostra dipendente.

Ci paiono parole sincere, semplici e significative: raccontano un'esperienza diretta e parlano dei nostri valori e della coerenza nel praticarli in un modo forse più incisivo di tanti "convegni".

Publicare questa lettera pensiamo sia un buon modo per celebrare il Primo Maggio, per impegnare il grande patrimonio cooperativo sui suoi valori fondanti, per continuare sulla strada dello sviluppo nell'equità.

L'autrice della lettera non ha voluto firmarsi e perciò non possiamo ringraziarla direttamente, ma questo piccolo dispiacere è bilanciato dalla piacevole sensazione che molti di noi potrebbero esserne gli autori.

Cara CIR, circa un anno fa confessai al mio compagno di volere tornare nel mondo del lavoro, lui giustamente mi scoraggiò. Le sue parole mi ferirono molto per la grande percentua-

le di verità che contenevano: "Ma chi vuoi che assuma una come te... con tre figli".

Ecco, tutto qui, io sono mamma di Rosa (7), Erica (5), Donato (2), incluse le gioie di un genitore, questo era diventato un ostacolo per la mia realizzazione personale.

Amici, parenti, conoscenti rimasero estremamente scettici, tranne la mamma di un bimbo della scuola che frequenta mia figlia.

La Brunella mi aiutò a preparare il mio curriculum europeo e una volta consegnato in me si accese mille speranze.

Grazie CIR, perché sei stata unica, generosa e umana, grazie perché in questo mondo opportunistici sono ancora delle realtà che danno la fiducia a donne, mamme e compagne come me, perché noi abbiamo ancora tanto da dare specialmente quando ci viene ridata l'opportunità di sentirci parte integrante della società.

Io a maggior ragione essendo di origine non italiana.

Le mie due ore sono intense, e le difficoltà non mancano, però distribuisco il pranzo con un grande sorriso e conosco per nome quasi tutti i miei piccoli clienti, cerco di accontentare i loro capricci e alle maestre espongo i pregi e le motivazioni delle determinate scelte alimentari della nostra azienda, evidenziando la serietà e l'impegno delle mie colleghe del centro pasti di Modena.

E, credete, mi sento felice.

Vorrei concludere la mia lettera con il pensiero per N.G. per il quale nutro grandissima ammirazione e rispetto.

Il mio concetto di democrazia è che in regime democratico i più deboli dovrebbero avere le stesse occasioni dei più forti...

Un affettuoso saluto. Una di voi.

1° maggio 2009 - Modena.



Pizzaioli CIR food al 18° Campionato mondiale di pizza

Si è svolto a Salsomaggiore Terme dal 6 all'8 aprile 2009

Ogni anno i pizzaioli di tutto il mondo si sfidano in diverse discipline inerenti alla preparazione della pizza. Alcune prevedono competenze di abilità e velocità, altre tengono conto della qualità e dell'attenzione che i pizzaioli pongono nella cottura, nella farcitura e nel gusto della pizza. Quest'anno la novità è stato il trofeo "Heinz Beck", la prima gara per cuochi di ristoranti-pizzerie, dedicata ai primi piatti. A presiedere la giuria lo chef del ristorante "La Pergola" di Roma.

Nel palazzetto della città termale in provincia di Parma si sono sfidati per tre giorni più di trecento concorrenti provenienti da oltre venti na-



zioni, dal Brasile al Canada, dagli Usa al Giappone.

Tra tanti pizzaioli di pizzerie private, lunedì 6 aprile hanno partecipato alla competizione "Gusto e Cottura della Pizza Classica" anche alcuni

nostri pizzaioli, che non si sono qualificati tra i primi dieci, ma hanno ottenuto buoni punteggi:

Serafina Caravella del Piazza del Sole Ariosto assistita da **Emilio Cimino**; **Angelica Faretra** del RITA Il Gallo affiancata da **Santina Arabia**; **Dora Chiaramonte** del Piazza del Sole La Rotonda coadiuvata da **Romina Gozzi**; **Paolo Sciutto** del RITA Aquilone Genova assistito da **Loredana Urso**; **Annalisa Bottoni**, **Jenny Bonora** e **Marco Rocchi di Ferrara**.

Segnaliamo inoltre che tra i giurati della manifestazione c'era anche la collega **Ioanna Aktypi** Ricerca & Sviluppo CIR food.

