



il formicario

SETTEMBRE

2019

NUMERO 260

NOTIZIARIO DEL CRAL
A DIFFUSIONE INTERNA

**Cral Cassa di Risparmio
di Ravenna**

Largo Firenze Ravenna

tel. e fax 0544 218925

Il num. Telefonico e

il fax sono stati uniformati

E-mail: cralcarira@gmail.com

Sito: www.cralcarira.it

I prossimi

Appuntamenti del Cral !

Edimburgo

18-21/10/2019

Sicilia

21-24/11/2019

CIAO MARIO

Il Figlio Sandro con Paola e Sara ringraziano di cuore

Collegi, Pensionati, Amici, Direzione e Cral

che hanno voluto salutare MARIO



Il CRAL è ancora una volta in lutto!

Lo scorso 28 luglio è venuto mancare una persona che, a ragione, può essere definita l'autentica anima storica del nostro CRAL: MARIO FOSCHINI.

Certo, non tutti hanno avuto la fortuna di conoscerlo!

Per parlare di lui bisogna infatti andare molto indietro nel tempo; quando il nostro CRAL era ancora in fasce. Mario era infatti del 1927: 92 anni portati con lucidità e dignità!

Non possiamo dire con certezza per quanti anni abbia fatto parte del Direttivo del CRAL, né per quanti anni ne sia stato Presidente.

Innumerevoli comunque!

MARIO ERA IL CRAL!!!

Quando gli anni gli hanno fatto pagare il conto si è ritirato con tristezza ma intelligenza.

La sua storia al CRAL era stata così importante che venne insignito della qualifica di Presidente Onorario. Nessuno ha mai avuto tale qualifica, né prima né dopo di lui!

I giovani, purtroppo, non l'hanno certo conosciuto.

Un Signore educato e gentile, sempre pronto a sacrificarsi per il nostro Circolo.

E con lui se n'è andata anche un'importante memoria storica, non scritta, del nostro CRAL.

Il brutto, nei decessi, è che purtroppo non si perde solo un grande amico... si perde anche tutto quello che lui sapeva e che non è stato scritto.

Mario, fino all'ultimo, aveva una memoria lucida. In qualche meandro del nostro CRAL dovrebbe anche esserci un'intervista, registrata, fatta a casa sua qualche anno fa... in cui volevamo fissare dei ricordi. Avremmo anche voluto fare di più! Un video che raccontasse la storia del CRAL nei suoi primi anni di vita. Purtroppo non ce n'è stato il tempo!

Ultimamente, in diverse circostanze, noi del Direttivo abbiamo insistito perché partecipasse ad alcune iniziative del nostro CRAL, ma lui ha sempre educatamente ma risolutamente rifiutato. Le gambe non lo supportavano in maniera adeguata e il suo spirito ne aveva patito.

Il tempo, inesorabile, passa e tutti noi ne dobbiamo accettare i verdeti. Ma questa sentenza è difficile da digerire!

Caro Mario, il tuo CRAL ti ha voluto bene almeno quanto tu ne hai voluto a lui. Tutti noi del Direttivo ti ricordiamo con grande affetto e commozione e la tua persona continuerà a vivere nelle nostre menti nel tempo.

I migliori non se ne vanno mai!!!



SOMMARIO

| | |
|--|----|
| CIAO PRESIDENTE ONORARIO | 2 |
| A tavola con Elide | 4 |
| FANTACALCIO | 5 |
| Lotteria FABIONLUS | 6 |
| Situazione appartamenti Pozza e Numana | 7 |
| Gita in Sicilia | 8 |
| Le nostre convenzioni | 9 |
| Compro ... vendo ... affitto ... | 10 |
| Scheda comunicazioni al Cral | 11 |

Per comunicazioni

Ausilia **333 3775447**

Bruno **349 5265100**

Elide **338 5388590**

Luisella **348 5417580**

Massimo **339 4726821**

Susanna **339 4965695**

Fuori orario ufficio

Gianluca **338 5456584**

Luca **348 8752483**

Oriana **351 5513130**

NUOVE NASCITE....BENVENUTA A:

CELA ANGELICA

Nata il **04/07/2018**

Figlia del collega

CELA ROCCO ALESSANDRO



Alla nuova nata e ai genitori

CONGRATULAZIONI DAL CRAL

A TAVOLA CON ELIDE

E' disponibile il secondo volume di ricette, potrete averlo inviando la richiesta redatta sull'apposita scheda attività in calce al giornalino. Inoltre nel sito

<https://atavolaconelide.wordpress.com/>

è attivo il blog "A tavola con Elide" con tutte le ricette e arricchito con le foto dimostrative del piatto finale.



