

CARTE *in* TAVOLA

Anno XXIV - n. 1 - marzo 2008 - Periodico trimestrale - Proprietà: Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c. - Direttore responsabile: Alfredo Spaggiari
Autoriz. del Tribunale di R.E. n. 545 del 25/2/83 - Chiuso in redazione il 9 aprile 2008



Spedizione in abbonamento postale - 70% - Filiale di Reggio Emilia - Stampa: Visual Project Bologna - Redazione: Via Nobel, 19 - 42100 Reggio Emilia - Tel. 0522/55011
Fax 0522/530100 - Email: cir-food@cir-food.it - Web: www.cir-food.it



PRO
Mo



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE



Campioni mondiali di pizza

Il budget 2008 del Gruppo CIR food

Nuova emissione di azioni per soci sovventori

Campioni mondiali di pizza

I pizzaioli del Gruppo CIR food sul podio!

All'8° Campionato Mondiale Pizza Alta-Qualità organizzato dalla Nazionale Italiana Pizzaioli (NIP), all'interno della manifestazione fieristica MIA di Rimini (23-26 febbraio 2008), il Gruppo CIR food ha partecipato con ben 8 squadre di suoi locali.

RITA "Aquilone" - Genova
 RITA "Gargotta" - Modena
 RITA "Carpi" - Modena
 Piazza Del Sole "La Rotonda" - Modena
 Free Service "Orlando" - Reggio Emilia
 Piazza Del Sole "Ariosto" - Reggio Emilia
 Piazza Del Sole "Meridiana" - Reggio Emilia
 Piazza Del Sole "Duomo" - Ferrara.

Il Gruppo CIR ha conquistato tutto il podio per la pizza tonda.

1° posto - **RITA Carpi, con Tania Perra;**

2° posto - **RITA Gargotta, con Gianluca Generali;**

3° posto - **Free Service Orlando, con Samanta Ferretti;**

3° posto, pari merito - **Piazza del Sole Meridiana, con Tiziana Fontanili.**

Si tratta di un risultato eccezionale che ha generato grande soddisfazione ed entusiasmo non solo tra i pizzaioli partecipanti, ma in tutta la CIR.

La pizza vincitrice si chiama "**Terre d'Argine**": pomodorini, tarassaco, scaglie di parmigiano, aceto balsamico di Modena, tuorlo d'uovo.

Al secondo posto la pizza "**Gargotta**": mozzarella, cre-

ma di zucca, gorgonzola, pancetta, rucola, scaglie di grana e ristretto di aceto balsamico.

Al terzo posto la pizza "**Orlando**": caciocavallo, funghi porcini, pomodorini, speck, olio tartufato.

Al terzo posto, pari merito, la pizza "**Meridiana**": provola, mozzarella, melanzane grigliate e pomodorini.

La valutazione delle pizze è avvenuta sulla base di tre parametri, *presentazione, cottura, gusto*, da parte di una qualificata giuria presieduta da **Albarosa Zufoli**, presidente di Lady Chef.

Le squadre partecipanti al Campionato sono state 32 provenienti da ogni parte d'Italia.

A tutti i pizzaioli del Gruppo CIR food i complimenti del Presidente Ivan Lusetti e di tutta la direzione aziendale.



I nostri campioni; da sinistra Samanta Ferretti, Tiziana Fontanili, Gianluca Generali, Tania Perra e Roberta Gavioli.

Il budget 2008 del Gruppo CIR food

*Previsto un bilancio positivo in un anno difficile
per l'aumento dei costi dei prodotti e del personale.*

La cooperativa non intende ridurre la qualità dei propri servizi

Nove assemblee, convocate nelle aree territoriali dove opera la cooperativa, hanno consentito un'ampia illustrazione ai soci ed ai dipendenti della proposta di budget 2008, avanzata dal Consiglio di Amministrazione.

Il 2008 si presenta, per il Gruppo CIR food e per l'intero mondo della ristorazione organizzata, come il più difficile degli ultimi 10 anni. Le principali ragioni sono da ricercare nel forte aumento dei costi delle materie prime alimentari, che per il "paniere" di CIR si aggira tra il 6 e il 7%, e nel rinnovo del contratto collettivo di lavoro del settore che, proiettando larga parte degli aumenti sull'esercizio 2008, determina un incremento dei costi, sull'anno precedente, del 7,5%.

Pur in presenza di un contesto assai problematico, però,

CIR ha scelto di non mettere in discussione gli elevati standard di qualità e di servizio e di onorare con trasparenza gli obblighi e gli impegni nei confronti dei lavoratori e dei soci, rafforzandone i diritti.

Anche per questo l'anno 2008 sarà dedicato alla sensibilizzazione del personale sul tema della sicurezza e della riduzione degli infortuni sul lavoro: un problema molto serio e importante per il quale una cooperativa come la CIR vuole essere d'esempio.

"Come riusciremo in un anno così difficile a mantenere la nostra solidità e a consolidare la nostra etica nei comportamenti aziendali? – si è chiesto il Presidente Ivan Lusetti nel corso delle assemblee sociali – La parte più importante della difesa della nostra redditività è affidata

alla gestione e in particolare al contenimento di tutti i costi. Mi fa piacere testimoniare che la realizzazione di questo impegno può avvenire solo in un'azienda sana qual è oggi la CIR; un'azienda nella quale l'esempio positivo dei tanti riesce a trascinare al conseguimento dei risultati anche i più incerti e qualche fisiologico riottoso".

"Siamo consapevoli che ci vuole coraggio, nel contesto sopra descritto, a continuare nella nostra strada di sviluppo e di consolidamento, mantenendo salda la barra in direzione dell'etica nei comportamenti aziendali, della continuità e coerenza con i nostri valori originari. Eppure è proprio questa determinazione etica che ci ha sempre permesso di gestire con coerenza e al meglio le difficoltà, le inevitabili contraddizioni e a volte i conflitti interni".

"Valori e comportamenti che ci hanno fino ad ora premiati, permettendoci di attraversare nella nostra ultra trentennale storia anche momenti sicuramente più difficili degli attuali e con meno mezzi, riuscendo sempre ad ottenere risultati positivi. Giova ricordare ancora una volta che la Cooperativa Italiana Ristorazione, in tutta la sua storia, non ha mai chiuso un esercizio
(segue a pag. 4)



La platea dei soci all'assemblea di Genova.

(segue da pag. 3) in perdita. *Sottolineo, inoltre, che analoga volontà e determinazione ritroviamo in Eudania, nostra consociata nel Gruppo Paritetico*".

Continua la crescita del fatturato

Anche l'anno in corso si presenta, per CIR, in ulteriore crescita, con un fatturato complessivo che si attesterà intorno ai 352,7 milioni di euro, pari ad un incremento del 7,9% rispetto al 2007.

Se si considera esclusivamente CIR food Italia, il risultato netto positivo sarà di 5,3 milioni di euro, pari all'1,5% dei ricavi.

Rispetto all'anno passato il 2008 prevede sia un incremento dai pasti prodotti, che andranno ad attestarsi sui 58 milioni, sia un aumento dei dipendenti che arriverà a toccare le 8.000 unità distribuiti operativamente negli 850 locali gestiti direttamente dal Gruppo.

Se la **ristorazione collettiva e commerciale** sono le divisioni che, come sempre, incidranno maggiormente sul fatturato, con rispettivamente 233,7 milioni di euro e 74 milioni di euro, a concorrere positivamente al raggiungimento dell'obiettivo previsto è l'incremento del fatturato derivante dai buoni pasto **Bluticket** che si attesterà a fine 2008 a 50 milioni di euro, con un incremento rispetto all'anno precedente di 4,5 milioni di euro di fatturato grazie all'emissione di 9,6 milioni di buoni pasto.

Importanti elementi di distintività

Il budget 2008 prevede di

destinare: 288.000 euro in **ricerca e sviluppo**, 867.000 euro nel **sistema qualità**, 1.887.000 euro in **marketing e pubblicità**, 860.000 euro in **formazione ed addestramento**.

Controllate estero

Il piano di sviluppo per il 2008 prevede l'apertura di altre **8 location** nei paesi dove l'azienda già opera. A questi si aggiungerà un ristorante nello stato del Bahrein. In questi casi non sono previsti investimenti diretti, ma l'impegno a sostenere il trasferimento di know-how, compreso il personale, per gli avviamenti e l'assistenza tecnica ad imprenditori locali.

Nello stesso tempo si consolidano e si svilupperanno le gestioni dirette in Bulgaria, Belgio, Vietnam e Stati Uniti, anche con il ricorso a investimenti mirati.

Controllate Italia

Le principali società controllate Italia sono: Cir.com spa (gestione snack bar Flash Cafè in franchising), Progetta-rezerosei srl (opera nella gestione di asili nido aziendali in franchising), Air (ha la

proprietà di 3 locali dove CIR gestisce l'attività di ristorazione), Desio food (gestione della refezione scolastica nella città di Desio dopo aver costruito apposito centro pasti) e Pastarito srl.

In particolare su quest'ultima società, nel corso del 2007, si è concentrata l'attenzione della capogruppo al fine di arrivare a risolvere il problema del contenzioso con i gestori, riuscendo a chiudere una serie di situazioni negative. Tuttavia anche per l'esercizio 2008 si prevedono perdite, seppur dimezzate rispetto al biennio 2006/2007.

Sono rimaste le location più importanti ed i gestori più affidabili; il percorso di pulizia della rete si concluderà entro il primo semestre del 2008, fermo restando il fatto che la maggioranza degli operatori si comporta correttamente e che i locali funzionano bene e sono molto frequentati.

