

# CARTE *in* TAVOLA



Anno XXIII - n. 2 - giugno 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 luglio 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

**Quota  
300 milioni  
di euro**

**Il ritorno  
ai soci  
lavoratori**

*È nato  
Il Giornale  
del Cibo*

## Quota 300 milioni di euro

*CIR s.c. cresce del 7% rispetto al 2005, con un utile netto di 2,376 milioni di euro. Forte di 7.250 occupati, nel 2006 ha prodotto 52 milioni di pasti e venduto 9 milioni di buoni pasto. Per la prima volta è stato deliberato il ristorno ai soci cooperatori*

L'assemblea generale dei soci, riunitasi a Mantova il 16 giugno scorso, nella splendida cornice del Teatro del Bibiena, ha approvato definitivamente il bilancio dell'anno 2006, dopo che lo stesso è stato unanimemente condiviso dalle assemblee territoriali di Mantova, Modena, Milano, Ferrara, Roma, Genova e Reggio Emilia.

Il bilancio mette in evidenza un fatturato in crescita del 7% rispetto al 2005, raggiungendo quota 300 milioni di euro: il 64% generato dalla ristorazione collettiva, il 22% dalla ristorazione commerciale ed il restante 14% dal segmento Ticket. Il bilancio consolidato del Gruppo, costituito da CIR food Italia e dalle 13 società controllate italiane ed estere, è pari a 314 milioni di euro. Il ristorno ai soci ha un valore complessivo di 1 milione di euro; il patrimonio netto aggregato è pari a 30,6 milioni di euro.

*“L'esercizio 2006 è stato una pietra miliare nel cammino della cooperativa – af-*

*ferma il Presidente Ivan Lusetti – Abbiamo avviato infatti il piano strategico 2006-2010, che impegna il Gruppo ad offrire un servizio in grado di esprimere la qualità della cucina tradizionale italiana. Un valore che intendiamo promuovere all'estero, dove prevediamo nuove aperture. Inoltre – conclude Lusetti – l'esercizio 2006 ci permette di cogliere un altro importante risultato, la distribuzione ai soci cooperatori del ristorno, nella misura complessiva di un milione di euro”.*

Nel 2006 le **strutture** gestite da CIR food sono state 858 rispetto alle 844 del 2005. Nella ristorazione commerciale il Gruppo gestisce 213 locali in Italia e 13 all'estero, dove è previsto un piano di forte sviluppo.

Le **partecipazioni** sono state pari a 9,5 milioni di euro, con un incremento del 13% rispetto al 2005.

Nel 2006 il Gruppo CIR food ha dato priorità alle **risor-**

**se umane** investendo oltre 800 mila euro in progetti di formazione riuniti nel format “Accademia di Ristorazione”, che realizza corsi per cuochi, addetti e manager del settore.

Gli **investimenti** tecnici hanno superato nell'esercizio gli 8 milioni di euro, ai quali si aggiungono le risorse destinate al sostegno e alla sponsorizzazione di eventi culturali e sportivi.

Il Gruppo CIR food è certificato secondo il **Sistema Qualità ISO 9001** per tutti i segmenti d'attività in cui opera, dalla gestione delle materie prime allo stoccaggio fino al rispetto delle norme ambientali e al sistema di autocontrollo.

### L'esercizio 2007

Per il 2007 CIR food prevede ricavi per oltre 334 milioni di euro e 22 nuove aperture e gestioni in Italia. A livello internazionale sarà dato forte impulso allo sviluppo in franchising soprattutto dei locali a brand Pastarito-Pizzarito. Dopo i successi conseguiti con le aperture realizzate nel 2006 in Spagna, Turchia e Bulgaria, nel 2007 CIR food prevede nuove aperture in franchising in Spagna, Turchia e Cina, mentre trattative sono in corso con operatori interessati per altri paesi.

All'inizio del 2007 CIR food si è aggiudicata per 9 anni la gestione dei pasti a degenti e personale dell'Azienda USL di Bologna, che porterà al Gruppo un fatturato annuo a regime di 12 milioni di euro.



Un'immagine della platea degli intervenuti all'assemblea.

# Una cooperativa in crescita

*L'agenda delle priorità esposta nell'intervento della Vice Presidente Lorella Vignali*

Partiamo da un risultato – per l'esercizio 2006 – positivo, migliore dell'anno precedente, per la nostra azienda cooperativa, che ci ha consentito di valutare e decidere come C.d.A un ristoro per i soci lavoratori pari a 1 milione di euro. Di questo risultato con piacere, anche oggi di fronte ai soci lavoratori delegati, siamo orgogliosi, così come pure con altrettanta soddisfazione comunichiamo una remunerazione del capitale sociale pari al 5% ai soci sovventori.

Si tratta di un altro importante traguardo che la nostra azienda ha raggiunto.

Ci sentiamo altresì impegnati – anche oggi – stimolati dall'autorevole presenza dei nostri graditi ospiti che ascolteremo insieme in una tavola rotonda e che ringraziamo per aver accettato il nostro invito, a continuare a guardare avanti, a monitorare ed aggiornare continuamente alcuni importanti temi di scenario. Che riguardano il nostro mercato sia dal versante delle imprese – anche nostre concorrenti – che da quello della domanda dei clienti e dei consumatori.

Vorrei provare dunque a proporvi un elenco di temi, come traccia, spero, di una discussione comune, che potremmo definire la “nostra agenda delle priorità”.

## ***Primo tema: le condizioni dello sviluppo***

Lo scorso anno, circa nello stesso periodo, in occasione della nostra Assemblea generale dei delegati a Ferrara, abbiamo presentato il Piano stra-

tegico aziendale (2006-2010). Oggi possiamo affermare che quella previsione è stata raggiunta e in parte migliorata ma, a fronte anche di un buon avvio del 2007, penso si debba sottolineare che le condizioni del nostro sviluppo non possono prescindere dall'andamento economico del nostro Paese, dagli effetti delle politiche di sviluppo messe in campo, comprendendo tra queste anche quelle fiscali e redistributive.

Pensando alla ristorazione individuale, notiamo da tempo una modifica degli stili di vita dei consumatori, che tendono a preferire maggiormente la qualità dei prodotti e dei servizi offerti (dal pasto meno calorico e più leggero a quello vegetariano, a quello “biologico”), abbandonando la quantità e preferendo una ricerca di varietà per ‘spezzare’ quasi una monotonia giornaliera. La capacità di spesa pare sempre più volubile e il significato del “prodotto pasto”, per il cliente, sempre meno legato al “bisogno” dell'alimentazione e sempre più in competizione con altri beni e/o servizi. A questo va aggiunta una modifica sul mercato del lavoro dell'occupazione offerta, a volte precaria, che non prevede il buono pasto e quindi il diritto alla mensa.

Pensando invece alla ristorazione collettiva (scolastica, socio-sanitaria, ecc.) le condizioni dello sviluppo dipendono anche dalle politiche di contenimento della spesa pubblica, dallo scarso potere contrattuale esercitabile sulle aziende clienti, dall'esigenza dei clienti pubblici di “scaricare” sui contratti di fornitura costi de-



**La Vice presidente Lorella Vignali mentre legge la relazione all'assemblea generale dei soci CIR.**

rivanti da servizi e/o attività indirette quali la manutenzione e la messa a norma degli impianti, i servizi informatici, amministrativi, contabili e finanziari, per citare solo qualche esempio.

In questo quadro complesso e in grande movimento, le condizioni per il nostro sviluppo aziendale risiedono – ancora una volta – nella scelta di una **qualità dello sviluppo rivolta al radicamento territoriale**, che fa della conoscenza da parte del cliente anche della nostra specificità produttiva in modo diretto, concreto, percepibile, un elemento di competizione.

Parlare di crescita e di sviluppo per un'azienda cooperativa come CIR, significa investire nella ricerca ed essere aperti alla sperimentazione e all'innovazione; significa avere un rapporto con le comunità dove si opera e con i cittadini ai quali si offrono i propri servizi e/o prodotti. Significa “preoccuparsi e farsi carico”

che le persone mangino (penso alle categorie più fragili e indifese) e contribuire a migliorare quello che mangiano, significa continuare ad investire nella formazione e nell'addestramento dei propri soci e lavoratori. Per spiegare, ad esempio, – senza mai stancarsi – che lavare i piatti è sicuramente faticoso, ma è ugualmente importante, all'interno del processo produttivo, della cucinatura.

## ***Secondo tema: l'azienda cooperativa***

Se il contesto dello sviluppo nella sua complessità è tratteggiato, e vi è grande consapevolezza sull'importanza del suo monitoraggio, penso che sia oltremodo importante, nella nostra agenda, parlare di **impresa cooperativa e di responsabilità etica e sociale dell'impresa cooperativa**.

In questo, credo che CIR

abbia una storia aziendale di cui andare fiera e faccia bene a non abbassare mai l'attenzione su questi aspetti.

Mettersi nei panni del nostro cliente, domandarsi sempre "se il bimbo che mangia alla scuola fosse nostro figlio – oppure – se il paziente ricoverato fosse un nostro familiare", ecc.; vuol dire porsi domande di buon senso che ancorano il nostro lavoro al quotidiano, alla vita reale che, in quanto tale, può dipendere anche dalla qualità del nostro lavoro, soprattutto se è buono (dove buono significa fatto con cura, nel rispetto delle norme igieniche, con attenzione, con sensibilità, ecc.).

Questo modo di lavorare ci ha reso affidabili agli occhi degli altri.

La nostra missione sociale è dare lavoro ai nostri soci di oggi e di domani, trasferendo il patrimonio valoriale che ci ha generato anche a chi non è nato in Italia e mantenendo aggiornato il significato più alto dell'azienda cooperativa: il rispetto del lavoro del socio, la partecipazione alle scelte, la democrazia aziendale, la crescita professionale.

La nostra missione è sottoposta quotidianamente alla prova della coerenza rispetto ai principi e ai valori e CIR vi ci si sottopone in modo chiaro e trasparente, vivendo comunque le contraddizioni dell'a-

spra competizione di mercato. È il concetto, caro al nostro presidente, ribadito in ogni occasione di lavoro interna o esterna, di **distintività della nostra azienda cooperativa**.

