

Il Giornalino



Foto: Ussai Stefano

Trimestrale del Cral Degli Operatori
Socio Sanitari del Rhodense
Settembre 2006 - numero 50
Anno XI

Il Giornalino

Riservato ai soci "CRAL" degli Operatori Socio Sanitari del Rhodense XI anno n°50 Settembre 2006
Indirizzo Web: www.aogarbaghate.lombardia.it/cral_rho E-mail: cralrho@libero.it

In questo numero Sommarario

	Pagina
EDITORIALE	2
PAROLE DAL CUORE	3
PROFUMI D'AUTUNNO	4
PUBBLICITA'	5
CURIOSITA' DIGITALE	6-7
LA STORIA DELLA PASTA	8-12
PUZZLE	13
BRIDGE	14-15
FOTO	16-17
GIOCHI ENIGMISTICI	18
SPETTACOLI	19-20
CONCERTI SPETTACOLI	21-24
MERCATINO	25
CONVENZIONI 2006	26-30



La Redazione
Direttore : Angelo Pastori
Composizione : Luciano Rossetti
Correttore di bozze : Laura Dondoni- Germana Garbo



Stampato in Proprio

EDITORIALE: Il cuore nel pallone ...

Cari soci ben trovati !!!

Col numero di settembre del nostro notiziario vogliamo rendervi partecipi delle attività e appuntamenti dell'ultimo trimestre.

In primo luogo vi segnaliamo l'appuntamento con il gruppo ricreativo che vi proporrà la castagnata nel mese di ottobre, e i tradizionali mercatini natalizi, meta sempre molto richiesta dai nostri soci. Per questo motivo vi consigliamo di affrettarvi ad iscrivervi appena verrà affisso nelle nostre bacheche il programma dettagliato.

Per quanto riguarda le proposte per le attività sportive, vi segnaliamo il Trofeo di bowling alla memoria di Michele Potenza, la data verrà comunicata in seguito, mentre per la gara di pesca l'appuntamento per la terza gara di pesca alla trota valevole per il campionato sociale è fissato per il 28/10.

Nell'ambito sportivo siamo lieti di comunicare a tutti che una nostra squadra di calcetto aderirà ad un torneo della durata di sette mesi con la partecipazione di ventisette squadre. Questo a dimostrazione che nell'animo dei nostri soci il gioco del calcio è ben radicato e c'è sempre "desiderio di misurarsi sul campo", indipendentemente dal fatto che questo sia sintetico o naturale. Altre opportunità che i nostri soci hanno, saranno quelle di scegliere tra i numerosi concerti e spettacoli i cui programmi si possono trovare nelle pagine interne del nostro notiziario.

Questa nuova nuova iniziativa ha riscosso molto successo e visto il ricco e nutrito programma proposto dal responsabile, siamo sicuri che i nostri soci potranno trovare lo spettacolo o il concerto di loro gradimento.

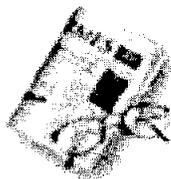
Questi sono gli appuntamenti per le aree di attività sopraccitate.

Per le proposte rivolte a tutti i soci, in anteprima vi comunichiamo che il 14/12 verrà fatta la tradizionale festa del nostro sodalizio, dove verranno date le medaglie ricordo a tutti i soci che nell'anno 2005 sono andati in pensione. Inoltre nella stessa settimana presso le sedi di Passirana e Rho verranno distribuiti i tradizionali pacchi natalizi.

Questo è il programma "in pillole" del trimestre di attività che abbiamo davanti a noi. Comunque chi volesse ulteriori dettagli sui programmi può sempre chiedere ai responsabili o controllare le affissioni degli avvisi nelle nostre bacheche o sul nostro sito internet.

Ciao a tutti e ... stateci vicino con il vostro sostegno e con le vostre proposte.

Buona ripresa lavorativa a tutti.



(Parole) dal Cuore

A cura di Attilia Villa - Rianimazione P.O. Rho



Tra le righe del cuore
vorrei poter leggere
parole mai scritte.
Parole dolci e amare
che vogliono vivere
sulle labbra di chi
ancora crede
nelle emozioni
e che si leggono
negli occhi di chi
non ha paura di essere
se stesso.



Profumi d'autunno

A cura di Cristina Campanello- Centro Alzheimer P.O. di Passirana

Il ritorno dell'autunno segna la sottile linea di demarcazione tra la fine dell'estate e l'inizio di una nuova stagione ricca di fragranze e abitudini. Talvolta questa rappresenta un cambiamento nelle abitudini delle persone o semplicemente le stimola in nuovi propositi.

Anche per i cultori dei profumi questo vuol dire rinnovare le proprie conoscenze olfattive e magari abbandonare definitivamente alcune fragranze per altre; idealmente il passaggio tra le due stagioni e' identificato come superamento degli aromi più freschi, marini, volatili a favore di quelli più caldi e avvolgenti. E' in fondo la riscoperta di una intimità autunnale che si contrappone all'allegria talvolta frenetica dei divertimenti estivi.

Quanti di noi di fronte alla scelta di un profumo prediligono note fresche tecnicamente della famiglia olfattiva degli agrumati in estate e scelgono invece delle note più intense e calde (legnose) in autunno?

Per la nostra naturale inclinazione alla curiosità olfattiva anche quest'anno ci siamo recati nella nostra boutique di fiducia milanese alla ricerca di nuove ispirazioni.

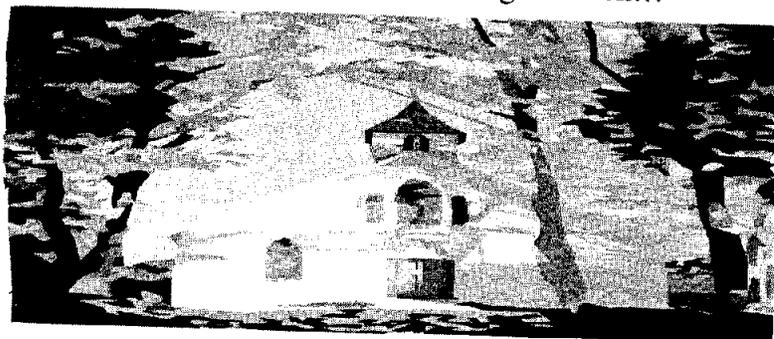
Nel panorama femminile ci piace segnalare White Rose di Floris (storica profumeria inglese), una fragranza dove la rosa predomina su un bouquet fiorito comprendente violetta e garofano.

Ci piace ricordare anche un'altra fragranza esclusiva e dal nome aristocratico come Jasmijn Imperatrice Eugenia di Creed (maison reale inglese), dove il gelsomino diventa la base olfattiva di un profumo meravigliosamente caldo e orientale con note vanigliate.

Concludiamo le fragranze femminili con Olene di Diptyque (maison parigina) una affascinante e misteriosa fragranza floreale (abbiamo identificato per ora solo l'iris ma ci stiamo studiando...).

Nel panorama maschile ci e' piaciuto particolarmente Vetiver di Floris con le sue note di testa agrumate (bergamotto, lime) a cui fa' seguito un cuore composto da (ovviamente) olio di vetiver e un fondo di incenso, lambano e legni.

Infine ci ha piacevolmente sorpreso la fragranza Bursch di Acqua di Biella (anche in Italia c'e' una importante storia di profumeria di nicchia!!!), dove le note di testa di bergamotto si evolvono velocemente in un'anima composta da incenso, legno di cedro, vetiver e muschio di quercia: a noi ha ricordato tantissimo l'aroma del cognac, elemento base per un tardo pomeriggio autunnale di un vero gentlemen!!!



