



il formicario

OTTOBRE

2019

NUMERO 261

**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 !

<i>Apericena con delitto</i>	<i>16/10/2019</i>
<i>Edimburgo</i>	<i>18-21/10/2019</i>
<i>Pranzo Sociale</i>	<i>16/11/2019</i>
<i>Sicilia</i>	<i>21-24/11/2019</i>
<i>Milano mostra De Chirico</i>	<i>14-15/12/2019</i>



SOMMARIO

AVVISI IMPORTANTI	3
A tavola con Elide	4
Apericena con delitto	5
Pranzo Sociale	6
Milano mostra De Chirico	7
Assegnazione appartamento Pozza	8
Gita in Sicilia	10
Offerte Alimentari	11
Le nostre convenzioni	16
Compro ... vendo ... affitto ...	18
Scheda comunicazioni al Cral	19

A TAVOLA CON ELIDE

È 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.



Buon Halloween a tutti!!!



Per comunicazioni

Ausilia 333 3775447

Bruno 349 5265100

Elide 338 5388590

Luisella 348 5417580

Massimo 339 4726821

Susanna 339 4965695

Oriana 351 5513130

Fuori orario ufficio

Gianluca 338 5456584

Luca 348 8752483



Halloween è la notte più magica e paurosa dell'anno. Quella delle streghe, degli gnomi, dei folletti. Dei gatti neri, dei pipistrelli e delle zucche svuotate al cui interno brilla una candela. La festa di Halloween nasce da un rito pagano di tradizione celtica: secondo la leggenda, la notte del 31 ottobre le anime dei morti tornano sulla terra per cercare di entrare nei corpi dei vivi. Il nome Halloween deriva dal fatto che la festa si celebra la vigilia ("Eve") di Ognissanti ("All Hallows"). Si usa mascherarsi da spiriti per ingannare le anime dei morti che ritornano e i dolci servono a ringraziarli. I bambini sono i veri protagonisti della festa. Negli Stati Uniti girano mascherati bussando alle porte del vicinato: "Treats or tricks?", "Dolcetto o scherzetto?". E i vicini offrono loro dei dolci.

AVVISI IMPORTANTI

A TUTTI I GENITORI!!!!

Si prega vivamente di comunicare la nascita dei nuovi bimbi nati **nel corso del 2019**, al fine di poter predisporre un elenco esatto per l'acquisto dei regali per il prossimo Natale.

Inviare le comunicazioni :
ausiliasparta@cralcarira.it



* * * * *

AVVISO AI PENSIONATI

SI RINNOVA L'INVITO AI PENSIONATI CHE POSSIEDONO UN INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA, A COMUNICARLO AL CRAL PER LA SPEDIZIONE DEL GIORNALINO ED EVENTUALI COMUNICAZIONI.

RASSICURIAMO COLORO CHE NE SONO SPROVVISTI CHE CONTINUERANNO A RICEVERE IL GIORNALINO PER POSTA.

* * * * *

AVVISO AI COLLEGHI IN SERVIZIO

IL DIRETTIVO CHIEDE CORTESEMENTE AGLI ISCRITTI, QUALORA VENISSERO TRASFERITI IN ALTRE FILIALI O DOVESSERO ANDARE IN PENSIONE, DI COMUNICARLO IN MODO DA RENDERE PIU' SEMPLICE I COLLEGAMENTI TRA IL CRAL E GLI STESSI.

FAMILIARI AVENTI DIRITTO

Specifichiamo per chi non lo sapesse che i familiari aventi diritto sono:

- Il coniuge del dipendente/pensionato iscritto al Cral.
- I conviventi che risiedono allo stesso indirizzo dell'iscritto.
- I figli fiscalmente a carico fino all'età di anni 26 purché anch'essi residenti allo stesso indirizzo del genitore.

* * * * *

STRUTTURE MEDICHE

DOMUS NOVA—SAN FRANCESCO – OLIMPUS
SANTA TERESA

Si comunica che nelle strutture mediche dove abbiamo le convenzioni non tutti gli esami e le visite sono soggette a sconti. Si consiglia a tutti di informarsi prima.