All'interno di questo ragionamento, penso si possa approfondire un aspetto importante, che riguarda il rapporto con le organizzazioni sindacali. La nostra azienda, cooperativa, è "trattata" come una qualsiasi componente datoriale al tavolo di discussione sindacale (a parte, per inciso, che noi non ci siamo, ma ne subiamo gli effetti delle decisioni), ma penso che occorra "uno sforzo di aggiornamento culturale" per riuscire a fare un passo in avanti, perché ogni volta che discutiamo con il sindacato leggiamo che i nostri soci sono considerati lavoratori alla stregua delle altre imprese, potrebbe essere interessante approfondire.

### ***Terzo tema: il mercato estero e le società partecipate***

La presenza di CIR food sui mercati stranieri è stata costruita come un'opportunità per valorizzare la nostra azienda e la sua attività caratteristica. Oggi, dopo una rifocalizzazione dell'analisi nell'ambito



**Il tavolo della presidenza.**



**Il sindaco di Mantova, Fiorenza Brioni, intervenuta all'assemblea CIR.**

della discussione sul piano strategico, **il riposizionamento di CIR food va nella direzione di cedere know-how all'estero, attraverso rapporti di franchising**, dopo un periodo caratterizzato anche da gestioni dirette del Gruppo, dai risultati economici altalenanti.

Penso che il principio ordinatore che guidò allora CIR nel decidere di cogliere opportunità sui mercati esteri, vada oggi indirizzato alla luce delle esperienze fatte, verso un riposizionamento più mirato.

Lo stesso ragionamento può essere fatto per le società controllate, il cui ruolo marginale rimane orientato a implementare e migliorare sia le condizioni di sviluppo di CIR sia gli aspetti operativi della cooperativa stessa.

### ***Il quarto tema: la crescita aziendale***

Nelle nostre assemblee separate abbiamo presentato ai nostri soci i risultati del bilancio 2006.

La fotografia della nostra azienda cooperativa la vedete anche nei materiali del bilancio sociale.

I dati sono confortanti, ma come "dobbiamo" crescere?

La crescita aziendale è una strada obbligata, e noi ci sia-

mo strutturati per procedere secondo gli obiettivi definiti nel Piano strategico e attraverso il potenziamento e la crescita interna di **risorse e competenze adeguate**.

**Lo sviluppo è però condizionato da ciò che succede sul mercato:** aziende che si quotano in borsa, multinazionali con posizioni non sempre comprensibili, grandi imprese cooperative, piccole cooperative virtuose, altre cooperative al limite della legalità. Credo che questo sia il contesto.

La posizione di CIR:

- ha una propria elaborazione strategica per lo sviluppo, nella valorizzazione della ristorazione italiana, che ha presentato e sulla quale è disposta a confrontarsi;

- è aperta al confronto con altre imprese sul mercato;

- rispetta la propria storia ed in coerenza con essa sperimenta ed innova. Assieme a Sir Eudania s.c. ha dato vita al **Gruppo Cooperativo Paritetico**, che abbiamo chiamato "Ristorazione Italiana".

Da ultimo vorrei proporre un altro tema, che ho tenuto volutamente in fondo e che è anche il nostro "sfondo" e cioè **la presenza delle donne nella nostra azienda**.

Un tema che dovrà essere approfondito individuando alcune "buone prassi" sulle quali l'azienda potrà lavorare.

# Resoconto sintetico delle assemblee separate

*Tutti i punti all'ordine del giorno sono stati approvati all'unanimità,  
sia dai soci cooperatori che dai soci sovventori*

- MANTOVA** Soci cooperatori presenti fisicamente n. 56; soci cooperatori presenti per (24/05/2007) delega n. 18 - tot. soci cooperatori presenti e rappresentati 74.  
Sono stati **eletti 16 delegati**.  
Soci sovventori con diritto di voto presenti fisicamente n. 5; soci sovventori con diritto di voto presenti per delega 4 - tot. soci sovventori presenti e rappresentati 9.  
È stato eletto **1 delegato** (di 2 eleggibili).
- MODENA** Soci cooperatori presenti fisicamente n. 73; soci cooperatori presenti per (28/05/2007) delega n. 8 - tot. soci cooperatori presenti e rappresentati 81.  
Sono stati **eletti 17 delegati**.  
Soci sovventori con diritto di voto presenti fisicamente n. 68; soci sovventori con diritto di voto presenti per delega 14 - tot. soci sovventori presenti e rappresentati 82. (Titolari di 87 voti)  
Sono stati **eletti 17 delegati**.
- ROMA** Soci cooperatori presenti fisicamente n. 70; soci cooperatori presenti per (30/05/2007) delega n. 72 - tot. soci cooperatori presenti e rappresentati 142.  
Sono stati **eletti 29 delegati**.  
Soci sovventori con diritto di voto presenti fisicamente n. 1.  
È stato **eletto 1 delegato**.
- MILANO** Soci cooperatori presenti fisicamente n. 65; soci cooperatori presenti per (31/05/2007) delega n. 39 - tot. soci cooperatori presenti e rappresentati 104.  
Sono stati **eletti 21 delegati**.  
Non sono stati presenti soci sovventori.
- FERRARA** Soci cooperatori presenti fisicamente n. 44; soci cooperatori presenti per (06/06/2006) delega n. 16 - tot. soci cooperatori presenti e rappresentati 60.  
Sono stati **eletti 12 delegati**.  
Soci sovventori con diritto di voto presenti fisicamente n. 8; soci sovventori con diritto di voto presenti per delega 2 - tot. soci sovventori presenti e rappresentati 10.  
Sono stati **eletti 2 delegati**.
- GENOVA** Soci cooperatori presenti fisicamente n. 60; soci cooperatori presenti per (07/06/2007) delega n. 15 - tot. soci cooperatori presenti e rappresentati n. 75. Sono stati **eletti 15 delegati**.  
Soci sovventori con diritto di voto presenti fisicamente n. 4; soci sovventori con diritto di voto presenti per delega 5 - tot. soci sovventori presenti e rappresentati 9.  
Sono stati **eletti 2 delegati**.
- REGGIO EMILIA** Soci cooperatori presenti fisicamente n. 258; soci cooperatori presenti per (08/06/2007) delega n. 30 - tot. soci cooperatori presenti e rappresentati 288.  
Sono stati **eletti 44 delegati** (dei 58 spettanti).  
Soci sovventori con diritto di voto presenti fisicamente n. 95; soci sovventori con diritto di voto presenti per delega 67 - tot. soci sovventori presenti e rappresentati 162 (titolari di 204 voti).  
Sono stati **eletti 30 delegati** (dei 33 spettanti).

Complessivamente hanno partecipato alle assemblee separate 824 soci cooperatori (626 presenti fisicamente - 198 presenti per delega).  
La percentuale di soci partecipanti alle assemblee separate, rispetto al totale dei soci cooperatori al 31/12/2006 (n. 3.461), è stata del 24% (lo scorso anno è stata del 17%).  
Hanno partecipato alle assemblee separate 273 soci sovventori con diritto di voto (181 presenti fisicamente - 92 presenti per delega) titolari di 320 voti.  
In base alla legge e all'art. 23 dello Statuto tutti i voti sono conteggiabili interamente.  
Sono stati delegati all'assemblea di Mantova 154 soci cooperatori e 53 soci sovventori aventi diritto di voto. Per un totale di delegati pari a 207.

# “Il futuro della ristorazione italiana” discusso in una tavola rotonda al termine dell’assemblea sociale

Terminata la parte assembleare, **Patrizio Roversi** ha condotto un’interessante tavola rotonda sul futuro della ristorazione collettiva in Italia, nella quale si sono confrontati i consumatori, le aziende, i sindacati.

Hanno partecipato alla discussione:

**Alberto Armuzzi** - Presidente dell’ANGST Legacoop dell’Emilia Romagna

**Carmelo Caravella** - Segretario nazionale Filcams CGIL

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

**Ilario Perotto** - Presidente ANGEM Confcommercio

**Giustino Trincia** - Vice Segretario nazionale di Cittadinanzattiva.

Il mercato italiano della ristorazione premia la qualità dei prodotti, la correttezza dei comportamenti imprenditoriali e delle relazioni sindacali?

Questo è stato il motivo conduttore della tavola rotonda, arricchito dalle sollecitazioni di Patrizio Roversi e da numerosi interventi da parte dei soci presenti all’assemblea.

“La storia della CIR dimostra che lavorare correttamente alla fine premia, tut-

tavia siamo ancora di fronte a troppi furbi che inquinano il mercato e danneggiano le imprese sane” ha sostenuto **Ivan Lusetti**, che ha messo in evidenza, tra l’altro, il fatto che le cooperative, pur rispettano il contratto collettivo di lavoro, non siedono al tavolo della trattativa.

Il Segretario nazionale della Filcams CGIL, **Carmelo Caravella**, ha avuto parole di apprezzamento per la CIR, ma ha anche ribadito che “il sindacato continuerà a battersi per i diritti dei lavoratori, denunciando quelle cooperative che, forzando le disposizioni di legge, non garantiscono ne’ i lavoratori ne’ i soci. Siamo, poi, favorevoli a far sedere al tavolo delle trattative per il rinnovo del contratto di lavoro anche le cooperative, se fino ad oggi ciò non è stato possibile non è certo responsabilità del sindacato, ma di quelle cooperative che non vogliono firmare i contratti per non applicarli”.

**Ilario Perotto**, presidente dell’ANGEM Confcommercio, ha voluto prendere le distanze dalle aziende che mettono in

## Il messaggio di Flavio Delbono, Vice Presidente della Regione Emilia Romagna ed Assessore alle Finanze e all’Europa

Al Presidente del Gruppo CIR food  
Ivan Lusetti

Caro Presidente,

a nome della Giunta della Regione Emilia-Romagna porgo a tutti i partecipanti un caloroso saluto di buon lavoro in occasione dell’annuale Assemblea dei Delegati del Gruppo CIR food.

Purtroppo impegni istituzionali inderogabili non mi permettono di essere presente fra di voi.

Questo non mi impedisce di congratularmi con il gruppo dirigente, con tutti i soci, i dipendenti ed i collaboratori per i brillanti risultati raggiunti dal Gruppo CIR negli ultimi anni.

CIR è un chiaro esempio di come una cooperativa possa crescere fino a diventare un vero e proprio colosso aziendale conservando le proprie peculiarità, fondate sulla mutualità e sulla trasmissione intergenerazionale del patrimonio.

Oggi più che mai c’è estremo bisogno di modelli cooperativi simili a quello di CIR.

