



il formicario

DICEMBRE

2020

NUMERO 274

*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 !

ATTIVITA' TUTTE SOSPESE

REFERENDUM MODIFICA STATUTARIA

Cari Soci,

come preannunciato nel giornalino del mese scorso si impone una modifica statutaria per adeguarci a quanto richiesto in termini normativi per gli enti del Terzo Settore.

Ribadiamo che le modifiche allo Statuto si possono fare solo tramite Assemblea Straordinaria o, in alternativa, Referendum. Siccome l'Assemblea Straordinaria difficilmente raggiungerebbe il quorum richiesto, procediamo, come nel 2006, tramite Referendum.

A brevissimo riceverete una busta contenente tutto il necessario per votare il Referendum.

**LA SCHEDA DI VOTAZIONE, BARRATA LA VOSTRA SCELTA, VA PIEGATA IN DUE,
APPLICATO UN PUNTO DI CUCITRICE E RISPEDITA AL CRAL
(IL DESTINATARIO È GIÀ STAMPATO)
DA RESTITUIRE ENTRO IL 31/12/2020**

Votate rapidi e numerosi!!!

Il Consiglio Direttivo del CRAL Cassa di Risparmio di Ravenna

SOMMARIO

REFERENDUM MODIFICA STATUTARIA	1
Avvisi e Auguri	2
FINE ANNO 2020	3
A tavola con Elide....	4
Il brodo in Romagna	5
Situazione appartamento Pozza di Fassa	6
Le nostre convenzioni	8
Compro ... vendo ... affitto ...	9
Scheda comunicazioni al Cral	10

Per comunicazioni

Ausilia 333 3775447
Bruno 349 5265100
Elide 338 5388590
Luisella 348 5417580
Massimo 339 4726821
Susanna 339 4965695
Gianluca 338 5456584

Fuori orario ufficio

Luca 348 8752483
Vladimiro 334 1569721

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.



AVVISO IMPORTANTE

A TUTTI I GENITORI!!!!

Si prega vivamente di comunicare la nascita dei nuovi bimbi nati **nel corso del 2020**, al fine di poter predisporre un elenco esatto per l'acquisto dei regali per il prossimo Natale.

Inviare le comunicazioni
solamente
a questa e_mail:
ausi1950@alice.it



IL 2020 VERRA' RICORDATO COME UN ANNO EPOCALE,
CHE HA INFLUENZATO PESANTEMENTE LE VITE DI TUTTI NOI.....
PER QUESTO VOGLIAMO AUGURARVI CON MAGGIORE AFFETTO
UN BUON NATALE E UN SERENO 2021

IL DIRETTIVO DEL CRAL



FINE ANNO 2020

Sintetizziamo, per tutti i soci, le attività del CRAL di fine anno.

REGALI DI NATALE PER I FIGLI DEI SOCI



Non potendo effettuare la consegna come di consueto (al CinemaCity) causa Coronavirus stiamo già provvedendo persona per persona.

Per tutti i soci operanti in Sede Centrale abbiamo già provveduto alla consegna.

Per tutti gli altri provvederemo il prima possibile, portandoli NOI (o spedendoli) nelle filiali di pertinenza

OFFERTE ALIMENTARI



Stiamo provvedendo a chiamare tutti i soci abitanti nel Comune di Ravenna per il ritiro.

ATTENZIONE!!! CHIAMIAMO NOI!!!

Per tutti gli altri stiamo valutando come effettuare la consegna nel rispetto delle norme antiCovid.

ATTENDETE UNA NOSTRA CHIAMATA!!!