CONVENZIONE

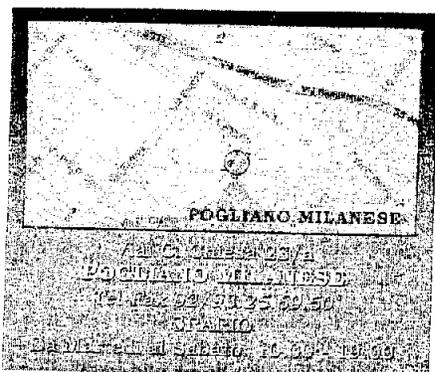
(RISERVATA A TUTTI I SOCI DEL CRAL)

Dietro presentazione della tessera CRAL i soci potranno richiedere la tessera per accedere allo spaccio:

SHOPPING CLUB

(RETE FRANCHISING GIUDICI SPORT)

POGLIANO MILANESE, VIA CHIESA 23/A



Troverete prodotti delle migliori
marche provenienti dal circuito
"cambio merce pubblicitaria"
con sconti tra il 40% e il 70%.

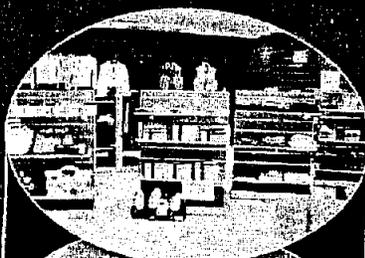
Cos'è lo SHOPPING CLUB?



SHOPPING CLUB opera attraverso la
vendita di prodotti delle migliori
marche provenienti dai cambi
pubblicitari di Giornali, Televisioni,
Radio, etc...

I prodotti vengono venduti con
sconti reali dal 50% al 70%

Al fine di poter usufruire di questi
sconti è necessario essere soci del
Shopping Club. Per questo è necessario
richiedere la tessera "Shopping Club".



Numerosi prodotti di
primissima scelta provenienti
da cambi merce pubblicitaria,
concorsi, campagne
pubblicitarie.



Come avere la SHOPPING CLUB CARD

La Shopping Club Card è
**COMPLETAMENTE
GRATUITA!**

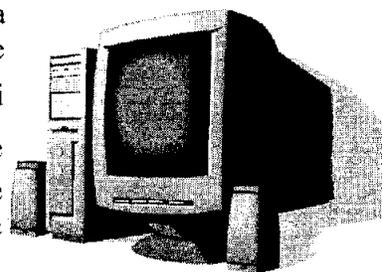
Per ricevere la tessera basta essere
dipendente di una ditta associata allo
Shopping Club e presentarsi presso
il nostro magazzino dove verrà
personalizzata con il Vostro
nominativo.

Come ulteriore riconoscimento
Shopping Club offre ai propri clienti
la possibilità di avere 2 tessere socio
aggiuntive che potranno essere
utilizzate da Vostri familiari.

Curiosità digitale

A cura di Lino Mambretti-Farmacia Rho

Partendo dalla ultima affermazione del cantante BOB DYLAN del 28 agosto scorso in cui egli stesso critica il cd dal punto di vista della sonorità e decanta il vecchio disco in vinile in quanto a suono è più pulito e completo, voglio dare un giudizio obiettivo da prendere come punto di vista personale. Il vinile, essendo grande, contiene molti dati musicali rispetto al cd che viene compresso, il suono analogico rispetta i parametri musicali d'ascolto, non ci sono incisioni eccezionali ma semplici, in cui il musicista dà tutto se stesso compresi gli errori di interpretazione. Nella registrazione digitale tutto deve essere perfetto, il margine di errore viene coperto dalla elaborazione dei processi digitali; nei vecchi dischi risulta addirittura migliore il disco del cd ma alla fine per comodo si opta per il dischetto anche perché i giradischi sono ormai tramontati. Nelle vecchie registrazioni è meglio il vinile, nelle nuove va bene il cd. Come giudizio preferisco il vecchio album come configurazione e in parte come suono, ma bisogna stare al passo con i tempi e quindi va bene il compact disc come è adesso. Buone notizie dal fronte dvd: stanno prendendo piede gli usa e getta, film che escono in contemporanea in videoteca, in vendita anche nei negozi a 6 euro, durano 48 ore dalla visione e si cancellano automaticamente sul dischetto, il tempo di vederli e la traccia si dissolve, si butta poi il disco e rimane la soddisfazione di aver visto un film quasi in prima visione prima della vendita nazionale. Va ancora meglio con i pod, il nuovo sistema digitale per ascoltare musica e vedere film. La novità consiste nel collegare questa piccolissima card nel computer e scaricare a pagamento i film di prima uscita in contemporanea con i cinema, il prezzo si aggira intorno ai 10 euro solo che il download è in 16 noni e audio 5+1 dolby digital senza protezioni per cui masterizzabili poi su un dischetto dvd e quindi leggibile su qualsiasi lettore. Tempi duri per gli scarichi illegali su internet, le case cinematografiche offrono una qualità superiore di un film in prima visione con il menu completo a soli 10 euro e questa sarà la vera rivoluzione del cinema in casa. Alta definizione anche per gli esami medici con queste piccole telecamere da 1920 per 1080 pixel visto in tv in una trasmissione su una major americana, è il caso di dire che la tecnologia può essere al servizio della salute.



continua ⇨

Curiosità digitale

A cura di Lino Mambretti-Farmacia Rho

Per il digitale terrestre inizia a trasmettere in alta definizione la svizzera italiana con i suoi 4 canali, a Lugano il morale è alle stelle in quanto una grossa fetta di spettatori italiani fara' di tutto per ricevere il segnale svizzero a discapito di quello italiano in prerogativa del fatto che le prossime partite di calcio dei club in Europa saranno trasmesse gratis e i film in schermo panoramico dolby digital 5.1 pal plus con una sola interruzione. Per finire, parlando di fotocamere digitali, la Canon è arrivata ad avere un modello da 15milioni di pixel in risoluzione, siamo ancora a basso livello rispetto a una vecchia reflex che nella stampa raggiunge i 50 milioni di pixel. Vorrei sottolineare che in una mostra fotografica vista a Milano poco tempo fa di Fulvio Roiter, noto fotografo veneto a livello internazionale, ho visto veramente come le foto fatte tradizionalmente colgano il cosiddetto attimo fuggente e nello stesso tempo l'anima.



CUCINA : Storia della pasta

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Storia della pasta

Chi ha inventato la pasta?

Molti affermano che la pasta fu importata da Marco Polo al suo ritorno dalla Cina, ma cercando di usare la logica si può pensare che, come il pane, la pasta fu con grande probabilità un cibo spontaneo, legato alla scoperta e all'uso dei cereali, la cui coltivazione e diffusione avvenne quasi contemporaneamente fra tutti i popoli.

I cereali vennero dapprima utilizzati grazie alla raccolta della vegetazione spontanea, poi selezionati e coltivati.

In tappe successive, si arriva alla macinazione e alla farina, all'impasto, alla sfoglia e ... alla pasta.

Con l'avvento dell'organizzazione civile delle tribù stanziali, si giunse quindi all'utilizzo di un impasto molto simile alla pasta attuale. La prima indicazione storica dell'esistenza di qualcosa di simile alla pasta risale alla civiltà greca: la parola "lag anon" era usata nel mondo greco per indicare una sfoglia larga e piatta di pasta tagliata a strisce. Fu cibo degli etruschi, visto che in una tomba di Cerveteri sono raffigurati coltelli, mattarello e una rotella che sembra quella ancora in uso per la preparazione dei ravioli. Le lagane romane certamente non erano identiche alle attuali lasagne e ai maccheroni, ma sicuramente gli assomigliavano ed erano a base di farina, ne è prova il fatto che il più antico libro di ricette romane, scritto da Apicio, raccomandava di utilizzare "le duttili lagane per racchiudervi timballi e pasticci". Ghiotti di lagane erano anche Cicerone ed Orazio.

