

# CARTE *in* TAVOLA

Anno XXIII - n. 1 - marzo 2007 - 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 17 aprile 2007



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

Una nuova  
fase  
di sviluppo

Trent'anni  
di valori  
cooperativi

*La nuova  
ristorazione  
ospedaliera  
dell'Ausl di Bologna*

# Una nuova fase di sviluppo

*Nel Budget 2007 buone opportunità di crescita  
in un'economia in fase di ripresa*

Il Consiglio d'Amministrazione del Gruppo CIR food ha presentato ai soci e ai dipendenti la proposta di Budget 2007, nel corso di 9 assemblee sociali convocate in tutta Italia dai vari Comitati di sezione. Si è registrata una generale condivisione delle proposte, unita all'impegno per superare alcune difficoltà della società controllata Pastarito nel quadro di un progetto di rilancio della stessa.

## *Le nostre strategie, i nostri valori*

L'assemblea generale dei soci, svoltasi a Ferrara il giugno scorso, ha approvato il piano strategico CIR food 2006-2010 aprendo una nuova fase di sviluppo che porterà alla fine del 2010 ad una crescita del 40% rispetto al 2006.

Tale sviluppo riguarda soprattutto l'attività di CIR food nel mercato italiano, dove si concentrano le maggiori e principali risorse ed energie presenti in azienda, ma anche l'attività delle società parteci-

pate e controllate, sia in Italia che all'estero, che, seppur marginale, è comunque strumentale alla missione sociale della cooperativa, ovvero agli interessi dei soci lavoratori e dei soci sovventori.

Sono per CIR elementi di **distintività imprenditoriale** i seguenti fattori:

- attenzione al cliente consumatore
- qualità del servizio e del prodotto
- innovazione continua
- etica e coerenza nei comportamenti sul mercato
- rispetto e valorizzazione del lavoro e delle energie creative del personale.

Il futuro di CIR ha come riferimento il **consolidamento del modello cooperativo** nella gestione d'impresa e la sua evoluzione alla luce dei grandi cambiamenti sociali ed economici di questa epoca; in coerenza con la storia della cooperativa, con i valori che l'hanno guidata, e parte di un grande e crescente sistema cooperativo a cui milioni di italiani guardano con interesse e attenzione e dal quale si aspettano progetti e comportamenti positivi.

## *La dimensione aziendale*

La dimensione aziendale rappresenta certamente un fattore di successo, così come saper reggere il passo dello sviluppo è condizione imprescindibile e inarrestabile.

CIR ha assunto, negli anni, una dimensione che la mette al riparo da rischi, ed ha defi-

nito il nuovo piano strategico 2006-2010 proprio per garantire un futuro alla cooperativa all'interno del prevedibile scenario economico. L'impegno è quello di realizzarlo.

Negli elaborati, nelle valutazioni del Consiglio d'Amministrazione, nei comportamenti manageriali della direzione generale sono contemplati tutti gli elementi e condizioni che devono essere adottati per conseguire gli obiettivi proposti.

In quest'ottica l'eventuale unificazione ipotizzata da Camst, appresa dai giornali, seppur affascinante non convince, perché si ritiene che metta assieme solo la forza muscolare, ma non aiuti a valorizzare e far esprimere al meglio le grandi potenzialità che le persone possono dare e che una presenza articolata sul mercato di aziende cooperative può determinare.

Si ritiene, inoltre, che una rinuncia a esprimere sul mercato tutte le potenzialità di CIR, per un traghettamento più comodo in una maxi unificazione non sarebbe coerente con la sua storia, con gli impegni, i valori e i sacrifici che l'hanno caratterizzata.

Tuttavia è evidente che se ragioni di mercato o di economia, oggi imprevedibili, modificassero le prospettive, il consiglio d'amministrazione avrà l'obbligo di presentare ai soci nuove e diverse possibilità.

## *Il Gruppo Cooperativo Paritetico*

La situazione attuale e il



previsto posizionamento hanno indotto a scegliere altri percorsi. Si è preferito, infatti, intraprendere il percorso del Gruppo Cooperativo Paritetico con SIR Eudania, importante cooperativa di ristorazione toscana. Questo accordo è volto a unificare importanti competenze e professionalità e a produrre massa critica in alcune negoziazioni con il mercato, lasciando, però, la piena visibilità e autonomia alle due cooperative.

È improprio, infatti, parlare solo di sviluppo quantitativo, in quanto la grande dimensione, con conseguenti capacità economiche e tecniche, determina le condizioni fondamentali per generare vantaggi competitivi sul mercato, ma non va dimenticato che CIR è una cooperativa di persone, specializzata nel servizio alla persona, dove quindi determinante per il suo futuro è il ruolo delle risorse umane.

## *Elementi salienti del budget 2007*

Il ritmo di sviluppo del Gruppo CIR food è stato fra i più alti dell'intero settore della ristorazione.

Il fatturato complessivo del Gruppo CIR food sarà nel 2007 di **334 milioni di euro**, così articolato:

- la capogruppo CIR food Italia, 323,4 milioni di euro (in crescita del 9,4% sul 2006)
- le società controllate Italia, 7 milioni di euro
- le società controllate estero, 4 milioni di euro.

**L'utile netto di gruppo è previsto in 2,4 milioni di euro.**

Non viene considerato il fatturato proveniente dei singoli locali in franchising in Italia e all'estero che è stimato in 35 milioni di euro.

Nell'esercizio 2007 i pasti prodotti saranno 56 milioni, le strutture produttive diretta-



mente gestite da CIR saranno 850, il numero dei dipendenti raggiungerà le 7.800 unità e 9,2 milioni saranno i buoni pasto venduti a marchio Blueticket.

La **ristorazione collettiva**, cioè scuole, aziende, ospedali, case di riposo e ristorazione militare, segmento prevalente in CIR, produrrà un ricavo complessivo di 214 milioni di euro. La **ristorazione commerciale** prevede ricavi per 68,5 milioni di euro nei 112 pubblici esercizi attualmente gestiti in forma diretta, prevalentemente con i marchi RITA e PIAZZA del SOLE; a questi sono da aggiungere le importanti catene in franchising PASTARITO-PIZZARITO (40 locali in Italia, 3 a Barcellona, 1 in Grecia, 1 in Bulgaria, 2 in Turchia e 1 in Cina) e FLASH CAFE' (51 locali). Per tutti i brand del gruppo sono previste nuove aperture, sia in gestione diretta che in franchising.

La divisione **buoni pasto** Blueticket prevede un fatturato di 45,2 milioni di euro, con un incremento del 6% sul 2006 pari a 2,5 milioni di euro.

Il Gruppo Cooperativo Paritetico Ristorazione Italiana conta di realizzare un fatturato complessivo di 376,5 milioni di Euro.

Sul fronte degli **investimenti** il budget 2007 conferma

la linea seguita negli anni da CIR di reinvestire le risorse autofinanziate con l'attività: per il 2007 la cifra complessivamente ipotizzata è di 10 milioni di euro tenendo presente che da questo esercizio verrà a mancare l'apporto del TFR, pari a 3 milioni di euro all'anno.

Da segnalare che a budget 2007 tra le principali distinzioni di CIR si prevede di spendere interamente sull'esercizio le seguenti cifre:

- 330.000 euro in ricerca e sviluppo
  - 876.000 euro nel sistema qualità
  - 770.000 euro in marketing e comunicazione
  - 811.000 euro in formazione ed addestramento
- per un totale di 2.787 milioni di euro.

**Nell'ambito sociale**, dopo essere diventata cooperativa di produzione lavoro alla fine del 2004, CIR ha registrato un forte aumento nel numero dei soci cooperatori che sono passati dai 3.195 all'inizio del 2006 ai 4.461 di fine anno: l'incremento è avvenuto anche nel capitale sociale sottoscritto che è passato da 2.249.000 euro a 2.342.000 euro al 31/12/2006.

In leggera crescita anche il numero dei sovventori, pari a 4.154 unità a fine anno con un capitale sottoscritto di

12.094.000 euro.

L'aumento più elevato è avvenuto nel prestito sociale che negli ultimi 12 mesi è cresciuto di ben 5,4 milioni di euro attestandosi a 43.712.000 euro, a fine esercizio: rimane questa la migliore testimonianza della fiducia dei soci nei confronti della cooperativa.

## *News di rilievo all'estero*

È iniziata, su decisione degli organi sociali, anche una politica di ridefinizione della strategia di sviluppo all'estero, che nel budget 2007 prevede un forte impulso allo sviluppo in franchising in particolare della formula Pastarito. Dopo i successi conseguiti con le aperture realizzate nel 2006 in Spagna, Turchia e Grecia, nel 2007 si prevedono nuove aperture sempre in franchising in Spagna, Turchia e Cina, mentre trattative sono in corso con operatori interessati per altri paesi. In tutti questi casi si opera con il vincolo di non procedere ad investimenti diretti, ma con l'impegno a sostenere il trasferimento di know-how compreso il personale per gli avviamenti e l'assistenza tecnica, tutto ciò a supporto di importanti investimenti che i nostri partner si sono impegnati a fare.

Nello stesso tempo si consolidano e si svilupperanno le gestioni dirette in Bulgaria, Belgio e Stati Uniti.

Nello specifico degli Stati Uniti, dopo l'apertura del primo self service RITA a Washington, si andrà alla prima esperienza di gestione scolastica con l'intenzione di trasferire in quella realtà il nostro modello di ristorazione scolastica, volto a contrastare le difficili problematiche conseguenti alla crescente obesità dei bambini.

