

Il Giornalino



Trimestrale del Cral Degli Operatori
Socio Sanitari del Rhodense
Dicembre 2001 - numero 32

Il Giornalino

Riservato ai soci "CRAI" degli Operatori Socio Sanitari del Rhodense Numero 32 Dicembre 2001

In questo numero

Sommario

EDITORIALE	2
POLITICA E SOCIETA'	3
ACROSTICO	4/5
MANHATTAN	6
RICORDO DI DON GIUSEPPE	7
TWIN TOWERS	8
PUBBLICITA'	9/10
COMUNICAZIONE AI SOCI	11
CUCINA	12/16
IDEE	17
PUBBLICITA'	18
INTERNET	19/20
LIBRI	21
MUSICA CLASSICA / ROCK	22/23
COMUNICAZIONE AI SOCI" FESTA SOCIALE- AUGURI"	24/25
BOWLING. CLASSIFICA	26/28
BRIDGE	29/30
MTB. CILISMO. CLASSIFICHE	31/32
COMUNICAZIONE AI SOCI	33
FOTOGRAFIA	34
CLASSIFICHE PESCA	35
RECENSIONI TEATRALI	36/37
PROGRAMMA SPETTACOLI	38/39
CONVENZIONI 2001	40/42



La Redazione
Direttore : Angelo Pastori
Composizione : Luciano Rossetti
Battitura dei testi : Tony Paladini
Correttore di bozze : Laura Dondoni- Germana Garbo
Stampa : Adriano Bertola



Stampato in Proprio

EDITORIALE: "Il presepe"

Cari soci ben trovati. Il titolo vuole richiamare il periodo che ci apprestiamo a vivere, quello del Natale. Purtroppo anche quest'anno per i soci del P.O. di Passirana non è stato possibile utilizzare il famigerato "Capanno" e non si sa perché. Forse verrà utilizzato nella notte di Natale, per qualche rappresentazione del presepe vivente. Quindi anche quest'anno, per la distribuzione dei tradizionali pacchi natalizi, abbiamo fatto ... i soliti salti mortali. Come possono costatare i nostri soci, i tempi cambiano, gli anni passano, il numero dei soci si mantiene sempre ad un buon livello, ma la sede non si trova ancora. Passi per il P.O. di Rho, (anche se con un po' di buona volontà si potrebbe risolvere il problema, noi abbiamo qualche idea), ma per Passirana, dove gli elementi atmosferici continuano la loro demolizione del famigerato capanno rendendo ancora più dispendiosa e onerosa la sua ristrutturazione, non si capisce perché sia tutto fermo. Per quanto riguarda le nostre possibilità e competenze noi facciamo il possibile, ma quando le decisioni dipendono da altre persone e vagliate da altri uffici, vedi Ufficio Amministrativo di Garbagnate e Ufficio Tecnico di Passirana, la situazione diventa impraticabile. Purtroppo dobbiamo ricordare dalle pagine del nostro notiziario un altro socio che ci ha lasciato, Biagio Tummolo. Lui, insieme ad altre persone, aveva fatto parte della commissione preparatoria voluta dai rappresentanti sindacali dell'allora U.S.S.L. 33, per la rifondazione del nostro cral. Si mostrò da subito attivo e competente, purtroppo, per cause di forza maggiore, nonostante fosse stato eletto, ha dovuto rinunciare all'incarico. Nelle pagine interne del nostro notiziario sono state pubblicate due poesie scritte da soci, sull'atto di terrorismo di New York. In proposito il direttivo, riunitosi il 17/09/2001, ha deciso di inviare una lettera di solidarietà al Console degli Stati Uniti con sede a Milano. Questo atto ci sembrava un omaggio a tutte le persone innocenti morte, in quel tragico 11 settembre.

Passando a note più piacevoli, invitiamo tutti i soci a leggere attentamente le pagine interne del nostro giornalino per prendere nota dei numerosi appuntamenti di questo mese di dicembre.

Volevamo ringraziare inoltre tutti i collaboratori che anche quest'anno ci sono stati vicini, per permettere la realizzazione delle attività proposte dalla nostra associazione. Invitiamo loro, e tutti gli altri soci, a presentare la candidature per le elezioni che si terranno nei primi mesi dell'anno prossimo.

Tanti auguri di Buon Natale e Felice Anno Nuovo a tutti voi e alle vostre famiglie.



Politica e società

A cura di Laura Dondoni - Squadra di Supporto

CHE GIORNO SARA' DOMANI

Domani è un altro giorno" diceva l'indimenticabile protagonista di "Via col vento" davanti alle macerie fumanti della guerra. Anche per gli americani, colpiti dal terrificante atto terroristico che ha distrutto i grattacieli simbolo di Manhattan e il Pentagono (simbolo della sicurezza nazionale) domani è un altro giorno. Lo è anche per noi europei che abbiamo condiviso con il popolo americano il senso dell'orrore e dello sgomento davanti alla morte di migliaia di vite umane. Ma che giorno sarà domani, quale futuro si prospetta davanti a noi?

E' questa la domanda che tutti noi ci poniamo davanti a tanta crudeltà, avvertendo nell'aria i gelidi venti di guerra che si preparano e (da che vi scrivo) già in atto.

Tutti sentiamo nell'animo la voglia di giustizia e di sicurezza dopo quanto è accaduto negli Stati Uniti. Ma questi sentimenti non possono essere confusi con odii razziali e religiosi. Non possiamo permettere che altre vite vengano uccise in nome di vendette di Stato. Il terrorismo non deve avere tregua, questo è il punto. Ma il terrorismo non si combatte alla cieca. Se c'è una giustizia internazionale, questa deve essere rivolta solamente contro i responsabili del massacro di New York e Washington. E' in queste scelte drammatiche, ma giuste, che la democrazia dimostra di essere superiore a qualsiasi regime fondamentalista e autoritario. Dalla stessa America avanza l'idea che la lotta al terrorismo deve essere fatta anche cancellando dal mondo guerre, fame, povertà e ingiustizie. Solo in questo senso dobbiamo sperare che domani sarà sì un altro giorno, ma che sia migliore di quel tragico 11 settembre.



Acrostico
A cura di Saveria Nicosia - Lavanderia P.O. Rho

NATALE NASCITA
DI CRISTO

NATALE: festa di tenerezza dell'unione della famiglia. Spirito e cose sembrano aleggiare in un clima armonioso nel quale anche la natura si immedesima.

N	NASCE
A	ATTRAVERSANDO
T	TERRA
A	ANGELO
L	LEALE
E	ENERGIA
N	NATURALE
A	ACCOLTO
S	SPONTANEAMENTE
C	CRESCIUTO
I	ISRAELE
T	TRAMITE
A	AIUTO
D	DONNA
I	ISRAELITA
C	CREDENTE
R	REPUTATA
I	ILLIBATA
S	SEGNATO
T	TEMPO
O	ORIGINI



BUON NATALE

B BENVENUTO
U UMILE
O ONNIPOTENTE
N NAVIGHI

N NOVITA'
A ARMONIA
T TENEREZZA
A AMORE
L LIBERTA'
E EMOZIONI



Christmas

Acrostico
A cura di Saveria Nicosia - Lavanderia P.O. Rho

BUON NATALE
BUON ANNO

B	BIMBO
U	UOMO
O	OVUNQUE
N	NASCI
N	NOTI
A	ATMOSFERE
T	TINGENTI
A	L'ANIMA
L	LIBERI
E	EMOZIONI
B	BUONI
U	UMORI
O	OSSERVI
N	NUOVO
A	ANNO
N	Che NASCE
N	NUOVI
O	ORIZZONTI



N	NEVICATA
E	NASCE
V	ESTROSA
I	VOLTEGGIANDO
C	IMPETUOSA
A	CALPESTANDO
T	ALBERI
A	TETTI
	AIUOLE

Christmas



G	GELO
E	GRIGIA
L	ESSENZA
O	LOGORA
	OMBRA



Manhattan

A cura di Attilia Villa - Rianimazione

Undici settembre:
un giorno come un altro
nella grande città americana.
Persone per le strade brulicanti di auto,
saracinesche aperte
e uno splendido sole nel cielo terso.
Pochi istanti;
e un boato assordante.
Aerei kamikaze in picchiata
contro le torri
e in breve tempo, il crollo.
Macerie e fumo,
tempio di morte,
sadico gesto di un pazzo che canta
mentre parte della città muore.
Nel silenzio
grida e pianti, persone incredule che osservano
e negli sguardi, atroce dolore
per chi
sotto le macerie
non ha più vita.
Realtà crudele,
file di corpi straziati
gelido manto di morte.
E nel cuore della gente
una sola domanda:
perché?

Settembre 2001



Ricordo di Don Giuseppe
Personale Rianimazione

Parlare di Don Giuseppe, del suo breve periodo presso la nostra Azienda in qualità di Cappellano e non solo, non è facile. Una persona che non si dimentica. Quando qualche anno fa fece il suo ingresso, la prima impressione fu quasi di indifferenza. Persona minuta, scavata nel viso, fragile fuscello che sembrava dovesse rompersi da un momento all'altro.

E sotto questa apparenza, si nascondeva una persona instancabile, spesso presente nel nostro reparto (Rianimazione). Era diventato parte di noi. Non c'era giorno che non chiedesse notizie di ogni paziente, e più il tempo passava più riuscivamo a capire che persona meravigliosa fosse. Con lui si poteva parlare di tutto senza il pericolo che si scandalizzasse.

Rispettava il nostro modo di pensare, il nostro modo di parlare a volte poco ortodosso.

Persona che dietro al sorriso nascondeva la sua sofferenza, il suo sapere che non sarebbe vissuto per molto tempo, persona dimentica di se stesso per l'altro.

E negli altri reparti aveva sempre una parola per tutti. Se gli venivano date delle offerte in denaro, non teneva niente per sé: li spendeva per chi non aveva niente. Soffriva della sofferenza dell'altro e tutte le sue forze erano al servizio della comunità. Sapeva capire nel profondo lo stato d'animo delle persone, era vicino, ma senza imporsi. Tutto questo fino a quando non venne ricoverato. Era il 14 maggio e solamente due giorni dopo giunse nel nostro reparto per grave edema polmonare. Abbiamo seguito la sua sofferenza con rispetto e timore, coinvolti nel profondo. Ci era venuto a mancare qualcosa di grande, e vedere quel corpo nel letto aiutato dalla respirazione artificiale non ci sembrava vero.

Non riuscivamo a farcene una ragione. La sua ultima sofferenza: 6 giorni dove ognuno di noi sperava e dove la speranza si affievoliva ad ogni ora. E poi la fine: era il 22 maggio.