Per questo non posso fare altro che augurare a voi tutti molti altri anni di successi, non solo di tipo economico-imprenditoriale, ma anche nel campo della mutualità e della solidarietà.

prof. Flavio Delbono



Da sinistra Alberto Armuzzi, Carmelo Caravella, Ivan Lusetti, Ilario Perotto, Giustino Trincia.

atto comportamenti scorretti e si è dichiarato favorevole ad aprire il tavolo delle trattative sindacali anche alle imprese cooperative. Al riguardo ha ricordato come la recente istituzione dell’assistenza sanitaria integrativa per i lavoratori, gestita per la categoria dal Fondo EST, ha costituito l’occasione per una collaborazione fattiva tra Aziende, sindacato e movimento cooperativo.

“Il movimento cooperativo vede di buon occhio la tendenza degli enti pubblici ad esternalizzare servizi prima gestiti direttamente. Ci riteniamo in grado di offrire qualità, efficienza e professionalità non meno importanti di quelle offerte dalla gestione pubblica” ha affer-

mato **Alberto Armuzzi**, Presidente dell’ANGST Legacoop dell’Emilia Romagna.

Sul fronte dei consumatori **Giustino Trincia** di Cittadinanzattiva ha illustrato l’attività ed anche le difficoltà della propria organizzazione, rivendicando il ruolo degli utenti nella formazione e nella verifica dei capitolati d’appalto, in collaborazione con gli enti pubblici e con le aziende più avanzate, come la CIR che ha attivato alcuni progetti di verifica della soddisfazione del cliente in alcuni comuni.

Prima della tavola rotonda il Sindaco di Mantova, **Fiorenza Brioni**, accompagnata dall’assessore **Fabio Aldini**, ha portato ai presenti il saluto della città.

# Il ristorno ai soci lavoratori

*Un traguardo importante. Un impegno mantenuto*

Quando, nell'ultimo semestre del 2004, incontrammo, nel corso di decine e decine di riunioni, i nostri soci e i lavoratori tutti, per coinvolgerli nella trasformazione della CIR in cooperativa di lavoro, spiegammo ampiamente le ragioni della scelta, i vantaggi per la cooperativa e per i soci, il progetto di sviluppo imprenditoriale.

Alla base dell'operazione c'erano la necessità economica e la convinzione ideale di raggiungere la cosiddetta "prevalenza mutualistica" e di instaurare un più forte rapporto tra socio e cooperativa, in modo

sta consolidando anno dopo anno.

Tra gli obiettivi più concreti che ci ponemmo, inoltre, ci fu quello relativo alla possibilità, in presenza di buoni risultati di bilancio, di gratificare i soci con il ristorno.

L'obiettivo è stato raggiunto, con la decisione dell'assemblea di distribuire 1 milione di euro di ristorno sotto forma di integrazione retributiva a tutti i soci in forza nell'esercizio 2006 ed assegnati secondo lo specifico regolamento adottato dalla cooperativa.

In estrema sintesi i criteri di assegnazione previsti, che la

lordi, tassati ai soli fini IRPEF.

Si tratta di importi legati ai parametri previsti dallo specifico regolamento e, dunque, diversificati da socio a socio.

Per i soci in forza l'importo è stato accreditato in busta paga con la mensilità di giugno, mentre per coloro che hanno lavorato nell'esercizio 2006, ma che al 20 giugno 2007 non erano più in forza, i ristorni saranno corrisposti dagli uffici cassa territoriali.

Ogni ufficio cassa sarà dotato di un elenco contenente i nominativi degli ex soci lavoratori aventi diritto, appartenenti alla propria area, con



che all'interesse dell'azienda si sommasse, in continuità, il riconoscimento dell'impegno del singolo.

Nell'esercizio 2006 CIR ha certificato il raggiungimento della prevalenza mutualistica nella misura del 57,72% (nel 2005 era del 53,95%) e la percentuale avrebbe potuto essere anche maggiore se avessimo calcolato le deroghe legate al cambio d'appalto.

Abbiamo dunque ottenuto un risultato importante, che si

legge dispone facciano riferimento alla quantità e alla qualità del lavoro, si riferiscono alle ore lavorate, incrementate o diminuite a seconda dell'anzianità di servizio, diminuite se il socio ha ricevuto provvedimenti disciplinari comminati in via definitiva, incrementate in base alla partecipazione alle assemblee sociali.

I beneficiari del provvedimento sono oltre 3.900 soci ai quali viene erogato un importo fino ad un massimo di 840 euro

evidenziato l'importo lordo e l'importo netto da erogare.

Ad ogni socio sarà corrisposto l'importo dovuto, detratte di legge, mediante assegno bancario o contante. Al momento della consegna l'ex socio dovrà firmare un modulo per ricevuta.

I moduli così firmati saranno poi trasmessi all'ufficio paghe per l'elaborazione della busta paga (obbligatoria) che sarà poi spedita all'ex socio lavoratore.

# È nato Il Giornale del Cibo

*Il mondo dell'alimentazione è on line. Editore è CIR food*

È Patrizio Roversi l'inviato speciale di questo nuovo giornale on line dedicato alla cultura del cibo, ricco di sondaggi, rubriche e forum, uno dei quali lanciato dallo stesso Roversi. Editore del Giornale del Cibo è CIR food, che ha presentato l'iniziativa in una conferenza stampa tenutasi a Bologna nei mesi scorsi.

Il Giornale del Cibo è una nuova pubblicazione telematica on-line che si rivolge al popolo di Internet, così come al cittadino. All'indirizzo [www.ilgiornale-delcibo.it](http://www.ilgiornale-delcibo.it) gli utenti trovano sondaggi, forum, rubriche (cucine regionali e internazionali, notizie, salute, ristoranti e sagre, lezioni di cucina e bon ton, proverbi e barzellette sul cibo), itinerari gastronomici e ricette (aree con cui possono interagire gli utenti, previa registrazione gratuita), il parere degli esperti ed i corsi di cucina, per un totale di oltre 20 rubriche.

Nato dal sodalizio fra CIR food e **Patrizio Roversi**, Il Giornale del Cibo è un'opportunità per tornare a riappropriarsi del gusto del cibo, del buon mangiare, per ospitare e mettere in contatto fra loro quanti intendono restituire all'alimentazione, oltre che una valenza di qualità, anche una valenza emotiva sacrificata troppo spesso ai ritmi veloci odierni.

Il curatore dei contenuti del Giornale del Cibo è **Martino Ragusa**, autore per i siti di Patrizio Roversi. L'obiettivo è dare vita ad un polo culturale sul mondo culinario con uno strumento idoneo a rendere fruibile la mole di informazioni sull'alimentazione. Creando e fidelizzando nel tempo anche una community virtuale che discuta di qualità e di buon gusto, con il coinvolgimento attivo del navigatore, al quale è offerta la possibilità di



**Foto di gruppo dopo la conferenza stampa di presentazione del Giornale del Cibo.**

porre quesiti ed interagire con numerose aree del portale.

*“Puntiamo a rendere Il Giornale del Cibo un riferimento sul web in materia di cucina, alimentazione e ristorazione – sostiene **Ivan Lusetti**, presidente di CIR food – uno strumento agile per conoscere e farci conoscere, per alimentare quella cultura del gusto che non è fatta solo di produzioni tipiche o di preparazioni gastronomiche tradizionali, ma anche di gente che le produce, di luoghi in cui nascono, di sensazioni ed emozioni”.*

Patrizio Roversi ha inaugurato e presentato il portale, che può contare anche sulla nutrita schiera d'affezionati “navigatori” di [www.velistipercaso.it](http://www.velistipercaso.it) e [www.turistipercaso.it](http://www.turistipercaso.it), i due siti che, ciascuno a modo proprio, incarnano la “piazza del paese”, il posto in cui incontrare gente che si identifica nella curiosità di andare alla scoperta delle attrattive del mondo – o di guardarlo standosene comodamente a casa – sulla terra asciutta o per mare.

*“Questo sito sarà per me personalmente – commenta Patrizio Roversi – una gran comodità. Io cucino soprattutto*

*per necessità e ogni tanto per il piacere di farlo, con in più la piccola pretesa di preparare qualcosa di buono e che abbia una sua dignità dal punto di vista gastronomico. Tutto questo finora si è tradotto in continue telefonate a Martino, da sempre mio maestro personale di cucina. Ora, finalmente, c'è questo sito, dove posso attingere a tutti i suoi consigli senza scrupoli, ma soprattutto dove posso informarmi, imparare e persino dire la mia, perché no, inviando qualche mia ricetta che ho imparato in giro per il mondo”.*

Uno staff di redattori è impegnato ad aggiornarne le informazioni e a gestirne i contenuti.

CIR food – che ha sponsorizzato anche il raduno della Community Per caso tenutosi a Zola Predosa (Bologna) il 14 aprile scorso con tutti gli amici dei siti [velistipercaso](http://www.velistipercaso.it) e [turistipercaso](http://www.turistipercaso.it) – ha chiesto fosse posta particolare attenzione alla grafica, curata da Visualmultimedia, in linea con l'argomento, lo stile di comunicazione e le esigenze dettate dai contenuti: tutto ciò che, a vario titolo, ruota attorno al mondo dell'alimentazione. Con tanto di prima pagina, con news e curiosità.

# Grande successo per la Marmitta mongola

*Un particolare catering che il Gargantua ha realizzato a Bologna in occasione del Festival della musica e della genetica*

Tratto dal sito [www.ilgiornaledelcibo.it](http://www.ilgiornaledelcibo.it)

Il pranzo nomade-stanziale organizzato a Bologna domenica 20 maggio da Pat, Syusy e Martino per il Festival della musica e della genetica ha avuto un grande successo!

Il numero di commensali accorsi a Palazzo Re Enzo è stato superiore alle previsioni e abbiamo aggiunto sedie (e tappeti!) a profusione. La sala da pranzo era allestita per metà all'occidentale (con belle tovaglie ricamate, bouquet di fiori e comode sedie) e per metà orientaleggiante (con preziosi tappeti, cuscini e manufatti dell'Asia Centrale): un colpo d'occhio ad effetto per l'armonia dell'incontro culturale. Ogni commensale poteva scegliere liberamente se adottare lo stile nomade e tentare virtuosismi con le bacchette, o sedersi a tavola con forchetta e coltello. A stomaco pieno abbiamo raccolto tra i presenti pareri entusiastici, soprattutto riferiti ai piatti mongoli nel menu: la "Marmitta mongola", la "Marmotta arrosto", il the mongolo e lo yoghurt al miele.

Martino ha fatto la prova del nove facendo assaggiare la



Lo staff del Gargantua con Patrizio Roversi e Martino Ragusa.