Il fatturato del Gruppo CIR food

Il fatturato complessivo del Gruppo CIR food sarà nel 2008 di 361,5 milioni di euro, così articolato: CIR food Italia 352,7 milioni di euro - Controllate Italia 5,1 milioni di euro - Controllate Estero 3,7

milioni di euro.

Il risultato netto di gruppo sarà di +3,7 milioni di euro.

Gruppo Cooperativo Paritetico

Il quadro riassuntivo dei valori del Gruppo Cooperativo Paritetico Ristorazione Italiana, frutto dell'accordo stipulato nel giugno 2006 fra CIR food e SIR Eudania (che prevede un fatturato 2008 di 43,5 milioni di euro) presenta complessivamente un fatturato di 405 milioni di euro con un risultato netto di 4,5 milioni, pari all'1,1%.

L'importanza del contesto economico e politico

"Il 2008 si presenta nel settore della ristorazione come un anno difficile - ha affermato il Presidente Ivan Lusetti a conclusione delle assemblee sociali - che riusciremo a superare se riusciremo ad essere uniti ed attenti alle problematiche dei nostri clienti, dei nostri soci e del nostro personale. Al raggiungimento di questi obiettivi importanti concorrono con il loro impegno, rigore, e responsabilità, tutti i lavoratori che in ogni ruolo sono i primi protagonisti".

"Oltre al nostro impegno, saranno decisivi per il conseguimento dei punti evidenziati nel piano strategico anche altri aspetti generali, come ad esempio l'andamento della crescita economica in Italia, la lotta all'inflazione, la capacità di spesa dei nostri clienti e non devono essere sottovalutati i possibili effetti negativi dell'attuale situazione politica".



L'assemblea di Milano.

L'assemblea dei soci ha deliberato alcune modifiche ai regolamenti interni

Maggiori garanzie per i soci nell'esercizio dei propri diritti

Nel corso delle assemblee di budget sono state deliberate alcune modifiche ai regolamenti interni.

Le modifiche proposte si inseriscono nel continuo processo di manutenzione e miglioramento dei riferimenti valoriali propri dell'impresa cooperativa e delle forme nelle quali si debbono concretizzare.

È in questo percorso che la complessità si trasforma in risorsa.

È partendo da regole condivise e da reali possibilità di gratificazione che si forma una precisa "identità" sociale.

È in questo modo che si passa dalle parole ai fatti.

Regolamento per l'erogazione del ristorno ai soci cooperatori

È stato aggiunto il seguente comma per garantire a coloro che sono in servizio per la cooperativa la possibilità di

essere considerati tra i presenti fisicamente alle assemblee, con quel che ne consegue per la determinazione del ristorno.

"Il socio che nelle ore di convocazione delle assemblee sopra richiamate è impegnato nei servizi richiesti dalla cooperativa, potrà farsi rappresentare all'assemblea tramite delega vidimata dal responsabile del competente ufficio personale. In tal modo la sua presenza sarà regolarmente calcolata per le finalità del presente comma. Per le finalità del presente comma non si calcola la presenza alle Assemblee Generali dei Delegati".

Per quel che attiene le modalità di determinazione dell'importo del ristorno si è tolta la "penalizzazione" del 30% per le assunzioni fino a 4 anni e si è introdotta una maggioranza del 10% per l'anzianità da 4 a 6 anni, che prima non c'era.

Il tutto per migliorare le condizioni di calcolo del ristorno ai soci con anzianità fino ai 6 anni. Si tratta di una proposta decisamente migliorativa del testo in vigore nel 2007.

Inoltre, per "sanare" la posizione di quei soci che, nonostante le ripetute sollecitazioni, non hanno adeguato la propria quota di capitale ai minimi previsti dallo statuto è stato introdotto il seguente comma:

"Al socio cooperatore ordinario che non ha provve-

duto ad adeguare la propria quota sociale alla misura minima prevista dallo statuto, il ristorno viene erogato nella forma di aumento del capitale fino alla concorrenza del minimo statutario e in forma liquida per la parte eventualmente eccedente qualora l'assemblea decida quest'ultima modalità di assegnazione del ristorno".

Regolamento delle sezioni soci ed elettorale

Oltre ad alcune piccole modifiche, che potremmo definire di "ordinaria manutenzione", volte ad adeguare il regolamento alla legislazione, si sono introdotte tre modifiche rilevanti.

Si è introdotta un'anzianità di iscrizione al libro soci cooperatori (di fatto corrisponde ad un'anzianità di servizio) di almeno due anni da parte dei soci cooperatori che intendono candidarsi a consigliere d'amministrazione e si è stabilito che il Presidente della cooperativa sia eletto, dal Consiglio di amministrazione, tra i soci cooperatori.

Si tratta di modifiche tendenti a garantire maggiormente i soci sulla conoscenza dell'azienda da parte di coloro che si candidano ad assumere le massime responsabilità, e che sottolineano l'impegno della cooperativa a "preparare" le risorse umane per il proprio autogoverno.

Si è soppressa, inoltre, la possibilità da parte dei soci di

(segue a pag. 6)



Un momento dell'assemblea dei soci di Reggio Emilia.

Nuova emissione di azioni per i soci sovventori

Una forma interessante di investimento che CIR propone ai propri soci da oltre un decennio

L'assemblea generale dei delegati, riunitasi a Milano il 15 marzo scorso al termine delle assemblee separate di Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Genova, Milano, Mantova e Roma, ha deliberato l'emissione di azioni per soci sovventori per un importo complessivo di 3,5 milioni di euro, e lo specifico regolamento.

La nuova emissione si propone di sostituire azioni in scadenza al 31/12/2008 per un importo complessivo di 2,250 milioni di euro e, come al solito, andrà ad integrare il già esistente fondo per il potenziamento aziendale di cui all'art. 4 della Legge 59/92, a fronte dei programmi di sviluppo della cooperativa. I conferimenti effettuati dai soci sovventori vanno a formare il capitale sociale dei soci sovventori.

Le persone fisiche e le persone giuridiche che non siano ancora in possesso della qualifica di socio sovventore e intendano sottoscrivere un quantitativo di azioni oggetto dell'emissione devono rivolgere apposita domanda di ammissione al Consiglio di amministrazione a socio sovventore della Cooperativa.



Le azioni sono nominative e trasferibili previa autorizzazione del Consiglio di amministrazione, ed hanno un valore nominale di Euro 25 ciascuna.

130.000 azioni, per il complessivo importo di euro 3.250.000, saranno assegnate in certificati azionari rappresentativi di un taglio minimo di n. 100 azioni (pari a 2.500 euro) o multipli di 100 ed avranno scadenza 31/12/2013, data in cui le azioni verranno rimborsate, fatta salva l'esplicita richiesta del sottoscrittore di non assoggettare i propri titoli a tale scadenza. In caso di proroga esplicita dell'investimento da parte del sottoscrittore,

le azioni saranno rimborsabili con scadenza al 31/12 di ciascun anno successivo.

10.000 azioni, per il complessivo importo di euro 250.000, saranno assegnate in certificati azionari rappresentativi di un taglio minimo di n. 4 azioni (pari a 100 euro) o multipli di 4 e non avranno alcuna scadenza, fatta salva la possibilità di essere trasferite.

Fuori dai casi di rimborso per scadenza del termine dell'investimento, il recesso dei possessori di azioni per socio sovventore è disciplinato dagli artt. 2437 e seguenti del C.C., dallo Statuto della Cooperativa e dallo specifico regolamento

d'emissione.

Le azioni per soci sovventori possono essere remunerate con una maggiorazione massima di 2 punti rispetto a quella stabilita per i soci cooperatori, secondo quanto deliberato per ogni singolo esercizio dall'Assemblea generale ordinaria in sede di distribuzione dei dividendi.

In caso di trasferimento delle azioni in corso d'anno, l'eventuale dividendo deliberato dall'Assemblea generale ordinaria sarà attribuito dalla Cooperativa fino al giorno del trasferimento (escluso) in capo al cedente e dal giorno del trasferimento (incluso) in capo all'acquirente.

Ciascun socio sovventore avrà diritto ad un numero di voti compreso tra 1 e 5, da assegnare in riferimento al valore nominale complessivo del pacchetto di azioni, anche oggetto di diverse emissioni, posseduto dal singolo socio sovventore.

I soci che sono interessati alle azioni possono darne segnalazione agli uffici cassa delle aree territoriali fin da subito; la sottoscrizione vera e propria avverrà a partire da settembre 2008.

(segue da pag. 5)
candidarsi per il Consiglio di amministrazione direttamente nel corso dell'Assemblea separata, fermo restando la possibilità per ogni socio di presentare la propria autocandidatura entro 5 giorni dalla data di svolgimento dell'assemblea.

In altre parole non è consentita la candidatura "dell'ultimo minuto" per due motivi: la disponibilità per un incarico così importante, è bene sia espressione di una scelta ponderata e non "estemporanea".

Il socio, volendo, può informarsi prima di partecipar-

re all'assemblea delle proposte di candidatura presentate e regolarsi di conseguenza.

Regolamento interno sull'ulteriore rapporto di lavoro con i soci cooperatori

Tra i rapporti di lavoro instaurabili con la cooperativa, rimangono, per il socio, quel-

lo subordinato e quello di collaborazione coordinata non occasionale.

Vengono soppressi il rapporto di lavoro autonomo ed autonomo professionale, non presenti in CIR, perché di difficile rilevazione ai fini del calcolo per la mutualità prevalente.