La sua vita su questa terra era finita e nel nostro cuore tanta tristezza. La sua persona ha lasciato un grande vuoto ma anche un grande insegnamento: quello dell'amore incondizionato.

Il suo ricordo è una pietra miliare: è presente in ogni angolo del nostro reparto. E da tutti noi solo... Grazie Don Giuseppe.



Twin Towers

A cura di Mario Villa - C.U.P. presidio di Passirana

Silenzio...
 tacciano i boati d'aerei esplosi
 tacciano i rimbombanti grigi crolli
 tacciano assurde politiche voci
 e sia infranto il silenzio
 dalle sole voci dei tristi pianti
 da pietosi ululati di sirene
 da lugubri campane d'agonia...

Silenzio...
 cos'altro se non divino silenzio
 di fronte alla distesa dei morti
 avvolti nei bianchi freddi sudari
 anonime sindoni contemplate
 dai lacrimosi occhi dei rimasti
 rovinosi dentro le sfatte membra
 macerie dal dolore coagulate,
 cos'altro se non divino silenzio...

Silenzio
 di fronte all'insanguinato tramonto
 che celestiale versa gioiosa
 luce su cementificate strade
 sull'incolpevole assassino acciaio
 nelle sconvolte menti
 negli affranti spiriti
 nei dilaniati cuori
 della città e dei suoi spettrali uomini
 agghiacciati spettri, viventi morti...

Silenzio,
 il divino silenzio - quale dio
 può assentamente tacere oggi?
 Il dio di Auschwitz, il dio dei gulag
 il dio d'ogni inumana cruda strada,
 il dio dei brulicanti campi profughi,
 delle affamate deserte distese
 percorse da uno scheletrico popolo,
 degli appestati,
 dei malarici,

dell'innocente sangue dei bambini
 sieropositivi, dei tumorali,
 d'ogni sofferente corpo malato
 perché ancora taci, dio crudele?
 E perché fino ad oggi noi abbiamo taciuto
 vedendo udendo odorando toccando
 lo sterminato popolo dei Giobbe?
 Perché dovremmo tacere domani
 tre interminabili minuti
 per poche migliaia di defunti
 se milioni d'incolpevoli vittime
 non ci hanno minimamente zittito,
 neppure fuggevole preghiera...?

Là dove nemmeno silenzio era,
 là dove là non era,
 là dove neanche era il dove,
 nella vuota inesistenza del niente,
 il fecondante Logos risonò
 e tutto ed ognuno esistette.

Silenzio,
 forse nuovo inizio,
 forse, ...



PUBBLICITA'**CENTRI DIMAGRIMENTO OVERLINE****CENTRO ESTETICO AUTORIZZATO METODO HENRI CHENOT**

RHO LOCALITA' MAZZO - VIA RISORGIMENTO 4 - TEL. 02.93909310.

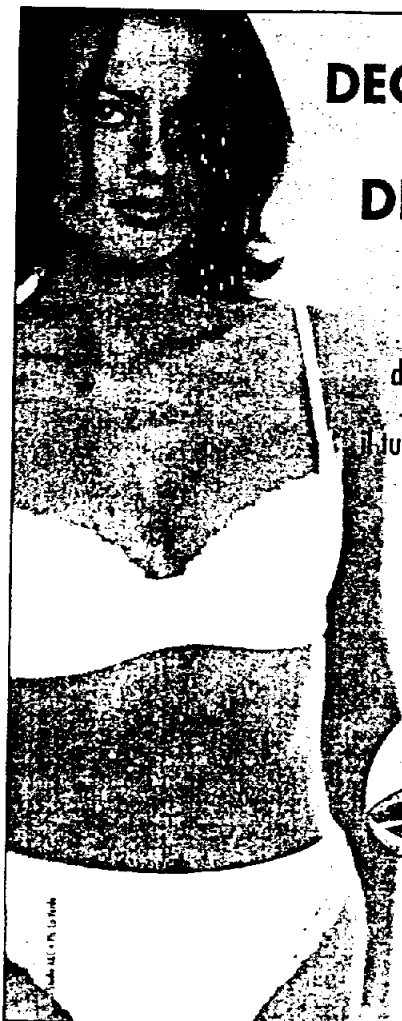
ORARI D'APERTURA DAL LUNEDI AL VENERDI DALLE 9 ALLE 20,30
GIORNO DI CHIUSURA SABATO.

PER PIACERE AGLI ALTRI E STARE BENE IN MEZZO ALLE PERSONE, BISOGNA PRIMA DI TUTTO PIACERSI; UN CORPO IN OTTIMA FORMA, OLTRE A ESSERE IL MIGLIORE MODO DI PRESENTARSI E' ANCHE IL SEGNO DI UNA GRANDE ATTENZIONE PER LA SALUTE E IL BENESSERE. VOLERSI BENE, PRENDERSI CURA DEL PROPRIO ASPETTO, AFFRONTARE LA VITA CON PIU' SICUREZZA; C'E' UNA MANIERA SEMPLICISSIMA PER RITROVARE UNA LINEA PERFETTA, PERDENDO TUTTI I CHILI CHE CI SONO FRA QUELLO CHE SEI E QUELLO CHE VORRESTI ESSERE. TUTTI I PROGRAMMI DI DIMAGRIMENTO, SONO PRECEDUTI DA UN'AC-CURATO CHECK-LINE CHE AIUTA GLI ESPERTI OVERLINE A VALUTARE LO STATO DI FORMA DEL CLIENTE.

- TRATTAMENTI BIOENERGETICI VISO HENRI CHENOT
 - TRATTAMENTO RUGHE
 - TRATTAMENTO DEPILAZIONI
- EMPLATE D'ALGUES FANGOTERAPIA HENRI CHENOT
 - TRATTAMENTO SENO
 - DOCCIA SOLARE
 - TRATTAMENTO CUIOIO CAPELLUTO
- MASSAGGIO BIOENERGETICO CON CAMPANE CORPO HENRI CHENOT
 - PROGRAMMA VISO ANTIETA' FEELING TIME FARMOGAL
 - PROGRAMMA SENO GOMMING SKIN CRISTHALLI FARMOGAL

**SCONTO 10% DIPENDENTI CRALL E FAMIGLIARI
SU TUTTI I TRATTAMENTI**

PUBBLICITA'



**DECIDI DI
VOLERTI BENE
DECIDI DI
DIMAGRIRE**

Volersi bene è importante: aver rispetto del proprio corpo e, soprattutto, della propria salute. Per dimagrire scegli **OVERLINE**: ritroverai il tuo aspetto migliore e ti sentirai finalmente in forma.

Contatta subito il centro di dimagrimento OVERLINE: si prenderà cura di te e del tuo benessere.

OVERLINE,
il sistema più sicuro per farti dimagrire progressivamente, in assoluto relax e senza alcun tipo di ginnastica.

Provalo subito!
In fondo cos'hai da perdere...
4, 8, 10 chili?

Prenota adesso il tuo trattamento dimagrante!

Fino a Natale, avrai la possibilità di provare l'efficacia del metodo OVERLINE con

**UN TRATTAMENTO
OMAGGIO
HENRI CHENOT!**

Overline

CENTRI DIMAGRIMENTO

Dimagrire con intelligenza

- ORARIO CONTINUATO 9-20
- PAGAMENTI RATEIZZABILI

RHO Località Mazzo (MI) • Via Risorgimento, 4 • Tel. 02.93909310

**COMUNICAZIONE AI SOCI**

Si informa che il Consiglio Direttivo, in occasione delle festività Natalizie, ha predisposto il tradizionale pacco dono a favore di tutti i soci, i quali potranno ritirarlo dal 18 al 21 Dicembre p.v. secondo le seguenti modalità:

- Dipendenti del P.O. di Rho, servizi territoriali ASL ed ex dipendenti pensionati:
PRESSO IL CORRIDOIO CHIUSO ADIACENTE LA RADIOLOGIA, CHE CONDUCE ALLA EX CHIESA, DA MARTEDI' 18 A VENERDI' 21 DALLE ORE 9,30 ALLE 14,30.



- Dipendenti P.O. di Passirana, ASL Passirana:
PRESSO LA DISPENSA DEL P.O. DA MARTEDI' 18 A VENERDI' 21 DALLE ORE 12.00 ALLE 15.00

Nell'occasione si potrà rinnovare l'iscrizione al CRAL restituendo il modulo predisposto e la tessera 2001 per la validazione 2002 (€ 16) in mancanza di questa si dovranno € 5.000 (€ 2.60). In aggiunta alla quota per la nuova tessera (non si applica ai nuovi iscritti).

A Passirana c/o Fabio ex Protocollo (Ufficio Personale).

Le iscrizioni proseguiranno nei mesi di Gennaio e Febbraio in date che verranno comunicate in seguito.

P.S.: i pacchi non ritirati in tempo utile, saranno devoluti in beneficenza.

Con l'occasione si porgono i migliori

Auguri di Buon Natale e Felice Anno Nuovo.

Per il **CONSIGLIO DIRETTIVO**
IL PRESIDENTE

(A. Pastori)



QUEST'ANNO IN OCCASIONE DELLA CONSEGNA DEL PACCO NATALIZIO, CI SARA' LA DISTRIBUZIONE DEI DONI AI FIGLI DEI DIPENDENTI ISCRITTI AL CRAL CHE HANNO ADERITO ALL'INIZIATIVA "BEFANA DEI BIMBI"



CUCINA : Natale 2001 ... Secolo nuovo, gusti di sempre

A cura di Marco Bassi - Pediatria

A Natale di solito si passa buona parte della giornata a tavola ed è piacevole per chi non deve correre dalla sala da pranzo alla cucina per controllare che tutto proceda per il verso giusto, preparare i piatti di portata, affettare, tagliare, accomodare..... Spesso anch'io sono in questa dolce, e scomoda al tempo stesso situazione ed allora quest'anno, pur rispettando la tradizione con dei piatti ormai collaudati, ho pensato di trovare il modo di prepararli prima, in modo da godermi le chiacchiere e i petteggolezzi sia durante l'aperitivo che durante tutto il pranzo.

Cominciamo allora con delle idee per l'aperitivo, che potrebbe essere un buon bicchiere di Champagne in cui avrete aggiunto un poco di Crème de Cassis per ottenere un ottimo Kir royale.

