

Il Giornalino



Trimestrale del Cral Degli Operatori
Socio Sanitari del Rhodense

Marzo 2008 - numero 56

Il Giornalino

Riservato ai soci "CRAL" degli Operatori Socio Sanitari del Rhodense XIII anno n°56 Marzo 2008

In questo numero Sommarario

	Pagina
EDITORIALE	2
CORSO DI LINGUE STRANIERE	3
CUORE RAPITO	4
ENIGMISTICA	5
LAPARABOLA DELL'INFERMIERE	6
SOLIDARIETA'	7
COMUNICAZIONE AI SOCI	8
BARZELLETTE	9
CRUCIVERBA	10
CUCINA "PASQUALE"	11-18
INTERNET	19- 21
MISCELLANEE	22
COMUNICAZIONE AI SOCI	23
BRIDGE	24
CALCIO	25
SPETTACOLI, TEATRO, CONCERTI	26-28
ATTIVITA' 2008	29
CONVENZIONI—SOLUZIONE GIOCO	30-38



Buona Pasqua



La Redazione

Direttore : Angelo Pastori

Composizione : Luciano Rossetti

Correttore di bozze : Laura Dondoni- Germana Garbo



Stampato in Proprio

EDITORIALE: Non solo noi ...

Cari soci ben trovati.

Come si può dedurre dal titolo, in questo editoriale non vorremmo solo parlare degli appuntamenti riguardanti i nostri gruppi e le nostre attività, ma di ciò che stiamo facendo per la solidarietà. Come avete già potuto vedere sulla copertina di questo numero del nostro notiziario non avete trovato la solita foto di in panorama che un nostro socio ha scattato, ma un gruppo di bambini afgani che ringraziano il nostro cral per l'aiuto dato loro. Sono i bambini dell'associazione Human Help Naimzada Onlus che ha esposto nello scorso mese di dicembre presso la nostra sede espositiva cral nella settimana della solidarietà, e che hanno raccolto dei fondi che sono stati utilizzati per l'acquisto di: "Farina e coperte per la gente del villaggio" come scritto nella lettera di accompagnamento di questa foto. Nelle pagine interne del nostro giornalino potrete trovare l'articolo di ringraziamento pubblicato su Settegiorni qualche settimana fa per l'acquisto di un elettro bisturi che tramite l'associazione Collage, con sede Nerviano ma operante sull'isola, invieremo a Nosy-Be' dove sta sorgendo un ospedale dove non esiste nessun ambulatorio. Pensiamo che tutti i nostri soci abbiano piacere di conoscere dove i fondi, destinati alla solidarietà, vengano inviati. Ora ci stiamo attivando per inviare in queste località tutto il materiale sanitario in dismissione dalla nostra azienda perché obsoleto, ma che in quelle località è considerato materiale di vitale importanza. Tutte le notizie che riguardano queste attività di solidarietà vi verranno comunicate tramite il nostro notiziario o tramite il nostro sito internet che sta per essere messo in rete rivisto e migliorato. Per quanto riguarda le "nostre" attività volevamo ricordarvi dell'assemblea che si terrà il 2 aprile a cui tutti i soci sono invitati a partecipare, e la tradizionale consegna delle uova di Pasqua che verranno distribuite nei giorni 11 e 12 marzo. Un ultimo avviso: ci dispiace per i soci che avevano prenotato i biglietti per il concerto di Vasco Rossi ma che non abbiamo potuto procurare; questo increscioso fatto è da imputare al nostro fornitore che ci aveva garantito, tramite fax, un numero di biglietti sufficienti per accontentare tutti coloro che ne avevano fatto richiesta; ma purtroppo, al momento della consegna, non ha rispettato le promesse fatte. Nonostante il nostro responsabile, Luca Antoy, si sia adoperato per risolvere il problema, non è stato possibile accontentare coloro che avevano richiesto i biglietti. Chiediamo di nuovo scusa ai nostri soci e faremo in modo che questi fatti incresciosi non accadano più.

Un saluto a tutti voi e ... auguri di Buona Pasqua.



Corso di lingue straniere

A cura di Annalisa Verna-Emoteca P.O. Rho

Anche quest'anno si è concluso positivamente il 5° corso di lingue straniere.

Ha rappresentato un modo per imparare qualcosa di nuovo (per tenere il cervello allenato!)

e per mettere nella nostra valigia “virtuale” nozioni preziose per tutte quelle volte che valichiamo il confine italiano e abbiamo bisogno di chiedere delle informazioni o abbiamo voglia di comunicare con le persone del luogo.

In alcuni momenti le risate sono assicurate, ci siamo sentiti un po' bambini sui banchi di scuola e vi garantiamo che quando le spariamo le spariamo proprio grosse.

E' stata un'opportunità per raccontarci, per scambiarci le nostre esperienze (tutto in lingua “originale”!!) e un modo alternativo per conoscersi in maniera informale tra colleghi.

A breve ripartiranno i corsi di inglese e di spagnolo, qui di lato è riportata la locandina.

P.S. Dimenticavo una cosa, un piccolo consiglio: i corsi sono alla portata di tutti, ma per imparare bisogna un po' studiare.



Cuore rapito

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

Pomeriggio di marzo
perle di pioggia sulla strada,
iridescente cielo tinteggiante di rosa,
di violetto,
della sera che scende.
Cuore rapito dalla natura
e il desiderio che il tempo
possa fermarsi.
Emozioni che accendono l'animo
di chi vuole fondersi,
anche solo per un istante
tra il profumo dei fiori.
Struggente bisogno di perdersi
nell'amante travolgente delle passioni.
E il mio cuore...assapora.



GIOCHI ENIGMISTICI

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

Cruciverba crittografato

¹ C	² U	¹ C	² U	³ L	⁴ O	,
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	---

2	5	2	5	6
---	---	---	---	---

DEFINIZIONE: Due uccelli:

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

La parabola dell'infermiere.

A cura di Lino Mambretti-Farmacia Rho

Il Signore, pensando una cosa disse un giorno:” Ho la sciatica ci vuole un antidolorifico”. In quel momento creo’ l’infermiere professionale nello specifico, l’unica umana figura in grado di fare la puntura.

Ci vollero pero’ 3 anni di duro studio per arrivare a un bel tripudio.

Modellata a piacimento, l’infermiera era un portento, tra bide’ e pappagalli si ballava l’alligalli, nel provare la pressione gia’ pensava alla pensione, e poi nel dar la terapia , come Houdini era una magia. Nel provar le temperature sembrava facesse il manicure, e per finir i dati nel computer inseriva con un magico tocco da diva. Nel frattempo arrivo’ come in un lampo era come un sentimento, era l’area a pagamento, lo stipendio era oneroso se saltavi il tuo riposo, se poi andavi in assistenza allo stadio., ti saliva di un bel po’ l’onorario.

Venne il tempo delle famose trattenute, ste’ cornute, allarmando i sindacati li’ portarono tutti i dati, la sorpresa fu amara, l’area a pagamento aveva una ritenuta cara.

Fu cosi’ che si accorse quali fossero le sue risorse, lavorando a tempo pieno, la famiglia veniva a meno, sempre presa col reparto a dar il massimo allo scomparto, ma sotto sotto si celava l’intenzione del sacrificio per la professione, ass ota oss professionali, tutti legati nel bene e nel male per il benessere dell’ospedale, fummo fortunati a trovare dei non laureati in grado di dare conforto e assistere i malati.



