

CARTE *in* TAVOLA

Anno XXIV - n. 2 - giugno 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 14 luglio 2008



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 - Email: cir-food@cirfood.it - Web: www.cirfood.it

**CIR food
continua
a crescere**

**Eletto il nuovo
Consiglio di
amministrazione**

*Prestito sociale:
nuovi tassi
d'interesse*



CIR food continua a crescere

Nel 2007 ricavi a 327 milioni di euro, +9% rispetto al 2006

L'Assemblea generale dei delegati, riunitasi a Firenze sabato 21 giugno u.s., ha approvato definitivamente il bilancio dell'esercizio 2007 ed ha eletto il nuovo Consiglio d'amministrazione.

I delegati si sono espressi unanimemente su tutti i punti all'ordine del giorno, in continuità con il voto raccolto nelle sette assemblee separate che si sono tenute, nelle settimane scorse, a Modena, Mantova, Roma, Ferrara, Reggio Emilia, Milano e Genova.

Con un utile netto di 3,670 milioni di euro la Cooperativa Italiana di Ristorazione, fra le maggiori realtà italiane ed europee del settore, prosegue il trend di crescita che riguarda anche la forza occupazionale con oltre 300 dipendenti in

più rispetto al 2006.

Il bilancio consolidato del Gruppo, costituito da CIR food Italia e dalle 13 società controllate italiane ed estere, ha un fatturato pari a 337,3 milioni di euro. Il ristorno per i soci ha un valore di 1,1 milioni di euro; il patrimonio netto aggregato è pari a 34,5 milioni di euro.

Complessivamente, CIR food Italia incrementa del 9% il suo fatturato rispetto al 2006: il 65% generato dalla ristorazione collettiva, il 22% dalla ristorazione commerciale e il restante 13% dall segmento Ticket.

“Nonostante la congiuntura economica complessa e l'aumento del costo delle materie prime, CIR food ha chiuso il 2007 con un risul-

tato positivo. – afferma il Presidente Ivan Lusetti – *In linea con i valori cooperativi del Gruppo abbiamo continuato ad investire in ricerca e sviluppo, formazione e sistema qualità: i nostri aspetti più distintivi”.*

Rispetto all'anno precedente, il 2007 ha segnato un incremento dei pasti, prodotti nelle 934 strutture dislocate sull'intero territorio nazionale, che si sono attestati sui 55 milioni. Il numero dei dipendenti della cooperativa ha toccato quota 7.586 unità.

I principali settori d'intervento

Fra i diversi segmenti della ristorazione in cui opera la Cooperativa quello prevalente è la ristorazione scolastica, settore nel quale CIR è la seconda impresa sul mercato italiano.

Si è consolidata la presenza anche nella gestione della ristorazione destinata ai militari e nella ristorazione ospedaliera; decisiva, al riguardo, è stata l'acquisizione dell'appalto ASL Bologna del valore di 12 milioni all'anno e della durata di 9 anni.

CIR è cresciuta in tutti i segmenti, anche nella ristorazione aziendale, settore nel quale ha mantenuto la presenza in grandi gruppi come Telecom, Enel, Unicredit, Metro, oltre ad aver acquisito



Un'immagine dell'Assemblea generale dei delegati CIR tenutasi a Firenze.



Il tavolo della presidenza durante i lavori.

nuovi clienti.

La Cooperativa opera in buona parte attraverso gare d'appalto, "croce e delizia" di ogni impresa, continuando ad usare, come vantaggio competitivo, la disponibilità a fare investimenti immobiliari e mobiliari. In particolare investendo in nuovi centri di cottura, e realizzando migliorie su beni di terzi, al fine di ac-

quisire o confermare commesse a favore della continuità del lavoro e nell'interesse dei soci lavoratori.

Si registra una tendenza costante, da parte delle pubbliche amministrazioni, alla

esternalizzazione dei servizi, in alcuni territori, utilizzando anche società pubblico-private. CIR food guarda a questo fenomeno con scetticismo, perché sottrae quote di merca-
(segue da pag. 4)

Riepilogo partecipazione alle assemblee separate

Complessivamente hanno partecipato alle assemblee separate **1.329 soci cooperatori** (900 presenti fisicamente - 429 presenti per delega) e **300 soci sovventori con diritto di voto** (192 presenti fisicamente - 108 presenti per delega) titolari di 343 voti.

La percentuale dei soci cooperatori partecipanti alle assemblee separate, rispetto

al totale dei soci cooperatori al 31/12/2007 (3.819), è stata del 35% (lo scorso anno è stata del 24% e a marzo, in occasione delle assemblee di budget, del 28%).

Sono stati delegati all'assemblea di Firenze 172 soci cooperatori e 46 soci sovventori aventi diritto di voto. Per un totale delegati pari a 218.

Destinazione dell'utile di bilancio

A fronte di un risultato operativo di bilancio positivo per 3,670 milioni di euro, su proposta del Consiglio di amministrazione l'assemblea dei soci ha approvato la seguente destinazione dell'utile d'esercizio:

- Per i soci cooperatori a dividendo la parte necessaria a remunerare il capitale sociale nella misura del 3,50% al lordo delle imposte relative.
- Per i soci sovventori a dividendo la parte necessaria a remunerare il capitale sociale nella misura del 5,50%

al lordo delle imposte relative.

- Per i soci sovventori sottoscrittori delle quote gratuite a dividendo la parte necessaria a remunerare il capitale sociale nella misura del 5,50% al lordo delle imposte relative.
- Il 3% al fondo per lo sviluppo della cooperazione ai sensi degli art. 8-11 comma 4-9 della legge 59/92.
- Il 30% al fondo di riserva legale.
- Il restante a riserva indivisibile ai sensi della legge 904/77 art. 12.

(segue da pag. 3)
to alla libera concorrenza. Attualmente la cooperativa partecipa a società miste pubblico-privato nel comune di Rozzano (MI) e nel comune di Cascina (PI), in quest'ultimo caso insieme ad Eudania.

Il Gruppo Cooperativo Paritetico

Il 2007 ha rappresentato il secondo anno di gestione del Gruppo Cooperativo Paritetico "Ristorazione Italiana" costituito da CIR ed Eudania, cooperativa di ristorazione con sede ad Impruneta (FI) che nel 2007 ha realizzato un fatturato di 42,7 milioni di euro.

Non è previsto uno specifico bilancio economico da questo rapporto, ma la semplice verifica del rispetto degli obiettivi alla base dell'accordo di costituzione del Gruppo Cooperativo paritetico.

"Valutiamo positive le relazioni fra le due aziende – sostiene il Presidente Lusetti – e positivo il fatto che entrambe nell'esercizio 2007 registrano un buon risultato economico, migliore del precedente. Per quanto riguarda gli obiettivi fondamentali



A sinistra Martino Ragusa con Giuliano Gallini.



Sergio Senesi, presidente della Coop Eudania.

del rapporto esprimiamo la volontà di ridefinirli con contenuti più avanzati, nell'ottica di rendere sempre più forte e concreto il rapporto integrato fra le due cooperative".

I soci e la mutualità

Nell'esercizio 2007 CIR ha certificato il raggiungimento della prevalenza mutualistica nella misura del 58,20%, confermando sostanzialmente la percentuale dell'esercizio precedente; e la percentuale potrebbe essere anche maggiore se si calcolassero le deroghe di legge legate ai cambi d'appalto.

D'altra parte CIR, coerente con il principio delle "porte aperte" ritiene giusto proporre a tutti i nuovi ingressi la possibilità di aderire alla compagine sociale, sia che si tratti di nuove assunzioni, per le quali vale il principio dell'obbligatorietà, sia che si tratti di personale acquisito da altre ditte per subentro, per il quale non esiste l'obbligatorietà. A tutti, dunque, viene data la possibilità di non essere esclusi dai benefici sociali, tra i quali: indirizzare e controllare le scelte della cooperativa, eleggere gli organi dirigenti, partecipare alle attività organizzate dalle sezioni soci, partecipare alla distribuzione del ristorno

quando il risultato di bilancio lo consente.

A tale riguardo l'esercizio 2007 permette di distribuire ai soci cooperatori un milione e centomila euro quale integrazione retributiva calcolata in base alle ore lavorate, all'anzianità di servizio, alla partecipazione alle assemblee sociali. I beneficiari del provvedimento sono oltre 4.300, ai quali è stato accreditato un importo fino ad un massimo di 780 euro lordi.

Nel corso dell'esercizio sono entrati nella compagine sociale 995 nuovi soci cooperatori e ne sono usciti 667, con un saldo attivo di +358 soci, in aumento del 10% rispetto all'esercizio precedente. Pertanto il numero totale dei soci cooperatori al 31/12/2007 è di 3.819.

Così come per l'insieme dei dipendenti, anche per i soci si conferma un forte turn over, legato soprattutto ai cambi d'appalto.