Verso il rinnovo del Consiglio di amministrazione

Si apre una fase importante per il futuro della Cooperativa

Le prossime assemblee separate, convocate per approvare il bilancio 2007, provvederanno anche a designare i candidati per il rinnovo del Consiglio di amministrazione. L'assemblea generale dei delegati (prevista per sabato 21 giugno in località ancora da stabilire) procederà poi alla loro elezione.

Fermi restando i principi regolamentari, il Consiglio uscente ha ritenuto utile promuovere la consultazione del gruppo dirigente al fine di raccogliere indicazioni, sensibilità e aspettative, sia riferite al rinnovo del Consiglio di amministrazione, sia riferite al futuro prossimo della struttura di governo aziendale.

Del resto, gli ambiziosi obiettivi strategici affondano le loro radici nelle persone e nelle loro motivazioni. Occorre, dunque, preparare l'azienda ad affrontare una fisiologica "fase di passaggio" verso nuovi assetti e nuove responsabilità, in relazione ai programmi ed agli impegni futuri.

Il Consiglio di amministrazione nella seduta del 17 marzo 2008, pertanto, ha deliberato la composizione di una commissione di "saggi", affidandole il compito di consultare i consiglieri uscenti, i componenti la direzione generale, i responsabili di sede territoriale e i presidenti delle sezioni soci.

I componenti nominati sono: **Enrico Iotti** (componente il Collegio sindacale della CIR e già Direttore di Concooperative Reggio Emilia), **Gino Montipò** (responsabile dell'area sociale della CIR), **Lucio Reggiani** (presidente del Comitato di Sezione soci di Reggio Emilia) e **Roberto Vezzelli** (presidente di Legacoop Modena).

Il regolamento elettorale

Pubblichiamo gli articoli riguardanti le autocandidature, fermo restando l'impegno dei Comitati di sezione soci a svolgere un ruolo di garanzia e di selezione.

Art. 15 - Generalità sulle liste

Nella nomina del Consiglio di amministrazione si segue il criterio della votazione sulla base di una unica lista di candidati presentata all'assemblea dei delegati.

Art. 16 - Candidature

Qualsiasi socio cooperatore iscritto da almeno 24 mesi nel libro soci, alla data di svolgimento dell'assemblea separata, e qualsiasi socio sovventore iscritto da almeno tre mesi nel libro soci può presentare la propria candidatura per l'elezione in Consiglio di amministrazione, indirizzandola al Presidente del Comitato della propria sezione secondo le modalità espone all'art. 18.

Tutte le candidature dovranno contenere in allegato un curriculum del candidato, nel quale siano specificati, pena la revoca del mandato, gli incarichi ricoperti in altre imprese.

Se convocati in apposita assemblea separata, i soci sovventori presenteranno la propria candidatura direttamente al Presidente Consiglio d'amministrazione, che la sottoporrà al voto dell'assemblea. Si applicano i commi 2,3 dell'art. 18.

Art. 17 - Profilo delle candida-

ture

Sarà possibile inserire tra i candidati alla elezione i soci che:

1. abbiano autonomamente presentato la propria candidatura secondo quanto disposto dal precedente art. 16;

2. abbiano descritto, in allegato alla candidatura, la propria esperienza professionale e/o la propria eventuale esperienza manageriale e/o come amministratore in cooperative e altri tipi di società;

3. godano dei diritti ex art. 2382 C.C.

I soci speciali non hanno diritto ne' all'elettorato attivo ne' all'elettorato passivo.

Art. 18 - Liste sezionali

Il Comitato di sezione ha l'incarico di sollecitare i soci della propria sezione a presentare candidature.

Tutti i soci possono avanzare la propria candidatura secondo quanto indicato nei precedenti artt. 16 e 17 entro cinque giorni dalla data di convocazione dell'assemblea separata.

Il Comitato di sezione ha la facoltà di selezionare le candidature pervenute, presentando all'assemblea la rosa dei candidati che il Comitato stesso valuta più adeguata allo scopo di qualificare l'organo di governo della cooperativa.

Il Comitato dovrà motivare le eventuali esclusioni. Se non diversamente concordato con i singoli candidati, anche le candidature non contenute nella rosa dovranno essere presentate all'assemblea e messe in votazione.

Art. 21 - Incompatibilità con la nomina a consigliere d'amministrazione

La nomina a componente il Consiglio di amministrazione è incompatibile con quella di componente la Direzione generale e del Comitato di sezione soci.

I rappresentanti dei soci sovventori non possono essere dipendenti della cooperativa.



“... E io pago...”: prezzi di mercato e identità cooperativa

*Uno scambio vero tra un cliente che si lamenta
e il Presidente della cooperativa*

Le difficoltà incontrate nella predisposizione del budget 2008 (ampiamente esposte ai soci), relative alla difficoltà di recuperare, con un'adeguata politica dei prezzi, l'enorme aumento delle materie prime e del costo del lavoro, rischiano di non essere sufficientemente comprese da una parte della nostra clientela.

Una cooperativa trasparente e seriamente impegnata a far vivere i valori che l'hanno guidata fino ad oggi, non si sottrae, perciò, alle richieste di chiarire la propria politica dei prezzi rendendo partecipe i clienti dei problemi che incontra.

È in questo “modo d'essere” che si esprime una distintività positiva e si dimostra, con i fatti, che le risorse più preziose per la cooperativa sono i propri soci lavoratori ed i propri clienti.

Per offrire un esempio concreto pubblichiamo ampi stralci di uno “scambio di opinioni”, via mail, tra un “vecchio” socio (del quale teniamo riservata l'identità) e il Presidente della cooperativa.

Il cliente si lamenta ...

“Egr. Sig. Presidente, non

so se Lei leggerà questo mio sfogo, ma ritengo che a fronte di discreti aumenti dei prezzi dei pasti bisogna che qualche persona si debba pur lamentare. Io sono una di queste persone. Ormai il costo di un pasto in mensa ha raggiunto e attualmente superato il costo di un pasto a mezzogiorno in un normale ristorante ove preparano pasti per un elevato numero di persone. Oggi ho consumato un secondo di pesce+verdura+1 frutto+1 acqua senza prendere il primo e il caffè e ho speso 12.60 Euro. Ritengo che questo modo di proporsi sul mercato per una cooperativa non sia certo lusinghiero. Sono profondamente deluso dal modo di operare della vs. cooperativa. Voglio ricordare che cooperativa vuol dire associazione senza scopo di lucro. Mi sembra che lo spirito iniziale delle ns. cooperative (CIR compresa) sia definitivamente stravolto e che sia rimasto il nome solo per fini fiscali e di sicure detrazioni. A fronte di prezzi di mercato simili o superiori alla concorrenza almeno spero che in un prossimo futuro anche le cooperative versino tutte le tasse. Il mio defunto padre, cooperatore convinto, segretario e fondatore di cooperative di produzione e lavoro nel dopoguerra, ne sarebbe



rimasto veramente deluso...".

N.d.R. - Precisiamo che il cliente si è recato presso un ristorante commerciale (non certo una "mensa") come "cliente occasionale", ed ha consumato un piatto "speciale", di costo superiore alle altre offerte in ragione dei prodotti utilizzati. In realtà nei nostri locali commerciali l'85% dei clienti sono "convenzionati", ottenendo, così, condizioni decisamente migliori.

Il Presidente risponde

"Negli ultimi 5 anni abbiamo mantenuto l'aumento dei nostri prezzi al di sotto dell'inflazione reale, tant'è che noi, come alcuni nostri concorrenti corretti, abbiamo perso redditività.

Nel 2008 ci siamo trovati l'aumento dei seguenti costi:

Costo del lavoro, +7,5% per rinnovo del ccnl (quota 2008).

Grano e latte, i prodotti base, hanno subito aumenti all'origine di oltre il 20-30%; ciò significa nel nostro paniere dei consumi un aumento anno su anno del 6,2%.

I costi sopra richiamati pesano per l'80% sul fatturato complessivo, il resto è dato da costi di trasporto/logistica, energetici e generali che, come le sarà noto, non sono proprio stabili.

Inoltre abbiamo deciso di non derogare assolutamente dagli standard merceologici e qualitativi dei prodotti.

In provincia di Reggio, dopo una contrattazione aspra, durata settimane, con associazioni imprenditoriali e sindacali, abbiamo convenuto per un aumento medio del 3,2% dei prezzi,



ora ci faccia lei i conti in tasca...

Non ci nascondiamo anche qualche contraddizione, ma quando verificiamo errori (in totale buona fede) rimediamo immediatamente.

La media dei nostri utili netti è attorno all'1% (anni luce da logiche speculative), ma ciò nonostante ogni anno impegniamo i nostri budget per lo sviluppo della cooperativa e per il miglioramento delle condizioni di lavoro e della qualità del nostro servizio. I nostri competitori, le ricordo, sono le prime cinque multinazionali del mondo; a questi colossi cerchiamo di tenere testa, e spesso sul mercato italiano ci riusciamo.

Si scrivono e si dicono tante cose sulle cooperative, purtroppo non si fanno mai le giuste distinzioni fra chi è corretto e chi no. Ricordo che il 45% delle cooperative non aderisce alle centrali cooperative, non ne riceve i controlli e assume comportamenti spesso fuori da ogni etica e legalità.

Per chiarezza, le cooperative non sono e non sono mai state aziende senza scopo di lucro, ma agiscono e si comportano senza scopo lucrativo e speculativo nel senso che lo scopo sociale è perseguire gli interessi dei soci, nel nostro caso i lavoratori, operando per garantire loro le migliori condizioni di lavoro e di crescita professio-

nale e occupazionale.