SOLIDARIETA'

NERVIANO - RESCALDINA 41

Settegiorni Magenta - Parabiago - Venerdì 15 Febbraio 2008

COLLAGE Donato dal Cral di Rho un elettrobisturi per la struttura di Nosy-Be in Madagascar

L'ospedale aiuta l'ospedale

L'associazione nervianese in prima linea per costruire un Pronto soccorso efficiente

NERVIANO (se) E' stato donato il primo strumento medico per l'ospedale nell'isola di Nosy-Be, in Madagascar, sostenuto dall'associazione di volontariato Collage. Il merito è del Cral degli operatori socio-sanitari dell'ospedale di Rho che in questi giorni ha donato un elettrobisturi che sarà utilizzato nella struttura africana. «Ringraziamo di cuore il Cral dell'ospedale di Rho - fanno sapere dal Collage - per questo strumento che è, nei fatti, il primo che viene donato per questo ospedale che stiamo aiutando a costruire. Al momento siamo arrivati al tetto e l'auspicio è quello di far partire, nell'estate, il pronto soccorso e il reparto di maternità per poi diventare un ospedale completo». E Collage lancia un appello: «La speranza è



SANITA'

Dopo l'ospedale di Collage è alla ricerca di altri strumenti da inviare nel paese africano

che anche altri ospedali possano donare qualche attrezzatura o strumentazione. Quello che al momento stiamo cercando con urgenza è una macchina per fare le liste e quella per gli esami del sangue, lucidare per il funziona-

mento di un pronto soccorso. Di sicuro gli ospedali della zona possono fare molte: i ferro macchinari vengono rimossi costantemente e capita che alcuni restino magari inutilizzati. Infatti, cose che per noi possono apparire vecchie e inutili, in altre parti del mondo possono salvare delle vite umane: è così nell'isola di Nosy-Be dove non vi sono centri medici di soccorso e dove, in caso di bisogno, occorre prendere la nave, fuori 40 chilometri in mare per raggiungere la terra ferma dove c'è l'ospedale. Ma se il mare è mosso saliamo tutti i piani e non si fa nulla. «L'ospedale che stiamo costruendo - aggiunge dal Collage - sarà attivo anche per la degenza di bambini malati, donne con parti difficili ma anche sala parto e sala operatoria. Ma è chiaro che cerchiamo un aiuto da parte di quanti ci possono dare una mano. Per contatti è possibile telefonare allo 0331/396553 (uso alla 9 oppure dopo le 24).

Alessandro Lini

COMUNICAZIONE AI SOCI

Si informa che il Consiglio Direttivo, in occasione delle festività Pasquali, ha predisposto un presente a favore di tutti i soci, che potrà essere ritirato il **10-11 Marzo** 2008 secondo le seguenti modalità:

-Dipendenti del P.O. di **Rho**, servizi territoriali ASL ed ex dipendenti pensionati:

PRESSO LA SEDE ESPOSITIVA DEL CRAL, da Lunedì 10 a Martedì 11 Marzo
DALLE ORE 10.30 ALLE 14.30.

-Dipendenti P.O. di **Passirana**, ASL Passirana: PRESSO LA DISPENSA DEL P.O. da
Lunedì 10 a Martedì 11 Marzo DALLE ORE 12.30 ALLE 14.30.

In caso di assenza, il socio interessato può delegare un collega, che ritirerà il presente firmando l'apposito elenco.

**I presenti che entro il termine stabilito non venissero ritirati verranno
dati in beneficenza**



Con l'occasione si porgono i migliori

Auguri di buona Pasqua.

p. il CONSIGLIO DIRETTIVO
IL PRESIDENTE

(A. Pastori)

BARZELLETTE

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

Pierino entra in un bar e chiede ad alta voce: "Qualcuno ha perso un bel pacco di banconote tenuto da un elastico?"

Si avvicina un cliente e dice: "Sì, io!!!!"

Il ragazzo: "Ecco a lei, ho ritrovato l'elastico!"

"Scusi, mi dà un francobollo?"

"Ma, a cosa le serve?", dice il tabaccaio.

"Dovrei spedire una cartolina."

"Ma dove manda la cartolina?"

"La mando in Francia!"

"E' a colori o in bianco e nero?"

"E' a colori."

"Scrivo solo i saluti o anche altre comunicazioni?"

Il cliente inizia a spazientirsi. Proprio in quel mentre entra un uomo con un water sulle spalle e rivolgendosi al tabaccaio dice:

"Ecco, questo è il water, il lato "B" gliel'ho fatto vedere ieri, me lo vende allora un rotolo di carta igienica?"

Qual è la differenza tra Windows e un chiodo?

Nessuna! Si piantano tutti e due.

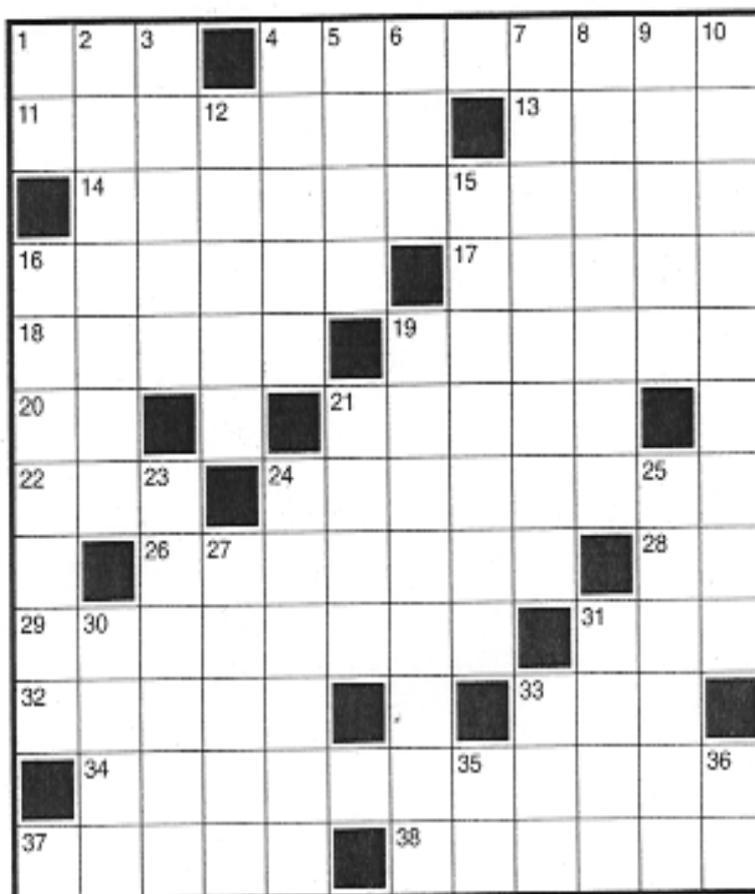


GIOCHI ENIGMISTICI

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

ORIZZONTALI: 1. Sigla degli Stati Uniti - 4. Si esibisce al circo - 11. Antica città palestinese - 13. Il principe di Borodin - 14. Il minuto... seguito dal recupero - 16. Amanuense - 17. Saluto arabo - 18. Lo solca l'aereo - 19. La indossa il soldato - 20. Sigla di Arezzo - 21. Macchina... che lavora - 22. Possono essere confessi - 24. Privi di un arto - 26. Fantasma - 28. In piena luce - 29. Abitazione in campagna - 31. A favore - 32. Città del Giappone - 33. Culp... che si recita - 34. Corteggiatore - 37. Cioccolato con ciliegia - 38. Mancanza di accento.