IL CRAL RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE



A tavola con ... Elide

CAVOLFIORE ARROSTO CON FONDUTA DI SCALOGNI

**Ingredienti:**

1 cavolfiore pulito – 2 fette di pane di segale – 6/8 scalogni – 1 bustina di zafferano – 4 bacche di ginepro – 1 foglia di alloro – gr 200 di taleggio - 2 cucchiaini di panna fresca o latte – olio extra – sale – pepe

Preparazione:

Sbriciolare grossolanamente il pane, tostare le briciole fino a renderle croccanti. Tagliare il cavolfiore a fette spesse e condirle con olio sale e pepe, allinearle su una placca e cuocerle a forno già caldo a 200° fino a renderle tenere e dorate. Sbucciare e affettare sottilmente gli scalogni e cuocerli in padella con un mestolo d'acqua e 2 cucchiaini d'olio, lo zafferano, l'alloro e il ginepro. Ad acqua evaporata passare il tutto nel mixer, e versare la crema ottenuta nella stessa padella e metterla sul fuoco unendo la panna e il formaggio a dadini fino a scioglierlo, regolare di sale, bagnare il cavolfiore arrosto con la salsa e cospargere le briciole.

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI NOCCIOLE

**Ingredienti:**

1 filetto di maiale da g 800 – ½ arancia non trattata – 2 fette di pancarré – gr 60 di nocciole – 1 uovo – gr 20 di parmigiano – timo – gr 100 prosciutto crudo – 2 cipolle rosse gr 100 di zucchero – gr 60 di uvetta – gr 60 di pinoli – 2 cucchiaini di aceto di mele – vino bianco secco – farina – burro – olio extra – sale - pepe

Preparazione:

Ammorbidire l'uvetta nel vino, rosolare le cipolle affettate con una noce di burro, sale e un filo d'olio. Tagliare il prosciutto a striscioline, caramellare lo zucchero con gr 40 di burro, unire le cipolle mescolando, bagnare con l'aceto, aggiungere l'uvetta strizzata e i pinoli tostati.

Spolverizzare con 1 cucchiaino scarso di farina mescolando per non formare grumi. Lasciare addensare la crema sempre mescolando. Unire il prosciutto e una macinata di pepe, cuocere ancora per qualche istante. Tritare le nocciole con il pane, il formaggio, il timo e un pezzo di scorza d'arancia. Passare il filetto nell'uovo sbattuto con sale e pepe, poi nel trito di nocciole e compattare bene con le mani, irrorarlo con un filo d'olio, avvolgere in carta da forno e legare con spago da cucina. Infornare a 200° per 20 minuti, eliminare la carta e cuocere ancora per 10 minuti. Tagliare a fette e servire con la salsa caramellata.

CHEESECAKE ALLA COMPOSTA DI FRUTTI ROSSI

**Ingredienti:**

gr 150 biscotti integrali – gr 90 di riso per dolci – gr 75 di burro – ml 500 di latte – 1 baccello di vaniglia – gr 400 di formaggio spalmabile – ml 150 di panna fresca – gr 75 di zucchero – gr 8 di gelatina in fogli – sale

per la composta: gr 250 di frutti rossi misti – 2 cucchiaini di confettura di ciliegie – 1 cucchiaino di liquore alla ciliege

Preparazione:

Versare il latte e ml 100 di acqua in una casseruola, estrarre i semi dal baccello e unirli al tutto con 1 cucchiaino di zucchero e un po' di sale, portare a ebollizione e aggiungere il riso e cuocerlo a fuoco basso fino ad assorbire il tutto. Lasciare raffreddare. Fondere il burro a bagnomaria e farlo raffreddare, foderare una tortiera da cm 24 con carta forno, compattarvi i biscotti con un cucchiaino e ottenere uno strato uniforme e trasferire in frigo per 30 minuti. ammorbidire la gelatina in acqua fredda, scolarla senza strizzarla, farla sciogliere a bagnomaria e incorporarla al riso con il formaggio e ottenere un composto omogeneo, aggiungere poi la panna montata e versare il composto sui biscotti e mettere in frigo per 4/5 ore.

APERICENA CON DELITTO*con Mauro Marino***MERCOLEDI' 16 OTTOBRE 2019****alle ore 20 presso la sede del Cral****MURDER
PARTY.****CHI HA UCCISO MADAME FLEICHE ???????**

Sul treno Salvador Dalì lungo la tratta Milano / Barcellona avviene un efferato delitto.

La nota astrologa Madame Fleiche viene trovata morta nella sua cabina.

L'ispettore Nero con l'aiuto della contessa Oriane De Barasseur, cercheranno di scoprire il colpevole.

L'immediato blocco delle porte del vagone, riduce il numero dei sospettati ai pochi passeggeri ivi presenti.

Questa la trama del fatto.

Si formeranno tavoli da 6 persone, le quali formeranno una squadra impegnata a risolvere il delitto.

La squadra vincente riceverà una simbolica ricompensa per l'impegno dimostrato per arrestare il colpevole.