Intorno all'anno Mille abbiamo la prima ricetta documentata di pasta, nel libro "De arte Coquinaria per vermicelli e maccheroni siciliani", scritto da Martino Corno, cuoco del potente Patriarca di Aquileia.

Uno scritto del 1154, del geografo di origine araba Al-Idrisi, che era al servizio di Ruggero II, intitolato "Il libro di chi si diletta a girare il mondo" si legge di una zona abitata con case e "molti mulini", a poca distanza da Palermo, denominata "Trabia" dove si fabbrica pasta a forma di fili (Tria in arabo), e di commerci della pasta, molto sviluppati, in paesi di "Musulmani e Cristiani", spedita con navi che ne trasportarono abbondanti quantità ovunque nel Mediterraneo". In Puglia le lasagne secche ancora oggi vengono chiamate "Tria".

Nel 1279 in un documento del notaio Ugolino Scarpa troviamo impiegato il vocabolo *macaronis*. Si tratta di un atto notarile in cui si attesta che il milite Ponzio Bastone lascia in eredità, tra altre cose, anche una *bariscella plena de macaronis*. Il filologo Agnolo Morosini indica due possibili derivazioni etimologiche del termine: *macaria*, dal basso greco, che indicava un impasto di orzo e brodo. La confusione intorno al termine dura fino al settecento, quando i napoletani se ne appropriano definitivamente e i maccheroni diventarono quasi il loro manifesto politico: cibo semplice per i poveri ma di regale qualità, quasi a voler sottolineare la supremazia della fantasia dei poveri che acquistano così una profonda dignità. Nel XVII secolo, poi, a Napoli, la Pasta incontro' il pomodoro, giunto in Europa dopo la scoperta dell'America.

continua ⇒

CUCINA : Storia della pasta

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Questo connubio fu una vera rivoluzione gastronomica, questo nuovo accostamento fece rapidamente dimenticare le combinazioni agro-dolce e dolce-salato fino ad allora utilizzate in cucina. La prima vera ricetta in cui il pomodoro è abbinato alla pasta, in un matrimonio che rimarrà insolubile, è del 1839 ed è tratta dall'appendice Cucina casereccia in dialetto napoletano alla seconda edizione della Cucina teorico-pratica di Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino (1787-1860).

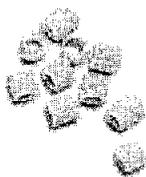
Vermicelli con lo pomodoro

Piglia rotoli 4 (Kg. 2,760) de pomodoro, li tagli in croce, li levi la semenza e quella acquiccia, li fai bollire, e quando si sono squagliati li passi al setaccio, e quel sugo lo fai restringere sopra al fuoco, mettendoci un terzo (gr.275) di sugna, ossia strutto di maiale. Quando quella salsa si è stretta giusta bollirai 2 rotoli (Kg.1,380) di vermicelli verdi verdi (tipica espressione napoletana per significare al dente) e scolati bene, li metterai in quella salsa, col sale e il pepe, tenendoli al calore del fuoco, così s'asciuttano un poco. Ogni tanto gli darai una rivoltata, e quando son ben conditi li servirai.

La Pasta così trattata non entro' immediatamente nelle mense "nobili e principesche d'Italia", perché veniva ancora mangiata con le mani. Fu solo attorno al 1800, che grazie ad un intraprendente ciambellano di corte di Re Ferdinando II, tal Gennaro Spadaccini, e alla sua geniale idea di utilizzare una forchetta con 4 punte corte (poi diventata di uso comune), che la Pasta fu servita anche nei pranzi delle corti di tutt'Italia e di là' inizio' il suo giro del mondo. Sono dei primi dell'800 le fotografie che mostrano agli angoli delle strade di Napoli i *maccheronari* davanti a enormi pentoloni intenti a cuocere il prelibato piatto e servirlo cosperso di formaggio e pepe.

La pasta da allora e' diventata il cibo più italiano che ci sia, quello che ovunque nel mondo viene istintivamente associato all'Italia.

La pasta italiana qualitativamente resta la migliore al mondo, orgoglio e vanto della nostra cucina, compagna della nostra tavola e della nostra storia. Con la scoperta e il riconoscimento a livello mondiale delle virtù dietetiche della nostra cucina e della pasta in particolare è giunto finalmente il momento della rivalse! Venti anni fa si cominciava a parlare della "dieta mediterranea" in seguito ai risultati di una ricerca sulle abitudini alimentari degli americani. La parola *diet* fu addolcita da quel *mediterranean* che evocava le calde atmosfere del nostro paese al profumo di mare, sole, pomodoro e basilico che gli americani amavano fantasticare. La pasta è in cima alla piramide alimentare, non solo degli americani, come alimento completo, appagante, semplice da preparare, economica, allegra e soprattutto priva di controindicazioni.



continua ⇨

CUCINA : Storia della pasta

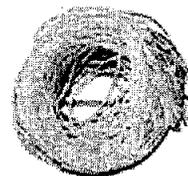
A cura di Marco Bassi - Pediatria

Ma ben prima di tale periodo la pasta compare in America, fu teoricamente ad opera dello statista americano Jefferson il quale, durante un viaggio in Italia, imparò a conoscerla e ad apprezzarla e, volendo introdurla nel proprio paese, si fece inviare tutti i macchinari. Più praticamente però la diffusione si ebbe grazie agli emigranti italiani che caricavano di maccheroni le stive delle navi destinate a portarli nel nuovo continente. In realtà l'affermazione fu assai rapida, se il protagonista di Yankee Doodle, famosa ballata dei pionieri del '700, gira per la città con un maccherone sul cappello! Oggi non si contano in America le Spaghetti-House, le preparazioni a base di spaghetti e le ricette per cucinarli, in cui peraltro si dichiara di seguire fedelmente l'autentico metodo di cottura all'italiana.

Come riconoscere una buona pasta

Numerosi e differenti sono i principi per stabilire se una pasta sia effettivamente buona o meno. I fattori qualitativi dipendono da:

- Il tipo di provenienza della semola
- Le caratteristiche della semola che deve essere di grano duro
- La lavorazione che deve essere attenta e minuziosa
- Eventuali ingredienti aggiunti
- L'igiene di conservazione



L'assaggio della pasta è comunque un momento essenziale nella definizione qualitativa di una pasta. L'assaggio andrebbe fatto senza aggiungere alla pasta alcun condimento o al limite versando un cucchiaino di olio extravergine di oliva su un campione per valutarne la tenuta finale del condimento. Una volta assaggiata la pasta bisogna tener presente vari fattori come:

La consistenza: La pasta deve essere consistente. E' consistente quella pasta che, cotta in base alle indicazioni dei produttori, si presenta soda ed elastica e che pressata leggermente con la forchetta riacquista la sua forma iniziale.

L'omogeneità della cottura: La pasta deve cuocere in modo omogeneo. Se dopo la cottura vi rendete conto che alcune parti (quelle esterne) sono cotte e altre no vuol dire che la pasta è stata preparata con semole con una componente scadente di glutine (elemento del grano che "lega" l'amido e non lo rende solubile).

La collosità: Una pasta di cattiva qualità è quella che risulta collosa, si ammassa e presenta una superficie appiccicosa ancor prima di essere condita. Questo difetto può dipendere o dal tipo di materia prima utilizzata (farina miscelata alla semola), o dalla tecnologia di produzione non completamente perfetta.

