

# Il Giornalino



*Memorial Rita Bonassisa*

Trimestrale del Cral Degli Operatori  
Socio Sanitari del Rhodense  
Giugno 2008 - numero 57  
Anno XIII

# Il Giornalino

Riservato ai soci "CRAL" degli *Operatori Socio Sanitari del Rhodense XIII* anno n°57 Giugno 2008  
Indirizzo Web: [www.aogarbagnate.lombardia.it/cral\\_rho](http://www.aogarbagnate.lombardia.it/cral_rho) E-mail: [cralrho@libero.it](mailto:cralrho@libero.it)

## In questo numero

### Sommario

|                              | Pagina |
|------------------------------|--------|
| EDITORIALE                   | 2      |
| POESIA                       | 3      |
| ALLA SCOPERTA DEL DIALETTO   | 4      |
| UN SALUTO                    | 5      |
| BARZELLETTE                  | 6      |
| CRUCIVERBA                   | 7      |
| CUCINA                       | 8-12   |
| LA DECISIONE                 | 13-16  |
| GIOCHI ENIGMISTICI           | 17     |
| BRIDGE                       | 18     |
| CALCIO                       | 19     |
| CLASSIFICHE                  | 20-21  |
| SPETTACOLIE CONCERTI         | 22-24  |
| SOLUZIONE GIOCHI             | 25     |
| ATTIVITA' 2008               | 26     |
| MERCATINO                    | 27     |
| CONVENZIONI                  | 28-36  |
| SOLUZIONI GIOCHI ENIGMISTICI | 37     |



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



*Stampato in Proprio*

## **EDITORIALE: La nostra "Galleria": uno spazio per gli artisti ...**

Cari soci, ben ritrovati al consueto appuntamento pre-vacanziero che, come sempre, ha l'obiettivo di informarvi sulle attività che stiamo organizzando.

In questo mese di giugno si chiudono le attività del primo semestre. Siamo soddisfatti del successo ottenuto anche se ci dispiace di non aver potuto organizzare la grigliata estiva a causa delle scarse adesioni.

Il nostro intento era, infatti, quello di replicare il grande successo della cena di Natale. Pur non essendoci riusciti vi assicuriamo che in futuro ci riproveremo ancora con entusiasmo.

Per il resto, le altre attività proposte come i viaggi, le attività sportive e la festa di carnevale per i bambini, sono state realizzate così come programmato con una buona partecipazione.

Ci sentiamo di ricordare in particolar modo la nostra squadra di calcio a sette che, dopo aver vinto la prima fase del campionato di serie "C" di calcetto, si è classificata seconda nei play-off. Un sentito ringraziamento va a tutti i giocatori che hanno continuato la gloriosa storia delle squadre di calcio del nostro Cral.

Ma veniamo al futuro. Abbiamo subito una novità per tutti i soci.

Siamo riusciti ad ottenere il permesso di attrezzare la parete nei pressi dei distributori di bevande nell'ingresso principale. Adibiremo tale spazio a "Galleria". Nome roboante? Non troppo, visto che pensiamo in grande! I soci potranno esporre foto, quadri o poesie in modo da condividere con tutti le proprie passioni. Quindi, cari soci, datevi da fare! La Galleria vi aspetta con i suoi spazi da riempire. Al rientro dalle vacanze non esitate a contattare la redazione del giornalino per conoscere le modalità per poter esporre.

All'interno del nostro notiziario troverete inoltre il saluto del personale infermieristico al Dott. Amboldi che è andato in pensione nel mese di maggio. Chi volesse può ovviamente utilizzare il nostro notiziario anche per questa finalità.

Buone vacanze a tutti !!!



## Come ali di farfalla.

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



Come ali di farfalla  
vola la musica nel silenzio.  
Le canzoni prendono forma e il cuore  
si carica di emozioni.  
Note danzanti cercano spiraglio  
nel grigio del giorno  
e il sole dorme, cullato dalle nuvole.  
Forse la pioggia farà sentire la sua musica  
delicata e intensa  
Forse  
cercherà di dissetare  
le radici del cuore.  
Forse  
tutto si s'innova.  
E in ogni istante  
un canto alla vita.  
Come farfalla volo  
sfiorando con lieve carezza  
quei volti  
che fanno parte della mia vita.

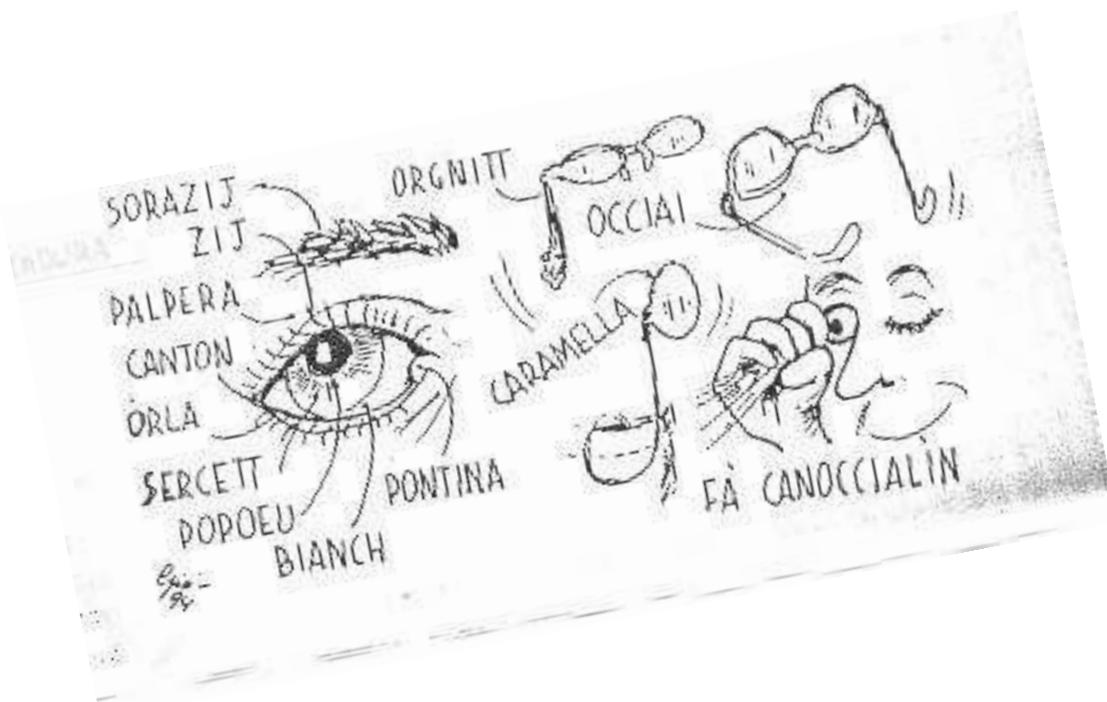


## Alla riscoperta del dialetto

A cura di Lino Mambretti-Farmacia Rho

Dopo le ultime elezioni politiche in cui i leghisti hanno ottenuto voti a raffica voglio fare un omaggio ai milanesi che voglion ricordare la forma dialettale, alcuni proverbi in singolar tenzone duelleranno con voi per aver la traduzione.

- Ge ne' che na mor, ma che nas !!!!
- In mensa in coda, ge ne amo de gent indree, osti se ge ne', saran almen quindes tra. uperari impiega' inferme' e dutur.
- El pultrun al se invia quan l'e' ormai sera
- Pan vin e gnoca, se el voeur fiocca' ch'el fiocca
- Se l'andass a giura' la vacca l'e mia
- El signor lassa fa, minga strafa'
- O signor dei puaret quel dei sciur le amo' a let
- A la prima osteria se loggia no
- Chi l'e fregg de man gh'a cald el coeur
- Piov piov la gaina la fa l'ov, el galet el cur da bass, tutt i sciuri vann a spass, vann a spass in compagnia, viva viva l'allegria.
- Giog e don e lit e can mettn' in ruina mult cristian.
- A una dona le mei meteghel nel c..... che nel co'
- Gh'e stat on de estat, giravi a l'aria fresca, me sun geta' nel prat, do gh'era la fresca erbeta, no se sent nesun a parla', me sun mis a canta', o che gioia o che cuccagna, l'e' caga' in campagna.
- D'esta', quand el gal el bev, el pioeuv in april buta anca el manegh del badil.
- La dona suprafina la ga il cervel de gaina, dona nana tuta tana.



## Un saluto dai tuoi collaboratori ...

Al Dott. Angelo Amboldi

*" Non vi attristate, quando vi dividete dall'amico, perchè le cose che amate di più in lui, saranno più evidenti durante l'assenza, come la montagna a chi sale, che è più nitida dal piano..."*

***Kahlil Gibran***

La riconoscenza che intendiamo dimostrare oggi è ben poca cosa a confronto di ciò che lei ha fatto per noi: grazie per averci appoggiato in momenti difficili, sia professionali che personali.

Grazie per averci innervosito con quel modo insistente e petulante di chiedere le cose; grazie per averci fatto partecipi dei suoi pensieri, preoccupazioni, gioie, insomma della sua vita...

Grazie per essere stato un ottimo medico e per aver trasceso la professionalità diventando "umano".

Questo piccolo pensiero come piccolo e sentito ringraziamento per tutto ciò che ci ha insegnato.

Con stima e affetto

Il suo personale infermieristico



## BARZELLETTE

A cura di Giovanni Morgana-Officina P.O. Passirana

Un droghiere assume un nuovo aiutante. Il primo giorno di lavoro gli dice autorevole: "Devi sapere che io ho un sistema per cui, se un cliente mi chiede una cosa sola, io riesco a vendergliene due. Ora te lo insegnerò". Entra in negozio una signora: "Buongiorno, vorrei una bomboletta di pronto". Il droghiere va nel retrobottega e torna con una bomboletta di pronto e un flacone di vetril. "Mi scusi, io volevo solo la bomboletta di pronto!" "Vede signora, una volta puliti i mobili, con i vetri sporchi, non si vedrà il lavoro fatto ..." "Bravo, ha ragione, lo compro!" "Vedi come si fa?", dice il droghiere al commesso. Entra una seconda signora: "Buongiorno, vorrei un flacone di vetril ..." Il droghiere va nel retrobottega e torna con il vetril e il pronto. "Scusi, io le avevo chiesto solamente il vetril..." "Cara signora, se pulisce i vetri si noteranno tutte le ditate sui mobili!" "Ha ragione, compro tutti e due!" "La prossima cliente toccherà a te", dice il droghiere al ragazzo. "Buongiorno, vorrei una scatola di assorbenti." Il commesso va nel retrobottega e torna con gli assorbenti, il pronto ed il vetril. "Dev'esserci un errore, io le ho chiesto solo ..." "Lo so", la interrompe il commesso, "Ma visto che questa settimana non si fa niente, la vogliamo dare una pulitina alla casa?????"

