



il formicario

NOVEMBRE
2019

NUMERO 262

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 !

• Pranzo Sociale	16/11/2019
• I SCRALCAGNE' Teatro Rasi	16/11/2019
• Sicilia	21-24/11/2019
• HERMO Camiceria d'Autore	09/12/2019
• Tombola di Natale	13/12/2019
• Week End sulla neve	17-19/01/2020
• Giordania	17-24/05/2020

ATTENZIONE!!

CONSEGNA PRODOTTI ALIMENTARI

**Il 5 dicembre dalle 9 alle 19
(dalle 16 alle 19 ci sarà un facchino)
e il 6 dalle 16 alle 19 verranno
consegnati i prodotti alimentari.**

**Saranno consegnati inoltre le scatole di FabiOnlus
(come specificato a pag. 9)**

ANTEPRIMA GITE 2020



Storie di viaggi

WEEK END ANDALO

17/19 gennaio 2020

Viaggio in pullman

Ref. Luca Bertaccini 348/8752483

GIORDANIA

17/24 maggio 2020

Viaggio aereo

Ref. Susanna Gordini 339 4965695

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 :

ausi1950@alice.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

CANNELLONI DI ZUCCA**Ingredienti:**

1000 grammi zucca - 12 sfoglie pasta fresca all'uovo per lasagne - 150 grammi formaggio di capra - 30 grammi Emmental - 20 grammi parmigiano - 1 decilitro latte intero - 1 scalogno - q.b. burro - q.b. salvia - q.b. sale

Preparazione:

Preparazione dei cannelloni di zucca e formaggio di capra

Trita lo scalogno e soffriggilo con metà del burro e qualche foglia di salvia. Cuoci la zucca in forno a 180°C sulla placca foderata con carta oleata, senza condimenti, per mezz'ora. Preleva la polpa con un cucchiaio, passala allo schiacciapatate e mescolala con il latte, l'emmental e lo scalogno.

Tuffa le sfoglie di pasta per pochi istanti in acqua bollente salata; scolale e stendile su alcuni canovacci puliti. Distribuisci il composto di zucca sulle sfoglie in parti uguali e completa con il formaggio di capra a pezzettini. Arrotola i piccoli cannelloni e sistemali man mano in una pirofila imburrata.

Condisci i cannelloni con il resto del burro fuso con un po' di salvia, cospargi con il parmigiano e passa a gratinare in forno a 190°C per 10 minuti. Servi i cannelloni di zucca e formaggio di capra.

POLPETTE DI ZUCCA**Ingredienti:**

Patate 300 g - Zucca 200 g - Pangrattato 150 g - Parmigiano 80 g - Farina Quanto basta - Uova 2 - Olio extravergine di oliva Quanto basta

Preparazione:

Lavate le patate e disponetele in una casseruola capiente. Riempitela con abbondante acqua fredda e fate cuocere a fuoco medio per 20 minuti o fino a che le patate non risultino cotte ma non tendano a disfarsi. Scolatele e tenetele da parte. Private la zucca della buccia e cuocetela a vapore per 15 minuti o finché non risulti tenera. Passate entrambi gli ortaggi con un passaverdure. In una ciotola unite le due puree, aggiungete 3 cucchiaini di pangrattato e il parmigiano. Mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo e leggermente appiccicoso.

Formate delle polpette di media grandezza. In una ciotola versate la farina, in un'altra sbattete le uova e in una terza disponete il rimanente pangrattato. Infarinare leggermente le polpette, immergetele nell'uovo e in seguito impanatele. In una padella riscaldate poco olio d'oliva, cuocete poche polpette per volta fino a farle dorare su tutti i lati. Servite calde.

TORTA DI ZUCCA**Ingredienti:**

250 g di polpa di zucca cruda - 100 ml di olio di semi - 4 uova - 280 g di farina 00 - 120 g di mandorle tritate finemente - 230 g di zucchero - 80 ml di latte - 1 bustina da 16 g di lievito per dolci in polvere - un pizzico di sale fino - la buccia grattugiata di un' arancia - 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Preparazione:

Tagliamo la zucca cruda a tocchetti e frulliamola con il latte e l'olio, fino a ridurla in purea.

Montiamo i 4 albumi a neve e successivamente montiamo a spuma i 4 tuorli con lo zucchero.

Uniamo ai tuorli la purea di zucca, la scorza dell'arancia grattugiata, l'estratto di vaniglia e la farina e il lievito setacciati.