# Trent'anni di successi nel rispetto dei valori cooperativi: 1977 - 2007

Il 7 gennaio 1977 si costituisce, a Reggio Emilia, la Cooperativa Reggiana di Ristorazione (nata dall'esperienza della Cooperativa Gramsci, fondata nel 1973, e della mensa ACLI) che nel 1992 darà vita, assieme a CORIS di Modena e a COFERI di Ferrara (già operanti nei loro territori), all'attuale CIR.

Il 2007, dunque, rappresenta il traguardo trentennale di un'esperienza importante: un passaggio simbolico di un percorso pieno di successi. Con misurato orgoglio segnaliamo la ricorrenza a tutti i nostri interlocutori, insieme ad una simpatica coincidenza: il 7 gennaio del 1797, a Reggio Emilia, nacque quel "Tricolore" che è diventato la nostra bandiera nazionale. Una ricorrenza che viene celebrata ogni anno, dopo che il Parlamento italiano ha dichiarato il 7 gennaio "Giornata nazionale della Bandiera".

Sarà più semplice, così, ricordarci anche del giorno della costituzione della nostra cooperativa.

Per celebrare il trentesimo anniversario della costituzione della cooperativa, nel corso dell'assemblea sociale di Reggio Emilia, il 2 marzo scorso, sono state consegnate targhe ricordo ai soci fondatori e ai famigliari di coloro che ci hanno lasciato.

Il Presidente del Gruppo, Ivan Lusetti, ha pronunciato le seguenti parole:

*Sigg. soci/socie è con profondo piacere ed emozione che assolvo al compito di celebrare il 30° di fondazione della CRR a Reggio Emilia.*

*Era il 7 gennaio 1977, davanti al notaio Giandomenico Serri, in via Toschi a Reggio Emilia, un gruppo di autentici cooperatori dava vita alla costituzione della Cooperativa Reggiana Ristorazione con un capitale iniziale di 60.000 lire.*

*Assunse la presidenza della cooperativa Niveo Grossi, già esperto cooperatore con esperienze di lavoro e di amministratore alle Latterie Giglio e coop di consumo Reggio, ma in particolare presidente della cooperativa Gramsci; vice presidente veniva nominato Silvio Cari Galligani portatore di esperienze nel mondo cooperativo e con passato di sindacalista Cisl.*

*Gli altri soci fondatori erano: Giuliano Scappi, Franco Pastorelli, Maurizio Rizzolo, Luciano Semper, Leo Gazzini, Gianni Poli, Ero Davoli, Giacomo Piccinini, Mario Gibertoni e Alfiero Corgbi,*

*quest'ultimo, recentemente scomparso, vero motore dello sviluppo operativo della cooperativa.*

*Con l'atto costitutivo della cooperativa viene nominato anche il collegio sindacale composto dal rag. Enrico Iotti (Presidente), fra l'altro rientrato nel nostro collegio sindacale con l'ultima assemblea di nomina, dal rag. Rino Boiardi e dal rag. Celso Cattini.*

*I nostri soci fondatori vanno annoverati fra le persone con grande sensibilità sociale e molto convinti del successo dell'idea cooperativa nella gestione d'impresa.*

*Persone provenienti da diverse sensibilità politiche, sindacali e religiose, ma uniti dai valori propri dei principi cooperativi, che con una prima grande lungimiranza hanno dato priorità agli interessi collettivi e sociali del territorio rispetto alle loro idee e convinzioni personali o di appartenenza politica, costruendo una cooperativa cosiddetta unitaria, cioè aderente a Legacoop e Conf-cooperative.*

*Ricordiamoci che trent'anni fa i muri erano ancora belli eretti e le divisioni politiche molto marcate; questi soci fondatori,*



Il presidente Lusetti consegna la targa ricordo a Niveo Grossi (foto a sinistra) e a Silvio Cari Galligani (foto a destra).

*ben guidati dall'allora presidente Grossi, seppero trovare coraggiose intese aprendo e favorendo in questo modo la strada all'apporto dei tre sindacati CGIL, CISL e UIL che conseguentemente fornirono anch'essi un supporto decisivo al decollo della CRR.*

*Ho avuto la fortuna di trovare la locandina originale di presentazione della CRR che cito:*

"Siamo nati dalla fusione della Cooperativa Gramsci – fondata a sua volta nel 1973 dalla trasformazione in cooperativa del circolo Gramsci, aderente alla Lega delle Cooperative – e della mensa ACLI – aderente all'Unione delle Cooperative.

Ci proponiamo di fornirti un pasto più adeguato alle tue esigenze fisiche ed economiche.

Offriamo spazio al tuo interesse, ai tuoi suggerimenti per valutare assieme la qualità, il prezzo del nostro servizio e l'importanza sociale che ha il problema della ristorazione per i lavoratori.

Ogni giorno, 130 addetti in 15 unità di produzione confezionano il pasto per te e per altri settemila operai, studenti e ospiti di comunità.

Serviamo le mense di 250 aziende in tutta la provincia; un nuovo centro di confezionamento a Fabbrico ci permetterà di raggiungere anche i lavoratori della bassa reggiana, con un pasto caldo e dieteticamente equilibrato.

Produrrà altri 6.000 pasti giornalieri ed entrerà in funzione entro il 1977 per il comprensorio Guastalla-Correggio. Altre nostre strutture dovranno sorgere nella zona delle ceramiche e in quella montana.

Non soltanto produrre di più, ma anche produrre meglio, adeguando, come stiamo facendo, i nostri menu alle diverse esigenze caloriche della utenza e svolgendo un ruolo attivo nel campo dell'informazione dietetica e della salute".

CRR, via Puccini 2 - Reggio Emilia.

*Come avete ascoltato si tratta di propositi e progetti molto innovativi per quei tempi, temi peraltro che a trent'anni di distanza sono tuttora attuali.*

*Vincente è stata l'idea di dare vita ad una cooperativa che dava risposta in modo chiaro a bisogni fondamentali di quel periodo, quali: una corretta ed economica*

## In ricordo di Alfiero Corghi

La recente scomparsa di Alfiero Corghi, socio fondatore della CRR, ha commosso tutti coloro che lo hanno conosciuto.

"Fiero" è stato un eccezionale dirigente cooperativo: per la totale dedizione all'impresa e ai suoi valori, per l'inesauribile disponibilità verso il prossimo, per il grande spessore umano e civile che gli conferiva autorevolezza pur nella modestia dei comportamenti.

Personaggio simbolo dell'inizio della ristorazione collettiva a Reggio Emilia, ha seguito lo svi-



luppo delle prime "mense interaziendali", sorte per migliorare le condizioni del lavoro ed offrire maggiori servizi alle imprese.

Orientato al cliente ed al prodotto, Alfiero è stato d'esempio per i soci e per i dipendenti della cooperativa, sempre presente con quel suo inseparabile cappello che completava il profilo di un uomo buono.

Alla moglie Dina, ai figli Loretta, Ivano, Giancarlo e alla nuora Blò Magali le condoglianze del Gruppo CIR food.

*alimentazione vista dall'ottica dei consumatori, nuovi posti di lavoro e possibilità di crescita professionale in un settore, la ristorazione, almeno allora a Reggio assolutamente sconosciuto, oltretutto con versamenti contributivi regolari.*

*A questo si aggiunga la competenza e la passione che hanno consentito di sperimentare, a volte di inventare e sviluppare formule di ristorazione ancora poco conosciute e praticate negli anni settanta, se pensiamo al concetto dei pasti d'asporto e della somministrazione dei pasti con il metodo del self service che hanno contribuito in modo decisivo al successo nel tempo di questa cooperativa.*

*Lungimiranza e coraggio anche sociale e culturale, mi riferisco ad alcune scelte fatte alla fine degli anni settanta, quali: la 1ª conferenza provinciale sulla ristorazione con il coinvolgimento di grandi esperti del mondo medico e universitario.*

*Alla campagna "Non mangiare solo" orientata a favorire il coinvolgimento dei consumatori alla adesione a soci della cooperativa e a sensibilizzare il contesto sociale e territoriale sulla grande trasparenza nella gestione e nel governo della cooperativa CRR.*

*Gli uomini e le donne impegnati nella gestione della cooperativa in quei primi anni, hanno avuto la grande capacità di impostare un modello di gestione fondato sul coinvolgimento, la motivazione e la crescita professionale del personale.*

*Con il loro esempio quotidiano, fatto di grande disponibilità, spirito di sacrificio, generosità verso gli altri, hanno creato i cromosomi che hanno costituito le basi e i valori fondamentali del percorso che ha guidato la crescita e il successo della attuale cooperativa CIR.*

*Uomini e donne che con lungimiranza hanno introdotto, praticato e trasmesso stili di direzione e modelli di gestione, fondati sui principi di sana economia, trasferendo alle nuove generazioni concetti come quello del rispetto della produttività e dell'autogestione delle strutture che si sono dimostrati vincenti sul mercato e che hanno consentito alla cooperative di fare quelle accumulazioni economiche, destinate ai fondi riserva indivisibili della cooperativa, utilizzate per investire sullo sviluppo futuro della cooperativa.*

*In linea e coerenza con quei concetti, con quei valori, con quello stile di direzione, si è costruito il successivo sviluppo della CRR prima e della CIR poi, che ha messo a disposizione di questa provincia strutture, competenze e risorse, contribuendo a quel miglioramento progressivo della qualità della vita e dei servizi che l'hanno portata ai vertici nazionali nelle classifiche di questi valori.*