1981. Su un treno, un soldato semplice è seduto. Sale sul treno un generale, e quello scatta in piedi. "Può star seduto, soldato!" E il soldato si siede. Il treno si ferma e ripassa il generale e di nuovo il soldato si alza. "Le ho già detto che può star seduto!" La terza volta che ripassa, di nuovo il soldato balza in piedi. "Insomma! Le ho detto di starsene seduto!!!" "Ehm ... signor Generale, io sarei dovuto scendere già da tre fermate!!!"

### *Mi ci hanno mandato*

"Avvocato ho chiesto mille volte al mio debitore che restituisse il mio prestito. Alla fine mi ha mandato al diavolo". "E voi cosa avete fatto?". "Sono venuto da lei!"

### *Divieto di sosta*

Un uomo parcheggia in divieto. Si avvicina una vigilessa e gli dice: "Sarebbero 33 euro!" E l'altro: "Va bene, sali!"

Un autobus pieno di politici, percorrendo una strada di montagna, precipita da una scarpata e si va a fermare ad alcune centinaia di metri sotto, vicino alla casa di un contadino. Questi esce per vedere l'accaduto, poi scava una fossa e seppellisce tutti i politici. Alcuni giorni dopo passa di lì una macchina della polizia che ritrova il bus e chiede al contadino se sa dove siano finiti i politici. "Li ho seppelliti", dice il contadino. "Ma perché? Erano morti tutti?" E il contadino: "Veramente alcuni dicevano di no, ma tanto lo sappiamo tutti che sono bugiardi ..."

**GIOCHI ENIGMISTICI**  
A cura di Carmen Lazzaro-Fotocopie P.O. Passirana

## Cruciverba crittografato

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 2  | ■  | 1  | 10 | 3  | 2  | 8  |
| 6  | 2  | 6  | 7  | ■  | 11 | 10 | ■  | 5  | 4  | 8  | 2  |
| 4  | 9  | 2  | ■  | 12 | 7  | 6  | 2  | ■  | 2  | 8  | 10 |
| 13 | 4  | ■  | 11 | 2  | 3  | 2  | 1  | ■  | 10 | 3  |    |
| 10 | ■  | 11 | 2  | 3  | 2  | 9  | 10 | 8  | 10 | ■  | 7  |
| ■  | 1  | 2  | 3  | 4  | ■  | 7  | 14 | 10 | ■  | 8  | 8  |
| 11 | 2  | 5  | 7  | 8  | 4  | ■  | 7  | ■  | 1  | 7  | ■  |
| 15 | 6  | 7  | 8  | 2  | 15 | 2  | ■  | 6  | 7  | 9  | 2  |
| 10 | 4  | 6  | 10 | ■  | 2  | 6  | 15 | 7  | 3  | 2  | 10 |
| ■  | 8  | 4  | ■  | 1  | ■  | 2  | 6  | 1  | 2  | 6  | 4  |
| 15 | 4  | ■  | 11 | 4  | 2  | ■  | 2  | 4  | 6  | 4  | ■  |
| 2  | ■  | 15 | 7  | 8  | 14 | 2  | 8  | 8  | 4  | ■  | 5  |
| 1  | 10 | ■  | 11 | 9  | 2  | 14 | 10 | 7  | ■  | 1  | 2  |
| 5  | 6  | 7  | ■  | 2  | 13 | 10 | 7  | ■  | 9  | 2  | 6  |
| 4  | 9  | 8  | 2  | ■  | 10 | 13 | ■  | 2  | 6  | 10 | 4  |
| 6  | 10 | 7  | 8  | 10 | ■  | 4  | 11 | 9  | 4  | 11 | 7  |

## CUCINA: Le spezie da status symbol a ingrediente di cucina

A cura di Marco Bassi - Pediatria

La storia dell'alimentazione e della gastronomia ha pari dignità di quella di molte scienze e scoperte: senza l'arrivo della patata in Europa, ad esempio, le carestie avrebbero decimato le popolazioni. E non solo: ancora oggi intorno ad un buon pranzo si concludono affari. Le migrazioni dei popoli hanno portato con sé e diffuso civiltà e culture che sono filtrate, quasi sempre, attraverso il cibo. Quello che oggi mangiamo e come lo prepariamo è, dunque, il risultato di un'evoluzione culturale.

La storia delle spezie si perde nella notte dei tempi, partendo dalle popolazioni primitive, che iniziarono a scoprire le loro proprietà antimicrobiche, intuendo soprattutto la capacità di rallentare i processi di decomposizione consentendo una migliore conservazione dei cibi. Le spezie, presenti in tutto il mondo, provengono soprattutto dal continente asiatico (in particolare India, Indonesia e Indocina), con una decisa predilezione per i climi tropicali. Si presentano come cortecce, foglie, frutti, semi, polveri, radici, perchè a seconda della specie varia la parte più aromatica della pianta.

Il termine latino "species", trasformato nel Medioevo in "spezie", identificava pregiate sostanze odorose d'origine vegetale, venute da terre lontane e utilizzate in farmacopea e in cucina. Nel mondo greco gli si attribuiva un'origine mitica, identificata nel giardino delle delizie detto "Paradiso". Furono i romani a creare una regolare e voluminosa corrente di traffico delle spezie, la cui intensità diede origine alla creazione degli "horrea piperataria", magazzini destinati esclusivamente alla loro conservazione. Questa tesi sarebbe confermata anche dal ritrovamento nell'India meridionale di numerose monete con l'effigie d'imperatori della dinastia Giulio-Claudia, e dai tanti scritti di riprovazione contro il loro costo esorbitante di scrittori come Columella e Plinio. La leggenda della provenienza delle

spezie, indispensabile per ottenere guadagni consistenti, venne tenacemente alimentata prima dagli arabi, poi dai crociati (scopritori occidentali delle vie delle spezie), e successivamente dai genovesi e veneziani. Il mito della loro provenienza era così radicato, che anche le rivelazioni di [Marco Polo](#) passarono in un primo tempo per invenzioni fantasiose.

Fu la cucina medievale di corte a renderle "indispensabili", arrivando a considerarle quasi una moneta. Oltre ad attribuirgli uno status sociale, gli si riconoscevano qualità terapeutiche e di [afrodisiaci](#), nei ricettari dell'epoca i piatti venivano classificati in funzione della presenza o dell'assenza di spezie, utilizzate con dosaggi attenti e moderati.

Si deve ricordare che sia nel Medioevo, sia nel Rinascimento, non erano ancora noti né il the, né il caffè e nemmeno cacao e tabacco. L'acquavite era utilizzata solo come medicinale, va da sé quindi, che le spezie essendo i soli alimenti eccitanti conosciuti diventarono molto ricercati, erano merce preziosissima, pagata a peso d'oro da re, faraoni e imperatori, ecco quindi affiorare un altro motivo di questa passione, l'importanza e l'immagine che era attribuita a chi di norma, alla fine del pranzo, usava distribuire agli invitati chiodi di garofano, coriandolo, zenzero magari racchiusi in piccoli pacchetti. La situazione cambiò parzialmente a partire dal XV sec. con l'esplorazione delle coste africane fatta da [Enrico il Navigatore](#), e la successiva scoperta del continente americano da parte di Colombo.

Ma saranno il '600 e il '700 a rendere le spezie più "popolari" e meno ricercate, per la concorrenza fra le compagnie mercantili francesi e britanniche, e lo sviluppo delle coltivazioni a nuove latitudini. .

*continua* ⇨

## CUCINA: Le spezie da status symbol a ingrediente di cucina

A cura di Marco Bassi - Pediatria

L'eccesso d'offerta portò progressivamente a far perdere alle spezie il loro segno di distinzione sociale, favorendo contemporaneamente l'utilizzo delle "locali" erbe aromatiche.

A questo proposito occorre però fare chiarezza; molte volte si è abituati a confondere le spezie con gli aromi, per evitare questo problema dobbiamo anzitutto fare un distinguo: le spezie sono di norma le sostanze ricavate da alcune varietà di piante aromatiche, provenienti per lo più da paesi tropicali. Di queste si utilizzano parti diverse secondo il tipo di spezia che si desidera ottenere: la corteccia (per la cannella), i bottoni floreali (dei chiodi di garofano), gli stimmi (per lo zafferano), i semi (per il pepe).

Gli aromi, definiti anche erbe aromatiche, sono considerati le erbe o verdure (foglie e steli) generalmente coltivate negli orti ma presenti anche allo stato selvatico, normalmente consumate fresche durante la primavera e l'estate, ma reperibili anche da serra. Di queste fanno parte il basilico, il cerfoglio, il coriandolo, il dragoncello, il prezzemolo, il rosmarino, la salvia, il timo, ecc...

Il nostro "ideale" di cucina, il sistema dei sapori che oggi ci sembra naturale è assai diverso da quello che, sino a circa due secoli or sono, gli uomini giudicavano migliore e ricercavano nei cibi e nelle ricette.

La cucina italiana ed europea di oggi tende a distinguere analiticamente i sapori nelle loro articolazioni principali (agro, dolce, salato, amaro, piccante...) assegnando loro un ruolo ed un ordine preciso sia nei cibi sia nell'ordine delle vivande.

Si ritiene che la cucina debba rispettare il più possibile il naturale sapore di ciascun alimento, di volta in volta diverso, tenendo in qualche misura distinto ciascun ingrediente principale.

Semplici regole, oggi quasi comunemente ac-

cettate, che sono il frutto di una piccola "rivoluzione" avvenuta soprattutto in Francia a cavallo tra il XVII e il XVIII secolo.

Ben differenti erano invece i modelli della cucina antica, nella quale riscontriamo una notevole continuità dalla cucina romana alla gastronomia rinascimentale: modelli basati soprattutto sull'idea di "artificio" e di mescolanza dei sapori.

Secondo la scienza medica del tempo era sano ed equilibrato il cibo che contenesse in sé tutte le qualità nutrizionali ed in cui tutti i sapori fossero presenti; compito del cuoco era quello di combinare e modificare il gusto naturale dei cibi in qualcosa di inedito, diverso, "artificiale". Questo risultato si otteneva con la mescolanza dei sapori, con l'uso di coloranti, con sapienti metodi di cottura, con il frequente e massiccio ricorso a salse e spezie. La cucina romana di età imperiale era caratterizzata soprattutto dal gusto agrodolce e da una spiccata predilezione per i cibi piccanti; costante era l'utilizzo di aceto e miele, di salse agre o piccanti ottenute con l'uso di erbe, bacche, radici e, già a partire dal primo secolo d.C., del pepe, importato dal vicino Oriente e che ottenne subito un travolgente successo. Nell'alto Medioevo l'incontro con la cultura alimentare araba contribuì al delinarsi di un gusto nuovo, seppure saldamente ancorato ai caratteri di fondo della cucina romana. Con gli arabi giunsero in Europa due prodotti chiave per la trasformazione del gusto: gli agrumi e lo zucchero di canna, che, progressivamente, sostituirono l'aceto ed il miele rendendo più morbido il contrasto agro-dolce.