Inoltre verrà fatto degustare un aperitivo con snack sfiziosi, annaffiati con generoso vino.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Iscritti Euro 11,50 Familiari aventi diritto Euro 13,00 Invitati Euro 15,00

Le iscrizioni dovranno pervenire entro e non oltre il 12 Ottobre sull'apposito modulo in calce al giornalino. Il numero massimo dei partecipante sarà di 60.

Referenti: Elide 338 5388590

Massimo 339 4726821

Pranzo Sociale del Cral

Sabato 16 Novembre 2019 ore 12,45

Ristorante "LA TANA DEL LUPO"

Via Emilia Ponente 59 - Faenza

TEL. 0546/621545



Quest'anno pensando di fare cosa gradita, abbiamo scelto un nuovo ristorante: La Tana del Lupo a Faenza sulla Via Emilia, quindi facilmente raggiungibile. Vi anticipiamo il menù dove per la prima volta abbiamo optato per soli primi (con sfoglia rigorosamente tirata col matterello) ma quanti!!!! E davvero speciali.

MENU ANTIPASTI

Salumi vari con piadina, pizza fritta e squacquerone

MENU DI SOLE MINESTRE

Tagliatelle ai funghi porcini

Tagliatelle al ragù rustico

Nidi di Rondine

Curzul allo scalogno

Risotto al radicchio rosso e sangiovese

Cappelletti in brodo

DOLCI

Zuppa Inglese e Millefoglie al mascarpone

Acqua, vino e caffè

Dopo aver letto questo menù non potete far altro che iscrivervi .

entro e non oltre Lunedì 11 novembre

tramite la scheda apposita in calce al giornalino.

La quota a carico degli iscritti è di **Euro 5,00** che verrà addebitata sul conto corrente indicatoci sul modulo di iscrizione.

Ricordiamo che al Pranzo Sociale possono partecipare i soli Iscritti.

In deroga a questa disposizione possiamo accettare colleghi con contratto a tempo determinato non iscritti al Cral, dietro richiesta scritta (modulo nell'ultima pagina del giornalino) con il pagamento di **Euro 28,00** tramite addebito in conto corrente. Verranno accettati con le medesime priorità degli iscritti.

A chi avrà inviato l'adesione e non si presenterà al pranzo senza previo avviso, gli verrà addebitata l'intera quota di € 28,00. Presentarsi invece al pranzo senza essersi iscritto ci crea dei problemi di organizzazione, quindi non verrà accettato.

Referenti : Oriana cell. 338 4800136

Luisella: cell. 348 5417580

MILANO E MOSTRA "DE CHIRICO"

A PALAZZO REALE

14/15 Dicembre 2019

Viaggio in pullman da Ravenna

1°giorno: ritrovo dei partecipanti **alle ore 7.30** in piazzale Natalina Vacchi, sistemazione in pullman gte partenza per Milano. Arrivo, sistemazione in hotel e pranzo libero. Nel primo pomeriggio incontro con la guida e inizio del giro turistico alla chiesa di Santa Maria delle Grazie, un grande gioiello rinascimentale della città, proseguimento quindi con la visita alla Vigna di Leonardo, la vigna che nel 1498 Ludovico il Moro regalò a Leonardo e intorno alla quale corrono leggende che legano il genio e le sue opere. Si prosegue poi con la chiesa di San Lorenzo Maggiore, la più antica chiesa d'Italia e di Milano, S. Eustorgio e la Cappella Portinari, uno dei capolavori assoluti dell'arte rinascimentale lombarda.

Al termine tempo a disposizione. Cena in ristorante e pernottamento in hotel.

2°giorno: prima colazione in hotel. Visita guidata alla mostra "DE CHIRICO" a Palazzo Reale e a seguire passeggiata con guida in centro storico per ammirare l'esterno del Duomo, Galleria Vittorio Emanuele, piazzale della Scala e Castello Sforzesco. Pranzo libero ai Navigli. Al termine, tempo a disposizione per visite individuali o per shopping. Nel tardo pomeriggio partenza per il rientro previsto in tarda serata.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Iscritti **248,00€**

Familiari aventi diritto **289,00€**

Invitati **330,00€**

Supplemento camera singola € 90

ISCRIZIONI ENTRO IL 25 ottobre

La quota comprende: viaggio a/r in pullman gt – sistemazione in hotel 4 stelle in centro a Milano – trattamento di pernottamento e prima colazione in hotel – cena in ristorante – tutte le visite con guida – ingresso alla mostra "DE CHIRICO" – diritti di prevendita – visita guidata della mostra – tutti gli ingressi previsti – assicurazione medico/sanitaria ed annullamento

La quota non comprende: tassa di soggiorno **di euro 5,00** a persona – tutto quanto non espressamente indicato alla voce "la voce comprende".

referente: Susanna - cell:3394965695



ASSEGNAZIONE APPARTAMENTO INVERNO 2019/2020

Chi desidera usufruire , per il periodo invernale, dell'appartamento a Pozza di Fassa , dovrà fare pervenire la richiesta **entro venerdì 18 ottobre** compilando la scheda **attività** presente in ultima pagina.