Benessere cristallino

L'utilizzo del sale iodato protetto

Dal 15 giugno 2009 in tutte le **pizzerie dei locali CIR food** (sia pubblici esercizi che mense aziendali) si utilizza Presal - sale iodato protetto per la preparazione dei prodotti da forno.

CIR food, sempre attenta al benessere attraverso l'offerta di prodotti dalle caratteristiche uniche, accoglie la Legge ministeriale 55/2005 sulla prevenzione delle patologie tiroidee, promossa dall'**Unicef** e dall'**Organizzazione Mondiale della Sanità**, scegliendo di uti-



lizzare nei prodotti delle pizzerie Presal Caber - sale iodato protetto.

La corretta funzione della ghiandola tiroidea è garantita da un adeguato apporto nutrizionale di iodio. Nei bambini e ragazzi in crescita e nelle donne in gravidanza il fabbisogno giornaliero di iodio è maggiore. Presal Caber è prevenzione di molti disturbi della tiroide.

In tutti i locali, presso la pizzeria, è esposto il materiale informativo.

Centro Sud: a Ladispoli inaugurato il nuovo Centro Pasti

Si tratta di un project financing

Una nuova importante realizzazione del Gruppo CIR food ha preso il via sabato 6 giugno 2009 nel comune di Ladispoli. Alla presenza del Sindaco **Crescenzo Paliotta**, del Presidente **Ivan Lusetti** e del Responsabile territoriale dell'area Centro Sud **Alberto Nardino**, è stato inaugurato il nuovo Centro Pasti al servizio della ristorazione scolastica comunale.

Il centro, ubicato in via Berlinguer, nella zona artigianale nel Comune di Ladispoli all'interno di un'area cortiliva completamente riqualificata di 3.600 mq, ha una superficie di 750 mq.



Buffet a Cerignola



Nei mesi scorsi i colleghi del Sud hanno fornito buona prova delle loro capacità professionali e della loro simpatia, organizzando il buffet per il convegno di studio "Autonomia e Responsabilità" organizzato dall'Associazione Economisti di Puglia e Lucania.

All'importante iniziativa, che si è tenuta presso la sala convegni dell'Ospedale "G. Tatarella" di Cerignola, hanno preso parte circa 200 persone, tra le quali il Direttore Generale della Asl Foggia dr. Castriagnandò e dirigenti e dipendenti delle varie Asl della Puglia, della Campania, della Basilicata e delle Marche.

Fra i relatori, naturalmente, il presidente dell'Associazione Francesco de Nicola e diversi iscritti qualificati. L'occasione è stata utile per promuovere l'immagine della CIR nell'area.

Nella struttura produttiva operano 40 addetti e la capacità produttiva è di 3.000 pasti al giorno. Il Centro Pasti è stato realizzato tramite un project financing da CIR food per il servizio di catering in asporto rivolto alle scuole (scuole materne, elementari e medie del Comune) e agli anziani (pasti domiciliari) del Comune di Ladispoli.

L'investimento sostenuto per la realizzazione e l'allestimento del Centro Pasti è di circa 2 milioni di euro e si caratterizza, tra l'altro, per i seguenti elementi innovativi:

- utilizzo di attrezzature di ultima generazione (tipo i forni convezione /vapore e brasiera e cuoci pasta automatica);
- realizzazione di un impianto di trattamento aria regolabile, con utilizzo di inverter che permettono di agire sulle portate dell'aria aspirata;
- utilizzo di pannelli solari per la produzione di acqua calda sanitaria con accumulatore da 600 litri.

CIR food garantisce la qualità dei pasti preparati attraverso il rispetto di obiettivi nutritivi che associano alla gradevolezza del cibo l'equilibrio alimentare e l'igiene, a partire dalla qualità delle materie prime (convenzionali, biologiche, dop, igp o equosolidali). La cucinatura di tutti i prodotti avviene la mattina stessa del consumo, quindi

esclude l'impiego di cibi precotti e refrigerati.

Il confezionamento per l'asporto in mono o multi porzioni, viene effettuato con metodiche e attrezzature idonee a conservare temperature e proprietà organolettiche dei cibi.

