

GRUPPO PENSIONATI UNICREDIT NOTIZIARIO

Comunicazione interna riservata agli iscritti
dell'ASSOCIAZIONE PENSIONATI ROLO BANCA 1473 - tel. 051/6408944 051/6408384
(e-mail: rolopensionati@gmail.com)

del Gruppo U. P. U. (Unione Pensionati UniCredit) dell'Emilia-Romagna Marche – tel. .051/ 244852 051/6407000
(e-mail: upubologna@gmail.com)

del Gruppo A. N. L. A. (Associazione Nazionale Lavoratori Anziani) ROLO BANCA 1473

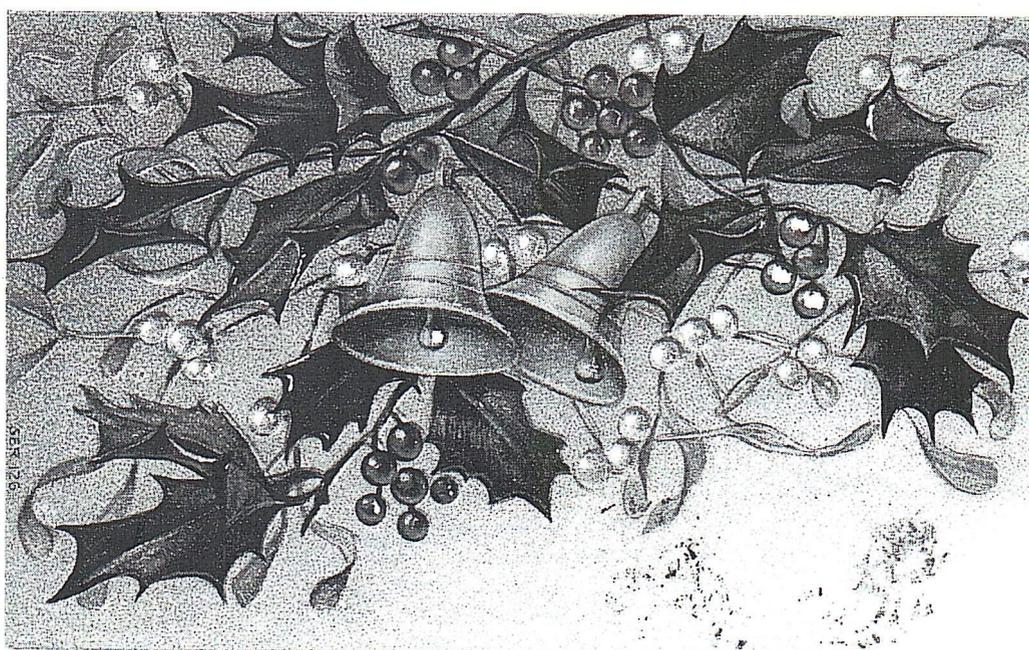
del Lavoro 42 – 40127 Bologna

N. 227 novembre 2019

BUON NATALE!
FELICE ANNO NUOVO!

Desideriamo far giungere, anche da questo nostro modesto strumento di aggregazione ed appartenenza, a tutti i nostri soci, ed eventuali altri lettori, e alle loro famiglie, i più sinceri e calorosi auguri per le prossime Festività.

Per coloro che hanno partecipato ai “pranzi per lo scambio degli auguri” si tratta di un’aggiunta ulteriore, ma un supplemento di auguri non si rifiuta mai !!



CHI E' BABBO NATALE ?

Il primo libro che parla di Babbo Natale è stato pubblicato nel 1851 negli Stati Uniti e porta la firma di Washington Irving. L'anno successivo il pastore Clement Clarke Moore scrisse il primo racconto di Natale "A visit from St. Nicholas". Si allontana dall'immagine ecclesiastica di S. Niccolò e sposta la data dal 6 dicembre (data di nascita di S. Niccolò) al 24 dicembre. Quando il suo poema viene pubblicato nella Gazzetta di New York la popolazione laica fa sua la leggenda. Babbo Natale viene vestito di rosso da Thomas Nast nel 1862. Il colore potrebbe essere stato scelto perché è quello dei cardinali.