A tavola con ... Elide

Pasta con uva, briciole di pane croccanti e pistacchi**Ingredienti**

320 g di tortiglioni integrali , 130 g di mollica di pane o pancarrè integrali, 2 spicchi di aglio, 100 g di uva bianca, olio extravergine di oliva, sale e pepe, nocciole e pistacchi tostati e tritati.

Procedimento

Prepariamo l'uva e tostiamo il pane: Pelate gli acini dell'uva, poi tagliateli a metà e privateli dei semini interni (vinaccioli). A parte, invece, tostate nel forno caldo a 200 °C e per circa 15 minuti il pane in modo da renderlo ben croccante. Al termine lasciatelo raffreddare e tritatelo con la lama di un coltello o pochi secondi con un frullatore. Completiamo il sugo: Scaldate un filo di olio extravergine di oliva in una padella antiaderente e fate rosolare gli spicchi d'aglio eventualmente privati dell'anima interna per alleggerirne l'aroma. Aggiungete il pane tritato e fate insaporire. Dopo pochi minuti unite l'uva e continuate a cuocere per circa 5 minuti. Correggete di sale e pepe.

Cuociamo la pasta e decoriamo—Lessate i tortiglioni in abbondante acqua salata, scolateli al dente e terminate la cottura in padella insieme al pane tostato e all'uva. Servite subito decorando con il trito di pistacchi e nocciole tostate.

Petto di tacchino all'uva bianca**Ingredienti**

800 g di petto di tacchino, 1 grappolo piccolo d'uva bianca, 100 g di prosciutto cotto, 1/2 bicchiere di vino bianco, 1/2 bicchiere di marsala, 1/2 bicchiere di latte, 30 g di formaggio grattugiato, 20 g di burro, 1/2 limone, 1 spicchio d'aglio, rosmarino, salvia, prezzemolo, mollica di 2 fette di pane, olio, sale, pepe

Procedimento:

Iniziate la preparazione del petto di tacchino all'uva bianca raccogliendo la carne in una ciotola, coprendola con il marsala e facendola insaporire in frigo per un'ora. Trascorso questo tempo ammolate il pane nel latte. Tritate nel mixer prosciutto, rosmarino, aglio, salvia, prezzemolo e buccia di limone, poi amalgamate con la mollica strizzata, il formaggio, sale e pepe.

Tagliate il petto di tacchino da un lato in modo da ricavare una tasca, riempietelo con la farcia. Legate con il filo da cucina. In una casseruola rosolate il tacchino in tre cucchiaini d'olio e una noce di burro in maniera uniforme senza mai forare la carne. Aggiungete il vino, lasciate sfumare e portate a cottura per circa 40 minuti. Un paio di minuti prima della fine unite l'uva. Tagliate il petto di tacchino all'uva bianca a fettine e servite con il sugo di cottura.

Torta all'uva senza burro, la ricetta semplice e buonissima**Ingredienti**

200 gr di farina, 50 gr di zucchero, 30 gr di fecola di patate, 100 ml di latte, 1 bustina di lievito, 1 bustina di vanillina, 300 gr di uva, zucchero a velo.

Procedimento:

Versate la farina in una ciotola, aggiungete la fecola di patate e il lievito. Aggiungete a filo il latte e cominciate a impastare piano piano, per evitare che si formino i grumi. Quando sarete arrivate a metà dose del latte, aggiungete la bustina di vanillina e lo zucchero. Mescolate in modo da amalgamare l'impasto e, sempre molto lentamente, versate l'ultima parte di latte.