BUSTA DI NATALE



Quest'anno consegneremo a tutti i soci anche una BUSTA DI NATALE, contenente fra l'altro un:

BUONO COOP del valore di 30 euro, la Tessera Associativa per l'anno 2021 e la modulistica per votare il **REFERENDUM PER IL CAMBIO DELLO STATUTO (IMPORTANTISSIMO!!!)**

La consegna di queste buste verrà effettuata tramite diverse modalità:

DIPENDENTI presso l'ufficio o la filiale di pertinenza a nostra cura;

PENSIONATI abitanti nei pressi di Ravenna, presso la Sede del CRAL;

PENSIONATI abitanti in altri comuni, orientativamente nella Filiale "La Cassa" più vicina all'abitazione (andate a chiederli dal 20 dicembre in poi);

SORIT, EQUITALIA E COSIGLIERI a nostra cura.

A tavola con ... Elide**STINCO DI VITELLO GLASSATO AL MELOGRANO****Ingredienti:**

2 Kg di stinco – 3 melagrane – 2 spicchi d'aglio – 1 rametto di rosmarino – 1 rametto di mirto – gr 300 di cipolline porrettane – 1 bicchiere vino bianco secco – burro q.b. – zucchero – olio extravergine – sale – pepe

Preparazione:

ungere lo stinco con un filo d'olio salare e pepare. In una pirofila unta con burro con lo stinco mettere l'aglio schiacciato con il rosmarino e il mirto, infornare a forno già caldo a 230° per 10/15 minuti. Irrorare col vino e farlo evaporare, chiudere con alluminio e a 180° proseguire la cottura per 1 ora e mezza. Tagliare le melagrane a metà e sgranarne una e ricavare il succo delle rimanenti. Irrorare lo stinco con i 2/3 del succo, chiudere ancora con l'alluminio e proseguire la cottura per un'altra ora. Irrorare la carne ogni tanto con il fondo di cottura.

RISOTTO CON PETTO D'ANATRA MELAGRANA E PORTO**Ingredienti:**

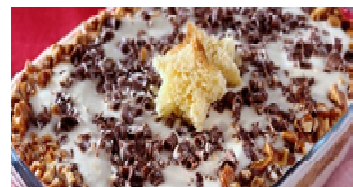
gr 320 riso carnaroli – gr 500 petto d'anatra – 1 cipolla – 1 bicchierino di porto – 1 rametto mirto – gr 200 di melagrana – gr 60 di burro – sale - pepe -

Preparazione:

far appassire la cipolla tritata con metà burro, unire il riso e tostare per 2 minuti e sfumarlo con il porto. Continuare la cottura unendo un mestolo di brodo caldo per volta. In una padella scottare il petto d'anatra con il mirto, 5 minuti sul lato della pelle, 2 dall'altro lato, salare e pepare e bagnare col succo di 150 gr di melagrana. Togliere la carne dalla padella e farla riposare avvolta nell'alluminio.

Quando il risotto sarà cotto, togliere dal fuoco, mettere il burro e coprire per 2 minuti.

Servire il risotto con le fettine d'anatra.

TIRAMISU' DI PANDORO

Ingredienti: gr 250 di pandoro a fette – 2 uova – gr 300 di mascarpone – 2 cucchiaini di zucchero – 1 bicchiere di caffè – gr 50 di mandorle croccanti – 2 cucchiaini di brandy – gr 40 cioccolato fondente

Preparazione:

Preparare la crema con i soli tuorli e aggiungere il mascarpone, il brandy e mescolare. Montare gli albumi e aggiungere un pizzico di sale poi amalgamare al mascarpone. Mettere le fette di pandoro sul fondo della pirofila bagnare con metà caffè e poi uno strato della crema preparata, ripetere gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Spezzettare il croccante ai bordi del tiramisù, raschiare il cioccolato e distribuire le scaglie sul dolce. Far raffreddare per circa 2 ore in frigo. Decorare il dolce con delle stelline ricavate dal pandoro

IL BRODO IN ROMAGNA.

Cosa abbia spinto l'essere umano a buttar dei pezzi di carne buona nell'acqua bollente non me lo spiego. Voglio dire, la ciccia e' sempre stata scarsa e ad appannaggio di quelli che c'avevano due soldini da parte. Forse sarà stato per sbaglio. Forse...

"Cesira boia del singolare! Dov'e' finito quel pezzo di tigre dai denti a SIABOLA che avevo conservato l'altro giorno!?!?"