*continua* ⇨

## CUCINA: Le spezie da status symbol a ingrediente di cucina

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Gli Arabi rappresentarono inoltre per alcuni secoli il principale collegamento tra l'Europa e l'Oriente, e quindi con il mercato delle spezie; solo intorno all'anno Mille i mercanti italiani aprirono varchi e scali di approdo in quella direzione, soppiantando i mercanti arabi ed orientali nella fornitura di spezie. L'apporto della cucina araba all'uso delle spezie nella cucina europea è oggi assai controverso; in ogni caso, durante l'alto Medioevo il gusto delle spezie assunse caratteristiche sempre più diversificate rispetto alla cucina romana.

Circola ancora oggi l'opinione, che gli studiosi hanno da tempo dimostrato infondata, che l'uso delle spezie nell'antichità fosse finalizzato soprattutto alla conservazione dei cibi ed a mascherare con sapori forti e contrastati l'uso di carni e pesci mal conservati o putrescenti.

Si tratta di un vero falso storico, contraddetto da tutti gli antichi trattati di cucina e dalle ricerche storiche: basta notare che l'uso delle spezie, per il loro alto costo, coincideva con l'area sociale della ricchezza e dell'abbondanza, di coloro che potevano permettersi di acquistare e consumare, secondo l'uso medievale, selvaggina di giornata, carni freschissime non frollate o macellate al momento dell'acquisto - e pesci appena pescati. Inoltre, tutti i ricettari insegnano che le spezie vanno aggiunte alle vivande "all'ultimo istante", poco prima del consumo. Altri erano i modi per conservare a lungo i cibi: la salagione, l'affumicatura, l'aceto o le salamoie...

In realtà la cucina delle spezie, dei sapori contrastanti ed avvolgenti, trova la propria giustificazione nella scienza, la moda, la cultura dell'epoca, che insieme alla tradizione gastronomica concorrono a definire una vera e propria scelta di gusto. La scienza medica medievale attribuiva alle spezie un ruolo importante nel processo di digestione: si riteneva infatti che il "calore" generato dalle spezie

aiutasse la "cottura" dei cibi nello stomaco favorendone una più rapida e efficace assimilazione.

Questa opinione, che trova pochi riscontri scientifici nella dietologia moderna, è ancora assai diffusa, si pensi al valore digestivo che viene attribuito al peperoncino...

A causa del loro costo proibitivo, come già detto, le spezie rappresentavano anche un vero e proprio status symbol della cucina di corte; almeno sino al XVI secolo l'uso delle spezie continua ad essere un segno di distinzione, al punto che alcuni ricettari prevedono che se ne possa aumentare o diminuire l'utilizzo (e quindi la spesa) proporzionalmente alla condizione sociale dell'anfitrione.

Troppo lungo sarebbe qui ricostruire i passaggi che, nell'arco di quasi dieci secoli, portarono ad un parziale declino della cucina delle spezie ed all'affermarsi, soprattutto ad opera dei cuochi francesi tra il Sei e Settecento, di quell'ideale di "cucina naturale" di cui abbiamo parlato all'inizio.

Certo è che l'uso delle spezie in cucina, come quello delle erbe, non è mai del tutto decaduto; al contrario oggi, con l'affermazione e la diffusione di culture gastronomiche diverse, soprattutto orientali, la diffusione delle spezie conosce una sorta di "nuovo rinascimento". Usate anche in piccole quantità, le spezie possono ancora oggi cambiare e migliorare la fisionomia di un piatto.

Le spezie si possono trovare in commercio sotto diverse forme:

Intere: sono le migliori perché mantengono a lungo il loro aroma, anche se alcune, in cui i semi sono particolarmente delicati, possono presentare tracce di muffe.

In polvere: sono le più pratiche, ma anche le più veloci a perdere l'aroma. Sono anche le più sofisticabili. .

*continua* ⇨

## CUCINA: Le spezie da status symbol a ingrediente di cucina

A cura di Marco Bassi - Pediatria

. . Quando si acquistano è bene controllare che non contengano grumi, segno che le spezie sono vecchie.

In pasta: ugualmente pratica, mantiene a lungo il sapore, ma è piuttosto deperibile. Non deve presentare macchie e scoloriture e non deve apparire secca.

Gli estratti: pratici da dosare, ma molto volatili e spesso riprodotti sinteticamente. Questo può essere valutato dal profumo che non deve essere eccessivamente penetrante o con sentore metallico; inoltre i prodotti sintetici sono di gran lunga meno costosi di quelli naturali.

La conservazione delle spezie è una parte fondamentale del loro sapore. Infatti, se non trattate con cura possono irrancidire, perdere profumo o sapore. I vasetti di legno, ceramica o vetro, chiusi ermeticamente sono dei contenitori adatti, ma le spezie temono anche il caldo e l'umidità, quindi vanno evitati contenitori aperti o sacchetti di plastica, fonti di calore e talvolta anche il troppo freddo, specie nella stagione estiva, quando alcuni di questi contenitori potrebbero essere messi in frigorifero. Le spezie, se tenute con cura, si conserveranno intere, per un anno e più, macinate, per 6 mesi.

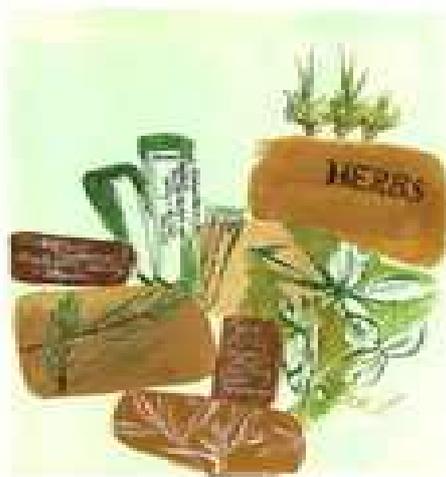
Ad ogni piatto andrebbe accostata la sua spezia, ma talvolta questo dipende anche dal gusto di chi cucina; nulla però vieta per un corretto utilizzo delle spezie stesse, alcuni piccoli accorgimenti che faranno esaltare il profumo e l'aroma della spezia utilizzata. E' bene ad esempio macinare le spezie solo al momento, ridurle in polvere utilizzando un mortaio, o pestandole con il mattarello (quindi non con mixer o altri apparecchi elettrici), grattugiandole con l'apposita grattugia, che deve essere sempre ben asciutta e pulita, tostandole a fiamma viva per esaltare il sapore e l'aroma, o saltando i semi in poco olio per renderli più profumati. Al di fuori di tutto questo, è bene

comunque ricordare la prima grande regola valida per tutte le spezie: parsimonia. Il loro gusto e sapore, talvolta molto penetrante, può infatti ricoprire quello della vivanda stessa; è bene quindi saper valutare attentamente, anche in base alla spezia utilizzata e al tipo (intera, in polvere, in pasta o estratto) la giusta dose, o in caso di poca dimestichezza, attenersi scrupolosamente alla ricetta che si sta eseguendo.

La cucina orientale utilizza spesso e volentieri dei mix di spezie, la cui composizione varia anche sensibilmente nelle varie località; la più celebre è il curry, base della cucina indiana, che potete trovare già miscelato in commercio in numerose versioni.

Se volete cimentarvi a prepararlo, potete mescolare 4 parti di coriandolo, 1 parte di cumino, 1 di peperoncino ben tritato, il tutto leggermente arrostito con l'aggiunta di 1 parte di pepe nero macinato.

Di seguito ho riportato una tabella in cui compare un elenco delle spezie più comuni con i loro usi in cucina e le loro virtù:



*continua* ⇨

## CUCINA: Le spezie da status symbol a ingrediente di cucina

A cura di Marco Bassi - Pediatria

| Spezie                    | Usi in cucina   | Virtù  |
|---------------------------|---|--|
| <b>Anice</b>              | Ottimo per aromatizzare pani e dolci.<br>Usato per preparare infusi digestivi e antigonfiore  | Carminativo, antispasmodico, stimolante generale e digestivo   |
| <b>Coriandolo</b>         | Le foglie fresche sono usate per insaporire minestre, stufati, fritti, verdure, insalate, pesce, pollame, yogurt, condimenti e salse al pomodoro. I semi per piatti a base di carne o di pollame, verdure, chutney (tipiche preparazioni indiane)<br>È uno dei componenti essenziali del curry. | Carminativo, stimolante generale   |
| <b>Cannella</b>           | Molto usata nella preparazioni di dolci, con frutta cotta ma anche con alcune carni tipo l'agnello.   | Ottimo digestivo, stimolante della funzione respiratoria e circolatoria.<br>Stimola il sistema immunitario   |
| <b>Curcuma</b>            | Insaporisce piatti a base di patate, riso e uova.<br>Usata per piatti esotici   | Tonicante del fegato, depura il sangue   |
| <b>Cumino</b>             | Per carne tipo l'agnello, con verdure pane e dolci.   | Digestivo  |
| <b>Chiodi di Garofano</b> | Su frutta cotta, carni, minestre.<br>Da usare con moderazione perché molto aromatico  | Potente afrodisiaco naturale, è efficace per combattere la fatica mentale, come pure la perdita di memoria.<br>Antisettico, digestivo e tonificante. |
| <b>Ginepro</b>            | Per stufati, minestre e selvaggina.<br>Da usare con moderazione perché molto aromatico.<br>Si usano le bacche schiacciate che però vanno poi eliminate e non mangiate   | Tonico generale, antisettico e diuretico   |
| <b>Noce Moscata</b>       | Insaporisce salse (tipo besciamella), patate, zucca. Composti di ricotta e spinaci e ripieni in genere.<br>Vin brulè e dolci  | Antisettico, stimolante del sistema nervoso.   |
| <b>Peperoncino</b>        | Da usare soprattutto a fine cottura o crudo con carne, salse, paste e minestre  | Stimolante gastrico, digestivo, antifermentativo.<br>È ricco di vitamina C   |
| <b>Zafferano</b>          | Per insaporire risotti, pasta, salse ma anche carni soprattutto bianche e pesce   | Ricco di vitamina A, B1 e B2.<br>Combatte la dispepsia, è digestivo e sedativo   |
| <b>Zenzero</b>            | Su carne, cacciagione, pesce e crostacei.<br>Si usa per alcuni dolci secchi (tipo biscotti), salse (tipo curry)   | Carminativo, stimolante, tonico generale ed antisettico  |

Alla prossima .....con i profumi delle erbe aromatiche il loro impiego in cucina e nella preparazione di decotti e liquori.