Dovete ottenere un impasto omogeneo, non troppo liquido e non troppo solido. Per correggere, potete aggiungere un po' di latte o un po' di farina, a seconda della consistenza della torta.

Ora foderate una teglia con della carta da forno e versate l'impasto.

È il momento di preparare l'uva. Staccate gli acini dal grappolo e lavateli accuratamente, poi tagliatene una parte a metà e l'altra parte lasciatela intera. Mettete gli acini interi dentro all'impasto, mentre le metà sulla superficie in modo da decorare la torta.

Infornate in forno preriscaldato al 180 gradi per 45 minuti. Per verificare che sia cotta fate la prova dello stuzzicadenti, se tornerà su asciutto vorrà dire che la torta sarà cotta.

Una volta pronta, lasciatela intiepidire e servitela con dello zucchero a velo sopra o con della marmellata d'uva da spalmare.

ANCORA FANTACALCIO!!!

Continua la tradizione che da svariati anni il nostro CRAL porta avanti... quella di un Torneo di FantaCalcio interno, per mettere alla prova le capacità sportivo/gestionali dei nostri colleghi!

Sulla base delle esperienze maturate nell'annata appena conclusa, partiremo con una nuova avventura modificando il Torneo in modo tale da eliminare quello che ha funzionato meno e mantenere quello che invece ha funzionato bene!

Nella fattispecie possiamo dire che la parte del nostro passato Torneo che si basava sulla piattaforma di FantaPazz (FantaContrario) verrà abbandonata!

Invece, la parte del Torneo che era basata su FantaGazzetta e Fanta.Soccer verrà mantenuta.

Elementi essenziali per partecipare al Torneo, come sempre, IL COMPUTER ed INTERNET.

Il FantaTorneo è ormai imprescindibile da questi due fattori.

Procederemo come segue.

Innanzitutto ci si deve iscrivere al Fantatorneo!

PER L'ISCRIZIONE DOVRETE UTILIZZARE IL MODULO IN CALCE AL FORMICARIO

(quello in ultima pagina).

DOVETE COMPILARE IL MODULO COSI' COME FATE PER TUTTE LE ALTRE INIZIATIVE

DEL CRAL, INSERENDO ANCHE IL NOME DELLA VOSTRA FANTASQUADRA E NATURALMENTE L'IBAN DEL VOSTRO CONTO CORRENTE E SPEDIRLO (CARTACEO O ELETTRONICO) AL CRAL.

Provvederemo poi noi a fare gli addebiti nei vostri conti (sempre al costo di 50,00 euro) e, al tempo stesso, quello da voi indicato sarà l'IBAN che utilizzeremo per bonificare le eventuali vincite!

IL MODULO DOVRA' PERVENIRE ENTRO MERCOLEDI' 11 SETTEMBRE 2019!!!

Allo stesso tempo dovrete inviare una mail a gianlucevittori58@gmail.com con tutti i vostri dati:

vostro nome e cognome

nome Fantasquadra

vostra e-mail (una sola)

vostro numero di cellulare (uno solo)

Provvederemo quindi come sempre ad inviare, ad ognuno degli iscritti, le necessarie informazioni per procedere con il gioco.

Ed ora tocca a voi!!!

Buon Fantatorneo a tutti!!!

Referente: Gianluca Vittori

338-5456584 (fuori orari ufficio) oppure

gianlucevittori58@gmail.com



LOTTERIA A FAVORE DELL'ASSOCIAZIONE FABIONLUS

il Rotary ha organizzato una raccolta fondi per la Fabionlus, con vendita biglietti da 5 euro cadauno di una Lotteria con estrazione il 5 ottobre (notte d'oro) ore 21 al ridotto del teatro Alighieri.