Inoltre le faccio notare che una condizione di sopravvivenza per tutte le aziende, e ciò vale ancor di più per le cooperative, è lavorare per ottenere bilanci economici positivi; una cooperativa che perde soldi è destinata a chiudere, mortificando le sane attese dei suoi soci e del contesto ambientale in cui opera; non c'è nessuno che ripiana i debiti delle cooperative se non i soci stessi.

Colgo l'occasione anche per smentire una 'leggenda' a cui anche lei in certo modo fa riferimento, cioè il tema della tasse (non) pagate dalle cooperative. CIR nella gestione d'impresa paga le stesse tasse di tutte le grandi imprese, senza godere di alcun finanziamento agevolato.

L'unico vantaggio è l'Ires ridotta sull'Irap, ma a questo riguardo abbiamo una tassazione Irap (perché legata allo sviluppo occupazionale) assolutamente spropositata.

In ogni caso la informo che nel 2006 CIR ha pagato 8,5 milioni di euro di tasse, più le tasse locali legate alle gestioni di ogni locale, e ben 22,6 milioni di euro di contributi INPS ed INAIL.

La nostra correttezza spesso ci penalizza. Le faccio alcuni esempi.

• Nel nostro settore abbondava l'evasione fiscale; noi prendiamo provvedimenti

disciplinari se la cassiera dimentica di dare una ricevuta o lo scontrino fiscale.

• Trionfa il lavoro nero; tutto il nostro personale è assolutamente in regola e a Reggio, in particolare, ha un costo decisamente superiore a quello dei concorrenti locali.

• Investiamo 2,5 milioni di euro anno in formazione, ricerca e sviluppo, controllo qualità, caricati interamente sul bilancio economico.

• Riceviamo da Nas Carabinieri e Asl circa 1.300-1.500 ispezioni all'anno; ne siamo lieti perché è anche un ulteriore modo per garantire la qualità ai nostri clienti.

• Investiamo 10 milioni annui in nuovi locali, migliorie e sicurezza degli ambienti.

Le voglio togliere anche un altro possibile motivo di polemica: come sono pagati i dirigenti della cooperativa CIR? Ecco la risposta: il rapporto fra stipendio del primo e dell'ultimo salariato è 1 a 4,5, non 1 a 100 come certe aziende private, o 1 a mille come in Fiat.

Da questa risposta capirà come CIR possa essere assimilato ad un grande giacimento 'morale', purtroppo una delle poche eccezioni in questo attuale mondo italiano dove prevalgono ben altri esempi e comportamenti. Sono orgoglioso di difendere questa azienda e le sue politiche trasparenti, l'etica comportamentale delle persone che vi lavorano e la nostra appartenenza al mondo cooperativo.

Sperando di continuare ad averla fra i nostri clienti e perché no, fra i soci sovventori, colgo l'occasione per salutarla distintamente".

**Il Presidente del Gruppo
CIR food Ivan Lusetti**

Meeting aziendale di aggiornamento e allineamento

L'incontro si è svolto nella nuova sala riunioni allestita da CIR e dedicata ad Alfiero Corghi



Mercoledì 12 marzo 2008, presso la nuova sala “Alfiero Corghi”, in via Casorati 17, a Reggio Emilia, si è svolto un importante meeting aziendale, con la partecipazione del gruppo dirigente diffuso della cooperativa (Consiglio di amministrazione, Direzione centrale, Direzioni d’area, quadri intermedi, ecc.), nel corso del quale sono state presentate tre importanti relazioni.

Il Prof. **A. Celie** ha proposto l’analisi dei fattori decisivi per la gestione caratteristica di CIR e la comparazione con aziende del settore.

Il Dr. **Vitale**, consulente del CCFS, ha esposto opportunità

e nuovi strumenti per gli investimenti immobiliari.

Il Dr. **Giuliano Gallini**, Direttore Marketing di CIR, ha presentato le conclusioni dei gruppi di lavoro sulla ristorazione commerciale.

Nel corso della giornata, l’ampia discussione prodotta dalle relazioni è stata integrata dalle comunicazioni di **Dante Minguzzi** sull’andamento dei prezzi d’acquisto delle materie prime alimentari; di **Lella Boni** sulle azioni di contenimento dei costi; di **Gino Pigozzi** sulle politiche di recupero dei prezzi, sui ritardati pagamenti e la fatturazione degli interessi di mora.

Il meeting è stato l’occasione per utilizzare la nuova sala “Alfiero Corghi”, recentemente allestita da CIR all’interno dello storico ristorante “Midì” di Mancasale (RE).

Si tratta di una sala riunioni modernamente attrezzata ed allestita, con impianti tecnologici d’eccellenza ed un ottimo comfort. La sala è stata dedicata ad un’eccezionale figura di dirigente cooperativo, personaggio simbolo dell’inizio della ristorazione collettiva a Reggio Emilia, fondatore della Cooperativa Reggiana di Ristorazione (CRR poi CIR), scomparso da oltre un anno.

Nuovo Pastarito a Barcellona

Continua lo sviluppo del brand Pastarito Pizzarito in Spagna



Il 3 aprile u.s. è stato inaugurato un nuovo locale Pastarito Pizzarito in Spagna, più precisamente a Barcellona, Calle Lacuna 148/150. All'inaugurazione ha partecipato una rappresentanza del Consolato Generale d'Italia a Barcellona.

Il Gruppo CIR food è stato rappresentato dal Direttore estero **Gianluigi Contin** e da **Elisa Guerzoni** della segreteria affari internazionali.

Il locale, già operativo da qualche tempo, ha avuto il suo "battesimo" ufficiale, dopo un periodo di prova utile per affinare la formula, capire i "bisogni della clientela, rispondere alle attese nel modo

più efficace".

L'evento è stato possibile anche grazie all'impegno del giovane **Cristian Secci** che sta svolgendo un stage presso l'area di sviluppo internazionale del Gruppo CIR food.

Il locale fa parte del contratto di Master Franchising siglato tra la società controllata Pastarito Espana e Coordinadora Iniciativas Restauracion, s.l.u.; un accordo che prevede l'apertura di 24 ristoranti in 10 anni.

Coodinadora Iniciativas Restauracion è una società che si occupa prevalentemente dello sviluppo commerciale del marchio, mentre la gestione vera e

propria del ristorante è affidata alla società "Sviluppo s.l.".

Entrambe le società fanno capo a **Ricard Cabré**, specialista del mondo della ristorazione in franchising, che in passato ha sviluppato una formula di ristorazione spagnola in Italia.

Grazie a Cabré, è prevista, entro i primi mesi del 2009, l'apertura di un terzo Pastarito Pizzarito a Madrid.

Allo scopo di penetrare in modo efficace il mercato spagnolo e promuovere il marchio Pastarito Pizzarito, Coodinadora Iniciativas Restauracion ha partecipato, nei primi giorni di aprile, alla fiera del franchising svoltasi a Barcellona.

Il modello italiano di ristorazione scolastica sbarca negli USA

L'obesità si combatte a tavola sin dall'infanzia.

Avviato negli Stati Uniti un progetto di educazione alimentare "Made in Italy"

L'obesità infantile ha ormai assunto le dimensioni di una pandemia, con oltre 20 milioni di bambini nel mondo in sovrappeso o obesi secondo le stime dell'OMS.

Se in Italia il fenomeno è in accelerazione, basti pensare che ogni anno l'obesità miete 52 mila vittime e dati alla mano mediamente il 4% dei bambini e degli adolescenti è obeso, negli Stati Uniti negli ultimi 20 anni l'emergenza ha portato il Paese ad uno scenario inquietante con un incremento del 25%.

L'American Obesity Association, un'organizzazione che opera per rendere l'obesità una priorità sanitaria, ha dichiarato che il 15,3% dei bambini americani dai 6 agli 11 anni è obeso.

Educazione alimentare

La strategia più efficace per prevenire i casi di obesità è introdurre nelle scuole l'educazione alimentare. A tal fine, i dipartimenti di scienze umane della Yale University e della Johns Hopkins University sono stati coinvolti da CIR food, fra i leader in Italia e in Europa, per porre le basi di un programma di ristorazione scolastica negli USA denominato "SCHOOL NUTRITION PROGRAM FOR A HEALTHIER GENERATION".

Si è così costituito un comitato scientifico che, in collaborazione con il dipartimen-



to di dietistica dell'Università di Modena e Reggio Emilia, ha prodotto uno studio congiunto sull'obesità infantile. CIR food ha quindi individuato come partner la società 1001 Restaurant Corporation, da oltre 20 anni attiva nella ristorazione aziendale nell'area di Washington D.C. con un fatturato di 20 milioni di dollari, con cui è stata fondata la società CIR food USA LLC.

“Desidero ringraziare la presidenza di CIR food e in particolare Giuliano Gallini per aver creduto nel progetto in tempi non sospetti. Oggi, dopo un anno di messa a punto, abbiamo creato questa joint-venture, nel cui progetto saranno coinvolti diversi soggetti tra cui anche la Fondazione Bill Clinton impegnata nell'educazione contro l'obesità infantile,

con l'obiettivo di portare negli USA il modello italiano di ristorazione scolastica. – afferma Fausto Armonti, Amministratore delegato di CIR food USA – Ciò significa offrire pasti equilibrati che seguono lo stile della dieta mediterranea, ma anche proporre un nuovo approccio al pasto scolastico attraverso momenti di socializzazione e nuovi processi gestionali che rappresentano le eccellenze di CIR food Italia e che stiamo gradualmente sviluppando in America, fino a proporre alle famiglie la possibilità di ordinare un menù on line”.