"Marmitta" anche ai componenti del quartetto che ha allietato il pranzo con un sottofondo di musiche tradizionali: quattro ragazzi originari della Mongolia. Grazie alla traduzione di Surong Badeng (presidente dell'associazione culturale "Hun Galùu") abbiamo capito che il commento del portavoce dei musicisti più o meno è stato: "È come quella di mia madre, solo più buona!". Una conferma niente male, la cucina delle mamme, da un capo all'altro del mondo, non si mette mai in discussione! Se vuoi provare a cucinare

la Marmitta anche tu, leggi [la ricetta pubblicata da Martino](#), su [www.ilgiornaledelcibo.it](http://www.ilgiornaledelcibo.it): farai bella figura invitando a cena qualche amico asiatico che ha nostalgia di casa. Non dimenticare però le salse di accompagnamento, che danno anche un bell'effetto cromatico al piatto.

Anche la "fazione" stanziale del pranzo ha avuto la sua mascotte: oltre ai tortellini in brodo, al prosciutto nostrano affettato a mano e alla torta di riso preparati dai cuochi di CIR food, Patrizio ha portato da casa un maialino di legno, simbolo della cucina padana ("L'Emilia è la terra del maiale", ha commentato) e star incontrastata della stanzialità!

Per la buona riuscita del pranzo un ringraziamento speciale va a Donatella Venturi di Gargantua, allo chef Massimo e a tutto lo staff CIR food immortalato nella foto con Patrizio e Martino.

## Adeguamento tassi del prestito sociale

Il Consiglio di Amministrazione di CIR food s.c., a seguito delle variazioni intervenute nei rendimenti del mercato monetario, ha disposto l'incremento dei tassi su tutte

le fasce di giacenza media del prestito sociale, con decorrenza

- > Fino a € 5.000,00
- > da € 5.000,01 a € 10.000,00
- > da € 10.000,01 a € 35.000,00
- > da € 35.000,01 a € 63.552,04

za 01 Luglio 07, come riportato dalla seguente tabella:

- 2,65% lordo (2,32% netto)
- 2,95% lordo (2,58% netto)
- 3,25% lordo (2,84% netto)
- 3,45% lordo (3,02% netto)

# Le modifiche apportate al regolamento per l'erogazione del ristorno ai soci lavoratori

L'assemblea dei soci, al fine di rendere più equa e corretta l'assegnazione del ristorno, ha provveduto a deliberare una modifica dell'art. 4 del regolamento.

Questo è il testo definitivo dell'articolo dopo le modifiche approvate.

## Art. 4 - Criteri di erogazione del ristorno

Il ristorno è ripartito tra i soci dipendenti in forza nell'esercizio di competenza, proporzionalmente alla qualità e quantità degli scambi mutualistici secondo i seguenti criteri:

### Criteri di qualità

#### 1. Anzianità di presenza del socio a titolo di lavoratore in cooperativa

Si considerano 4 fasce di riferimento:

- fino a 4 anni;
- da 4 a 6 anni;
- da 6 anni a 15 anni

oltre i 15 anni

#### 2. Provvedimenti disciplinari

Come da CCNL di riferimento si considerano i seguenti provvedimenti disciplinari comminati in via definitiva:

- a) richiamo verbale;
- b) rimprovero scritto;
- c) multa;
- d) sospensione dal lavoro e dalla retribuzione.

Il provvedimento di tipo a) è influente nel calcolo del ristorno, mentre il ristorno del socio che abbia ricevuto provvedimenti disciplinari di tipo b), c) o d) (come sopra specificato) nell'anno di riferimento viene diminuito nella misura del:

- 10% per il ricevimento di 1 provvedimento;
- 25% per il ricevimento di 2 provvedimenti;
- 50% per il ricevimento di 3 o più provvedimenti.

#### 3. Presenza alle assemblee dei soci

Considera un premio di presenza fisica alle assemblee separate, generali e delle sezioni soci tenute durante l'anno di riferimento che va ad incrementare la quota del ristorno nella misura massima del 25%. Tale percentuale massima sarà suddivisa per il numero delle assemblee svoltesi nell'anno e assegnata al socio in ragione della sua partecipazione effettiva alle assemblee nelle quali ha diritto di voto. Per le finalità del presente comma non si calcola la presenza alle assemblee generali dei delegati.

### Criteri di quantità

#### 4. Numero di ore lavorate

Si considerano le ore effettivamente lavorate o considerate tali, con esclusione delle ore di lavoro straordinario, dal socio nell'anno di riferimento.

## Coop. Eudania approva il bilancio e rinnova le cariche sociali

*Insieme a CIR costituisce il Gruppo Cooperativo Paritetico Ristorazione Italiana*

Il 26 maggio 2007, a Prato, l'assemblea ordinaria dei soci ha approvato il Bilancio 2006 che, a fronte di circa 45 milioni di Euro di ricavi (in crescita di quasi 3 milioni rispetto al 2005), ha prodotto un utile di esercizio di 409.000 euro, quasi l'1% sui ricavi stessi.

Un risultato importante a

conferma del forte impegno di tutta la struttura sociale e operativa, che ha portato ad un consolidamento della presenza di Eudania nel mercato della ristorazione, principalmente sul territorio toscano. L'assemblea ha anche provveduto al rinnovo delle cariche sociali, eleggendo il nuovo Consiglio

di amministrazione, composto tra l'altro di 7 donne su un totale di 11 consiglieri.

Nella sua prima riunione, **il Consiglio ha confermato presidente Sergio Senesi e Vice-presidente Daniela Gagli**. L'assemblea ha visto una buona partecipazione da parte dei soci. Erano presenti anche Gio-

vanni Doddoli, presidente di Legacoop Toscana, e Giuseppe Zanieri, vice-presidente dell'ARCST, la struttura toscana delle cooperative di servizi e turismo, oltre a Ivan Lusetti, presidente di CIR che, con Eudania, ha dato vita al Gruppo Cooperativo Paritetico "Ristorazione Italiana".

# Assistenza sanitaria integrativa per i dipendenti

*CIR aderisce al Fondo Est per garantire ai lavoratori prestazioni gratuite od agevolate*

Sono disponibili anche per i lavoratori di CIR, soci e non soci, i trattamenti di assistenza sanitaria integrativa, con prestazioni gratuite o agevolate, previsti dall'adesione al Fondo Est.

I destinatari delle prestazioni sono tutti i dipendenti con contratto di lavoro a tempo indeterminato, a tempo pieno e a tempo parziale, ad esclusione dei Quadri e dei Dirigenti.

Le prestazioni decorrono per eventi che insorgono a partire dal 1° giorno del 7° mese successivo all'assunzione. Il Fondo Est di assistenza sanitaria integrativa è alimentato dal versamento di contributi ad esclusivo carico dell'azienda.

## Le prestazioni

Le prestazioni, con alcune differenze legate alla tipologia contrattuale dei lavoratori, se assunti a part-time o a full-time, sono erogate attraverso tre modalità:

1) rimborso integrale dei ticket pagati per prestazioni erogate dal Servizio Sanitario Nazionale;

2) prestazioni erogate presso le strutture sanitarie convenzionate;

3) prestazioni erogate presso strutture sanitarie non convenzionate.

L'iscrizione al Fondo Est comporta una serie di agevolazioni di cui riportiamo un ampio stralcio.

**a) Ricovero in istituto di cura per grande intervento chirurgico a seguito di malattia o infortunio:** qualora il ricovero avvenga in struttura del Servizio Sanitario Nazionale, il Fondo Est rimborsa integralmente le eventuali spese per ticket sanitari o per trattamento alberghiero rimasti a carico del lavoratore.

Se il ricovero avviene in strutture convenzionate con il Fondo Est e l'intervento viene effettuato da medici convenzionati, le spese per le prestazioni erogate al lavoratore vengono liquidate direttamente dal Fondo Est alle strutture stesse senza applicazione di scoperti o franchigie, ad eccezione delle garanzie che prevedono limiti specifici.

Qualora il lavoratore venga ricoverato per effettuare un grande intervento chirurgico, può godere delle seguenti prestazioni:

- **pre-ricovero:** esami, accertamenti



diagnostici e visite specialistiche effettuati nei 90 giorni precedenti l'inizio del ricovero, purché resi necessari dalla malattia o dall'infortunio che ha determinato il ricovero stesso;

- **intervento chirurgico:** onorari del chirurgo, dell'aiuto, dell'assistente, dell'anestesista e di ogni altro soggetto partecipante all'intervento;

- **assistenza medica, medicinali, cure:** prestazioni mediche e infermieristiche, consulenze medico-specialistiche, medicinali, esami, accertamenti diagnostici, ecc;

- **rette di degenza:** non sono comprese in garanzia le spese voluttuarie (superflue). Nel caso di ricovero in istituto di cura non convenzionato con la società, la garanzia è prestata nel limite di € 200 per i dipendenti part-time e di € 250 per i dipendenti full-time al giorno;

- **accompagnatore:** retta di vitto e pernottamento dell'accompagnatore nell'istituto di cura o in struttura alberghiera;

- **assistenza infermieristica privata individuale:** nel limite di € 60 al giorno per un massimo di 30 giorni per ricovero;

- **post-ricovero:** esami e accertamenti diagnostici, medicinali, prestazioni mediche, chirurgiche e infermieristiche, ecc;

- **neonati:** pagamento delle spese per grandi interventi chirurgici effettuati nel primo anno di vita del neonato per la correzione di malformazioni congenite. La garanzia è prevista nel limite annuo di € 2.000 per persona;

- **indennità sostitutiva per grande intervento chirurgico:** il lavoratore, qualora non richieda alcun rimborso al Fondo Est, né per il ricovero né per altra prestazione ad esso connessa, avrà diritto a un'indennità di € 40 per i dipendenti part-time e di € 60 per i dipendenti full-time per ogni giorno di ricovero, per un periodo non superiore a 100 giorni di ricovero;

- **massimale:** € 90.000 per anno assicurativo e per persona. Oltre tale somma annua, non vi è più la possibilità di avere ulteriori prestazioni.

### b) Alta specializzazione

Varie tipologie di esami e terapie.

### c) Visite specialistiche

Pagamento delle spese per visite specialistiche conseguenti a malattia o a infortunio, con l'esclusione delle visite in età pediatrica effettuate per il controllo di routine legato alla crescita e delle visite odontoiatriche e ortodontiche. Rientra in garanzia esclusivamente una prima visita psichiatrica al fine di accertare la presenza di un'eventuale patologia.