Fagottini al gorgonzola

Lavate l'uvetta, asciugatela e fatela rinvenire per qualche ora nel Vinsanto. Al momento di preparare i fagottini, scolatela a asciugatela con cura. Lasciate scongelare la pasta e con un tagliapasta rotondo da 6 cm ricavatene una ventina di dischi. Allineate i dischi di pasta sul tavolo e mettete al centro di ognuno un pezzetto di gorgonzola e qualche chicco di uvetta. Pennellate con acqua fredda il perimetro dei dischi e chiudeteli a mezzaluna premendo un poco tutto intorno. Una volta pronti, allineateli in una placca rivestita di carta da forno e lasciateli riposare per una ventina di minuti quindi pennellateli con il tuorlo d'uovo diluito con un cucchiaino di acqua fredda e metteteli nel forno a 200°. Lasciateli cuocere per circa venti minuti fino a quando saranno ben dorati e lasciateli un po' intiepidire prima di servirli.

**Ingredienti per circa
20 fagottini:**
500 g di pasta sfoglia
250 g di gorgonzola
50 g di uvetta sultanina
1 bicchiere di Vinsanto
1 tuorlo d'uovo.

Frollini al parmigiano

Setacciate la farina in una larga ciotola, fate la fontana e mettetevi il burro morbido a pezzetti e un bel pizzico di sale. Amalgamate i due ingredienti con la punta delle dita fino ad ottenere delle grosse briciole. Formate nuovamente la fontana e mettete al centro 2 tuorli d'uovo, il parmigiano e una generosa macinata di pepe. Impastate di nuovo rapidamente gli ingredienti il minimo indispensabile per ottenere un impasto liscio, quindi raccoglietelo a palla, avvolgetelo nella pellicola trasparente e fatelo riposare nella parte meno fredda del frigorifero per almeno un'ora. Stendete la pasta a uno spessore di mezzo cm scarso e, usando la rotella dentata, ritagliatela a bastoncini di cm 6x2. Con la punta della forchetta bucherellate in maniera regolare i bastoncini, quindi pennellateli con il tuorlo diluito con un cucchiaino di acqua fredda e spolverateli leggermente di sale.

**Ingredienti per 6
persone:**
100 g di farina
100 g di parmigiano
grattugiato
100 g di burro
2 tuorli d'uovo
sale e pepe.

continua ⇨

CUCINA : Natale 2001 ... Secolo nuovo, gusti di sempre

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Tritate finissime le noci e amalgamatele allo yogurt insieme all'olio, alla scorza di arancia, sale e pepe. Salsa ai cetrioli. Tritate finissimi i cetrioli e amalgamateli allo yogurt insieme alla maionese, al ketchup, alla senape, sale e pepe.

Dopo l'aperitivo, ricco da essere quasi un antipasto, possiamo continuare con una delicatezza:

Spuma di fegato

Tagliate i fegatini in due o tre parti e privateli dei nervetti. Teneteli per un paio d'ore in una ciotola sotto un filo di acqua corrente insieme al fegato di vitello. Mettete uno stampo da plum cake in frigorifero, quindi preparate la gelatina e lasciatela raffreddare fino a quando non avrà una consistenza oleosa. Versatene circa un terzo nello stampo e ruotatelo in modo che la gelatina lo rivesta completamente. Rimettete lo stampo in frigo e ripetete l'operazione dopo una mezz'ora. Scaldate il burro in un tegame largo, unite la cipolla tritata finemente e la pancetta tagliata a dadini e fate soffriggere dolcemente in modo che la cipolla non prenda colore. Scolate il fegato, asciugatelo con la carta da cucina e mettetelo nel tegame con una decina di bacche di ginepro schiacciate. Fate rosolare per qualche minuto girando spesso, quindi bagnate con il Cognac che farete evaporare prima di spegnere il fuoco. Insaporite con sale e pepe e fate raffreddare. Versate tutto il contenuto del tegame nel mixer e frullate sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, quindi travasatelo in una terrina posta dentro una ciotola contenente acqua e ghiaccio. Cominciate a sbattere con la frusta elettrica a velocità media, unite a filo la crema di latte e continuate a sbattere il composto fino a che diverrà gonfio e spumoso. Versate la spuma un po' alla volta nello stampo pressandola bene in modo che non rimangano vuoti. Lasciate la superficie e versatevi un dito della gelatina avanzata [se nel frattempo si fosse rassodata, scaldatela e fatela nuovamente raffreddare]. Mettete poi lo stampo in frigo [non nel freezer] per alcune ore o anche per tutta la notte. Al momento di servire, capovolgete lo stampo su un piatto di misura adeguata. Per facilitare l'operazione, rivestite lo stampo con un canovaccio precedentemente immerso in acqua bollente e ben strizzato. Decorate il piatto con fogliette d'insalata o di radicchio rosso, e la superficie della mousse con fettine di cetriolini o, volendo, di tartufo nero. Servite con triangoli di pan carré o di pan brioche leggermente tostati.

Ingredienti per 8

personali
 300 g di fegato di
 vitello
 300 g di fegatini di
 vitello
 100 g di pancetta
 100 g
 200 g di crema di
 latte fresco
 50 g di burro
 1 cipolla bianca
 10 bacche di ginepro
 100 g di cognac
 10 g di gelatina
 10 g di sale
 10 g di pepe
 10 g di olio
 10 g di maionese
 10 g di ketchup
 10 g di senape



continua ⇨

CUCINA : Natale 2001 ... Secolo nuovo, gusti di sempre

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Terminati gli antipasti, che avremo consumato continuando a bere lo Champagne già utilizzato per l'aperitivo, portiamo in tavola il piatto che sin dalla mia infanzia era per me sinonimo di festa grande: i tortellini o gli agnolotti. Per questa ricetta vi rimando ai numeri del 98 settembre e dicembre del " Il Giornalino ".

Su questo piatto andremo a servire un Lambrusco fermo o, come piace a me, una Barbera giovane ma ben ferma. Proseguendo a bere sempre una barbera, questa volta però affinata in barrique, o meglio ancora passando ad una bottiglia di Marzemino o di Kaldersee, porteremo in tavola uno dei simboli del Natale gastronomico:

Il tacchino ripieno di frutta

Lavate le prugne, mettele in una tazza e copritele di acqua calda, lasciandole per qualche ora fino a quando si saranno ammorbidite e gonfiate. Sbucciate le mele, tagliatele a dadini piccoli e spruzzatele con il succo di limone per non farle annerire. Tagliate a dadini piccoli anche la mollica di pane, mettetela in una ciotola, spruzzatela con il burro fuso e mescolate bene. Unitevi i dadini di mele, le prugne tagliate a pezzettini, le noci tritate, un'abbondante macinata di pepe, un cucchiaino da tè colmo di sale e mescolate con cura per distribuire bene gli ingredienti. Fiammeggiate il tacchino e svuotatelo. Ripulite la pelle da eventuali pennette e lavatelo a lungo sotto l'acqua corrente quindi asciugatelo, anche internamente, tamponandolo con la carta da cucina. Insaporite l'interno del tacchino con sale e pepe e riempitelo con il ripieno preparato. Cucite le due aperture del volatile con un grosso ago e del filo bianco resistente, quindi legate le cosce e le ali in modo che rimangano aderenti al corpo. Preparate un trito finissimo con il pepe verde, le foglioline di un rametto di rosmarino, cinque o sei foglie di salvia e un cucchiaino di timo. Pennellate completamente il tacchino con l'olio e fatevi aderire il trito preparato rivestendo tutta la pelle.

Ingredienti per 8 persone:

1 arrostito del peso di circa 3,5 kg;

2 kg di mele verdi;

3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva;

100 g di mollica di pane raffermo;

100 g di burro fuso;

100 g di noci tritate;

100 g di pepe verde;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

100 g di timo;

100 g di salvia;

100 g di rosmarino;

100 g di olio;

100 g di sale;

100 g di pepe;

100 g di burro;

100 g di mollica di pane;

100 g di mele;

100 g di prugne;

100 g di noci;

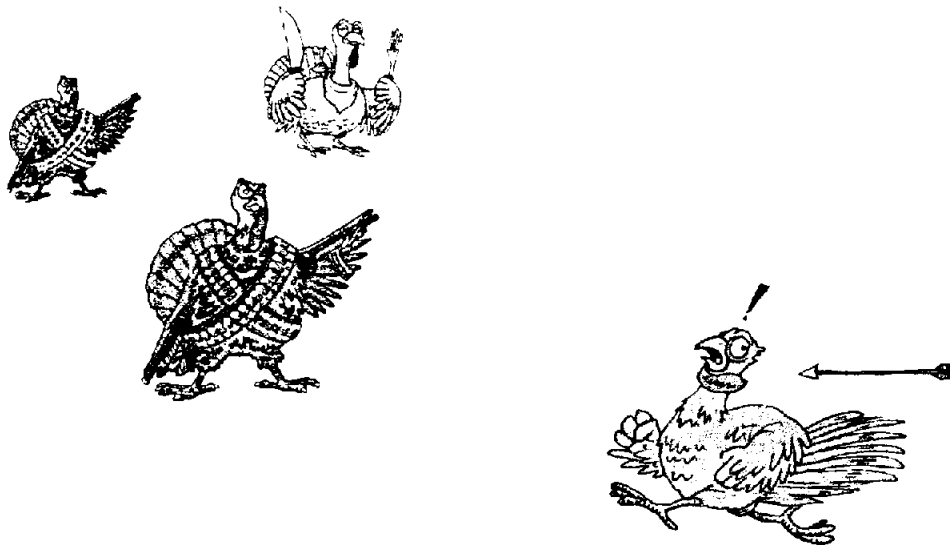
100 g di timo;

CUCINA : Natale 2001 ... Secolo nuovo, gusti di sempre

A cura di Marco Bassi - Pediatria

Sistematelo in una teglia ampia, possibilmente dotata di una griglietta interna e mettetelo nel forno precedentemente scaldato a 180°. Dopo la prima mezz'ora, coprite la parte del petto con un foglio di alluminio che toglierete durante l'ultima ora di cottura. Il tacchino dovrà rimanere in forno per circa tre ore e mezzo: durante questo tempo dovrete bagnarlo spesso con il sugo che si formerà nella teglia e, se la teglia stessa non è munita di griglia, dovrete girarlo almeno un paio di volte senza dimenticare, circa a metà cottura, di spolverarlo abbondantemente di sale. Una volta cotto, conservate il tacchino nel forno tiepido fino al momento di portarlo in tavola. Recuperate tutto il fondo di cottura, mettetelo in una casseruolina, e sgrassatelo completamente. Scaldatelo a fuoco dolce e, sbattendo con una frustina, amalgamatevi il composto di burro e farina. Se lo gradite, potete profumare la salsa con un goccio di ottimo Cognac e con uno schizzo di salsa Worcestershire. Al momento di servirlo, aprite il tacchino nella parte posteriore, recuperate tutto il ripieno con un cucchiaino e mettetelo in una legumiera. Versate la salsa in una salsiera riscaldata e accomodate il tacchino intero nel piatto da portata, affettandolo in tavola alla presenza dei commensali.