## La Decisione.

A cura di Angelo Amboldi - Chirurgia 1°

La vista dal quindicesimo piano è aperta sulla pianura: Alpi a corona e confine, atmosfera tersa, trasparente, in fondo fastidiosa.

Nei decenni molte storie hanno attraversato la mia mente; non così preparata, in fondo, non a tanto danno e a tanto coinvolgimento: sconosciuti, per lo più, ma anche amici, amiche, colleghi, compagni di scuola, di divertimento, di gioco e adesso, adesso anche Roberto, come un fratello, al piano di sotto. Sono certo che sta osservando con piacere tutta questa luce: lui ama il sole, il caldo, gli spazi aperti, il mare, le vette.

Non cerco di immedesimarmi, non lo voglio; sono stato chiaro, gli ho spiegato, gli ho mostrato percentuali e prospettive, ora tocca a lui.

Il punto messo a fuoco dal suo sguardo, un minuscolo punto della pianura, si è lentamente oscurato, per poi espandersi di rimbalzo, fino a divenire una specie di nebbia compatta e granulosa, mossa da vento leggero e uniforme. I doppi vetri delle finestre sono raggiunti da particelle di materia rossastra e appiccicosa, che si addensa a morbide ondate.

Fissa senza emozione l'immane polverone avvolgere ogni cosa, sostituire l'aria stessa e comporre nuvole in multipla sovrapposizione, con leggero e singolare ronzio, appena percettibile.

Le nove meno un quarto del mattino. Gli ho concesso un ulteriore giorno di riflessione.

La tonalità di quella insolita nebbia lascia trasparire, col progressivo oscurarsi del sole, cupi bagliori brunastri. Ne ha percepito la presenza fisica, finché è stato possibile, attraverso il mutamento di costruzioni, viali, alberi, oggetti, posseduti da spessi strati di impalpabile materia sminuzzata. Lui e quella polvere. Divisi da vetri senza impurità. Sta decidendo il proprio futuro, sa che sono al piano superiore e immagina, con tristezza, il mio rammarico.

“Penso troppo. Alessandro pensa troppo”, susurra ai granelli che si sono impadroniti della

lastra esterna, quasi accarezzandone le ombre.

La malattia che lo ha condotto in quella stanza sopra il mondo non è il suo principale pensiero; non più della polvere di mattone disintegrato che intorbida l'aria, troppo densa. Non più del mutamento rapido del mondo esterno, non più delle radiografie e delle immagini arancione del gastroscopio, non più dell'abilità di chi ha scelto le sezioni istologiche migliori e ne ha colorato i vetrini. Niente imbrogli.

“Pensate troppo”, sillaba sottovoce, e sospira. “Siete in grado di prevedere ogni possibile risposta. Anche su faccende importanti. Non posso cambiare le regole ora che stiamo giocando, ora che ho puntato.” La pallina d'avorio è incastrata nella tacca metallica del grande piatto ruotante: gli occhi più esercitati e attenti sono in grado di esprimere un preciso vaticinio.

“Come stai?” chiedo, accarezzandomi leggermente una guancia.

“Bene. Guardo fuori dalla finestra per passare il tempo. Alle undici dovrebbero portarmi una specie di minestra”, mi risponde Roberto.

“Sono le due del pomeriggio.”

“Davvero sono le due?”

“Già”, mi avvicino. “E sul tavolino c'è la tua minestra; fredda.” Quel polverone mi ha distratto. Le due dici? Avrei detto, al massimo, le dieci.”

“Quale polverone?”

“Là fuori. Non l'avete notato dall'ultimo piano? Troppo concentrati sugli interventi?”

“Niente finestre, più che altro. Vediamo questo polverone.”

Le montagne innevate, scolpite in modo quasi stucchevole dalla luce violenta del sole e dall'aria tersa, incorniciano la pianura accecante.

“Lo stai vedendo ora, il polverone?” chiedo sillabando le parole. L'amico mi ascolta assorto e senza distogliere lo sguardo dalla finestra: “Tu no?”

*continua* ⇨

## La Decisione.

A cura di Angelo Amboldi - Chirurgia 1°

Mi prendi in giro? Se apro ci vorranno due giorni di lavoro per rendere di nuovo presentabile la stanza!”

“D'accordo. D'accordo. Sono stanco, scusa. Non ero venuto a chiedere notizie sul tempo. Hai deciso?”

“Lo sai.”

“Voglio dire se ci hai pensato di nuovo, se hai riconsiderato la possibilità di farti operare: me lo hai promesso.”

“Il tempo passa più velocemente del solito, come vedi; così non mi sono ancora concentrato sul problema. Lo farò, non dubitare.”

“Entro questa sera.”

“Certo, entro questa sera.”

“Ciao”, esco dalla stanza, sono a disagio. Riapro la porta, torno: “Un bel polverone lo ha fatto sicuramente la Torre di Pavia. Ma direi che siamo a distanza di sicurezza, ti pare?”

“Come?” Roberto allontana lo sguardo dal mondo esterno e mi fissa con sguardo interrogativo e severo; quasi cattivo.

Il candore della stanza numero 607.

“E' crollata la Torre di piazza del Duomo a Pavia, questa mattina. Una specie di collasso strutturale. I mattoni non hanno retto. Non hai sentito la radio?” gli spiego.

“Non voglio privilegi, d'accordo, ma nemmeno diavolerie psicologiche. Cosa stai tentando?”

“E' crollata la Torre medievale che stava appoggiata al Duomo della nostra Pavia, giuro, ne parlano tutti. Punto.”

“Chi ne parla?”

“Senti, non è la giornata giusta, lo capisco. Non ti volevo infastidire. Concentrati sulla risposta che devi dare, dimentica quello che ho appena detto.” Mi è difficile articolare altre parole mentre osservo, con sofferenza estrema, uno sgomento del tutto nuovo sul volto dell'amico. Mattoni rossi polverizzati.

L'auto è lanciata, Milano è lontana. Le cifre verde luminescente dell'orologio segnano le tre.

“Che inverno perduto: niente freddo, niente nuvole, niente nebbia, niente neve, niente brina. Sembra succedere tutto adesso. Maledizione anche agli amici: o si preoccupano troppo o non capiscono un accidente. All'inferno, Alessandro: augurati di aver detto una delle tue famose palle!” Roberto lascia l'auto malamente di traverso davanti al Castello, infischiosene del vigile vicino che, comunque, sembra avere altri pensieri. L'importante è correre verso piazza del Duomo, senza esagerare, senza sembrare un matto. Cartelli scritti a mano, sbarramenti provvisori, persone in tuta e con piccoli caschi, automezzi a luci lampeggianti, uno strano silenzio; l'eco di un frastuono lontano, meccanico, di metallo e sasso.

Corre a ridosso dei cortili dell'Università: pochi studenti. Troppo pochi. Attraversa la strada vicino alla pasticceria, lo respingono, gli fanno allargare il giro. Lo bloccano. Arriva per vie indirette al Corso. Lo bloccano ancora. Scende per Strada Nuova, quasi fino al Ponte Coperto, allarga più che può il tentativo di aggiramento. Ora percorre vie strette, tra muri di mattoni disgregati; sembrano tutte uguali. Non per lui, che ne conosce ogni dettaglio, sotto ogni tipo di luce; è lì la sua Pavia. Lì. Al Castello. In piazza del Duomo.

Ma piazza del Duomo è sfigurata, offuscata, straziata da pale meccaniche e da enormi automezzi che sconnettono i porfidi; il cielo, ingrigito dai riflessi dell'incredibile crollo, ricalca i lunghi gradini deturpati e violati. Due degli accessi sono scomparsi, il porticato manda stridori d'incubo, ogni dettaglio è mutato. Non è piazza del Duomo, e non è suo il corpo che lo ha tradito, colpito, atterrito, indebolito, fiaccato. “Sto bene, davvero, sono forte e mi rifarò, abbiate pazienza. Non portate via le macerie in questa maniera volgare, risparmiatemi qualche dettaglio,

*continua* ⇨

## La Decisione.

A cura di Angelo Amboldi - Chirurgia 1°

qualche agglomerato, qualche scoltitura, qualcosa, perDio, è parte di noi, della nostra mente. E' parte del nostro organismo. Fate attenzione!" Roberto è inchiodato contro una sporgenza, l'hanno già scrollato due volte, urtato, spinto ad andarsene. Ma non vogliono lui, che muove appena le labbra, che non sa costruire parole avvertibili, che fissa una campana di bronzo profanata contro un gradone.

"Va bene, prometto di decidere! Lasciate stare la povera torre precipitata, non disperdetene i resti a quel modo, smettetela! Risparmiate la sua storia di mille anni, i frammenti delle nostre rappresentazioni, gli echi dei passi e l'ombra delle memorie!" declama ad alta voce, facendo trasalire due pompieri dallo sguardo duro e ostile, e spaventando due vecchie con addosso il grembiule di casa.

Non c'è tregua: mulinelli di polvere rossastra e quinte di pulviscolo compatto velano e confondono i particolari; ogni cosa è camuffata ed estraniata. La metamorfosi del suo organismo e la maledizione secolare collimano in attimi irripetibili, con precisione sovrumana: la disposizione dello straordinario mucchio di macerie mostra l'orrido calco dell'anarchia cellulare di un corpo in cartapesta rifinita.

E' troppo. Non gli rimane che fuggire. Corre via senza paura di sembrare un folle, risalendo a zigzag la strada verso il Castello. L'auto è aperta e ha le chiavi già inserite: basta ruotarle un poco per allontanarsi da quella rovina.

Mi ha promesso una risposta entro sera e, dopotutto, la faccenda è piuttosto importante: un problema ancora più grande e altrettanto diabolico.

Pensieri scoordinati lo costringono alle lacrime, a ridere in modo innaturale, a singhiozzi. Il pallore del proprio volto riflesso nello specchietto retrovisore. La pelle trasparente delle mani, la debolezza della presa.

"Proprio oggi e con il mio migliore amico: bel-

la prova di disciplina!"

"Ma dottore, abbiamo concesso tanta libertà appunto perché è suo amico!"

"Scuse! Non andava lasciato senza controllo!"

E' stato per poco tempo..."

"Tre ore! E questa mattina?"

"Ha ricevuto le solite attenzioni; io stessa sono entrata più volte."

"E lui cosa ha detto?"

"Detto?"