*Non trovo una misura adeguata per ringraziare i fondatori delle CRR, gli uomini e le donne socie che in quegli anni difficili hanno con straordinaria generosità dato tutto quanto potevano all'interesse collettivo e della coo-*

*perativa, spesso, purtroppo, costretti anche a mettere in secondo ordine gli affetti più cari e l'interesse delle famiglie.*

*Tante persone che hanno dato senza mai chiedere, per tutte queste persone e per quelle che hanno operato negli anni successivi, la sede CIR di Reggio, la sezione soci insieme alla presidenza stanno progettando di offrire a tutti questi uno spettacolo al teatro municipale di Reggio probabilmente per il prossimo autunno.*

*Una menzione particolare per tre persone, tuttora importantissimi punti di riferimento gestionale della cooperativa, già assunti in coop Gramsci; il riferimento è al nostro valido direttore amministrativo rag. **Luigi Castagnetti**, alla responsabile ufficio paghe **Maura Braglia** e alla prima assunta in assoluto, ma insostituibile presidio dell'ufficio di presidenza **Loretta Benedetti Rossi**.*

*Infine un particolare ringraziamento ed un pensiero per coloro che purtroppo sono scomparsi negli anni: un particolare personale ricordo va al geometra Franco Pastorelli, perché è stato progettista di molti dei nostri locali di successo ed è prematuramente scomparso; ad Alfiero Corghi, vero grande generoso e infaticabile motore della crescita operativa della cooperativa e, infine, a Giacomo Piccinini, consigliere d'amministrazione saggio e valente e grande promotore delle relazioni commerciali e istituzionali della cooperativa, entrambi recentemente e improvvisamente scomparsi.*

# La nuova ristorazione ospedaliera dell'Ausl di Bologna

*La commessa è di nove anni. Premiata la professionalità e l'innovazione*

CIR food si è aggiudicata, per nove anni, il servizio di ristorazione ospedaliera dell'Azienda USL di Bologna, degli Istituti Ortopedici Rizzoli e della refezione scolastica dei Comuni di Bazzano e Loiano, per complessivi 124 milioni di euro.

Il servizio, partito il 1° febbraio scorso, prevede, a regime, quasi 2 milioni e 200 mila pasti all'anno. Nelle cucine dell'Ospedale Maggiore verranno prodotti circa 2 milioni di pasti destinati a Bologna (compreso l'Istituto Ortopedico Rizzoli) e a tutta l'area Nord, mentre nelle cucine degli Ospedali di Bazzano, Vergato e Loiano saranno prodotti 200.000 pasti destinati all'area Sud, compresa la refezione scolastica dei Comuni di Bazzano e Loiano.

CIR food utilizzerà le strutture già esistenti e sistemerà, a proprie spese, i locali mensa di alcuni ospedali, per renderli

più confortevoli e accoglienti.

Continueranno a prestare la loro professionalità nel servizio della mensa ospedaliera 25 dipendenti dell'Azienda USL di Bologna e 3 operatrici, cuoche, del Comune di Loiano.

## *Prodotti di qualità*

Il nuovo servizio offrirà prodotti **biologici** (latte, legumi, frutta, verdura, pasta di semola, riso, omogeneizzati, pollo), prodotti **DOP** – Denominazione di Origine Protetta – della regione Emilia Romagna (Parmigiano Reggiano, prosciutto, coppa, salami), prodotti **IGP** – Indicazione Geografica Protetta (la pera di Romagna, mele, pesche, scalogno), prodotti del **commercio equo e solidale** come le banane, e menù dedicati alle diverse etnie e confessioni religiose.

## *Impatto ambientale ridotto*

Il progetto prevede misure particolari, come la limitazione dell'impatto dei mezzi di locomozione per il trasporto dei pasti, maggiore attenzione al volume e alla tipologia degli imballaggi, tecnologie di produzione a minor consumo energetico, minori consumi idrici e sistemi di smaltimento dei rifiuti il più possibile compatibili con l'ambiente.

## *Alimenti della tradizione locale in via di estinzione*

La riorganizzazione del servizio di ristorazione ospedaliera dell'Azienda USL di Bologna prevede l'introduzione nel menù di prodotti tradizionali, in sostituzione di quelli convenzionali, in occasione di alcune giornate speciali o di festa.

## *Laboratori del Gusto*

A marzo partiranno i primi *Laboratori del Gusto* rivolti agli operatori dell'Azienda USL. In autunno sono previsti *Laboratori del Gusto* dedicati agli ospiti delle strutture sanitarie e a tutti i cittadini. Conoscenza e diffusione della cultura gastronomica, infatti, sono prerequisiti per una ristorazione di qualità. Il progetto prevede momenti di teoria e pratica



dell'utilizzo di prodotti e procedimenti, con una formazione specifica per il personale di cucina e occasioni di educazione al gusto anche per il resto del personale, degli ospiti presenti nelle strutture sanitarie e per i cittadini.

## Filiera corta

La CIR si impegna, per il territorio di Loiano, a utilizzare i prodotti locali (carni di vitellone, pecorino stagionato, ricotta di pecora, ciliegie, ecc.) attraverso convenzioni con fornitori della zona, in un processo che in termini di sostenibilità ambientale si defi-



nisce di "filiera corta". Dunque distanze più brevi da luogo di produzione a luogo di consumo e meno soggetti im-

pegnati nella filiera, con evidenti effetti sull'ambiente. Stesso principio per quanto riguarda lo smaltimento dei rifiuti organici, trasformati in composti da utilizzare per concimare.

## Solidarietà

Il progetto prevede la partecipazione sistematica dell'Azienda USL di Bologna all'interno dei percorsi di solidarietà già esistenti nella realtà metropolitana bolognese, valorizzando e rendendo disponibili prodotti alimentari non consumati a favore di persone svantaggiate.

# Riconoscimenti

## La squadra dell'Associazione Reggiana Cuochi al vertice della cucina mondiale

Alcuni componenti sono soci lavoratori della CIR

La VII° edizione degli Internazionali d'Italia – svoltasi dal 27 febbraio al 1° marzo u.s. a Massa Carrara – ha visto la S.A.R.C. (Squadra Associazione Reggiana Cuochi) protagonista assoluta della competizione con un risultato inedito e significativo per la sua portata internazionale.

Oltre a tutte le medaglie d'oro e d'argento individuali, i no-

stri chef si sono aggiudicati l'oro assoluto di squadra, riuscendo a sconfiggere la potente squadra delle Marche, ma soprattutto la squadra nazionale della Romania, rispettivamente al 2° e 3° posto.

Il team reggiano – composto da 4 chef, 4 pasticceri e 2 artisti, allenati da **Wilson Blasi** e capitani da **Massimo Iori** – ha ottenuto brillanti riconoscimenti confrontandosi con i migliori specialisti del mondo sotto l'egida della Federazione Italiana Cuochi (FIC) e della World Association of Cook Society (WACS).

Dal 2004, anno della fondazione della squadra e della prima partecipazione agli Internazionali d'Italia, il Team Sarc ha sempre migliorato, passando dal quinto posto in classifica generale del 2004 al terzo della passata edizione, intramezzati – nel 2005 – da un brillante primo posto nella categoria "a caldo". Due sono state, infatti, le prove nelle quali le 20 squadre di chef

si sono anche quest'anno cimentate: il freddo (martedì 27) e il caldo (mercoledì 28). La differenza sta nella preparazione dei piatti, che avviene prima (nel caso del freddo) o direttamente sul posto (nel caso del caldo).

Questa la composizione della Squadra Associazione Reggiana Cuochi che ha vinto l'oro:

Wilson Blasi (Chef dipendente CIR food), *team manager*.

Massimo Iori (Chef dipendente CIR food), *capitano*.

Simone Comodi (Chef dipendente CIR food), Massimo Guidetti (Chef), Eugenio Braglia (Chef), Simona Margini (coordinatrice), Simone Magnanini (logistica) e Alessio Quarantelli (junior chef). Chef pasticceri: Stefano De Pietri e Cristiano Ardori. *Chef artistico*: Marco Garusi. *Decorazioni*: Santina Roveresi. Direttore di sala: Enore Soncini. Direttore marketing: Rita Mantovani (dipendente CIR food). Direttore generale: Vanes Fontana.



La squadra vincitrice riceve i ringraziamenti e l'applauso dei soci della CIR in occasione dell'Assemblea di Budget.

## Pastarito e Pizzarito anche in Francia

*In fiera a Parigi per incontrare partner interessati  
ad ampliare la rete in franchising*

Con 55 milioni di pasti prodotti e serviti ogni anno, il Gruppo cooperativo CIR food – già presente in Belgio, Bulgaria, Cina, Croazia, Grecia, Spagna, Stati Uniti, Turchia e Vietnam – mira a sviluppare la presenza del proprio marchio Pastarito-Pizzarito in territorio francese. Forte dell'esperienza maturata in Spagna e Grecia, il gruppo si è presentato con un proprio stand alla fiera Franchise Expo – svoltasi a Parigi dal 23 al 26 marzo u.s. – per entrare in contatto con imprenditori locali intenzionati a condividere lo stile di ristorazione lanciato in altri mercati con l'insegna Pastarito-Pizzarito.