La domanda dovrà contenere esclusivamente i dati della persona che intende richiedere l'assegnazione.

Potrete inoltre, indicare nella richiesta periodi alternativi, ad esempio:

SCELTA N1 DAL..... AL.....

SCELTA N2 DAL..... AL.....

SCELTA N3 DAL..... AL.....

Non sarà più necessario partecipare all'assegnazione ; sarà poi nostra cura avvisarvi se vi sarà stato assegnato o non assegnato il periodo richiesto in base alla graduatoria in essere.

Nella richiesta, dovrete indicare un recapito telefonico, la filiale di appartenenza e un indirizzo mail.

Le richieste potranno essere inviate anche via mail a **cralcarira@gmail.com**.

Il prezzo indicato è forfettario , comprensivo di tutto.

Possono richiedere l'assegnazione degli appartamenti, con le stesse modalità, anche i dipendenti di Banca di Imola e Banco di Lucca , esteso anche ai familiari , considerando il 10% in più sulla quota non essendo iscritti al Cral. Verranno comunque esauditi in subordine ai nostri iscritti.

Il coordinatore di questa attività è : Bruno Babini cell.349 5265100

Regolamento Assegnazione Appartamenti

Nel giornalino del Cral viene comunicata la data in cui verrà fatta l'assegnazione degli appartamenti ed il termine ultimo per mandare le prenotazioni;

- All'arrivo delle prenotazioni agli appartamenti il Direttivo provvederà a registrare le richieste, allo scopo di stilare la classifica di precedenza;
- A parità di punteggio si procederà ad estrazione a sorte;
- Qualsiasi iscritto può partecipare all'assegnazione agli appartamenti;
- **Per ogni assegnazione ottenuta verrà attribuito +1,0 in graduatoria;**
- **Per ogni assegnazione NON ottenuta verrà attribuito -0,5 in graduatoria;**
- **Nel caso in cui l'assegnatario sia costretto a rinunciare e verrà sostituito, gli verrà assegnato +0,5 in graduatoria, in caso contrario gli verrà assegnato +1,0 in graduatoria;**
- **Se la rinuncia avverrà almeno tre settimane prima della partenza del periodo assegnato verrà addebitata esclusivamente la caparra;**
- **Se la rinuncia avverrà nelle ultime tre settimane, e non sarà imputabile a grave impedimento dell'assegnatario o di suoi familiari conviventi, verrà addebitato l'intero costo dell'appartamento. L'impedimento deve essere comprovato da documentazione medica. Se sarà dimostrato il grave impedimento verrà addebitata la sola caparra;**
- Il rinunciatario non sarà oggetto di alcun addebito nel caso in cui l'appartamento venga poi assegnato dal Direttivo ad altra persona;
- Nei giorni immediatamente successivi all'assegnazione dovrà essere fatta pervenire lettera di autorizzazione all'addebito e conseguente manleva; in mancanza l'assegnazione non risulterà valida;
- Entro una settimana prima della partenza dovrà pervenire al Cral elenco dettagliato dei presenti nell'appartamento indicante dati anagrafici completi, estremi di un documento valido ed indirizzo. La mancanza di questo dettaglio comporterà l'attribuzione di +2,0 punti di penalizzazione in graduatoria.

SITUAZIONE APPARTAMENTO INVERNO 2019/2020



PERIODO	POZZA DI FASSA 6 posti letto	PERIODO	POZZA DI FASSA 6 posti letto
23/11 - 29/11	330,00	08/02 - 15/02	555,00
29/11 - 06/12	330,00	15/02 - 22/02	555,00
06/12 - 13/12	380,00	22/02 - 29/02	455,00
13/12 - 21/12	455,00	29/02 - 07/03	430,00
21/12 - 28/12	480,00	07/03 - 14/03	380,00
28/12 - 04/01	730,00	14/03 - 21/03	380,00
04/01 - 11/01	455,00	21/03 - 28/03	380,00
11/01 - 18/01	455,00	28/03 - 04/04	330,00
18/01 - 25/01	455,00	04/04 - 11/04	230,00
25/01 - 01/02	530,00	11/04 - 18/04	230,00
01/02 - 08/02	530,00	18/04 - 25/04	230,00