"Ohi di' Orberto" (i nomi romagnoli son qualcosa di cui prima o poi parleremo) "mi sa che mi è sguillato nell'acqua della zuppa intanto che ci stavo cavando la pelle!"

"Cesira! E adesso cosa mangiamo? Non e' che posso andare a cacciare armadilli nella foresta pluviale tutti i giorni, e mangiare le felci mi fa i maroni!"

In quel momento, il profumo arrivò alle narici della coppia primitiva.

"Scolta, Orby, sei poi sicuro che non si possa mangiare più? Me mi pare che c'abbia un buon profumo".

"Os-cia." disse Orberto scoperchiando. "Qui ci starebbero bene due passatelli."

"Due COSA?"

"Non lo so, ma suonava bene".

In realtà non sapremo mai come è nato il brodo, ma sappiamo come si fa. Si gettano verdure a caso e pezzi di carne a caso nell'acqua, si fa bollire finchè tutti gli sborismi della carne fan la schiuma in superficie e si tira via con strumenti di fortuna quali ramine, cucchiari, schiaccianoci, suocere o smartphones.

Perchè dico questo?

Mo avete provato a chiedere a un romagnolo come lo fa il brodo?

Sembra che veniamo da pianeti diversi. C'è chi ci mette il muscolo. Chi il doppione. Chi il "cappello del prete". Chi l'osso del ginocchio. Chi l'osso col midollo. Chi la gallina, chi il pollo, chi niente. Chi una qualunque combinazione di queste carni e ossa. E le verdure? La patata sì la patata no. Il sedano sì il sedano no. Il pomodoro sì il pomodoro no. La cipolla sì la cipolla no. La carota sì la carota no. Due maroni che non li risollevi neanche se li metti in ammollo nello zabajone.

Insomma, fatelo come la vostra tradizione familiare prevede. Ma vedete di non fare i seguenti errori.

errore numero 1)

buttar via la carne/le verdure utilizzate. Ecco, mi ricordo ancora una volta che vado dal macellaio con mia mamma, ero un bimbetto, e sento una signora tutta tronfia che dice "mi dà un pezzo di muscolo da fare il brodo, anche brutto, che poi dopo tanto lo butto". Io guardo mia mamma, lei guarda me. Quattro occhi sbarrati che si osservano atterriti. Ma perchè mamma, c'è gente che non mangia il lessso? E mia mamma, che Dio la benedica: "c'è anche gente che ci piace farsi dare nel fiocco, me par me con il suo posson fare quello che vogliono. Mo a me sembra uno schiaffo alla miseria!".



E c'aveva ragione. Intanto, è buono. Sì, non sono pezzi di ciccìa di alta qualità. Il doppione è sempre un po' fibroso. Il muscolo un pò sguigno. Il cappello del prete stopposo. Ma è roba buona, boja d'e caz, si potrà buttar via? E poi i miei me l'han sempre "truccato": freddo con la maionese o la salsa verde romagnola, caldo con contorno di sottaceti (autocostruiti in casa, no quelle pugnente di giardiniera del GONAD che sa di fieno!), rifatto in padella con la cipolla, rifatto a mò di umido col pomodoro eccetera. Chi butta via il lessò dovrebbe essere appeso per gli alluci a un baobab in Biafra!

errore numero 2)

bere il consommé. Allora, il brodo è buono, sì. Ma bere il consommé – ovvero il brodo lissio senza niente dentro – lo lasciamo poi ai francesi, che a loro ci piace la roba della nouvelle cuisine, e lo lasciamo a chi c'ha un fastidio allo stomaco. Io nel brodo ci voglio DELLA ROBA DENTRO. Possibilmente della roba autoc-tona, e in quantità imbarazzanti. E questo porta al tipico

errore numero 3)

dare a un romagnolo le stelline. O i risini. O i ditalini. O i quadrucci, o i grattini.