La cottura: La pasta, dopo la cottura, deve mantenere la sua dimensione originaria.



continua ⇒

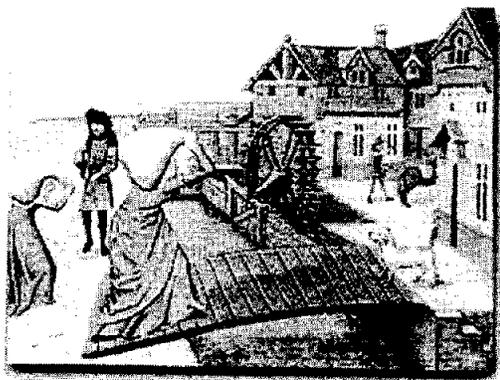
CUCINA : Storia della pasta

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Cucinare la pasta

Cuocere la pasta in modo corretto non è poi così difficile, è necessario però rispettare alcune indicazioni fondamentali. Incominciamo col scegliere la pentola giusta. Dovrebbe essere grande abbastanza e più alta del suo diametro per contenere una sufficiente quantità d'acqua. Come regola si consiglia 1 Litro d'acqua per 100g di pasta. E' comunque opportuno usare una quantità d'acqua superiore rispetto a questa indicazione, perchè durante i tempi di cottura relativamente brevi la pasta necessita di una temperatura costante e questa rimane più facilmente costante con una grande quantità d'acqua. All'acqua deve essere aggiunto il sale, circa 10 g. (un cucchiaino quasi colmo) per 1 litro d'acqua. Non si possono stabilire i tempi esatti di cottura della pasta, in quanto dipendono dal tipo di formato e dal suo spessore. La pasta fresca è pronta molto prima della pasta secca industriale. Per la pasta fresca il tempo di cottura dipende da quanto si è già asciugata. Quindi c'è una notevole differenza se la pasta viene cotta subito dopo essere stata tagliata o se verrà cotta dopo ore. Spesso non è possibile stabilire il tempo esatto di cottura in minuti. Il punto giusto di cottura è raggiunto quando la pasta diventa tenera all'esterno, mentre la sua parte interna è ancora dura. Questo punto di cottura è definito dai cuochi italiani con il termine "al dente". Durante la cottura è necessario assaggiare di tanto in tanto una piccola quantità di pasta per controllare il punto di cottura. Ricordate anche che la pasta non è da passare sotto l'acqua fredda, altrimenti perde il suo strato di amido colloso necessario per legarsi bene con i sughi e i ragù, unica eccezione viene fatta per la pasta che deve essere servita fredda.

Proporre delle ricette per la pasta sembra quasi una cosa inutile ma un paio di ricette che mi sono sempre piaciute e di sicuro effetto voglio proporvele:



continua ⇨

CUCINA : Storia della pasta

A cura di Marco Bassi - Pediatria

SPAGHETTI PROSCIUTTO e TARTUFO

INGREDIENTI: (dosi per 4 persone)

500 gr. Spaghetti, 100 gr. di prosciutto cotto in un'unica fetta, 100 gr. di formaggio emmenthal,

4 cucchiaini di parmigiano, un ciuffo di prezzemolo, un piccolo tartufo, una tazza di panna, 50 gr. di burro, sale e pepe q.b.

Salate e portate ad ebollizione l'acqua per la cottura degli spaghetti.

Intanto tagliate a dadini la fetta di prosciutto cotto e mettetelo a rosolare in una larga padella con il burro.

Scolate gli spaghetti cotti piuttosto al dente e versateli nella padella contenente il prosciutto facendoli insaporire bene.

Cospargete con un poco di pepe nero macinato al momento, poi aggiungete la panna e l'emmenthal tagliato a pezzetti.

Cospargete quindi di prezzemolo tritato e lasciate sul fuoco ancora un istante in modo che il formaggio fonda.

Servite le porzioni, aggiungete il parmigiano e infine distribuite in superficie il tartufo tagliato a lamelle.

Servite subito a caldo

DITALI SALCICCIA E CARCIOFI

INGREDIENTI: (dosi per 4 persone)

360 gr. di Ditali rigati, 280 gr. di salsiccia, 150 gr. di carciofini sott'olio, un ciuffo di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, olio extra-vergine d'oliva, sale e pepe q.b.

Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata e scolatela al dente.

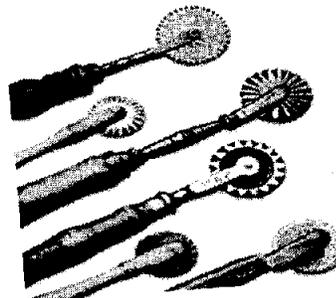
Nel frattempo tagliate a spicchietti i carciofini sgocciolati.

Fate rosolare la salsiccia spellata sbriciolata in 2 cucchiaini d'olio insieme con l'aglio schiacciato.

Aggiungete quindi i carciofini, il prezzemolo tritato, sale, pepe e lasciate insaporire per un minuto.

Scolate la pasta, unitevi il sugo, distribuitela nei piatti e servite a caldo

Alla prossima



GIOCHI ENIGMISTICI

A cura di Carmen Lazzaro-Fotocopie P.O. Passirana

PUZZLE

IL CABARET

Chiave (13) Tra gli artisti:

A	T	T	O	R	I	R	O	T	T	E	L	F	I	R
O	R	D	N	I	L	I	C	O	P	I	O	N	I	P
R	R	A	B	L	P	U	B	B	L	I	C	O	R	R
A	I	E	A	A	T	O	S	A	T	E	A	C	A	I
R	B	H	S	C	S	A	R	I	T	I	S	L	G	T
I	A	C	T	O	G	C	V	T	M	T	T	A	A	N
O	L	T	O	L	A	I	E	O	A	U	U	P	Z	A
O	T	E	N	R	N	R	O	N	L	E	T	T	Z	T
C	A	K	E	O	B	G	I	A	E	I	T	S	E	N
C	T	S	D	U	A	L	L	A	P	S	N	I	O	A
U	O	N	O	M	O	N	O	L	O	G	H	I	P	C
R	E	S	P	E	T	T	A	C	O	L	O	R	I	I
T	R	A	S	F	O	R	M	I	S	T	I	C	U	L

ATTORI	COSTUMI	RAGAZZE	SPETTACOLO
BAR	LOCALI	RIBALTA	TAVOLINI
BASTONE	LUCI	RIFLETTORI	TEATRO
BATTUTE	MAGO	SCENE	TENDONI
CANTANTI	MONOLOGHI	SERA	TIPI
CAST	ORARIO	SKETCH	TRASFOR-
CILINDRO	PALCO	SOUBRETTE	MISTI
COPIONI	PUBBLICO	SPALLA	TRUCCO

BRIDGE

A cura di Maurizio Cugno - Pediatria

1 fiori (1♣) era l'apertura classica del "Blue Team" costituito da Walter Avarelli, Giorgio Belladonna, Eugenio Chiaradia, Massimo D'Alelio, Pietro Forquet e Guglielmo Siniscalco, sostituito in corsa dall'insuperabile controgiochista Benito Garozzo, con capitano non giocatore il glorioso Carl'Alberto Perroux.

Questa squadra ha vinto i mondiali del 1957 (New York), del 1958 (Como), del 1959 (New York), del 1961 (Buenos Aires), del 1962 (New York) e del 1963 (Saint Vincent - Grand Hotel Billia per chi passa da quelle parti in Val D'Aosta) con l'aiuto di Pabis Ticci. Nel 1960 si sono svolte solo le olimpiadi, allora esclusive dei dilettanti.