*“Proseguiamo nel proces-*

*so di internazionalizzazione che abbiamo intrapreso cinque anni fa, perché crediamo sia uno strumento per la competitività, attraverso la conoscenza dei mercati diversi, in alcuni casi più evoluti, e perché nel prossimo futuro il valore delle aziende si misurerà sempre più su mercati sovranazionali. – afferma Gian Luigi Contin, Direttore CIR Food International – Con questi nuovi obiettivi ci proponiamo di valorizzare l'Italian food anche su mercati come quello francese che hanno già una radicata sensibilità verso le enogastronomie regionali”.*

I locali Pastarito-Pizzarito adottano una formula origina-

le di servizio al tavolo, basata sulle specialità italiane più conosciute, la pasta e la pizza. I clienti possono abbinare in modo creativo tipo di pasta e condimento e scegliere con fantasia la farcitura delle pizze.

Ogni locale Pastarito-Pizzarito ha un'atmosfera unica e diversa, per gustare il rito della pasta e della pizza in una cornice sempre nuova, con porzioni abbondanti, prezzi accessibili e una qualità tutta italiana. Un sicuro richiamo per chi vuole gustare piatti diversi rispetto alle proprie tradizioni alimentari.

Grazie alla cucina a vista – come segno di rispetto e trasparenza per il cliente – e al design moderno, i locali Pastarito-Pizzarito offrono un contesto caldo e familiare che rivisita la tipica trattoria italiana.

Il Gruppo CIR food ha acquisito il marchio Pastarito-Pizzarito nel 2004 con l'obiettivo di svilupparlo attraverso nuove aperture in Italia e nel mondo e ne ha fatto uno dei punti di forza della propria politica commerciale. È quindi strategica la ricerca di partner qualificati a cui affidare la concessione di licenze di franchising, formula di collaborazione indicata per chi vuole avviare una nuova impresa senza partire da zero, affiliandosi ad un marchio già affermato. In Italia sono presenti 49 ristoranti Pastarito-Pizzarito, concentrati nelle città di Milano, Roma, Torino, Genova, Bologna e Firenze.



# Ristorazione biologica

*L'esperienza della cooperativa all'attenzione del mercato, degli operatori del settore e della ricerca*

*“Negli ultimi due anni il biologico italiano ha registrato una fase di assestamento, dopo più di dieci anni di sviluppo al ritmo del 20% annuo. Ma c'è un comparto che non ha subito alcun rallentamento: il catering BIO nella scuola, che ha raggiunto nel 2005 il significativo risultato di un milione di pasti preparati ogni giorno anche con prodotti biologici.*

*Gli operatori si trovano tuttavia di fronte a problemi rilevanti: come rispettare i bandi di gara, ad esempio, redatti in modo sempre più complesso, o cosa si deve fare in caso di carenza del prodotto biologico con il quale si è vinta una gara”.*

Sono queste le parole usate

dal Presidente del CCPB, Lino Nori, nel presentare il convegno tenutosi nel febbraio scorso a Rimini sul tema “Ristorazione biologica. Il bando di gara: facciamolo in diretta”.

L'esperienza della CIR è stata portata da **Anna Flisi**, Responsabile Ricerca & Sviluppo del Gruppo CIR food.

Quello di Rimini è solo uno dei tanti appuntamenti di studio sui temi dell'alimentazione, ed in particolare sull'utilizzo dei prodotti biologici, ai quali viene invitata la nostra cooperativa, affinché metta a disposizione la notevole esperienza acquisita “sul campo”. Si tratta di un importante riconoscimento (ed apprezzamento) della capacità di innovazione imprenditoriale e delle

professionalità sulle quali molto abbiamo investito.

Non dimentichiamo, tra i vari appuntamenti nei quali abbiamo portato il nostro contributo, il convegno internazionale Ristorazione 2000 che si è svolto a Milano, nei mesi scorsi, nel quale **Giorgia del Torre**, responsabile dell'Ufficio Prodotto del Gruppo CIR food, ha tenuto una relazione sul tema: “La voce dei piccoli consumatori: indagine sulla ristorazione scolastica”. L'appuntamento di Milano, organizzato dalla rivista Ristorando in collaborazione con FIPE e ANGEM, è una delle più importanti iniziative di studio e approfondimento sui temi della ristorazione che si organizzano nel nostro Paese.

## La tv al Centro Pasti di Modena per parlare di biologico nella ristorazione scolastica

Lo scorso 13 febbraio la troupe televisiva di “Con i piedi per terra”, programma dell'emittente Telesanterno, ha visitato il Centro di Produzione Pasti CIR Malavolti di Modena per una puntata dedicata all'alimentazione biologica nella ristorazione scolastica che ha coinvolto anche Pro.B.E.R., l'Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna.

Nella foto la giornalista **Elisabetta Gori** intervista **Daniela Fabbi**, responsabile della comunicazione CIR (a destra) e **Monica Vedelago** (a sinistra), dietista del Centro Pasti.



# Incontro tra i consigli d'amministrazione di Eudania e di CIR

Il comitato di direzione del Gruppo Cooperativo Paritetico, che si riunisce una volta al mese, sta accelerando il processo di integrazione secondo quanto definito nell'iniziale accordo stipulato, tutto ciò a fronte del buon clima e dei costruttivi rapporti instaurati.

La prima attività che verrà gestita in comune riguarda gli acquisti. La grande sfida, infatti, è produrre azioni e decisioni che confermino i vantaggi comuni derivanti dalla scelta di costituire il Gruppo Cooperativo Paritetico, vantaggi che vanno ricercati nell'abbattimento dei costi e

in una maggiore capacità competitiva sul mercato.

Nel mese di febbraio si è tenuto un incontro tra i due consigli di amministrazione per conoscere e integrare i rispettivi budget aziendali.

L'incontro, avvenuto a Villa Macchiavelli in località Sant'Andrea in Percussiva (San Casciano Val di Pelsa), ha fornito l'occasione ai consiglieri di conoscersi personalmente e costruire, così, un clima di sempre maggior collaborazione.

I due presidenti, Sergio Senesi e Ivan Lusetti, hanno ribadito l'impegno comune nel Gruppo Cooperativo Paritetico, con l'obiettivo di un maggior sviluppo e di maggiori sinergie per razionalizzare i costi indiretti che rappresentano una componente significativa nel Budget del GCP stesso.



Un momento dell'incontro tra i due consigli d'amministrazione.

## Lo sviluppo delle carriere femminili nelle cooperative

*A Reggio Emilia un convegno promosso da Legacoop e CESVIP per parlare di "azioni positive" in un'ottica di genere*

Venerdì 26 gennaio a Reggio Emilia, presso l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Cesvip e Legacoop hanno presentato i risultati di un'indagine condotta su sei cooperative delle province di Modena, Parma e Reggio Emilia, mirata ad analizzare le misure messe in atto da ciascuna azienda per valorizzare le risorse umane in un'ottica di genere. La ricerca, rientrando in un progetto regionale cofinanziato dall'Unione Europea, fa parte di una delle azioni-intervento messe in campo da Legacoop per promuovere percorsi di sviluppo di carriere fem-

minili nelle cooperative, a fronte della comprovata e riconosciuta sottorappresentanza delle donne nei ruoli dirigenziali.

A presentare i risultati dell'indagine sono intervenuti Tindara Adabbo e Massimo Neri, docenti dell'Università di Modena e Reggio Emilia. Sono state portate, inoltre, testimonianze aziendali da parte delle cooperative che hanno partecipato all'indagine; tra queste, quella della CIR, rappresentata dal Presidente Lusetti e dal Resp.le f.f. dell'Ufficio risorse umane, Giordano Curti.

"Con il progetto di ricerca –

spiegano i responsabili di Cesvip – Legacoop si prefigge il raggiungimento di tre obiettivi: rendere visibili le "azioni positive" già esistenti, divulgando cioè le buone pratiche attivate da ciascuna cooperativa per facilitare l'inserimento e migliorare le condizioni di permanenza e sviluppo professionale delle proprie lavoratrici e socie; formalizzare ed istituzionalizzare le "azioni positive" già attivate nelle diverse cooperative coinvolte nel progetto per costruire modelli di 'buone pratiche' trasferibili; fornire infine linee guida alle organizzazioni ed ai sistemi territoriali".

# La sicurezza per chi lavora in CIR

*L'impegno di tutti per diminuire gli infortuni*

Negli ultimi cinque anni sono cresciuti in misura considerevole gli occupati, le cucine gestite e i locali della nostra cooperativa.

Una crescita che la CIR ha accompagnato con importanti investimenti nella sicurezza dei luoghi di lavoro, nelle attrezzature, nella formazione dei soci e dei dipendenti.

Usando degli specifici indicatori, negli ultimi anni abbiamo monitorato con più attenzione tutto ciò che riguarda gli infortuni sul lavoro, anche al fine di verificare l'efficacia delle scelte compiute.

Alcuni macro dati:

- nel 2001, con meno di 5.000 addetti (in queste analisi è corretto tenere conto anche di coloro che sono rimasti per brevi periodi in cooperativa), gli infortuni sono stati 408 nelle nostre strutture e 40 in itinere (i cosiddetti infortuni casa lavoro). Complessivamente i giorni di infortunio sono stati 9.000;

- nel 2005, con 8.194 addetti, gli infortuni sono stati 506 nelle nostre strutture e 67 in itinere. Complessivamente i giorni di infortunio sono stati 11.203;

- per il 2006 i dati degli infortuni di tutte le aree non sono ancora pervenuti, ma con oltre 8.717 addetti dovremmo essere in una situazione simile al 2005. Complessivamente i giorni di infortunio sono stati 12.883;

- da 4 anni la percentuale delle ore di infortunio sulle ore lavorate oscilla dallo 0,5% allo 0,7%, prendendo in considerazione anche gli infortuni in itinere.