Seramente: andate a sculacciar le oche. Il romagnolo non scoperchia neanche il tegame se non ci sono OTTO UOVA DI CAPPELLETTI che lo aspettano. E se non ci sono quattro palle da chilo di impasto per i pas-satelli, nemmeno scende dal letto. E delle belle pappardelle fatte in casa? E dei bei tagliolini fatti su come si deve? Le stelline, i risini, i ditalini, i quadrucci stan bene alla clinica della Santa Cunegonda Sdentata. (I grattini, se sono fatti a mano, all'uovo e con un po' di noce moscata e buccia del limone, uehi ci si può anche consolare).

Io personalmente io, me "il Nero", dentro al brodo che vorrei ci sono cappelletti grandi come dischi volanti di Roswell. Le pappardelle devono essere larghe come una foresta di mangrovie. I tagliolini fini e incasinati come i capelli della mia amata in un giorno di vento.

QUESTO E' IL BRODO IN ROMAGNA!

E BUON APPETITO!!!!



Dal web Ausilia

ASSEGNAZIONE APPARTAMENTO POZZA DI FASSA INVERNO 2020/2021

Per l'appartamento in montagna ci sentiamo di consigliare a chi lo volesse prenotare, di chiamare direttamente Bruno Babini cell. 349 5265100 che prenderà nota della richiesta e vi informerà per la procedura da seguire.

L'assegnazione dell'appartamento sarà rigorosamente rispettata in base alle richieste pervenute in ordine di tempo.

SI AVVISA INOLTRE CHE SE DOVESSERO VERIFICARSI ULTERIORI RESTRIZIONI CAUSA COVID-19 E NON SI POTESSE USCIRE DALLA PROVINCIA NON SARA' ADDEBITATO ALL'ISCRITTO NESSUN IMPORTO.

CONTRARIAMENTE, NEL CASO IN CUI L'ISCRITTO, SENZA UN VALIDO MOTIVO, DOVESSE RINUNCIARE SARA' ADDEBITATA UNA QUOTA PARI AL 10% COME DA REGOLAMENTO.

SI RENDE INOLTRE NOTO CHE DOPO OGNI SOGGIORNO SETTIMANALE L'APPARTAMENTO VERRA' SANIFICATO COMPLETAMENTE.

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.

ASSEGNAZIONE APPARTAMENTO
POZZA DI FASSA INVERNO 2020/2021



PERIODO	POZZA DI FASSA 6 posti letto	PERIODO	POZZA DI FASSA 6 posti letto
05/12 - 12/12	380,00	06/02 - 13/02	555,00
12/12 - 19/12	455,00	13/02 - 20/02	555,00
19/12 - 26/12	480,00	27/02 - 06/03	430,00
26/12 - 02/01	730,00	06/03 - 13/03	380,00
09/01 - 16/01	455,00	20/03 - 27/03	380,00
16/01 - 23/01	455,00	27/03 - 03/04	330,00
23/01 - 30/01	530,00	10/04 - 17/04	230,00
30/01 - 06/02	530,00	17/04 - 24/04	230,00

ATTENZIONE

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

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

ERBORISTERIA ARTE E NATURA
 della dottoressa Simiele Lucia
 Via Emilia 326
 (accanto alla piazzetta dei Servi) Imola (BO)
 cellulare 348 3129694
 negozio 0542 1884464

L'erboristeria con sede a Imola ci offre uno sconto del 20% su tutti i prodotti ed effettuano e anche spedizioni per pacchi regalo in particolare per il Natale.



RISTORANTE 'NA FRASCHETTA
"Menù del Lavoro"
 di Roberto Casale
 Vicolo degli Ariani, 10
 48121 Ravenna
 tel 0544-1580297

Il Ristorante 'Na Fraschetta (tipici piatti dei Castelli Romani) applicherà agli iscritti al CRAL uno **sconto del 10%** sul menu alla carta.