AVVISO IMPORTANTE

Per i colleghi di Banca di Imola e di Banco di Lucca che volessero usufruire dell'appartamento di Pozza, 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 Ibleao, 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

OFFERTE ALIMENTARI

Da inviare al CRAL OFFERTE entro venerdì 25 ottobre 2019

Cognome e Nome : _____ Dipendenza: _____

Tel: _____ Cell.: _____ E-mail: _____

Vi autorizzo ad addebitare sul c/c : FIL: _____ CONTO: _____ CIN (numerico): _____

Firma: _____

Coordinatori di questa attività sono: Massimo e Elide

ILLY CAFFE' solo multip. di 3 e 4 barattoli	Codice	Pr. dei 3 o 4 barattoli	Q/ta	Importo
Espresso in cialde (barattolo da 18 pezzi) (Multipli di 4 barattoli)	1040	21,00		
Capsula rossa tostatura media (Solo multipli di 3 barattoli)	1050	19,50		
Capsula nera tostatura forte (Solo multipli di 3 barattoli)	1060	19,50		

ROSSI TRANQUILLO - PARMA	Codice	Pr. al kg.	Q/ta	Importo
Parmigiano Reggiano - 1° qualità - 28/30 mesi	2000	15,90		
Parmigiano Reggiano - 1° qualità stag. - 18/20 mesi da pasto	2010	14,90		
Salame Felino igt - puro suino - intero gr. 800 circa	2020	15,60		
Coppa di Parma (trancio da 900 gr. circa)	2030	15,90		
Culatello con cotenna (intero da kg. 3 circa)	2040	22,80		
Salame Strolghino di Culatello (sottovuoto gr.220/240) (prezzo al pezzo)	2045	5,20		
Zampone precotto astucciato (kg.1 circa, <u>il prezzo è al pezzo</u>)	2050	8,90		
Cotechino precotto astucciato (gr.500 circa) (<u>il prezzo è al pezzo</u>)	2060	4,80		
Stinco precotto al forno astucciato (gr 650 circa, <u>prezzo al kg</u>)	2070	8,50		
Prosciutto intero di Parma con osso (kg. 9/11 circa incartato)	2080	16,80		
Prosciutto intero di Parma disossato sottovuoto (kg. 8/10 circa)	2090	19,80		
Prosciutto dimezzato di Parma sottovuoto (kg. 3,5/4 circa)	2100	19,80		
Aceto balsamico di Modena "Villa Estense" - <u>prezzo cadauno</u>	2110	2,90		
Funghi porcini secchi qualità speciale (gr. 50) - <u>prezzo cadauno</u>	2120	7,80		
Malvasia (bianco frizz. secco) (confezioni da 6 bottiglie) <u>pr. a conf.</u>	2140	21,30		
Olio extravergine d' oliva di Spoleto 100% italiano ml.750 (<u>a bottiglia</u>)	2150	7,40		

OFFERTE ALIMENTARIDa inviare al CRAL OFFERTE entro venerdì 25 ottobre 2019

Cognome e Nome : _____ Dipendenza: _____

Tel: _____ Cell.: _____ E-mail: _____

Vi autorizzo ad addebitare sul c/c : FIL: _____ CONTO: _____ CIN (numerico): _____

Firma: _____

Coordinatori di questa attività sono: Massimo e Elide

APICOLTURA ASIOLI	Codice	Pr. al pezzo	Q/ta	Importo
Miele di Acacia (1 Kg.)	3000	13,00		
Miele di Castagno (1 Kg:)	3010	10,00		
Miele di Tiglio (1 Kg.)	3020	10,00		
Miele Millefiori (1 Kg.)	3030	8,50		
Pappa Reale (gr. 10)	3040	11,00		
Polline (gr. 200)	3050	8,00		
Propoli sol 20% ml. 20	3060	7,00		

CONS. PROD. ANTICA RAZZA REGGIANA	Codice	Pr. al kg.	Q/ta	Importo
Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" stagionato 24/30 mesi (ottimo!)	6000	19,10		
Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" stag. 12/18 mesi da pasto (ottimo!)	6010	13,50		