In Italia fu reso popolare dagli americani dopo la seconda guerra mondiale ed ecco perché lo si aspetta la notte tra il 24 e il 25 dicembre con il suo carico di doni.

IL PRESEPE: MERAVIGLIOSA RAPPRESENTAZIONE DELLA NATIVITA'

Le prime rappresentazioni pittoriche della Natività risalgono al terzo secolo dopo Cristo, ma, come noto, il primo Presepe (o Presepio che è termine altrettanto corretto) fu quello, *vivente*, allestito da S. Francesco nel 1223.

Il presepe è una rappresentazione plastica, tridimensionale, dell'evento della Incarnazione, e, almeno nelle famiglie più legate alla tradizione religioso-culturale-popolare a Natale non può mancare.

Pare interessante sapere che questa rappresentazione, nel corso dei secoli, si è basata più su descrizioni dei Vangeli apocrifi che sui Vangeli canonicamente riconosciuti, assai pochi nella descrizione di quell'evento.

Tutte le figure che vi compaiono hanno un preciso significato simbolico. Un esempio: l'asino, sicuramente presente in quanto cavalcatura usata da Maria, rappresenta la tenacia e la laboriosità e alla sinistra di Gesù l'Occidente; il bue, la cui presenza viene collegata alla mangiatoia, rappresenta la pazienza e la riflessione e, alla destra, l'Oriente. E altre simbologie sono in tutti i personaggi, dai pastori ai Magi, dal pescatore al cacciatore, dalle lavandaie al dormiglione. ,,

Anche gli edifici che compaiono nei presepi hanno significati simbolici: l'osteria, il mercato con tutti i vari venditori, il pozzo (si attinge l'acqua della vita eterna), il mulino (la cui ruota rappresenta il passare del tempo), il forno e il vinaio (immagini del Vino e del Pane eucaristici).

Per venire ai giorni nostri e alla grande tradizione dei "presepari" di via S. Gregorio Armeno a Napoli, che inseriscono tra le figure che compaiono nei loro presepi, anche personaggi

contemporanei e protagonisti del quotidiano: intendono simboleggiare, con questo anacronismo che la nascita di Gesù si ripete ogni anno e non c'è stata solo 2019 anni fa.



LE CASTAGNE

Dopo aver illustrato, nel Notiziario del mese scorso, alcune caratteristiche dei funghi, vogliamo oggi occuparci di un altro prodotto tipico della stagione autunnale ed invernale: le castagne.

Sono il frutto di un grande albero che cresce dalle Alpi agli Appennini formando estesi boschi. Note fin dall'antichità (citate da Virgilio nelle "Bucoliche") hanno rappresentato per secoli la principale risorsa delle popolazioni montane.

Vanno elogiate perché possiedono un patrimonio di sostanze dietetiche e nutritive che vengono rapidamente utilizzate dall'organismo al quale apportano notevole beneficio, specie a livello muscolare.

Il frutto del castagno, in base alla sua composizione, appartiene agli amidacei o farinosi, come le banane, che contengono glucidi (zuccheri) sotto forma di amidi e zuccheri complessi ma di digestione abbastanza facile, e che vengono utilizzati subito dal nostro organismo.

Le castagne possono essere consumate fresche (lessate o arrostiti) o essiccate. In questo caso, ovviamente, il frutto è edibile al 100%. Le castagne essiccate possono essere macinate per ottenerne una farina che è la base per innumerevoli utilizzi.

Per chi volesse cimentarsi in cucina diamo un paio di ricette, fra le più semplici delle oltre 50 contenute in un volumetto pubblicato dal Consorzio volontario dei castanicoltori di Granaglione (Alto Reno Terme - Bologna).

CASTAGNACCIO FRITTO – per 4 persone

500 gr. di farina di castagne, 40 gr. di zucchero, 20 gr. di pinoli. 40 gr. di uvetta, mezzo bicchiere di latte, olio, zucchero a velo, sale.