- 1° premio Wolkswagen UP
- 2° premio Crociera nel Mediterraneo

PER ACQUISTARE I BIGLIETTI RIVOLGERSI A:

Referenti:

CASTELLANI MICHELE TEL 335 496003

BERTI MONICA TEL 338 3273202



FAC-SIMILE BIGLIETTO LOTTERIA



| |
|--|
| AUTO UP WOLKSWAGEN |
| CROCIERA MEDITERRANEO 5 GIORNI PER 2 PERSONE |
| PERCORSO SPA CON SCRUB VISO E CORPO presso la Spa dell'Hotel delle Terme di Castrocaro |
| PERCORSO SPA CON MASSAGGIO presso la Spa dell'Hotel delle Terme di Castrocaro |
| COFANETTO CREME Spa dell'Hotel delle Terme di Castrocaro |
| PACCHETTO VIAGGIO DI UN GIORNO Boscolo offerto Agenzia GAP |
| FORNO MICROONDE ELETTROLUX - FARO |
| SMART TV 32 POLLICI |
| MACCHINA DA CAFFÈ - ROMEA BEACH |
| MOSAICO FIETTA |
| BENELLI GIOIELLERIA vaso e due scatole di cristallo e argento |
| TOVAGLIA DA 12 POSTI - GIOTTO |
| CENA PER DUE |
| PREMIO TIMIDA LANTERNA DECORATIVA |
| BORSA NAVA - TECNODESIGN |
| TRATTAMENTO VISO PRESSO KARMA WELNESS |
| SCIARPA MISSONI - TAGIURI |
| SEDUTA PER UFFICIO ON BRACCICLI REGOLABILI - BI.COM |
| PORTAFOGLIO DONNA CELINE - MARIA CRISTINA |
| CENA + PERNOTTAMENTO + INGRESSO SPA HOTEL |
| MIRAMONTI BAGNO DI ROMAGNA |
| BORSA CON POCHEFFE - CRISTINA ROCCA |
| voucher di € 40,00 PIZZERIA "SENZA IMPEGNO" MARINA ROMEA |
| voucher di € 40,00 PIZZERIA "SENZA IMPEGNO" MARINA ROMEA |
| BORSA DOU DOU |
| BORSA DOU DOU |
| BORSA DOU DOU |
| BORSA DOU DOU |
| POCHEFFE DICR CON SMALTO E LUCIDA LABBRA |
| POCHEFFE DICR CON SMALTO E LUCIDA LABBRA |
| POCHEFFE DICR CON SMALTO E LUCIDA LABBRA |

LISTA PREMI

SITUAZIONE APPARTAMENTI POZZA E TAUNUS NUMANA**PRIMAVERA/ESTATE 2019**

Vi ricordiamo che l'assegnazione degli appartamenti è già avvenuta.

Qui trovate le settimane che sono ancora disponibili.

Per la situazione della disponibilità in tempo reale consultare il nostro sito www.cralcarira.it, nella sezione dedicata agli appartamenti.

Per eventuali richieste potete chiedere direttamente a: **Bruno Babini, cell. 349 5265100** il quale, se sono ancora disponibili, ve le assegnerà immediatamente.

| PERIODO | POZZA DI FASSA 6 posti letto | PERIODO | NUMANA— TAUNUS 6 posti letto |
|---------------|---------------------------------|---------------|---------------------------------|
| 21/09 - 28/09 | 260,00 | 07/09 - 14/09 | 330,00 |
| | | 14/09 - 21/09 | 270,00 |
| | | 21/09 - 28/09 | 270,00 |

NUOVO APPARTAMENTO NELLA RIVIERA DEL CONERO

Taunus è un piccolo borgo nei pressi di Numana immerso nel verde, le villette si sviluppano sul versante di una collina. Le caratteristiche case bianche, in stile mediterraneo, sono il tratto distintivo di questa zona unica in tutta la Riviera del Conero.

Ogni appartamento è stato progettato cercando di dare risalto agli spazi esterni e alla natura, gli appartamenti al piano terra sono dotati di giardino. La villetta da noi scelta è ad angolo con tre lati di spazio aperto, e fa parte di un gruppo di tre strutture che fruiscono di un'unica entrata, ed ognuna ha un posto auto coperto.

N81 <https://www.immobiliaresirolo.it/property/numana-villetta-con-giardino-sx-rif-n81/>

Ecco il link della villetta.

La spiaggia dista circa 2 Km dalla villetta ma volendo non utilizzare l'auto ogni 35/40 minuti a circa 500 metri, passa un navetto **gratuito** fornito dal Comune di Numana.