Ebbene l'apertura di 1 fiori era convenzionale (sono trascorsi più di quarant'anni!) e indicava una mano con 17+ punti Milton Work (sempre i soliti che ben conosciamo: Asso o Ace = 4, Re o King = 3, Donna o Queen = 2, Fante o Jack = 1) e le risposte erano altrettanto convenzionali indicando il numero dei controlli posseduti, considerando ogni asso equivalente a due controlli e ogni re equivalente a un controllo. Pertanto le risposte erano le seguenti:

1 Quadri (1♦) = da 0 a 5 punti M.W., mano negativa.

1 Cuori (1♥) = 6 o più punti M.W. ma non più di 2 controlli; impegna sino a 2 S.A.

1 Picche (1♠) = 3 controlli, mano positiva che impegna sino alla partita.

1 S.A. = 4 controlli

2 Fiori = 5 controlli.

2 Quadri (2♦) = 6 controlli.

L'apertura di 2 o 2 Picche (2♠) = colore sesto con due onori e non più di cinque punti M.W., mano negativa.

2 S.A. = 7 controlli.

Le aperture naturali di 1 Quadri (1♦) Indicavano mani con qualsiasi distribuzione e 12 - 16 P.O. I semi nobili dovevano essere almeno quarti.

1 Cuori (1♥)

Il seme di quadri poteva esser terzo.

1 Picche (1♠)



continua ⇒

BRIDGE

A cura di Maurizio Cugno - Pediatria

Le risposte a queste aperture di stampo naturali erano naturali tranne: **2 S.A.** che significava mano bilanciata con 11-12 punti M.W. e il fermo nei tre colori diversi da quello d'apertura (non forzante) e **3 o 4 in altro colore** che indicava un palo molto lungo e compatto con non più di 2 perdenti e punteggio M.W. tra 5 e 7.

L'apertura di **1 S.A.** significava 13-17 punti M.W. e mano bilanciata.

L'apertura di **2 Fiori (2♣)** indicava una mano di 12-16 punti M.W. con un solido colore di fiori almeno sesto oppure bicolore fiori-altro.

L'apertura di **2 Quadri (2♦)** indicava mano tricolore forte (4-4-4-1) con punteggio M.W. da 17 a 24 con risposta di 2 Cuori (2♥) interrogativa e ridichiarazioni convenzionali atte a sottodichiarare il colore del singolo.

Le aperture deboli di **2 Cuori (2♥)** e **2 Picche (2♠)** indicavano mano monocolora con punteggio inferiore a 12 punti M.W.

L'apertura di **2 S.A.** indicava mano bilanciata di 21-22 punti M.W.

L'apertura di **3 S.A.**, di stampo convenzionale, indicava monocolora minore autonoma di sette-otto carte, senza il fermo negli altri semi.

L'apertura di **3-4-5 a colore** erano "barrage" veri e propri che ancora oggi vengono utilizzati.

Questo sistema licitativo, semplice ed essenziale, integrato dalla tecnica incredibile di quei campioni ha permesso alla squadra italiana di trasformare la supremazia degli anni precedenti in un prolungato predominio nel panorama bridgistico mondiale (predominio peraltro che i campioni attuali stanno rinverdendo!).

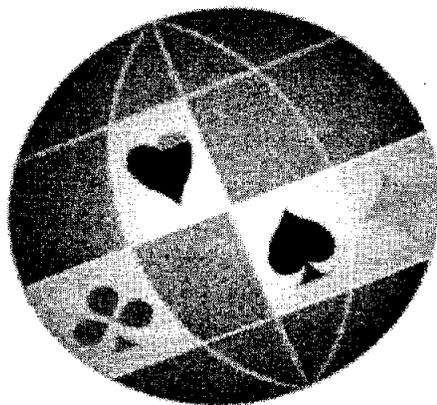


FOTO: Ritratti.

A cura di Giuseppe Cecchetti - Centro Trasfusionale Garbagnate

L'uso delle fotocamere digitali che ha favorito l'abuso degli automatismi e facilitato le inquadrature "pressapochiste", ha quasi del tutto eliminato la foto di "ritratto".

Scorrendo le svariate e ormai numerosissime immagini fotografiche, si nota che quasi tutte sono effettuate su campi larghi..cercando di contenere il più possibile... raramente ci si sofferma ormai sui particolari e sui primi piani...

E' vero che una bella foto di ritratto implica anche una certa partecipazione..del soggetto da ritrarre ..e che quasi sempre non si vuole compiere uno sforzo di collaborazione perché non si ha tempo e perché non si vuole infastidire il prossimo con la solita foto...un bel ritratto non è però la solita foto.

Perché dovremmo accontentarci dei ritratti della patente o della carta di identità che sono sempre orribili quando con un piccolo sforzo potremmo ottenerne molto di meglio? Vediamo allora quali sono le semplici regole che dobbiamo osservare per effettuare questo genere di fotografia...

La focale dell'obiettivo deve essere quella di un medio tele (80- 125 mm), per consentire in primo luogo l'isolamento del volto in primo piano rispetto allo sfondo che deve rimanere sfuocato, e in secondo luogo evitare le aberrazioni ottiche che producono gli obiettivi di focale normale e tanto più i grandangolari.

L'uso di una reflex digitale o analogica ,con la possibilità di scegliere degli obiettivi dedicati e la possibilità di effettuare inquadrature e messe a fuoco precise ci garantirà dei risultati ottimali, però anche le compatte che posseggano rapporti di ingrandimento sui 3x e quindi di focali medio lunghe ci possono far ottenere dei buoni risultati.

La luce è un altro fattore determinante; non deve mai essere eccessiva e diretta, per evitare di creare delle fastidiose ombre che " taglieranno" il volto del ritratto.

Essa deve essere di taglio o addirittura stare alle spalle del soggetto, in modo da creare un "contorno" al volto da fotografare che può essere poi schiarito da una luce riflessa o da un debole tocco di flash.

La luce ideale sarebbe quella in ombra di una bellissima giornata di sole..con questa luce i lineamenti del volto rimarranno distesi e non contraffatti da bagliori inopportuni; in più avremo tanta luminosità da permetterci un buon contrasto di immagine.

Il soggetto da fotografare deve rimanere il più naturale possibile in modo che il volto trasmetta la sua vera personalità ..ciò però è più facile da dire che da realizzare poiché la maggioranza dei fotografati tende ad assumere delle espressioni da "posa".

Qui sta la vera bravura del fotografo che dovrà saper smascherare i falsi atteggiamenti , mettendo il più possibile a suo agio il fotografato per poterlo riprendere nel modo più naturale.



continua ⇨

FOTO: Ritratti.

A cura di Giuseppe Cecchetti - Centro Trasfusionale Garbagnate

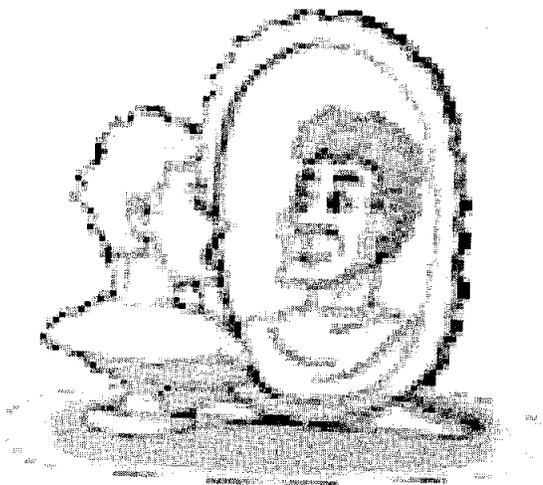
I programmi di fotoritocco possono essere usati a questo fine oltre che a dare un aiuto per correggere la luce e i colori o per eliminare alcune imperfezioni...quello che purtroppo non si può fare a posteriori è correggere l'espressione che dobbiamo cogliere giusta al momento dello scatto.