Per il dolce potrete sempre servire, accompagnato da un Moscato d'Asti, il classico panettone. Non mi resta che augurarvi un Buon Natale ed un Felice Anno Nuovo e come semprealla prossima



IDEE : Come rinnovare vetrine

A cura di Livia Arrigoni - Palestra

Basta poco per dare nuova vita ad una vetrinetta o a una porta a vetri.

Occorrono:

- pasta per contorni (color piombo o colorata).
- colori per vetro
- nastro adesivo di carta
- disegno da riportare
- taglierino

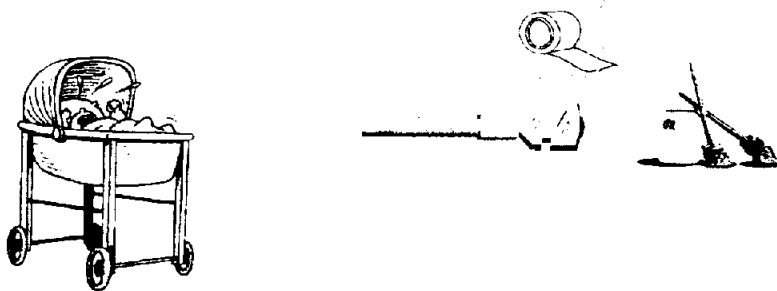
Per i primi esperimenti è meglio scegliere un disegno non troppo complesso, con contorni ben definiti. Riportarlo quindi su carta. Preparare il vetro da decorare pulendolo con un panno di cotone (che non lasci peli) e alcool qualche ora prima di iniziare il lavoro e avere cura poi di non toccare la superficie con le mani nude per non lasciare tracce di unto.

Quindi fissare il disegno scelto con del nastro di carta sulla parte opposta a quella scelta per la decorazione e seguire i contorni con la pasta premendo delicatamente il tubetto afferrandolo verso la fine. Finchè si schiaccia continuare a spostarsi lentamente per evitare accumuli in un solo punto. In caso di errore una volta asciutto correggere con una lametta da taglierino. La pasta per contorni servirà sia per decorazione sia per delimitare il colore durante la stesura ed evitare sbavature. Una volta preparata la base del disegno, si può passare a stendere il colore facendo attenzione a riempire bene gli spazi. Se nello stendere la pasta questa si è tesa troppo o si è stati troppo veloci, può accadere che si sollevi un po' della superficie ed il colore quindi poi filtri sotto rovinando il contorno. Attendere che sia asciutto poi correggere come spiegato prima e fare la correzione.

In caso di vetrinette è meglio effettuare il disegno all' interno perchè visto al contrario l'effetto è migliore. Per la pulizia utilizzare delicatamente un panno umido.

Buon lavoro!

P.S. Liva è diventata mamma, auguri a lei ed al nuovo arrivato Matteo.



PUBBLICITA'**POLIZZE AUTO ONLINE**

Benvenuto nel mondo **ZURITEL**
Caro socio,

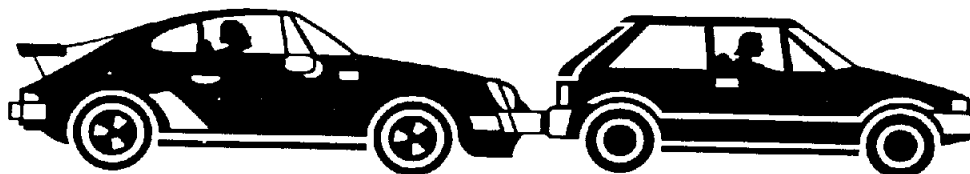
Dal 1° gennaio 2002 tutti i soci del CRAL degli operatori socio sanitari del rhodense potranno accedere all'innovativo servizio a condizioni estremamente vantaggiose

Il CRAL ha sottoscritto una convenzione con **ZURITEL**, il servizio specializzato nelle polizze online del gruppo **ZURICH ITALIA**.
Richiedere un preventivo o acquistare una polizza auto è semplice. Chiama il numero verde **ZURITEL 800247247** operativo dal lunedì al sabato dalle ore 9.00 alle 19.00, facendo riferimento all'accordo "CRAL ospedale di Rho".

In soli 5 minuti potrai verificare quanto risparmi. **ZURITEL** non è solo veloce nel fare preventivi, ma anche nella liquidazione dei sinistri.
Chiama subito!

Con la polizza auto online
Puoi accedere direttamente alle condizioni vantaggiose dell'accordo via Internet
Entra nel sito **www.zuritel.it**, registrati e con la password che ti verrà assegnata fai il tuo preventivo personalizzato digitando il codice convenzione: **orho00bb**.
Solo con questo codice e la tua password potrai avere la convenienza che **ZURITEL** riserva agli operatori socio sanitari del Rhodense.
In 5 minuti potrai verificare quanti risparmi.

Salva subito il tuo preventivo: alla scadenza della tua vecchia polizza auto potrai acquistare direttamente su Internet e pagare online con carta di credito, oppure off line mediante bonifico bancario o bollettino postale.
Che la tua polizza auto sia in scadenza o no, pensaci: assicurarsi è obbligatorio, spendere troppo no!



INTERNET : Privacy e Internet

A cura di Angelo Amboldi - Chirurgia 1°

Privacy e navigazione

Quando navighiamo in Internet lasciamo ovunque tracce del nostro passaggio fornendo, più o meno consciamente, notizie su preferenze, attitudini, attività lavorative, sulla nostra persona fisica e sulle nostre coordinate geografiche e anagrafiche.

Inoltre piccoli file di testo (cookie), insidiosi e ubiquitari, quasi invisibili, "registrano" continuamente i nostri accessi e costituiscono il punto di partenza per annunci, offerte, proposte e resoconti non richiesti, che ci giungono via e-mail.

A prima vista sembrano palesi violazioni della privacy, perseguibili per legge, in realtà spesso siamo stati noi stessi ad aver dato l'approvazione al trattamento dei dati personali, alle condizioni che ci sono state sottoposte (quelle lunghe colonne di parole al termine delle quali troviamo un "accetto" o un "non-accetto"!), per poter usufruire di un foglio di news, di una banca dati, di un motore di ricerca, di un videogioco multiutente, di un servizio di download di programmi, di immagini o di file musicali.

In Internet molti servizi sono presentati come "gratuiti"; in realtà questa gratuità è legata, ad esempio, alla registrazione del nostro numero di telefono, dell'indirizzo del nostro domicilio, dell'indirizzo della nostra casella di posta elettronica, di alcune risposte che daranno un preciso orientamento sui nostri gusti, sul nostro grado di istruzione, sulle attività del tempo libero, sugli sport che pratichiamo, e così via.

Inoltre, e questa è la parte "inconscia", i Provider (anche se obbligati a mantenere segreti i dati ottenuti) tengono registrazioni su hard disk degli indirizzi visitati dagli utenti e degli orari preferiti per l'utilizzo dei collegamenti.

Questo porta a un chiaro "profilo personale", utilizzabile ed utilizzato a vari scopi, prevalentemente commerciali e statistici (i dati possono anche essere messi a disposizione in caso di inchieste giudiziarie).

Un recente articolo, apparso su una rivista specializzata in computer, mostra interessanti caratteristiche dei vari Internet Provider italiani.

Ad un servizio offerto corrisponde sempre, come minimo, una richiesta di "dati" personali, alcuni dei quali sono evidenziati come "indispensabili" perché venga attivata la procedura di avviamento automatico della concessione di un servizio o di un prodotto.

Il Form di iscrizione non viene accettato se alcune caselle non sono riempite.

In generale, e per semplificare, ai "pro" di una connessione o di un servizio gratuito, conseguono i seguenti principali "contro", cioè le seguenti richieste di dati:

- nome, cognome, indirizzo;
- sesso, data di nascita;
- stato civile, numero di figli;
- professione;
- numero di telefono di casa e dell'ufficio; numero di cellulare;



continua ⇨

INTERNET : Privacy e Internet

A cura di Angelo Amboldi - Chirurgia 1°

- titolo di studio, interessi, attività sportive e ricreative;
- eventuale numero di codice fiscale;
- eventuale numero di carta di credito;
- eventuale numero di carta d'identità.

In base al tipo di navigazione compiuta dall'utente, un Sito, un Portale o un Provider sono in grado di programmare un lancio mirato, via e-mail, di offerte commerciali, di campagne promozionali, di proposte di lavoro e così via.

Privacy postale

Ci sono poche precauzioni da prendere, ma indispensabili:

- usare spesso la casella Bcc (Blind Carbon Copy) quando si manda lo stesso messaggio a più persone; in caso contrario ognuno dei destinatari avrà a disposizione la lista di indirizzi e-mail estratti dalla nostra agenda;
- quando si riceve un messaggio "strano", anche da un amico (tipo: annunci di virus, richieste di aiuto per malati o sofferenti, avvertimenti e così via), un metodo semplice per capire se si tratta di qualcosa di reale o no, è quello di inserire le parole chiave o il titolo completo della mail in un motore di ricerca (meglio un motore di ricerca che percorre l'intero contenuto delle pagine e non solo i titoli o le keyword, tipo Google su www.google.it): se l'argomento è rilevante avremo un immediato riscontro nel numero delle occorrenze segnalate; in caso contrario è probabile che la mail contenga virus o abbia lo scopo di controllare se il nostro è un indirizzo esistente ed utilizzato. Una frase inglese caratteristica che avverte che la ricerca si occupa di una notizia "inventata" è "this is an hoax";
- non rispondere mai agli spammer (persone che per vari scopi inviano mail a molti indirizzi contemporaneamente); soprattutto non cliccare mai su caselle tipo "se non desiderate ricevere più messaggi da noi, scrivete a questo indirizzo" (è un altro trucco per avere conferma che il nostro indirizzo esiste!);
- se inviamo una e-mail di protesta, mandiamola solo all'indirizzo del mittente, onde evitare che arrivi a tutti i navigatori coinvolti come noi nella ricezione di e-mail multi-indirizzo non desiderate.

Come hanno trovato il mio indirizzo?

Glielo abbiamo fornito noi stessi! Magari usando un motore di ricerca di MP3, o rispondendo a una inchiesta, o a un sondaggio, o partecipando a un forum, o a una mailing-list, o richiedendo delle notizie a siti specifici, o abbonandoci a riviste o siti professionali.