"Sì detto, detto: che risposte ha ottenuto dal paziente!"

"Ma... veramente... risposte..."

"Già, è un mio amico... quindi avete rispettato il suo silenzio... Faceva qualcosa di particolare?"

"Non mi pare. Stava appoggiato alla finestra, sembrava molto attento al mondo esterno." La caposala si avvicina alla finestra: "Ecco, così."

"Tutte le volte?"

"S... ì, tutte le volte."

"Normale, no?"

"Ma dottore!"

Dottore un accidente, ritorni ai suoi doveri e..."

"Un momento... aspetti... eccolo!" esclama la caposala, indicando il giardino.

"Dove?" mi avvicino alla finestra; localizzo subito, giù in basso, la sagoma dell'auto di Roberto e qualcuno che se ne allontana lentamente: "Lei è fortunata."

In ascensore ho il tempo di calmarmi, di dominare una straordinaria agitazione. La porta scorre, rivelando la sagoma di Roberto e la sua espressione assorta ma tranquilla, che muta rapidamente in sorriso: "Ciao Alessandro, stai andando a casa? Guarda che ti devo comunicare la mia decisione, ricordi?"

"Brutto... "

*continua* ⇨

## La Decisione.

A cura di Angelo Amboldi - Chirurgia 1°

Ehi, sono il tuo paziente più grave. Ho fatto due passi. E' il mio sistema di concentrazione, lo sai."

"Dunque si è trattato di concentrazione. Avanti, sali nel mio studio. Tu sei matto!"

Il grande piatto coi numeri colorati è immobile. La sferetta d'avorio è imprigionata sullo zero. Non ci sono respiri affannati o grida; i giocatori se ne sono andati.

"Allora?"

"Dimmi di nuovo le possibilità."

"Le conosci. Non è il tempo né la sede per bluffare."

"Voglio essere un vero paziente. Fingi di non conoscermi e che non abbiamo mai lavorato insieme."

"Ti va una descrizione di tecnica chirurgica, collega?"

"Risparmiala."

"D'abitudine esordisco con degli schemi operatori."

"Ho presente quegli schemi. Una mia prerogativa."

"Qualcosa mi hai insegnato."

"Perché soltanto due possibilità?"

"Non ce ne sono altre."

"Allora le riduco a una: mi faccio operare, da te, e solo se asporterai ogni tessuto che non ti piace, senza costruire artefatti esterni."

"Che bel discorso... "

"Prova tutto quello che ti viene in mente; considerami la cavia che tutti vorrebbero avere. So che non hai paura della fatica. Prendi tutto il tempo che ti occorre."

"Potrebbe non essere solo una questione di tempo."

"Sarà un tuo problema. Io starò sognando altre vicende, altre situazioni, altri scenari. E se non è proprio possibile, concedimi comunque giorni normali."

"Bel discorso professionale!"

"Va bene? Altrimenti risalgo in auto e me ne

vado."

"Non posso fare quello che mi chiedi, Roberto. Cosa decidi, dunque?"

Non c'è il minimo rumore. Il buio, fuori, è attenuato da milioni di piccole luci elettriche e stelle appena tremolanti. Fredda umidità addensata dagli eventi e dalla stagione dà luogo a tenui fosforescenze; l'aria non oppone resistenza; la polvere si è posata.

"Dunque?"

## GIOCHI ENIGMISTICI

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

### MINICRITTOGRAFATI

Il nome di Buñuel:

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|

|    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 5  | 6  | 7  | 3  | 8  | 9  | 8  |
| 10 | 11 | 10 | 4  | 4  | 2  | 5  |
| 7  | 8  | 7  | 3  | 6  | ■  | 5  |
| 10 | 12 | 10 | ■  | 1  | 3  | 6  |
| 11 | 6  | ■  | 13 | 6  | 7  | ■  |
| 10 | 1  | 13 | 6  | 12 | 12 | 10 |
| 1  | 10 | 3  | ■  | 6  | 9  | 3  |
| 3  | ■  | 10 | 12 | ■  | 6  | 1  |

Si beve in boccali:

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|

|    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 1  | 4  | 3  | 4  | 1  | 1  | 4  |
| 5  | 6  | 4  | 7  | 5  | ■  | 8  |
| 8  | 2  | 8  | 2  | ■  | 3  | 4  |
| 5  | 9  | 5  | ■  | 10 | 5  | 10 |
| 6  | 11 | ■  | 9  | 11 | 8  | 11 |
| 11 | ■  | 12 | 4  | 8  | 4  | 13 |
| 13 | 9  | ■  | 10 | 5  | 13 | 2  |
| 4  | 3  | 1  | 11 | 3  | 5  | 4  |

Capoluogo pugliese:

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|

|    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 5  | ■  | 6  | 2  | 7  | 2  | 8  |
| 9  | 1  | ■  | 3  | 2  | 5  | 2  |
| 10 | 4  | 11 | 12 | 4  | ■  | 3  |
| 5  | 2  | 6  | 13 | ■  | 1  | 4  |
| 4  | 14 | 4  | ■  | 3  | 9  | 15 |
| 14 | 2  | ■  | 8  | 4  | 15 | 9  |
| 9  | ■  | 6  | 2  | 10 | 16 | 11 |
| 16 | 14 | 4  | 15 | 13 | 11 | 13 |

Si ricava dall'uva:

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|

|    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 5  | 6  | 7  | 7  | 2  | 1  | 4  |
| 2  | 3  | 8  | 9  | 10 | 8  | ■  |
| 11 | 6  | 10 | 2  | 8  | 9  | 6  |
| 4  | 11 | 8  | ■  | ■  | 2  | 11 |
| 12 | 2  | 9  | 7  | 8  | ■  | 1  |
| 4  | 12 | 8  | 6  | ■  | 10 | 6  |
| 5  | 2  | ■  | 11 | 8  | 6  | 9  |
| 4  | ■  | 5  | 2  | 8  | 3  | 4  |

## BRIDGE: Il rispondente ha un fit nel maggiore di apertura

A cura di Maurizio Cugno - Pediatria

Quando si gioca la **Quinta Maggiore** con **risposta 1 S.A.** (Senza Atout) **Forzante** i punti comuni a tutti gli schemi risultano:

- 1) I rialzi a 3 e 4 sono Prese Totali e assumono un aspetto interdittivo.
- 2) L'appoggio a 2 mostra esattamente 3 atout e 8-10 P.O.

Analizzando sinteticamente le varie risposte troviamo che i vari rialzi sono ben codificati:

**Rialzo a 3 nel nobile:** con **appoggio quarto** e 6-7 + P.O.

Esempio su Apertura di 1 Picche con: ♠ D F x x ♥ x ♦ D F x x x ♣ x x x

si dice 3 Picche se non vulnerabili

**Rialzo a 4 nel nobile:** con **appoggio quinto** e 5-6 + P.O.

Esempio su Apertura di 1 Picche con: ♠ D F x x x ♥ x ♦ x x x ♣ D10

x x si dice 4 Picche se non vulnerabili

**Rialzo a 2 nel nobile:** mostra esattamente **appoggio terzo** e 8-10 P.O.

Esempio su Apertura di 1 Picche con: ♠ A x x ♥ x x ♦ R x x x ♣ D x x x

si dice 2 Picche

Se l'apertore possiede una bella mano (♠ A D x x x ♥ A x ♦ x x ♣ R x x x) dopo l'intervento avversario deve dichiarare **contro** per affermare di possedere carte di testa, volontà di giocare a livello 3 e di avere esattamente 2 carte nel colore dell'avversario. La dichiarazione di **contro** può valere sempre anche per il rispondente.

**Rialzo a 2 S.A.:** mostra sempre **fit quarto**, invitante a partita.

Esempio su Apertura di 1 Picche con: ♠ R x x x ♥ A x ♦ R x x x ♣ x x x

si dice 2 S.A.

Esempio su Apertura di 1 Picche con: ♠ A x x x x ♥ x ♦ A x x x ♣ x x

x si dice 2 S.A.

L'apertore dopo la risposta di 2 S.A. (che può essere data sia con mano pesante che più leggera) deve ripetere il suo colore d'apertura per segnalare il minimo d'apertura su cui il compagno deve obbligatoriamente passare mentre effettua il relay a 3 Fiori per consentire al compagno il ritorno nel colore (3 nel nobile) con l'appoggio leggero mentre salterà direttamente a partite (4 nel nobile) con l'invito pesante.

**A Salto nel proprio colore:** mostra il fit terzo, 9-10 P.O. e un buon colore a lato, invitante a partita.

Esempio su Apertura di 1 Cuori con: ♠ x x ♥ R x x ♦ A D F x x ♣ x x x

si dice 3 Quadri

Esempio su Apertura di 1 Cuori con: ♠ x x ♥ x x x x ♦ A R D x ♣ x x x

si dice 3 Quadri

Tutte queste licite, non propriamente di stampo naturale, richiedono un miglioramento continuo dell'intesa tra i due partner della coppia.

Devo ricordare, dal punto di vista grafico, che cuori ♥ e quadri ♦ sono colori rossi, mentre picche ♠ e fiori ♣ sono neri.

Affettuosi saluti.

*continua* ⇨

## CALCIO: Vice campioni.

A cura di Angelo Geraci - Dispensa P.O. Passirana

E' finita con un po' di delusione la cavalcata alla conquista del campionato a sette di serie C organizzato dall'easy village di Origgio.

Alla fine delle ostilità la squadra del CRAL è arrivata prima, ottenendo l'accesso diretto alla finale contro la vincente dei play-off (gare tra le successive quattro in classifica).

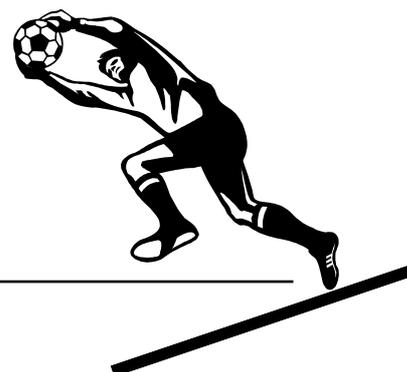
Le finali ci hanno visto sconfitti con grande rammarico; abbiamo perso la prima gara con il risultato di 4-2 e nella seconda non siamo andati oltre ad un pareggio per 1-1 (4-2 ai rigori), conquistando così il secondo posto.

