N O T I Z I A R I O

UNIONE PENSIONATI UNICREDIT

Gruppo Sicilia Occidentale

Anno 2023

N° 4

Redatto, stampato e distribuito in proprio, gratuitamente ed esclusivamente al Personale in Quiescenza del Gruppo Unicredit.

Aggiornato a 11 Ottobre 2023

IL NOSTRO GRUPPO REGIONALE

Consiglio Direttivo:

Andrea Di Salvo (338 6505252) - Giuseppe Lo Grande (366 2059658) - Francesco Di Fresco (339 5718318) - Vincenzo Longo (334 6955782) - Salvatore Memoli (339 3017304) - Giacomo Pampalone (338 6671989) - Rosa Randazzo (333 4027379) - Luigi Sancetta (339 1989477) - Roberto Urso (353 4189633).

Revisore dei conti: Francesco Antioco (366 5440530)

SPOSTAMENTO LOCALI DI VIA ROMA

Al momento ancora nessuna novità

comunicazione inviata via email e per messaggio whatsapp

TORNEI BURRACO E SCOPONE (9 carte + 4 a terra) e successivo trasferimento all'attiguo ristorante per serata-pizza.

In data 9 NOVEMBRE 2023 alle ore 17,00 (puntuali), presso il CIRCOLO UNIFICATO DELL' ESERCITO in via della Favorita 1-Palermo, verranno svolti in contemporanea i seguenti tornei:
1º torneo di Gruppo di:
- BURRACO a coppie:
- SCOPONE scientifico (9 carte in mano)

Tutti gli interessati dovranno comunicare la partecipazione a mezzo messaggio WHATSAPP o telefonata ad uno dei Consiglieri segnalando a quale torneo intendono partecipare, **entro il 25 ottobre 2023** (dobbiamo organizzare il tutto)

Gli eventuali iscritti non in coppia verranno "accoppiati" per sorteggio.

Costo per la partecipazione Euro 5,00 a partecipante

Il gioco dovrà aver termine alle 20,30 per poterci spostare nell'adiacente ristorante/pizzeria per continuare la serata, con il seguente menù:

-Antipasto di patatine, verdure pastellate, panelle e bruschette;
-una pizza da scegliere tra quelle classiche;
-una bibita (anche calice di vino);
-acqua;
-caffè oppure amaro a fine pizza..

Ovviamente alla"pizzata" potranno partecipare anche iscritti e non iscritti, non partecipanti ai tornei.
Costo di partecipazione euro 17,00 a persona

Conferma del numero partecipanti entro il 1° nov 2023

Nel corso della serata verranno premiate le due coppie vincitrici dei tornei

Riepilogo costi partecipazione:
- torneo di burraco e scopone:
Euro 5,00 a persona

-serata "pizza" :
Euro 17,00 a persona.

Per i Soci e Soci esterni iscritti, il Consiglio Direttivo interviene con un contributo sul costo di partecipazione alla "pizzata" come di seguito indicato
- Euro 12 per i soci
- Euro 6 per i soci esterni

Contestualmente alla comunicazione della partecipazione, si dovrà effettuare bonifico- a conferma- sul conto di unione pensionati iban : IT 17 Q 02008 04682 000005441029 int. UNIONE PENSIONATI UNICREDIT GRUPPO SICILIA OCCIDENTALE entro il 1º novembre 2023

I partecipanti sia al gioco che alla pizzata potranno effettuare unico bonifico chiarendo nella causale del bonifico "partecipazione torneo (indicare burraco e/o scopone) + pizza (eventuale indicazione di altro partecipante)

In allegato elenco pizze classiche e screenshot da Google Maps per l'ubicazione del Centro Unificato Esercito

Abbiamo il piacere di ospitare il sunto di un articolo del Prof Giuseppe Savagnone, che gentilmente ci ha permesso di inserirlo nel nostro “Notiziario” e che riguarda un argomento che da qualche anno si presenta nella nostra

esistenza. Quanto stiamo delegando all'intelligenza artificiale, fuori dal controllo "umano"?. Ringraziamo il prof Savagnone per la grande disponibilità mostrataci, e l'amico Giangi Pampalone che si è attivato.

La sfida dell'Intelligenza Artificiale

(Da https://www.tuttavia.eu/2023/05/19/la-sfida-dellintelligenza-artificiale/ - sintesi autorizzata dall'Autore)

maggio 19, 2023 - by Giuseppe Savagnone
Responsabile del sito della Pastorale della Cultura dell'Arcidiocesi di Palermo, www.tuttavia.eu.
Scrittore ed Editorialista.