CANTINE MEZZACORONA	Codice	pr.cartone	Q/ta	Importo
Pinot Grigio doc - vendemmia 2018 - cartone da 6 bottiglie - Bianco	7000	37,00		
Chardonnay doc - vendemmia 2018- cartone da 6 bottiglie - Bianco	7010	34,00		
Sauvignon doc - vendemmia 2018 - cartone da 6 bottiglie - Bianco	7020	36,50		
Muller Thurgau doc - vend. 2018 - cartone da 6 bottiglie - Bianco	7030	34,00		
Gewurztraminer doc - vend. 2018 - cartone da 6 bottiglie Bianco	7040	43,70		
Moscato Giallo amab.doc - vend. 2018 - cart.da 6 bottiglie - Bianco	7050	34,00		
Teroldego Rotaliano doc - vend. 2017 - cart.da 6 bottiglie - Rosso	7060	37,50		
Marzemino doc - vend. 2017 - cartone da 6 bottiglie - Rosso	7080	37,00		
Lagrein doc - vend. 2017 - cartone da 6 bottiglie - Rosso	7090	39,00		
Cabernet Sauvignon doc - vend. 2017 - cartone da 6 bottiglie - Rosso	7100	36,40		
Pinot Nero doc - vendemmia 2017 - cartone da 6 bottiglie - Rosso	7110	41,20		
Merlot - vendemmia 2017 - cartone da 6 bottiglie - Rosso	7120	34,50		
Teroldego Rotaliano Riserva 2014 - cartone da 6 bottiglie - Rosso	7140	52,00		
Alpe Regis Rotari Rosè millesimato 2013- cartone da 6 bottiglie	7150	82,00		
Rotari Spumante Arte Italiana Cuvée 28 - cartone da 6 bottiglie	7160	60,50		

OFFERTE ALIMENTARIDa inviare al CRAL OFFERTE entro venerdì 25 ottobre 2019

Cognome e Nome : _____ Dipendenza: _____

Tel: _____ Cell.: _____ E-mail: _____

Vi autorizzo ad addebitare sul c/c : FIL: _____ CONTO: _____ CIN (numerico): _____

Firma: _____

Coordinatori di questa attività sono: Massimo e Elide

CANTINA FEUDO ARANCIO "SICILIA"	Codice	pr.cartone	Q/ta	Importo
Grillo doc - vendemmia 2018- cartone da 6 bottiglie - Bianco	7200	33,50		
Chardonnay doc - vendemmia 2018 - cartone da 6 bottiglie - Bianco	7210	34,00		
Inzolia doc - vendemmia 2018 - cartone da 6 bottiglie - Bianco	7220	30,50		
Nero d'Avola Igt - vend. 2017 - cartone da 6 bottiglie - Rosso	7240	33,50		
Syrah igt vend. 2017 - cartone da 6 bottiglie - Rosso	7250	35,30		

OLIO EXTRAVERGINE FEUDO ARANCIO	Codice	pr.cartone	Q/ta	Importo
Olio extravergine di oliva bottiglie da cl 75 - cartoni da 6 bottiglie	7260	60,00		

CANTINE TOLLOY "ALTO ADIGE"	Codice	pr.cartone	Q/ta	Importo
Gewurztraminer doc - vend. 2018 cartoni da 6 bottiglie bianco	7300	46,50		
Pinot bianco doc - vend. 2018 cartoni da 6 bottiglie bianco	7310	39,50		

CASTELLO DI QUERCETO "TOSCANA"	Codice	pr.cartone	Q/ta	Importo
Chianti Docg Le Capanne - vend. 2017 - cart. da 6 bottiglie	7400	24,50		
Chianti Classico Docg - vend. 2016 - cartone da 6 bottiglie	7410	46,00		

AZ. AGR. NANNETTI "MONTALCINO"	Codice	Pr.cartone	Q/ta	Importo
Rosso di Montalcino Doc - vend. 2016 - cart. da 6 bott.	7500	49,50		
Brunello di Montalcino Docg - vend. 2013 - cart. da 6 bott. - Rosso	7510	141,50		

AZ. AGR. RIGHETTI - VERONA	Codice	Pr.cartone	Q/ta	Importo
Bianco di Custoza doc - vend. 2018- cart. da 6 bottiglie - Bianco	7600	28,70		
Valpolicella class.Sup. docg- 2016- cartone da 6 bottiglie - Rosso	7610	46,00		
Amarone classico Valpolicella docg - 2014 - cartone da 6 bott.- Rosso	7620	109,50		

OFFERTE ALIMENTARIDa inviare al CRAL OFFERTE entro venerdì 25 ottobre 2019

Cognome e Nome : _____ Dipendenza: _____

Tel: _____ Cell.: _____ E-mail: _____

Vi autorizzo ad addebitare sul c/c : FIL: _____ CONTO: _____ CIN (numerico): _____