VERTICALI: 1. Inizio di uscita - 2. Stabilire per legge - 3. Dolce sentimento - 4. Si parla alla Mecca - 5. La guidò Mao - 6. Ratificato in breve - 7. Vecchio parente - 8. Una dote del ginnasta - 9. L'attore Milian - 10. Il composto col benzene - 12. Vi nacque una santa Teresa - 15. Mostrare a richiesta -

CRUCIVERBA

16. Come il camion senza merce - 19. Catechismo - 21. Maria Teresa della TV - 23. Tirare in alto - 24. Mariangela attrice - 25. Chiusi

col tappo - 27. Gioco coi full - 30. Attrezzo tessile - 31. Sean attore - 33. Il nome di Patacca - 35. Direttore Tecnico - 36. Nel team.

CUCINA: Pasqua.

A cura di Marco Bassi - Pediatria

La storia: significato e origine della ricorrenza

La Pasqua è la massima festività della liturgia cristiana e celebra il mistero della Resurrezione di Gesù Cristo. La sua etimologia deriva dal latino "pascha" e dall'ebraico "pesah", che significa con ogni probabilità "passaggio".

La Pasqua più antica non è quella cristiana, ma quella ebraica che, da festa pastorale e agricola in cui si offrivano le primizie del gregge e dei campi, è diventata celebrazione della liberazione del popolo d'Israele dall'Egitto, guidato da Mosè verso la Terra Promessa.

Ma la Pasqua non è solo una festa religiosa, è anche una festa che celebra il risveglio della natura. Fin da origini pre-cristiane si ringraziava l'arrivo della primavera con offerte di primizie dal campo e dall'orto e sacrifici di agnelli, la cui carne era consumata con un pasto rituale. Oggi la Pasqua è festeggiata in maniera diversa da regione a regione con cerimonie folcloristiche di rappresentazione degli episodi della Passione, benedizione delle case, consumazione dell'agnello a tavola e scambio di uova e dolci a forma di colomba. Rituali che trovano una loro spiegazione e origine sia nella liturgia cristiana che in quella pagana di ringraziamento per la fine dell'inverno e l'arrivo della bella stagione.

Come calcolare la data

La data della Pasqua cade sempre in primavera, ma cambia di anno in anno. Un tema dibattuto sin dai primordi, che ha trovato soluzione solo con il Concilio di Nicea del 325. Nei primi tempi del cristianesimo, infatti, la Resurrezione di Gesù era ricordata ogni domenica, poi la Chiesa decise di celebrare l'evento solo una volta l'anno. Da qui il problema di stabilire la data, perchè diverse correnti religiose si contrapposero. Le correnti della Chiesa asiatica proponevano di celebrare la festa o nel giorno esatto dell'anniversario dell'evento (corrente paolina-giovannea) o la domenica successiva (corrente petrina), mentre la Chiesa d'Occidente aveva scelto la domenica dopo il plenilunio di primavera. Le controversie furono risolte solo con il Concilio di Nicea del 325, che fissò la solennità della Pasqua alla "domenica seguente il primo plenilunio dopo l'equinozio di primavera". Equinozio che cade intorno al 21 marzo e luna piena successiva che può verificarsi nell'arco di 29 giorni (la lunghezza di un ciclo lunare), dunque Pasqua che può cadere in un tempo che oscilla tra il 22 marzo e il 25 aprile.

continua _

CUCINA: Pasqua.

A cura di Marco Bassi - Pediatria

I simboli pasquali per eccellenza: l'agnello, la colomba e l'uovo L'agnello

Sulle tavole italiane l'agnello è da sempre un obbligo religioso legato alla tradizione cattolica. Come per molti altri aspetti, anche la Pasqua cristiana deriva dalla relativa festa ebraica, la Pesah, letteralmente “passare oltre”. Per gli ebrei mangiare l'agnello ricorda il sacrificio offerto al Dio d'Israele prima di partire dall'Egitto. La loro Pasqua dura otto giorni, durante i quali ogni famiglia mangia agnello con erbe amare dopo avere cosperso con il suo sangue gli stipiti della porta di casa, a ricordo del gesto che aveva significato la salvezza dei loro primogeniti. Per i cristiani, invece, mangiare l'agnello simboleggia il sacrificio di Gesù, "Agnello di Dio". Simbolo sacrificale per eccellenza insieme al montone, l'agnello rappresenta anche un simbolo primaverile: è la primizia del gregge. Dalle classiche cotolette fritte alle preparazioni più articolate, l'agnello è oggi un piatto irrinunciabile per la domenica di Pasqua. La cultura vegetariana continua a suggerire la sostituzione del sacrificio animale con una riproduzione in chiave dolciaria del tenero agnellino, così come avviene per la colomba. Ma sembra che ancora oggi certe tradizioni radicate nei secoli siano dure a lasciarsi adattare.

La colomba pasquale

Altro simbolo della Pasqua è la colomba che, sia pur mantenendo la sua vocazione di animale legato alla pace è in realtà la più classica delle trovate commerciali, una tradizione nata da esigenze industriali e poi diffusa in tutta Italia.

Si è tentato di nobilitare l'origine di questo dolce dando seguito a varie leggende. Due in particolare sono quelle che vorrebbero prendersi la responsabilità di questo simbolo moderno. Da un lato c'è da far risalire l'origine della colomba al sesto secolo. Re Alboino calò in Italia con le sue orde intorno al 570. I suoi Longobardi cinsero d'assedio la città di Pavia per tre anni. Alla vigilia di Pasqua del 572, gli abitanti della città offrirono al re barbaro un pane lievitato dalla forma di ciambella in segno di pace. Gli ingredienti tuttavia erano molto poveri (uova, farina e lievito) rispetto a quelli di adesso, a cui è stato aggiunto burro, zucchero e canditi. Si dice che questo dolce fosse così invitante che costrinse il sovrano alla promessa di pace.

*continua* _

CUCINA: Pasqua.

A cura di Marco Bassi - Pediatria

D'altra parte c'è chi preferisce far risalire la paternità di questo simbolo a Federico Barbarossa e della Lega dei Comuni lombardi, nel XII secolo. Un condottiero del Carroccio, osservando durante la battaglia due colombi posarsi sopra le insegne lombarde, decise d'infondere ai suoi uomini il nobile spirito di quegli uccelli, facendo confezionare dai cuochi dei pani a forma di colomba. In realtà la colomba come la conosciamo oggi è un prodotto industriale di massa, una tradizione nata da esigenze produttive, più che da tradizioni legate al territorio come la torta pasqualina a Genova, le torte dolci e salate del centro Italia o le pastiere napoletane. La forma a colomba del dolce è una scelta dettata non solo dalla simbologia, ma anche dalla stagione primaverile. Anche se è di uso recente, la colomba pasquale occupa ormai un posto di tutto rispetto nella gastronomia italiana e oggi rappresenta una produzione di eccellenza delle pasticcerie artigianali. È un dolce delicato, soffice, fragrante all'esterno e umida all'interno. Richiede una preparazione lunga e laboriosa, il cui impasto prevede una notte intera di lievitazione naturale. La mattina seguente viene fatto un secondo impasto a cui si uniscono farina, zucchero, uova cubetti di arancia candita. Dopo una mezz'ora di riposo il composto viene porzionato nelle diverse pezzature; dopo quattro ore di ulteriore lievitazione si ricoprono gli stampi con pasta di mandorle, zucchero e amaretto. Dopo la cottura riposano almeno 7 ore e vengono, poi, confezionate.