"Si tratta di uno dei Centri Pasti – ha detto il sindaco Crescenzo Paliotta – tra i più moderni del Lazio. I nostri piccoli utenti continueranno a trovare sulle loro tavole menù sempre e rigorosamente biomediterranei che varieranno a seconda della stagione. Oltre alla carne ed al pesce, quindi, anche tanta frutta, verdura e legumi. Saranno sempre prodotti genuini e naturali, così come da anni accade nelle scuole di Ladispoli, grazie alla decisione presa dall'Amministrazione comunale".

"Il nostro obiettivo, a Ladispoli come negli altri comuni in cui operiamo, è la diffusione di una corretta cultura dell'alimentazione, per migliorare le abitudini di consumo. – ha affermato Ivan Lusetti, presidente del Gruppo CIR food – Ogni giorno 200mila studenti italiani consumano pasti nelle nostre mense, che gestiamo insieme ad uno staff di dietisti e nutrizionisti attenti a proporre menù equilibrati e attenti ad ogni esigenza".

“Frutta e Verdura km 0: mangi ok per davvero”

CIR sponsor di un'importante iniziativa del SIAN di Treviso in collaborazione con l'Istituto comprensivo di Preganziol (TV)

La nostra cooperativa è ancora una volta in prima linea nell'accogliere progetti finalizzati alla diffusione di buone e sane abitudini alimentari nel pieno rispetto e coerenza dei valori del Gruppo.

Tutto ha inizio nel gennaio di quest'anno, quando il SIAN dell'ULSS 9 di Treviso, guidato dal Dr. Luca Gino Sbrogì, decide di promuovere una iniziativa rivolta agli studenti dei vari Istituti Comprensivi della Provincia di Treviso. L'obiettivo era quello di coinvolgere i ragazzi in un percorso educativo incentrato sulla decodifica di un messaggio pubblicitario, in modo da sensibilizzare e responsabilizzare il mondo della scuola sulle corrette abitudini alimentari e contrastare la pressione al consumo di alimenti nutrizionalmente non corretti.

Nello specifico è stato pre-



La consegna della targa da parte del nostro responsabile commerciale Adriano Busa.



Il buffet a base di frutta offerto da CIR con il nostro “Bepi” e l'assistente di produzione Enrica Caretoni.

visto un concorso dove ragazzi di 3^a elementare e 2^a media dovevano elaborare spot e poster finalizzati alla promozione di prodotti ortofrutticoli locali.

In sostanza due obiettivi allo stesso tempo: far conoscere i corretti stili alimentari e le caratteristiche del mondo dei prodotti a filiera corta.

CIR, entusiasta dell'iniziativa, ha voluto lanciare un forte messaggio di incoraggiamento offrendo al 1° classificato il trofeo in palio come riconoscimento e premio, oltre ad un contributo economico a testimonianza della sensibilità verso la diffusione di corrette abitudini alimentari.

Un particolare molto significativo: la classe prima classificata delle scuole medie è sta-

ta la 2^a C dell'Ist. Comp. di Preganziol (TV), Comune in cui CIR da diversi anni cura la refezione scolastica.

Alla cerimonia di premiazione, svoltasi il 19 maggio scorso, erano presenti le Autorità del Comune di Preganziol, del SIAN, dell'ULSS 9 e dell'Istituto Comprensivo.

Il nostro collega Responsabile Commerciale Adriano Busa, consegnando i premi, si è complimentato con i ragazzi per il risultato ottenuto.

Non poteva mancare, a chiusura dei lavori, il buffet rigorosamente a base di frutta offerto da CIR e preparato con grande professionalità dai nostri Chef del C.P. di Lancenigo (TV) presieduti dal nostro collega Giuseppe Moratto, da tutti conosciuto come “Bepi”.

Le opportunità della filiera corta

Se ne è parlato a Torino

Nel mese di aprile, a Torino, si è svolto un importante convegno dal tema “*Filiera corta, opportunità d’incontro tra produttore e consumatore*”.

Organizzato da Coldiretti Torino e da Pro Natura Torino, con il patrocinio della Facoltà di Agraria dell’Università di Torino, il convegno ha riunito alcuni attori della filiera corta: imprenditori agricoli, una cooperativa di produttori biologici, CIR food, che lavora nella ristorazione con prodotti a chilometri zero, e Pro Natura.