Ringraziamo per i risultati ottenuti tutti i partecipanti, soci CRAL e non, e gli organizzatori. Oltre, ovviamente ai nostri protagonisti: Zucca Torquato, Geraci Angelo (il Capitano), ai fratelli Massimo e Alessandro Di Luccio (premiato come miglior realizzatore della serie C con 29 reti), ai fratelli Elia ed Eliano Venegoni, ai fratelli Andrea e Pietro Parisi, al nostro grande portiere Ceriani Michele, Gnoato Mauro, Vecchio Vincenzo, Martinazzi Gianluca, Elli Stefano, Simonetta Cristian, Cosentino Salvatore, Re Calegari Valerio, Ardito Antonio, Annunziata Francesco. Ricordiamo, inoltre, anche tutti quelli che seppur con una sola presenza ci hanno aiutato ad andare avanti. Arrivederci alla prossima Seven league!

Di seguito la classifica finale.



| Squadra           | Pt | G  | V  | N | P  | Gf | Gs | Dr  |
|-------------------|----|----|----|---|----|----|----|-----|
| CRAL OSPEDALE RHO | 39 | 18 | 12 | 3 | 3  | 74 | 44 | 30  |
| PULI&EDIL         | 37 | 18 | 12 | 1 | 5  | 56 | 39 | 17  |
| RAJA ROVELLASCA   | 37 | 18 | 12 | 1 | 5  | 48 | 38 | 10  |
| NEW BLACKS        | 36 | 18 | 12 | 0 | 6  | 74 | 51 | 23  |
| AUTOVER           | 30 | 18 | 9  | 3 | 6  | 47 | 39 | 8   |
| TICINO PLAST      | 25 | 18 | 8  | 1 | 9  | 57 | 55 | 2   |
| AC DENTI          | 16 | 18 | 4  | 4 | 10 | 45 | 60 | -15 |
| LA FENICE         | 16 | 18 | 4  | 4 | 10 | 39 | 60 | -21 |
| LOOK POSATURE     | 14 | 18 | 4  | 2 | 12 | 53 | 87 | -34 |
| CRUZ DE MARAGASH  | 10 | 18 | 3  | 1 | 14 | 42 | 62 | -20 |



**GRUPPO PESCA  
CLASSIFICA II° GARA  
CAMPIONATO SOCIALE 2008**

| <i>Classifica</i> | <i>Cognome Nome</i>       | <i>Punteggio</i> |
|-------------------|---------------------------|------------------|
| <b>1°</b>         | <b>BOSONI ARMANDO</b>     | <b>36.280</b>    |
| <b>2°</b>         | <b>NASUELLI WALTER</b>    | <b>34.020</b>    |
| <b>3°</b>         | <b>AGRINI AMBROGIO</b>    | <b>30.830</b>    |
| <b>4°</b>         | <b>VALENTE FRANCO</b>     | <b>30.600</b>    |
| <b>5°</b>         | <b>GARDINI LUCA</b>       | <b>28.120</b>    |
| <b>6°</b>         | <b>CHISENA GIUSEPPE</b>   | <b>27.110</b>    |
| <b>7°</b>         | <b>NASUELLI DAVIDE</b>    | <b>26.130</b>    |
| <b>8°</b>         | <b>CAMPAGNA RAFFAELLO</b> | <b>25.560</b>    |
| <b>9°</b>         | <b>DELFI GIULIO</b>       | <b>25.420</b>    |
| <b>10°</b>        | <b>BOSONI GIUSEPPE</b>    | <b>24.920</b>    |
| <b>11°</b>        | <b>ZUCCA TORQUATO</b>     | <b>23.480</b>    |
| <b>12°</b>        | <b>ARRIGO LUIGI</b>       | <b>20.150</b>    |
| <b>13°</b>        | <b>NASUELLI MARCO</b>     | <b>19.150</b>    |
| <b>14°</b>        | <b>VALENTE GINO</b>       | <b>12.590</b>    |

**PESCA**  
**CLASSIFICA VIII° TROFEO ALLA MEMORIA**  
**RITA BONASSISA**  
**GARA DI PESCA RISERVATA AI BAMBINI**

| <i>Classifica</i> | <i>Cognome Nome</i>        | <i>Punteggio</i> |
|-------------------|----------------------------|------------------|
| <b>1°</b>         | <b>SAPIENZA MARCO</b>      | <b>19.920</b>    |
| <b>2°</b>         | <b>GALIMBERTI CRISTINA</b> | <b>15.550</b>    |
| <b>3°</b>         | <b>GALIMBERTI LORENZO</b>  | <b>14.450</b>    |
| <b>4°</b>         | <b>MARCHESI NICOLO'</b>    | <b>13.880</b>    |
| <b>5°</b>         | <b>GUIDA MATTIA</b>        | <b>12.820</b>    |
| <b>6°</b>         | <b>MARCHESI JACOPO</b>     | <b>12.480</b>    |
| <b>7°</b>         | <b>MONTRASIO MARCO</b>     | <b>10.480</b>    |
| <b>8°</b>         | <b>ARRIGO THOMAS</b>       | <b>9.530</b>     |
| <b>9°</b>         | <b>BELLARDINI ALESSIO</b>  | <b>9.480</b>     |
| <b>10°</b>        | <b>DI PIETRO ANDREA</b>    | <b>7.100</b>     |
| <b>11°</b>        | <b>RICCIO DEBHORA</b>      | <b>5.930</b>     |
| <b>12°</b>        | <b>MICELI SARA</b>         | <b>5.840</b>     |
| <b>13°</b>        | <b>SPIEZIA GIADA</b>       | <b>5.900</b>     |

## SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

A cura di Francesco Zaffaroni - Anatomia Patologica P.O. Rho tel 3290  
cell. 3394355895

**SI RICORDA CHE GLI ISCRITTI AL CRAL  
SARA' APPLICATO LO SCONTO DEL 20% SUI PREZZI ESPOSTI**

| DATA        | ARTISTA  | LUOGO                            | PREZZO          |
|-------------|--|----------------------------------|-----------------|
| 21/05/08    | Tarjia   | Alcartaz Milano                  | € 28,75         |
| 23/05/08    | Cristian Death   | Musicdrome (ex Transilvania)(Mi) | € 18,00         |
| 23/05/08    | Afterhours   | Palasharp                        | € 18,40         |
| 25/05/08    | Motorpsycho  | Alcatraz Milano                  | € 25,00         |
| 27/05/08    | Feist  | Magazzini Generali Mi            | € 20,00         |
| 27/05/08    | Glenn Hughes   | Musicdrome                       | € 21,00         |
| 28/05/08    | Nick Cave and the seeds                                      | Alcatraz                         | € 43,70         |
| 29/05/08    | Mario Biondi<br>I Love You More Teatro Degli Arcinboldi (Mi) |                                  | Prezzo Settori  |
|             | Platea alta ordine1  | intero                           | € 75,00         |
|             | Platea bassa   | intero                           | € 75,00         |
|             | Platea alta ordine 2   | intero                           | € 65,00         |
|             | Prima galleria   | intero                           | € 55,00         |
|             | Prima galleria Vis   | Ridotto intero                   | € 45,00         |
|             | Seconda galleria   | intero                           | € 45,00         |
|             | Seconda galleria Vis   | Ridotto intero                   | € 45,00         |
|             | Platea alta Vis  | Ridotto intero                   | € 35,00         |
|             | Prima galleria Vis   | Laterale intero                  | € 35,00         |
|             | Seconda galleria Vis   | Laterale intero                  | € 35,00         |
| 29-30/05/08 | jovanotti  | DatchForum                       | Da€ 32,20-57,50 |
| 31/05/08    | Radio Soulwax  | Magazzini Generali (Mi)          | € 19,50         |
| 31/05/08    | Negramaro  | Stadio Meazza (Mi)               | Da€46,00a34,50  |
| 05/06/08    | Enrico Ruggeri   | Alcatraz (Mi)                    | € 23,00         |
| 07/06/08    | Queensryche-Operation Mindcrime                              | Alcatraz (Mi)                    | € 28,75         |
| 12/06/08    | John Fogerty   | Alcatraz (Mi)                    | € 36,80         |
| 12/06/08    | Rokia Traore   | Rolling Stone (Mi)               | € 20,00         |
| 14/06/08    | Rage Against The Machine                                     | Stadio Braglia Modena            | Da€36,80-46,00  |
| 14/06/08    | Zucchero   | Stadio Meazza (Mi)               | Da€34,50-56,00  |

## SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

A cura di Francesco Zaffaroni - Anatomia Patologica P.O. Rho tel 3290  
cell. 3394355895

| DATA               | ARTISTA                       | LUOGO   | PREZZO                 |
|--------------------|-------------------------------|---|------------------------|
| 16/06/08           | Bad Religion                  | Rolling Stone (Mi)                            | € 25,30                |
| 16/06/08           | Avril Lavigne                 | DatchForum                                    | Da€29,90-46,00         |
| 16/06/08           | Bob Dylan                     | Lazzaretto (Bg)                               | €25,00/50,00/<br>60,00 |
| 17/06/08           | Bullet For Mi Valentine       | Alcatraz (Mi)                                 | € 23,00                |
| 19/06/08           | Hardcore Superstar            | Musicdrome (Mi)                               | € 21,00                |
| 24/06/08           | KISS                          | DatchForum                                    | Da€57,50-<br>115,00    |
| 25/06/08           | Bruce Springsteen             | Stadio Meazza (Mi)                            | Da€3450-92,00          |
| 25/06/08           | Rose Tattoo                   | Alcatraz (Mi)                                 | € 17,25                |
| 27/06/08           | Gods of Metal                 | 3 g Arena Parco Nord Bolo-<br>gna             | € 86,52                |
| 27/28/29/06<br>/08 | Gods of Metal                 | Arena Parco Nord Bologna                      | € 63,00                |
| 02/07/08           | Jethro Tull                   | Teatro Degli Arcinboldi<br>(Mi)               | Da€23,00a57,00         |
| 03/07/08           | Celine Dion                   | DatchForum                                    | Da€103,00<br>A 345,00  |
| 14/07/08           | MGMT                          | Rolling Stone (Mi)                            | € 17,25                |
| 11-12/07/08        | Evolution Fest 08             | Idroscalo (Mi)                                | € 46,00                |
| 13/07/08           | Sigur Ros                     | Arena Civica (Mi)                             | Da€34,50-51,75         |
| 14/07/08           | Lenny Kravitz                 | Arena Civica (Mi)                             | € 51,75                |
| 15-16/07/08        | Deep Purple                   | Teatro Ventaglio Smeraldo<br>Mi               | Da€51,75-80,50         |
| 17/07/08           | Meat Puppets                  | Rolling Stone (Mi)                            | € 23,00                |
| 19/07/08           | Duran Duran                   | Idroscalo Arena Concerti<br>(Mi)              | € 32,00                |
| 22/07/08           | Metallica Plus Special Guests | Arena Parco Nord<br>(Bo)                      | € 63,25                |
|                    | Whitesnake Plus<br>Europe     | Piazzale Camerini<br>Piazzola sul Brenta (Pd) | € 52,00                |

continua ⇨

## SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

A cura di Francesco Zaffaroni - Anatomia Patologica P.O. Rho tel 3290  
cell. 3394355895

|             |                       |                     |                     |
|-------------|-----------------------|---------------------|---------------------|
| 26/07/08    | REM                   | Arena Civica (Mi)   | Da€39,10°51,75      |
| 26/07/08    | Rockin Field Festival | Campo Sportivo ADRO | € 46,00             |
| 27/07/08    | Mago De Oz            | Idroscalo (Mi)      | € 23,00             |
| 28/07/08    | Bjork                 | Arena Verona        | € 42,00-58.90-70,40 |
| 19-20/09/08 | Killing Joke          | Rolling Stone (Mi)  | € 34,50             |
| 28/09/08    | Queen Plus Rodgers    | Live DatchForum     | Da€57,50a86,25      |
| 29/09/08    | Giorgio Panariello    | DatchForum          | Da€28,75a57,50      |
| 13/12/08    | Ska-p                 | Palasharp (Mi)      | € 25,30             |

A breve in vendita i biglietti per il concerto di **MADONNA** a Roma.