Le uova di Pasqua

In tutto il mondo, ormai, l'uovo è il simbolo della Pasqua. Da sempre le uova sono il simbolo della vita che nasce, ma anche del mistero, quasi della sacralità. Nel paganesimo, in alcune credenze, il Cielo e la terra venivano concepiti come due metà dello stesso uovo. Greci, Cinesi e Persiani usavano scambiarsi uova di gallina come doni per le feste Primaverili, così come nell'antico Egitto le uova decorate erano regalate all'equinozio di primavera. Con l'avvento del Cristianesimo, l'uovo si legò all'immagine della rinascita non solo della natura ma dell'uomo stesso, e di Cristo. Nel Medioevo le uova venivano regalate ai bambini ed alla servitù per festeggiare la Resurrezione. Ancora oggi, in Germania e in Francia, vengono nascoste le uova nei giardini per poi invitare i bambini a trovarle. Nei Paesi Scandinavi le uova sono oggetto di giochi d'abilità ed assumono valenze particolari (andare in chiesa con in tasca un uovo nato il Giovedì Santo aiuterebbe a smascherare le streghe). In occasione della ricorrenza dei morti, celebrata il venerdì successivo al giorno di Pasqua, gli ortodossi usano ancora colorare le uova di rosso e metterle sopra le tombe, quale augurio per la vita ultraterrena. Pare che questa tradizione sia legata ad una leggenda su Maria. Si narra che la Madonna facesse giocare Gesù Bambino con delle uova colorate e che il giorno di

continua _

CUCINA: Pasqua.

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Pasqua, tornata sul sepolcro del Figlio, vi trovasse alcune uova rosse sul ciglio. Si racconta, anche, che Maria Maddalena si presentasse all'imperatore Tiberio per regalargli un uovo dal guscio rosso, testimonianza della Resurrezione di Gesù e che Maria, Madre del Cristo, portasse in omaggio a Ponzio Pilato un cesto dorato pieno di uova per implorare la liberazione del Figlio. Già nei libri contabili di Edoardo I di Inghilterra si fa menzione di una spesa di 18p. per 450 uova rivestite d'oro e decorate, da donare come regalo di Pasqua. Tra le più celebri uova sono sicuramente quelle che il maestro orafo Peter Carl Fabergè ricevette nel 1883 dallo zar Alessandro, commissione per la creazione di un dono speciale per la zarina Maria. Ed ora come al solito alcune ricette da me provate in occasione della festività pasquale nel corso degli anni. Ricordate sempre, però, che occorre amore per preparare un buon piatto da offrire a parenti ed amici. Mangiare tutti insieme qualcosa significa compiere un'agape, parola di derivazione greca che significa Amore

Agnello arrosto

1 carré d'agnello	1 cipolla
150 g di coratella d'agnello	6 spicchi d'aglio
un misto di salvia, rosmarino, timo, maggiorana, aglio	vino bianco secco
rete di agnello (o di maiale)	olio d'oliva
1 sedano	sale
1 carota	pepe nero a granelli

Tagliare la coratella a fette sottili e tenerla per 30 minuti sotto l'acqua corrente. Spolpare il carré d'agnello, salarlo e dividerlo in due pezzi uguali e sistemare tutta la coratella su una parte, cospargerla con il misto di odori, sale, pepe macinato, il tutto in grande abbondanza, e quindi appoggiarvi sopra l'altro pezzo di polpa, formando una specie di polpettone da avvolgere poi con la rete. Legarlo con lo spago bianco da cucina, metterlo in una pentola insieme alle ossa spolpate, condire il tutto con olio, sale, pepe e infornare a 200°, per 30 minuti, fino a quando la carne sia ben colorita. Scolare quindi tutto il grasso che si sarà formato, e mettere nella teglia una coda di sedano, una carotina, una cipolla media, il tutto a tocchi, poi gli spicchi d'aglio non sbucciati, e bagnare con un dito di vino. Proseguire la cottura in forno ancora per un'ora circa. Al momento di servire, liberare l'arrosto di agnello dallo spago, tagliarlo a fette, irrorarlo con il sugo filtrato. Guarnire il piatto a piacere e servire immediatamente in tavola.

continua _

CUCINA: Pasqua.

A cura di Marco Bassi - Pediatria

La torta Pasqualina

Per la pasta	Per il ripieno:	1 cucchiaio di maggiorana fresca (1 cucchiaino se essiccata)
400 g di farina bianca	500 g di bieta	4 cucchiai di pecorino grattugiato
2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva	200 g di ricotta (o di latte cagliato)	1 bicchiere di latte
sale	50 g di burro fuso	1 bicchiere d'olio
acqua	6 uova	sale e pepe
	4 cucchiai di parmigiano grattugia-	

Impastare la farina con l'olio e il sale; aggiungere man mano tanta acqua tiepida quanto basta per ottenere un impasto consistente e morbido; lavorarla finché si formino delle bollicine d'aria. Coprire con un tovagliolo umido e far riposare (chi lo volesse può usare pasta sfoglia surgelata). Stendere 6 sfoglie il più sottili possibile con un mattarello, perché questo piatto tradizionale ligure è tanto più buono quanto più sottili sono le sfoglie di pasta. Pulire la bieta, lavarla e cuocerla in una casseruola con poco sale, senz'altro. Cuocere a fuoco basso, e con il coperchio, per 6 minuti. Appena cotta strizzarla bene, tritarla finemente e metterla in una ciotola grande. Aggiungere la ricotta sbriciolata (o il latte cagliato), 2 uova intere, il parmigiano grattugiato, metà pecorino e la maggiorana: se l'impasto è troppo solido, ammorbidire con il latte. Foderare con una sfoglia uno stampo apribile, unto d'olio, ungere la sfoglia con un pennello intinto nell'olio e sovrapporne a una a una, le altre due, ungendole sempre con l'olio tranne l'ultima. Disporre il ripieno e con un cucchiaio scavare 4 incavature in cui si porranno le uova intere, crude. Salare e cospargere con il resto del pecorino. Chiudere con una sfoglia di pasta e sovrapporvi le altre due, sempre unguendo con il pennello da cucina la superficie tra una e l'altra. Sigillare con i ritagli di pasta formando un cordone tutt'intorno al bordo. Ungere la superficie con un po' d'olio e perché risulti più dorata, con parte di un uovo intero battuto; bucare la superficie con uno stuzzicadenti, facendo attenzione a non rompere le uova e infornare in forno già caldo, a 200°C, per 40 minuti. Si può servire tiepida, ma anche fredda, durante il pranzo del lunedì di Pasqua.

continua _

CUCINA: Pasqua.

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Pizza salata di Pasqua

Farina - 1 kg	Tuorli - 2
Pasta di pane già lievitata - 100 g	Strutto - 100 g
Lievito di birra - 25 g	Olio extravergine d'oliva - 50 g
Parmigiano grattugiato - 200 g	Burro - 100 g
Pecorino di Norcia o groviera - 100 g	Sale
Uova - 6	Pepe

Mettere la farina in una grossa zuppiera e fare una cavità nel centro. Sciogliere la pasta di pane lievitata con una tazza di acqua tiepida e versarla nella cavità. Impastare il liquido solo con una piccola quantità di farina, sbattendo energicamente con una frusta o con la mano per qualche minuto. L'impasto deve essere molle. Coprirlo con un velo di farina e la zuppiera con un canovaccio. Mettere la zuppiera in un luogo caldo fino a quando il lievito avrà raddoppiato il suo volume. Nel frattempo mettere le uova intere, i rossi, lo strutto e il burro a pezzetti, l'olio e il parmigiano in una pentola; regolare di sale e pepe e sbattere il tutto con una frusta o una forchetta. Tagliare a dadini molto piccoli il pecorino o il groviera. Quando il lievito avrà raddoppiato il suo volume, intiepidire il composto a base di formaggio e grassi a bagno maria per qualche minuto. Attenzione a non farlo scaldare troppo! Dovreste poi aspettare per poter fare le operazioni successive e il gusto ne risentirebbe. Aggiungere il composto alla farina con il lievito e unire anche il lievito di birra sbriciolato e il pecorino. Amalgamare velocemente il tutto con le mani e trasferirlo sulla spianatoia infarinata. Lavorare l'impasto per circa 15 minuti ottenendo una massa elastica. Aggiungere farina, se necessario. Ungere uno o più stampi a bordi alti; porre la pasta nell'interno facendo attenzione che non superi la metà. Far lievitare l'impasto in un luogo caldo e lontano dalle correnti d'aria fino a quando non raggiunge il bordo. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa un'ora o fino a quando la superficie non è ben dorata. Lasciarla raffreddare prima di toglierla dallo stampo.