Firma: _____

Coordinatori di questa attività sono: Massimo e Elide

FORCHIR AZ.AGR. FRIULI	Codice	pr.cartone	Q/ta	Importo
Friulano "Tocai" vend. 2018 - cart. da 6 bottiglie - bianco	7800	34,50		
Refosco dal Peduncolo Rosso Doc - 2017 cart. da 6 bott. - Rosso	7830	35,80		

CANTINA ARGIOLAS (SARDEGNA)	Codice	pr.cartone	Q/ta	Importo
S' Elegas (Nuragus di Cagliari DOC) 6 bottiglie - Bianco	7840	43,00		
Costamolino (Vermentino di Sardegna DOC) 6 bottiglie - Bianco	7850	53,00		
Perdera (Monica di Sardegna DOC) 6 bottiglie - Rosso	7860	53,50		
Costera (Cannonau di Sardegna DOC) 6 bottiglie - Rosso	7870	61,50		
Alasi (Novello Isola dei Nuraghi IGT) 6 bottiglie - Rosso	7880	35,50		

OLEIFICIO MANCINI - S.Vito Chietino - CH	Codice	Pr.	Q/ta	Importo
Olio extravergine 100%ital. sprem. a pietra (lattina da 5 litri)	7900	41,10 *		
Olio extravergine 100%ital. sprem. a pietra (lattina da 3 litri)	7910	24,70 *		
Olio extravergine 100%ital. sprem.a pietra (lattina da 2 litri)	7913	17,00 *		
Olio extravergine 100%ital. sprem.a pietra (lattina da 1 litri)	7915	8,80 *		
Olio extravergine 100%ital. sprem.a pietra (bottiglia da 0,75)	7920	7,80 *		

ANTICO FRANTOIO PUGLIESE "INTINI"	Codice	Pr.	Q/ta	Importo
Olio Extra Vergine Sprem. Freddo "Classico" (lattina da 5 litri)	8000	45,00		
Olio Extra Vergine d'oliva a freddo fruttato (lattina di 5 lt.)	8010	50,00		
* PREZZI PASSIBILI DI VARIAZIONE				

OFFERTE ALIMENTARI

Da inviare al CRAL OFFERTE entro venerdì 26 ottobre 2018

Cognome e Nome : _____ Dipendenza: _____

Tel: _____ Cell.: _____ E-mail: _____

Vi autorizzo ad addebitare sul c/c : FIL: _____ CONTO: _____ CIN (numerico): _____

Firma: _____

Coordinatori di questa attività sono: Massimo e Elide

CUBA VENCHI (<u>conf. da mezzo kilo</u>)	Codice	Prezzo a confezione	Num. Conf.	Importo
Cubotti cuor di cacao	9000	14,50		
Cioccofrutti arancia	9010	14,50		
Tartufi morbidi alle nocciole del Piemonte	9020	14,50		
Giandujotto fondente ripieno	9030	14,50		
Cremino pistacchio	9040	14,50		
ChocoMousse cuor di cacao 75%	9050	14,50		



TOTALE GENERALE

EURO

SPORTING CLUB DI RAVENNA

Via Don Minzoni 70
48122 Ravenna
0544 39058
sportingclub.ra@teletu.it

Lo Sporting Club Rinnova la convenzione con gli iscritti al Cral della Cassa di Risparmio di Ravenna.

Conferma lo sconto del 50% sull'iscrizione e uno sconto del 7% sulla quota di abbonamento.



SALA FITNESS
L'accesso alla sala pesi è coordinato da istruttori in grado di creare programmi di allenamento specifici per ogni esigenza.

Lunedì	9.00-21.30
Martedì	8.00-21.30
Mercoledì	9.00-21.30
Giovedì	8.00-21.30
Venerdì	9.00-21.30
Sabato	10.00-17.00
Domenica	10.00-13.00

ORARIO DEFINITIVO

MODERN CONTEMPORANEO
Evoluzione stilistica della danza classica verso forme più libere. Con Michael D'Adamo.
Avanzato: Martedì+Giovedì... 15.00-16.30

MOVIDA
Vivvi la pausa pranzo con attività ogni giorno diverse e divertenti.
Strong: Lunedì... 13.00
Short Circuit: Martedì+Giovedì... 13.00
Short Circuit: Martedì+Giovedì... 13.40
Zumba: Mercoledì+Venerdì... 13.00

FIT 'N' FUN
Allenamento creativo e divertente che riduca il corpo a muoversi nel suo insieme.
Lunedì+Mercoledì... 19.00

FUNCTIONAL TRAINING
L'allenamento ideale per tutti, grazie a un approccio globale alla preparazione fisica.
Lunedì+Venerdì... 10.00
Lunedì+Giovedì... 21.00