In numeri assoluti, inoltre,



i dati mettono in evidenza che la causa del maggior numero di giornate di infortunio, sono gli infortuni in itinere, cioè l'incidente mentre ci si reca al lavoro o in uscita dal lavoro.

**Nei refettori e nelle cucine** le cause principali sono lo scivolamento, l'inciampo e la caduta, con un incidenza del 29%; il taglio con coltelli, 12%; lesioni diverse provocate da urti 7,50%; da schiacciamenti 7,40%.

Il taglio dall'uso della affettatrice (la maggioranza dei tagli avviene durante la pulizia, a lama ferma) oggi è al 6,44%, mentre, negli anni precedenti, era purtroppo uno degli infortuni più diffusi ed era causa del 8,50% di infortuni; così come sono diminuiti gli infortuni per scottature passando dal 7,58% al 5,33%.

Un migliore uso dei dispositivi di sicurezza, nuove procedure aziendali e sicuramente una maggiore attenzione, hanno diminuito di molto queste tipologie di infortuni.

**Cosa stiamo facendo per diminuire gli infortuni e cosa**

**potremmo fare.**

Per diminuire il rischio di scivolamento facciamo montare i pavimenti antiscivolo in tutte le strutture che ristrutturiamo, o in quelle nuove; inoltre, stiamo passando alla calzatura chiusa in tutte le cucine e nei terminali.

In molte aree sono iniziati i corsi per l'uso dei detergenti e il loro utilizzo in sicurezza.

Nei prossimi giorni uscirà un nuovo manuale della CIR per il Pronto Soccorso, che ha visto impegnato l'intero staff delle Risorse Umane della sede centrale con la collaborazione del nostro medico competente e di altre risorse esterne.

A partire da quest'anno affineremo ulteriormente il nostro metodo d'analisi, esaminando la struttura dove è accaduto l'infortunio e valutando la possibilità o meno di evitarlo. Quando avviene un infortunio, infatti, qualcosa non ha funzionato, ed è bene sapere che cosa, ed il perché, per fare in modo, se è possibile, che il fatto non si ripeta.

Un infortunio oltre ad essere fonte di dolore per chi lo subisce e per la propria famiglia, crea un danno economico alla persona e anche all'azienda. Ad esempio, nel solo 2005 CIR ha speso per infortuni oltre 1,5 milioni di Euro di contribuzione INAIL, più 350.000 Euro di ulteriori costi. Risorse che preferiremmo investire in maniera diversa.

Nella nostra cooperativa la sicurezza non è un problema di pochi, ma interessa tutti, aiutiamoci a migliorarci.

**Giorgio Biamonti**  
*Responsabile sicurezza*

## La squadra

Charlie Recalcatti "allena" i manager CIR food

Venerdì 23 marzo Charlie Recalcatti, l'allenatore della nazionale italiana di basket, è stato protagonista di una lezione pomeridiana riservata a dirigenti e impiegati direttivi di CIR food, tenutasi al Palazzetto dello Sport di Reggio Emilia.

Gli obiettivi del corso, organizzato dalla Direzione Risorse Umane in collaborazione con Adecco Management School, erano quelli di:

- sviluppare all'interno dell'azienda le sensibilità e le riflessioni necessarie all'allineamento del team, in termini di motivazione e lavoro di

squadra;

- acquisire metodologie per il lavoro di squadra e comprendere le dinamiche di interazione del team.

L'incontro si è aperto la mattina con l'intervento in aula di Simone Sistici, consulente, formatore e personal coach di fama internazionale. Sistici si è in particolar modo soffermato sul concetto di squadra e dei fattori che determinano il successo di un team, quali: **Identità – Spirito – Valori – Visione.**

Per meglio spiegare il significato di identità di squadra Simone Sistici ha preso come modello il team più vincente della storia dello sport: gli All Blacks. Mediante l'ausilio di più filmati, Sistici ha evidenziato come questa squadra neozelandese di Rugby abbia come punto di forza la propria identità: "*... per entrarci tutti i giocatori devono fare loro i valori e lo spirito propri del team. Le priorità del team vengono prima di quelle personali...*".

Nel pomeriggio gli "atleti CIR food" hanno indossato calzoncini e scarpe da ginnastica e sono scesi in campo agli ordini del coach Recalcatti, per comprendere con esperienze

avvincenti e appassionanti quali sono i fattori alla base di un team vittorioso.

Dalle 15 alle 18 il coach della nazionale italiana di basket ha spiegato come si costruisce una squadra e un gruppo di successo e come si devono utilizzare i singoli, all'interno di un gruppo, per poterne sfruttare al meglio le qualità e le caratteristiche.

In particolare ha stimolato la riflessione sull'importanza del coordinamento di risorse "diverse" per creare un vantaggio competitivo, nello sport come in azienda. Le quattro squadre scese in campo si sono cimentate in giochi divertenti e costruttivi che le hanno portate ad apprendere gli aspetti del miglioramento personale, dell'integrazione con il proprio team, delle competenze e attitudini al lavoro di gruppo.

Il risultato finale a cui si è giunti, attraverso il lavoro in aula prima e sul parterre poi, è stato quello di individuare i meccanismi che portano alla condivisione dei fattori di successo del gruppo, in precedenza espressi (Identità, Valori, Spirito, Visione).

Tali meccanismi sono:

- Comunicazione efficace
- Fiducia
- Leadership diffusa
- Meccanismi di integrazione efficaci
- Valorizzazione delle diversità
- Flessibilità
- Disponibilità ad apprendere e decidere
- Senso dell'obiettivo.

Attraverso il gioco del basket, Sistici e Recalcatti hanno condotto i "giocatori" a comprendere come una squadra che si deve formare abbia bisogno inizialmente di singoli che devono prendere coscienza del proprio valore, per poi metterlo a disposizione del gruppo.

"... Quando, invece, un team è già dotato di una propria identità forte e consolidata, l'entrata in squadra di elementi dalla leadership riconosciuta non farà altro che arricchire e potenziare il gruppo...", parola di Charlie Recalcatti.

### Un po' di colore

Per formare 4 squadre, Recalcatti, allenatore della Nazionale maschile di basket, ha chiesto ai 50 partecipanti di sfidarsi ed eliminarsi con tiri a canestro. Gli ultimi 4 rimasti sarebbero stati i capitani delle 4 squadre.

Alla fine della gara sono risultati i seguenti capitani: Simone Scorzoni, Giordano Curti, Si-

lvia Paolini e Daniela Fabbi (unica donna!). Quest'ultima, davanti allo stupore di Recalcatti per la sua ottima performance, si è giustificata dicendo che, pur non avendo mai giocato a basket, era però figlia d'arte: il padre Lino Fabbi, infatti, aveva giocato in serie A proprio con Recalcatti. Il coach si è subito raccomandato di salutare il



Gli "atleti" in posa per la foto (e per riposare...).

## Brescia: apre il ristorante self RITA “La Rocca”

*CIR consolida la propria presenza nella città che la vede  
già presente da anni nella ristorazione scolastica*

Mercoledì 14 febbraio u.s., il Gruppo CIR food ha inaugurato a Brescia, nella centralissima via della Rocca 14, un nuovo locale di ristorazione commerciale. L'importanza dell'avvenimento è stata sottolineata anche dalla presenza del Sindaco **Paolo Corsini** e di numerose autorità. Oltre al Presidente del Gruppo CIR food **Ivan Lusetti**, ed al responsabile territoriale **Maurizio Borsari**, erano presenti il Presidente della nona Circoscrizione **Mario Labolani**, l'assessore al commercio **Dionigi Guindani**, l'Assessore ai lavori pubblici **Walter Braghini**. I locali sono stati benedetti dal parroco **Don Armando Nolli**.

RITA “La Rocca” – questo il nome del nuovo ristorante self service – è il primo locale con cui CIR food si presenta alla città, dopo che da anni è presente nel campo della ristorazione scolastica preparando circa 190.000 pasti per studenti. Una realtà nella quale ha maturato una forte esperienza nell'elaborazione di

menu scolastici con una importante componente di prodotti biologici, e svolgendo un'intensa attività tesa a divulgare tra le giovani generazioni i valori della salute, dell'alimentazione e del rispetto dell'ambiente.

Del resto, l'attenzione alla qualità dei prodotti e dell'ambiente è per CIR un valore fondante la propria missione aziendale.

I rinnovati spazi nei quali sono stati ricavati i cento posti di cui dispone il nuovo ristorante sono di proprietà della parrocchia di San Faustino. *“Abbiamo scelto di affittare a CIR food piuttosto che ad altri ristoranti più lussuosi proprio per garantire ai ragazzi e alle persone che non hanno grande disponibilità economica la possibilità di consumare un pasto di qualità e a prezzi contenuti”* spiega Don Armando Nolli. *“Abbiamo potuto apprezzare la serietà dell'azienda nel corso delle tavolate estive a 5 euro organizzate nel quartiere – prosegue – e contiamo di poter avviare nuovi progetti e valide iniziative di socializzazione aperte alla cittadinanza”*.