*continua* _

CUCINA: Pasqua.

A cura di Marco Bassi - Pediatria

La colomba pasquale

Farina, 1,2 kg.	Lievito di birra, 50 gr.
Burro, 450 gr.	Zucchero in granella, 50 gr.
Frutta candita, 300 gr.	Uova, 9
Zucchero semolato, 300 gr.	Limone, 1
Latte, 100 gr	Sale, q.b.

Levate 200 gr. di farina, verranno utilizzati per infarinare l'impasto. Fate intiepidire 2 lt. di acqua in una casseruola capiente. Diluite il lievito in una ciotola con 50 gr. di acqua tiepida. Unite 120 gr. di farina. Lavorate fino ad ottenere un impasto duro. Formate una palla. Passatela nella farina. Formate una croce incidendo la superficie con un coltello. Adagiate l'impasto nella pentola contenente l'acqua tiepida. Fate trascorrere 10 min. circa. Voltatela più volete non appena verrà a galla. Continuate la cottura per altri 15 min. circa. Sistemate intanto la farina a fontana. Incorporateci 8 tuorli, una presa di sale. Aggiungeteci la scorza di limone grattugiata, 250 gr. di burro ammorbidito. Versate lo zucchero e 100 gr. di latte tiepido. Unite la palla di pasta. Amalgamate il tutto, se l'impasto si dovesse rassodare troppo ammorbiditelo con un goccio di latte tiepido. Impastate per 20 min. circa fino a quando non sarà liscio ed omogeneo. Dategli forma di palla. Passatela nella farina. Sistematela in una bastardella grande tre volte il volume della pasta. Copritela con un panno da cucina. Fate lievitare in luogo caldo a 25° circa. Spostate l'impasto non appena si sarà gonfiato 1/3 in più del suo volume iniziale. Spianatela ed incorporateci 75 gr. di burro. Riformate una palla. Infarinare anche questa. Rimettetela coperta a lievitare. Levate non appena avrà raggiunto il doppio del volume. Spianatela e lavoratela per 5 min. circa. Incorporateci 75 gr. di burro. Unite la frutta candita tagliata a pezzi. Lavorate bene. Passate del burro su due placche da forno. Date forma di colomba grande con una parte d'impasto. Usate la restante pasta per formare piccole colombe. Sistemate la prima in una teglia e le altre nell'altra. Coprite con carta oleata. Lasciate ancora a lievitare in luogo caldo per 30 min. circa. Pennellate la superficie delle colombe con del tuorlo sbattuto. Velate con granelle di zucchero. Usate un acino di uva secca per creare l'occhio della colomba. Fate riposare altri 5 min. circa. Infornate a 190°C. Fate trascorrere 10 min. e poi abbassate la temperatura. Coprite le colombe con della carta oleata imburata. Vengono stimati dai 15 ai 30 min. di cottura in base alla grandezza della colomba.

CUCINA: Pasqua.

A cura di Marco Bassi - Pediatria

. La pastiera napoletana

500 g di pasta frolla surgelata	500 g di ricotta	un pizzico di cannella
200 g di zucchero		2 dl di latte
220 g di grano cotto (si trova in scatola anche nei supermercati)		30 g di burro
40 g di cedro candito		5 uova
40 g di arancia candita		50 g di zucchero a velo
		1 limone - sale

Fate scongelare la pasta a temperatura ambiente, versate in una casseruola il grano, il latte, il burro e la scorza grattugiata di 1/2 limone; lasciate cuocere per 10 minuti mescolando spesso. Passate al setaccio la ricotta e amalgamatevi lo zucchero semolato con la cannella, la rimanente scorza di limone grattugiata, il sale e la frutta candita tagliata a dadini. Unite 4 tuorli, la crema di grano e 3 albumi montati a neve; mescolate bene. Imburrate una tortiera del diametro di cm 24 e foderatela con la pasta frolla che avrete steso con il mattarello allo spessore di circa 1/2 cm. Ritagliate la parte eccedente, ristendetela e ricavatene delle strisce. Versate il composto nella tortiera, livellatelo, ripiegate verso l'interno i bordi della pasta e decorate con strisce formando una grata che pennellerete con un tuorlo sbattuto. Infornate a 180° gradi per un'ora e mezzo; lasciate raffreddare e, prima di servire, spolverizzate con zucchero a velo.

Pizza dolce di Pasqua

gr. 250 di zucchero	gr. 45 di rosolio di cannella
olio gr. 100	buccia di un limone e di mezzo arancio
burro gr. 30	6 uova intere
lievito di birra gr. 25	12 gocce di estratto di vaniglia
gr. 10 di semi di anice	6 gocce di limone
gr. 40 di vinsanto	cannella e arancio

Diluite il lievito con circa gr. 50 di acqua tiepida e amalgamatelo a gr. 100 di farina. Lasciatelo in luogo tiepido e riparato a lievitare. Nel frattempo montate le uova "a scrivere". Unite allora tutti gli ingredienti e per ultima la farina lievitata. Imburrate delle teglie a bordi alti (cm. 15) e riempiatele per un terzo. Ponetele in luogo tiepido e lontano dalle correnti d'aria a lievitare: saranno pronte per il forno quando la pasta avrà riempito i recipienti fino all'orlo. Passate allora in forno a calore basso (120°-150°) mantenendo la temperatura costante per il tempo di cottura che è di circa due ore.

INTERNET: Second Life (terza parte)

A cura di Angelo Amboldi - Chirurgia 1°

Concludo gli articoli sul mondo fantastico e apparentemente immateriale di Second Life (SL) scrivendo di faccende concrete: guadagnare, parlare e costruire.

Guadagnare in SL

La maggior parte degli utenti spende nella stessa Second Life i Linden dollars (L\$) che possiede, acquistando oggetti, vestiti, identità, case, un paese, un'isola o negozi; tuttavia, come accennato negli articoli precedenti, i L\$ hanno la possibilità di essere convertiti in dollari reali, dal momento che esiste un vero e proprio cambio ufficiale soggetto alle leggi di mercato (1 dollaro USA è l'equivalente di circa 200 L\$).

Premesso che si possono anche acquistare Linden dollars tramite carta di credito (cambiando la valuta da euro o dollari USA), per creare un proprio capitale quel che serve è fantasia e spirito di iniziativa, come nella vita reale (RL).