APPARTAMENTI POZZA E NUMANA—AVVISO IMPORTANTE

Per i colleghi di Banca di Imola e di Banco di Lucca che volessero usufruire dell'appartamento di Pozza e Numana, potranno richiedere l'appartamento con una maggiorazione del 10% rispetto ai prezzi nella tabella riportata sopra.

Verranno comunque esauditi in subordine ai nostri iscritti.

Referente Babini Bruno cell. 349 5265100

ATTENZIONE !!!!!!!

Ad assegnazione avvenuta, in caso di rinuncia, verrà comunque addebitato il 10% dell'importo se il periodo non dovesse essere riassegnato.

Per tutti i colleghi della Cassa, Banca di Imola e Banco di Lucca

SICILIA

DAL 21 AL 24 NOVEMBRE 2019

Viaggio in aereo e in pullman

GITA AL COMPLETO



21/11/19: ritrovo dei partecipanti a Ravenna, sistemazione in pullman gt e trasferimento privato all'aeroporto di Bologna, disbrigo delle formalità e partenza con volo di linea Alitalia alle ore 9.20 con arrivo alle ore 10.55. Incontro con l'accompagnatore e partenza per Agrigento. Pranzo libero. Pomeriggio visita alla spettacolare Valle dei Templi. Trasferimento in hotel ad Agrigento. Cena e pernottamento.

22/11/19: prima colazione in hotel e partenza per Donnafugata con visita al castello. Pranzo in corso di escursione e proseguimento per Scicli e visita della Chiesa Madre, Chiesa di San Giovanni, passeggiata in Via Perna e breve visita della Chiesa di San Bartolomeo. Proseguimento per Ragusa. Sistemazione in hotel. Cena e pernottamento

23/11/19: prima colazione in hotel. Giornata dedicata alla visita guidata di Ragusa Iblea (tutto a piedi) passando dal portale quattrocentesco dell'antica cattedrale raffigurante il bassorilievo di San Giorgio che uccide il drago, si attraversa il giardino Ibleo, si continua fino alla Chiesa di San Giuseppe con breve visita all'interno e si prosegue verso la Piazza della Cattedrale di San Giorgio, passando davanti al palazzo del barone di Donnafugata, il circolo della conservazione e breve visita della Cattedrale. Pranzo in corso di escursione. Proseguimento per Modica dove si visita la chiesa di San Pietro e la chiesa di San Giorgio (tutto a piedi) le due cattedrali, sosta in una rinomata pasticceria per la degustazione del famoso cioccolato. Rientro in hotel, cena e pernottamento.

24/11/19: prima colazione in hotel. Partenza per Noto e visita della città considerata la capitale del barocco siciliano e dichiarata patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. Proseguimento per Siracusa pranzo libero e tempo a disposizione. Trasferimento in tempo utile in aeroporto, disbrigo delle formalità e partenza con volo di linea Alitalia alle 18.25 con arrivo a Bologna alle ore 20.05. Trasferimento privato a Ravenna.

Quote partecipazione

Iscritti Euro 450 Familiari aventi diritto Euro 525 Invitati Euro 600

Supplemento camera singola euro 100,00

La quota comprende: trasferimento privato in pullman gt da Ravenna all'aeroporto di Bologna e ritorno - volo di linea Alitalia da Bologna a Catania e ritorno - tasse aeroportuali - franchigia bagaglio 20 kg - pullman a disposizione per tutto il tour - sistemazione in hotels 4 stelle centrale con trattamento di mezza pensione - due pranzi in ristorante - bevande ai pasti (1/4 di vino e 1/2 minerale) - ingressi accompagnatore per tutto il periodo e guide locali ad Agrigento e Siracusa - assicurazione medico-sanitaria ed annullamento.

La quota non comprende: tassa di soggiorno - mance - extra di carattere personale e facoltativo in genere.