CIR continua a godere della fiducia di migliaia di soci sovventori.

Al 31/12/2007 il loro numero era di 4.212, con un incremento di 54 unità rispetto all'anno precedente.

Registriamo, infine, un forte incremento nel prestito sociale che, a fine 2007, poteva vantare depositi per oltre 45,8 milioni di euro, con un incremento di oltre 2 milioni di euro rispetto all'esercizio precedente.

All'assemblea dei delegati **Giuliano Gallini** – direttore marketing strategico CIR food – ha presentato il nuovo movimento cultural-gastronomico, La Compagnia del Cibo Sincero, mentre **Martino Ragusa** – giornalista e caporedattore de Il Giornale del Cibo – ha illustrato l'andamento del portale www.ilgiornaledelcibo.it, di proprietà di CIR food, ad un anno dalla sua nascita.

Eletto il nuovo Consiglio di amministrazione

Ivan Lusetti confermato Presidente, Lorella Vignali Vice Presidente, Gianbattista Castagnetti componente l'ufficio di presidenza

Dopo aver espresso il proprio ringraziamento ai Consiglieri uscenti, l'Assemblea dei delegati, con voto unanime, ha proceduto all'elezione del nuovo Consiglio di amministrazione, confermando le designazioni avvenute nelle assemblee separate.

La composizione del Consiglio è coerente con le disposizioni statutarie e regolamentari che prevedono, tra l'altro, l'assegnazione di un terzo dei Consiglieri alla categoria dei soci sovventori.

Questa è la lista dei nuovi Consiglieri.

Soci cooperatori

- 1) LUSETTI IVAN (Presidente uscente)
- 2) VIGNALI LORELLA (Resp.le area territoriale di Modena – Vice Presidente uscente)
- 3) CASSANI STEFANO (Cuoco food & beverage – area di Milano – consigliere uscente)
- 4) LEONARDI MARCELLO (commerciale area di Modena – Consigliere uscente)



Giovanni Fanfano.

5) PELLIZZARDI ANTONELLA (responsabile del personale area di Mantova – Consigliere uscente)

6) FANFANO GIOVANNI (commerciale area di Perugia - **nuovo ingresso**)

7) ROSSI WAINER (Responsabile acquisti food – **nuovo ingresso**)

8) SONCINI ROSSELLA (Resp.le area territoriale di Reggio Emilia – Consigliere uscente)

9) ZAMPIRON ANDREA (Resp.le area territoriale di Padova e Nord Est – Consigliere uscente)

10) ZOBOLI CINZIA (assistente Direttore amministrativo –



Wainer Rossi.



Giovanni Grassi.

consigliere uscente).

Soci sovventori

1) CASTAGNETTI GIANBATTISTA (Docente universitario, Vice Presidente Unione Coop.ve di Reggio Emilia – Consigliere uscente)

2) MALAVOLTI GIANFRANCO (pensionato, ex funzionario Unione Cooperative di MO – Consigliere uscente)

3) GRASSI GIOVANNI (pensionato, ex presidente Comitato provinciale Inps R.E. – **nuovo ingresso**)

4) VERONESI MAURO (dirigente AGCI Modena – Consigliere uscente)

5) VEZZANI AMOS (direttore finanziario CCFS – Consigliere uscente).

Il Collegio Sindacale

L'Assemblea dei delegati, confermando le deliberazioni delle assemblee separate, ha eletto all'unanimità anche il nuovo Collegio Sindacale, che risulta così composto:

Sindaci effettivi

Degola Mauro (Presidente del Collegio) Segretario Generale di Legacoop Reggio Emilia
Iotti Enrico Ex Direttore Unione Cooperative di Reggio Emilia
Poppi Graziano Commercialista di Modena

Sindaci supplenti

Bertolini Paolo Funzionario Unione Cooperative di Reggio Emilia
Masini Mara Funzionario Ufficio fiscale Legacoop Modena

Gruppo Cooperativo Paritetico Ristorazione Italiana

*Presentata un'analisi organizzativa per procedere
sulla strada dell'integrazione*

Come è ormai noto, CIR food ed Eudania, già dal 2006, hanno costituito il Gruppo Cooperativo Paritetico Ristorazione Italiana ai sensi dall'art. 2545 septies C.C.

Mentre le società lucrative utilizzano il modello "verticale", nel quale la società capogruppo controlla le altre, e mentre i gruppi a base consortile, il cui modello viene definito "rovesciato", hanno una capogruppo al servizio delle altre imprese partecipanti, nel gruppo "paritetico" le imprese sono poste sullo stesso piano. Si realizza, cioè, una forte collaborazione basata su integrazioni organizzative e sulla condivisione di scelte imprenditoriali e manageriali, pur mantenendo l'autonomia istituzionale e societaria delle singole cooperative parteci-

panti.

Nel corso dei lavori dell'Assemblea generale dei delegati svoltasi a Firenze il 21 giugno scorso, è stato affidato a **Lauro Mauri** – consulente in area risorse umane – il compito di relazionare sull'analisi organizzativa per il progetto di integrazione CIR food ed Eudania. Incarico affidatogli al fine di progettare le fasi dell'integrazione fra le funzioni centrali di servizio delle due aziende.

CIR ed Eudania intendono iniziare un percorso d'integrazione avente diverse finalità tra le quali: favorire lo sviluppo e la crescita nel mercato di riferimento, produrre economie di scala, favorire ed orientare processi di cambiamento organizzativo in atto nelle singole aziende, valorizzare la

"distintività imprenditoriale" e cooperativa delle due aziende partecipanti al Gruppo e la "massa critica" derivante dalla loro interazione.

Costituiti due Comitati

Al riguardo è stato costituito un **Comitato Tecnico** composto dai Direttori Risorse Umane e da alcuni loro stretti collaboratori ed un **Comitato di Direzione** cui partecipano i Presidenti ed i Vice Presidenti.

La prima fase di analisi organizzativa, che ha visto coinvolti dirigenti e quadri delle due cooperative, e nel corso della quale sono stati effettuati oltre 20 incontri per rilevare gli assetti strutturali ed il loro funzionamento, si è appena conclusa.

Da settembre, pertanto, avrà inizio la fase successiva di progettazione affinché il Gruppo Cooperativo Paritetico possa esprimere azioni concrete di integrazione, a vantaggio dell'efficienza, del miglioramento e della qualificazione dei presidi chiave e strategici per le due aziende.

A tal fine saranno individuate le attività che potranno integrarsi per produrre risultati sia di efficacia (miglioramento delle prestazioni aziendali) sia di efficienza (riduzione complessiva dei costi e spese generali), senza modificare l'assetto territoriale delle aree delle due aziende.



Un modello organizzativo contro gli illeciti

*La responsabilità penale delle società.
Intervento all'assemblea dei delegati del Prof. Giulio Garuti*

All'Assemblea dei delegati del 21 giugno il Prof. Giulio Garuti, Professore Straordinario di Diritto Processuale Penale all'Università di Modena e Reggio Emilia, ha relazionato sul tema della responsabilità delle società in ambito penale, come introdotta dal D.Lgs. 231/2001.

Il Prof. Garuti ha sintetizzato anzitutto le finalità e i principi fondamentali introdotti dal D.Lgs. 231/2001, ricordando che con tale decreto è stato introdotto un regime di responsabilità penale degli enti per alcuni reati commessi nell'interesse o a vantaggio degli stessi, che va ad aggiungersi alla responsabilità propria della persona fisica che ha realizzato materialmente il fatto di reato.

In altre parole, qualora una delle figure definite "apicali" della società si renda colpevole di uno dei reati previsti da questa normativa (tra i quali, ad esempio, quello di corruzione, concussione, truffa in danno dello Stato, reati di carattere informatico, reati societari, reati in tema di erogazioni pubbliche, ecc.) e tale rea-

to sia commesso nell'interesse della società, la legge prevede che anche alla società possano essere applicate sanzioni, sia di carattere pecuniario che interdittivo.

Per essere esenti da responsabilità, ai sensi di questa normativa, le aziende devono dotarsi di un modello organizzativo idoneo alla prevenzione di questi reati, che contenga procedure operative in grado di garantire che non vengano commesse condotte illecite da parte di chi agisce nell'interesse dell'azienda, e tali per cui solo eludendo in modo fraudolento il modello risulti possibile commettere uno dei reati previsti.

Il Prof. Garuti ha quindi esposto l'iter seguito da CIR per adeguarsi alla normativa, precisando che la Cooperativa aveva a suo tempo approvato l'adozione di un Codice di Comportamento realizzato sulla falsariga delle Linee guida approntate dall'Associazione Nazionale Cooperative Produzione e Lavoro.