Molte persone di popolazioni orientali non vogliono farsi fotografare per paura che si rubi la loro "anima"...per un buon ritratto la loro paura non è così infondata....

APPUNTAMENTI:

RICHON e la REALTA' : Fotografie di Oliver Richon ,una riflessione tra visione e realtà, presso la **NEPENTE ART GALLERY** via **VOLTA 15** Milano fino al 4 **NOVEMBRE**.

FOTOGRAFIA NATURA E CITTA': giovani fotografi che si sono misurati sul rapporto tra natura e città, presso il ristorante **ORTI DI LEONARDO** via **DE TONI 6/8** fino a **DICEMBRE**.



GIOCHI ENIGMISTICI

A cura di Carmen Lazzaro-Fotocopie P.O. Passirana

Miscellanea

AMENO	FOLTO
AMIDO	GIOIA
ANNO	LINO-MANI
BEATO	MEDIO
BECCO	MICIO
BOTTI	MILZA
DRAGO	NOTAIO
DRINK	NIOBE
FIABA	NOCCA
FIALA	POSTA-RITI

CHIAVE - (5) Un tipo di paglia:

58 - Miscellanea

ARABO	FESTA
ARCHI	LINO
BANCO	MOGIO
BANDA	MOLLA
CAPO	NONNO
CAVI	NORMA
DOCCE	PREDE
ECUBA	PRESA
EDEMA	VOLPE
FELCE	VOLTI

CHIAVE - (6) Sono bionde quelle di grano:

O	C	C	E	B	A
O	I	D	E	M	M
T	R	A	E	D	I
L	T	N	R	R	D
O	O	A	I	I	O
F	G	T	T	N	N
O	I	I	T	K	O
A	I	A	O	A	C
O	L	C	B	I	C
I	F	A	I	A	A
A	Z	L	I	M	T
T	I	I	A	F	S
O	N	N	A	A	O
N	I	O	B	E	P

A	M	E	D	E	A
I	V	A	C	R	R
S	P	U	A	B	C
C	B	B	A	A	H
A	O	N	E	N	I
P	C	P	C	D	T
O	R	R	C	A	L
I	A	E	O	G	O
H	L	S	D	I	V
A	L	A	G	E	O
T	O	O	C	N	L
S	M	L	N	I	P
E	E	O	N	E	E
F	N	O	R	M	A

SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

A cura di Luca Antoy - Anatomia Patologica P.O. Rho tel 3290
cell. 3401097648 (ore pasti).

TEATRI SMERALDO E MANZONI

PROGRAMMA 2006 - 2007

PROSSIMAMENTE IN VENDITA

Dal 10 ottobre al 5 novembre

Gianfranco D'angelo Ivana Monti
"INDOVINA CHI VIENE A CENA" di William Artur Rose
Regia di Patrick Rossi Gastaldi

Dal 19 ottobre il musical capolavoro di Andrei Lloyd Webber "YESUS CHRIST SUPERSTAR" che racconta in musica gli ultimi 7 giorni di vita di Gesu' di Nazaret
La regia sarà firmata da Fabrizio Angelici.

Dal 16 novembre sarà di nuovo in scena "GREASE" il musical dei record che si conferma un fenomeno senza precedenti

La regia è di Federico Bellone . collaboratore : Saverio Marconi
Il musical della rancia con oltre 90 artisti sul palcoscenico dal 97 ad oggi

Dal 7 novembre al 3 dicembre

Luca Barbareschi
"ILIGATTOPARDO" di Giuseppe Tommasi di Lampedusa
Con Bianca Guaccero
Regia di Andrea Bettistini

Dal 5 dicembre al 7 gennaio

Loretta Goggi
"SE STASERA SONO QUI" un one woman show di Loretta Goggi
Con orchestra dal vivo e 10 ballerini
Regia di Gianni Brezza

Dal 15 dicembre in poi Lorella Cuccarini che in poche settimane ha conquistato 30.000 spettatori, sarà di nuovo applauditissima protagonista di "SWEET CHARITY"
Regia di Saverio Marconi dove i sogni tra mille avventure diventano realtà

Dal 9 gennaio al 4 febbraio

Sabrina Ferilli Maurizio Micheli
"LA PRESIDENTESSA" di Charles Maurice Hennequin e Pierre Veber
Con Paila Pavese e Virgilio Zernit
Regia di Gigi Proietti

SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

A cura di Luca Antoy - Anatomia Patologica P.O. Rho tel 3290
cell. 3401097648 (ore pasti).

Dal 1 febbraio 2007 al Teatro della Luna debutterà il nuovo musical "CABARET" con Michelle Hunziker
Regia di Saverio Marconi

Dal 6 marzo al 1 aprile
Margherita Buy Isabella Ferrari
Marina Massironi Valeria Milillo
"DUE PARTITE" di Cristina Comencini
Regia di Cristina Comencini

18 e 19 marzo
SPETTACOLO DELLA SCUOLA DI BALLO DELL'ACCADEMIA TEATRO ALLA SCALA
Direttore Anna Maria Pina
Direttore dipartimento danza Frédéric Olivier
Production Manager Maurizio Vanadio

Il 14 ottobre 2006 il Mazda Palace di Milano si trasformerà in un tempio di ghiaccio per celebrare con un evento straordinario i grandi successi delle Olimpiadi invernali di Torino 2006.

Due ore di performance mozzafiato con medaglie olimpiche e campioni del mondo in una kermesse in grado di creare altissimi livelli di suggestione e di suscitare forti emozioni come:

Stephan Lambiel (argento Torino 2006) Victor Petrenko vera e propria leggenda del pattinaggio, e i beniamini del pubblico come Carolina Kostner, Barbara Fusar Poli e Maurizio Margaglio



SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

A cura di Luca Antoy - Anatomia Patologica P.O. Rho tel 3290
cell. 3401097648 (ore pasti).

		NON SOCl	SOCI
17/09/06	MELEVISIONE (Mazdapace MI)	13.50	10.08
22/09/06	21:00 Baustelle Plus Guest Yuppie Flu (Transilvania MI)	11.20	8.96
27/09/06	GURU (Alcatraz MI)	23.00	18.04
28/09/06	21:30 D.A.D. (Transiòvania MI)	17.25	13.80
28/09/06	21:00+44 (Rainbow Club MI)	20.70	16.56
29/09/06	Radio Birdman (Rainbow MI)	23.00	18.04
02/10/06	21:00 Patty Pravo (Teatro Ventaglio Smeraldo)		
	Primissima Centrale (intero)	46.00	36.08
	Primissima Laterale (intero)	36.80	29.44
	Poltrona (intero)	36.80	29.44
	Prima Balconata (intero)	34.50	27.06
	Seconda Balconata (intero)	28.70	22.96
05/10/06	Gorge Michael Datch Forum (Assago)		
06/10/06	// // // // //		
	Primo Anello Numerato	115.00	92.00
09/10/06	Placebo (Mazdapalace MI)	29.90	23.92
14/10/06	The Gang Plus Guest Rappresaglia (Transilvania MI)	9.20	7.36
15/10/06	Ben Harper (Forum MI)	36.00	28.08
// //	// // ///	31.00	24.08
Da 19-22	PFM Dracula Opera Rock (Forum MI)		

SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

A cura di Luca Antoy - Anatomia Patologica P.O. Rho tel 3290
cell. 3401097648 (ore pasti).