Fate ammorbidire l'uvetta con acqua tiepida. Mettete la farina in una ciotola. Unite lo zucchero, i pinoli, l'uvetta strizzata, un pizzico di sale e due cucchiaini di olio.

Aggiungete, mescolando bene, il latte e circa un bicchiere di acqua, per ottenere una pastella di media consistenza.

Scaldare abbondante olio in una padella e friggete il composto a cucchiaiate, mettendo via via le frittelle su una carta assorbente. Servitele spolverizzate con zucchero a velo.

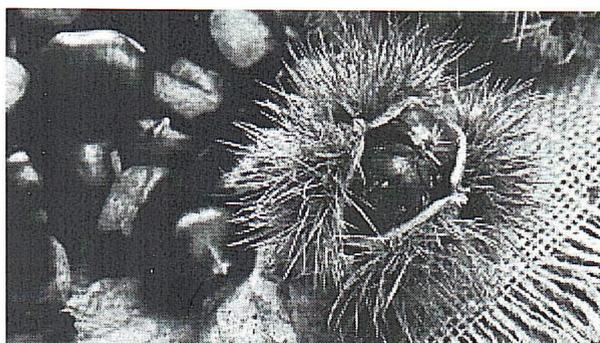
TORTA DI CASTAGNE – per 4 persone

300 gr. Di farina di castagne, 3 uova, un bicchiere di latte, 100 gr. Di zucchero, 100 gr. Di cioccolato fondente, 50 gr. Di burro, 1 dose da ½ chilo.

Mescolare e aggiungere al composto uova, zucchero e cioccolato; aggiungere la farina e stemperare con un po' di latte.

Mettere il burro sciolto e fatto raffreddare, Da ultimo sciogliere la dose nel latte restante e aggiungere al composto.

Imburrate e infarinate lo stampo, versate il tutto e infornate per 40-50 minuti a fuoco medio.



I N T E R V A L L O

Nel corso dell'eliminazione di vecchie carte, appunti e note su vari argomenti, risalenti agli anni di lavoro, l'occhio è scivolato su alcune di questi "ricordi", più o meno spiritosi, che vogliamo condividere, nella convinzione che tutti, almeno una volta, possano essere stati coinvolti in situazioni simili.

Ad esempio:

- non illudetevi di poter trovare una qualche relazione logica fra il lavoro che fate e lo stipendio che portate a casa

- se proprio volete mettere in crisi il vostro capo fate esattamente quello che vi dice di fare

- nel lavoro dell'ufficio non c'è niente di impossibile, specialmente se non lo si deve fare di persona

E, senza offesa per le suocere e le pari opportunità:

- dietro ad ogni brillante carriera e ad un manager di successo c'è sempre lo stupore di una suocera.

Curiosando invece sul web abbiamo trovato alcune frasi abbastanza divertenti (almeno crediamo!) che ci riguardano.

“Quando un uomo va in pensione e il tempo non è più una questione di urgente importanza, i suoi colleghi in genere gli regalano un orologio.”

Un marito in pensione è spesso lavoro a tempo pieno per una moglie.”

“Se solo avessi saputo quanto è bello essere in pensione, non sarei mai andato a lavorare”

Quando vai in pensione, pensa e agisci come se stessi ancora lavorando; quando stai ancora lavorando, pensa e agisci come se fossi già in pensione.

La pensione significa nessuna pressione, nessuno stress, nessuna angoscia... a meno che non si giochi a golf.





Presidente: Anna Rita Guidi

Vice Presidente: Giovanna Lenzi. (Segretario Amministrativo)

Consiglieri: Antonio Potito De Magistris (*Segretario Nazionale*), Rosario Gioia (Gestione Anagrafica), Emma Giuditta, Giuseppe Travaglini (Fiduciario Marche), Verena Ponti (Fiduciaria Forlì – Cesena – Faenza), Giordano Giacomini (*Fiduciario Rimini*).