Oltre ad un corner specializzato in prodotti da forno – dove pizze e focacce vengono preparate tutti i giorni con impasto fresco – il locale si caratterizza per una ricca zona bar con un'ampia offerta di pasticceria dolce e salata, rigorosamente fresca, come i panini, prodotti ogni giorno utilizzando pane fresco di varie tipologie e farciture di alta qualità. Il caffè è a marchio RITA, prodotto esclusivamente per CIR food dal gusto e dall'aroma inconfondibi-

le. E per chi è attento alla linea, ma non vuole rinunciare al gusto, è presente una ricca offerta di piatti freddi, insalatone, macedonie e yogurt.

RITA offrirà tutti i giorni – dalle 11.45 alle 15.00 – la possibilità di gustare anche piatti caldi preparati sul momento scegliendo tra le portate del menù del giorno, compilato tenendo conto della stagionalità delle materie prime, così da garantire un'adeguata varietà e qualità delle proposte. Previsto, inoltre, il servizio Take Away con una speciale modalità pensata per incentivare il consumo di cibi di qualità anche al di fuori del locale, realizzata avvalendosi di appositi protocolli che permettono di raggiungere le migliori modalità di conservazione.

Consapevoli del fatto che il cibo e la cultura alimentare incidono significativamente nella qualità della vita degli individui, CIR food ha progettato una speciale **Linea Benessere** per segnalare, attraverso consigli redatti da esperti, alcune abitudini che caratterizzano una corretta dieta alimentare. Anche nel locale “RITA La Rocca” sarà presente questa iniziativa che vedrà contrassegnate alcune portate con il marchio Linea Benessere, al fine di indicarne le proprietà salutari e le caratteristiche di preparazione che li rendono particolarmente indicati per determinati regimi alimentari.

All'interno del locale – aperto dal lunedì al venerdì, dalle ore 11.00 alle 15.00 – si accettano tutti i principali buoni pasto e il pagamento con carta di credito. Per informazioni: RITA La Rocca - Tel. 030/2944005.



**Il Sindaco di Brescia Paolo Corsini e il Presidente del Gruppo CIR food Ivan Lusetti al rituale taglio del nastro.**

## La gastronomia ai tempi del Mantegna

*Grande successo della cena di gala al Ristorante Nuvolari.  
Prestigioso menù a cura dello chef Lino Turrini*

Domenica 28 gennaio u.s., presso il Ristorante Nuvolari, a Mantova, nella giornata conclusiva della mostra dedicata al maestro Mantegna, il Gruppo CIR food, con il patrocinio del Comune di Mantova, ha organizzato una cena di gala con un menù completamente dedicato a “ciò che si amava degustare ai tempi del Mantegna”.

Aromi e sapori di quei tempi, in un menù a cura di Lino Turrini, rinomato chef di Corte Brandelli.

*Pasticcio di gallo di monte  
Torta di lasagne con capi di latte  
Minestra di fagioli e castagne,  
lavanda e cedro sciroppato  
Stufato di cinghiale agli  
agrumi e mele renette*



*Dolce dei Gonzaga con sorbetto al limone e zenzero*

La partecipazione all'iniziativa è stata numerosa e qualificata, con la presenza di quasi tutte le autorità istitu-

zionali e le rappresentanze sociali. Al termine della cena, grandi e generalizzati apprezzamenti per lo chef, il suo staff e per l'ottima organizzazione CIR.

## CIR “nutre” il grande rugby



Si è svolto al Migliaretto di Mantova, il 18 marzo u.s., l'incontro Italia U18-Inghilterra U18, nel contesto del Torneo delle 6 nazioni di rugby 2007.

Tra i vari prestigiosi sostenitori dell'iniziativa, anche CIR ha fatto la propria parte allestendo il banchetto di fine partita.

Tra gli ospiti anche il Sindaco di Mantova, Fiorenza Brioni, e l'Assessore all'Istruzione e Sport, Fabio Aldini (nella foto).

# Inaugurato il nuovo centro pasti di Desio

Il Gruppo CIR food si è aggiudicato, insieme a Orion Costruzioni, la concessione per la realizzazione e successiva gestione, per la durata di 11 anni, del nuovo centro di produzione pasti presso la città di Desio (MI). La nuova struttura è stata inaugurata e presentata alla cittadinanza il 10 marzo scorso alla presenza del Sindaco **Giampiero Mariani**, del Presidente del Gruppo CIR food **Ivan Lusetti**, e del Presidente di *Desio food SpA*, società partecipata da CIR food e da Orion Costruzioni, a cui è affidata la gestione del centro, **Simone Scorzoni**.

L'attività del centro è iniziata lo scorso 8 gennaio, fornendo



**Il Sindaco Giampiero Mariani e il Presidente del Gruppo CIR food Ivan Lusetti al taglio del nastro.**

il servizio per gli utenti scolastici, sociali e per i dipendenti comunali.

Il centro pasti – che prepara

una media di 1.800 pasti giornalieri – si estende su una superficie di 40 mq e si avvale dell'attività di 40 operatori.

# “Verona città che non spreca”

*I prodotti in eccedenza devoluti per finalità assistenziali*

Lo scorso mese di marzo, a Verona, organizzato dall'Amministrazione Comunale, si è svolto un importante convegno dedicato all'applicazione della “*Legge del Buon Samaritano*” e alla presentazione del progetto promosso dall'Associazione Last Minute Market, promossa nel territorio da Piercarlo Roi, consigliere delle ACLI di Verona.

Tale progetto favorisce il recupero degli alimenti non consumati e permette di trasformare lo spreco in risorsa, promuovendo la valorizzazione sociale dei beni invenduti.

I prodotti alimentari prossimi alla scadenza e i cibi prodotti in eccedenza, invece di essere eliminati, vengono reinseriti in un circuito con finalità assistenziali per i cittadini non abbienti

o per le persone svantaggiate.

Associazioni di volontariato, sotto la vigilanza delle autorità sanitarie, provvedono alla presa in consegna, alla conservazione, al trasporto e alla somministrazione dei cibi, dai centri di distribuzione agli utenti da loro assistiti.

Sono state citate quattro esperienze significative, due riferite al recupero di prodotti alimentari della grande distribuzione e due riferite al recupero di cibi cotti che coinvolgono la CIR.

Le due esperienze, relazionate al convegno da **Gianfranco Lovison** (responsabile ristorazione scolastica di CIR food) si stanno svolgendo presso 10 refettori scelti in collaborazione con il Comune di Verona (di cui

gestiamo la distribuzione in 55 plessi per circa 4.500 utenti) e presso la Caserma Duca che produce oltre 2.000 pasti giornalieri.

Al termine dell'incontro, sono stati presi contatti con esponenti istituzionali di alcune importanti città italiane al fine di estendere l'esperienza di CIR in altre realtà.

Al convegno sono intervenuti il Sindaco di Verona **Paolo Zanonno**, l'Assessore all'Istruzione **Maria Luisa Albrigi**, il Direttore dell'AUSL 20 Dott. **Valsecchi**, il Preside della Facoltà di Agraria di Bologna Prof. **Segrè**, il Dirigente emergenza sociale e accoglienza del Comune di Roma, **Federico Belladonna**, oltre a numerose autorità cittadine e rappresentanti istituzionali.

# Ha iniziato l'attività il nuovo centro pasti "Marconi"

Il 19 febbraio 2007 ha iniziato la sua attività produttiva il nuovo centro di preparazione pasti "Marconi".

La potenzialità produttiva dell'impianto è pari a circa 2.000 pasti/giorno, destinati principalmente alle mense aziendali ed interaziendali della città e della provincia, nonché alla fornitura di pasti domiciliari degli utenti del Servizio Sociale del Comune capoluogo.

Circa 660.000 euro sono stati destinati dalla cooperativa alla realizzazione di questa nuova importante struttura, di cui 250 mila impiegati per opere edili di ristrutturazione e riattamento di un fabbricato di proprietà della cooperativa; 150 mila per l'impiantistica e il rimanente, oltre 250 mila euro, per le attrezzature destinate a innovare e qualificare i processi produttivi.

La ristrutturazione ha riguardato anche la vecchia mensa interaziendale utilizza-

ta, in via preminente, dai dipendenti delle imprese convenzionate con CIR food operanti nel sito industriale ex Solvay.

Dai lavori è scaturito un locale nuovo, molto accogliente, modernamente arredato, concepito a guisa di ristorante, con tre sale limitrofe e comunicanti tramite ampi varchi. La linea di distribuzione del self è stata completamente ristrutturata, offrendo ai clienti il medesimo servizio che troverebbero frequentando un locale pubblico della catena RITA.

Questa realizzazione permette alla cooperativa di raggiungere una capacità produttiva di oltre 8.000 pasti/giorno, per far fronte alla domanda proveniente dal mercato della ristorazione collettiva, nel pieno rispetto delle norme di igiene pubblica ed ambientale e nel contesto di trasparenti procedure operative certificate sul piano qualitativo.

Dal 5 marzo, l'impianto ha iniziato la produzione e la di-

stribuzione dei pasti per gli anziani assistiti dal Servizio Sociale del Comune di Ferrara.

Gli operatori impiegati nel servizio sono 36 e una ventina i mezzi di trasporto di piccole e medie dimensioni impiegati; a questi si aggiungono quattro trasportatori privati operanti come fornitori di servizio.

Anche sul versante delle risorse umane e professionali, la cooperativa ha compiuto uno sforzo importante impiegando nella direzione operativa della struttura uno dei suoi migliori e sperimentati chef, da oltre vent'anni alle dipendenze di CIR.