Cercherò di illustrare brevemente alcune fonti di guadagno:

- stipendio settimanale: i sottoscrittori del "Premium Account" ricevono dai creatori di Second Life, il Linden Lab, uno stipendio settimanale di 300 L\$;
- utilizzo del "camping": si tratta di far sedere su di una sedia o una panchina il proprio Avatar allo scopo di rendere popolosa (per chi ricerca quelle coordinate) una nuova Land; il compenso varia dai 10 ai 20 L\$ all'ora e arriva ai 50-100 L\$ se viene richiesto anche di scrivere in chat, parlare o gesticolare;
- varianti del "camping": lasciare il proprio Avatar a danzare, a passeggiare oppure a pulire vetri, strade o quanto serve, sempre allo scopo di far sì che i motori di ricerca considerino frequentato, e quindi interessante, quel territorio. Chiaramente è solo un espediente provvisorio dei proprietari per lanciare un nuovo sito, però rende (è il primo e più semplice metodo per far soldi in SL, soprattutto da parte dei più giovani);
- scrivere articoli per giornali o periodici virtuali o partecipare a campagne pubblicitarie: se si viene apprezzati si riesce a guadagnare bene, anche come freelance;
- sbocchi per esperti in linguaggio di programmazione: creazione di "script" per le più svariate funzioni, in particolare per gestualità, movimenti, animazione realistica di oggetti (auto, biciclette, moto, navi, aerei e così via), filmati automatici, situazioni meteorologiche e scritte scorrevoli o display esplicativi illustrati;

continua __

INTERNET: Second Life (terza parte)

A cura di Angelo Amboldi - Chirurgia 1°

- moda: creazione di abiti e accessori (i più abili hanno introiti importanti e regolari);
- pubbliche relazioni: se il proprio Avatar appare attraente e originale è possibile proporsi o essere contattati per sfilate, pubblicità, ambientazioni e servizi fotografici SL (in questo mondo è facile fotografare); all'apertura di nuove attività i proprietari spesso cercano dei PR che stiano qualche ora al giorno in linea, a disposizione degli eventuali clienti di Second Life, o che cerchino di coinvolgere Avatar di passaggio, interessandoli, illustrando i prodotti e convincendoli all'acquisto;
- musica: animatore o DJ nelle discoteche virtuali;
- creazione di texture: molto richieste data la presenza di innumerevoli superfici da rivestire, colorare e personalizzare;
- organizzazione di eventi: concerti, esibizioni canore o vocali, letture di testi, presentazione di nuovi prodotti anche della vita reale (RL);
- essere protagonisti di eventi: è possibile suonare in diretta, cantare, recitare, essere parte dei componenti di un'orchestra o di un gruppo;
- design: sono molto ricercati ingegneri e architetti di Second Life, allo scopo di creare oggetti, giardini, arredi, abitazioni, palazzi, uffici, paesi o intere città per conto terzi;
- vendita o affitto di terreni o di isole, per conto terzi o in proprio;
- rivendita: avendo una buona quantità di L\$ e di fantasia a disposizione si può comprare un'isola, attrezzarla, costruirci e rivenderla; è stata ed è una delle maggiori fonti di guadagno reale in Second Life.

La voce in SL Da qualche mese in SL è possibile parlare e ascoltare direttamente gli interlocutori, sia in una discussione di gruppo che in un dialogo privato (analogamente a quanto si fa utilizzando la tastiera con la scrittura); l'unica cosa che serve è una cuffia con microfono, in alternativa si possono sfruttare il microfono e gli altoparlanti incorporati di un portatile. Tramite il software integrato Voice è anche possibile fare udire la voce del cantante o il suono dello strumento del musicista, fare duetti o musica di gruppo, ognuno dalla propria abitazione (ovviamente anche da nazioni o continenti diversi), far partecipare a un concerto che si svolge nel mondo reale gli utenti di Second Life, raggruppati in teatri, stadi o piccoli club virtuali.

continua _

INTERNET: Second Life (terza parte)

A cura di Angelo Amboldi - Chirurgia 1°

Costruire in SL

La cosa fondamentale da comprendere è che in Second Life si può costruire solo se si è affittuari o proprietari di un terreno, oppure se si è in una Sandbox pubblica.

Le Sandbox sono aree di costruzione libera messe a disposizione dei visitatori a cura delle Land più importanti: un oggetto finito può essere trattenuto dal costruttore oppure può rimanere in deposito nell'area stessa (per un tempo limitato).

Second Life è un mondo che si basa totalmente su grafica tridimensionale (3D) la cui base è un singolo oggetto geometrico detto Primitive o, più brevemente, Prim; ogni terreno può contenere un numero massimo di Prim.

Un Primitive può assumere varie forme, tra cui un cubo, un parallelepipedo, un cilindro, un prisma, una sfera, un torus, un tubo o un anello; a queste unità si aggiungono l'erba e gli alberi, alcuni già predisposti dai Linden, che rappresentano comunque una unità.

Un Oggetto è un insieme raggruppato di Prim (da 1 a 255).

La creazione di un Prim o di un Oggetto viene definita Rezzare (dall'inglese to rez).

In varie Land si tengono corsi periodici di costruzione tuttavia, se si ha pazienza e tempo, ci si può cimentare facilmente utilizzando il programma che appare facendo click col tasto sinistro del mouse in un proprio terreno o in una sandbox pubblica: si visualizzerà una superficie circolare trasparente divisa a spicchi (ci interessa quello con scritto Create).

Facendo click su Create accediamo alla finestra di costruzione (Build) dove possiamo scegliere con quale forma partire: vedremo l'oggetto comparire sul terreno, senza texture, formato da un asse X (rosso), un asse Y (verde) e un asse Z (blu).

A questo punto si deve sperimentare e fare pratica scegliendo posizione nello spazio, rotazione, direzione e così via. Le opzioni sono molte (contenute nelle schede a linguette: General, Object, Features, Texture e Content) e ci permettono di plasmare come vogliamo la materia 3D, di ricoprirla della trama o del disegno che preferiamo (texture, appunto) e di renderla "solida", "attraversabile", semitrasparente o "flessibile", oppure opaca o luminosa.

L'oggetto finito viene reso realistico unendo tra loro, a gruppi, i Prim che lo compongono (usando l'opzione Link) in modo da poterlo trattare come un'entità unica (esempio: quattro lunghi e sottili cilindri fissati ad un parallelepipedo piatto portano alla formazione di un tavolo; l'effetto è massimo se si utilizza un colore o meglio una texture per legno, plastica o metallo).

Quando si crea un oggetto dobbiamo decidere chi può modificarlo oltre a noi (un'altra persona, un gruppo di appartenenza, chiunque o nessuno).

Si deve decidere inoltre se è un oggetto in vendita (nella scheda General) e se è bloccato o no. In caso di messa in vendita dobbiamo fissare un prezzo e decidere se permettere al nuovo proprietario di apportare modifiche e di duplicarlo.

Costruire capi d'abbigliamento e accessori è un po' più complicato; si tratta di gestire vari Prim e di prendere in considerazione l'adattabilità alle strutture maschili o femminili e alle differenti corporature; per facilitare il compito degli stilisti di Second Life sono stati creati programmi a varia finalità; per chi ha fantasia ma non vuole esagerare con le complicazioni esistono software, meno articolati tuttavia molto potenti, che aiutano la confezione del modello finale tramite tutorials o basi di lavoro già predisposte (esempio: il GIMP, scaricabile gratuitamente). Con questo, e in molti sensi, metto un punto. Punto.

GIOCHI ENIGMISTICI

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

Miscellanee

ABITI
ALONE
AORTA
ARCO
CAPI
CIPRIA
CIUFFO
DEDICA
DEISMO
DELEGA

DEMONI
DENARO
DURO
EDITTO
PALI
PELI
PENA
RETE
URNA
VITA

ABETE
AGILE
AGIRE
ALANO
ALBUM
ALIBI
ALITO
ALONE
BANCA
BEATO

BELLA
BELVA
BEONE
BIADA
CAMBI
RARE
ROLLE
SETA
SOLI

CHIAVE - (2-4) Compongono lo scheletro:

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

CHIAVE - (8) Belletto per labbra:

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

COMUNICAZIONE AI SOCI
**CRAL DEGLI OPERATORI SOCIO
SANITARI DEL RHODENSE**

Corso Europa n° 250 20017 RHO (MI)

Cod. Fisc. – P.IVA: 11498300158

Tel/fax Passirana 0293509380

Tel/fax Rho 02994303729

Sito Web: www.aogarbagnate.lombardia.it/cral_rho

OGGETTO : CONVOCAZIONE ANNULE SOCI

Si comunica ai soci Cral Degli Operatori Socio Sanitari del Rhodense, che l'annuale assemblea generale si terrà presso la sala riunioni della Direzione Sanitaria P.O. di rho il giorno **Martedì 1 aprile 2008** alle ore 24.00 in prima convocazione, il giorno **Mercoledì 2 aprile 2008** alle ore **21.00** in seconda convocazione.