Il convegno si è aperto con il saluto di **Elisabetta Barberis**, preside della Facoltà di Agraria, al quale è seguito un dibattito, moderato da **Piero Belletti** di Pro Natura Torino, con interventi di **Roberto Moncalvo** della Coldiretti di Torino, **Dario Martina** della cooperativa agricola Il frutto permesso, **Mirco Bolognesi** della Cooperativa Italiana Ristorazione, **Corrado Giannone** del Conal.

Nel convegno sono stati toccati tutti gli argomenti sulla “filiera corta” e sotto tutti i punti di vista: il



pianeta che lentamente muore, il ritorno agli orti di guerra, il parallelo tra inquinamento dei prodotti a corto raggio e prodotti a lungo raggio, le aspettative di qualità disattese da parte degli acquirenti, l’uscita del prodotto a filiera corta dai prodotti di nicchia soprattutto per i costi, la salvaguardia della biodiversità e dei sapori dell’infanzia, la legge 163/07 che permette alle amministrazioni pubbliche di inserire nel capitolato i prodotti a km 0 e inserire migliorie ecologiche.

Mirco Bolognesi (nella foto) ha fatto una presentazione generale

della CIR, sottolineandone la particolare attenzione all’ecologia.

Ha elencato i vantaggi/svantaggi della “filiera corta” evidenziando le problematiche per il suo utilizzo nella ristorazione collettiva.

Ha sostenuto che per coerenza il km 0 deve intrecciarsi con produzioni biologiche o a lotta integrata per l’ortofrutta e ai prodotti DOP e IGP. Ha spiegato che non sempre gli alimenti rispettano degli standard di qualità e igienici. Ha inoltre detto che è sottinteso che la “filiera corta” è un processo parziale, ma è utile ed è un inizio.

Ricordo di Cristiana



Ci ha lasciato l’11 maggio, **Cristiana Marchesini**, 44 anni, responsabile della struttura “Officine Fantuzzi-Reggiane”.

Aveva iniziato a lavorare in CIR nel settembre del 1995 e dal 2001 era responsabile della struttura, dove operava già da anni.

Stimata dalle colleghe e apprezzata per la sua professionalità dai clienti, la vogliamo ricordare com’era, con il sorriso sulle labbra, la voglia di lavorare e di non arrendersi mai, a dispetto di qualsiasi cammino il destino le abbia riservato.

Ciao Cristiana, sappiamo “*che non sei lontana, sei dall’altra parte, proprio dietro l’angolo*”.

Delegazione danese al Centro Pasti di Piacenza

Una delegazione danese di 15 persone ha fatto visita al Centro Pasti di Piacenza lo scorso 20 maggio

Si è trattato di una delegazione composita, proveniente dal mondo universitario, istituzionale (Ministero dell'Agricoltura) e dal mondo produttivo del biologico. Lo scopo della visita era capire il modello di ristorazione offerto alla popolazione scolastica di Piacenza, improntato all'offerta di biologico a filiera corta con prodotti locali.

La responsabile del centro pasti **Daniela Cerbone** ha intrattenuto gli ospiti (conversando in inglese!) illustrando le procedure seguite per la realizzazione dei 6.000 pasti quotidiani e ha descritto gli spazi utilizzati e le attrezzature impiegate. Era presente la stampa locale, la Provincia e il Comune con propri funzionari e assessori, la Coldiretti e il Consorzio Biopiacce. Al termine della visita si è tenuta una conferenza stampa e si è pranza-



La responsabile del Centro Pasti Daniela Cerbone illustra il processo produttivo alla delegazione danese.

to tutti insieme presso la scuola Due Giugno, gustando un pasto completamente biologico, molto apprezzato anche dalla delegazione danese.

L'incontro è stato interessante soprattutto perché si è avuto modo di confrontare due modelli di ristorazione completamente differenti: quello danese e quello italiano. In Danimarca infatti non è affatto usuale poter consumare un pasto a scuola e quotidianamente le famiglie preparano un cestino freddo che i propri ragazzi consumano autonomamente nel refettorio scolastico. Inutile descrivere lo stupore della delegazione nel vedere cucine e cuochi all'interno delle scuole, la distribuzione al tavolo di un pasto caldo e completo e l'utilizzo quotidiano di prodotti DOP e IGP della tradizione gastronomica italiana.