		NON SOCI	SOCI
19-20-22	Platea Vip (intero)	55.00	44.00
	Platea (intero)	45.00	36.00
	Platea Vip (ridotto bambini)	44.00	35.20
	Platea (ridotto bambini)	36.00	28.08
	Tribuna Alta Centrale C (intero)	35.00	28.00
	Tribuna Bassa Laterale B(intero)	35.00	28.00
	Tribuna Alta Centrale C (ridotto bambini)	28.00	22.04
	Tribuna Bassa Laterale B (ridotto bambini)	28.00	22.04
	Tribuna Alta Laterale C (intero)	25.00	20.00
	Tribuna Alta Laterale C (ridotto bambini)	20.00	16.00
21/10/06	Platea Vip (intero)	66.00	52.08
	Platea (intero)	55.00	44.00
	Platea Vip (ridotto bambini)	53.00	42.04
	Platea (ridotto bambini)	44.00	42.04
	Tribuna Alta Centrale C (intero)	44.00	42.04
	Tribuna Bassa Laterale B (intero)	44.00	42.04
	Tribuna Alta Centrale C (ridotto bambini)	35.00	28.00
	Tribuna Bassa Laterale B (ridotto bambini)	35.00	28.00
	Tribuna Alta Laterale C (intero)	30.00	24.00
	Tribuna Alta Laterale C (ridotto bambini)	24.01	19.02
26/10/06	Corinne Baley ree (discoteca Alcatraz)	28.70	22.95
26/10/06	21:00 Amplifier (Transilvania MI)	13.80	11.04

SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

A cura di Luca Antoy - Anatomia Patologica P.O. Rho tel 3290
cell. 3401097648 (ore pasti).

		NON SOCI	SOCI
27.28-29	DAVID COPPERFIELD		
	PARTERRE GOLD (intero)	104.50	83.60
	1° Settore (intero)	93.50	74.08
	2° Settore (intero)	81.50	74.08
	PARTERRE GOLD (ridotto)	73.50	58.08
	3°Settore (intero)	70.50	56.04
	1° Settore (ridotto)	65.50	52.04
	4° Settore (intero)	58.50	38.05
	2° Settore (ridotto)	57.50	46.00
	3°Settore (ridotto)	49.50	39.06
	5°Settore (intero)	47.50	38.00
	4° Settore (ridotto)	41.50	33.02
	5° Settore (ridotto)	33.50	26.08
28/10/06	21:00 Inx (Teatro Ciak MI) Platea (intero)	32.20	25.76
30/10/06	Paolo Nutini (Rainbow MI)	13.80	11.04
	MOSTER JAM (Assago MI)(03/11006 20:00)		
	// // (04/11/06 14:00)		
	// // (05/11/06 14:00)		
	Primo settore (Numerato intero)	46.00	36.08
	Primo Settore (Numerato ridotto)(per minori anni 12)	39.00	31.20
	Secondo Settore (Numerato intero)	34.50	27.06
	Terzo Settore (Numerato intero)	34.50	27.06
	Quarto Settore (Numerato intero)	28.50	22.08
	Secondo Settore (Numerato ridotto per minori anni12)	28.50	22.08

SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

A cura di Luca Antoy - Anatomia Patologica P.O. Rho tel 3290
cell. 3401097648 (ore pasti).

		NON SOCl	SOCI
27/11/06	21:00 Gianna Nannini DatchForum (Assago MI)	23.00	18.04
03/12/06	Iron Maiden (forum Assago MI)	36.80	29.44
04/12/06	Samuele Bersani (Teatro ventaglio Smeraldo MI)		
	Primissima Centrale (intero)	34.50	27.06
	Primissima Laterale (intero)	28.75	23.00
	Poltrona (intero)	28.75	23.00
	Prima Balconata (intero)	28.75	23.00
	Seconda Balconata (intero)	23.00	18.04
12-13- 14	Claudio Baglioni (Forum Assago)(MI)	40.25	32.02
	// // //	28.75	23.00

MERCATINO

VENDESI

Privato in Lainate vende appartamento in quadrifamigliare di tre locali più servizi di 110 mq, taverna, ampio box e cantina completamente ristrutturato con finiture di pregio. Proposta interessante. Tel. 335/1687941

continua

CONVENZIONI ANNO 2006

A cura di Angelo Geraci - Dispensa sede di Passirana tel. 3935748137

HOTEL CRISTINA

Via Pietra Rossa-87023

DIAMANTE(CS)

TEL.0985 81210-FAX 0985 876224

www.cristinahotel.com

e-mail:et@cristinahotel.com

Riduzioni: 3-4 Letto nei periodi A-B-C=30% Periodo:D=20% Supplementi: Camera singola +€ 10,00 al giorno

Bambini da 0 a 2 anni con culla ed uso cucina più € 10,00 al giorno

*Lo sconto per i soci CRAL è del 10% sui prezzi individuali e sui pacchetti settimanali visibili anche sul sito internet:www.cristinahotel.com

*Per altre informazioni contattare il sig.Geraci al 02994304482(int.4482)

GROS MARKET LOMBARDINI S.P.A. ALIMENTARI

Via Sempione,247

PERO(MI)

INGRESSO RISERVATO AI SOCI

ROSSIN OPTIK SRL

Di Rossin Tarcisio

Via Milano 44

NERVIANO(MI)

TEL 0331584524

TIPO DI ARTICOLI SOGGETTI A SCONTO

SCONTO

-OCCHIALI DA VISTA

35%

-OCCHIALI DA SOLE

35%

-LENTI A CONTATTO

35%

-LIQUIDI PER LENTI A CONTATTO

35%

RISTORANTE PIZZERIA "VISCANTI"

Piazza Visconti,12

20017 RHO (MI)

TEL 02 9302920

SCONTO DEL 10% SU PRANZO,CENA E BANCHETTI

Affinche' venga applicato lo sconto e' fondamentale esibire la tessera CRAL alla cassa.

Chiusura il Martedì

continua

CONVENZIONI ANNO 2006

A cura di Angelo Geraci - Dispensa sede di Passirana tel. 3935748137

ISTITUTO OTTICO S.a.s.di Roveda & C.

Via Madonna,110

20017,RHO(MI) Tel 029306425-fax 0293184485

e-mail:ottica.roveda@tiscali.it

Orario apertura:da martedì a sabato 9:15-12:45 15:30-19:30. Chiuso il lunedì

ARTICOLI SOGGETTI A SCONTO

SCONTO

-Occhiali vista e lenti oftalmiche

25%

-Occhiali sole\vista (con lenti da vista colorate)

25%

-Lenti a contatto tradizionali

25%

-Occhiali sole

20%

-Lenti a contatto monouso e a ricambio frequente

15%(zeiss,soleko,schalcon)

10%(altre marche)

-Liquidi per la manutenzione di lenti a contatto e sostituti lacrimali

Dal 10% al 25% in funzione alla tipologia

-Riparazioni,accessori ottica e contattologia

dal 10% al 25%

Sono esclusi dagli sconti gli articoli in promozione e le prestazioni professionali

La convenzione e' estesa ai dipendenti ed ai loro familiari

HOTEL RIZ

Via Bolognani 6

17024 FINALE LIGURE(SV) TEL/FAX 019600602

TARIFFE RISERVATE AI SOCI CRAL ANNO 2006

PERIODO

SPECIALE

3 GG

7 GG

AVVENIMENTO

Dal 05/02 al 28/05 *(escluso ponti di pasqua,25 apr.e 1 maggio) €108 €224

*Periodo con w.-end pasqua incl. - ponte festivo con pranzo speciale €180 €308

*periodo con w.-end 25 apr.e 1 magg.incluso - ponti festivi €135 €266

Dal 28/05 al 11/06 ponte 2 giugno €135 €280

Dal 11/06 al 02/07 €294

Dal 02/07 al 30/07 €315

Dal 30/07 al 06/08 €364

Dal 06/08 al 20/08 ferragosto con pranzo speciale €420

Dal 20/08 al 03/09 €364

Dal 03/09 al 17/09 €135 €294

Dal 17/09 al 01/10 €105 €231

Dal 03/12 al 11/12 ponte s.ambrogio-immacolata €120 €245

Dal 27/12 al 07/01/07 capodanno con cenone/epifania €180 €336

-Supplemento singola:€7/giorno *Riduzione 1\2 pensione:€3/giorno

-Riduzioni Bambini(con 2 adulti):fino a 2 anni 50%

Da 2 a 5 anni 40%

Da 5 a 8 anni 30%

Da 8 a 10 anni 10%

**Spiaggia convenzionata per i nostri clienti,a prezzi ridotti da €2,5 a €5,5 al giorno.

Per altre informazioni visitate il sito www.hotelriz.it

continua ⇒

CONVENZIONI ANNO 2006

A cura di Angelo Geraci - Dispensa sede di Passirana tel. 3935748137

HOTEL CAVOUR

Via Raffaello 37

VALVERDE CESENATICO(FORLI')