Successivamente, al fine di adeguare il suddetto Codice alle novità

normative intervenute in tema di D.Lgs. 231/01 – che hanno notevolmente ampliato l'ambito operativo della norma – si è adottata una prima versione del modello organizzativo, con la specifica finalità di prevenire e ragionevolmente limitare i possibili rischi connessi all'attività aziendale, con particolare riguardo alla riduzione di eventuali condotte illegali, ribadendo che **CIR non tollera comportamenti illeciti di ogni tipo e indipendentemente da qualsiasi finalità, in quanto gli stessi, oltre a trasgredire le leggi vigenti, sono comunque contrari ai principi etico-sociali cui CIR si attiene.**

In seguito, a fronte della modifica apportata da parte della legge 123/2007, che ha introdotto i **reati colposi connessi agli infortuni sul lavoro** tra quelli sanzionabili ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001, si è reso necessario un ulteriore aggiornamento del modello organizzativo ai sensi della citata normativa, al fine di renderlo idoneo ed efficace anche nella prevenzione di tali reati.

Con l'occasione, si è dato quindi inizio ad una revisione globale del modello, che ha reso necessario analizzare nuovamente e sempre più approfonditamente le aree di rischio e le procedure operative delle più importanti funzioni aziendali, mediante interviste alle figure apicali di CIR, dirigenti e responsabili d'area territoriale, finalizzate a verificare che gli standard operativi aziendali siano idonei ad evitare la commissione di reati.

Il Prof. Garuti ha terminato informando l'Assemblea che tale lavoro di revisione si concluderà entro pochi mesi e avrà come risultato un ulteriore adeguamento del modello organizzativo di CIR rispetto al D.Lgs. 231/2001 così come attualmente formulato a fronte delle recenti modifiche legislative, in modo da garantire che la società continui ad attemperare alle prescrizioni di questa disciplina in costante evoluzione.



Giulio Garuti.

Maurizio Truzzi è andato in pensione

*Un socio, un collega, un amico, una persona speciale
che ha avuto un ruolo veramente importante in CIR*



Un momento della cerimonia di consegna del dono a Maurizio Truzzi, al centro nella foto tra il Presidente Ivan Lusetti e la Vice Presidente Lorella Vignali.

I delegati presenti all'assemblea di Firenze hanno espresso profonda gratitudine ed affetto a Maurizio Truzzi, Direttore Qualità, che ha raggiunto la meritata pensione.

È toccato al Direttore risorse umane, Chiara Nasi, esprimere a Maurizio il riconoscimento e la stima di tutta la Cooperativa: *“...un socio, un collega, un amico, una persona speciale! Che ha avuto un ruolo veramente importante in CIR, e non solo per l'in-*

carico ricoperto ma anche per quello che ha dato ed ha fatto per la nostra Cooperativa. Pensate, è ben dal 1976 che bazzica in questa azienda – più di 30 anni! – prima in CORIS a Modena, dove è stato per molto tempo Direttore di Produzione nonché Vice Presidente, poi, dopo l'unificazione tra CRR e CORIS, dal 1992, è stato ancora Vice Presidente, per ben due mandati, e Direttore Qualità fino ai giorni nostri; la si può

proprio definire una vita dedicata alla Cooperativa. Ha accompagnato la nostra azienda da piccola che era al colosso della ristorazione che è diventata oggi: un uomo che credo abbia fatto la differenza”.

A Maurizio è stato consegnato, dal Presidente Lusetti e dalla Vice Presidente Vignali, un dono dell'azienda ed un ricordo della sua permanenza nella CIR, azienda con la quale continua a collaborare.

Prestito sociale: nuovi tassi d'interesse e nuove disposizioni fiscali

Il Consiglio d'amministrazione uscente, nella seduta del 14 maggio scorso, ha disposto un incremento dello 0,20% del tasso d'interesse sul prestito sociale per tutte le fasce di prestito, con decorrenza 1 luglio 2008.

Successivamente, il Governo in carica ha emesso il decreto legge 112/08 (da convertire in legge entro 60 giorni) che stabilisce, fra le altre cose, l'aumento al 20% – dall'attuale 12,5% – dell'aliquota, a tito-

lo d'imposta, sugli interessi dei prestiti da soci.

Il nuovo Consiglio d'amministrazione, riunitosi il 3 luglio 2008, prendendo atto dei provvedimenti del Governo e in attesa della loro conversione in legge, vuole rassicurare i soci prestatori sulla propria volontà di difendere l'istituto del prestito sociale: un importante strumento sia per calmierare i costi finanziari della Cooperativa, sia per tutelare il risparmio dei soci.

Il Consiglio d'amministrazione della CIR segue con attenzione, inoltre, le richieste avanzate dalla commissaria Neelie Kroes, della direzione generale della Commissione della Concorrenza Europea, che ha proposto l'avvio di una "procedura di cooperazione" per la modifica del regime fiscale vigente in Italia, per le cooperative di consumo e per le banche di credito cooperativo.

Il Consiglio seguirà con attenzione l'evoluzione della si-

tuazione, con un occhio di riguardo alla tutela dei comuni interessi dei soci e della Cooperativa; consapevole che la forza imprenditoriale della CIR, e del mondo cooperativo in generale, non può essere condizionata da provvedimenti fiscali, anche se punitivi, perché si basa su valori e su capacità di stare sul mercato consolidati nel tempo.

Con decorrenza 1 luglio 2008, i nuovi tassi d'interesse sono quelli riportati nella seguente tabella:

FASCIA	RENDIMENTO
Fino a € 5.000,00	2,85% lordo (2,28% netto)
Da € 5.000,01 a 10.000,00	3,15% lordo (2,52% netto)
Da € 10.000,01 a € 35.000,00	3,45% lordo (2,76% netto)
Da € 35.000,01 a € 63.552,04	3,65% lordo (2,92% netto)

Sottoscrizioni azioni per soci sovventori

Ricordiamo ai nostri lettori, così come già comunicato nel numero scorso, che è possibile iniziare a sottoscrivere, presso gli uffici cassa delle aree territoriali, le azioni per soci sovventori emesse dalla Cooperativa. Le azioni sono nominative e trasferibili previa autorizzazione del Consiglio di amministrazione, ed hanno un valore no-

minale di Euro 25 ciascuna.

In particolare ricordiamo che 130.000 azioni, per il complessivo importo di Euro 3.250.000, saranno assegnate in certificati azionari rappresentativi di un taglio minimo di 100 azioni (pari a 2.500 Euro) o multipli di 100 ed avranno scadenza al 31/12/2013. Data in cui le azioni ver-

ranno 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.

Coloro che sono interessati alle azioni posso-

no chiedere specifiche informazioni presso gli uffici cassa delle aree territoriali.

Invitiamo coloro che possiedono azioni in scadenza al 31/12/2008 a comunicare per tempo se intendono o meno rinnovare, ridurre o ampliare il loro investimento, così da consentire una migliore gestione della sottoscrizione.

Un anno di klik per www.ilgiornaledelcibo.it

Ottimamente riuscito il primo raduno del nuovo portale edito dal Gruppo CIR food

www.ilgiornaledelcibo.it ha compiuto un anno di vita. Il portale dedicato al mondo dell'alimentazione, diretto da Martino Ragusa e di cui CIR food è l'editore, dopo solo 12 mesi registra 40.000 visitatori al mese con punte di 3.000 contatti unici al giorno, più di 1.000 utenti iscritti e circa 2.000 ricette inserite.

È per festeggiare questo grande successo, raggiunto soprattutto grazie agli utenti del portale, che sabato 19 aprile a Reggio Emilia si è tenuto il primo grande raduno del Giornale del Cibo.

La giornata prevedeva un programma ricco e intenso. A partire dalle ore 15.00, nella nuova sala conferenze A. Corghi di Mancasale, Patrizio Roversi e Martino Ragusa hanno introdotto e moderato gli in-

terventi degli Accademici del Maccherone d'Oro presenti: Leonessa, Aurora, Debora, Mareblucobalto, Mariotto, Robipac, Irene e Gianluigi, che hanno favorevolmente impressionato i presenti per entusiasmo e bravura. Si è parlato di come il web non sia solo un canale freddo e asettico, ma anche un modo nuovo e potenzialmente illimitato di scoprire e socializzare: *"La mia cucina ormai non ha più pareti, le sue pareti sono quelle delle cucine di tutti gli altri amici oltre lo schermo"* – dice efficacemente Mareblucobalto. Si è parlato del valore aggiunto che hanno i siti come il Giornale del Cibo che non si limitano a dare informazioni enciclopediche, ma fanno dell'interazione e del confronto una risorsa e un

continuo arricchimento. Di come sia preziosa l'opportunità di entrare in contatto con tradizioni gastronomiche diverse, per confrontare abitudini, aprirsi al nuovo e superare ogni distanza. Di come poi sia necessario affiancare a tutto questo la volontà di divulgare sempre e solo corretta informazione, nel campo dell'educazione alimentare, così come di scienza e salute. L'accademica Irene afferma: *"Molte discipline si intrecciano attorno alla 'semplice' ricetta, costruendo l'educazione alimentare nel piatto. Il Giornale del Cibo fornisce ricette condite da contenuti e notizie che permettono agli utenti di farsi una cultura sul cibo"*.