Un grido d'allarme

In una lettera aperta, oltre mille personalità del mondo della cultura, della scienza e dell'economia, hanno recentemente denunciato i rischi dell'attuale sviluppo incontrollato dell'Intelligenza Artificiale (IA):
"*Una corsa fuori controllo per sviluppare e impiegare menti digitali sempre più potenti che nessuno – nemmeno i loro creatori – è in grado di comprendere, prevedere o controllare in modo affida*bile".
«*I sistemi di intelligenza artificiale contemporanei stanno diventando competitivi con gli esseri umani (…), potremmo sviluppare menti non umane che alla fine potrebbero superarci di numero, essere più intelligenti e sostituirci? Dobbiamo rischiare di perdere il controllo della nostra civiltà?*"
"*Pertanto chiediamo di sospendere immediatamente per almeno 6 mesi l'addestramento di sistemi di IA più potenti del GPT-4: una pausa pubblica e verificabile, utile per sviluppare e implementare congiuntamente una serie di protocolli di sicurezza condivisi per la progettazione e lo sviluppo di IA avanzate che garantiscano che i relativi sistemi siano sicuri al di là di ogni ragionevole dubbio*".
Tale appello non è esente da critiche. Principalmente, la sua praticabilità: non è realistico poter coinvolgere tutti i paesi del pianeta in uno stop di 6 mesi che non basterebbe certo per creare un sistema di controlli. Nessuno, però, ha contestato la serietà del problema sollevato, anzi è stato giudicato da molti esperti troppo blando.

Dal futuro al presente

Per capire il quadro entro cui questi gridi di allarme può servire ciò che scrive il Sole 24ore (15gen2023), nel contesto di un'intervista a Brad Smith (presidente della OpenAI che ha creato ChatGPT, il più potente sistema di intelligenza artificiale mai prodotto finora e di cui è stata da poco annunciata una versione ancora più potente -GPT-4): "*Il 2023 è l'anno in cui l'Intelligenza Artificiale entrerà in una nuova Era. Sarà alla portata di tutti e trasformerà l'economia, la sicurezza, il lavoro, le aziende e la vita stessa dei singoli uomini. A deciderlo sono state le Big Tech che hanno in mano i sistemi più avanzati e l'accesso ad una enorme mole di Dati*".
Insomma, siamo davanti a una svolta epocale. Forse, la cosa più allarmante è la scarsa attenzione ai problemi che una simile svolta comporta e il conseguente pericolo che essa venga gestita, senza alcun adeguato controllo, da una élite economica la cui logica è quella imprenditoriale.

Dei limiti da porre ha molto parlato la fantascienza. Nel famoso libro di Isaac Asimov "Io robot" (1950) si parlava di "leggi" da inscrivere nella stessa struttura di queste macchine, tra cui quella fondamentale era: "un robot non può recar danno a un essere umano e deve obbedire agli ordini impartiti dagli esseri umani".
In realtà, tutta la produzione letteraria e filmica di questi ultimi settant'anni si è incaricata di evidenziare la precarietà di questi sforzi dell'essere umano di tenere sotto controllo le sue creature. Ma tutto questo rimaneva sempre nei limiti rassicuranti di una proiezione nel futuro. Ora ci si dice che questo futuro è arrivato. E che i pericoli ipotizzati sono incombenti nel presente.