TOTAL BODY
Attività dedicata a un lavoro globale di tonificazione avvalendosi di piccoli attrezzi.
Martedì+Giovedì... 18.00

TABATA
Un allenamento a intervalli di 20 secondi ad alta intensità finalizzati al potenziamento.
Lunedì+Mercoledì... 18.00
Lunedì+Mercoledì... 20.00

ZUMBA KIDS
Danza fitness rivolta ai ragazzi dai 6 anni con musica e movimenti adeguati alla giovane età.
Martedì+Giovedì... 17.00

ZUMBA
Le lezioni di aerobica low impact unite al dinamismo delle danze sudamericane.
Lunedì+Venerdì... 9.00
Mercoledì+Venerdì... 13.00
Martedì+Giovedì... 18.00
Mercoledì+Venerdì... 19.00

STRONG
Un allenamento ad alta intensità con la motivazione indotta dalla musica.
Mercoledì+Venerdì... 18.00
Martedì+Giovedì... 19.00

YOGA
Proposta nella sua espressione ginnica con attenzione alle tecniche di rilassamento.
Martedì+Giovedì... 10.30
Martedì+Venerdì... 13.00
Lunedì+Giovedì... 20.00
Martedì+Venerdì... 19.00
Martedì+Venerdì... 20.00

PILATES
Programma a corpo libero sul materassino finalizzato al miglioramento della postura.
Lunedì+Mercoledì... 9.00
Lunedì+Mercoledì... 14.15
Lunedì+Venerdì... 17.00
Lunedì+Venerdì... 18.00
Lunedì+Giovedì... 19.00
Martedì+Giovedì... 20.00

FISIO DINAMICA
Un buon recupero funzionale con esercizi che ripristinano il corretto gesto motorio.
Martedì+Giovedì... 9.00
Lunedì+Venerdì... 11.00
Lunedì+Venerdì... 16.00

POSTURALE
Attività di gruppo finalizzata al riequilibrio posturale e al recupero dell'efficienza.
Lunedì+Mercoledì... 16.00
Lunedì+Mercoledì... 17.00

PROGETTO AFA
Attività Fisica Adattata: attività di gruppo finalizzata alla prevenzione di artrosi, lombosciatalgie, cervicotalgie, Parkinson.
Martedì+Giovedì... 9.00
Martedì+Giovedì (Parkinson)... 15.00
Martedì+Venerdì... 10.00
Mercoledì+Venerdì... 9.00
Mercoledì+Venerdì... 10.00
Mercoledì+Venerdì... 11.00

KRAV MAGA
Un sistema di autodifesa semplice ed efficace, nato per essere appreso in breve tempo.
Mercoledì+Venerdì... 20.00

PILATE FIT (presso Ippodromo)
Fitness outdoor: cammino veloce intervallato con esercizi di tonificazione e flessibilità.
Martedì+Venerdì... 18.30

BOOGIE WOOGIE & LINDY HOP
Danze nate negli USA, caratterizzate dall'originalità dei movimenti.
Martedì+Mercoledì+Venerdì... 21.00

CENTRO GIOCHI 2000 di Bedei Filippo

Viale Livio Salinatore, 93
47121 FORLÌ
Tel. 0543—25498

info@centrogiochi2000.it



Presentando la tessera del Cral verrà applicato uno sconto del 10% sulla merce in negozio (esclusi i prodotti già in promozione)



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 quindici 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 Cavalcoli 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: BMW 525d berlina colore scuro multi accessoriata interni di pregio.

3000diesel 6 cilindri consumi per 100 km urbano 7,7; extra 5,10 combinato 6,10, euro 5 con filtro anti particolato con quattro cerchi con gomme invernali + ultimo tagliando gratis maggio 2020, km 38.000 imm. Maggio 2010 costo € 19.500 leggermente trattabili.

Aldo Pezzi: Tel 335 8421701

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

Regalo lettino da bambino di colore rosso con rete e materasso cm 73 x cm 140. Massimo 339 4726821

Regalo lettino da bambino in legno con rete cm 75 x cm 150. Massimo 339 4726821

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 _____

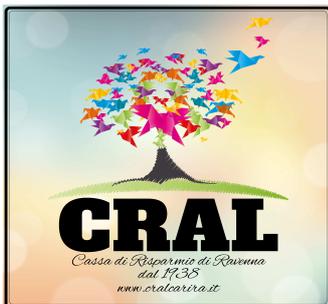
V i autorizzo inoltre all'invio di newsletters per informarmi su eventi in corso di programmazione.

 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**