Alle 18 il lancio di una nuova grande iniziativa: la **Compagnia del Cibo Sincero**. Un'associazione che intende promuovere quello che abbiamo chiamato "cibo sincero", libero da contraddizioni e ipocrisie.

Se il pomeriggio è stato ricco, la cena non ha tradito le aspettative! CIR food ha chiamato a raccolta per l'evento quattro dei suoi migliori chef: Augusto Iori, padrone di casa responsabile del ristorante che ha ospitato l'evento, Massimo Guidetti, vincitore dell'oro assoluto di squadra negli ultimi internazionali di cucina, Paolo Fiaccadori, chef CIR food da oltre 20 anni e Simone Pariniello, tra i giovani cuochi più promettenti. Interrogati dagli Accademici d'Oro





invitati in cucina per dare il loro contributo carismatico ai preparativi, hanno ammesso di aver scelto le ricette tra la rosa di quelle proposte dal portale, seguendo sì un criterio di fattibilità, ma soprattutto per curiosità personale.

La cena ha lasciato gli oltre duecento invitati presenti molto soddisfatti: lodi al menu e alla cura di sala e servizio.

Giuliano Gallini, Direttore Marketing CIR food: *“È stata una bella giornata in cui abbiamo imparato tutti qualcosa di nuovo grazie agli interventi dei nostri accademici e ai ‘dotti’ dibattiti che ne sono scaturiti; e ci siamo divertiti a tavola con buon cibo e buona compagnia. Quindi convivialità, divertimento e arricchimento culturale: che sono il ‘fondamento’ del Giornale del Cibo. Colgo l’occasione per salutare tutti i lettori e i componenti la vasta comunità del giornale: è infatti grazie a loro che in un solo anno abbiamo raggiunto un numero di contatti davvero superiore ad ogni aspettativa. E un ringraziamento speciale merita naturalmente la redazione, guidata dal grande Martino Ragusa, che instancabil-*

mente lavora per il successo de il Giornale del Cibo”.

Martino Ragusa, curatore dei contenuti del Giornale del Cibo: *“Ringrazio CIR food, che ci ha dato mezzi e opportunità che faremo di tutto per meritare sempre, nelle persone del Presidente Ivan Lusetti, del Direttore Marketing Giuliano Gallini, di Daniela Fabbi, di Maria Elena Manzini e tutti i soci che loro rappresentano. Ringrazio le persone che hanno preparato materialmente l’evento: era tutto bello, caldo, accogliente, preparato con cura. In particolare, quindi, gli Chef Augusto Iori, Massimo Guidetti, Paolo Fiaccadori, Simone Pariniello e tutta la brigata di cucina.*

Grazie a Gabriella Melindi che ha curato l’allestimento della sala. Con lei mi complimento sia per la perfezione, che per la creatività e il buon gusto: belle le tovaglie e i piatti, centratissime le scelte del colore rosso-bordeaux e dei centritavola di erbe aromatiche. Tutto è stato preparato con grandissima professionalità e con una tale cura che so di non sbagliare se la interpreto come atto di affetto speciale per questo evento. Ringrazio

chi ha diretto la sala, le cameriere e i camerieri, anche loro ineccepibili, professionalissimi e sorridenti; Francesco Marchi che ha supervisionato gli aspetti tecnici e informatici dell’incontro. Ringrazio chi collabora ogni giorno con me e ha collaborato in modo speciale per la grande festa del primo compleanno del giornale: Patrio, Silvia, Alex, gli stagisti Mario, Giuditta e Paolo che fanno il tirocinio in Redazione.

Infine, un ringraziamento specialissimo a tutti gli intervenuti, che ci hanno fatto il grande favore di fare riuscire un evento al quale tenevamo molto e per il quale lavoravano da tempo tante persone. E non è poco...

Non potevamo sperare in una comunità più calda, generosa, disponibile e allegra! Per quanto mi riguarda, mi prendo un solo merito: quello di essere riuscito a catalizzare l’aggregazione di persone così speciali come i nostri lettori, insostituibili animatori di quella realtà bella e ormai importante che è il Giornale del Cibo”.

Buon primo compleanno al Giornale del Cibo!

La Compagnia del Cibo Sincero

La sincerità a tavola

“...non v'è godimento più bello/ di quando la gioia pervade tutta la gente/ i convitati ascoltano nella sala il cantore/ seduti con ordine, le tavole accanto sono piene/ di pani e carni, dal cratere attinge il vino/ il coppiere, lo porta e nelle coppe lo versa:/ questo mi sembra nell'animo una cosa bellissima.../ (Ulisse ad Alcino, Re dei Feaci)

– Un gruppo di amici, coinvolti a vario titolo nella redazione del portale web www.ilgiornaledelcibo.it, appassionati della buona cucina e sempre sedotti dalla ricca socialità che si crea a tavola, ha fondato una compagnia che vuole promuovere un *approccio razionale* ai temi della gastronomia, della ristorazione, della produzione agroalimentare, dell'ambiente, delle tradizioni e delle identità locali.

– Né fast, né slow: cerchiamo e promuoviamo *un cibo buono e conveniente*. E questo cibo lo abbiamo chiamato *cibo sincero*.

– Apprezziamo i prodotti di qualità e la capacità di trasformarli in piatti superbi; apprezziamo i ristoranti vicini alla nostra tradizione con ambienti a misura d'uomo e servizio amichevole e personalizzato; apprezziamo il rispetto dell'ambiente, le produzioni biologiche, la difesa dei prodotti tipici; apprezziamo il ritorno ai consumi stagionali;

apprezziamo la difesa delle biodiversità; apprezziamo il concetto di filiera corta, di vicinanza, di rifiuto di inutili sprechi e viaggi di prodotti solo per garantire, ad esempio, decine di marche di acqua minerale. Ma, tutto questo, troppe volte si accompagna a *prezzi esagerati* per la maggior parte delle persone e si traduce di fatto in *un insopportabile elitarismo*.

– Apprezziamo, quindi, i prezzi ragionevoli; apprezziamo la capacità di coniugare prodotti naturali, rispettosi dell'ambiente, la buona cucina con prezzi abbordabili da tutti e la salute individuale. Apprezziamo chi riesce a realizzare questo miracolo rispettando tutte le leggi, senza scappatoie nel nero. In una parola: apprezziamo il cibo sincero.

– Negli ultimi cinquanta anni la popolazione mondiale è più che raddoppiata. Ci sono quasi 4 miliardi di persone in più sulla terra. È un dato quantitativo, ma questa quantità cambia la qualità di molti problemi. In primis il cibo. La Compagnia del Cibo Sincero apprezza le politiche che tendono a soddisfare anche i bisogni delle grandi masse e non solo quelli dei raffinati gourmet.

– La cucina deriva da due fonti: una fonte popolare e una fonte dotta. “...la prima ha caratteristica di essere legata alla regione, di sfruttare i prodotti locali e stagionali, in stretto accordo con la natura...

la seconda si basa invece sulla invenzione, sul rinnovamento, sulla sperimentazione... la storia della gastronomia è una serie di scambi, di conflitti, di bisticci e di riconciliazioni tra la cucina popolare e l'arte della cucina.” (J.F.Revel). La Compagnia del Cibo Sincero non è chiusa alla evoluzione della cucina, alla ricerca in campo gastronomico, all'attenzione per la sperimentazione e le novità; si impegna a diffondere modelli alimentari, educativi, di ristorazione e di consumo rispettosi dell'ambiente, della salute, del gusto, delle tradizioni, della legalità, del reddito delle persone; sviluppa ricerche e analisi che aiutino a coniugare la buona cucina con un costo ragionevole e alla portata di tutti; pubblica guide di locali di ristorazione e di negozi di generi alimentari sostenibili anche per il portafogli degli avventori; organizza iniziative ed eventi che promuovano il cibo sincero.

– Non appena sarà raggiunto un numero sufficiente di aderenti verrà costituita una associazione senza fini di lucro con uno Statuto che regolerà la vita interna della Compagnia. I primi cento aderenti saranno considerati “fondatori” della Compagnia.

Promotori: Sandro Bottazzi, Daniela Fabbi, Giuliano Gallini, Maria Elena Manzini (tesoriera), Martino Ragusa, Patrizio Roversi, Silvia Salomoni.



Congresso Mondiale del Biologico

Nelle scuole italiane menù sempre più biologico grazie a CIR food, la prima realtà in Italia per utilizzo di materie prime "bio" (Fonte Bio Bank 31-12-2000)

Dal 16 al 20 giugno 2008, Modena ha ospitato il 16° Congresso Mondiale del Biologico, l'avvenimento più importante del settore, rivolto a produttori, certificatori, ricercatori, distributori e a tutti i cittadini interessati allo sviluppo sostenibile ed al vivere sano.