Ventennale esperienza

La strategia di CIR food per introdurre lo stile italiano del-

la ristorazione scolastica è frutto di una ventennale esperienza in grado di proporre ai bambini, in modo apparentemente semplice, il giusto equilibrio nutrizionale ispirato alle linee guida della dieta mediterranea.

Per ragioni di accettabilità l'inserimento avviene in modo graduale: nell'immediato i pasti "mediterranei" sono circa il 40% nella composizione dei menù – integrati da piatti della tradizione locale nutrizionalmente adeguati, diminuendo così il consumo di "junk food" e introducendo alimenti autentici e certificati (es. olio extravergine di oliva, semola di grano duro, ecc).

Sono 6 le scuole dell'area di Washington che sono servite con questo stile di ristorazione nell'anno scolastico in corso... Circa 1.000 bambini di età compresa fra i 3 e i 12 anni sono educati a gusti diversi e il gradimento è costantemente monitorato dallo staff di CIR food USA, al fine di intervenire sulle abitudini alimentari.

“Prevediamo di raggiungere entro il 2011 un fatturato di 9 milioni di euro – conclude Armonti – preparando circa 7.000 pasti al giorno. Nel 2009, al fine di coinvolgere anche le famiglie degli studenti, avvieremo una serie di incontri sull'educazione alimentare rivolti ai genitori, in collaborazione con Reggio Children”.

Milano: rinnovato il Pastarito di Via Mecenate 99/a

Nuova gestione ed importanti novità

Il locale è stato completamente rinnovato ed ha riaperto con un nuovo gestore.

Tra le novità segnaliamo l'Oasi dei Piccoli: un ampio spazio dove i bambini possono giocare, così anche le mamme ed i papà possono rilassarsi in un ambiente piacevole che dedica particolare attenzione al-

la famiglia.

Tutti i martedì e i mercoledì sera **menù baby ad 1 euro!** Promozione valida nei mesi di marzo ed aprile.

A Milano e provincia sono attivi 3 family restaurant Pastarito a marchio Oasi Dei Piccoli: in Viale Italia 31 a Corsico, in Viale Jenner 29/a Mila-

no e in Via Mecenate 99/a Milano.

Questi locali sono caratterizzati da spazio giochi per bambini, family card con agevolazioni riservate alla famiglia, menu Baby, possibilità di eventi, intrattenimenti e feste di compleanno. □

Il menù degli esploratori

Le iniziative di educazione alimentare proposte al Comune di Piacenza stanno riscuotendo molto successo. L'Ufficio Commerciale e l'Ufficio Prodotto dell'Area di Reggio hanno proposto alle scuole di Piacenza 3 menù degli esploratori

e 1 menù equosolidale.

Per i menù degli esploratori, chiamati Marco Polo, Magellano e Cristoforo Colombo, sono stati elaborati piatti che tengono conto della provenienza di alcuni prodotti sconosciuti in Europa ai tempi

delle grandi esplorazioni, ma divenuti oggi di uso assai comune nella nostra cucina, come mais, patate, pomodori ecc. Il menù equosolidale, invece, è stato ideato facendo uso di soli prodotti equosolidali.

Il 14 febbraio scorso, giorno di inizio della sperimentazione, per avere un riscontro oggettivo sul gradimento del pasto, si è proceduto a somministrare un questionario a 10 classi rappresentative di ogni fascia d'età e scelte tra gli istituti con i maggiori iscritti. Nel questionario si chiedeva di esprimere un giudizio su ogni singola portata. I giudizi, analizzati dall'area, discussi con l'assistente di produzione e il commerciale, sono stati elaborati secondo l'iter procedurale del nostro sistema qualità.

L'iniziativa è stata inoltre supportata da schede didattiche elaborate dall'Ufficio Prodotto che sono state messe a disposizione del Comune e degli insegnanti.




I sapori del mondo	Menù del mondo
<p>Le iniziative di educazione alimentare programmate per i genitori ed i bambini e ragazzi delle refezioni scolastiche vogliono sottolineare la capacità della cucina di veicolare ed integrare conoscenze ed esperienze di popoli e culture differenti. Per questa ragione le serate in cucina con i genitori ed i menu a tema serviti ai bambini propongono piatti che intrecciano alimenti e sapori originari di diverse regioni del mondo.</p> <p>Genitori in cucina Da marzo a maggio le cucine delle scuole sono aperte ai genitori in 5 serate dalle ore 18,00 alle 21,00 per conoscere e provare i piatti del menu scolastico piacentino assieme a piatti tipici di altri Paesi del mondo.</p> 	<p>14 febbraio 2008 giovedì: MARCO POLO Riso allo zafferano Pollo alle mandorle Verdure di stagione Torta di mele alla cannella</p> <p>5 marzo 2008 mercoledì: MENU' EQUO-SOLIDALE Bocconcini di pollo speziati accompagnati da Riso Indica dell'Ecuador Fagioli allegri essiccati dell'Ecuador in Insalata Torta di cioccolato</p> <p>1 aprile 2008 martedì: FERDINANDO MAGELLANO Pasta alla zucca Bocconcini di tacchino all'ananas Insalata mista con pomodori Torta al cocco</p> <p>19 maggio 2008 lunedì: CRISTOFORO COLOMBO Pasta e fagioli Polpettine di tacchino Pomodori e mais Biscotti al cioccolato</p> <p>6 giugno 2008 venerdì (ultimo giorno di scuola): Pizza Gelato</p>

Menù speciali per giornate speciali

Numerose sono le iniziative ideate e realizzate dall'Ufficio Prodotto di Reggio Emilia, ma alcune in particolare stanno riscuotendo successo nelle scuole di Reggio e della provincia. Tra queste vale la pena di ricordare:

I menù **"Un piatto di storia"** con ideazione di ricette che tengono conto della tradizione gastronomica di Romani, Greci, Etruschi e Egizi; elaborazione che ha comportato uno studio approfondito delle tradizioni culinarie del bacino del Mediterraneo. Questo menù è stato sperimentato con successo nelle scuole di S. Ilario d'Enza.

I menù **"Coloriamo la nostra tavola"** allo scopo di promuovere il consumo di frutta e verdura nella scuola primaria. Questa iniziativa si è inserita in un più ampio progetto di educazione alimentare portato avanti in stretta collaborazione con il SIAN di Reggio Emilia. I piatti sono stati particolarmente graditi per gli abbinamenti singolari di dolce e salato e soprattutto per l'effetto colore di grande impatto emotivo sui piccoli. Questa esperienza è stata realizzata nei comuni di Guastalla, S. Ilario d'Enza, Bagnolo in Piano, Correggio, Reggio Emilia.

L'ufficio Prodotto di Reggio poi, particolarmente attento anche alle esigenze degli anziani, ha proposto menù speciali anche alle Case di Riposo, al di fuori dei consueti pranzi speciali delle feste o delle ricorrenze particolari. A



tal proposito vogliamo ricordare il menù **"I nonni raccontano"**, proposto alla Casa di Riposo di S. Martino in Rio con grande soddisfazione degli ospiti, che hanno potuto gustare i piatti della tradizione gastronomica, le cui ricette sono state raccolte anche in collaborazione con le OSA a partire proprio dai racconti degli ospiti delle case di riposo che CIR ha in gestione. L'Ufficio Prodotto ha poi provveduto a rielaborare le ricette, trovare i prodotti migliori in modo da

accordare gusto e salute.

Primi piatti

Risotto alle mele - Risotto al limone - Risotto alle pere - Risotto ai mirtilli e uva - Insalata di riso con noci, mele, asiago - Risotto alle fragole - Pasta al pesto con zucchine e mandorle.

Secondi piatti

Arrosto di maiale alle pesche gialle - Lonza di maiale all'arancia - Prosciutto e melone - Bocconcini di tacchino alle mele - Bocconcini all'uva e radicchio.

Nuovo responsabile dell'area territoriale Centro Sud

Dalla scorso mese di marzo, Alberto Nardino è il nuovo responsabile territoriale dell'area Centro Sud. Sostituisce Enzo Rosati, dimissionario dal mese di dicembre 2007, al quale rivolgiamo un caloroso ringraziamento per l'impegno assolto.

Alberto Nardino può vantare una lunga esperienza nel mondo della ristorazione, in quanto ha lavorato per molti



anni in CAMST, proprio con il ruolo di Direttore Divisione Centro Sud.

Dopo aver trascorso un breve periodo presso la sede centrale, per conoscere meglio le caratteristiche organizzative, imprenditoriali e sociali del Gruppo CIR food, Nardino ha iniziato ad occuparsi della propria area territoriale stabilendo la sede di lavoro a Roma.

Un po' di CIR nella fiction su Don Zeno

Dall'attore Giulio Scarpati e da tutta la squadra della Red Film sono giunti i complimenti per la cucina ed il servizio offerti dal Centro pasti di Medolla

Nei mesi scorsi il Centro pasti Tre Torri di Medolla (MO) ha fornito i pasti alla produzione Red film, impegnata nelle riprese della fiction televisiva sulla vita del parroco Don Zeno, originario della bassa modenese, interpretato dall'attore Giulio Scarpati.

Dalla produzione sono giunti i complimenti sull'ottima qualità della cucina.

La consegna dei pasti ha seguito la troupe nei vari luoghi delle riprese e per il personale della CIR è stata una grande emozione incontrare e conoscere gli attori ed il regi-



sta, oltre che motivo di orgoglio sentirsi in qualche modo

partecipare della produzione del film.