LIBRI

A cura di Raffaella Ghezzi - Palestra

IL VIAGGIO VERSO CASA

D. Catherine Dunne Ed. GUANDA, pagg. 260, £ 26.000

Il rapporto madre-figlia tra Alice ed Elizabeth è stato da sempre scandito da contrasti che solo James, figlio e fratello amorevole, è riuscito in parte a mediare. Quando a causa della malattia di Alice Beth torna a casa, non trova più davanti a sé l'antagonista di sempre, ma una donna fragile che non è più in grado di comunicare se non attraverso delle lettere scritte prima di aggravarsi. Attraverso questi scritti inizia una sorta di dialogo interiore che permetterà alle due donne di riavvicinarsi.

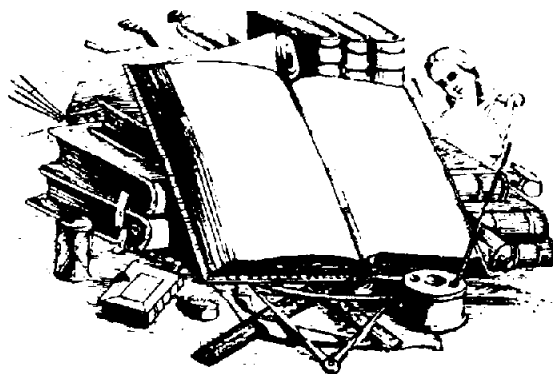
CHI E' L'AUTORE

Catherine Dunne è nata nel 1954 a Dublino, dove vive. Ha studiato letteratura inglese e spagnola e ha lavorato come insegnante. I suoi romanzi **LA META' DI NIENTE** e **LA MOGLIE CHE DORME**, sono usciti in Italia presso Guanda.

TI RACCONTO IL NATALE

Autori vari Ed. PAOLINE, pagg. 350, £ 44.000

Sono venticinque racconti caratterizzati da un messaggio positivo sul destino dell'uomo. Lo scopo è stato di recuperare, attraverso le parole di grandi scrittori europei (Tolstoj, Dickens, Andersen, Calvino, ecc.), il senso autentico del Natale. Infatti, pur rappresentando epoche e sensibilità diverse, ogni autore riesce a trovare un motivo di speranza, una ragione per la quale, nonostante tutto valga ancora la pena di vivere.



MUSICA ROCK : I dischi di natale.

A cura di Paolo Perfetti - Veterinaria

E ancora una volta siamo qui ad alambiccarci per pensare al miglior regalo per l'amico, la fidanzata, la moglie o il marito: "...ancora un cellulare ??? non ne posso più, né di regalarne né di riceverne in regalo..." "...una cravatta... ma è vent'anni che regalo cravatte a mio marito!!" insomma le classiche frasi di chi è indeciso e non sa che cosa scegliere né se il regalo sarà apprezzato dal destinatario dello stesso. Credo però che un buon disco, come del resto un buon libro od un buon film, in cassetta o in DVD, sarà sempre apprezzato.

Allora, per aiutarvi nella scelta musicale, vi indicherò alcune produzioni, magari non sempre di ultima pubblicazione, ma, sia per la loro veste sia per il loro contenuto, interessanti per un bel regalo natalizio.

Subito vi segnalo uno splendido Box Set di quattro CD di un mitico gruppo californiano: i BUFFALO SPRINGFIELD dove hanno militato mostri sacri degli anni sessanta e che sono, oggi, tornati sugli scudi con dischi bellissimi; sto parlando di Neil Young (di cui abbiamo già parlato su questo giornale) e Stephen Stills.

Il cofanetto si presenta con colori caldi, autunnali, con la scritta del gruppo come incisa su una targa metallica. Il libretto accluso è ricco di foto inedite e del racconto del gruppo. La musica, che si sprigiona come un'essenza alchemica dai quattro CD, inonda lo spirito di un messaggio unico, irripetibile e denso di umori californiani, di suoni utopici e di sogni e speranze ormai, purtroppo, appartenenti ad altre generazioni.

Altro cofanetto ed altre lacrime per i nostri portafogli: è in uscita un cofanetto di ben sei CD!!! dei CCR ossia i CREEDENCE CLEARWATER REVIVAL, una delle migliori band americane degli anni fine sessanta primi settanta, mirabilmente guidata dai due fratelli John e Tom Fogerty.

Nella loro musica, vicino a melodie tipiche degli anni cinquanta, il rock'n'roll, per intenderci, compaiono suoni rhythm'n'blues di New Orleans e lo Swamp Rock delle paludi della Louisiana. In uno dei sei CD vi sono alcuni brani rari che coprono la produzione del gruppo nel decennio '60-'70; negli altri CD sono contenuti i nove album ufficiali, in veste completamente rimasterizzata. Una vera ghiottoneria per gli amanti di questa band.

Vi segnalo l'ennesimo Box (2 CD) di successi di ELVIS PRESLEY " 50 greatest love songs" il cui unico limite è quello di essere una splendida antologia del grande rocker in cui, però, non compare alcun brano inedito.

Attesa spasmodica anche per il nuovo disco di MICK JAGGER front man inossidabile dei granitici e sulfurei Rolling Stones. Dovrebbe intitolarsi "Goddess on Doorway". La musica dovrebbe contenere varie influenze: atmosfere arabe, ballate e brani pop e fra gli ospiti faranno capolino Bono degli U2 e Lenny Kravitz. Per ora non so dirvi nulla di più.

*continua =>*

MUSICA ROCK : I dischi di natale.

A cura di Paolo Perfetti - Veterinaria

Velocemente : è annunciato un Box Set di 5 CD (ancora...!!!) dei pirotecnici e ridondanti KISS che conterrà ben una trentina di brani inediti; pronto un "Greatest Hits" della dark band per antonomasia, i CURE; un " Best of" dei leggeri e poppeggianti CORRS e dei SIMPLE MINDS; per i nostalgici del pop melodico ecco un doppio CD dei brani migliori dei BEE GEES; e poi... e poi basta, l'elenco dei titoli in uscita che mi ha faxato il mio amico Roberto del negozio Carillon di Rho è troppo ricco e intenso; la notte è fonda, gli occhi chiedono un meritato riposo (anche perché la scrittura di Roberto non è delle migliori!), quindi un consiglio: per tutti i Cd in uscita che non hanno trovato spazio in queste brevi righe, andate da lui e chiedetegli tutto quello che volete.

Un augurio di buone feste natalizie anche se, come dicevano i nostri padri, "mala tempora currunt".



COMUNICAZIONE AI SOCI

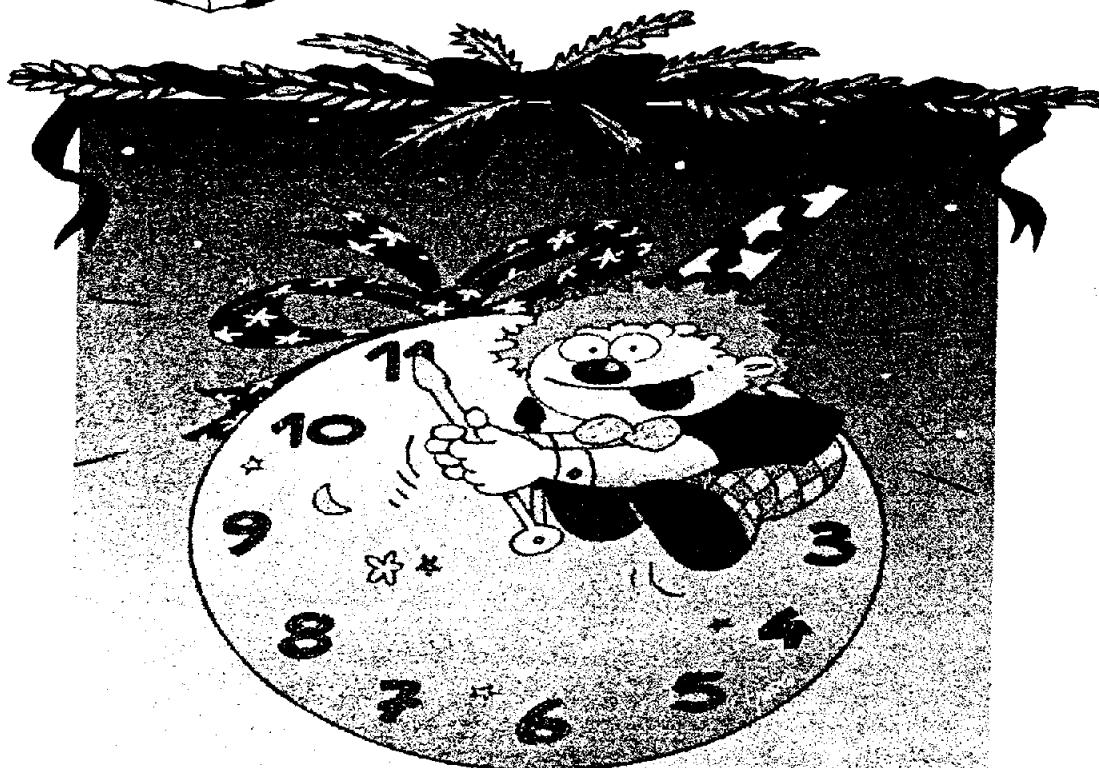
Festa sociale



Il Consiglio è lieto di invitare tutti i soci alla
8ª Festa Sociale che si terrà giovedì
20/12/2001 alle ore 21.000 presso la discoteca "Paradise" Via Filarete 4
San Lorenzo di Parabiago.
Si ricorda a tutti i soci che si devono presentare muniti di tessera, che permetterà
l'ingresso del socio con un accompagnatore.
A coloro che non presenteranno la tessera sarà negato l'ingresso alla discoteca.



COMUNICAZIONI AI SOCI



IL DIRETTIVO DEL CRAL
AUGURA A TUTTI BUONE
FESTE E UN FELICE
ANNO NUOVO



BOWLING : Qualche osservazione.

A cura di Angelo Ringoli - Officina sede di Rho

Ciao ragazzi, visto, ce l'abbiamo fatta! Anche quest'anno siamo riusciti a portare a termine con l'ultima partita, il nostro torneo di Bowling.

Bene, tre maschi e tre femmine si sono disputati il titolo dei migliori nelle gare di quest'anno.

Cominciamo dalle femminucce;

1. Classificata-Con ben 1558 punti Bonello Piera, si è dimostrata nettamente più forte, partecipando a quattro gare su cinque. Questo sì che è giocare per divertirsi, ma è anche un bel vincere!