Al Congresso sono state presentate le più recenti novità sul fronte della ricerca, della sperimentazione e dello sviluppo dell'agricoltura biologica, ed è stato analizzato l'impatto dei prodotti biologici nella ristorazione scolastica.

In Italia, secondo le previsioni del Gruppo CIR food, che utilizza materie prime bio fin dal 1992, questi prodotti hanno buone prospettive di crescita proprio nelle mense scolastiche, dove più alta è l'attenzione di istituzioni e famiglie. CIR, che utilizza il 65% di materie prime bio per i 26 milioni di pasti serviti ogni anno nelle scuole, prevede di arrivare nel 2008 al 75% di gestioni con prodotti bio nella ristorazione scolastica e s'impegna a fare dell'agricoltura biologica un argomento oggetto di educazione alimentare. *"Il nostro obiettivo è quello di far conoscere in modo più approfondito ad insegnanti e genitori il prodotto biolo-*

gico. – afferma **Ivan Lusetti**, Presidente del Gruppo CIR food – *Spesso, infatti, questi prodotti risultano essere più sani e nutrienti. Inoltre – continua Lusetti – è importante che le materie prime biologiche siano certificate, per garantire un servizio di qualità al consumatore finale".*

Il tema della tracciabilità della filiera biologica è una delle priorità anche per gli enti pubblici. Si deve alle leggi Regionali, infatti, l'aumento dei prodotti bio utilizzati nella ristorazione collettiva.

"Oggi l'Emilia-Romagna, con 90.000 ettari coltivati e oltre 4.000 operatori, è la prima regione 'bio' del Centro-Nord Italia. – afferma l'Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna **Tiberio Rabboni** – *Una presenza produttiva importante, che spazia in tutti i settori dell'agroalimentare e che esprime raggruppamenti d'impresa leader internazionali nei settori di riferimento".*

"L'impegno e le motivazioni degli agricoltori hanno peraltro contagiato i consumatori emiliano-romagnoli. – continua l'Assessore Rabboni – *Siamo la prima regione italiana per numero di Co-*

muni con mense scolastiche biologiche, per ristoranti e mercatini 'bio', la seconda per bio-agriturismi e siti e-commerce, gli spacci che praticano vendita diretta di prodotti bio nel periodo 2005-07 sono aumentati del 37%, i gruppi di acquisto collettivi del 60%. Questo è il nostro contributo a 'coltivare il futuro', un orizzonte necessario per rispondere alla domanda di cibo sicuro e di qualità ambientale".

Al Congresso Mondiale del Biologico è stata presentata dal dr. **Carlo Lesi**, Direttore U.O.C. di Dietologia e Nutrizione Clinica AUSL di Bologna, una relazione, firmata anche da CIR food, sul progetto di ristorazione ospedaliera dell'Azienda USL di Bologna, degli Istituti Ortopedici Rizzoli e dei Comuni di Bazzano e Loiano.

Per questo appalto, gestito a partire dal 1° febbraio 2007, CIR food produce circa 3 milioni e 300mila pasti all'anno con alcuni prodotti biologici, come ad esempio frutta e verdura di stagione, e con prodotti DOP e IGP della Regione Emilia Romagna.

CIR ha fornito al Congresso il servizio di ristorazione

CIR ha progettato un servizio di ristorazione su misura per i 2.500 congressisti, composto al 100% di prodotti bio. Il "Lunch Box" è stato studiato con menù diversi e proposte dedicate anche a vegetariani. Ogni confezione è stata dotata anche di posate, tovagliolo e bicchiere, realizzati con materiale biodegradabile. Nei menù sono stati privilegiati i prodotti del territorio. Nelle giornate del convegno CIR ha offerto la possibilità di degustare piatti unici biologici anche presso la mensa aziendale di Tetra Pak e il ristorante free service Cioè, a Modena.



Nuovo Pastarito ad Istanbul



Il giardino esterno e l'interno del nuovo Pastarito di Istanbul.

Il 9 giugno scorso a Istanbul è stato aperto il quinto ristorante Pastarito in Turchia, 300 metri quadrati più giardino all'interno di un antico Palazzo Ottomano nel quartiere di Akarektler. Il "nastro" di

apertura è stato tagliato dal Sindaco Ismail Unal, e dal Console Italiano ad Istanbul, Stefano Canzio.

Per CIR erano presenti, oltre a Gianluigi Contin, gli chef Lucio Braglia e Gianluca Co-

lella, che hanno seguito tutto il processo di apertura del locale, dalla progettazione dei menu alla formazione del personale, al controllo delle attività nelle prime settimane di apertura.

Oil e non oil alla Fiera di Modena

Il Gruppo CIR food ha partecipato, lo scorso mese di aprile, all'esposizione fieristica Oil e non Oil, allestita a Modena, proponendo al pubblico il

franchising di Flash Cafè.

Oil e non Oil, giunta alla terza edizione, è una delle rassegne a livello europeo organizzate per interpretare attivamente i possibili scenari del settore del carwash e delle aree di servizio e distribuzione di carburante.

Si tratta, inoltre, di un importante momento di incontro tra imprenditori e società di servizi specializzate nei settori di competenza.

Flash Cafè – tra le prime reti di bar sulle aree di servizio – è stato l'unico espositore tra i 135 presenti ad offrire le opportunità del franchising nel settore del bar e della ristora-

zione.

Oil e non Oil, più grande del 50% rispetto alla scorsa edizione, è stata organizzata in due padiglioni della fiera di Modena su una superficie totale di 15.000 mq.

Le persone che si sono avvicinate a Flash Cafè, incuriosite da uno stand assai gradevole nei colori e nell'allestimento, sono stati operatori specializzati nel settore: dal singolo gestore di area di servizio o autolavaggio, ai retisti indipendenti (proprietari di medie o grandi reti) agli imprenditori che possiedono o gestiscono più aree di servizio di carburante con o senza bar.



“Dragon Boat Team CIR food”

Corsi di formazione “speciali” organizzati dall'Accademia di Ristorazione



Nell'ambito delle iniziative promosse quest'anno dall'Accademia di formazione, segnaliamo la giornata formativa dal titolo “Dragon Boat Team CIR food” che si è svolta, in collaborazione con Adecco Management School, giovedì 8 maggio 2008 a Savio di Ravenna, presso la locale Società Canottieri.

L'iniziativa ha permesso di “sperimenare” il Dragon Boat, una disciplina sportiva di origine orientale, considerata esemplare nel facilitare dinamiche di generazione del team.

Il docente Simone Sistici e i te-

stimonial d'eccezione Davide Tizzano (campione olimpionico di canottaggio) e Roberto Blanda (olimpionico di canottaggio e HR Manager di Daimler Mercedes) hanno trattato i seguenti temi: I valori ed il loro impatto sul business - La coerenza come motore delle relazioni - La trasparenza e la gestione corretta del feedback - Affrontare lo stress e i momenti difficili in team - Differenze, vantaggi e limiti del coordinamento e della cooperazione - Le sfide comuni: definire gli obiettivi e i ruoli - Il vantaggio della fiducia in

situazioni estreme.

L'idea del progetto è quella di portare i partecipanti al di fuori dei classici confini dell'ambiente formativo e far loro esplorare prima, e toccare con mano poi, il mondo dello sport quale utile metafora per meglio comprendere il mondo dell'organizzazione.

Alla giornata di formazione hanno partecipato la Direzione Commerciale (nazionale), la Direzione Operativa e i Responsabili di funzione/progetto della Sede Centrale.

Itinerari Pastarito

Diari Toscani

Nel villaggio globale minacciato dall'omologazione di gusti e costumi, con questo progetto si vuole riscoprire la diversità, le radici e si vogliono valorizzare le identità alimentari italiane.

Lo abbiamo chiamato Itinerari perché sarà un percorso territoriale ed emozionale.

L'enogastronomia italiana è una forma d'arte, una disciplina affascinante da far esplorare ogni giorno a tavola.

La nostra cucina, poliforme, mutevole e contemporaneamente radicata nel territorio, è la nostra identità da riscoprire, da tutelare e da custodire come il più grande patrimonio italiano.

Dalla fine di Giugno cinque ristoranti Pastarito partecipano a questo progetto con un menù dedicato

chiamato Diari Toscani.

L'offerta è evocativa delle tradizioni di questa regione: tagliata classica o tagliata ai carciofi da accompagnare con il Rosso di Montalcino dal profumo fresco di viola, ciliegia e prugna e per finire una dolce esplosione di sapori e grandi aromi con cantucci e Vinsanto.