Revisore dei Conti: Guido Turrini

Contatti: Via del Lavoro, 42 - piano interrato (- 1) 40127 Bologna. Colleghi presenti il lunedì e il giovedì feriali dalle 10:00 alle 12:00.
Recapiti telefonici: +39 0516407000 +39 051244852- **Il numero + 39 051-244852 è dotato di segreteria telefonica che è sempre attiva. E' possibile lasciare messaggi o il proprio recapito.**

Notiziario novembre 2019

FUSIONE PER INCORPORAZIONE DEI FONDI PENSIONE ITALIANI DEL GRUPPO UNICREDIT NEL FONDO PENSIONE DI GRUPPO

E

MODIFICHE DA APPORTARE ALLO STATUTO DEL FONDO DI GRUPPO

L'Assemblea Straordinaria del Fondo Pensione per il Personale delle Aziende del Gruppo UniCredit (1° convocazione-18 ottobre 2019 e 2° convocazione dal 28.10 allo 06.12.2019) ci ha chiamato (non raggiunto il quorum) e ci sta chiamando (fino al 6.12 p.v.) a votare **contestualmente** su tutti e 2 i punti in oggetto.

Per quanto riguarda il 2° punto, cioè le “modifiche da apportare allo Statuto del Fondo di Gruppo”, se approvate, comporterebbero la perdita del diritto di assemblea, cioè **la perdita del diritto di voto.**

Premesso che ognuno di noi e' assolutamente libero di votare come ritiene opportuno, abbiamo comunque ritenuto pertinente al nostro ruolo, come Unione Pensionati Unicredit, dare delle indicazioni di voto, nella direzione della salvaguardia del diritto di assemblea, alias diritto di voto.

Questo e' il motivo per il quale si e' pervenuti alla conclusione che, in assenza di specifici interessi personali, varrebbe sicuramente la pena di salvaguardare l'interesse collettivo, nel quale rientra il diritto di voto, astenendosi dal votare.

RINNOVO DEL CONSIGLIO DI GRUPPO EMILIA ROMAGNA/MARCHE

Il 31 dicembre 2019 scadrà l' attuale Consiglio di Gruppo (i cui componenti sono quelli indicati in alto) per cui si provvederà innanzitutto a raccogliere le **candidature** per il nuovo Consiglio di Gruppo, che avrà durata triennale, entro fine anno, poi si invieranno le schede per le votazioni a tutti i soci del Gruppo stesso.

Vi invitiamo caldamente a candidarvi per rendere sempre piu' attiva la nostra Unione!

S. MESSE COMMEMORAZIONE SOCI

Come ogni anno ricorderemo le amiche e gli amici decedute/i:

- a Bologna nella Cattedrale di S. Pietro 13.11 h. 10,30

- a Rimini nella Chiesa di S. Maria Annunziata alla Colonnella il 21.11 h.18,30



PRANZO DI NATALE GIOVEDI' 12 DICEMBRE "RISTORANTE IL SARACENO" h.13

Via Calcavinazzi,2 (angolo Via Montegrappa) Bologna tel. 051.23.66.28

Come vi dicevamo nella mail del 31.10, il menu sara' bolognese/salernitano,nel senso che abbinera' piatti di ambedue le citta'.

M E N U

ANTIPASTO RUSTICO

Affettati (bolognese)

Torta salata, bruschetta, burratina (salernitano)

BIS PRIMI

Tagliatelle al ragu' (bolognese)

Scialatielli melanzane e provola(salernitano)

SECONDO

Rolle' di vitello ripieno di caciocavallo avvolto in pancetta

CONTORNI

Patate al forno (bolognese)

Ciambotta (alias Ratatouille) di verdure (senza patate)

DOLCI

Pastiera Napoletana 8fatta dalla Sig.a Susanna) napoletana/salernitana)

Tenerina + Gelato (bolognese)

CAFFE' E LIQUORI

VINI ed ACQUA compresi

Prezzo: euro 35 (euro 15 contributo Gruppo)

E PER CHI NON VERRA' AL PRANZO.....

BUONISSIMO N A T A L E e

FELICISSIMO 2 0 2 0 !!!!!!!!!!!!!!!