2. Classificata-Bergantin Rosy con 1444 punti ha portato a termine anche lei quattro gare su cinque dimostrando, come gli anni passati, del resto, molta passione per questo gioco. Il punteggio totalizzato nelle partite disputate non le ha reso molta giustizia, segno che la fortunata in qualche fase l'ha abbandonata. Porta pazienza Rosy, che ci vuoi fare, sono sicuro che andrà meglio l'anno prossimo!

3. Classificata-Garavaglia Annalisa. Anche lei ha disputato quattro gare su cinque; tranquilla, ponderata nel tiro, oserei dire pacata e disinvolta, tiro lento ma preciso anche perché 1424 punti non sono certamente pochi per una che non gioca spesso o no? Ciò significa che oltre ad essere un'infermiera provetta è anche una grande giocatrice. Complimenti, ma non mollare puoi fare sicuramente di meglio!

4. Classificata-Dondoni Laura. Nonostante la mano da poco operata hai anche tu totalizzato complessivamente 1192 punti partecipando a quattro gare su cinque. Questo perché, come per gli altri, ti sei molto divertita anche quest'anno con noi. Guarda che l'anno prossimo ti vogliamo più in forma ok?

5. Classificata-Adami Catia. Dopo la seconda partita aveva totalizzando 705 punti in due gare su cinque. Ha preferito ritirarsi davanti a sì tanta bravura, ci spiace per lei, d'altronde nessuno è perfetto! Senza offendere naturalmente.

6. Classificata-Trifirò Mimma. Forse qualche problema personale non le ha permesso di condurre la penultima gara. Se l'avesse giocata chissà ...!

Passando ai maschietti ecco il resoconto.



continua ⇨

BOWLING : Qualche osservazione.

A cura di Angelo Ringoli - Officina sede di Rho

1. Classificato-con ben 1587 punti totalizzati, bravissimo è dir poco, fantastico non è appropriato, ma superlativo penso sia consono, pensando al punteggio raggiunto. La sua bravura e il suo braccio fatato gli hanno permesso di vincere una bella medaglia d'oro. Si proprio lui Paladini Tony Manero. Come un pistolero maneggiava la sua pistola (sembrava la 44 magnum dell'ispettore Callagan) con uno sguardo preciso e implacabile abbatteva senza pietà quei poveri birilli.

2. Classificato-E' lui il mitico Perotta Gianni con ben 1504 punti. Un difficile avversario per Paladini. Con i suoi infallibili tiri incrociati (guardando il personaggio si capisce perché) ha tallonato il primo classificato per un lungo periodo, ma alla fine ha dovuto cedere alla potenza del campione sociale. Non importa, sarà per l'anno prossimo.

3. Classificato-Il povero e sfortunato Ringoli Angelo. Già dall'inizio dell'anno per problemi alla mano destra non ha potuto partecipare alle prime gare giocandosi, forse il secondo posto, con 1207. Ma lui non si perde d'animo è pronto a scommettere per l'anno prossimo saranno fulmini e saette (si accettano scommesse in crodini o san bitter-cest plus facile!).

4. Classificato-Purtroppo anche quest'anno Ponzianelli Alberto non ce l'ha fatta. Nonostante la sua spasmodica concentrazione nulla ha potuto contro i grandi del Bowling. Ma a lui tutto sommato poco importa perché: "l'importante è divertirsi". Andrà sicuramente meglio il prossimo anno, anche perché totalizzare 932 punti portando a termine solo 3 delle 5 gare è un bel punteggio.

Ragazzi, sono stato noioso e forse anche logorroico lo ammetto. Però devo essere franco, grazie a voi soci e a tanti altri amici, anche quest'anno ci siamo divertiti, forse più di quanto ci potevamo aspettare. Scusatemi se nell'organizzazione c'è stata qualche sbavatura, ma è il primo anno che mi occupo in prima persona di questo gruppo, vi prometto che l'anno prossimo vi stupirò con ... effetti speciali.

Grazie a voi tutti e non mi stancherò mai di ripetere il nostro motto è "giocare per divertirsi".

Dal C.R.A.L. il vostro inviato Angelo Ringoli



BOWLING CLASSIFICA

<i>Classifica</i>	<i>Cognome Nome</i>	<i>Punteggio</i>
1°	BONELLO P.	1558
2°	BERGANTIN R.	1444
3°	GARAVAGLIA A.	1424
4°	DONDONI L.	1192
5°	ADAMI C.	705
6°	TRIFIRO' M.	630
7°	MAMMOLA M.	544
1°	PALADINI T.	1587
2°	PEROTTA G.	1504
3°	RINGOLI A.	1207
4°	PONZIANELLI A.	932
5°	RUGA R.	391

BRIDGE : Interventi con mani distribuzionali. Proseguimento.

A cura di Maurizio Cugno - Pediatria

*** Intervento in un colore a salto**

Il punteggio di **13-15 P.O. e monocolori di 6 o più carte**. La mano può contenere un altro colore quarto a lato. Con l'intervento a salto si descrive una mano ben definita contenente un palo **solido almeno sesto** con intenzione costruttiva.

Quando l'intervento viene effettuato a livello di 3 promette **14-16 P.O.** e un colore sesto chiuso o semichiuso (Come nel naturale di Culbestron).

Quando l'intervento a salto è in un nobile il **rispondente** si comporta in questo modo:

1. **Passo:** con mano debole.
2. **Appoggio a salto a colore: invitante** a livello di 3 con due carte e mezzo di copertura.
3. **Appoggio a 2 S.A.: invitante** con 9-10 P.O. e fermi sia nel colore avversario che nei due rimanenti colori non nominati.
4. **Appoggio a 3 S.A.: conclusiva** con 11-14 P.O., fermi nel colore dell'avversario e nei colori non nominati.
5. **Appoggio a 4 a Colore: conclusiva** con 12-13 P.O.
6. **Cambio di colore: forzante** con valori di testa.
7. **Surlicita: forzante**, chiede il fermo nel colore avversario.
8. **Cue-bid a 4:** mano molto forte con visuale di slam.

Quando l'intervento a salto è in un minore il **rispondente** si comporta nello stesso modo per l'appoggio a S.A. e la surlicita, mentre il cambio di colore in un nobile chiede al compagno l'appoggio terzo per giocare la manche.

*** Intervento a colore con doppio o triplo salto**

Gli interventi di questo tipo, altamente interdettivi, sono molto simili alle aperture di "barrage". Si effettuano con mani ben definite proprio perché il compagno deve valutare il passo, il sacrificio oppure anche la partita. Quando il doppio salto in un minore supera il livello di 3 S.A. la mano deve essere particolarmente sbilanciata (colore settimo e almeno una chicane e un doubleton).

*** Contro informativo:** garantisce almeno il punteggio d'apertura (12-13+ P.O.) con prese di testa da assicurare almeno **due prese difensive** e l'appoggio nei tre colori non nominati dall'apertore (4-4-4-1 col singolo nel colore d'apertura). Sull'apertura avversaria di un nobile per contrare bisogna possedere quattro carte nell'altro nobile con 12-13 P.O. oppure anche solo tre carte ma con 14-16 P.O. o solo due carte con 17+ P.O. Con una quinta nobile e 16+ P.O. prima si contra e successivamente si dichiara il proprio colore. Per cui la seconda dichiarazione del contraente in un colore nobile indica una mano forte di 16-18 P.O. mentre in un colore minore indica una mano debole di 12-15 P.O. (Da tener presente che dopo l'intervento in un nobile il contro indica una mano di circa 15 P.O.). Il rispondente può licitare:

1. Passo: punitivo e mai per debolezza.
2. Proprio colore senza salto: mano debole da 0 a 8 P.O. con precedenza per i nobili.
3. Proprio colore con salto: 7-10 P.O. e buon colore quinto.

continua ⇨

BRIDGE : Interventi con mani distribuzionali. Proseguimento.

A cura di Maurizio Cogno - Pediatria

. Risulta invitante a manche nel nobile.

4. 1 S.A.: 8-10 P.O. e fermo nel colore avversario

5. 2 S.A.: 10-11 P.O. con un buon fermo nel colore avversario. Nega una quarta nobile.

6. 3 S.A.: 12-14 P.O. bilanciati con almeno un fermo nel colore avversario, senza quarte nobili.

7. 4 nel nobile: conclusiva con almeno sei carte nel colore e valori distribuzionali.

8. Surlicita del colore avversario di apertura: è forzante di manche. Mostra almeno 11 P.O. o meno con mano contenente entrambi i nobili e valori distribuzionali. Con la surlicita, dopo il contro, si chiede al compagno contraente il fermo nel colore d'apertura avversaria oppure lo si invita a scegliere fra i due colori nobili. La surlicita del colore minore a livello di 4 indica una bicolore nobile 5-5 di forza non elevata, ma sufficiente per giocare la manche.

*** Surlicita del colore avversario d'apertura (Cue-Bid immediata).**

Invita il compagno a licitare fino alla manche, nonostante l'apertura avversaria. Indica una mano molto forte di tre perdenti e mezzo o meno, sbilanciata e con valori distribuzionali. Il rispondente deve annunciare il proprio colore anche con zero punti; mentre il surlicitante può proseguire con:

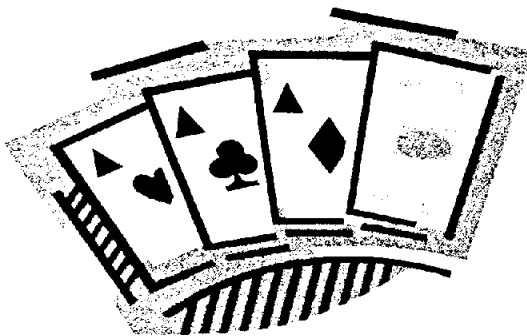
1. appoggio a livello col fit.

2. Proprio colore a livello con una monocolore.

3. Ripetizione della surlicita con la bicolore nei due restanti semi.

*** Interventi di stampo convenzionale.**

2 S.A. : mostra una bicolore grande (almeno 5-5). Se effettuata in prima mostra punteggio inferiore all'apertura (Sottoapertura) mentre in seconda mostra la forza di apertura. Il fondamento dell'intervento di 2 S.A. è quello di avvertire il compagno della bicolore grande per farlo attaccare in uno dei due colori o per suggerire una buona difesa.



MTB : Notizie finali.

A cura di Dario Venagli - Officina sede di Passirana

Cari soci ciclisti, anche per quest'anno la stagione è giunta al termine. Per il prossimo anno vorremmo organizzarci meglio all'inizio della stagione, per stilare un calendario con qualche gara non competitiva. Vorremmo proporre la partecipazione alla gara a squadre (12 persone) della 24 ore in Liguria, nel mese di settembre. Le persone interessate possono mettersi in contatto con Dario Venagli presso l'Officina Passirana tel. 2489.