In programma allo stadio olimpico il 6 settembre. Venerdì 23 maggio sara' avviata la prevendita dei biglietti, i costi sono:

prato €60,00 Tribuna monte Mario Centrale € 125,00

tribuna monte Mario laterale € 90,00 curva e distinti € 60,00

tribuna Tevere € 70,00 su tutti i prezzi si applicala prevendita.



## GIOCHI ENIGMISTICI

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

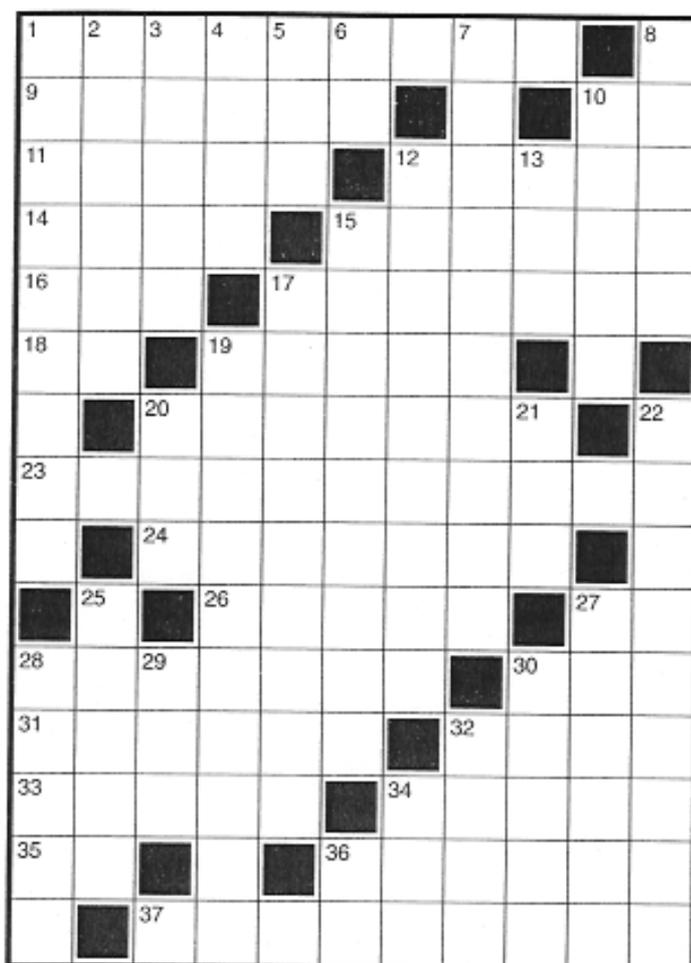
### ORIZZONTALI

1. Cartesio... originale.
9. Sbattere contro.
10. Le ultime del girone.
11. Rugiada gelata.
12. Camille pittore.
14. La capitale del Togo.
15. Il grande Amadeus.
16. Fa perdere il controllo.
17. Anomalia dell'accrescimento.
18. Simbolo del nichelio.
19. Si pigia scrivendo.
20. Samuele popolare cantautore.
23. Incursione armata.
24. Verso del cervo.
26. Il nome di Svevo.
27. Iniz. di Albertazzi.
28. Fase di contrazione cardiaca.
30. Il nome di Carrey.
31. Calorino gradevole.
32. Una grossa candela.
33. Un verbo ausiliare.
34. René regista del film "Quartiere dei lillà".
35. Tra Edmondo e Amicis.
36. Disse: "Guai ai vinti!".
37. John che scrisse "Quarantaduesimo parallelo".

### VERTICALI

1. Irlandese della capitale.
2. Chi li commette... sbaglia.
3. La valutazione del perito.

### CRUCIVERBA



4. Amico... che abbaia.
5. Altare pagano.
6. Lo difende il giocatore di scacchi.
7. Turbato e confuso.
8. Il peso senza la tara.
10. Opera di Vincenzo Bellini.
12. Ragioniere in ditta.
13. Obbedivano al negus.
15. Limite assicurativo.
17. Chi racconta.
19. Regione, paese.
20. Il nome di Dylan.
21. La sposa di Atamante.
22. Spacconi del teatro spagnolo.
25. Leggero.
27. Diventerà una rana.
28. Campi sportivi.
29. Servizio Permanente Effettivo.
30. Pantaloni... blue.
32. Località del Trentino.
34. Verso di cornacchia.
36. Iniz. di Pascal.

## ATTIVITA' 2008

### **Calcio** (Zucca T. Tel. 3200 P.S.)

Torneo di calcetto a cinque. Memorial Mario Argia Campionato amatoriale a 7

### **Bowling** (Tony Paladini tel. 3295)

22 Febbraio, 09 Maggio, 20 Giugno, 26 Settembre, 21 Novembre.

N.b.: tutte le date delle gare verranno comunicate con volantini alle bacheche sociali

### **Pesca** (Zucca T. – Tel.3200 – P.S.)

25 Marzo (mattino), 13 Maggio (mattino), 13 Maggio (pomeriggio) gara per bambini memorial Rita Bonassisa, 28 Ottobre (mattino), 05 Novembre (mattino).

### **Amici della montagna** (Pastori A. - Emoteca – Tel.3346/3349)

Gita alpinistica Marzo, escursionistica Ottobre.

### **Giornalino** (Pastori A. – Tel.3346/3349)

Pubblicazione trimestrale.

### **Pensionati** (Veronelli Tarcisio)

Si richiede la collaborazione per eventuali suggerimenti sulle varie iniziative da proporre e la disponibilità alle attività CRAL 2008. Si prega inoltre di partecipare attivamente anche alle Assemblee in modo da poter esporre la propria opinione sugli argomenti di discussione.

### **Spettacoli e Concerti** (Antoy Luca Anatomia Patologica tel. 3290).

Biglietteria per vari concerti e spettacoli teatrali. Vedere locandine esposte nelle bacheche e nel sito CRAL

### **Turismo** (Carrannante Antonio –Tel. 4489).

Carnevale di Fano (due giorni 10/11 febbraio)

Castelli della Baviera (tre giorni 25/26/27 aprile)

Tour di Madrid (quattro giorni 30/31 maggio 1/2 giugno)

Tour di New York (sette giorni dal 4 al 11 ottobre)

Abano Terme centro benessere (due giorni 8/9 novembre)

Mercatini di Natale a Annecy, Grenoble e Chambéry (tre giorni 6/7/8 dicembre)

N.B. I volantini informativi dei viaggi verranno pubblicizzati con sufficiente anticipo alle bacheche sociali presso i presidi ospedalieri ed extraospedalieri.

P.S. I partecipanti alle iniziative, sono tenuti ad attenersi alle disposizioni del regolamento che verrà distribuito all'atto delle iscrizioni.

Iscrizioni c/o: P.O. Rho – Zucca T. – Pronto Soccorso P.O. Passirana – Carrannante A. – Officina

### **Corsi di lingue spagnolo e inglese da marzo a novembre**

Per informazioni: (Annalisa 3325-3744 pomeriggio)

### **Per i più piccoli:**

Sabato di Carnevale grande festa in maschera

(Paladini Tony tel. 3295)

## MERCATINO

### **AFFITTASI A RHO**

Due ampi locali più servizi, cucina abitabile, ripostiglio box e cantina. Non arredato  
Rivolgersi a "Rho Casa" tel 02/93505916

### **VENDO KAWASAKI ER6-n**

Cilindrata 650cc (53KW) colore grigio-telaio rosso immatricolata febbraio 2006  
(9000 Km)

Costo 3950 € (compreso unghia e bauletto da 50 lt).

Contattare Giovanna (Chirurgia 2) interno 3333.

### **PRIVATO VENDE**

In collina altezza m 550 a 15 Km da Biella N° 2 rustici in pietra su 2 piani al prezzo di €5000,00 cadauno. E in palazzina, vende al piano terra N° 3 locali più lavatoio e magazzino al prezzo di € 10000,00, possibile terreno adiacente giardino e frutteto I siti sono serviti di LUCE e ACQUA soleggiati e panoramici a m 200 da centro paese con servizi di tutti i negozi più supermercato Conad , a Km 13 da piste sci. Raggiungibili con : autostrada Mi -To uscita Carisio da Carisio si arriva con la superstrada uscita a Km 4 dal paese servito dalla linea pulman per Biella ogni 40 min Per contatto telefonare a N° 347/5187205

## CONVENZIONI ANNO 2008

A cura di Angelo Geraci - Dispensa sede di Passirana tel. 3921873907

**RISTORANTE PIZZERIA "VISCONTI"** Piazza Visconti,12 20017,Rho(MI) Tel 029302920 PRANZO,CENA E BANCHETTI Presentando la tessera CRAL  
Sconto del 10% **\*\*chiusura il Martedì\*\***

**INFIORE STORE** Via Matteotti 56/58 20017 Rho (MI) Tel 0293182521 Articoli Soggetti a Sconto: - INTIMO - PIGIAMI UOMO,DONNA E BAMBINO  
Sconto del 10% dietro presentazione tessera CRAL  
**\*\*Lo sconto non e' applicabile nei periodi di Saldi\*\***

**CORNICI GHEZZI** Corniciaio-Vetreria Ghezzi Andrea Via Porta Ronca 32 20017,Rho(MI) TEL 029304956 ARTICOLI SOGGETTI A SCONTO:

-Cornici,Specchi,Dipinti e lavori di incorniciatura Sconto del 10% -Cristalli,Vetreria Sconto del 10%