L'ordine del giorno sarà il seguente:

Approvazione bilancio e attività anno 2007.

Approvazione bilancio e attività anno 2008.

Varie ed eventuali.

Vista l'importanza dei punti all'ordine del giorno, si invitano tutti i soci a partecipare numerosi.

Rho, 22/01/2008

Il Presidente

CRAL DEGLI OPERATORI

SOCIO SANITARI DEL RHODENSE

Angelo Pastori



Auguri di Buona Pasqua

**NELL'UOVO DI PASQUA CHE MAI CI SARA' ? C'E' FORSE NASCOSTA LA FELICITA' ?
APRITELO PIANO PIANO, SE NO LA PER LA ,LA DOLCE SORPRESA SCAPPARE
POTRA'**

Bridge di Maurizio Cagno Pediatria P.O Rho

LA RISPOSTA 1 S.A. SULLE APERTURE DI UNO A MAGGIORE

(1 Cuori ♥ 1 Picche ♠)

In questo tipo di risposta confluiscono le mani medio-deboli di 4-9 P.O. con cui si sarebbe risposto naturalmente 1 S.A. e tutte le altre "invitanti" con punteggio da 10 a 12 P.O.

Con mani di questo tipo:

♠ x x	♥ R x x	♦ A D x x	♣ Q x x x
♠ x	♥ A D x x x	♦ R F x x	♣ x x x
♠ x	♥ x x	♦ R D F x x x	♣ R D x x x
♠ x x	♥ x x	♦ x x x	♣ A R D x x x
♠ x	♥ x x	♦ x x x	♣ R D F x x x x

Si risponde sempre 1 S.A. che risulta **FORZANTE** per l'apertore che deve obbligatoriamente ridichiarare con una mano decente di 12 P.O. mentre può passare con una mano insoddisfacente di punteggio inferiore.

Seconda dichiarazione dell'apertore: **Passo** con ♠ x x x ♥ A R x x x ♦ R x x ♣ x x
 - 2 Fiori ♣ con ♠ x x ♥ A D F x x x ♦ R x x ♣ R x x

- 2 Quadri ♦ con ♠ A x x ♥ A D F x x x ♦ R x x ♣ x x

Seconda dichiarazione del rispondente: **2 Picche** con ♠ x x ♥ F x x ♦ x x ♣ R D F x x x

- 2 S.A. con ♠ x x ♥ R F x x ♦ F x x ♣ A D x x

- 3 Fiori con ♠ x ♥ x x x ♦ D x x ♣ A R D x x x

- 3 Picche con ♠ A x x ♥ x x ♦ R x x x ♣ A x x x

In pratica il rispondente mostra automaticamente una mano di 10-12 P.O. quando supera il livello di guardia costituito da 2 nel colore di apertura (2 Cuori in questo caso).



CALCIO

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

Anche quest'anno il CRAL partecipa ai campionati di calcio a sette organizzato dal centro sportivo "Sportificio di Origlio". Dopo i preliminari la squadra si e' qualificata per la serie C. Con l'aiuto di tanti soci ed esterni dopo la terza partita del girone di ritorno, siamo primi in classifica. Di seguito vi riportiamo la classifica generale e buon Seven League a tutti.

Per chi volesse tifare l'appuntamento e' tutti i sabati pomeriggio.

Calcio a Sette SEVEN LEAGUE 2007/2008
SERIE C Classifica generale alla 12° giornata

Squadra	Pt	G	V	N	P	Gf	Gs	Dr
CRAL OSPEDALE RHO	31	12	10	1	1	56	29	27
RAJA ROVELLASCA	27	12	9	0	3	29	19	10
PULI&EDIL	22	12	7	1	4	32	25	7
NEW BLACKS	21	12	7	0	5	43	37	6
AUTOVER	20	12	6	2	4	30	24	6
TICINO PLAST	16	12	5	1	6	33	35	-2
AC DENTI	13	12	4	1	7	37	37	0
LOOK POSATURE	10	12	3	1	8	31	58	-27
LA FENICE	9	12	2	3	7	22	36	-14
CRUZ DE MARAGASH	6	12	2	0	10	30	43	-13



SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

A cura di Francesco Zaffaroni - Anatomia Patologica P.O. Rho

DISCO STORES

DATA/ORA	TEATRO / LOCALE	PREZZO
29/03/2008	Belly Dance Superstar Teatro Smeraldo Milano	Da 25.00
02/03/2008	The Cure Palasharp Milano	46.00
02/03/2008	Nightwish Palalido Milano	34.50
06/03/2008	Him Alcatraz Mlilano	32.20
10/03/2008 20:00	Overkill Alcatraz Milano	25.30
27/03/2008 21:00	Antonello Venditti DatchForum Assago	Da 28.75 a 51.75
29/03/2008 21:00	Alicia Keys DatchForum (ex Forum) Assago	Da 34.50
02/04/2008 21:00	James Blunt Alcatraz Milano	32.00
05/04/2008 21:00	Tiger Armi Musicdrome (ex Transilvania) Milano	19.55
06/03/2008 20:00	Him Alcatraz Milano	32.20
13/04/2008 19:00	KAMELOT: Ghost Opera European Tour 2008 Alcatraz Milano	.25.30
15/04/2008	Mark Knopfler DatchForum Assago	Da 34.50



SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

A cura di Francesco Zaffaroni - Anatomia Patologica P.O. Rho

TEATRO NUOVO**Dal 19/02/2008 Al 20/04/2008****I RAGAZZI DI AMICI, PLATINETTE, PAOLO CALISSANO AD UN PASSO DAL SOGNO Musical**

Un nuovo spettacolo dei ragazzi di amici dopo i successi ottenuti con “Footlose” e “Lungomare”. Un musical ispirato al libro di Chicco Sfondrini e Luca Zanfarlin che a già venduto

Dal 01/04/2008 Al 20/04/2008**VITTORIA BELVEDERE “L’ALTRO LATO DEL LETTO” Commedia musicale**

Una divertente commedia , già rappresentata in Spagna ,che vede il debutto teatrale di VITTORIA BELVEDERE ,da bravissimi ballerini,dalle coreografie di Fabrizio Angelini e da un orchestra di 7 elementi

Dal 22/04/2008 Al 11/05/2008**MAURIZIO CASAGRANDE “IO SPERIAMO CHE ME LA CAVO”****Commedia musicale**

Maurizio Casagrande protagonista di “Carabinieri” torna in teatro ,con un musical con 9 attori e 5 bambini

Dal 13/05/2008 Al 01/06/2008**BIAGGIO IZZO “IL RE DI NEW YORK”**

Commedia musicale

*continua* _

SPETTACOLI TEATRALI E CONCERTI

A cura di Francesco Zaffaroni - Anatomia Patologica P.O. Rho

TAETRO CIAK**Dal 19 febbraio al 9 marzo Jekyll & Hyde** Il Musical**Dal 11 al 16 marzo Giorgio Tirabassi** Coatto unico ... senza intervallo**Dal 1 al 6 aprile Andrea Rivera e Lisa Lelli** Prossime Aperture**Dal 8 al 20 aprile Alessandro Bergonzoni** Nel**Dal 6 maggio Antything Goes** Il Musical**TEATRO SMERALDO****Dal 4 marzo** Ballandi Entertainment presenta **Mariangelo Melato** in “Sola me ne vo”**Dal 1 aprile** Politema Genovese, Teatro Colosseo e Officine Smeraldo presentano
“Hair” The American love Rock Musical**Dal 6 maggio** Lorenzo Vitali Entertainment presenta “Profondo Rosso” Il Musical*continua* _

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 Chambery

(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)

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 è 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

continua _

CONVENZIONI ANNO 2008

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

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

continua __

CONVENZIONI ANNO 2008

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

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 lacrima-
li,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

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 (MI)Ingresso Riservato ai Soci

ARCHIMEDE SAS

CONVENZIONI ANNO 2008

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

di Di Razza Giuseppe & C. Via Livello 25 20017 Rho Tel . 02 9300878 – 9315377

E-mail : rho@kiron.it

Referente Sig.ra Paola Airaghi

Kiron è una rete in franchising di mediazione creditizia, in regola con la Legge 108/96.