Aggiungiamo le mandorle tritate finemente e gli albumi montati a neve.

Mescoliamo in modo accurato e versiamo l'impasto in una teglia di 24 cm, precedentemente imburrata e infarinata. Cuociamo la torta ad una temperatura di 170° per circa 50/60 minuti a forno statico.

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

La Fabionlus e il CRAL della Cassa di
Ravenna Vi invitano Sabato 16 Novembre
alle ore 21

AL TEATRO RASI A RAVENNA

La compagnia di Teatro dialettale
I SCRALCAGNE'

    Presenta    
SPARTACÒ E AL MARAVÈJ D'LA SU MÓJ
Una commedia in tre atti di Patrizia Bonoli

Interpreti

-  Piero "SPARTACÒ"
 -  Rita "la ZAIRA"
 -  Alessandra "L'EDVIGE"
 -  Alice "L'ELVIRA"
 -  Franco "e zei AFRICÒ"
 -  Alessandro "e DUTOR"
 -  Mattia "e sért ALIETÒ"
 -  Mauro "ERNESTÒ"
 -  Roberto "la"
 -  Glaviano "TUGNAZÌ"
- Regia di Glaviano Giunchedi

INTERO 7€. RIDOTTO 5€ (8-14ANNI). GRATUITO <8 ANNI

L'INCASSO SARÀ DEVOLUTO ALL'ASSOCIAZIONE DI VOLONTARIATO FABIONLUS



AVVISO

I biglietti per la rappresentazione saranno in vendita anche al CRAL



Camiceria d'autore

09 dicembre 2019

dalle ore 10,30 alle ore 19



Presso la sede del Cral in Largo Firenze presenterà la sua linea di camicie sartoriali uomo e donna, pantaloni e quant'altro quest'anno ci vorrà proporre.

Il rapporto qualità prezzo ormai lo conoscete da tempo...

VENITECI A TROVARE

E' UN'ATTIVITA' APERTA A TUTTI. PORTATE CHI VOLETE

Com'è andata a finire Viaggio a Edimburgo e la Scozia

Dopo la visita alle capitali nordiche degli scorsi anni, quest'anno come meta per la gita autunnale ho scelto Edimburgo e la Scozia.

E anche questa volta i colleghi hanno risposto alla grande! Un gruppo di ben 46 persone ha deciso di affrontare questo viaggio insieme a me.

Appena giunti ad Edimburgo, il meteo scozzese ha voluto darci il benvenuto con un pomeriggio piovoso che ci ha accompagnato fino alla mattina seguente, ma poi sono stati tre giorni di bel tempo e aria frizzante.

La Capitale della Scozia è una città piena di storia e si vede molto bene girando il centro città. Il Castello, il Royal Palace, la St. Giles Cathedral sono solo alcuni dei monumenti che rendono il centro un luogo mistico.

La visita alla Rosslyn Chapel invece ha affascinato tutto il gruppo, così come la gita per il territorio scozzese con i suoi colori meravigliosi e con le soste al Castello di Stirling e a Loch Lomond (il lago più grande della scozia).

Qui abbiamo potuto anche assistere ad un matrimonio scozzese con le famiglie vestite con i loro tipici Kilt.

Così ci rimarrà poi dalla scozia? Sicuramente la musica scozzese suonata con le cornamuse; in molti angoli della città era possibile sentire artisti all'opera con questo strumento. E poi il cibo tipico scozzese; se all'inizio era un'incognita per tutto il gruppo, alla fine i loro piatti tipici sono stati gustati da tutti (il "brodo scozzese, il black pudding, gli haggis...sono solo alcuni di questi piatti).

In cuor mio, come già fatto personalmente, ringrazio tutto il gruppo che ha aiutato a rendere il viaggio meraviglioso (in particolare la nostra mascotte Sofia). La puntualità, il rispetto e l'allegria sono stati poi gli aspetti che hanno caratterizzato questa gita.

Arrivederci al prossimo anno e ad un nuovo viaggio insieme alla scoperta di altri territori Europei.

Luca Bertaccini





TOMBOLA DI NATALE

13 Dicembre 2019

alle ore 20,30

alla Sede del Cral in Largo Firenze

Venite a sfidare la Fortuna con la tradizionale TOMBOLA, con un interessante Montepremi

costituito da cesti natalizi.