Pranzo dedicato ad anziani e persone sole

Il 25 dicembre, presso la galleria della Rotonda, si è svolto l'ormai tradizionale pranzo di Natale dedicato agli anziani e alle persone più sole, un'iniziativa alla quale hanno partecipato 220 persone.

Gli organizzatori sono stati come sempre: la Rotonda e l'ipermercato Leclerc-Conad, con il patrocinio del Comune di Modena, il contributo della CIR e di numerose associazioni modenesi, Anteas, Arci, Auser, Avpa-Croce Blu, Caritas diocesana, Comi-

tati degli anziani, sindacati dei pensionati, Cupla e Uisp. Una ventina di volontari hanno lavorato alla riuscita della manifestazione fin dal primo mattino per allestire al meglio gli ampi spazi.

Il Sindaco di Modena Giorgio Pighi e l'Arcivescovo Monsignor Benito Cocchi hanno portato il loro saluto con parole di affetto e di speranza.

Dalle lasagne ai tortelloni, dagli arrosti alle patatine fritte, gli ospiti

hanno dimostrato un appetito da giovanotti, nonostante alcuni avessero superato la novantina. Spumante, caffè e poi silenzio in sala per effettuare cinque giri di tombola con premi gastronomici e con le risate e scherzi nati dalla creatività del cabarettista Fabio Neri. Sorpresa finale: oltre al solito pacco-dono, gli ospiti (in occasione del decennale) hanno ricevuto un piatto decorato e altri gadget. □

Una bella torta per i 102 anni del Sig. Carlo



Presso il Centro Servizi "Fili d'Argento" di Pavullo nel Frignano si è celebrato il 102° compleanno del Sig. Carlo B. Un avvenimento non comune, tanto che alla festa hanno partecipato, oltre alla moglie ed ai nipoti, anche il Sindaco Romano Canovi ed il Vicesindaco Stefania Cargioli, che hanno consegnato al festeggiato un libro sulla storia della cittadina dell'Appennino modenese.

CIR, che gestisce la ristorazione della struttura, era rappresentata oltre che dall'assistente di produzione Emilio Bardelli, da una bellissima torta preparata per l'occasione.

Trofeo Businello di pallavolo under 16

Il trofeo Bussinello è la più importante manifestazione pallavolistica under 16 che si disputa in Italia, organizzata dalla Scuola di Pallavolo Anderlini che cura i settori giovanili del Volley Modena e Sassuolo.

Al trofeo, arrivato alla VII edizione, hanno partecipato 36 squadre, maschili e femminili, provenienti da tutta Europa (Finlandia, Germania, Polonia, Ungheria, Portogallo, Spagna, Russia) e due selezioni nazionali italiane di cate-



goria.

Alla manifestazione, svoltasi venerdì 21 e sabato 22 Marzo u.s., sono stati presenti più di 500 atleti.

CIR è stata uno dei top sponsor della manifestazione, con la fornitura pasti agli atleti, e nel corso della serata celebrativa, alla presenza di autorità, stampa, giocatori e sponsor, ha ricevuto il pubblico ringraziamento dagli organizzatori per la disponibilità e la capacità organizzativa. □

Una giornata in ricordo delle vittime delle mafie

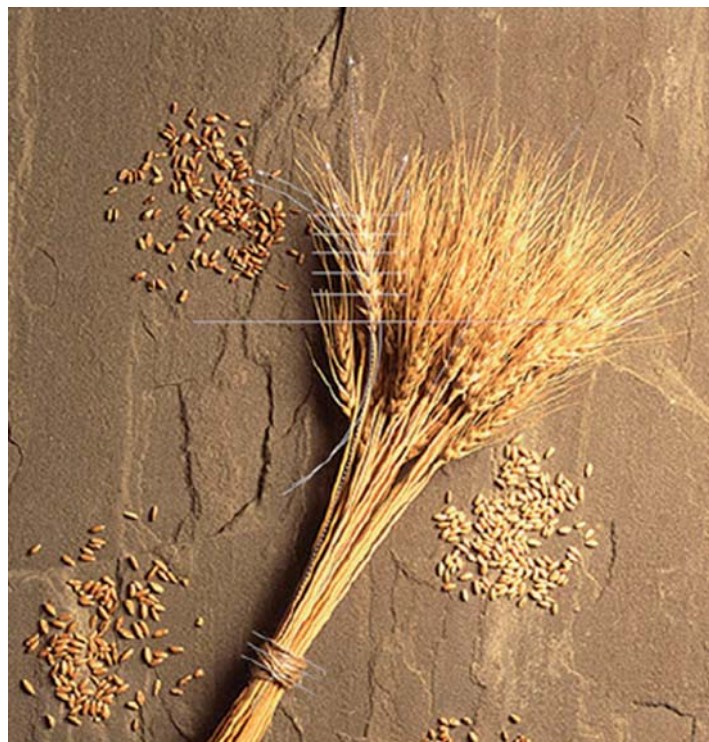
È stata distribuita pasta di semola biologica delle cooperative sociali "Libera Terra". L'iniziativa è stata segnalata anche da Radio 2 RAI

CIR food, in occasione della "Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime delle mafie" ha inserito nel menu del giorno la pasta di semola biologica "Libera Terra", prodotta nel rispetto della tradizione dei pastai siciliani da cooperative sociali che aderiscono all'Associazione "Libera Terra".

L'iniziativa, promossa dal Gruppo CIR food e intitolata "I sapori della legalità", si è svolta il 21 marzo, primo giorno di primavera, dedicato al ricordo di tutte le vittime delle mafie italiane, ed ha riguardato principalmente gli Ospedali di Bologna (Azienda USL e Istituti Ortopedici Rizzoli) in cui CIR gestisce il servizio di ristorazione per i degenti e per i dipendenti.

Anche le scuole dei Comuni di Bazzano e di Loiano sono state coinvolte nell'iniziativa, anticipata a lunedì 17 marzo, cadendo il 21 nelle sospensioni scolastiche per le festività pasquali.

Complessivamente sono stati prodotti con la pasta di Libera Terra 3.500 primi piatti asciutti, corrispondenti a circa tre quintali di pasta. L'iniziativa è stata ripresa da Radio 2 RAI nella trasmissione Caterpillar con una simpatica intervista alla Vice Presidente della CIR Lorella Vignali. "Libera", con il coordinamento di oltre 1.200 associazioni, gruppi, scuole e altre realtà territoriali, è riconosciuta come associazione di promozione sociale dal Ministero della



Solidarietà Sociale.

Proprio sulle terre confiscate alla mafia in Sicilia, Calabria, Campania, Puglia e Lazio, le cooperative sociali "Libera Terra", formate da giovani, producono prodotti tipici locali come pasta, olio, legumi, vino, farina, passata di pomodori e ortaggi, frutto del lavoro di chi si impegna in favore della legalità e della giustizia sociale.

CIR garantisce all'AUSL di Bologna ed alle scuole di Loiano e Bazzano quasi 3,3 milioni di pasti annui. Il servizio offre prodotti biologici come latte, legumi, frutta e verdura, pasta di semola, riso, orzo e farro, prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) dell'Emilia-Romagna e IGP (Indicazione Geografica Pro-

tetta); oppure, come nel caso dell'iniziativa "I sapori della legalità", prodotti che abbiano un chiaro significato di sostenibilità sociale.

Sul piano della sostenibilità ambientale, invece, CIR si impegna, in via sperimentale per il territorio di Loiano, a utilizzare i prodotti locali (carni di vitellone, pecorino stagionato, ricotta vaccina, ciliegie) attraverso convenzioni con fornitori della zona. Dunque distanze più brevi dal luogo di produzione al luogo di consumo e meno soggetti impegnati nella filiera, con evidenti effetti sull'ambiente. Stesso principio per lo smaltimento dei rifiuti organici, trasformati in composti da utilizzare per concimare. □

Borse di studio per i figli dei soci

In occasione della tradizionale cena sociale di Natale, svoltasi nel Centro pasti di Lancenigo (TV), alla quale erano presenti 113 persone tra soci, parenti e amici, sono state consegnate le borse di studio ai figli dei soci dell'area di Padova più meritevoli.

Durante la serata, è stato dedicato un momento alla premiazione dei ragazzi, i quali hanno potuto ricevere, di persona, dal capoparea, Dr. Zampiron, l'assegno, il diploma e un piccolo regalino di ASSOCIR.

Sono stati premiati tre ragazzi: il primo classificato, per quanto riguarda la I^a classe



della scuola secondaria di I^o grado, è stato **Alessandro Albanese**, figlio di Stefania Destro, socio lavoratore presso il Centro di cottura di Spinea (VE); il secondo classificato, sempre per la I^a classe, è stato **Francis Ramon**, figlio di Simonetta Zazzaron, socio lavoratore presso il Centro pasti di Caldognò (VI). Per la II^a classe è stato premiato **Alex Bertatto**, figlio di Susy Tonetto, socio lavoratore, presso il Centro di

cottura di Spinea (VE).

Un doveroso ringraziamento a tutti coloro che hanno contribuito al successo della festa: in particolare ai cuochi e agli addetti per la realizzazione della cena a buffet e per gli allestimenti della sala, a coloro che hanno organizzato la lotteria, al dee-jay per l'ottima musica e a tutti i partecipanti, soprattutto alle persone provenienti dalle zone più lontane.

CIR è dappertutto

Come vedete siamo "presenti" anche in Alto Adige (Selva di Val Gardena) con un

occhio di riguardo al gentil sesso... e solo per sciatori esperti.