Tanti saluti a tutti e buone feste.

P.S. (non mangiate troppo)



CICLISMO - CLASSIFICHE**MTB**

<i>Classifica</i>	<i>Cognome Nome</i>	<i>Punteggio</i>
1°	VENAGLI D.	600
2°	DIAZZI M.	600
3°	MAIORANO A.	480
4°	RADICI M.	460
5°	GNOATO M.	460
6°	CERIANI A.	460
7°	LAMPERTI V.	420
8°	PELIZZARI L.	260

CICLOTURISTI

<i>Classifica</i>	<i>Cognome Nome</i>	<i>Punteggio</i>
1°	CERIANI A.	606
2°	ARDITO A.	565
3°	PASSERINI L.	546
4°	MASSERONI R.	510
5°	BERRA G.	504
6°	RADAELLI R.	485
7°	MINORA R.	455
8°	ROSSETTI D.	440
9°	FAVALLI M.	315
10°	RADICE P.	280
11°	DELLA MURA T.	251

COMUNICAZIONE AI SOCI

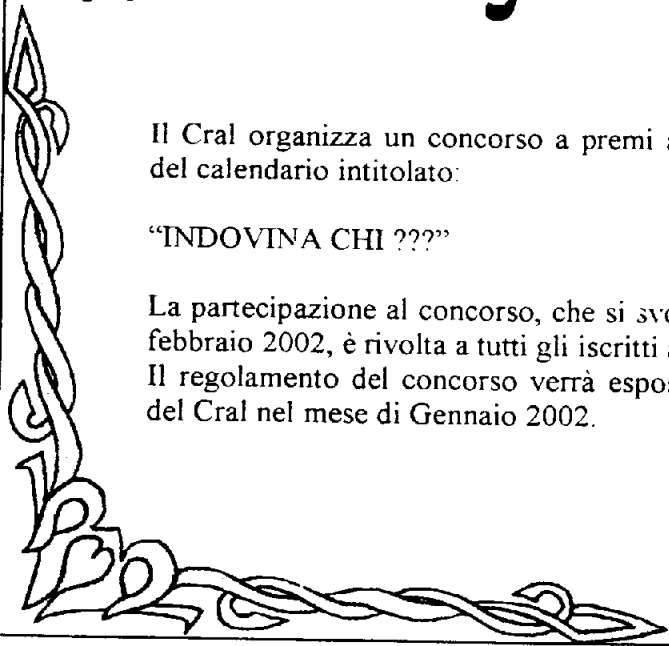
Solidarietà



Come tradizione, nel mese di dicembre verrà riproposta "I GIORNI DELLA SOLIDARIETA'" con il seguente calendario:

- 4 A.P.M.M.C. (Associazione Prevenzione Malattie Metaboliche Congenite) vendita di lavori manuali.
- 5 Associazione LA GOCCIA (vendita di panettoni, pandori, spumante).
- 19 Vendita di ghirlande e centro tavola preparate dai soci che hanno partecipato in questi anni ai corsi organizzati dal cral.

Carnevale ogni scherzo vale !!!



Il Cral organizza un concorso a premi abbinato alla pubblicazione del calendario intitolato:

"INDOVINA CHI ???"

La partecipazione al concorso, che si svolgerà nel mese di gennaio-febbraio 2002, è rivolta a tutti gli iscritti al Cral.

Il regolamento del concorso verrà esposto nelle bacheche ufficiali del Cral nel mese di Gennaio 2002.

FOTO : Gianni Berengo Gardini fotografo.

A cura di Giuseppe Cecchetti - Centro Trasfusionale Garbagnate

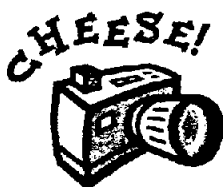
Certo che i libri fotografici costano !!! Questo edito dalla PELITI ASSOCIATI, (tel 02-76318501 fax 02764008295) lo si può acquistare per 110.000 lire; il corrispondente di 11 rullini di diapositive, di 15 rullini di stampe colore, di quattro sviluppi e stampe da 36 pose...

Mi sono sempre chiesto se valga più la pena di spendere soldi per cercare di fare delle belle fotografie, o per vedere e conservare delle belle fotografie fatte da altri ... in questo caso non ho avuto dubbi, ho comperato il libro **COPYRIGHT GIANNI BERENGO GARDIN** è il libro antologico del grande fotografo italiano; una rassegna di 50 anni di reportage che ripercorrono la storia e il costume di questo ultimo mezzo secolo.

Accanto alle fotografie più famose e celebrate quali "il vaporetto di Venezia", "il deposito dei treni a Milano", "la macchina in Gran Bretagna", sono presenti altre meno note ed alcuni scatti inediti.

Sono presentati alcuni dei temi principali della ricerca fotografica di G. Berengo Gardin: i reportages svolti all'estero, quelli svolti alla fine degli anni 70 sul lavoro e sulle case degli italiani, i lavori più legati all'indagine sociale come la ricerca sui manicomi, realizzata nel 1969 e quella più recente sugli zingari. Non mancano le foto legate all'osservazione del quotidiano che propongono una immagine surreale della realtà e altre che testimoniano un aspetto meno conosciuto della sua attività: quella del ritratto. Il messaggio, nella poliedricità del suo lavoro, esprime quella concordia e quella moralità di uomo e fotografo che lo accompagnano da sempre con una coerenza esemplare nel registrare la realtà, passando dagli aspetti più sofferti e cupi a quelli più leggeri e divertenti. Da ciò si conferma la grande personalità, sempre guidato da una moralità profonda che non lo ha mai portato a fare violenza sul soggetto fotografato, bensì a mantenere un distacco rispettoso, unitamente a una sensibile partecipazione emotiva. Gianni Berengo Gardin nasce il 10 ottobre 1930 a S. Margherita Ligure. Dopo aver vissuto in Svizzera, a Roma, Parigi e Venezia si stabilisce a Milano. Inizia a occuparsi di fotografia nel 1954; dal 1962 ci si dedica professionalmente. Ha collaborato con le principali testate della stampa italiana ed estera; ha pubblicato oltre 180 libri fotografici e ha tenuto circa 70 mostre personali in tutto il mondo. Le sue immagini sono inserite nelle collezioni di numerosi ed autorevoli musei e fondazioni culturali. Con il suo lavoro ed i suoi libri ha avuto importanti riconoscimenti e vinto numerosi premi internazionali. Chi proprio non volesse acquistare questo ultimo libro, può quindi trovare altri volumi in qualsiasi fotolibreria un poco attrezzata...Segnalo la

Carla Sozzani Corso Como 10 a Milano che oltre ad essere una fornitissima fotolibreria è anche una delle maggiori gallerie fotografiche milanesi.. chi invece volesse acquistare materiale fotografico ..faccia poi vedere le belle foto realizzate...la redazione del giornalino sta cercando belle immagini da mettere in copertina....



PESCA - CLASSIFICA

<i>Classifica</i>	<i>Cognome Nome</i>	<i>Punteggio</i>
1°	NASUELLI W.	119.780
2°	AGRINI A.	110.750
3°	DELFI G.	108.950
4°	CAMPAGNA R.	107.580
5°	SISTI R.	97.360
6°	BOSONI G.	97.200
7°	RAMBALDI A.	73.820
8°	ARRIGO L.	57.970
9°	ZUCCA T.	52.300
10°	GUARALDO C.	37.950
11°	LAINO V.	26.220
12°	DE MAIO M.	21.970
13°	SANGALETTI T.	13.390
14°	CARRINO C.	7.170

RECENSIONI TEATRALI

A cura di Mariarosa Mutinelli - Centro Trasfusionale Rho

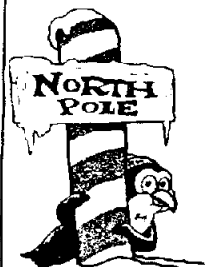
QUEL CHE SAPEVA MAISIE

di Henry James, regia di Luca Ronconi

con Mariangela Melato, Annamaria Guarneri, Sabrina Capucci, Galatea Ranzi

Scritto nel 1897 da Henry James, il più europeo tra gli scrittori americani, autore di molte opere narrative da cui sono stati tratti anche film (Daisy Miller, La coppa d'oro, I bostoniani) il romanzo "Quel che sapeva Maisie" si appresta a prendere vita sul palcoscenico di via Rovello in un' inedita edizione teatrale curata da Luca Ronconi.

E' in un' Inghilterra agiata d' inizio secolo che prende avvio la storia di Maisie, una ragazzina il cui destino appare segnato dalla separazione dei genitori e dalla costruzione, da parte degli stessi, di nuove, ramificate, unità familiari. Vittima e carnefice, la fanciulla "rilanciata da una racchetta all' altra , come una palla da tennis", attraversa un complesso reticolo di relazioni e ambienti su cui è proiettata l' ironia di James "più profonda del mero ovvio". Un' ironia profonda, una visione lucida dell' Europa e degli europei, cui Ronconi darà corpo e voce, sul palcoscenico del Teatro Grassi, in un itinerario che rimanda, seppur in termini inversi, allo sguardo straniato sull' America di Vladimir Nabokov e alla sua Lolita, grande successo della stagione scorsa al Teatro Strehler. Quel che sapeva Maisie offre dunque un' altra occasione per verificare la capacità del teatro di passare da un territorio culturale ad un altro, da un genere all' altro, di cambiare registro e forma espressiva nel segno di una vera e propria ricerca drammaturgica. Quel che sapeva Maisie segna anche un ritorno di Luca Ronconi a Henry James, dopo le regie di "Nella gabbia" e dell' opera lirica "The turn of the screw (Giro di vite)" di Benjamin Britten, tratta dall' omonimo romanzo di Henry James.