Educare al cibo e al benessere

Serata di informazione a Fiorenzuola d'Arda (PC)

Martedì 19 maggio a Fiorenzuola è stata organizzata dall'Ufficio Prodotto dell'Area di Reggio Emilia e dall'assistente di produzione **Giuliana Melioli** una serata rivolta ai genitori sul tema dell'educazione alimentare.

Il relatore **Mirco Bognesi** ha saputo intrattenere i partecipanti con un'interessante relazione sul tema dell'obesità infantile e sui più comuni comportamenti alimentari dei ragazzi.

L'incontro è stato particolar-

mente apprezzato dai genitori presenti che hanno colto l'occasione per formulare domande al nostro esperto anche su coltivazioni biologiche, uso di OGM nell'alimentazione animale, menù e sistemi di approvvigionamento delle aziende di ristorazione.

All'incontro erano presenti l'Assessore alle Scuole del Comune, il funzionario responsabile del servizio nonché il personale di cucina che, al termine della serata, ha allestito un ricco buffet.

□

Riconoscimenti ai pensionati 2008

L'area territoriale Emilia Ovest ha colto l'occasione dell'assemblea di bilancio per consegnare un riconoscimento a quei lavoratori (e so-

ci) che dopo molti anni di attività nella cooperativa, hanno raggiunto la meritata pensione.

È stato consegnato loro il tradi-

zionale vassoio in argento, ma, soprattutto, è stato attribuito loro un caloroso applauso di ringraziamento da parte dell'assemblea.

Si tratta di **Adriana Andreini, Enrico Contini, Zena Giglioli, Mara Morelli, Mafalda Poletti e Giorgio Zanfi**.



La responsabile dell'area Emilia Ovest Rossella Soncini consegna il riconoscimento ad Adriana Andreini.



Il Direttore amministrativo Luigi Castagnetti consegna il riconoscimento a Giorgio Zanfi.

Ristorazione pubblica sostenibile

Il servizio di CIR food per la ristorazione ospedaliera dell'AUSL e del "Rizzoli" di Bologna fra le "buone pratiche" di AlimenTerra e AIAB

Ha fatto tappa a Bologna la visita di ricerca "Restauration Collective Durable en Italie", promossa da AlimenTerra e AIAB con l'obiettivo di favorire a livello europeo lo scambio di esperienze fra esperti del settore sulla gestione della ristorazione collettiva all'insegna della qualità e della sostenibilità.

Lo scorso mese di maggio il



La folta delegazione franco-belga.



La Responsabile dell'area Emilia Est, Lorella Vignali, illustra le caratteristiche del servizio fornito da CIR food.

servizio di ristorazione dell'Azienda USL e del Rizzoli di Bologna è stato terreno di ricerca per una delegazione franco-belga di protagonisti ed esperti di ristorazione collettiva. I numerosi componenti hanno potuto seguire la filiera produttiva dei pasti: dalle forniture all'organizzazione delle cucine, dalla gradevolezza del menù alla "customer satisfaction".

L'Associazione AlimenTerra, nata per creare un sistema alimentare più sostenibile, e AIAB, Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica, hanno scelto infatti l'Azienda USL e il Rizzoli di Bologna come esempio di "buona pratica" nel campo della ristorazione pubblica ospedaliera in Italia.

Nel commentare questa visita, il direttore di AlimenTerra, **Clive Peckham**, ha sottolineato l'importanza di "comprendere le motivazioni e le modalità adottate dalle amministrazioni e dagli ospedali italiani per migliorare la qualità dei pasti e promuovere una nuova cultura alimentare nella ristorazione collettiva".

I delegati, fra cui erano presenti consulenti di grandi imprese agroalimentari e membri di Associazioni di promozione dell'agricoltura biologica, sono rimasti positivamente impressionati dalla complessità della gestione del servizio di ristorazione dell'Azienda USL di Bologna, che prevede la produzione di oltre 2 milioni di pasti all'anno per più di 1 milione di degenti e dipendenti delle strutture sanitarie.

Secondo **Paola Trionfi**, Responsabile Ristorazione Collettiva di AIAB, "il progetto di ristorazione promosso da Ausl Bologna, Istituto Ortopedico Rizzoli e Ospedali di Bazzano e di

Loiano, è caratterizzato da una grande dimensione e da un'organizzazione della ristorazione ospedaliera molto peculiare, sia sotto il profilo dei dietetici, che dell'organizzazione del servizio stesso, in tutte le sue fasi".