### d) Ticket per accertamenti diagnostici e pronto soccorso

Rimborso integrale dei ticket sanitari per accertamenti diagnostici conseguenti a malattia o a infortunio effettuati nel Servizio Sanitario Nazionale. Ai fini del rimborso occorre allegare insieme al ticket, la copia dell'impegnativa del medico di base. Il Fondo Est provvede anche al

rimborso integrale dei ticket di pronto soccorso.

### e) Pacchetto maternità

Rimborso delle ecografie e delle analisi clinico chimiche. Tali prestazioni potranno essere effettuate anche nelle strutture sanitarie convenzionate con il Fondo Est a tariffe agevolate, in forma rimborsale. In questo caso è necessario un preventivo ricorso alla Centrale Operativa.

### f) Prevenzione

Pagamento delle prestazioni di prevenzione effettuate in strutture sanitarie convenzionate con il Fondo Est, indicate dalla Centrale Operativa previa prenotazione. Le prestazioni previste devono essere effettuate in un'unica soluzione.

- Prestazioni previste una volta all'anno (prevenzione cardiovascolare), vari esami;

- Prestazioni previste per gli uomini di età superiore ai 45 anni una volta ogni due anni (prevenzione oncologica), vari esami;

- Prestazioni previste per le donne di età superiore ai 35 anni una volta ogni due anni (prevenzione oncologica), vari esami.

### g) Servizi di consulenza

In Italia i seguenti servizi di consulenza vengono forniti dalla Centrale Operativa del Fondo Est telefonando al numero verde: 800-0166 dal lunedì al venerdì dalle ore 08,30 alle ore 19,30.

Informazioni sanitarie telefoniche - prenotazioni di prestazioni sanitarie - pareri medici immediati.

### h) Grandi interventi chirurgici

Qualsiasi trapianto di organo; interventi di cardiocirurgia, interventi su bocca, ecc.

**Il numero verde gratuito di Fondo Est 800.016648** è a disposizione dei lavoratori per qualsiasi chiarimento riguardante le prestazioni (informazioni sanitarie telefoniche, prenotazioni di prestazioni sanitarie nelle strutture convenzionate, pareri medici). Per qualsiasi altra informazione (notizie sulla posizione, modalità di rimborso, prestazioni di copertura) bisogna rivolgersi ai numeri 06.510311 r.a. dalle ore 09,00 alle ore 12,00 tutti i giorni.

## Mantova: menu da 6 stelle

*Premiate le scuole materne "Visentini" e "Strozzi-Valenti" gestite dalla CIR*

Hanno mangiato pesce anche più di una volta alla settimana, piatti etnici che avvicinano alle altre culture, e piatti unici che abitano a un approccio equilibrato con il pasto. Un rapporto calibrato e attento con il cibo che è valso un riconoscimento a due scuole materne cittadine: Visentini e Strozzi-Valenti. A queste due scuole d'infanzia è andato il premio *"Le stelline azzurre"*: un'idea dell'Asl, sostenuta dal settore comunale alle politiche educative, tesa a far conoscere

e valorizzare i corretti comportamenti alimentari e i contenuti dei menu scolastici.

Così, nell'aula magna dell'istituto Isabella d'Este, il Comune di Mantova e le educatrici hanno organizzato la consegna delle pergamene ai bambini che alla mensa hanno seguito il percorso più corretto e vario.

A spiegare i criteri valutativi che danno valore aggiunto alle scelte dei menu scolastici sono stati il responsabile dell'ufficio politiche educative At-

tilio Casatti e le coordinatrici delle materne Nadia Baraldi (Strozzi-Valenti) e Franca Federzoni (Visentini). La festa è stata rallegrata dall'esibizione degli allievi della Nuova scuola di musica, guidata dall'insegnante Mirella Lodi Rizzini.

La festa di fine anno scolastico si è conclusa con il rinfresco offerto dalla CIR, che ha in appalto la ristorazione nelle mense scolastiche ed è impegnata direttamente a sostenere il progetto di educazione alimentare.

## Nuovi uffici CIR food di Torino

Gli uffici CIR food e Pastarito di Torino si trasferiscono dalla centralissima storica sede di Via Sant'Anselmo 6, alla nuova sede situata presso il **Centro Direzionale Piero della Francesca – Corso Svizzera 185 – 10149 Torino – Tel. 011 7491225**.

Il complesso edilizio "Piero della Francesca" è ubicato a soli 3 km dal centro di Torino, a cui è collegato direttamente dalle principali arterie della città e da numerosi mezzi pubblici, a pochi metri dalla tangenziale nord, dalla rete autostradale e dalla nuova stazione Dora, nodo ferroviario e di interscambio aeroporto-metropolitano.

È stata scelta questa ubicazione anche per la fortissima valenza simbolica di questa area, denominata "SPINA 3", il cuore di un ampio progetto di trasformazione urbanistica,



economica e sociale della città di Torino, che prevede la riqualificazione di vaste aree industriali di messe.

Nei pressi della nuova sede CIR sono collocati l'ex Villaggio Olimpico, la nuova sede della Curia Arcivescovile, la Scuola di Formazione Telecom con il ristorante aziendale CIR food, la sede di Legacoop Pie-

monte, il Centro Commerciale Dora.

Il "Centro Pier della Francesca", inoltre, si affaccia sul Parco Fluviale della Dora (in fase di costruzione), un polmone verde di 450.000 metri quadrati il cui progetto è stato elaborato da uno dei maestri dell'architettura paesaggistica, l'austriaco Andreas Kipar.

## Inaugurata la RSA di Cattolica

Domenica 3 giugno 2007, il Sindaco del Comune di Cattolica, il Presidente dell'Amministrazione Provinciale di Rimini e S.E. il Vescovo della Diocesi di Rimini, hanno tagliato il nastro inaugurale della Residenza Sanitaria Assistenziale della cittadina romagnola, alla presenza di una folta partecipazione di cittadini.

La struttura sarà gestita in concessione decennale dal Con-

sorzio 45 di Reggio Emilia, di cui CIR food è socio fondatore e, nel caso specifico, gestore del servizio di ristorazione per i 70 anziani ricoverati in regime di residenza e i 10 in regime di frequenza diurna. L'organico della cucina sarà composto da tre operatori (capo struttura, aiuto cuoca e addetto).

Alla cerimonia hanno partecipato, in rappresentanza di CIR, il Responsabile dell'Area

di Ferrara Daniele Curina e l'assistente di produzione Daniela Tagliati, alla quale compete la sorveglianza della struttura.

Fra gli oratori della giornata, il Presidente del nostro Consorzio Franco Cavalletti, ha illustrato alle autorità e agli intervenuti, i valori costitutivi e gli obiettivi di missione del Consorzio, sottolineando l'intreccio con il territorio attraverso la presenza nella gestione della struttura di due realtà cooperative locali (Raggio Verde e Nel Blu) alle quali andrà il sostegno e contributo di esperienza e professionalità di Coopselios e CIR, rispettivamente per i servizi di direzione e coordinamento e di ristorazione collettiva.

Dopo i discorsi delle autorità e del rappresentante dell'ASL di Rimini, l'occasione è stata rallegrata dalla musica tipica romagnola e da un buffet offerto dai commercianti locali.



Un momento della manifestazione di inaugurazione della RSA.

## I bambini di Berra imparano l'alimentazione corretta

Erano 163 gli alunni della scuola primaria del comune di Berra che hanno partecipato all'incontro sull'alimentazione, promosso dall'assessorato comunale alla Sanità e Servizi Sociali ed inserito nella iniziativa «Maggiormente informati»: un mese (appunto maggio) di iniziative rivolte ai cittadini del comune per sensibilizzarli su alcune problematiche di interesse generale. Gli alunni della scuola primaria si sono ritrovati nella sala Eden a Serravalle per ascoltare i relatori della CIR che hanno intrattenuto i ragazzi sui principali argomenti di una

corretta alimentazione.

Il Prof. **De Leo**, agronomo e animatore culturale, coadiuvato da **Emanuela Saletti**, assistente di produzione e da **Daniele Curina**, responsabile dell'area territoriale di CIR, hanno spiegato ai ragazzi come l'alimentazione sia da intendersi come una "sorgente di vita" e non semplicemente "un oggetto del desiderio", quali sono le sostanze "buone" degli alimenti ed in quali alimenti si trovano.

Il tutto "sperimentato" concretamente nel corso di un pranzo appositamente preparato. Un modo singolare per far

capire ed apprezzare la composizione e la funzione degli alimenti, il loro sapore e le loro caratteristiche nutrizionali.

*"Ci hanno fatto mangiare alla rovescia – hanno commentato tutti alla fine della giornata – abbiamo mangiato prima la frutta e per ultimo la pasta".*

Positivo il giudizio delle insegnanti e soddisfatto l'assessore: *"Un'iniziativa interessante – ha commentato Cristiano Benetti – con relatori preparatissimi, in grado di fornire utili spiegazioni senza annoiare gli alunni".*

## La mensa degli occhi

*Non solo cibo nei self CIR*

A partire dal mese di maggio 2007, sono state allestite le prime due mostre fotografiche della rassegna "La Mensa degli Occhi", una nuova esperienza visiva proposta dal Gruppo CIR food nei ristoranti self-service RITA degli Ospedali di Baggiovara e Sassuolo.

Si tratta di un ciclo di 6 mostre fotografiche che contribuiscono a creare un'atmosfera diversa dal solito in questi ambienti. Svitati i temi affrontati: dal fascino di un giardino segreto alle luci ed ai colori della città di Modena, dall'astrazione ottenuta dai materiali alle istantanee delle città straniere.

La rassegna è stata inaugurata giovedì 3 maggio con la mostra di Mauro Scurani, dal

titolo "Il giardino segreto" nel ristorante RITA di Baggiovara, e con "Flowers in flowers" di Fausto Corsini nel RITA di Sassuolo. Ogni mostra è concepita come un percorso visivo che aiuta a rendere più piacevole il contesto del ristorante al fine di nutrire visivamente il cliente coinvolgendolo in un momento estetico che appaga tutti i sensi.

*"L'obiettivo della rassegna 'La Mensa degli Occhi' – commenta Lorella Vignali, Vice Presidente di CIR food – è quello di valorizzare l'ambiente dei locali di ristorazione, attraverso le suggestioni evocate dalle immagini degli autori protagonisti".*

CIR food intende con quest'iniziativa andare oltre all'a-

spetto strettamente gastronomico e nutritivo dei suoi servizi mensa, curando anche il versante sensoriale e proponendo un'estetica della ristorazione.