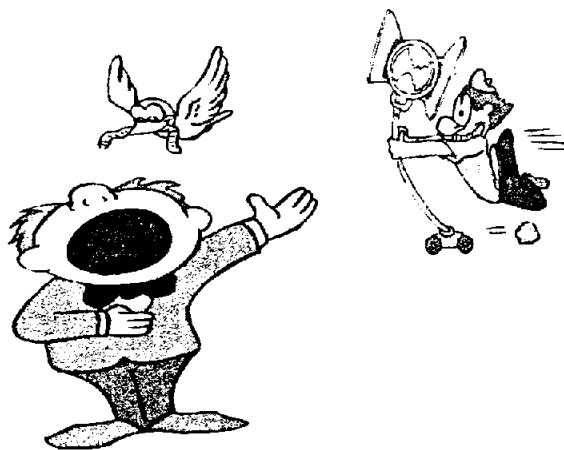


RECENSIONI TEATRALI

A cura di Mariarosa Mutinelli - Centro Trasfusionale Rho

LA PICCOLA BOTTEGA DEGLI ORRORI

Saverio Marconi, dopo aver presentato la sua nuova edizione di "Grease", ha appena inaugurato un revival del suo primo spettacolo musical "La piccola bottega degli orrori". I suoi collaboratori hanno ribattezzata questa edizione La medio-grande bottega degli orrori, perchè il regista l' ha fatta crescere un po' come la pianta carnivora che ne è la protagonista, dalle sue dimensioni iniziali da teatrino Off Broadway a quella di uno spettacolo di tutto rispetto allestito su un palcoscenico normale, adatto ai grandi teatri. E naturalmente non c' è una piccola band ad accompagnare le canzoni, ma un' orchestra vera e propria, regolarmente piazzata davanti, sotto la scena. Anche la scenografia è più estesa, così come lo sfondo di New York evocata nell' azione (ci sono persino due vagoni di metropolitana che passano di tanto in tanto) e i sapienti costumi finto-poveri prima, e vero-kitsch poi di Zaira De Vincentiis. La scena è di Giancarlo Mancini, le coreografie piene di gustosi rimandi agli anni Sessanta e Settanta, di Fabrizio Angelini (che è anche il co-regista insieme a Saverio Marconi di "Grease"). Dopo la prima edizione del 1988, anno del suo debutto, questo musical è stato ripreso e con insolito fervore si manifesta nella nuova edizione con nuovi dettagli e ritmo trascinate. Un cast tutto nuovo e pieno di elementi aggiunti come il terzetto nero che fa da coro composto da Barbara Coni, Stella Rotondaro, Francesca Tourè che è davvero una bella sorpresa. Felice Casciano è Orin, l' infame dentista con ritmo, humour e giusta ferocia. Carlo Reali, che è Mushnick, è come sempre delizioso e si ritaglia un paio di momenti straordinari tutti suoi. La vera sorpresa è la coppia dei protagonisti. Non che si potesse dubitare del talento di Manuel Frattini, ma qui è in un ruolo molto diverso dai suoi soliti. Quanto a Rossana Casale, ancora una volta esplora nuovi territori di canto, inutile dirlo, con splendidi risultati, e ci rivela altre affascinanti capacità di attrice.



CONVENZIONI ANNO 2001

A cura di Antonio Carannante - Officina sede di Passirana tel. 2489

GINA LEBOLE S.r.l. Abbigliamento

ABBIGLIAMENTO UOMO DONNA BAMBINO A PREZZI DI FABBRICA

SEDI: MILANO P.TA NUOVA ,46 TEL .02/29062485

MILANO BAGGIO VIA CASTROVILLARI , 25 TEL.02/48910773

MILANO S.S.GIOVANNI VIA G. DI VITTORIO TEL.02/2620703

LODI LOC. CRESPIATICA S.S 235 LODI CREMA 6 TEL.0371/484070

LEGNANO (MI) VIA PER CASTELLANZA ,33 TEL.0331/546990

LIPOMO (CO) S.S. PER LECCO , 9 TEL.031/558052

PRATELLI EXPRESS

VIA DANTE , 33 oppure Via MATTEOTTI ,78 RHO (MI) Tel. 02-93502976 .

STAMPA COLORE Sconto15% + RULLO OMAGGIO, SENZA RULLO OMAGGIO

Sconto 25% RISTAMPA COLORE 20%, SVIL. DIA 36 POSE 20% INGR. DA NEG
SU CARTA KODAK 20% SU TUTTI I RULLI Sconto 20%**ISTITUTO OTTICO S.A.S di ERNESTO ROVEDA & C.**VIA MADONNA,110 < Galleria Europa > RHO (MI) Tel. 02-9306425. SCONTO 2-
5% SU LENTI OFTALMICHE E MONTATURE VISTA, LENTI A CONTATTO,
OCCHIALI DA SOLE-VISTA,LIQUIDI PER LENTI A CONTATTO. 20% SU AC-
CESSORI OTTICA, OCCHIALI DA SOLE,10% SU LENTI A CONTATTO USA E
GETTA .20 % SU ACCESSORI OTTICA (custodie, catenine ,clip on ,astucci lenti a
contatto) ESCLUSI DA SCONTI ARTICOLI IN PROMOZIONE,LE RIPARAZIONI
E PRESTAZIONI PROFESSIONALI.**VANITY SNC di FRANCA ADDATO E CRISTIAN PREVIATO**

CORSO EUROPA, 217 RHO (MI) Tel. 02-9302670

PARRUCCHIERE SCONTO 20% PIEGHE, TAGLIO, COLORE, CONTRASTI E
PERMANENTELO SCONTO E' VALIDO NEI SEGUENTI GIORNI: MARTEDI, MERCOLEDI E
GIOVEDI**LA BOTTEGA DELL'ARTIGIANO di CRISTIANO GIUDICI**TAPPEZZIERE IN STOFFA (ARREDAMENTI DA INTERNI). PREVENTIVO
GRATUITO IN LOCOVIA VILLORESI,15 BARBARIANA DI LAINATE (MI) Tel. 02-9325509.SCONTO
dal 10%al 30% SU DIVANI ARTIGIANALI SU MISURA , TENDAGGI PER IN-
TERNI ED ESTERNI E RETI E MATERASSI IN LATTICE O A MOLLE**GROS MARKET LOMBARDINI S.p.A ALIMENTARI**

VIA SEMPIONE , 247 PERO (MI) INGRESSO RISERVATO

CONVENZIONI ANNO 2001

A cura di Antonio Carannante - Officina sede di Passirana tel. 2489

PLUS VACANZE S.R.L. di PANIZZA DIEGO

VIA MORO N°26 25031 CAPRIOLO(BS) TEL.030 /7461422

SCONTO 8% CATALOGHI PLUS VACANZE SU CALABRIA- SARDEGNA -
MAR ROSSO -IBIZA- FORMENTERA.

CATALOGHI CON PARTENZE INDIVIDUALI GIÀ A TARIFFA GRUPPO.

CISALPINA TOURS S.p.A. W.O.L. AGENZIA DI VIAGGI

VIA DE AMICIS 24 RHO TEL. 02/93162229

SCONTO 7% SU CATALOGHI DEI MIGLIOR TOUR OPERATOR

SCONTO 3% PER LA BIGLIETTERIA AEREA INTERNAZIONALE

OCCHI E OCCHIALI E FOTO & FOTO di SADA VALENTINO

VIA SEMPIONE 20 BARBAIANA DI LAINATE TEL .02/93257390

MONTATURE DA SOLE 25%, MONTATURE CON LENTI DA VISTA 1 LENTE
IN OMAGGIO, LENTI A CONTATTO 20%, OCCHIALI DA LETTURA £ . 8-
5.000, BIFOCALI £.150.000, PROGRESSIVI £.195.000.FOTOGRAFIA SCONTO 30% SU LAVORAZIONI INTERNE , 15% SU LAVO-
RAZIONI ESTERNE**FREE STYLE di FAEDDA ANNA ACCONCIATURE**

VIA CASATI 9/11 PASSIRANA DI RHO (MI) TEL.02/93505294

SCONTO 10% SU TAGLIO E PIEGA ,20% SU TUTTI GLI ALTRI SERVIZI

DEA S.N.C. di MARINO ANTONIO E C.

PARRUCCHIERE PER SIGNORA

VIA DEL MAINO N°8 RHO (MI) TEL . 02/93502147

SCONTO 20% SERVIZIO TECNICO (TINTE -MECHES-BALAYAGES)

IN VISTA POINT S.R.L. - OTTICA E FOTOGRAFIA

MILANO- CENTRO COMMERCIALE BONOLA TEL.02/33400173

MAZZO DI RHO - CENTRO GHANDI -TEL. 02/93906104

VILLASANTA(MI) CENTRO COMMERCIALE DI VILLASANTA TEL. 03/305092

SCONTO 15% - MONTATURE E OCCHIALI DA VISTA , LIQUIDI PER LENTI A
CONTATTO , 10%- OCCHIALI DA SOLE E LENTI A CONTATTO SCONTO 15-
% -SVILUPPO E STAMPA STANDARD IN 24 ORE (ESCLUSO LINEA
DISCOUNT), 10%-TELESCOPI,BINOCOLIE ART.DI GEODESIA -

SCONTO 5%- PRODOTTI OREGON SCIENTIFIC.

CONVENZIONI ANNO 2001

A cura di Antonio Carannante - Officina sede di Passirana tel. 2489

M.G.M SPORT S.R.L.

CENTRO SPORTIVO "MOLINELLO" DI VIA TRECATE A RHO(MI)

- SCONTO 10 % SU :

- PISCINA COPERTA (CORSI E ABBONAMENTI) - PISCINA SCOPERTA (ABBONAMENTI)

- PALESTRA DI FITNESS (ABB. TRIMESTRALI E SEMESTRALI) - CAMPI DA CALCETTO - CAMPI DA TENNIS

- SERVIZIO RISTORO CON GIARDINO

IMPUT VIAGGI VACANZE

VIA GARIBALDI 83 20033 DESIO tel. 0362/303529/620013

SCONTO DAL 5% ALL' 8% SUI CATALOGHI DEI PRINCIPALI TOUR OPERATOR

SCONTO DEL 3% PER LA BIGLIETTERIA AEREA INTERNAZIONALE

OTTICA FOTO RECORD di PAOLA RABOLINI

VIA MADONNA 49 RHO tel. 02/9309572. SVILUPPO E STAMPA, OCCHIALI SOLE E VISTA, LENTI A CONTATTO E LIQUIDI. SCONTO DEL 20% FOTO, 20% SOLE, 35% VISTA, 20% LAC TRADIZIONALI, 10% LAC USA E GETTA. GLI ARTICOLI IN PROMOZIONE NON SONO SOGGETTI AD ULTERIORE SCONTO.

KEEP 3 SRL di PAOLO COLOMBI DETTAGLIO ABBIGLIAMENTO

VIA DON SIOLI 2/e MAZZO di RHO tel. 02/93903957. SCONTO 30% SU TUTTO L' ABBIGLIAMENTO CLASSICO, CASUAL, SPORTIVO, UOMO E DONNA. IL SUDETTO SCONTO NON E' CUMULABILE CON GLI SCONTI GIA' PRATICATI DURANTE SALDI E VENDITE PROMOZIONALI.