"Nella definizione del progetto, interamente gestito da CIR food, sono state introdotte importanti novità in materia di alimentazione, salute e impatto sull'ambiente, tenendo in considerazione non solo la fornitura del servizio di ristorazione, ma anche le implicazioni sociali e relazionali che ruotano intorno ad esso. — ha commentato **Lorella Vignali**, Responsabile dell'area Emilia Est del Gruppo CIR food — Inoltre, è stata posta grande attenzione alla selezione delle materie prime sulla base di criteri di sostenibilità quali l'agricoltura biologica e le colture integrate e locali".

La produzione dei pasti è stata concentrata in alcune cucine "centralizzate" ospedaliere (Ospedale Maggiore, Ospedali di Loiano e Bazzano), potenziando e ristrutturando le attrezzature.

Avviata nel febbraio 2007, la gestione di CIR food ha previsto un investimento pari a 4 milioni di euro per l'adeguamento e potenziamento delle cucine, in cui sono impiegati 200 operatori. I pasti vengono prenotati giornalmente dai reparti grazie ad un sistema informatico gestito dall'Ufficio Prenotazione Vitto; prodotti in regime fresco-caldo, sono confezionati in vassoi personalizzati. Per le strutture servite in asporto, i vassoi sono trasferiti in carrelli termo-refrigerati. Infine, la ristorazione nelle mense dipendenti avviene a self-service, nei terminali attrezzati in loco.

Riconoscimenti ai pensionati 2008



Nella foto il presidente Ivan Lusetti consegna il riconoscimento a Olga Totaro.



Il Consigliere d'amministrazione Marcello Leonardi consegna il riconoscimento a Maura Boschini.

Anche l'area Emilia Est ha consegnato, al termine dell'assemblea

di bilancio, i tradizionali riconoscimenti ai pensionati nell'anno 2008.

Si tratta di Maura Boschini, Franca Masi, Olga Totaro, Carla Burgoni, Marcella Bretoni, □

Notizie dai Soci

Reggio Emilia: borse di studio per l'anno scolastico 2007-2008

Nel corso dell'assemblea separata per il bilancio 2008, sono state consegnate le due borse di studio per i figli dei soci.

Non avendo ricevuta alcuna pagella per le scuole medie inferiori, il Comitato soci, ha pensato di devolvere la somma destinata a questa categoria al secondo classificato delle scuole superiori. Vincono la borsa di studio da €250 cadauna:

NOEMI BERETTA figlia della socia **Matilde Corsini** che ha presentato la pagella di 3^a dell'Ist. Professionale Motti di Castelnuovo Monti, con la media 9,5;



Raffaella Soncini consegna il premio a Chiara Bigi.



La responsabile dell'area territoriale Emilia Ovest, Rossella Soncini, consegna il premio a Noemi Beretta, risultata prima classificata.

CHIARA BIGI figlia della socia **Lorenza Catellani** che ha presentato la pagella di 4^a Ginnasio del Liceo Classico Scientifico Ariosto Spallanzani di RE con la media 9.

Segnaliamo, inoltre, gli altri ragazzi che hanno presentato la pagella con ottimi risultati:

CHIARA TORELLI figlia del socio **Mauro Torelli** che ha presentato la pagella di 3^a dell'Istituto Scaruffi Levi di Reggio Emilia con la media 8,7;

MATTEO MIGLIARI figlio dei soci **Luca Migliari** e **Carmela Fontana**

che ha presentato la pagella di 4^a del Liceo Scientifico Aldo Moro di Reggio Emilia con la media 8,5;

FEDERICO BERETTI figlio del socio **Fabrizio Beretti** che ha presentato la pagella della 1^a del Liceo Scientifico di Castelnuovo Monti con la media 8,4;

LAURA DE CONTI figlia del socio **Stefano De Conti** che ha presentato la pagella della 1^a scientifico del liceo classico scientifico Ariosto Spallanzani di Reggio Emilia con la media 8,3.

Gita a Budapest



La sezione soci, ed in particolare l'instancabile organizzatrice Katia Orlandini, segnala l'ottima riuscita della gita nella capitale ungherese svol-

tasi lo scorso mese di maggio.

Nella foto il gruppo dei partecipanti davanti alla Basilica di S. Stefano.