Genova: la ristorazione scolastica di Massa affidata a CIR

A decorrere dal 10/03/2008 CIR è nuovamente affidataria del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Massa. Così ha deciso il Comune dopo che il TAR (Tribunale Amministrativo Regionale) della Toscana, accogliendo il ricorso presentato dalla CIR, ha annullato gli atti di aggiudicazione del-

l'appalto al consorzio Team Service soc. consortile arl.

L'affidamento è da considerarsi temporaneo fino al deposito delle motivazioni della sentenza, ma ci sono ottime possibilità che, una volta acquisite, CIR possa gestire il contratto anche per i prossimi tre anni.

Un nuovo Centro pasti

Sabato 8 Marzo è stato inaugurato il nuovo Centro pasti "Il Paiolo"

Il Centro, realizzato all'interno di un fabbricato commerciale in Via Pisa, 28 a Mantova, ha una superficie di 600 mq, una potenzialità produttiva di circa 2.000 pasti al giorno e 20 addetti.

Il Centro produrrà pasti soprattutto per le scuole, le aziende e gli anziani del Comune di Mantova e dei comuni limitrofi.

L'investimento sostenuto per la realizzazione e l'allestimento del Centro pasti è di circa 1 milione di euro.

All'inaugurazione hanno presenziato il Presidente della Provincia di Mantova **Maurizio Fontanili**, l'Assessore alle Politiche Educative del Comune di Mantova **Fabio Aldini**, il Sindaco di Pegognaga **Marco Carra** e la direzione CIR food area Mantova con il Presidente **Ivan Lusetti**.

CIR food garantisce la qualità dei pasti, preparati nel 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, igr o di filiera corta).

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.

Il nuovo Centro pasti si caratterizza per alcune importanti innovazioni.

- Utilizzo di attrezzature di ultima generazione (tipo i forni convezione/vapore e la brasiera a pressione).

- Differenziazione delle zone cottura attivabili singolarmente in funzione del numero dei pasti da produrre, in modo da ottimizzare la gestione della cucina nei fine settimana e nei periodi festivi.

- Realizzazione di un impianto d'aspirazione regolabile, con utilizzo di inverter che per-

mettono di agire sulle portate dell'aria aspirata; e modulante, con utilizzo di serrande motorizzate che permettono di gestire e regolare l'aspirazione sulle zone cottura in utilizzo. Il tutto con un'attenzione particolare al risparmio energetico. L'impianto d'aspirazione, infatti, è dotato di un "recuperatore di calore" che cattura il calore residuo fornito dai fumi di combustione prodotti dalle attrezzature di cottura, utilizzandolo per il riscaldamento della cucina.

- Utilizzo di pannelli solari per la produzione di acqua calda sanitaria con accumulatore da 600 lt.

- Utilizzo di caldaie a condensazione ad alto rendimento.

- Realizzazione di un'ampia zona confezionamento pasti d'asporto, sia in mono che in multi-razione. Nella zona confezionamento è stata predisposta un'area per un futuro allestimento del servizio refrigerato.

Il Sindaco in visita alla Mondadori

Flavio Tosi, Sindaco della città di Verona, è stato ospite della Sporting Club Mondadori in occasione di un pranzo celebrativo della plurennale attività del famoso circolo scalogerico.

Il ristorante aziendale sito all'interno della struttura e gestito dalla CIR, è stato completamente rimodernato lo scorso anno ed attualmente fornisce i pasti sia ai dipendenti dell'azienda Mondadori Printing che agli oltre settecento soci iscritti alla Sporting Club veronese.

Il Sindaco, accompagnato dal Presidente del Club, ha pranzato al ristorante ed ha successivamente visitato le cucine, intrattenendosi con i dipendenti.



Al centro con gli occhiali il Sindaco Flavio Tosi, alla sua sinistra il Presidente della Sporting Club, Dr. Demonte e il pizzaiolo Leonardo Biasco. A sinistra nella foto Gianfranco Lovison.

Un riconoscimento internazionale per la ristorazione scolastica del Comune di Ferrara

Il sistema delle mense ferraresi vola in Europa per diventare un modello internazionale. L'Istituzione scuola del Comune di Ferrara è stata infatti invitata a partecipare al progetto europeo dedicato alla diffusione e alla promozione delle buone prassi nel

campo della ristorazione pubblica nelle scuole. Così l'Istituzione entrerà a far parte dell'Alleanza europea per la ristorazione sostenibile: una materia per cui le mense ferraresi sono ritenute esemplari dall'Unione Europea e dal rappresentante del progetto

per la città di Londra, Clive Peckham.

Per la refezione scolastica ferrarese, CIR prepara circa 2.000 pasti (prodotti nel Centro pasti di Via Gioia) e rifornisce delle materie prime le scuole dell'infanzia. □

Rinnovati i Comitati di sezione soci

Unanime condivisione delle assemblee sociali per le proposte presentate

Pubblichiamo l'elenco dei componenti dei Comitati di sezione soci recentemente eletti (ad eccezione dei componenti di Milano che non erano in scadenza) e dei rispettivi Presidenti e Vicepresidenti.

Nell'augurare a tutti un buon lavoro, vogliamo ringraziare i neo eletti per la disponibilità offerta e per le responsabilità che hanno deciso di assumersi.

Mantova

Soci cooperatori: Faccin Anna Maria (*Presidente*) – Cazzolli Massimo (*Vicepresidente*) – Binacchi Luigi – Marchini Renza – Tamburini Marco – Fantoni Stefania – Mascari Fabio – Fiorini Paola.

Soci sovventori: Maron Anna.

Modena

Soci cooperatori: Esposito Anna (*Vicepresidente*) – Arienti Roberta – Frignani Maximiliano – Botti Roberto – Ferrari Giordana – Imbrogno Catia –

Zirolodi Lorenza – Romani Stefania – Auriemma Angela – Salvatore Antonella.

Soci sovventori: Casarini Lina (*Presidente*) – Rabitti Giuliano – Pedrini Patrizia – Monzani Franco – Forapani Ezio.

Roma

Soci cooperatori: De Genaro Nicoletta (*Presidente*) – Cangì Stefano (*Vicepresidente*) – Latini Emanuela – Sdruscia Giorgio – Minelli Daniela – Caterini Antonio – Ciccone Ilario – Vaccari Maria Costantina – Napoleoni Corrado – Mastrocinque Daniela – Proietti Daniela – Casalini Paola.

Soci sovventori: Mattei Giovanna.

Ferrara

Soci cooperatori: Toselli Lorenza (*Presidente*) – Carrettoni Enrica (*Vicepresidente*) – Magrin Claudia – De Rosso Loreta – Moretto Tamara – Tani Monica – Tagliati

Daniela – Occhiali Sabina – Rocchi Mario.

Soci sovventori: Bortolazzi Francesca – Malaguti Gian Carlo.

Genova

Soci cooperatori: Brambilla Luca (*Presidente*) – Mosto Mirrella (*Vicepresidente*) – Bazzanini Morena – Olivieri Giorgio – Nicolini Giovanna – Fruzzetti Antonella – Incaviglia Giuseppe – Labruna Carla.

Soci sovventori: Cardona Rosario.

Reggio Emilia

Soci cooperatori: Reggiani Lucio (*Presidente*) – Iori Lorella – Orlandini Catia – Marmiroli Silvia – Curti Giordano – Cavazioni Catia – Iori Augusto – Chiessi Federica – Trammaglino Domenico – Sannino Carmela.

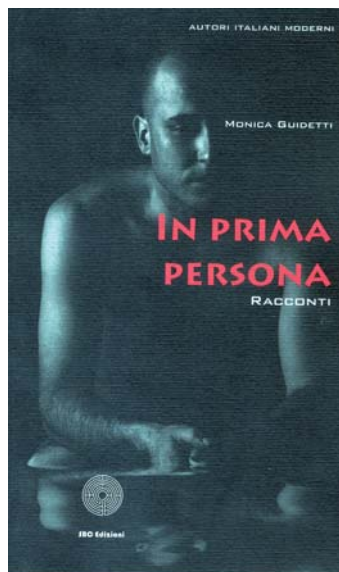
Soci sovventori: Grassi Giovanni (*Vicepresidente*) – Boccetti Antenore – Cecere Domenico – Magnani Mauro – Carpi Giorgio.

I racconti "In prima persona" di Monica Guidetti

Ci piace segnalare che una nostra dipendente e socia, Monica Guidetti del Centro Pasti di Fabbriano, ha pubblicato un libro di racconti dal titolo "In prima persona". Ci complimentiamo con lei e ci ralleghiamo per la piacevole "scoperta".

Nella prefazione al libro di Giacomo Longagnani possiamo leggere:

"L'io narrante, quasi sempre maschile, ci conduce in luoghi insoliti, del passato, del presente ma anche di un futuro angosciante. Luoghi di fantasia, eppure di



fatto reali nei quali poterci tutti riconoscere...

I temi letterari non sono tutti riconducibili alla stessa matrice letteraria, spaziando dal Surrealismo alla Fantascienza, con echi di Poe e Kafka, mentre il periodo scorrevole sostenuto da un discorso che sfiora il parlato comune, con punteggiatura minima, sorregge l'immediatezza delle immagini, nell'ottica cara al Decadentismo, con echi che ricordano Mallarmè o, più radicalmente, Martinetti." □

Una domenica a Riccione

L'Associr organizza, per domenica 11 maggio, una gita a Riccione con pranzo a base di pesce.