TEL/FAX 054786290

TEL +39 335 63488373

WWW.HCAVOUR.IT

E-MAIL:CAVOUR@HCAVOUR.IT

Prezzi stagione estiva 2006 riservata al Cral degli Operatori Socio Sanitari del Rhodense

-dal 15.05.06 al 01.07.06	dal 01.09.06 al 15.09.06	€ 43,50
-dal 02.07.06 al 09.07.06		€ 48,00
-dal 10.07.06 al 04.08.06	dal 24.08.06 al 31.08.06	€ 53,50
-dal 05.08.06 al 23.08.06		€ 64,00

TUTTO COMPRESO

In camere 2-4 letti. Dotate di tutti i comfort:aria condizionata, adsl wi-fi, doccia, wc, asciugacapelli, tv sat, telefono, cassaforte, balcone.

Sconto di 6 € al giorno per camera per coloro che decidano di rinunciare al servizio spiaggia durante tutto il periodo di soggiorno ed usufruiscono solamente della nostra piscina privata.Sconto bambini nella stessa camera dei genitori:

0-2 anni 60%, 3-6 anni 45%,7-12 anni 30%,dai 12 in poi 20%.

Piano famiglia:2 adulti +2 ragazzi,pagano come 3 adulti.

IL PREZZO SI INTENDE AL GIORNO PER PERSONA E COMPRENDE:

-Servizio spiaggia:1 ombrellone+ 2 lettini per camera.

-Vino,acqua,cola,soft drink a pranzo e cena.

-colazione a buffet,pranzo e cena con menu' a scelta,tra specialita' nazionali ed internazionali arricchiti con buffet di insalate e verdure.

-Piscina +idromassaggio+baby piscina,campo da tennis,mini golf,palestra.

-ingresso al parco acquatico"Atlantica",e tante altre sorprese.

Per chi trascorre almeno 8 giorni entrata gratuita nel parco di MIRABILANDIA

SOLARIUM CENTRO ESTETICO

I COLORI DEL SOLE

Via della filanda,4

VANZAGO

ARTICOLI SOGGETTI A SCONTO:

-LAMPADINE SOLARIUM

-TRATTAMENTI ESTETICI

-PRODOTTI IN VENDITA

SCONTO DEL 15%

Lo sconto non verra' applicato sulle promozioni

CONVENZIONI ANNO 2006

A cura di Angelo Geraci - Dispensa sede di Passirana tel. 3935748137

CONVENZIONE DI ASSICURAZIONE

GAN ASSICURAZIONI

- Assicurazione infortuni individuali
- Assicurazione per l'abitazione
- Responsabilita' civile autovetture
- Incendio, furto, garanzie accessorie autovetture

**possono usufruire tutti i soci-dipendenti e i loro familiari conviventi

SCONTI APPLICABILI:

- INFORTUNI 25% PREMIO MINIMO € 150,00
- ABITAZIONE 25% PREMIO MINIMO € 150,0
- R.C.A 10%
- INCENDIO FURTO GAR.ACC. AUTO 30%

AGENZIA VIAGGI CISALPINA TOUR VIVERE E VIAGGIARE

Via De Amicis 24

20017, RHO(MI)

TEL.02 93162229

PACCHETTI TURISTICI DEI TOUR OPERATOR PREFERENZIALI
SU CATALOGHI DEI MIGLIORI TOUR OPERATOR.

SCONTO DEL 10%

Altre informazioni sul sito: www.cisalpina.it

T3 LINEE D'ARREDO LISSONE s.r.l.

Esposizione Mobili:

Via Caprera 7

20035 LISSONE(MI)

CELL.3355475737

CUCINE-CAMERE-SALOTTI-SOGGIORNI E TANTI ALTRI COMPLEMENTI
D'ARREDO

SCONTO DAL 15% AL 25%

- Progettazioni e preventivi gratuiti
- Personale tecnico qualificato+ rilievi tecnici in cantiere
- Prodotti di qualita' prodotti dalle migliori aziende naz.
- Sconti estesi anche a tutti i vostri famigliari
- Iva-trasporto e montaggio compresi nel prezzo
- Finanziamento 12 mesi a tasso 0% + prezzi bloccati.

Per evitare lunghe attese si informa che si riceve solo previo appuntamento.

Per scaricare 390 immagini gratis, visitare il sito www.t3lissone.it

CONVENZIONI ANNO 2006

A cura di Angelo Geraci - Dispensa sede di Passirana tel. 3935748137

CENTRO SPORTIVO ORIGGIO

STRADA CHE DA LAINATE PORTA AD ORIGGIO

CAMPI DA CALCIO A CINQUE E A SETTE.

CAMPI COPERTI E SCOPERTI

-SCONTO DEL 15% SULLE TARIFFE ORARIE APPLICATE FINO ALLE ORE
19,30 SU TUTTI I CAMPI.

SARO S.p.a

SERVIZI FINANZIARI Filiale di Corso Sempione,30 20154 MILANO

Tel.02 3315051 cell.347 8394012 Sig. Granata

LINEA VIP, PRESTITI PERSONALI, CESSIONE DEL QUINTO

DELEGAZIONE DI PAGAMENTO

Prestito ad alta digeribilità Leggero,veloce,senza complicazioni

Da 2.000 a 30.000 € rimborsabili fino a 120 mesi

TUTTO INCLUSO-TASSO FISSO E SENZA COSTI AGGIUNTIVI

** Altre informazioni sul sito del cral:www.aogarbagnate.lombardia.it/cral_rho
o sul sito www.saro.it**

FUTURA PROMOTION S.r.l

Distributore autorizzato Gavazza

Galleria Borella,3 (Via Carducci,29) 20123 MILANO

TEL. 02 874334 FAX 02 72014173

PROMOZIONE LAVAZZA BLUE

Macchina per caffè' espresso LB 1000 in uso gratuito(valore commerciale:€ 300,00)

La macchina funziona con pratiche ed igieniche cialde monodose autoprotette in confezione da pz 100 per quanto concerne il caffè' e in confezioni da pz 50 per gli altri prodotti.

Tipologia di cialde disponibili:

Espresso Dolce (100% arabica) The yellow

Espresso Intenso The Lemon

Espresso Ricco The Verde

Decaffeinato Camomilla

Orzo Consomme'

Costo unitario per cialda: 0,38 euro(iva inclusa)

FUTURA PROMOTION S.r.l. E' a disposizione per consegnare gratuitamente, a caso al lavoro entro 24 ore dal vostro ordine, le cialde di caffè'(o di altre bevande Lavazza BLUE) a fronte di una richiesta di almeno due confezioni alla volta.

Contattare responsabile promozione:

FABIO VOLPE 338 3486224 02 874334

** Altre informazioni si possono trovare sul sito: www.futurapromotion.com**