Corso di cucina

Nel prossimo mese di ottobre il Comitato di sezione soci prevede di organizzare, a grande richiesta, un corso di cucina. Il programma dettagliato è ancora in fase di definizione.

Gita a Gardaland

L'ormai tradizionale appuntamento con il parco divertimenti di Gardaland è previsto per venerdì 4 settembre p.v. Per informazioni e prenotazioni telefonare a Katia Orlandini tel. 0522 530263.

Modena

Ricette, poeti e scrittori

Un felice incontro tra cucina e letteratura

Nelle scorse settimane, organizzato dal Comitato di sezione, si è svolto un interessante corso di cucina tenuto da Rita Carino.

Ve lo presentiamo attraverso la penna di Ezio Forapani, ormai "corrispondente" fisso della nostra rivista.

Un letterato con la passione per la cucina è un fatto abbastanza frequente, basta pensare all'Artusi, a Sandro Bellei ed a tanti altri, ma un cuoco, peraltro responsabile di un centro produttivo, che sia anche appassionato di storia della letteratura, rappresenta sicuramente una rarità.

È proprio questo, invece, il caso della nostra **Rita Carino** del free-flow nel centro commerciale "I Portali" di Modena, la cui vasta cultura e la

grande passione culinaria hanno permesso di realizzare un corso di cucina coi fiocchi e controfiocchi!

Infatti ha pensato ad alcuni scrittori, di grande pregio artistico, che hanno applicato la loro creatività anche nella ricerca gastronomica e li ha proposti ai partecipanti il corso attraverso ricette che in qualche modo avevano a che fare con la loro produzione letteraria.

Così le è venuto in mente che il nostro **Giacomo Leopardi** durante il suo soggiorno napoletano aveva scritto ben 49 ricette delle quali lei stessa già possedeva una copia, tra cui ha scelto, per la dimostrazione, il bigné di patate e le linguine al ruogo (grongo).

Ha scelto, poi, il ragù di

Edoardo De Filippo, al quale lo stesso autore dedicò una poesia, molto opportunamente trascritta nell'opuscolo distribuito ai partecipanti al corso.

Ha pensato perfino al tortino di patate (Rosti) che lo scrittore tedesco **Thomas Mann** (1875 -1955) ha descritto magistralmente, trattando del menù di una cena presso la dimora dei Buddenbrook.

Fu proprio il romanzo intitolato "I Buddenbrook", pubblicato nel 1901, che gli fece assegnare il premio Nobel all'età di appena 26 anni.

L'opuscolo, scritto dalla stessa Carino e dispensato ai partecipanti al corso, riporta altresì, con abbondanza di ri-
(segue a pag. 22)

(segue da pag. 21)
ferimenti biografici e storici, la descrizione dettagliata di tutte le ricette applicate durante l'ultima lezione.

Il titolo dell'opuscolo è, infatti, molto significativo dei suoi contenuti ed è precisamente questo: "**Banchetti d'Autore. Un ricordo. Un gesto dimostrativo. Memoria del tempo e dello spazio. La ricerca del cibo fra le pagine di libri, come linguaggio e forma di cultura. Una funzione del ritmo narrativo. Un dettaglio di vita quotidiana**".

La Carino ha tenuto, sempre nell'ambito dello stesso corso, altre due lezioni, sempre applicando ricette riportate anche dai rispettivi opuscoli, su temi specifici ed interessanti, i cui titoli sono altrettanto significativi ed im-



Gli assaggi, al termine della lezione. Al tavolo: Rita Carino e Giovanni Cifà.

portanti:

Corso di cucina vegetariana e salutistica.

La cucina di terra, espressa dalla varietà di verdure, germogli, erbe aromatiche, cereali e legumi.

Piatti poveri per tavole da re.

Ricette provenienti dalle tradizioni povere e contadine, preparate con ingredienti semplici, caratteristiche della storia e del territorio delle nostre

regioni.

Particolare interesse ha poi suscitato anche l'intervento del cuoco e sommelier **Giovanni Cifà**, Responsabile del nuovo centro di Via delle Costellazioni, il quale, ben rifornito di bottiglie di vino molto qualificato, di origine italiana, francese e tedesca, ne ha spiegato, con dovizia di particolari, le caratteristiche gustative, merceologiche e storiche.