SEDICI BAR
 Di Valentina Pinza
 di via Antica Zecca 16,
 info.sedicibar@gmail.com
 Nr. Cell. 345 3916697



Il SEDICI BAR è lieto di applicare uno sconto del 10% a tutti i vostri tesserati CRAL, su qualsiasi consumazione: colazioni, pranzi, aperitivi e cene presso il nostro locale in qualsiasi giorno della settimana compreso il weekend.



LAVANDERIA
SELF-SERVICE LAVAQUI



Via Romea Sud, 28—RAVENNA
 Antonio—3381246118
 lavaquiself@gmail.com

(di fronte a pompa benzina Avia, più avanti del Conad).

Per i colleghi del CRAL propongono tessere ricaricate al costo di 15 euro con valore ricaricato pari a 25 euro (5,00 EUR il valore della tessera **più** 20,00 EUR di ricarica).

La tessera può essere usata nella lavanderia per lavare, asciugare, acquistare eventuali prodotti e azionare il sottovuoto che permette di mettere piumoni sotto vuoto.

Dopo la prima ricarica ogni membro CRAL può ricaricare 20 euro ottenendo una ricarica di 25,00 euro.

ANTOLIBRI RAVENNA
Nuovo indirizzo: Via Galilei, 63
 Ravenna
 0544/255580
 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



N.B. chiedo cortesemente per chi volesse inserire o per chi non fosse più interessato agli annunci di inviarmi le comunicazioni tramite e_mail solamente a questo indirizzo: ausi1950@alice.it

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

Vendesi: Lido Adriano v.le Cellini, villetta abbinata in condominio: piano primo composta di: Pt: ingresso indipendente, garage, posto auto, giardino privato, giardino condominiale. Pp: sala, cucinotto, 2 camere letto, bagno, 2 balconi (uno con camino), sottotetto non abitabile, completamente arredata.

Info: Gennarino 0544/500044

Affitto per settimana bianca ampio bilocale di pregio (91 mq.), completamente restaurato con la massima attenzione alla storia della casa e l'utilizzo delle migliori manovalanze dell'Alta Val Susa; l'antica dimora del '700 si presenta con volte in pietra e ottima esposizione sud-ovest.

Ingresso su open space di 45 mq. dotato di angolo cottura e caratteristico camino, divano letto angolare. Le due grandi porte finestre consentono di accedere al giardino privato in pietra locale dal quale godere di una vista della cima del Monte Chaberton. Camera da letto e servizio con box doccia. In dotazione lavatrice, lavastoviglie, microonde, phon, aspirapolvere, riscaldamento autonomo, su richiesta box auto e biancheria.

Per info e foto: Giorgio 349/0911828

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 info: Roberta 347/0436601

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.

Per Info: Carmen 338/7843457

Affittasi Marina romea – Ravenna Villetta a schiera completamente arredata Fronte mare. Composta da: - tinello con angolo cottura - salotto con divano letto - 2 camere da letto – 2 bagni con doccia – ripostiglio – zanzariere – climatizzatore – inferriate 4/6 posti letto - doppio posto auto coperto – cortile interno uso proprio - classe energetica "c".

Per info: laura 339/3727136

Vendesi appartamento a Brisighella in zona tranquilla a pochi passi dal centro, in immobile di sole 4 unità. Piano terra della superficie di 80 mq con Entrata indipendente così composto: Zona Giorno: cucina abitabile, sala, bagno con doccia, Zona Notte: ampio sgabuzzino, Camera Matrimoniale, Camera singola e Bagno con Vasca. Al piano interrato Tavernetta con camino e Bagno con doccia (ca 30 mq) e ampio garage doppio (ca 32 mq). Riscaldamento indipendente e irrisionarie spese condominiali.

per info Simonetta tel. 347/7839963

VARIE:

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.: _____

aperto 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**☐ **4) Richiedo l'emissione/duplicato della mia tessera Cral.**☐ **5) 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 _____

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

☐ **6) SCHEDA PER PROPOSTE DI ATTIVITA'**

Vorrei proporre al Cral la seguente attività:

Data _____

Firma _____