Il programma della rassegna prevede 6 cicli composti ognuno da 2 mostre tematiche, che ruoteranno mensilmente negli spazi espositivi creati all'interno dei ristoranti RITA con una struttura di pannelli installati su forex, e una mostra collettiva finale. Oltre a Scurani e Corsini saranno protagonisti della rassegna i fotografi Dario Apostoli ("Ruggini e fuochi"), Franco Bertolani ("Luci e colori della mia città"), Daniele di Minico ("Berlin, Norway, Madrid") e Jairo Valdati ("Leve, livre e solto").

## Riconoscimenti ai pensionati 2005 e 2006



**Il presidente di CIR, Ivan Lusetti, consegna il riconoscimento a Patrizia Pedrini.**

L'area territoriale di Modena ha colto l'occasione dell'assemblea di bilancio per consegnare un riconoscimento a quei lavoratori (e soci) che dopo molti anni di attività nella

cooperativa, hanno raggiunto la meritata pensione.

È stato consegnato loro il tradizionale vassoio in argento, ma, soprattutto, è stato attribuito loro un caloroso ap-



**La vice presidente di CIR, Lorella Vignali consegna il riconoscimento a Maria Sofia Bergonzini.**

plauso di ringraziamento da parte dell'assemblea.

Si tratta di **Fiorella Bandini, Mario Ballarin, Francesca Balocchi, Laura Bellentani,**

**Maria Sofia Bergonzini, Bruna Bondi, Laura Gabbiani, Filomena Guerriero, Patrizia Pedrini, Maurizio Pezzetti, Carmen Reggiani, Oletta Dirotti, Amelia Zavatti.**

# Piacenza: il consorzio Biopiacce al centro pasti La Verza

*Si punta alla "filiera corta"*

Lo scorso 21 aprile, presso il centro pasti comunale La Verza di Piacenza, si è svolta una iniziativa che ha visto coinvolti il personale CIR che gestisce l'appalto delle scuole, le cuoche ed i funzionari comunali ed i produttori piacentini che forniscono la materia prima per gli oltre 4.000 pasti che qui vengono prodotti ogni giorno.

Si è trattato di una vera e propria festa che ha visto anche la partecipazione del Sindaco Roberto Reggi, dell'Assessore alla Formazione Giovanna Calciati e di altre autorità locali.

Presso il centro è stato alle-

stito dal nostro personale un ricchissimo buffet con prodotti offerti dai fornitori piacentini appartenenti al consorzio Biopiacce, consorzio che raggruppa numerosi produttori locali del biologico con il quale CIR ha intessuto, negli anni, un rapporto di collaborazione particolarmente efficace. Una collaborazione che si è estesa anche al di fuori della provincia, tanto che la pasta che mangiano i bimbi nelle scuole di Roma è piacentina.

Il consorzio fornisce la maggioranza delle materie prime destinate alle scuole e, per le referenze mancanti, i fornitori sono comunque pia-

centini. Questa scelta, promossa anche dall'amministrazione comunale, ha lo scopo di privilegiare e valorizzare i prodotti locali a filiera corta, tradizionali e di qualità.

I produttori locali presenti alla festa erano: Carpaneto Carni per le carni bovine, Libè Alberto per gli orticoli bio, Val Nure salumificio, Pizza Più, Panificio Rapetti, Meazza, Il Giarone per le verdure biologiche, Dolce Risveglio per i biscotti biologici, Il Giardino sul Po per la frutta a lotta integrata, Az. Montegelato per il latte fresco, Az. Sartori e Az. I Piononi per i latticini, Cantina Sacchi e Cantina Casanova.

---

## Self service scolastico a Traversetolo

*Una "novità" che incontra il favore dei ragazzi*

In provincia di Parma CIR ha realizzato da alcuni mesi un nuovo servizio di somministrazione per i circa 300 alunni della scuola elementare e media del paese.

Si tratta di tre piccole linee self service organizzate con tre banchi caldi su ruote e vari elementi neutri per vassoi, piatti, posate e tovagliette.

Questa novità, nell'ambito della refezione scolastica, ha incontrato il favore dei

ragazzi che hanno accolto l'iniziativa con grande entusiasmo.

Per facilitare le operazioni ai più piccini si è provveduto a sostituire gli accessori in dotazione con vassoi in plastica particolarmente leggeri e piatti in arcopal.

Ai ragazzi, incolonnati in file ordinate, viene chiesto di comporre il proprio vassoio con primo, secondo e contorno, posate e tovaglio-

lo, mentre il personale CIR predispose sulle tavole i soli bicchieri e il pane in cestini.

Anche l'Amministrazione comunale si è dimostrata soddisfatta del servizio erogato secondo questa modalità, che promuove l'autonomia anche dei più piccoli, rende più divertente il momento del pasto e, cosa non trascurabile per chi gestisce il servizio, velocizza i tempi di somministrazione.

# Pasti veloci, ma di qualità

*Un sondaggio studia le abitudini alimentari dei reggiani.  
Ascesa dei fast food con un occhio alla tradizione*

CIR ha commissionato un sondaggio demoscopico all'istituto Piramix, in vista dell'apertura di un fresh food al centro commerciale Ariosto. Dal 21 al 26 maggio sono state effettuate interviste telefoniche che hanno coinvolto 383 residenti nella provincia: un campione che è statisticamente rappresentativo della popolazione.

Qualità del cibo, la richiesta in ascesa di pasti veloci, ma curati, l'imprescindibile sicurezza dei cibi: è questo il «quadro» dell'alimentazione reggiana che emerge dal sondaggio demoscopico; un mercato in lento, ma graduale mutamento. Anche nel reggiano si fa pian piano largo quel processo di globalizzazione - rappresentato dai fast food - che ha specifiche ricadute sulle abitudini alimentari, coincidenti anche con il progressivo aumento delle persone che mangiano fuori casa. Una novità non indifferente in una terra dalla cultura gastronomica fortemente ancorata alle radici padane.

*“Si tratta di cambiamenti lenti e per così dire sotterranei - commenta la sociologa Catia Iori di Piramix - che oscillano fra il persistere delle abitudini tradizionali (ad esempio il numero dei reggiani che rientra per il pranzo è ancora abbastanza alto,*

*ma si sta abbassando rispetto agli ultimi tre anni) e discontinuità, come la crescita esponenziale dei consumi fuori pasto, l'aumento pressoché compatto di chi fa la prima colazione e l'abbandono del vino come bevanda quotidiana”.*

Dall'inchiesta emergono **tre tipologie di consumatori**: i reggiani doc (cioè con uno stile alimentare tradizionale), i reggiani misti (con uno stile alimentare attento, fatto di pasti più piccoli e numerosi) ed i reggiani futuristi (dediti ad un eccesso di sperimentalismo imperniato su un carattere multistile e variegato).

Per due reggiani su tre (64%) la qualità alimentare di un pasto dipende soprattutto dalla **genuinità**, che si presenta - sempre secondo il sondaggio - come il fattore principale nelle scelte di consumo, seguita dalla **sicurezza**, dalla **naturalità** e dalla **salubrità**, mentre all'ultimo posto si colloca il **prezzo** che è considerato solo da un reggiano su cinque come un indicatore della qualità. Spulciando fra le risposte dei reggiani interpellati durante il sondaggio, annotiamo risultati interessanti, alcuni dei quali possono essere presi a riferimento anche per il quadro nazionale. **Tra le categorie di locale individuate**

**come “fast food” è il bar ad emergere come locale frequentato con maggior frequenza**: il 23,7% degli intervistati dichiara infatti di recarsi almeno una volta alla settimana.

Da notare che il McDonald (e categorie di locali analoghi) pur risultando di gran lunga il locale maggiormente associato al concetto di fast food (94,2%), risulta frequentato solo sporadicamente (almeno una volta all'anno) dal 30,8% dei reggiani.

Sulle caratteristiche dei fast food emerge che viene apprezzata la velocità (61,4%), l'economicità (56,8%) e la dislocazione sul territorio (22,4%), che per facilità e comodità di raggiungimento, risponde alle esigenze di coloro che risiedono in una zona o che vi gravitano per differenti motivazioni (lavoro, studio).

Sono state affrontate anche le caratteristiche negative dei fast food: tra queste le limitazioni del menu e la bassa qualità dei cibi vengono segnalate come elementi criticabili. Quest'ultime valutazioni confermano un carattere tipico della reggianità alimentare, da sempre attenta alla qualità del cibo.

Sono in corso grandi cambiamenti, dunque, ma il consumatore non intende rinunciare alla qualità.

## Riconoscimenti ai pensionati 2006

Anche l'area di Reggio ha consegnato, al termine dell'affollata assemblea di bilan-

cio, i tradizionali riconoscimenti ai pensionati dell'anno 2006.

Si tratta di: **Teresa Busanelli, Marisa Copelli, Claudia Iori, Eva Pellini, Biancarosa**

**Rinaldini, Norina Storchi, Vanna Tamagnini, Agnes Totis, Luisa Vinceti.**



Il consigliere di amministrazione Gianbattista Castagnetti premia Marisa Copelli.



La responsabile dell'area territoriale di Reggio Emilia, Rossella Soncini, premia Luisa Vinceti.

# Come crescere senza perdere l'anima

*Sette incontri per ricordare, promuovere, consolidare  
la storia ed i valori della cooperazione*



**A Massenzatico di Reggio Emilia fu edificata la sede di una delle prime cooperative italiane; sulla facciata la celebre frase di Camillo Prampolini: "Uniti siamo tutto, discordi siamo nulla".**

Le "Sette giornate di Cooperazione", svoltesi dall'ottobre 2006 all'aprile 2007, sono state una qualificata sede di approfondimento, ricerca, riflessione storica, e un'importante occasione per rilanciare la modernità della cooperazione attraverso tavole rotonde, laboratori, letture, mostre fotografiche, iniziative didattiche nelle scuole.

L'iniziativa è stata promossa da Legacoop Reggio Emilia e dall'Associazione per gli Studi e la Cultura Cooperativa "Camillo Prampolini", di cui fanno parte le principali cooperative reggiane di Legacoop.

L'organizzazione delle "Sette giornate di cooperazione" è stata possibile grazie alla partecipazione di numerose cooperative reggiane.

E proprio uno dei sette appuntamenti ha coinvolto direttamente la nostra cooperativa.