Al termine di ognuna delle serate del corso sono stati offerti ai partecipanti, a scopo didattico, assaggi dei piatti prodotti durante le lezioni, ad ognuno dei quali è stato abbinato il vino più adatto. Al corso hanno partecipato 26 persone: soci appassionati dell'arte della cucina.

Ezio Forapani

Genova

Natalin co-e trippe (maccheroni con le trippe)

Un piatto della tradizione ligure presentato da Rosario Cardona

In questo numero presentiamo un piatto della tradizione del ponente ligure, ormai poco in uso per Natale: i *Natalin co-e trippe*.

All'epoca si aspettava il Natale anche per concedersi un pranzo un po' più ricco senza badare a spese e al tempo di preparazione. A Savona la tradizione imponeva i "Natalini", i classici maccheroni di Natale con le trippe. Questo rito natalizio non avveniva solo tra le pareti domestiche, ma nei numerosi locali frequentati abitualmente dai marinai delle

barche all'ancora del vicino porto, dai quali, già alla vigilia della festa, si spandeva nell'aria questo profumo di ricchezza e gioia.

Ingredienti per 4 persone

gr. 400 di natalizi
lt. 1 di brodo di manzo o capone
gr. 500 trippe in umido
gr. 200 di salsiccia
gr. 100 di rigaglie di pollo
gr. 30 di pinoli
2 coste di cardo
Parmigiano-Reggiano grattugiato, olio e sale.

Preparazione

Preparare il brodo di carne, cuocere separatamente le trippe in umido; la salsiccia va saltata con un po' d'olio, così come le rigaglie di pollo che vanno anch'esse saltate. Passare le coste di cardo al burro in padella. Portare a bollore il brodo di carne, aggiungere i natalizi e a metà cottura unire gli altri ingredienti già pronti.

A cottura terminata, adagiare il tutto su un piatto da portata e spolverare con Parmigiano.

Rinnovo convenzione Libraccio

Le condizioni di sconto ai soci CIR presso i punti vendita saranno le seguenti:

Libri scolastici nuovi e usa-

ti: per ogni 50 euro di spesa di libri nuovi verrà rilasciato un buono da 5 euro.

Cartoleria, libri, testi uni-

versitari ecc.: sconti dal 10 al 15% (dettaglio presso il punto vendita).



Lombardia

In gita sul famoso trenino del Bernina

Sabato 18 aprile si è svolta la gita sociale della sezione Soci di Milano: da Tirano a Saint Moritz con il trenino rosso del Bernina.

La giornata è trascorsa all'insegna dell'amicizia e dell'unione di squadra; neve e paesaggi mozzafiato hanno accompagnato il viaggio che si è rivelato davvero stimolante e di grande interesse.

Il pranzo si è svolto in un ristorante a Saint Moritz ed è stato apprezzato da tutti i partecipanti per la qualità dei cibi e la grande ospitalità dei gestori del locale.



La gita si è conclusa con un puntuale rientro a Milano tra chiacchiere e risate, simbo-

lo e sinonimo di una gita ben riuscita e gradita da tutto il gruppo Soci di Milano.

Prossima gita a Gardaland

Sabato 5 settembre p.v. il Comitato di sezione soci organizza una gita al parco divertimenti di Gardaland. Ri-

trovo alla ore 7,45 presso la sede CIR di Milano e rientro previsto per le ore 20.

Per informazioni e preno-

tazioni (entro il 31 luglio) telefonare a Paola Di Franco 02 29098923.



Roma

Solidarietà per l'Abruzzo

I soci del sud hanno devoluto a favore dei terremotati de L'Aquila l'importo che avrebbero sostenuto per una gita a Roma.

Gita a Paestum



Sabato 13 maggio 2009 finalmente siamo riusciti ad avverare un sogno: fare una gita insieme ai soci di Perugia.

Il fine settimana è trascorso tra la visita alla Reggia di Caserta e ai Templi di Paestum ed è stato un bellissimo momento di aggregazione che ci auguriamo di ripetere al più presto.



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE



CIR food sviluppa la sua attività
in tutti i segmenti
della ristorazione moderna.
È presente in 16 regioni italiane
e in Belgio, Spagna, Croazia,
Bulgaria, Turchia, Grecia, USA,
Cina e Vietnam.

www.cir-food.it