Valore indicativo per ogni tombola:

140 Euro per la tombola 70 Euro per la decina 40 Euro per la cinquina

Nella serata verranno estratte 4 Tombole.

Potranno partecipare iscritti e familiari aventi diritto

Si venderanno lotti di 6 cartelle dove lo stesso numero c'è una sola volta, ma c'è sempre...

Il prezzo delle cartelle sarà di **5 Euro** se si acquista l'intero lotto
o di **1 Euro** per ciascuna cartella acquistata singolarmente.

NATALE 2019 Scatola della FabiOnlus

Una proposta per un Natale 2019 volto a 360° a soddisfare aspetti ludici, sociali e solidali. Una scelta di prodotti tipici del territorio a km zero, di qualità e tradizione evidenziando le eccellenze delle aziende produttrici della nostra bella Italia che si propone con successo in tutto il mondo Volendo e dovendo tenere conto del giusto rapporto prezzo/qualità della ns offerta evidenziamo come sia interessante la proposta individuata grazie alla solidarietà e alle attenzioni delle aziende fornitrici I prodotti saranno confezionati in una scatola ecologica dai volontari della FabiOnlus Le prenotazioni potranno essere fatte inviando al CRAL la scheda attività incalce al giornalino specificando come attività FABIONLUS indicando il numero dei pacchi richiesti e i dati personali. Per ulteriori informazioni potete usare: email a info@fabionlus.it o i numeri qui di seguito indicati (fuori orario ufficio): **335.496003 Michele** oppure **335.6173190 Maurizio** oppure visitare il sito www.fabionlus.it Visto le tante richieste degli anni precedenti e l'esperienza particolare di nostri sostenitori che volevano acquisire un pacco più "ricco" anche quest'anno abbiamo definito due proposte:

Pacco standard con 10 prodotti il cui prezzo di vendita è pari ad Euro 30,00 (trenta)

Contenuto Standard: Panettone "Deco Industrie" (750gr.), Bottiglia di vino Famoso Rubicone IGT "Cantina Poderi Nespoli", Caffè "MokaRica" (250 gr), Pasta artigianale "La Romagnola Bio" (500 gr.), crema spalmabile "F.lli Gardini" (250 gr), Farina Mulino "Pellicioni" (1 kg), Marmellata di Ciliegia di Vignola IGP "Az.Agr.Montorsi" (330 gr), Bottarga di MugGINE grattugiata "Smeralda Nonna Isa" (70 gr), Sale di Cervia (750 gr), Riso Sardo "Stefano Curreli" (500 gr).

Pacco special con 15 prodotti il cui prezzo di vendita è pari ad Euro 50,00 (cinquanta).

Contenuto Special: Tutti i prodotti dello standard + Olio di Brisighella "frantoio Ossani" (500 cl.), Miele "Suzzi Alberto" (500 gr.), Aceto Balsamico di Modena "Bellei" (250 cl.), Fichi Caramellati "Luverie" (225 gr) e ulteriori due vasetti di Crema Spalmabile "F.lli Gardini" di aromi diversi (125 gr cad.)

Le ordinazioni entro il 26/11/2018

La consegna dei pacchi avverrà effettuato insieme a quella delle offerte alimentari.

Ciao, sono Fabio, ho 48 anni, vivo a Ravenna e da 9 anni combatto contro la Sclerosi Laterale Amiotrofica, la SLA.

La malattia, nel corso degli anni mi ha totalmente immobilizzato, comunico solo attraverso il movimento degli occhi.

Malgrado tutto mi sento più vivo che mai!

Godo di tante gioie della vita e soprattutto vedo i miei bambini, Matteo e Francesco, crescere di giorno in giorno e rafforzo il mio rapporto con loro.

Ho tanti amici e colleghi che mi sostengono, mi stanno vicino e tifano per me.

FabiOnlus nasce per aiutarmi nel continuare a vivere momenti belli.

La vita ne è piena!

Un sorriso ed un abbraccio.