Attualmente sono circa 60 le aziende servite per un complessivo di oltre 500 pasti giornalieri in asporto; in diversi casi il servizio comprende anche la distribuzione dei pasti a cura del personale di CIR all'interno delle mense aziendali.

Sono invece 380 ogni giorno dell'anno gli anziani serviti presso le loro abitazioni da personale e mezzi della cooperativa per la consegna di pranzi e cene.

Un centinaio, infine, sono gli avventori della mensa interaziendale, sommando diurnisti e turnisti.

La capacità produttiva della nuova struttura è utilizzata, al momento, per il 50% della sua potenzialità. CIR ha pertanto in programma una consistente iniziativa sul piano commerciale al fine di realizzare in tempi rapidi una più completa ed ottimale utilizzazione degli impianti, per conseguire una più equilibrata redditività dell'investimento finanziario.



Le moderne attrezzature del nuovo centro pasti.

# Gli auguri di CIR food su un piatto di solidarietà

Sono stati oltre 70 i convenuti al “Pranzo natalizio di solidarietà” organizzato in occasione delle festività natalizie 2006, presso il ristorante self service RITA di via degli Adelfardi, da CIR food e dalla sezione soci di Ferrara, con la collaborazione dell’Assessorato ai Servizi Sociali del Comune di Ferrara, della Caritas Diocesana di Ferrara e Comacchio e delle Suore della Carità di San Vincenzo di Ferrara.

Graditi ospiti di CIR food e dei suoi soci lavoratori sono stati cittadini bisognosi, assistiti dalle istituzioni sopra ricordate, ai quali la cooperativa, in occasione delle festività natalizie, ha voluto rappresentare concretamente la propria solidarietà.

Al termine del pranzo, alcuni “babbo natale” hanno distribuito ai convenuti un pic-



**Alcune “babe natalie” si sono prese cura degli ospiti, con disponibilità e calore umano. Un grazie di cuore anche al loro impegno.**

colo dono in ricordo della giornata trascorsa insieme.

CIR food e la sezione soci ringraziano, pertanto, l’Assessorato ai Servizi Sociali, la Caritas Diocesana di Ferrara e

Comacchio e le Suore della Carità di San Vincenzo di Ferrara per la cortese e fattiva collaborazione prestata alla buona riuscita dell’iniziativa di solidarietà.

## Perugia

## Libera Terra

*I prodotti siciliani coltivati nelle terre confiscate alla mafia protagonisti del menù*

Durante la settimana dal 22 al 26 gennaio si è svolta presso il Ristorante Aziendale di COOP Centro Italia a Castiglione del Lago (PG) un’interessante iniziativa.

La collaborazione tra COOP e CIR ha infatti permesso, in concomitanza del lancio presso i punti vendita COOP dei prodotti Libera Terra, di realizzare un menù che ha visto giornalmente protagonisti tali prodotti.

I clienti del ristorante aziendale COOP, dove è stato



allestito anche un piccolo stand di presentazione, hanno molto apprezzato i piatti preparati dallo staff CIR che gesti-

sce la struttura sin dalla sua apertura nel gennaio 2000.

I prodotti Libera Terra (pasta, farina, passata di pomodoro, legumi, melanzane, vino, etc.) provengono dall’entroterra siciliano e dal Parco delle Madonie dove sono coltivati con il metodo dell’agricoltura biologica. Le coltivazioni sono realizzate da cooperative su terreni confiscati alla mafia che sono così utilizzati per creare lavoro legale e trattenere quanta più ricchezza possibile sul territorio.

## A Mirandola inaugurato un nuovo locale a marchio RITA

*CIR food continua ad investire sulla qualità per agganciare la ripresa economica*

Sabato 3 marzo u.s., alla presenza del Sindaco Luigi Costi, è stato inaugurato il nuovo ristorante self RITA di Mirandola (MO), in viale

Bernardi 1/e.

Il Presidente del Gruppo CIR food Ivan Lusetti e la Responsabile dell'area di Modena, nonché Vice Presi-

dente del Gruppo, Lorella Vignali, hanno sottolineato l'importanza dell'investimento ed hanno esposto le politiche industriali del Gruppo, con particolare riferimento all'area modenese.

Il nuovo locale RITA offre specialità gastronomiche della tradizionale cucina italiana, 150 posti a sedere, freschezza e naturalità dei prodotti, ambientazione amichevole ed ospitale, servizi e libertà di scelta.

L'assoluta novità di un ricco buffet di piatti caldi, freddi, verdure e insalate e la presenza della pizzeria rende sempre più ricca e soddisfacente l'offerta della pausa pranzo, garantendo sempre un'elevata qualità dei prodotti. Il locale – che sarà aperto dal Lunedì al Venerdì, dalle 11.30 alle 14.30 – sarà più facile e comodo da raggiungere grazie alla dotazione di un ampio parcheggio, ad uso esclusivo dei clienti. È prevista inoltre la possibilità di prenotazioni, anche serali e il sabato e la domenica, per feste ed eventi particolari. Si accettano tutti i principali buoni pasto e carte di credito.



L'inaugurazione del nuovo centro pasti.



Foto di gruppo del personale in forza alla nuova struttura.

# Zelig CIR food

*Serata di spettacolo e cabaret con gara a squadre*

La serata degli auguri di Natale, svoltasi giovedì 21 dicembre presso il ristorante RITA di Carpi, è stata animata dallo spettacolo ZELIG CIR food ideato e creato da 5 nostri colleghi: **Daniela Fabbi** – Responsabile Comunicazione Istituzionale, **Anna Flisi** – Responsabile Ricerca e Sviluppo, **Luca Baccarini** – Responsabile Sistemi Informativi, **Giordano Curti** – Responsabile Formazione, **Simone Scurzoni** – Responsabile Servizio Legale.

Lo spettacolo è iniziato con la voce fuori campo di Giordano Curti e il balletto delle due CIR leaders e madrine delle squadre Anna Flisi e Daniela Fabbi. Vestite con un grembiule rosso RITA (Anna) e uno verde CIR (Daniela) hanno diviso la sala in due squadre, caratterizzate da fascette dei due colori e tutti si sono fatti coinvolgere in canti e balli.

Il punteggio veniva segnato sul tabellone vivente, ovvero sul viso di Simone Scurzoni: per la serata mimo, bodyguard



**I 5 organizzatori della Zelig CIR food.**

e applausometro.

La sfida è stata su 4 performance, 3 balli e un canto. Alla magica regia Luca Baccarini.

Da evidenziare gli intermezzi con esibizione circense del trio bulgaro Baccarini-Scurzoni-Curti, in tuta e parucca colorata. Giordano Curti ci ha regalato i momenti più divertenti, con spot pubblicitari improvvisati e con la lettura di poesie che hanno creato un

momento veramente catartico (tipo Flavio Origlio nel vero Zelig).

Alla fine l'ambito premio finale, un pacchetto di caffè RITA, è andato ad entrambe le squadre perché la sfida si è conclusa in parità (era pur sempre Natale!).

Complimenti a tutti per essere stati partecipi ed essersi divertiti cercando di non prendersi troppo sul serio.

## Alcune figure "storiche" di Mantova sono andate in pensione

Il 1° Gennaio 2007 è andata in pensione Anna Maron, figura "storica" della CIR di Mantova, di cui era dipendente e socia fin dal 1989.

Oltre che per l'impegno professionale, come capostruttura ha infatti gestito brillantemente alcuni tra i locali più complessi ed importanti dell'area, si è distinta anche per l'impegno sociale: è infatti componente,



**Nella foto Anna Maron.**

da sempre, del Comitato soci e attualmente (quale socio sovventore) ne è Vice-Presidente.

Ringraziamo Anna e le colleghe **Floride Freddi** ed **Maria Luigia Ederle**, anch'esse recenti pensionate e spesso impegnate nelle attività sociali, per l'impegno profuso, e auguriamo a tutte un ulteriore brillantissimo futuro.

## Tre borse di studio “Giacomo Piccinini”

*È stato premiato il rendimento scolastico  
di tre giovani atleti della Pallacanestro Reggiana*

Pallacanestro Reggiana, grazie al contributo di CIR food, ha deciso di istituire per la stagione 2006/2007 tre borse di studio intitolate alla memoria di Giacomo Piccinini, grande amico e grande sostenitore della pallacanestro e del Club biancorosso.

Il premio consiste in tre assegni da € 900,00 (novecento

euro) cadauno che sono stati consegnati dal Presidente di CIR food Ivan Lusetti e dal Presidente di Pallacanestro Reggiana Stefano Landi ai tre tesserati del Settore Giovanile della Pallacanestro Reggiana “più meritevoli”.

I criteri di selezione dei tre studenti/atleti sono stati i seguenti:

- sono stati considerati candidati alle borse di studio in oggetto tutti i tesserati facenti parte delle formazioni Under 16, Under 18 e Under 21 che nella stagione 2006/2007 frequentano Istituti Superiori, siano Licei o Istituti tecnici e professionali;

- il requisito principale su cui si è basata la scelta è stato il merito scolastico. Per creare un elemento oggettivo di valutazione sono state prese in esame le pagelle di tutti i giovani tesserati;

- lo studente-atleta di ciascun gruppo-squadra che ha ricevuto la migliore pagella per media voti, ha vinto una delle tre borse di studio in palio.

La consegna delle borse di studio è avvenuta durante l'intervallo della gara di campionato italiano serie A BIPOP CARIRE - LEGEA SCAFATI svoltasi sabato 17 febbraio 2007 (vedi foto).