**ROSSIN OPTIK** Dott.Tarcisio Rossin Via Milano 44 20014 NERVIANO(MI) TEL 0331584524 ARTICOLI SOGGETTI A SCONTO:

-Occhiali da vista-Occhiali da sole Sconto 35%  
-Lenti a contatto-liquidi Sconto 35%

### **SHOPPING CLUB RETE FRANCHISING GIUDICI SPORT**

Via CHIESA 23/A POGLIANO MILANESE TEL-FAX 0293256950

Dietro presentazione della tessera CRAL i soci potranno richiedere la tessera per accedere allo spaccio.(Shopping club card)

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

ORARIO: dal Martedì al Sabato dalle 10.00 alle 19.00

### **CLASSIC AUTO Snc**

Di Tellaroli L.M. & C. Corso Europa n:83 20017,RHO(MI) Tel.029301706

CARROZZERIA SCONTO 5% SU PARTI DI RICAMBIO

COSTO ORARIO AL SOCIO CRAL € 30,00

**GROS MARKET LOMBARDINI** Via Milano 234 BARANZATE

**ISTITUTO OTTICO ROVEDA** Di Roveda & c. Via Madonna,110 20017 Rho(MI)

Tel 029306425-Fax 0293184485-E-Mail:ottica.roveda@tiscali.it

ARTICOLI SOGGETTI A SCONTO

-Occhiali vista e lenti oftalmiche

Occhiali sole/vista(con lenti da vista colorate Sconto del 25%

-Occhiali sole Sconto del 25%

-Lenti a contatto tradizionali(rigide,gas-perm. e morbide) Sconto del 25%

-Lenti a contatto monouso e a ricambio frequente Sconto dal 10 al 25%

-Liquidi per la manutenzione di lenti a contatto e sostituti lacrimali,riparazioni,accessori ottica e contattologia Sconto 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\*\***

*continua ⇒*

## CONVENZIONI ANNO 2008

A cura di Angelo Geraci - Dispensa sede di Passirana tel. 3921873907

### **ARREDAMENTI 2000 IN BRIANZA**

VIA CESARE BATTISTI 21/A 20031 CESANO MADERNO(MI)

TEL.0362 642435 CELL.339 8039797

www.2000arredamenti.it Arredamenti in Brianza 2000 e'

un'organizzazione commerciale che rappresenta piu' di 500 fabbriche

di arredamento.Inoltre consente al socio solo su appuntamento e

tramite pass,di accedere ai canali di acquisto normalmente riservato agli operatori del settore con tutti i benefici che ne conseguono.

Ai soci dietro presentazione della tessera socio cral,viene riconosciuto il seguente trattamento:

-Scelta dei propri mobili tra oltre 500 marche

-Risparmio del 20-40% sui prezzi di mercato

-Possibilita' di visitare vaste esposizioni e fabbriche in brianza

-Ritiro con valutazione dei mobili usati

-Pagamenti personalizzati

-Trasporto e montaggio incluso nel prezzo,(Lombardia,Piemonte,Veneto)

-Rilievi tecnici compresi nel prezzo(Lombardia ,Piemonte)

-Progettazione e studio dell'arredamento con consulenza su punti luci,gas acqua,etc..

Ulteriori chiarimenti contattate:Gianfranco Scianni 339 8039797

### **DIMENSIONE MUTUI s.r.l**

Via Gramsci N°9 - 20038 Seregno (Mi) Tel. 0362 232258 - Fax. 0362 222637

I prodotti finanziari, offerti da Dimensione Mutui, sono intermediati per conto dei più importanti

Istituti di Credito Nazionali ed Internazionali, e spaziano dai Mutui Ipotecari alla Cessione del

Quinto, dal Prestito Delega alle Carte Revolving, ai Prestiti Personali ai Leasing.

Maggiori informazioni sul sito:www.dimensioni mutui.it

### **ASSOCIAZIONE ARTI PER LA SALUTE**

Centro Studi Discipline Bio Naturali Scuola di Formazione in Operatori Shiatsu:"L'Arte dello Shiatsu"

Via Matteotti 20,20017 Rho(MI) TEL.029315750,CELL 3351766335

www.arteshiatsu.it

-Corsi introduttivi allo shiatsu,Seminari di Medicina tradizionale cinese,Corsi di yoga,Corso di

training autogeno,Incontri di meditazione,counseling e relazione d'aiuto.SCONTO DEL 10% -

Corsi di formazione in operatore shiatsu,SCONTO DEL 5 % -Trattamenti shiatsu,SCONTO

DEL 20% -Ai soci Cral verra' inoltre riconosciuta gratuitamente la tessera

dell'associazione Arti per la Salute al momento dell'iscrizione al corso

prescelto.

*continua* ⇨

## CONVENZIONI ANNO 2008

A cura di Angelo Geraci - Dispensa sede di Passirana tel. 3921873907

**AGENZIA VIAGGI TURI-TURI de Il MIGRATORE Srl** Via San Vincenzo de Paoli,13  
24023

CLUSONE(BG) Tel.0346 22800 cel.3939567723 Tour in Pulmann Italia-Capitali Europee  
Soggiorni Marini Italia,Spagna,Croazia

SCONTO DEL 14% TUTTO L'ANNO SU TUTTI I PRODOTTI

\*\*Promozioni Bimbi Gratis\*\*

**ALBERGO "MARIA GIOVANNA"** Di Lucchesi Maria Giovanna Via Cilea, 5/13 17019 Vazzera(SV) A 50 mt dal mare,in zona tranquilla,camere con servizi tv,ascensore,stanze da 2 a 4 posti letto,cucina curata casalinga,ideale per piacevole soggiorno in un cordiale ambiente familiare.Soggiorno in pensione completa per permanenza minima di 5 giorni.

Lo sconto varia dal 5% al 10% secondo la durata del soggiorno,esclusi i periodi di pasqua e capodanno.Prezzo pensione completa da 40€ a 50€ nel mese di Agosto.

Gratis bambini fino a 3 anni accompagnati da due adulti.

A richiesta si effettua Bed and Brekfast per minimo 3 giorni al prezzo di 30€ a persona al giorno.

**Agente Generale Mileti Fortunato** VIA SAN CARLO 106 20017,RHO(MI)

TEL.0293180225 FAX 029350792 Assicurazione tutti Rami:

INCENDIO, FURTO, CAUZIONI, RISCHI VARI, INFORTUNI, RC RISCHI DIVERSI  
e PROFESSIONALI, MALATTIE, CREDITO, TRASPORTI, GRANDINE,  
ASSISTENZA, STUDI PROFESSIONALI, COMMERCIO, INDUSTRIA, SALUTE,  
VITA.

**VILLAGGIO RASCIADA CLUB CASTELSARDO(SS)** Tel. 079 47.42.25 - 47.40.54 Fax 079  
47.41.00 Per informazioni e prenotazioni:

Orario ufficio: dal Lunedì al Venerdì 9.00-13.00 e 15.00-19.00

Sabato su appuntamento Tel. 0362 303539 Fax 0362 303519

-mail: info@rasciada.it. Il Villaggio Rasciada club sorge direttamente sul mare in un tratto di costa prevalentemente rocciosa, intervallata da incantevoli calette di sabbia. Immerso in una fitta vegetazione dai colori e profumi tipici della macchia mediterranea, è composto da 113 bungalow e camere in muratura, la maggior parte affacciate sullo splendido tratto di mare incontaminato, dotate di climatizzazione, servizi privati, veranda o patio con tavolino e sedie, telefono. A disposizione dei clienti, gratuitamente cassaforte, infermeria, sala TV, piano bar, musica dal vivo con ballo liscio e di gruppo discoteca, piscina bambini e piscina per adulti con acqua marina. Serata con cena tipica Sarda e gruppo folkloristico. Santa Messa domenicale. Possibilità di noleggio auto e di escursione organizzate con guida privata.Scaricabile sul sito [www.rasciada.it](http://www.rasciada.it) Bambini / ragazzi 2/12 anni non compiuti, sconto fino al 75% Ragazzi 12/18 anni non compiuti, sconto fino al 45%

*continua* ⇨

## CONVENZIONI ANNO 2008

A cura di Angelo Geraci - Dispensa sede di Passirana tel. 3921873907

**HOTEL SANDRA** Via Bergamo 24, Rivazzurra di Rimini EL.0541372374, CELL 3282832260 SCONTO 10% Da listino escluso dal 9 al 22 Agosto

**HOTEL RIVIERA\*\*\*** Celle Ligure Via Colla, 55 - 17015 Celle Ligure (Sv)  
Tel: 019.990541/2 - Fax: 019.993411 www.hotelrivieracelle.it - e-mail:  
info@hotelrivieracelle.it

| <b>PERIODI</b>                        | <b>BB</b>  | <b>HB</b>  | <b>FB</b>  |
|---------------------------------------|------------|------------|------------|
|                                       | <i>DBL</i> | <i>DBL</i> | <i>DBL</i> |
| <b>A: 10.04 - 31.05 14.10 - 28.10</b> | € 75,00    | € 50,00    | € 57,00    |
| <b>B: 03.06 - 07.07 16.09 - 06.10</b> | € 90,00    | € 55,00    | € 67,00    |
| <b>C: 05.04 - 10.04 31.05 - 03.06</b> | € 100,00   | € 60,00    | € 75,00    |
| <b>07.07 - 04.08 26.08 - 16.09</b>    | € 100,00   | € 60,00    | € 75,00    |
| <b>D: 04.08 - 26.08 06.10 - 14.10</b> | € 115,00   | € 80,00    | € 60,00    |

SUPPLEMENTI (con pagamento diretto in hotel): \*animali ammessi (solo in camera) Euro 5,00/gg. \*camera con terrazzo Euro 5,00/gg.

RIDUZIONI: bambini in camera con 2 adulti: da 0 a 3 anni -50% / da 3 a 12 anni -30%

continua ⇨

## **CONVENZIONI ANNO 2008**

A cura di Angelo Geraci - Dispensa sede di Passirana tel. 3921873907

*continua* ⇨

**CONVENZIONI ANNO 2008**

A cura di Angelo Geraci - Dispensa sede di Passirana tel. 3921873907

*continua* ⇨

## **CONVENZIONI ANNO 2008**

A cura di Angelo Geraci - Dispensa sede di Passirana tel. 3921873907

*continua* ⇨

**CONVENZIONI ANNO 2008**

A cura di Angelo Geraci - Dispensa sede di Passirana tel. 3921873907

*continua* ⇨

## **CONVENZIONI ANNO 2008**

A cura di Angelo Geraci - Dispensa sede di Passirana tel. 3921873907

*continua* ⇨

## **SOLUZIONE GIOCHI ENIGMISTICI**