Fabio



www.fabionlus.it

www.facebook.com/fabionlus

SITUAZIONE APPARTAMENTO INVERNO 2019/2020



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	POZZA DI FASSA 6 posti letto
23/11 - 30/11	330,00	15/02 - 22/02	555,00
30/11 - 07/12	330,00	07/03 - 14/03	380,00
07/12 - 14/12	380,00	14/03 - 21/03	380,00
14/12 - 21/12	455,00	21/03 - 28/03	380,00
04/01 - 11/01	455,00	28/03 - 04/04	330,00
25/01 - 01/02	530,00	04/04 - 11/04	230,00
08/02 - 15/02	555,00	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 in piazza N. Vacchi alle ore 6 , 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

**WEEK END SULLA NEVE
AD ANDALO
dal 17 al 19 Gennaio 2020
(viaggio in pullman)**

1° GIORNO – VENERDI 17 GENNAIO 2020

Ritrovo dei partecipanti a Piazzale Natalina Vacchi a Ravenna alle ore 17,30 e partenza in pullman GT per Andalo (Tn); sosta e carico a Imola alle ore 18 circa.

Sistemazione presso Hotel Melchiori nelle camere riservate e pernottamento.

2° GIORNO – SABATO 18 GENNAIO 2020

Prima Colazione in Hotel. Intera giornata dedicata allo sci, sci di fondo o alle passeggiate sulla neve. Nel tardo pomeriggio possibilita di utilizzare il centro benessere dell'hotel con piscina spa e sala relax. Cena e pernottamento in hotel.

3° GIORNO – DOMENICA 19 GENNAIO 2020

Prima colazione in hotel. Mattinata dedicata allo sci o allo sci di fondo. Pranzo al sacco per chi scia, per gli altri pranzo in hotel. Nel tardo pomeriggio (16/16.30) partenza per il viaggio di ritorno con arrivo previsto in serata.

Quota individuale di partecipazione calcolata su una base di 30 persone:

Iscritti	143	Familiari aventi diritto	167	Invitati	190
-----------------	------------	---------------------------------	------------	-----------------	------------

Supplemento camera singola - € 35

Sconti per bambini in camera con i genitori

ISCRIZIONI ENTRO IL 08/12/2019

LA QUOTA COMPRENDE:

- Viaggio in pullman GT
- Sistemazione in hotel 3 stelle (Hotel Melchiori) in camere doppie con servizi privati wi-fi, utilizzo del centro benessere con piscina spa e sala relax
- Trattamento di mezza pensione dal pernottamento del 17/01 al pranzo del 19/01

Le iscrizioni verranno accettate in stretto ordine cronologico fino ad esaurimento dei posti disponibili

Il coordinatore di questa iniziativa è: **Luca Bertaccini** telefono 348/8752483



**TOUR GIORDANIA CLASSICA
DAL 17 AL 24 MAGGIO 2020
8 GIORNI/7 NOTTI**



1 giorno: Bologna/Amman - ritrovo dei partecipanti a Ravenna, sistemazione in pullman gt e partenza per l'aeroporto di Bologna, arrivo, disbrigo delle formalità doganali e partenza con volo di linea via Vienna per Amman. arrivo, disbrigo delle formalità doganali. incontro con la guida locale e panoramica della capitale, distesa su 7 colli: il teatro e la cittadella. arrivo in hotel in serata, sistemazione nelle camere riservate, cena e pernottamento.

2 giorno: Amman - Jerash – Ajloun – Amman - Pensione completa. Partenza per la visita ad uno dei siti archeologici meglio conservati della Giordania: Jerash, Gerasa, città ellenistico-romana, conserva ancora intatte le sue rovine, visita al cardo con l'imponente colonnato, il teatro, i bagni romani. Nel pomeriggio, proseguimento per il castello di Ajloun, costruito dal saladino nel 1184 d.c., per controllare le locali miniere di ferro. Divenne un importante raccordo nella catena di difesa contro i crociati. Rientro ad Amman, cena e pernottamento in hotel.

3 giorno: Amman – castelli del deserto – Amman - Pensione completa. Al mattino partenza per la visita dei castelli del deserto. I tre castelli di Haraneh, Amra e Walid, erano in realtà più palazzi che fortezze vere e proprie, poiché gli omattadi erano stati in origine mercanti beduini ed era loro desiderio apparire come "principi del deserto". Al termine delle visite, rientro ad Amman e visita della capitale: il teatro romano, la cittadella, il mercato. Cena e pernottamento in hotel.

4 giorno: Amman – Madaba – Mt nebo – Fortezza di Kerak – Petra - pensione completa. partenza verso sud e sosta presso la città di Madaba, visita alla chiesa di S. Giorgio, che custodisce il grande mosaico pavimentale del VI sec., che rappresenta la mappa di Gerusalemme. continuazione e salita per il monte Nebo, da dove Mosè vide la vicina terra promessa. visita al memoriale di Mose, e ai mosaici, recentemente restaurati. nel pomeriggio proseguimento lungo la via carovaniere detta la strada del re e sosta all'imponente fortezza di Kerak. visita della fortezza e al termine proseguimento verso il wadi musa e arrivo a Petra. sistemazione in hotel per la cena ed il pernottamento.