Nel mese di marzo a Fabbri-  
co, sede dello storico Centro Pasti,  
si è svolto un confronto sul tema

"Cooperazione e lavoro", nel corso del quale il Presidente di CIR, **Ivan Lusetti** ha presentato una relazione sui tempi di vita e di lavoro.

L'ultimo incontro, svoltosi presso il Museo Cervi di Gattatico, ha visto la partecipazione, tra gli altri, di **Giuliano Poletti**, presidente nazionale di Legacoop e **Ivano Barberini**, presidente della Alleanza Cooperativa Internazionale.

Giuliano Poletti ha sottolineato innanzitutto che la cooperazione si basa su pilastri solidi. Sul rapporto tra mercato e cooperazione, Poletti ha ricordato che un mercato pluralistico è una ricchezza per tutto il Paese, ma anche la specificità cooperativa è la nostra ragione di esistere. Se l'arricchimento veloce sembra oggi essere l'obiettivo primario, deve essere chiaro che questo non lo è per la cooperazione. La cooperazione è un sistema di valori che si inseriscono in una logica di lungo periodo, in uno spirito che

guarda alla mutualità e alla socialità.

"Non è detto – ha precisato Ivano Barberini nel suo intervento – che se la cooperativa cresce ci sia omologazione con le società di capitale". E ha ricordato come nel mondo le cooperative abbiano raggiunto anche grandissime dimensioni. Occorre raggiungere la dimensione "giusta", ma basandosi su valori solidi. La crescita, per il presidente dell'Acì, deve essere vero sviluppo economico.

Gli esponenti delle grandi cooperative presenti all'incontro, tra i quali Ivan Lusetti per CIR, hanno ribadito che le cooperative devono stare sul mercato e confrontarsi con le altre imprese, ma lavorando sulla "distintività". L'unico antidoto ad eventuali "deviazioni" rispetto ai principi ed ai valori propri dell'impresa cooperativa (con riferimento ai casi Unipol e Coopservice) è rafforzare il ruolo del socio attraverso un suo maggior coinvolgimento nella vita dell'impresa.

## Benvenuto agli ultimi affiliati Flash Cafè



Nella foto il Flash Cafè di San Giorgio Piacentino.

### *Nuove aperture*

- **Castelnuovo Berardenga (SI)**: due punti vendita sul raccordo stradale Siena-Bettole, gestiti dalla società Laky's oil & food srl, impianti di proprietà di Sirtam srl di Pistoia.

Servizio di bar, snack e ristorante con cucina tipica toscana.

Segni particolari: market con prodotti tipici e locali.

- **Rivalta Scrivia (AL)**: un punto vendita all'interno del parco logistico Interporto di Rivalta Scrivia gestito dalla società M & G srl, locale di proprietà di

Movirs srl inserito nel complesso residenziale del parco.

Servizio di bar, snack e tavola calda.

Segni particolari: tavola fredda e insalateria "fai da te", con la scelta personalizzata degli ingredienti di panini, focacce piadine, insalate, ecc.

- **San Giorgio Piacentino (PC)**, via Firenze, 31/A, gestito dalla società Good Energy srl e situato nell'impianto di carburante di proprietà della Energy Group di Reggio Emilia (*nella foto*). Il bar osserva i seguenti orari: dal lunedì al venerdì dalle ore 5 alle ore 20. La

domenica è chiuso.

Servizi offerti: caffetteria tradizionale e speciale, colazioni con pasticceria sfornata al momento, aperitivi con buffet, pranzi veloci con panini, primi e secondi piatti.

Segni particolari: locale tranquillo e gradevole, cortesia e qualità.

- **Subentro alla gestione precedente:**

Pisa: punto vendita di via Gronchi 11, gestito dalla ditta Stemar sas ed impianto di proprietà di Sirtam srl.

Servizio di bar, snack e ristorante con cucina.

Segni particolari: corte-

# Roma Expo Franchising

Ales Debbi e Danilo Bergamini, con la collaborazione e l'aiuto di Claudia Cassano e William Bigi, hanno partecipato dal 20 al 22 aprile alla quinta edizione del Roma Expo Franchising, presentando ai visitatori i marchi Pastarito, Flash Cafè, Piazza del Sole e Rita self.

La fiera si è svolta nel padiglione numero 3 del complesso Nuova Fiera di Roma e, tra i 12.000 paganti stimati dall'organizzazione, lo stand aziendale ha riscosso un buon successo attirando l'attenzione di molti visitatori.

Durante questi tre giorni si sono avuti molti contatti, compilando numerose schede riepilogative dei visitatori interes-



sati e distribuendo complessivamente circa 900 brochure illustrative di CIR food, Cir.com e Pastarito.

I marchi che hanno riscosso più successo sono stati sicuramente Piazza del Sole, che a sorpresa si è dimostrato il format a cui si rivolgeva princi-

palmente l'attenzione dei visitatori, visto come format snello e giovane, e Pastarito, in quanto marchio molto conosciuto nella capitale. Discreto interesse è stato dimostrato anche per il format di bar Flash Cafè, nonostante il marchio non sia conosciuto nel sud Italia.

## Come estrarre il miglior caffè espresso

*Un corso per i baristi affiliati*

Nello scorso mese di marzo si è svolto a Rivalta Scrivia (AL), presso il bar Flash Cafè dell'Interporto, il corso di formazione "Come estrarre il miglior caffè espresso", destinato al personale dell'affiliato M&G di Rivalta Scrivia e al personale dell'affiliato Good Energy di San Giorgio Piacentino.

Il corso, della durata di circa 6 ore e tenuto dal Sig. Fabio Doni, ha trattato i seguenti argomenti: regolazione e pulizia della macchina del caffè e del macinadossatore, presentazione e preparazione dei caffè speciali.



# Flash Cafè al Barfestival di Rimini

All'edizione 2007 del Barfestival di Rimini, fiera espositiva organizzata dalla rivista di settore Bar

Giornale, ha partecipato anche il Gruppo CIR food, che ha presentato come unica azienda specializza-

ta nel franchising, il format di Flash Cafè.

È stata presentata l'azienda e spiegato cosa significa affiliarsi investendo sui format proposti, diventando imprenditori con il sostegno di un grande gruppo, quale è CIR food, ed i vantaggi del suo know-how aziendale.

In concomitanza con la presentazione di Flash Cafè, sono stati altresì valorizzati gli altri format in franchising: Piazza del Sole e Pastarito.



**Estero**

## Guareschi a New York

*I sapori della terra emiliana proposti dalla CIR*

Peppone e Don Camillo, i famosi personaggi di Giovannino Guareschi, scrittore e giornalista emiliano-romagnolo, approdano a New York.

Dal 27 aprile al 3 maggio un ricco programma dedicato a Guareschi, ad un anno dal centenario della nascita, rende omaggio a questo scrittore molto noto ed apprezzato all'estero, fortemente legato alla sua terra e capace ancora oggi di regalare emozioni.

L'iniziativa *"Don camillo e Peppone: an italian epic"*, nata dal connubio fra il Comune di Brescello (Reggio Emilia) e la Casa Italiana Zerilli Marimò della New York University, è stata realizzata in collaborazione con l'Assessorato alla Cultura della Regione Emilia-Romagna, la Consulta degli emiliano-romagnoli nel mon-



do, l'Istituto per i Beni culturali della Regione, la Provincia di Reggio Emilia ed il Museo "Peppone e Don Camillo".

Tra gli sponsor anche CIR Food, a cui è stata affidata la cena di gala del 30 aprile. La cucina emiliana è stata protagonista grazie agli chef Massi-

mo Iori, componente della squadra vincitrice dell'oro assoluto negli ultimi internazionali d'Italia, e Fatima Zucchini.

Tutte le iniziative si sono svolte presso la Casa Italiana Zerilli-Marimò, 24 W12 Street, New York.

## Padova: borse di studio per i figli dei soci

La sezione soci di Ferrara/Padova bandisce un concorso per 6 borse di studio da assegnare agli studenti, meritevoli, figli dei soci lavoratori dell'area di Padova, che nell'anno scolastico 2006-2007 hanno frequentato la prima o la seconda classe della Scuola Media.

Le borse di studio saranno assegnate secondo criterio di merito.

La valutazione scolastica non terrà conto dei voti riguardanti le materie di educazione fisica, religione e del voto di condotta.

Per partecipare al concorso è necessario inviare fotocopia della pagella dell'ultimo quadrimestre anno 2006-2007 e attestato di famiglia **entro e non oltre il 15 ottobre 2007 all'Ufficio CIR food di Padova**, via Savelli 28, 35129 Padova.

Le borse di studio saranno così suddivise:

- CLASSE I ^  
200 euro per il primo classificato  
150 euro per il secondo classificato  
75 euro per il terzo classificato

- CLASSE II ^  
250 euro per il primo classificato  
200 euro per il secondo classificato  
125 euro per il terzo classificato.

Le borse di studio verranno consegnate ai vincitori in occasione della tradizionale cena di Natale che si terrà a dicembre 2007.

Per eventuali ulteriori informazioni ci si potrà rivolgere all'ufficio di Padova 049/7800581, oppure chiamare Enrica o Tamara.

## “Stoccafiscio e bacilli”

*Un'altra ricetta della tradizione ligure  
presentata dal socio Rosario Cardona*

È un secondo piatto di stoccafisso e fave secche; una pietanza che, tra l'altro, ha ispirato una bella canzone nella quale si parla di una Genova ormai scomparsa.

Era il piatto unico del giorno dei morti, infatti gli Egizi vedevano nella fava disseccata addirittura l'occhio del defunto.

Le fave crescono alloggiate nei loro baccelli, da cui deriva il termine dialettale “bacilli”.

Da Baia, il centro del casertano da cui provenivano le fave consumate nel capoluogo ligure, deriva il termi-

ne genovese “bazann-a”, cioè la fava intera.

### *La ricetta*

Ingredienti: stoccafisso, fave secche, patate, poca cipolla cruda, profumo di aglio, olio extravergine, prezzemolo tritato, acqua e sale.

I bacilli (le fave secche) vanno messi a bagno in acqua fredda fin dalla sera prima; stoccafisso, patate e fave vanno bolliti separatamente. Sbucciare le patate, deliscare lo stoccafisso, unire il tutto tagliando le patate a spicchi o a pezzi. Aggiungere il pomodoro intero, fette di cipolla tenute mezz'ora a ba-

gno, olio, prezzemolo.