Referente: Elide cell. 338 5388590

Massimo cell. 339 4726821



CENTRO VELICO PUNTA MARINA
Associazione Sportiva Dilettantistica
 Via della Fontana, 78 - 48122 Punta Marina
 Terme (RA) – Tel/Fax 0544.437153

Il Centro Velico Punta Marina (CVPM) da decenni si occupa di scuola vela, di educazione allo sport, di attenzione all'ambiente e all'ecologia.

La tradizionale scuola vela si è sempre contraddistinta per la passione di bambine e bambini, per il gradimento dei genitori e la qualità degli istruttori federali, che sanno equilibrare l'apprendimento alla conduzione della barca a vela con gli aspetti ludici e ricreativi di cui necessitano bambine e bambini.

La Scuola Vela è organizzata con turni quindicinali dal 10 giugno al 31 agosto, in agosto è possibile frequentare settimanalmente.

La nostra proposta consiste in una scontistica per i corsi di vela, sia per bambine/i sia per adulti, del 10% e nella possibilità di poter frequentare saltuariamente il Centro Velico in qualità di Soci Ospiti.

La scontistica per i corsi s'intende per tutto l'anno in corso.

Il Centro Velico ha fatto domanda per aderire al progetto di conciliazione Vita-Lavoro con la possibilità di ricevere dalla Regione Emilia Romagna rimborsi in funzione della ISEE.

La possibilità di essere Soci Ospiti dà l'opportunità di partecipare a eventi, cene, conferenze che sono organizzate nel nostro Centro Velico.

Per maggiori informazioni consultate il nostro sito <http://www.cvpuntamarina.com/la-scuola-vela/>

Per stilare la convenzione o per altre informazioni potete rivolgervi a:

Ernesto Sarracino 335/5238688
 sarracinoe@racine.ra.it.



ANTOLIBRI
 Via Fiume Abbandonato, 2
 Ravenna
 0544/33490
 373/8101694

Offre a tutti gli iscritti al CRAL dietro presentazione della tessera, uno sconto del 10% sugli acquisti, oltre al 40% già applicato (che darà l'opportunità di avere un totale del 50% di sconto).

AKAMI
CASA&BOTTEGA

Via Cavalcotti 11
 48122 Ravenna
 Cell. 388 1006909

www.facebook.com/akamicasaebottega

Ristorante/bistrot all'interno della DARSENA pop-up, propone ai nostri iscritti uno sconto del 10% su tutto il menu dietro presentazione della tessera associativa.



HOTEL MARCONI

Via Cataio 6
 35036 Montegrotto Terme PD
 Tel. 049 793144

Questo Hotel offrea tutti gli iscritti condizioni particolari per il soggiorno e inoltre uno sconto del 10% sul Centro Benessere e Beauty Farm, dietro presentazione della nostra tessera



N.B. chiedo cortesemente per chi non fosse più interessato agli annunci di avvisarmi tramite e-mail "ausiliasparta@cralcarira.it"

COMPRO... VENDO... AFFITTO...

Vendo: TAPIS ROULANT: Pedana elettrica AT POWER ONE AUSTRALIAN con computer, poco usata 200€
Antonio cell. 328 0709799

Vendo: lettino da campeggio per bimbo e in regalo archetto giocattolo da mettere sopra e zanzariera compreso il materassino il tutto a 40 euro (utilizzato solo 3 volte)
Simoncelli: cell. 338/7054619

Affittasi: Casalborgonetti – Ravenna - appartamento arredato a 150 metri dal mare (zona nord) - composto da: - salotto con angolo cottura – camera da letto – bagno con doccia - posto auto - 4/6 posti letto - appena ristrutturato – mobili nuovi
per informazioni Laura 339/3727136

Affittasi trilocale e monolocale in Puglia, località Torre Pali e Lido Marini, sulla costa ionica. Per foto e dettagli contattare **Eda: cell. 339/6886049**

Affittasi Riviera Ligure - Borghetto Santo Spirito (SV), affitto turistico bilocale 50 mq completamente ristrutturato e arredato a nuovo a soli 100 metri dal mare, in piccola palazzina interamente ristrutturata, 4 posti letto con affaccio sul centro storico in via Roma con piazzetta, bar-bistrot e negozi, così composto: ingresso, soggiorno living con divano letto matrimoniale, camera con letto matrimoniale, bagno con doccia. Da 450 € a settimana.
Carmen 338/7843457