5 giorno: Petra - Pensione completa. Intera giornata dedicata alla visita di Petra. La città capitale dei Nabatei è interamente scavata nella roccia arenaria che, oltre ad essere patrimonio mondiale dell'Unesco, nel 2007 è stata dichiarata una delle sette meraviglie del mondo moderno. Visita al tesoro, al teatro, al cardo massimo e salita facoltativa. Rientro nel tardo pomeriggio in hotel. Cena e pernottamento.

6 giorno: Petra – Beida – Wadi Rum Jepp Tor - Amman

Pensione completa. Partenza verso il deserto del wadi rum, con sosta per la visita a beida o piccola petra ed arrivo all'ingresso del wadi rum. Due ore di jeep tour lungo le piste del deserto della penisola arabica per ammirare il paesaggio affascinante, i colori delle rocce e della sabbia. Al termine, pranzo tipico in tenda beduina. Al termine trasferimento ad Amman. Arrivo in serata, sistemazione in hotel nelle camere riservate. Cena e pernottamento.

7 giorno: Amman – Bethany – Mar Morto – Amman - Pensione completa. Al mattino partenza per Bethania. Le scoperte archeologiche registrate a partire dal 1966 tra il fiume giordano e Tell Al-Kharrar hanno consentito di identificare questa zona come la biblica "Betania oltre il giordano", dove Giovanni viveva al tempo in cui battezzò Gesù. Resto della giornata a disposizione per usufruire dei servizi sul mar morto. Le sue acque erano conosciute fin dai tempi dei romani e sono sfruttate ancora oggi, per le loro qualità curative, soprattutto per le malattie della pelle: il basso livello di raggi uv e l'alto tasso di ossigeno sono ottimi per la salute e il fango per la cura della pelle. Un bagno nelle sue acque è un'esperienza unica: anche chi non sa nuotare galleggia perfettamente. In serata, rientro ad Amman. Cena e pernottamento in hotel.

8 giorno: Amman/Bologna - Prima colazione in hotel. Trasferimento in tempo utile all'aeroporto di Amman e partenza con volo di linea per Bologna, via Vienna. Arrivo e trasferimento privato a Ravenna.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

(minimo 30 persone)

iscritti € 1.200,00

famigliari aventi diritto € 1.400,00

invitati € 1.600,00

Supplemento camera singola euro 330,00
(secondo disponibilità)

Non comprese bevande e mance obbligatorie (circa 40 euro a persona)

Documenti: passaporto individuale con 6 mesi di validità residua dalla data del rientro

Ulteriori precisazioni e termini di iscrizione nel giornalino di **gennaio 2020**.

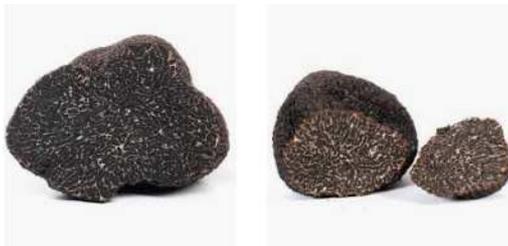
referente: Susanna - cell:3394965695

OFFERTA DI:

TARTUFO NERO PREGIATO
 TARTUFO BIANCHETTO O MARZUOLO
 TARTUFO NERO ESTIVO O SCORZONE
 TARTUFO BIANCO
 VASETTI DI TARTUFO SEMPRE DISPONIBILI

I prezzi verranno comunicati di volta in volta dato che il mercato è molto variabile.