Si parte alle 7,15 dalla sede CIR di Reggio Emilia e si rientra verso le 17,30.

Menù: *antipasti di mare freddi* (scampi alla catalana, crostacei alla marinara, carpaccio di pesce spada, polpo con patate, insalata di mare, alici marinate). *Primi piatti*: tagliolini ai frutti di mare e risotto alla marinara. *Secondi piatti*: grigliata del marinaio (sogliola, rana pescatrice, spiedino misto, cozze gratinate, sardoncini), assaggio di fritto misto. Contorni misti, vino frizzantino DOC, acqua, sorbetto, limoncello e caffè.

Quota soci 49 Euro - Non soci 60 Euro - Bambini 19 euro, più ordinazione alla carta a carico del genitore.

Se vi è venuta l'acquolina in bocca e siete interessati a partecipare, contattate Catia Orlandini - 0522 530263 - fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Nuove convenzioni

Castrocaro Terme - Centro Benessere - Grand Hotel.

Le condizioni sono valide per tutta la stagione 2008 fino alla chiusura della struttura il 10/01/2009 e sono le seguenti:

pensione completa/mezza pensione: sconto del 15% sui prezzi di listino del Grand Hotel Terme, per i soggiorni di almeno tre giorni (esclusi pacchetti promozionali, periodo Ferragosto, capodanno e non cumulabile con altre scoutistiche o promozioni);

pacchetti speciali sconti del 15% per soggiorni fino a 2 notti e sconto del 20% per soggiorni superiori a 2 notti; *cure termali*: il primo ciclo di 12

cure è gratuito perchè a carico del SSN, per i cicli di cure successivi al primo e a pagamento sarà riconosciuto uno sconto speciale supplementare del 5%. Per ulteriori informazioni chiedere a Catia Orlandini.

Fata Assicurazioni, Gruppo Generali - Via Gualerzi 4 - Reggio Emilia Sconti del 20% a seconda della tipologia del contratto.

Per informazioni chiamare l'agente Bellini rag. Yuri: 335/6457364, Freschi Walter 338/4305965, Tasselli Gabriele 328/4337450.

Per ulteriori informazioni chiedere a

Catia.

Palestra Virgin Active, presso centro commerciale "I Petali" € 69 quota di attivazione - € 72 mensili per gli abbonamenti open 12 mesi.

La palestra ha sede anche a Genova, Bologna, Moncalieri, Milano, Roma, Firenze, Mestre, Brescia.

La Scarperia (calzature e accessori) sconto 10% nei seguenti punti vendita:

Reggio Emilia - C.so Garibaldi 26/C
Carpinetti - Via Crispi 23/C
Felina - Via Kennedy 59

Ricordo della Val Senales

Ottimo week end sulle neve della Val Senales organizzato lo scorso gennaio dall'Associr.

Sci, passeggiate, piscina, buona cucina ed allegra compagnia hanno soddisfatto il folto gruppo dei partecipanti. Numerosi gli attestati di stima ed i ringraziamenti alla principale organizzatrice dell'iniziativa, l'infaticabile Katia Orlandini.



In gita al Carnevale di Viareggio

La sfilata dei carri allegorici di Viareggio, famosissima e ormai storica, è stata la meta di una gita sociale organizzata dal Comitato di sezione.

Così, domenica 27 gennaio, un pullman carico dei nostri soci con i loro figli è partito per quell'allegria destinazione!

Fin dall'inizio del viaggio è stato puro divertimento per tutti: ragazzi e bambini hanno indossato mascherine, si sono fatti fare disegni colorati sul viso ed hanno fatto giochi.

Arrivati sul grande rettilineo che costituisce il lungomare di Viareggio, la sfilata dei carri era già cominciata ed è stata oggetto di meraviglia per tutti, per la grandiosità dei singoli allestimenti, per i colori vistosi, per la complessità delle figure in continuo movimento, per il significato ironi-



co dei soggetti costruiti in grandi dimensioni, per le musiche che li contraddistinguono.

All'ora del pranzo, tutti sulla spiaggia per un pasto al sacco; ed anche lì baldoria. Soprattutto, è stato apprezzato il godimento e lo scambio della compagnia reciproca, dav-

vero piena di calore e d'amici-

zia!
Nel pomeriggio ancora carri... ma quanti. Non finivano mai!

Poi, il ritorno. Ed ancora, sul pullman, divertimento e canti, per non dare adito alla stanchezza... d'averla vinta!

Ezio Forapani

Dal corso di pasticceria la ricetta della Torta "Charlotte"

Nei mesi di febbraio e marzo 2008 si è tenuto il corso di pasticceria tenuto dallo chef del "Gallo" **Daniele Ciocci**, grande appassionato del settore, che ha prestato la sua attività per sei anni nella principale pasticceria di Modena, oltre che in vari ristoranti di primo livello.

Come tutti i corsi di cucina or-

ganizzati dal Comitato di sezione, anche quello sulla pasticceria ha incontrato grande interesse da parte dei Soci, che vi hanno partecipato numerosi.

Il segreto del successo sta nel desiderio di chi li organizza di stimolare la creatività e quindi il divertimento dei partecipanti.

Tutti sappiamo, infatti, che cucinare è arte e che ogni genere di manifestazione artistica nasce dalla sfera creativa della persona. Le azioni che ne derivano creano sempre emozioni positive e ciò significa anche divertimento, sia di chi le compie, sia di chi ne è destinatario.

Torta "Charlotte" all'ananas

Tra le tante ricette presentate al corso, Daniele ci propone quella della torta "Charlotte" all'ananas.

Ingredienti: 300 gr. di polpa d'ananas (peso sgocciolato) - 3 fogli di colla di pesce o 10 gr. - 250 gr. di panna liquida - 60 gr. di albumi - 150 gr. di zucchero - 1 limone - 80 gr. di pezzi di ananas.

Esecuzione

Frullare la polpa di ananas e lasciarla scolare un giorno intero. Mettere la colla di pesce a bagno in acqua fredda. Montare gli albumi con lo zucchero fino a neve soda; montare anche la panna montata.



Con un pochino di succo d'ananas stemperare la colla di pesce a fuoco basso mescolando per alcuni minuti, lasciarla raffreddare per un paio di minuti e versarla nella meringa, aiutarsi con una spatola e mescolare dal basso verso l'alto molto delicatamente. Aggiungere la polpa d'ananas ed infine la panna montata, continuare a mescolare molto delicatamente, finché il composto non sarà ben amalgamato.

Versare il composto in una tortiera di diametro 26 cm con i bordi sganciabili, precedentemente rivestiti di pan di Spagna o Bisqui e mettere in freezer per un paio d'ore. Servire con una salsa ai frutti di bosco.

Decorare con qualche fragola e ciuffetto d'ananas.

È possibile anche confezionare delle piccole monoporzioni, nel qual caso non servirà foderarle di pan di Spagna.



Cena natalizia di beneficenza

Lo scorso mese di dicembre si è svolta, presso il ristorante aziendale di COOP Centro Italia, la tradizionale Cena degli Auguri dei dipendenti e soci di CIR food sede di Perugia.

All'iniziativa hanno partecipato oltre 120 persone e il sindaco di Castiglione del Lago, **Walter Carloia**.

Durante la cena si è svolta una lotteria di beneficenza che

ha raccolto 705 Euro che sono stati devoluti all'A.I.L. Associazione Italiana Leucemie, sezione di Pesaro, in memoria di Eleonora, figlia di una collega, scomparsa nel 2004.

Zembi d'arzilla

Il profumo del mare nel piatto

Ancora una volta il socio Rosario Cardona ci propone un piatto tipico della cucina ligure: un piatto di ravioli ripieni di carne di pesce di scoglio appena pescato.

“Arzilla do mâ” significa profumo di mare. In genovese la parola “arzilla”, oltre a significare “profumo” sta ad indicare anche la verde alga fine che spesso ricopre gli scogli vicino a riva.

Il suo profumatissimo aroma si trasmette anche ai pesci da scoglio, come triglie, scor-

fani, capponi, che si nutrono di questa alga.

Nella lingua araba zambil è un ampio canestro confezionato con le foglie delle palme dall'intreccio a piccoli quadrati. Da qui la denominazione genovese del raviolo “zembo”, che significa anche gobbo.

Il piatto che vi propongo è un piatto di magro dal gusto particolarmente fine. Ecco la ricetta per sei persone.

Ingredienti - Un mazzo di boraggine, tre scarole, 600 grammi di polpa di pesce

(cappone, triglia, scorfano), quattro uova, una manciata di formaggio Parmigiano-Reggiano, mezzo limone, prezzemolo, polpa di pomodoro, maggiorana, aglio, sale e pepe. Per la pasta mezzo chilo di farina, due uova, poco sale, olio e acqua.

Preparazione - Fare bollire per almeno cinque minuti scarola e boraggine, spremere bene, portare a bollire i pesci in acqua salata (io preferisco cuocere il pesce al forno, perché rimane più profumato).

Togliete quindi la polpa che rosolerete qualche minuto nel burro, con prezzemolo tritato, maggiorana, aglio a pezzetti.

Si passa al passaverdura, unendo le verdure, anch'esse passate, le uova sbattute e il formaggio. Amalgamate bene il tutto.

Procedete normalmente a “tirare” la sfoglia e confezionate i ravioli con il ripieno preparato.

Cuocere in abbondante acqua salata e condire con il sugo ricavato dalle teste e dalle lische dei pesci, con l'aggiunta di polpa di pomodoro.

Buon appetito.





COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

Immagini