I ristoranti coinvolti nel progetto sono: Viale Certosa 151 Milano - Viale Jenner 29/a Milano - Via Novara 342 Milano - Via Tiburtina 616 Roma - Via Tuscolana 226 Roma.

Con queste proposte si vuole raggiungere un duplice obiettivo:

- 1) creare innovazione: la formula, infatti, è una novità assoluta in quanto è la prima volta che vengono proposti piatti di carne;
- 2) fidelizzare la clientela con una offerta sempre più varia ed in-

crementare notevolmente lo scontro medio.

Dopo un periodo di test e le opportune verifiche i Diari Toscani partiranno su tutta la rete Pastarito Italia. I manager food and beverage saranno impegnati su questo importante progetto garantendo la formazione e l'assistenza a tutta la rete gestori e affiliati Italia.

Il team è formato da **Stefano Ibattici, Stefano Cassani, Claudia Cassano, Eugenio Alborghetti**.

Tutti gli strumenti di comunicazione del progetto Itinerari, dal menù ai totem alle cartoline, saranno stampati su carta ecosostenibile.

Dopo i Diari Toscani quelli Piemontesi ci aspettano!!!!

Ileana Cestarelli
Responsabile Marketing operativo

Reggio Emilia: educazione alimentare e qualità "esportate" in Svezia

L'educazione alimentare, lo stile di vita, ma anche la qualità dei prodotti reggiani sono stati al centro del meeting che ha portato in Svezia una delegazione della Provincia, guidata dal presidente del Consiglio Provinciale, Lanfranco Fradici.

A Norrköping, dove si sono svolte le giornate emiliano-romagnole organizzate nell'ambito della rete bi-

laterale Sern, i progetti di educazione alimentare sono stati al centro di una giornata di lavoro. E la qualità dei prodotti è stata verificata sul campo con la preparazione di una cena, offerta grazie al contributo della Camera di Commercio di Reggio Emilia, e preparata dallo chef della CIR **Andrea Bonetti**, responsabile del Free service Meridiana di Reggio Emilia.

L'informazione e la formazione del consumatore, in particolare dei giovani attraverso la scuola per promuovere scelte alimentari consapevoli, la qualificazione della ristorazione collettiva, la promozione del consumo di frutta e verdura nell'alimentazione, il rapporto alimentazione e sport, sono stati i temi affrontati nel corso dei seminari, che hanno visto a confronto le esperienze emiliane e quelle svedesi. La Commissione Europea con il Libro Verde denuncia infatti il pericolo crescente costituito da sovrappeso e obesità, soprattutto in età giovanile, ed invita a diffondere l'adozione di

stili di vita sani, assegnando un ruolo fondamentale all'alimentazione ed all'attività fisica.

La Regione Emilia-Romagna è impegnata da anni, insieme alle Province, nella promozione di interventi di orientamento dei consumi ed educazione alimentare, rivolti prevalentemente al mondo della scuola, in sintonia con quanto evidenziato dai documenti europei.

Da questi sono nati i progetti che la Regione e le Province hanno promosso insieme negli ultimi anni o stanno attualmente realizzando, come "Mangiare Insieme", "Merenda con Gusto", "Fattorie aperte e fattorie didattiche".

La Provincia di Reggio Emilia, in particolare, porta avanti progetti quali "L'orto a scuola", "Frutta & Verdura", "La spesa consapevole", "Il Teatro in Fattoria", "Abbinamenti di gusto" e "Fresh Break", dedicato agli adolescenti, con l'obiettivo di favorire il consumo di spuntini salutari e la decodificazione dei messaggi pubblicitari sul cibo.



Lo Chef Bonetti e i suoi giovani collaboratori.

Riconoscimenti ai pensionati 2007



Il Consigliere Gianbattista Castagnetti consegna il riconoscimento a Livia Leuratti.

Anche quest'anno, in occasione dell'assemblea di bilancio, la direzione dell'area territoriale di Reggio Emilia, d'intesa con la Presidenza della CIR, ha voluto ricordare i col-

legghi che, dopo molti anni di attività, hanno raggiunto la meritata pensione.

È stato consegnato loro il tradizionale vassoio personalizzato in ar-



Paolo Fiaccadori (a destra) riceve il riconoscimento dal Presidente della CIR Ivan Lusetti.

gento e tributato un caloroso applauso di affetto e ringraziamento.

Questi i dipendenti e soci andati in pensione con oltre dieci anni di servizio nella cooperativa: **Carla Al-**

legretti, Nadia Carletti, Sergio Davoli, Graziella Dondi, Lucina Donelli, Paolo Fiaccadori, Iames Fiorini, Livia Tilde Leuratti, Nadia Nasi, Vanna Neri, Bambina Roselli.

Dona ciò che non mangi

Un'iniziativa a favore dei degenti dell'ospedale di Tanguieta, in Benin

Coi risparmi dei buoni pasto il Policlinico di Modena sosterrà l'iniziativa "Adotta un letto nell'ospedale di Tanguietà", città dello stato africano del Benin, che con una capienza di 230 letti serve una popolazione di 70mila abitanti. L'ospedale è stato aperto dal Fatebenefratelli nel 1970: accoglie 5mila ricoveri all'anno ed esegue 2mila interventi chirurgici. **L'iniziativa, denominata "Dona ciò che non mangi", è promossa dal Policlinico e dalla CIR.** Il valore dei buoni pasto

eccedenti, non utilizzati dai dipendenti del Policlinico nel periodo compreso tra il 15 febbraio e il 15 agosto 2008, sarà devoluto a favore di Uniti per Tanguietà e Afagnan Onlus che si occuperà di utilizzare il ricavato per le spese di degenza dell'ospedale africano. L'operazione sarà possibile solo servendosi del servizio di ristorazione del Policlinico. L'ospedale che beneficerà della solidarietà in Benin si occupa dei bambini malati di Aids, poliometite, oppure affetti da malnutrizione, o

esposti alle tante malattie infantili che sono la diretta conseguenza del sottosviluppo di quella regione del continente.

"Un giorno di degenza – spiega don Ilario Cappi, parroco della Beata Vergine della Salute, la parrocchia degli ospedali modenesi – costa 15 euro, 10 giorni 150 euro, 30 giorni 450 euro, e così via. Il nostro appello è che qualcuno si faccia carico delle spese di degenza secondo le proprie possibilità". □

Dalla Finlandia in visita alle cucine del nuovo ospedale di Baggiovara

È con piacere che rendiamo pubblico il ringraziamento che il Rag. Lino Nicotera, responsabile commerciale Italia per la Rational Production s.r.l., ha espresso alla direzione ed al personale dell'area territoriale di Modena, in occasione della visita di una delegazione di manager di ospedali finlandesi alle

cucine del nuovo ospedale di Baggiovara.

"Desideriamo ringraziare vivamente per aver concesso alla delegazione di manager degli ospedali pubblici finlandesi di visitare la cucina centrale dell'Ospedale Sant'Agostino Estense di Baggiovara. La visita è risultata dav-

vero interessante e tutti i soggetti in questione hanno manifestato il loro forte apprezzamento per l'alto livello qualitativo della gestione organizzativa da lei diretta. È stato per noi un grande piacere ed abbiamo provato forte orgoglio nel poter dimostrare che le strutture sanitarie italiane non hanno

nulla da invidiare a nessuno, neppure a quelle presenti in un Paese come la Finlandia, dove l'attenzione che lo Stato dedica alle strutture sanitarie è veramente di grande rilievo. L'apprezzamento è rivolto a tutto lo staff operativo che ha dimostrato come sempre grande professionalità".

Riconoscimenti ai pensionati 2007



Giuliano Rabitti riceve il riconoscimento dalla Vice Presidente della CIR Lorella Vignali e dal Presidente del Comitato soci di Modena Lina Casarini.

Anche a Modena, in occasione dell'assemblea di bilancio, la direzione dell'area territoriale, d'intesa con la Presidenza della CIR, ha vo-

luto ricordare i colleghi che, dopo molti anni di attività, hanno raggiunto la meritata pensione. Questi i dipendenti e soci andati in pensio-



Il Consigliere Marcello Leonardi consegna il riconoscimento a Franca Martinelli.

ne con oltre dieci anni di servizio nella cooperativa: **Marisa Boggian, Maria Bortolani, Ines Busi, Maria Teresa Caselli, Amedeo Cecchini,**

Giuseppina Di Gioia, Maria Domenica Di Nucci, Franca Martinelli, Giuliano Rabitti, Silvana Stefani, Anna Torri.

“Festa dei Giovani 2008”

Premiazioni del progetto “Bella Copia”

Sabato 31 maggio 2008, presso la sala stampa del padiglione “C” della Fiera di Genova, nell’ambito della “Festa Giovani 2008”, si è tenuta la premiazione delle cinque scuole liguri vincitrici del concorso “Bellacopia”.