Referente Cela Alessandro cell. 338 4607842



SPORTING CLUB DI RAVENNA

Via Don Minzoni 70
 48122 Ravenna
 0544 39058

sportingclub.ra@teletu.it

ORARIO DEFINITIVO		ZUMBA KIDS		PILATES	
NUOTO LIBERO/PIRELLA	18.00-19.00	ZUMBA KIDS	17.00-18.00	PILATES	18.00-19.00
NUOTO	19.00-20.00	ZUMBA	19.00-20.00	PILATES	19.00-20.00
NUOTO	20.00-21.00	ZUMBA	20.00-21.00	PILATES	20.00-21.00
NUOTO	21.00-22.00	ZUMBA	21.00-22.00	PILATES	21.00-22.00
NUOTO	22.00-23.00	ZUMBA	22.00-23.00	PILATES	22.00-23.00
NUOTO	23.00-24.00	ZUMBA	23.00-24.00	PILATES	23.00-24.00
NUOTO	24.00-25.00	ZUMBA	24.00-25.00	PILATES	24.00-25.00
NUOTO	25.00-26.00	ZUMBA	25.00-26.00	PILATES	25.00-26.00
NUOTO	26.00-27.00	ZUMBA	26.00-27.00	PILATES	26.00-27.00
NUOTO	27.00-28.00	ZUMBA	27.00-28.00	PILATES	27.00-28.00
NUOTO	28.00-29.00	ZUMBA	28.00-29.00	PILATES	28.00-29.00
NUOTO	29.00-30.00	ZUMBA	29.00-30.00	PILATES	29.00-30.00
NUOTO	30.00-31.00	ZUMBA	30.00-31.00	PILATES	30.00-31.00
NUOTO	31.00-32.00	ZUMBA	31.00-32.00	PILATES	31.00-32.00
NUOTO	32.00-33.00	ZUMBA	32.00-33.00	PILATES	32.00-33.00
NUOTO	33.00-34.00	ZUMBA	33.00-34.00	PILATES	33.00-34.00
NUOTO	34.00-35.00	ZUMBA	34.00-35.00	PILATES	34.00-35.00
NUOTO	35.00-36.00	ZUMBA	35.00-36.00	PILATES	35.00-36.00
NUOTO	36.00-37.00	ZUMBA	36.00-37.00	PILATES	36.00-37.00
NUOTO	37.00-38.00	ZUMBA	37.00-38.00	PILATES	37.00-38.00
NUOTO	38.00-39.00	ZUMBA	38.00-39.00	PILATES	38.00-39.00
NUOTO	39.00-40.00	ZUMBA	39.00-40.00	PILATES	39.00-40.00
NUOTO	40.00-41.00	ZUMBA	40.00-41.00	PILATES	40.00-41.00
NUOTO	41.00-42.00	ZUMBA	41.00-42.00	PILATES	41.00-42.00
NUOTO	42.00-43.00	ZUMBA	42.00-43.00	PILATES	42.00-43.00
NUOTO	43.00-44.00	ZUMBA	43.00-44.00	PILATES	43.00-44.00
NUOTO	44.00-45.00	ZUMBA	44.00-45.00	PILATES	44.00-45.00
NUOTO	45.00-46.00	ZUMBA	45.00-46.00	PILATES	45.00-46.00
NUOTO	46.00-47.00	ZUMBA	46.00-47.00	PILATES	46.00-47.00
NUOTO	47.00-48.00	ZUMBA	47.00-48.00	PILATES	47.00-48.00
NUOTO	48.00-49.00	ZUMBA	48.00-49.00	PILATES	48.00-49.00
NUOTO	49.00-50.00	ZUMBA	49.00-50.00	PILATES	49.00-50.00
NUOTO	50.00-51.00	ZUMBA	50.00-51.00	PILATES	50.00-51.00
NUOTO	51.00-52.00	ZUMBA	51.00-52.00	PILATES	51.00-52.00
NUOTO	52.00-53.00	ZUMBA	52.00-53.00	PILATES	52.00-53.00
NUOTO	53.00-54.00	ZUMBA	53.00-54.00	PILATES	53.00-54.00
NUOTO	54.00-55.00	ZUMBA	54.00-55.00	PILATES	54.00-55.00
NUOTO	55.00-56.00	ZUMBA	55.00-56.00	PILATES	55.00-56.00
NUOTO	56.00-57.00	ZUMBA	56.00-57.00	PILATES	56.00-57.00
NUOTO	57.00-58.00	ZUMBA	57.00-58.00	PILATES	57.00-58.00
NUOTO	58.00-59.00	ZUMBA	58.00-59.00	PILATES	58.00-59.00
NUOTO	59.00-60.00	ZUMBA	59.00-60.00	PILATES	59.00-60.00
NUOTO	60.00-61.00	ZUMBA	60.00-61.00	PILATES	60.00-61.00
NUOTO	61.00-62.00	ZUMBA	61.00-62.00	PILATES	61.00-62.00
NUOTO	62.00-63.00	ZUMBA	62.00-63.00	PILATES	62.00-63.00