Un momento della consegna delle borse di studio.

## Genova: la Sbira

*Continua il viaggio tra i sapori e la cultura ligure del nostro socio Rosario Cardona che, in questo numero, ci propone un piatto diffuso un po' in tutto il nostro paese, ma che in Liguria viene preparato in modo particolare.*

La Sbira è una zuppa appetitosa e assai nutriente, ideale per l'inverno; il suo nome è legato al fatto che, anticamente, era la colazione degli sbirri,

cioè i soldati di guardia alle prigioni genovesi di Palazzo Ducale.

La ricetta tradizionale prevedeva solo il pane, il brodo di trippa e la trippa lessa. Un cibo rustico che veniva servito in bettole ed osterie fino a notte inoltrata, un “aiuto” contro il freddo e la fatica. Trascurata, quasi dimenticata, rimane una ricetta particolare e gustosa

Nel corso del tempo la Sbira si è arricchita di nuovi in-

gredienti che la rendono un piatto denso di sapori: ad un soffritto di cipolla, sedano, carote, prezzemolo, in olio extravergine, aggiungere i pomodori pelati e la trippa (centopelli) a pezzetti. A metà cottura mettere patate a tocchetti e allungare con brodo. Servire in piatti caldi su fette di pane case-reccio e cospargere di formaggio Parmigiano-Reggiano.

Vini consigliati: Valpolcevera bianco o un rosso Ormeasco.

## Una scuola fantastica per i bambini dei soci

*Riproposto il Laboratorio Didattico presso i Musei Civici che ha riscosso in passato un grande successo*

Dopo il successo ottenuto nel novembre 2005, l'iniziativa in favore dei figli dei soci di Modena, riguardante il Laboratorio Didattico presso i Musei Civici, è stata riproposta lo scorso mese di marzo.

Questa volta il tema scelto per le esercitazioni è stato "Un pastorello di nome Giotto".

molare la creatività dei bambini ha avuto successo fin dall'inizio.

In cosa consiste quest'idea? Si realizzano alcune piccole figure plastiche che rappresentano i soggetti di una storia, nel nostro caso la biografia di Giotto, ed un attore la racconta, con l'enfasi adatta ad ogni singolo passaggio, utilizzando

Nei tre pomeriggi di sabato, dedicati al laboratorio, i bambini hanno realizzato dei piccoli quadri con un entusiasmo davvero raro.

A conclusione dell'iniziativa, il Comitato di Sezione Soci ha ringraziato la Dott.ssa Ponzoni a nome di CIR food, per l'impegno professionale applicato e



La recita della storia del grande pittore, magistralmente eseguita da un'ottima attrice, ha riscosso grandissimo interesse, non solo da parte dei venti piccoli partecipanti, ma anche dei genitori che erano presenti.

L'idea dell'insegnante Luana Ponzoni di creare un laboratorio adatto a sti-

le figure stesse.

Al termine del racconto, ai piccoli viene fornito il materiale necessario a creare, a loro volta, una figura.

Il racconto è fantastico... stimola profondamente la fantasia... suscita il desiderio di usare le mani per creare qualcosa di piacevole, di bello!

per la speciale attenzione dedicata ai piccoli artisti.

Con l'occasione, la Sezione Soci di Modena della CIR ha provveduto a consegnare al Laboratorio DiDa un televisore, con supporto da muro, ed un proiettore per diapositive, a titolo di contributo per arricchire le sue attrezzature didattiche.

# Crociera fluviale sul Mincio domenica 20 maggio 2007

Robintur S.p.A., in collaborazione con Scoprire ASSOCIR Modena, organizza per i soci ed i loro famigliari una mini crociera fluviale sul Mincio alla scoperta della *terra e della cucina dei Gonzaga*; con *navigazione da San Benedetto Po a Mantova e visita al centro storico ed ai Musei dell'Abbazia e della cultura popolare padana*.

## Programma

Modena Piazzale Primo Maggio ore 07,00, ritrovo dei partecipanti e partenza in pullman Gt per San Benedetto Po.

All'arrivo, visita all'Abbazia di Polirone e del Museo della civiltà contadina. Trasferimento in pullman per il pranzo in ristorante tipico. Nel pomeriggio, ore 16,00 circa, partenza da San Benedetto Po per la navigazione, che procederà per circa due ore, percorrendo 28 km d'itinerario fluviale, in favore di corrente: 6 km sul fiume Po e poi in direzione foce Mincio. Attraversamento della chiusa di Governolo ed ingresso nel fiume Mincio, attraverso il suo parco naturale.



Risalendo il fiume, si raggiunge la Vallazza, una zona umida creata dal Mincio, di grande interesse naturalistico per la peculiarità della sua flora e della sua fauna. Sbarco dei passeggeri al pontile di fronte al Castello di San Giorgio. Al termine, verso le ore 18,30 circa, partenza per il rientro con arrivo in prima serata.

Quota individuale di partecipazione, al minimo 40 persone:

Soci € 50,00 - Famigliari € 60,00 - Bimbi con meno di 12 anni, **gratuiti**.

La quota comprende: viag-

gio in pullman Gt \* navigazione sul Mincio \* pranzo in ristorante, bevande incluse \* visite a cura dell'accompagnatore come da programma \* ingressi a musei ed a monumenti \* accompagnatore turistico con patentino \* assicurazione sanitaria.

La quota non comprende: mance ed extra personali in genere \* tutto quanto non specificato alla voce "La quota comprende".

Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi all'ufficio cassa CIR - Tel.: 059/317602.

**Reggio  
Emilia**

## Gita a Portovenere e Forte dei Marmi il 27 maggio 2007

Programma: partenza alle 7,15 dalla sede CIR di Via Nobel, a Reggio Emilia, arrivo a Portovenere e visita libera al centro. Ore 12 trasferimento per il pranzo al ristorante Ala Bianca di Lerici con il seguente menù: Carpaccio al salmone, involtino di pesce alle verdure, insalata di mare, cozze alla marinara, ri-

sotto allo scoglio, ravioli all'aragosta, grigliata mista di mare o fritto misto, patate fritte, insalata mista, dessert della casa, 1/2 di vino e minerale, caffè e limoncino.

Nel pomeriggio trasferimento a Forte dei Marmi con partenza per il rientro alle 18,30.

Quota soci € 40,00 - quota

non soci € 55,00 - bambini fino a 12 anni € 25,00 (con menù specifico). La quota comprende: viaggio A/R con pullman Gran Turismo, pranzo al ristorante.

Prenotazioni entro il 4/5/2007 e comunque fino ad esaurimento posti - Telefonare a Katia Orlandini 0522/530263.

# Nuove convenzioni per i soci

- L'AVANGUARDIA ESTETICA – Via Gandhi (RE) – sconto 20%

- TOSCHI PROFESSIONAL Moda uomo – Via Turati 31/3a – Roncolo di Quattro Castella (RE)

Nuovo punto vendita, con ampio e selezionato assortimento di abiti e abbigliamento maschile di alta qualità. L'ingresso è riservato ai soci CIR e

loro familiari, in possesso della tessera da socio, che darà diritto, inoltre, ad un omaggio

pari al 10% sull'acquisto effettuato, presso Toschi Emporio Uomo.

## Gita a Gardaland il 7 settembre 2007

Il programma della gita al Parco di Gardaland è ancora in fase di definizione, ma gli interessati possono chiamare, per informazioni, Katia Orlandini al seguente numero: tel. 0522 530263.

Roma

## L'attività del Comitato di sezione soci

Il Comitato di Sezione soci di Roma ha organizzato nei minimi dettagli una gita nella splendida Assisi che si terrà il prossimo 10 maggio. Tra le

prossime attività è in programma una cena di beneficenza – attualmente in corso di organizzazione. Il Comitato soci, inoltre, svolge attività

di volontariato presso la mensa dei poveri di Sant'Egidio, per dare una mano a chi soffre.



Padova

## Gita ai laghi di Plitvice (Croazia) il 16 e 17 giugno 2007

Ecco il programma della gita ai laghi di Plitvice (in Croazia) prevista per il prossimo 16 e 17 giugno.

Viaggio in pullman GT verso Trieste, passaggio della frontiera slovena e croata e proseguimento per Rijeka con sosta per il pranzo in ristorante. Pomeriggio visita con

guida al parco di Plitvice; cena e pernottamento. Dopo la colazione proseguimento della visita al parco e, in tarda mattinata, partenza per il ritorno con sosta per il pranzo a base di pesce a Senj. Lungo il percorso di rientro picnic offerto dall'agenzia di viaggio.

Quota individuale di partecipazione (50 posti disponibili).

Soci € 150, non soci (famigliari, dipendenti, amici ecc.) € 190.

Informazioni ed iscrizioni c/o la sede CIR di Padova Tel. 049 7800581.



Milano

## Eletto il nuovo Comitato di sezione soci

Nel corso dell'assemblea di Budget, i soci di Milano hanno provveduto a rinnovare il loro Comitato di sezione.

All'unanimità sono stati eletti:

Alborghetti Eugenio, Bonafè Ivar, Bozzari Sebastiano, Cereda Giuseppina, Di Franco Paola, Galli Fulvio, Fontolan Eleonora, Pincelli Valeria, Ripamonti Natale, Squecco Josette,

Torres Antonietta.

Il nuovo comitato ha poi riconfermato presidente Eugenio Alborghetti e Vice Presidente Paola Di Franco.



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