Il concorso, promosso da Legacoop Liguria, COOP Liguria, COOPSETTE, in collaborazione con CIR food e COOPSERVICE, verteva sulla valutazione di progetti economici innovativi in forma cooperativa presentati dalle classi 3^a, 4^a e 5^a delle scuole secondarie superiori della provincia di Genova, valutati e selezionati in funzione della fattibilità ed originalità dell’idea imprenditoriale e delle capacità di esaltare gli aspetti di mutualità, socialità e solidarietà.

Le scuole vincitrici

Le cinque scuole genovesi vincitrici del concorso sono risultate:

– **l’Istituto Agrario “B. Marsano”**, classe 4^a c, con la costituzione della cooperativa “L’alce e l’elefante” (avente come scopo la gestione ed il mantenimento delle aree verdi di proprietà della scuola);



– **l’Istituto Tecnico Commerciale “C. Rosselli”**, classe 4^a A, con la costituzione della cooperativa “Coop Party” (avente come scopo l’organizzazione di feste e la gestione del catering);

– **l’International School in Genova**, classe 3^a e 4^a, con la costituzione della cooperativa “Student Exchange around the globe” (avente come scopo ospitare ragazzi stranieri e promuovere il territorio genovese nel mondo);

– **l’Istituto Nautico “San Giorgio”**, classe 4^a C, con la costituzione della cooperativa “Get on Board” (avente come scopo la ristrutturazione di imbarcazioni in legno);

– **l’Istituto Tecnico Commerciale “Einaudi”**,

classe 3^a A Mercurio, con la costituzione della cooperativa “Funny Life” (avente come scopo la gestione del tempo libero di bambini provenienti da diversi paesi).

I progetti imprenditoriali in forma cooperativa delle cinque scuole genovesi, scelti per fattibilità ed originalità, sono stati premiati con 1.000 euro ciascuno.

Hanno partecipato alla premiazione il presidente di Legacoop Liguria Claudio Pontiggia, il Vice Presidente di Coop Liguria Francesco Berardini, la Responsabile Educazione al Consumo di Coop Liguria Vilma Cortesogno, il Presidente di Pandora Coop Valeria Malvicini.

Per CIR food ha presenziato il responsabile commerciale sviluppo d’area, Luca Brambilla.

“Gustolandia”: una realtà d’eccellenza

La società gestisce la ristorazione scolastica del Comune di Cascina (PI)

Una ristorazione per le scuole da ‘esportare’. Questo è stato il pensiero dominante alla presentazione del bilancio della società controllata dal Comune, “Gustolandia”, che dal settembre 2005 si occupa della refezione scolastica, sfornando ogni giorno fino a 1400 pasti. I soci privati, che detengono il 49% del capitale sociale (CIR food, Eudania, Cooperativa l’Arca e DA distribuzione alimentare) hanno raccolto la soddisfazione del sindaco **Moreno Franceschini**.

“Sfida complessa, ero preoccupato nel 2005, ma adesso posso dire che l’obiettivo è stato raggiunto con grande soddisfazione di tutti”. Il Sindaco ha poi annunciato i prossimi impegni, a partire dalla ricerca di nuovi partner nella compagine pubblica tra i Comuni vicini. *“Possiamo garantire fino a 600 pasti in più rispetto ad oggi – ha dichiarato l’amministratore delegato **Anna Ferrari** – così come pensiamo di incrementare l’attività di servizi buf-*

fet che già adesso facciamo con buoni risultati”. Alla presenza del presidente **Angelo Viegi** è stato inoltre annunciato il potenziamento della refezione nel periodo estivo, la realizzazione di zone lavaggio nei refettori, la creazione in due scuole medie del servizio self-service e, infine, una maggiore attenzione all’attività di raccolta differenziata nonché una prossima sostituzione dell’acqua in bottiglia con quella fornita dal gestore dell’acquedotto.

Il vitigno autoctono “Razzese di Arcola”

La riscoperta di un protagonista della viticoltura ligure

I vitigni autoctoni rappresentano un elemento importante del successo dei vini italiani nel mercato internazionale, una ricchezza storico-culturale ed economica del luogo che li esprime.

Porre l’attenzione su questi vitigni consente di ripercorrere il passato, gli antichi usi dei contadini, di comprendere quali varietà siano ancora presenti nei nostri vigneti più antichi, di operare una sorta di rinnovamento delle pratiche a partire dalla vigna per finire all’affinamento.

Arcola (SP) si pone all’attenzione del mondo enologico italiano con un antico vitigno autoctono a bacca bianca tipico dell’area, ma ormai da tempo dimenticato e la cui riscoperta si deve alla tenacia del conte Picedi Benettini, noto viticoltore dell’entroterra spezzino, con il sostegno della Regione Liguria e del Comune di Arcola.

Questo vitigno originariamente chiamato Razzese nella forma dialettale, tradotto poi in lingua in Rossese, presenta un caratteristico colore rosso sfumato assunto dalla buccia degli acini durante la maturazione.

Giorgio Gallesio, autore nei pri-



mi anni del 1800 di una fondamentale opera di botanica ed agricoltura, la “*Pomona Italiana*”, dedicata alle specie da frutto ed alle uve da vino coltivate in Italia, descrive questo vitigno come una varietà all’epoca molto diffusa in tutta la Liguria ed, in particolare, nella zona del Levante, ove era utilizzata in combinazione con il Vermentino e l’Albarola, nel tipico uvaggio delle 5 Terre, prima dell’impiego dell’uva Bosco. Probabilmente, tra le cause che hanno portato all’abbandono della coltivazione del Razzese, si può annoverare la scarsa resistenza del vitigno all’u-

midità ed al freddo, derivanti da una certa tendenza all’aborto floreale ed al precoce germogliamento, con conseguente necessità di impianti posizionati in modo da evitare sia il vento umido di mare che le gelate delle zone più interne.

Ma oggi è possibile con conoscenze più mirate sul territorio recuperare tale coltivazione; si tratta infatti di un vitigno capace di dare vini eccellenti, di buona qualità e finezza. Citando Gallesio: “il vino è bianco, sottile, secco, spiritoso e di serbo, e se la vite è in luogo aprico, somiglia ai vini del Reno. Quando se ne

limita la fermentazione, prende un pizzico che piace a molti, e quando è concentrato acquista uno spirito che lo avvicina al vino di Madera. Né le sue qualità hanno cangiato col variar dei secoli: esso è ancora al presente un vino squisito; potrebbe stare al confronto dei migliori vini di Europa, se i nostri agricoltori, più solleciti della qualità che della quantità, coltivassero la vite con più riserva, e dessero alla fattura del vino le cure e le diligenze che vi impiegano gli oltramontani”.

Attualmente, l’unico viticoltore che possiede ancora filari in purezza del vitigno Razzese è il conte Nino Picedi Benettini. Prove di vinificazione hanno evidenziato un intenso profumo fruttato e floreale, marcato da note dolci di vaniglia; in bocca appare pieno e corposo, con un’acidità viva, ma ben assemblata alle altre componenti.

In conclusione, si tratta di un vitigno autoctono che può legittimamente aspirare ad un suo preciso ruolo di protagonista nella viticoltura ligure e nazionale, con positivi risvolti anche sul futuro prossimo di Arcola.

Concerto romano del 1° Maggio

Il Gruppo CIR food, sponsor da sei anni della manifestazione, ha portato alla Festa del Lavoro l'esperienza e la cultura della ristorazione moderna

Anche quest'anno CIR food "ha alimentato" la lunga maratona musicale organizzata dai sindacati Cgil, Cisl e Uil, che ha riunito in piazza San Giovanni un milione di perso-



Raffaele Bonanni, Segretario Nazionale della Cisl, insieme al personale CIR della sede di Roma in occasione del concerto del 1° Maggio.

ne provenienti da tutta Italia.

Da mattina fino a tarda notte una trentina di colleghi e colleghe della sede di Roma con grande cuore, professionalità ed energia hanno sfornato, affettato e servito a cantanti e autorità, tra le quali anche Raffaele Bonanni, Segretario Nazionale della Cisl e Piero Marrazzo, Presidente della Regione Lazio, un mix di specialità tipiche della cucina emiliana e laziale.

Presso gli stand gastronomici di CIR si è potuto degustare salami, prosciutti crudi, mortadelle, porchetta, forme di Parmigiano-Reggiano, pecorino, erbazzoni, torte e altre specialità salate, Lambrusco, Prosecco e vini romani.

Subsonica, Elio e le Storie Tese, Caparezza, Afterhours,

Irene Grandi, Baustelle, Après la Classe, Piero Pelù, Marlene Kuntz, Max Gazzè, Enzo Avitabile e Manu Dibango, Raiz, Sud Sound System, Tricarico, Bisca Zulu con Enrico Capuano non si sono avvicendati solo sul palco, ma anche ai tavoli delle grandi postazioni a buffet, allestite nei 5.000 mq adibiti ad area ospitalità e backstage. Inoltre uno speciale servizio di catering è stato predisposto presso i camerini degli artisti, accontentando ogni loro richiesta.