NUOTO	63.00-64.00	ZUMBA	63.00-64.00	PILATES	63.00-64.00
NUOTO	64.00-65.00	ZUMBA	64.00-65.00	PILATES	64.00-65.00
NUOTO	65.00-66.00	ZUMBA	65.00-66.00	PILATES	65.00-66.00
NUOTO	66.00-67.00	ZUMBA	66.00-67.00	PILATES	66.00-67.00
NUOTO	67.00-68.00	ZUMBA	67.00-68.00	PILATES	67.00-68.00
NUOTO	68.00-69.00	ZUMBA	68.00-69.00	PILATES	68.00-69.00
NUOTO	69.00-70.00	ZUMBA	69.00-70.00	PILATES	69.00-70.00
NUOTO	70.00-71.00	ZUMBA	70.00-71.00	PILATES	70.00-71.00
NUOTO	71.00-72.00	ZUMBA	71.00-72.00	PILATES	71.00-72.00
NUOTO	72.00-73.00	ZUMBA	72.00-73.00	PILATES	72.00-73.00
NUOTO	73.00-74.00	ZUMBA	73.00-74.00	PILATES	73.00-74.00
NUOTO	74.00-75.00	ZUMBA	74.00-75.00	PILATES	74.00-75.00
NUOTO	75.00-76.00	ZUMBA	75.00-76.00	PILATES	75.00-76.00
NUOTO	76.00-77.00	ZUMBA	76.00-77.00	PILATES	76.00-77.00
NUOTO	77.00-78.00	ZUMBA	77.00-78.00	PILATES	77.00-78.00
NUOTO	78.00-79.00	ZUMBA	78.00-79.00	PILATES	78.00-79.00
NUOTO	79.00-80.00	ZUMBA	79.00-80.00	PILATES	79.00-80.00
NUOTO	80.00-81.00	ZUMBA	80.00-81.00	PILATES	80.00-81.00
NUOTO	81.00-82.00	ZUMBA	81.00-82.00	PILATES	81.00-82.00
NUOTO	82.00-83.00	ZUMBA	82.00-83.00	PILATES	82.00-83.00
NUOTO	83.00-84.00	ZUMBA	83.00-84.00	PILATES	83.00-84.00
NUOTO	84.00-85.00	ZUMBA	84.00-85.00	PILATES	84.00-85.00
NUOTO	85.00-86.00	ZUMBA	85.00-86.00	PILATES	85.00-86.00
NUOTO	86.00-87.00	ZUMBA	86.00-87.00	PILATES	86.00-87.00
NUOTO	87.00-88.00	ZUMBA	87.00-88.00	PILATES	87.00-88.00
NUOTO	88.00-89.00	ZUMBA	88.00-89.00	PILATES	88.00-89.00
NUOTO	89.00-90.00	ZUMBA	89.00-90.00	PILATES	89.00-90.00
NUOTO	90.00-91.00	ZUMBA	90.00-91.00	PILATES	90.00-91.00
NUOTO	91.00-92.00	ZUMBA	91.00-92.00	PILATES	91.00-92.00
NUOTO	92.00-93.00	ZUMBA	92.00-93.00	PILATES	92.00-93.00
NUOTO	93.00-94.00	ZUMBA	93.00-94.00	PILATES	93.00-94.00
NUOTO	94.00-95.00	ZUMBA	94.00-95.00	PILATES	94.00-95.00
NUOTO	95.00-96.00	ZUMBA	95.00-96.00	PILATES	95.00-96.00
NUOTO	96.00-97.00	ZUMBA	96.00-97.00	PILATES	96.00-97.00
NUOTO	97.00-98.00	ZUMBA	97.00-98.00	PILATES	97.00-98.00
NUOTO	98.00-99.00	ZUMBA	98.00-99.00	PILATES	98.00-99.00
NUOTO	99.00-100.00	ZUMBA	99.00-100.00	PILATES	99.00-100.00

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.

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 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...

Vendesi: in centro storico e a pochi passi dalla banca appartamento ristrutturato al 1 piano con ascensore di 82 mq (+ cantina sottotetto di 9 mq) composto da: cucina separata con balcone, luminoso soggiorno, 2 camere da letto, 1 bagno. Riscaldamento autonomo e climatizzatori - Possibilità di vendita anche arredato.

Per informazioni: Roberta 347/0436601

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

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 _____