Affittasi appartamento a Parigi libero tutto il mese di luglio, situato vicino al cimitero del Père Lachaise, collegato benissimo con due linee diverse della metro. WiFi, lavastoviglie e lavatrice. Ospita fino a 4 persone. **Elena: cell. 338/9058706**

VARIE:

Laurata in giurisprudenza si offre per aiuto nella redazione di tesi e tesine e nella preparazione di esami. Precedenti esperienze anche nella redazione di tesi in materie quali: letteratura italiana e storia.
Eleonora: cell. 333/3759078

Studente laureando in lettere moderne offre ripetizioni di Greco, Latino, e Italiano a studenti liceali e non. **Francesco: cell. 327/7010900**

Laureata in Giurisprudenza, con esperienza nel doposcuola, offro supporto a bambini di scuola elementare e media per lo svolgimento di compiti e per colmare eventuali lacune. Anche possibilità di baby Sitter. Max serietà.
Anna: cell. 335/7915895

SCHEDA PER COMUNICAZIONI AL CRAL

1) SCHEDA ISCRIZIONE AL CRAL

Io sottoscritto _____ nato a _____ il _____
 residente a _____ Via _____
 codice fiscale _____ barrare se pensionato tel. casa _____
 cellulare _____ assegnato all'Ufficio/Filiale _____
 assunto a tempo determinato/indeterminato

Richiedo di poter essere iscritto al Cral della Cassa di Risparmio di Ravenna, previo versamento della quota di iscrizione così come specificato negli art. 1 e 7 dello Statuto approvato con modifiche referendarie del 5 giugno 2006.

L'adesione si intende valida per un anno, e tacitamente confermata, salvo mia rinuncia che dovrà pervenire al Cral prima dell'inizio dell'anno di riferimento.

Autorizzo pertanto il Cral a trattenere la quota di adesione dal c/c n.: _____

a - perto presso la filiale: _____

2) SCHEDA COMUNICAZIONE VARIAZIONI

Comunico che sono variati i seguenti dati:

Filiale/ufficio di assegnazione _____ indirizzo _____

Num. tel. _____ c/c add. Quota iscriz Cral _____

3) SCHEDA DI RICHIESTA TESSERA CRAL

Richiedo l'emissione/duplicato della mia tessera Cral.

4) VOLETE RICEVERE "IL FORMICARIO" SULLA VOSTRA E-MAIL?

Avrete il vantaggio di vedere il nostro giornalino a **colori** e lo riceverete in anticipo rispetto al cartaceo.

Chi lo volesse sia via e-mail e cartaceo, dovrà comunicarcelo. Il nostro giornalino è disponibile anche sul sito Internet: www.cralcarira.it.

Richiedo l'invio del formicaio alla seguente e-mail _____

V i autorizzo inoltre all'invio di newsletters per informarmi su eventi in corso di programmazione.

5) SCHEDA PER PROPOSTE DI ATTIVITA'

Vorrei proporre al Cral la seguente attività:

Data _____

Firma _____



Da inviare a: CRAL ATTIVITA' entro i termini previsti

Cognome/Nome _____ Fil. _____

Cell. _____ Tel. _____

Email _____

Iscrizione attività: _____

| Partecipanti | Iscr / fam / inv | Importo |
|--------------|------------------|---------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | TOTALE |

Autorizzo ad addebitare la somma dovuta sul rapporto sotto indicato:

Filiale _____ Conto _____ Cin _____

Data _____ Firma _____

il formicario

Il direttivo 2017/2019

- Elide De Franciscis (Pres.)
- Massimo Casadio (Vice Pres.)
- Oriana Serrandrei (Segretario)
- Susanna Gordini (Tesoriere)
- Ausilia Spartà
- Bruno Babini
- Gianluca Vittori
- Luca Bertaccini
- Luisella Fusaroli

Redazione: **Spartà Ausilia**

Si ringrazia per gli articoli scritti: **Elide, Luca Vittori**