Il comitato organizzatore del 1° Maggio ha espresso notevoli lodi e apprezzamenti all'organizzazione e al servizio che CIR food, e in particolare i colleghi di Roma, ancora una volta hanno offerto.

Le Frecce Tricolori "sostenute" dalla CIR

Forse non molti sanno che CIR gestisce la ristorazione della Caserma dell'aeroporto militare di Rivolto (PN). Proprio la base nella quale è di stanza e si tiene in costante esercizio le pattuglia acrobatica della Frecce Tricolori, vanto dell'Aeronautica Militare italiana e dell'intero Paese. Ci azzardiamo a dire che la qualificata opera del personale di cucina della CIR contribuisce a "sostenere" i fantastici piloti che stupiscono il mondo con le loro evoluzioni. Il 1° maggio scorso, all'inaugurazione della stagione agonistica e spettacolare, è stato allestito un grande rinfresco al quale ha partecipato l'allora Ministro della Difesa, Arturo Parisi.



L'ex Ministro della Difesa, Arturo Parisi, tra Paolo Burato, responsabile commerciale, a destra nella foto, e l'assistente di produzione, Roberto Marzotto.

Modena: un ricco programma di iniziative sociali

Il Comitato di sezione propone a tutti i soci ed ai loro famigliari il programma delle attività per l'autunno 2008.

"Il Palazzo dei Pio" – domenica 28 settembre alle ore 15,00 – visita guidata al "Castello di Carpi", cosiddetto per il miglioramento della struttura urbana, voluta da Alberto III (1475 – 1531) l'ultimo dei Pio a Carpi. Assunse l'aspetto di una vera e propria corte, ... fu sede principesca del Rinascimento.

Visiteremo l'appartamento nobi-

le, il museo della città, il museo del palazzo e l'adiacente Pieve romanica detta la "Sagra". La partecipazione è gratuita.

"Il Palazzo Ducale di Sassuolo" – domenica 26 ottobre alle ore 15,00 – visita guidata al Palazzo Ducale denominato "Delizia" per la sua bellezza e la sua collocazione nella Valle del Secchia, una preziosa testimonianza della cultura barocca. Suntuosamente affrescato da importanti artisti, fra i quali il francese Jean Boulanger. Tra i pittori bolognesi ricordiamo A.M. Colonna e A. Militello

e molti altri famosi. La partecipazione è gratuita.

"Alla scoperta del mito nel labirinto del Minotauro" – laboratorio "Dida" della Dott.ssa Luana Pozzoni, per i figli dei soci dai 6 ai 12 anni. Tre incontri: sabato 8 - 15 e 22 novembre.

Al termine di ogni incontro, è prevista una merenda a base di the, cioccolata calda e biscotti. Ad ogni bambino sarà donato il burattino con la scheda del mito. La partecipazione è gratuita.

"La sfoglia con il matterello dalla tagliatella al tortellino" – L'arte di fare la sfoglia tra storia e leggenda. Il corso si articolerà in tre incontri di 3 ore ciascuno. Mercoledì 19 - 26 novembre e 3 dicembre, dalle ore 20,00 alle ore 23,00, presso il self Naviglio a Modena. Il corso prevede prove pratiche con il coordinamento delle "Sfoglino" volontarie dell'Associazione La San Nicola di Castelfranco Emilia.

I programmi specifici di ciascuna iniziativa si potranno richiedere all'ufficio Soci CIR di Modena, Sig.ra Angela, tel. 059/317602.

Per ogni iniziativa è necessaria la prenotazione e la conferma 10 giorni prima del suo inizio.

Visitato il Castello di Formigine

Domenica 6 aprile u.s. un gruppo di 35 soci modenesi ha visitato il restaurato Castello di Formigine e gli scavi archeologici adiacenti. Tutti, indistintamente, adulti, giovani e bambini, erano incuriositi dalla bellezza delle strutture medioevali e dai ritrovamenti, negli scavi, di reperti archeologici risalenti al XIII secolo.



Perugia

Sabato 24 Maggio la costituenda sezione soci area Umbria, Toscana e Marche, ha organizzato la prima gita sociale. I partecipanti, cinquanta in tutto, partiti di buon mattino da Perugia, sono arrivati ad Urbino dove si sono riuniti con i colleghi delle Marche. Dopo una visita alla Galleria Nazionale delle Marche, situata all'interno dello splendido Palazzo Ducale, ci siamo spostati a Fano dove ci attendeva un ottimo pranzo a base di pesce. La passeggiata "digestiva" sulla spiaggia di Fano è stata d'obbligo e accompagnata da un bel sole e da un po' di vento, che ci ha

Ci siamo riusciti!!!

permesso però di ammirare anche gli esperti di sky surf che volteggia-

vano sulle onde. Il giudizio è stato unanime: al prossimo anno!



Nuove convenzioni a favore dei soci: tour operator I.M. Tour Srl

I.M. Tour Srl si impegna ad applicare le condizioni preferenziali di acquisto a tutti i soci CIR: da catalogo I.M. Tour tariffe già scontate ed applicate solo a clienti dedicati, sconti diversificati e rapporti ai di-

versi operatori principali come indicato in catalogo (esclusi i periodi di vendite promozionali, saldi, ecc.), biglietteria aerea, ferroviaria e marittima.

È possibile effettuare prenotazioni

ni on-line da ogni parte d'Italia. Per consultare il catalogo è sufficiente accedere a questo indirizzo: <http://www.imtour.it/cir/imtourcatalogo2008cir.html> di facile consultazione con i due loghi.

Il 25 aprile a Dublino

Nella foto il numeroso gruppo (... e non tutti si sono fatti fotografare!) che ha partecipato al week-end a Dublino, per il ponte del 25 aprile.

Il luogo in cui è stata fatta la foto, è i famosi giardini di Powerscourt, nella contea di Wicklow.

I giardini di Powerscourt rappresentano un magnifico esempio di giardino aristocratico con motivi italiani e giapponesi, di piante erbacee, laghi ornamentali, splendide statue, decorativi lavori in ferro battuto, un cimitero per animali. Al suo interno, si sono potuti ammirare oltre duecento varietà di piante ed alberi, incorniciate da vialetti ombrosi, laghetti ornamentali, statue, colture terrazzate, grotte nascoste e gradinate maestose.



Nuove convenzioni

LODOSAN SRL (prodotti sanitari/ortopedici) V.le Umberto I n. 5/A 42100 Reggio Emilia. Sconto 10% su tutti i prodotti.

Week end in Toscana a settembre

Il 5, 6 e 7 settembre 2008, Associr organizza un fine settimana in Toscana. Facendo base a Chianciano, saranno visitate Orvieto, Montepulciano e Siena. Per informazioni e prenotazioni rivolgersi a Katia Orlandini tel. 0522 530263.

Ancora una cena di beneficenza ottimamente riuscita

Il 9 maggio scorso, presso la Cooperativa Agricoltura Nuova, il Comitato di sezione soci ha organizzato una cena di beneficenza, il cui incasso è stato devoluto a favore di una nostra collega e del Comitato "Insieme per Oscar". *"Voglio esprimere la gratitudine nei confronti di tutti coloro che hanno contribuito a far sì che ancora una volta il lavoro del Comitato di sezione soci fosse un successo.* - ha dichiarato **Nicoletta De Gennaro**, Presidente del Comitato di sezione soci di Roma - *Operare uniti, insieme, rappresenta sempre un gesto di solidarietà che contraddistingue la nostra azienda. Un grazie particolare al nostro nuovo Responsabile d'area Alberto*



Nardino, che ci ha dato una mano nell'organizzazione della serata dimostrando subito di apprezzare

le nostre iniziative sociali. Alla nostra collega Giovanna, tutti in coro, diciamo: forza e vinci!"

Convenzioni per i soci

STUDIO DENTAL 2001
s.a.s. - tel. 0774 300782 - 339 4934477 - sedi di:
Collefiorito di Guidonia - Via dei Girasoli 9/11
Roma quartiere Trieste - Via Bisogno 5
L'Aquila - Via G. Carducci 6
Celano (AQ) - Via Marco- ni 51

■ Compagnia del cibo

sincero

La sincerità a tavola

*"...non v'è godimento più bello
di quando la gioia pervade tutta la gente
i convitati ascoltano nella sala il cantore
seduti con ordine, le tavole accanto sono piene
di pani e carni, dal cratere attinge il vino
il coppiere, lo porta e nelle coppe lo versa:
questo mi sembra nell'animo una cosa bellissima...
(Ulisse ad Alcinoò, Re dei Feaci)*



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

IL GIORNALE del Cibo