### *La canzone*

*T'ho dito che te-a prepari  
o stoccafiscio e bacilli  
a gorgonzola con-i grilli  
e un bottigion de vin bon.  
E invece ti m'ae preparav  
a minestrina co-e evve  
pe fa' ciù fito a che-uve  
ol'è 'n mangià do belin.*

Ti ho detto di preparare lo stoccafisso e fave, la gorgonzola con i “vermetti” e un bottiglione di vino buono. Invece tu mi hai preparato la minestrina con le uova per fare più in fretta a cuocere, ma è un mangiare del.....

## Il programma delle attività sociali per i prossimi mesi

La sezione soci promuove quattro iniziative socio-culturali che si augura possano incontrare il gradimento di tutti i soci (cooperatori e sovventori) della nostra Cooperativa.

**1 - "TERRAMARA di MONTALE"** - Domenica 30 Settembre, ore 15,00: in occasione della giornata mondiale della cultura, visita guidata al Parco Archeologico e Museo all'aperto della Terramare di Montale (Castelnuovo Rangone - MO), alla scoperta di un villaggio di 3500 anni fa, per rivivere momenti della quotidianità dell'epoca. La partecipazione è gratuita.

**2 - LABORATORIO DI SCULTURA PER RAGAZZI** dai 7 ai 12 anni: storia e storie di animali.

Dallo studio dell'opera d'arte alla creazione di un animale in terracotta.

Si svolgerà presso il Palazzo dei Musei di Modena (V.le

Vittorio Veneto, 5), nei pomeriggi di sabato dei giorni 6 - 13 - 27, ottobre, dalle ore 15,30 alle 17,30, a cura del Laboratorio Didattico "DiDa".

La partecipazione è del tutto gratuita. Il numero massimo previsto dei giovani da iscrivere è di 20.

**3 - CORSO: "LA CUCINA CREATIVA"**... idee per utilizzare, al meglio, i prodotti di tutti i giorni: tre serate di indicazioni teoriche e pratiche con degustazione, presso il Free flow-caffetteria "I Portali" - V.le dello Sport, 50 - Modena, dalle ore 19,30 alle 22,30, a cura di Rita Carino, Chef CIR food, che si svolgeranno come segue:

Martedì 30/10/07, "La cucina Mediterranea... antipasti, primi piatti";

Mercoledì 07/11/07, "I Prodotti da forno... dolci, salati, farciti, anche con farine alternative";

Giovedì 15/11/07, "Né carne, né pesce"... speciale cucina salutistica naturale. Dalle ricette classiche della tradizione mediterranea a quelle più ricercate e particolari.

Al termine del corso verrà distribuito il ricettario creativo.

La quota di partecipazione è di € 70 per i soci e di € 80 per i famigliari, da versare entro il 25 Ottobre 2007.

Il numero massimo dei partecipanti è 25.

**4 - TOUR DELLA CAMPANIA:** Vesuvio - Capri - Pompei - Procida - Ercolano.

Dal 1° al 4 novembre.

Quote di partecipazione: soci € 350; famigliari € 400; ragazzi 6/12 anni € 150; ragazzi 13/18 anni € 200.

Per avere informazioni sulle iniziative proposte e per le iscrizioni relative, telefonare all'Ufficio Soci CIR di Modena, al numero 059.317602.

## La crociera sul Mincio

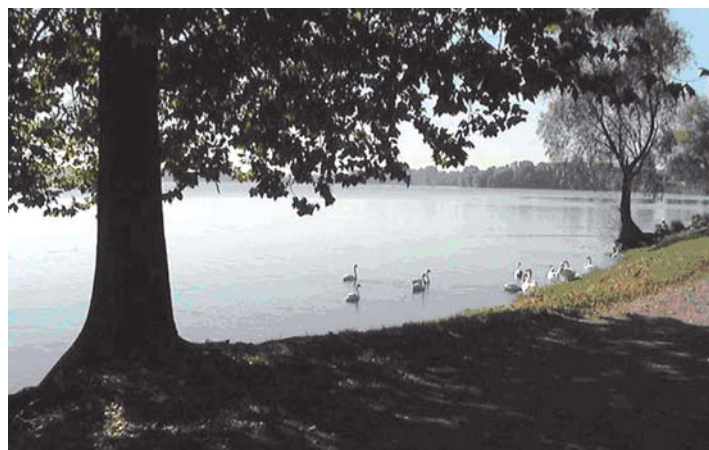
Domenica 20 Maggio si è svolta l'annunciata crociera sul Fiume Mincio con la successiva visita ai monumenti storici della Città di Mantova.

I trentacinque partecipanti hanno potuto apprezzare, in condizioni ideali, l'ambiente naturale del fiume, in tutta la sua bellezza naturale, e successivamente, la stupenda architettura cinquecentesca di Leon Battista Alberti nella Basilica di S. Andrea, nonché le bellezze artistiche del centro storico.

Tutto questo non ha costituito altro che una magnifica

cornice al piacere dello stare bene insieme, in compagnia, come avviene sempre nelle nostre gite!

In questa foto è possibile apprezzare un momento di tranquillità sul lago, vicino al castello.



## Gita a Gardaland venerdì 7 settembre

Ritrovo presso la sede della CIR in Via Nobel 19, a Reggio Emilia alle ore 16,20 e partenza in pulman per il parco divertimenti.

Rientro previsto per le

ore 24 circa.

Soci 35 Euro

Familiari 40 Euro

Bambini fino a 10 anni 30 Euro

Bambini fino al metro di

altezza gratis.

La quota comprende trasporto e ingresso a Gardaland.

Iscrizioni entro il 24 agosto 2007 fino ad un max di 50 persone.

## Nuove convenzioni per i soci CIR

**Toschi Moda** – Via Turati 31/3° - Roncolo di Quattro Castella (RE)

**PAT Moda** – Via Podgora 1 – S. Ilario d'Enza (RE)

**Agenzia viaggi 6invacanza** –

P.zza Avanzino 13 – Collecchio (PR)

**Calzature TIP TAP** – Centro Commerciale Reggio Sud – Via Maiella – Reggio Emilia

**Gioielleria Venturelli Sergio** – Centro Commerciale Reggio Sud – Via Maiella – Reggio Emilia

**L'Avanguardia Estetica** – Via Gandhi – Reggio Emilia

### Disdetta convenzione

Il gommista AUTO-GOMM Via Emilia Ospizio (RE), non è più fra le aziende convenzionate con la Sezione Soci CIR di Reggio.

Si ricorda ai soci che dovessero incontrare qualche difficoltà ad ottenere lo sconto nei vari negozi convenzionati, di comunicare la cosa a Katia Orlandini.

## Tradizionale serata di beneficenza

È previsto uno spettacolo dei comici Antonio Guidetti e

Mauro Incerti nella serata di sabato 29 settembre 2007

presso il teatro Regiò, in Via Agosti, a Reggio Emilia.

## Corso di cucina

È in fase di organizzazione un corso di cucina che si svol-

gerà in autunno.

Per tutte le iniziative il rife-

rimento è *Katia Orlandini* tel. 0522 530263.

## Importante contributo alla riuscita del concorso “Le parole per l'integrazione”

La sede territoriale di Genova ha contribuito alla riuscita del concorso “Le parole per l'integrazione”, organizzato dall'Istituto David Chiossone (onlus per ciechi ed ipovedenti).

Una collaborazione frutto di un nuovo interessante rapporto tra la nostra azienda ed un'organizzazione benemerita, molto conosciuta ed apprezzata.



# IL GIORNALE del Cibo

HOME

Ricettario

Tra Frigo e Dispensa

Scuola di cucina

Post Bon Ton

News

FORUM

Mangiamo fuori! Turisti per cibo

Scovalasagra

Humore

Posta CIR food per il sociale

Tutte le ricette dalla A alla Z

## Menu

Antipasti e appetizer  
Salse  
Primi  
Secondi  
Contorni  
Piatti unici  
Pani, pizze e torte salate  
Dolci e dessert

## Ricettario

Ricette di Martino  
Ricette dei lettori  
Ricette stagionali  
Ricette facili  
Ricette veloci  
Ricette per vegetariani  
Ricette per vegani  
I piatti della zattera

## Cosa beviamo

La carta dei Vini  
La carta delle Birre  
La carta delle Acque  
La carta degli Oli  
The, caffè e tisane  
Liquori & cocktails

## Tra frigo e dispensa

Carni  
Pesci  
Formaggi  
Salumi  
Ortaggi di stagione  
Frutta di stagione  
Dolci  
Conserven  
Aromi e spezie  
Biodiversità  
Altre tipicità italiane e del mondo



## PIATTO del GIORNO

Oggi 27 giugno 2007 Il Giornale del Cibo ti consiglia di preparare:

**TRANCI DI PESCE SPADA ALLE ERBE**  
di [deborà cn](#)

## PRIMA PAGINA

**Turisti per Cibo: Pantelleria... di una bellezza agghiacciante**

Truman Capote l'ha definita "di una bellezza agghiacciante"...

Articolo del 25/06/2007  
15.01.18



*"Ognuno fa la cucina che si merita"*  
(Martino Ragusa)

LE ricette dei LETTORI 

Area VIDEO 



ACCADEMIA del MACCHERONE 

W LA PASTA | W LA PIZZA 

CIAMBELLA di SALVATAGGIO | i PIATTI della ZATTERA   
Prodotti e Ricette in Via di ESTINZIONE

EDUCAZIONE ALIMENTARE 

BOTTEGHE D'ITALIA  
Qui trovi le botteghe che ha visitato Martino 

CHI SIAMO

Abbonati gratuitamente al giornaledelcibo.it

INGRESSO ABBONATI

Iscriviti alla newsletter

## SONDAGGIO

Che tipo di ricette cerchi su questo sito?

Tradizionali	17%
Creative	18%
Tutte e due	63%
Non cerco ricette	3%

Totale dei voti: 78  
Risultati

Cerchi un piatto regionale italiano?

Abruzzo

trovalo!

Cerchi un piatto di un'altra nazione?

Egitto

trovalo!

## MANGIAMO FUORI!

Segnala un locale

## TURISTI PER CIBO

Weekend gastronomici  
Dove posso dormire?  
Segnala un posto dove dormire

## SCOVALASAGRA

Segnala una sagra

## TROVAEVENTI

Segnala un evento

## BOTTEGHE D'ITALIA

## CANTINE E FRANTOI

## SCUOLA DI CUCINA

Gli utensili  
I metodi di cottura  
Foto-ricette  
Glossario di cucina