Presso la nostra agenzia troverete i seguenti prodotti:

- Mutui

- Prestiti personali



- Leasing

Presso la nostra agenzia avrete anche la possibilità di trovare l'immobile adatto alle vostre esigenze.

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****

Per maggiori informazioni visitare sito:www.turituri.com

ARREDAMENTI 2000 IN BRIANZA

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

TEL.0362 642435 CELL.339 8039797

www.2000arredamenti.it

CONVENZIONI ANNO 2008

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

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

HOTEL SANDRA Via Bergamo 24, Rivazzurra di Rimini TEL.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

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

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%

2008 / euro	24/05-13/06	14/06-27/06	28/06-11/07	12/07-01/08	02/08-08/08	09/08- 22/08
Bed & Breakfast	25.00	25.00	25.00	28.00	30.00	35.00
Pensione com-	35.00	39.50	41.50	44.50	47.50	54.50
Bambini 0 - 2-	-	-	-	-	-	-
Bambini 2 - 8-	50%	- 50%	- 50%	- 50%	- 50%	- 50%
Bambini 8 -12-	30%	- 30%	- 30%	- 30%	- 30%	- 30%
3° - 4° letto	20%	- 20%	- 20%	- 20%	- 20%	- 20%

*) I suddetti prezzi si intendono al giorno per persona (pensione completa), per periodi superiori a 3 giorni e comprendono: vitto, alloggio, climatizzazione, tasse, Iva, servizi, cassaforte, Tv in camera e balcone, uso comune di cabine al mare, parcheggio coperto e recintato, ampio giardino e parco giochi. Le bevande ai pasti sono incluse nei prezzi. Per soggiorni inferiori si applica un supplemento di €5,00 a persona al giorno

continua

CONVENZIONI ANNO 2008

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

****ALL INCLUSIVE:** tutti i servizi di pensione completa + 1 ombrellone e 2 lettini a camera, acqua e vino locale e bevande ai pasti + 1 ingresso gratuito a persona al Parco Mirabilandia.

Mezza pensione: riduzione del 10% sul prezzo della pensione completa

Camera singola: supplemento di € 6,00 al giorno. **OFFERTA FAMIGLIE**

Novità 2008	24/05-13/06 30/08-14/09	14/06-27/06	28/06-11/07 23/08-29/08	12/07-01/08	02/08-08/08	09/08-
All inclusive	€ 42.50	€ 46.50	€ 48.50	€ 51.50	€ 54.50	€ 61.50
1 settimana	€ 285.00	€ 315.00	€ 330.00	€ 350.00	€ 375.00	€ 425.00

HOTEL PALACE* Varazze** Via Gaggino, 37 - 17019 Varazze (Sv) Tel: 019.97706 - Fax: 019.932175 Tel: 019.97706 - Fax: 019.932175
www.hotelpalacevarazze.it - e-mail: info@hotelpalacevarazze.it

PERIODI	CAMERA + COLAZIONE*		MEZZA PENSIONE		PENSIONE COMPLETA	
	DBL	SGL	DBL	SGL	DBL	SGL
A: 07.01-5.04 10.04 -31.05 14.10 - 23.12	€ 75,00	€ 45,00	€ 50,00	€ 53,00	€ 57,00	€ 60,00
B: 03.06 - 07.07 16.09 - 06.10	€ 90,00	€ 50,00	€ 55,00	€ 60,00	€ 67,00	€ 70,00
C: 05.04 - 10.04 31.05 - 03.06 07.07 - 04.08 26.08 - 16.09	€ 100,00	€ 55,00	€ 60,00	€ 65,00	€ 73,00	€ 75,00
D: 04.08 - 26.08 06.10 - 14.10 23.12 - 06.01	€ 115,00	€ 70,00	€ 80,00	€ 83,00	€ 90,00	€ 95,00

SUPPLEMENTI (con pagamento diretto in hotel): *cani di piccola taglia(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%

CONVENZIONI ANNO 2008

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

TARIFFE 2007

* Tariffe giornaliere

*Le tariffe camera e colazione si intendono a camera

* Le tariffe di pensione completa e mezza pensione si intendono per persona

* soggiorno minimo pensione completa e mezza pensione:
PERIODI A/B/C 3 notti : PERIODO

D 7 notti

* durante i week end e nei Ponti le tariffe potranno subire
delle variazioni****DALLE TABELLE VERRA EFFETTUATO UNO SCONTO DEL 20% PER TUTTI I SOCI
CRAL******VILLAGGIO TURISTICO LIDO PARADISO CLUB GE.VI.TUR.Srl**
84050,MARINA DI PISCIOTTA(SA) TEL 0974 973232 FAX 0974 973577
Uff.Prenotazioni:Via Val Seriana 3 20052 MONZA TEL 039742485 /039736062-FAX

LISTINO PREZZI 2007	RISERVATO AL CRAL	
Prezzi per persona a settimana in pensione completa	BUNGALOW MEDI-TERRANEO*	BUNGALOW
SPECIALE AMICIZIA Dal 09 al 16/06	360	378
Dal 16/06 al 23/06	413	427
Dal 23/06 al 30/06	462	476
Dal 30/06 al 07/07	518	532
Dal 07/07 al 14/07	518	532
Dal 14/07 al 21/07	539	560
Dal 21/07 al 28/07	539	560
Dal 28/07 al 04/08	553	574
Dal 04/08 al 11/08	651	672
Dal 11/08 al 18/08	728	749
Dal 18/08 al 25/08	651	672
Dal 25/08 al 01/09	511	525
Dal 01/09 al 08/09	420	434
SPECIALE AMICIZIA Dal 08 al 15/09	360	378

continua _ .

CONVENZIONI ANNO 2008

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

*il bungalow mediterraneo e' in muratura con alcune pareti in stuoia.

Prezzi comprensivi di iva al 10%(eventuale tassa di soggiorno esclusa) Tessera club inclusa. Bambini in 3°letto: fino a 2 anni: Gratis. Da 2 a 4 anni al giorno: € 12 in Giugno e Settembre, €14 in Luglio e Agosto.

Da 5 a 12 anni sconto 50% in terzo letto.

Adulti in 3°letto: sconto 20% in 4°letto: sconto 40%

SPECIALE SETTIMANE

Dal 16 al 23/06, dal 23 al 30/06, dal 30/06 al 07/07, dal 14 al 21/07, dal 28/07 al 04/08, dal 25/08 al 01/09, dal 01 al 08/09: **SCONTO DEL 50% SUL 3° E 4° LETTO.**

A RICHIESTA QUOTE SPECIALI PER GRUPPI.

SOLUZIONE GIOCHI ENIGMISTICI

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