I pericoli

L'elenco è lungo. Si comincia dal problema – sempre creato dalle innovazioni tecnologiche - dalla minore necessità dell'intervento umano, con la inevitabile perdita di posti di lavoro. Anche se, come per il passato, potrebbero crearsene altri proprio in funzione delle nuove tecniche.
Un pericolo del tutto nuovo è invece la capacità dell'IA di registrare e accumulare i dati personali, trasformandosi così in un "*occhio divino*" che è in grado di prevedere, e in qualche modo di determinare, i nostri comportamenti. Già adesso i nostri gusti personali, espressi in acquisti fatti su Internet, vengano archiviati e utilizzati per proporci, in base ad essi, altri prodotti da comprare.
Anche nella ricerca intellettuale, c'è il rischio che la rete ci faccia trovare, su un argomento, proprio quelle fonti di informazione e quelle risposte che corrispondono al nostro profilo intellettuale, delineato in base alle nostre scelte precedenti, assecondando le nostre preferenze.
C'è poi il pericolo di un controllo occulto nell'ambito lavorativo: selezionando il personale, un'intelligenza artificiale potrebbe, allora, fare le sue scelte in modo apparentemente asettico ma in realtà ispirato a logiche discriminanti in base al genere, all'etnia, alle condizioni sociali ed economiche.
Peggio ancora: la manipolazione che l'IA è in grado di operare sui dati, fornendo rappresentazioni del tutto distorte della realtà potrebbe portare a vivere – come ha denunciato Geoffrey Hinton, (il padrino dell'intelligenza artificiale, che recentemente ha lasciato Google, per poter parlare liberamente dei suoi rischi) - in un mondo in cui le persone "*non saranno più in grado di sapere cosa è vero*".
L'intelligenza artificiale può essere usata anche per l'automazione della guerra, scavalcando il controllo umano. Si lascerebbe così all'IA il tipo di risposta da dare a un'azione militare del nemico.
Ma anche nella vita quotidiana, è sotto gli occhi di tutti ciò che è in grado di fare ChatGPT nel rispondere ad ogni nostra richiesta con una velocità sconosciuta alla mente umana e attingendo a un deposito di dati che supera, senza paragoni, ogni nostra capacità di documentazione. Una "super-intelligenza", che però è sganciata dal nostro contesto valoriale e pera solo come uno strumento senza essere in grado di valutare i fini.
Fino ad ora ci si consolava sottolineando che in ogni caso l'IA non può far nulla che non le sia insegnato e comandato da chi l'ha programmata. Le nuove generazioni di intelligenza artificiale, però, cominciano ad essere capaci di imparare e di evolversi autonomamente, rispetto al programma originario. Dove può arrivare questa autonomia?

Una sfida etica, ma innanzi tutto antropologica

Anche Brad Smith (il presidente di OpenAI) è convinto che un compito fondamentale dell'umanità, in questo momento, *"è stabilire principi etici critici che sono importanti per tutte le società del mondo (…), implementandoli così da poter essere fiduciosi che l'AI lavorerà per servire i valori umani"*. Infatti, ha firmato in Vaticano un documento sottoscritto dalle tre religioni abramitiche promosso dalla Pontificia Accademia per la Vita. *"C'é un consenso emergente sui principi che devono guidare l'IA: evitare i pregiudizi, essere inclusiva, proteggere la privacy e la sicurezza, essere trasparente così che la gente capisca cosa l'IA stia facendo e resti rispettosa delle decisioni prese dagli esseri umani*".
Ma la sfida è più radicale: si tratta di capire che cosa ci caratterizza davvero come persone umane e ci distingue dai nostri "prodotti"; dobbiamo chiederci se ci sia un confine tra umano e non-umano. Se non c'è più l'essere umano, come distinguere il bene e il male che lo riguardano? Non ci sarà da stupirsi se le intelligenze che noi stessi abbiamo inventato e costruito ci sostituiranno.
Giuseppe Savagnone

Situazione degli iscritti alla nostra Associazione al 10/10/23

	PENSIONATI	ESTERNI	TOTALE ISCRITTI
Iscritti al di 2022	117	0	**117**
Aumento iscritti	5	12	**17**
Riduzione iscritti	-7	0	**-7***
TOTALE	**115**	**12**	**127**

*** di cui 4 mancati rinnovi (+ 3 deceduti : Nuzzo, Basilicò e Compagno)**

La segnalazione fa riferimento alla modifica statutaria della possibile iscrizione degli esterni, e la vostra autorizzazione nella scorsa Assemblea relativa alla quota da incassare dagli "ESTERNI"

MUTUA CESARE POZZO

La convenzione nazionale con "Mutua Cesare Pozzo" è stata sottoscritta da parte della nostra Segreteria Nazionale e, vi è stata trasmessa via email con tutti gli allegati.
Ripetiamo che tale nuovo servizio è stato ricercato ed individuato a seguito di richiesta da parte di molti pensionati che, non avendo più rinnovato con Unica, non potevano più re-iscriversi.
La polizza della Mutua Cesare Pozzo non è confrontabile per contenuti e servizi con quella offerta da Unica, ma è un paracadute per noi ed i nostri gruppi familiari per i quali è preclusa la re-iscrizione ad Unica. La relativa convenzione ha decorrenza 1 luglio 2023.

LA NOSTRA ASSOCIAZIONE

La pagina Facebook è stata recentemente avviata e al 10 ottobre 2023 conta già 1.877 aderenti.

Il Consiglio direttivo purtroppo segnala -come per gli altri anni- la scarsissima partecipazione al voto, sopratutto dagli attivi.
UNICA votanti 3.259 su 51.973 aventi diritto 6,27%
FONDO votanti 4.537 su 53.211 aventi diritto 8,53%

Soprattutto per quanto riguarda il Fondo pensione di gruppo, forse non è chiaro che vengono amministrati accantonamenti (compreso il TFR) che sono da identificare come salario differito e quindi PATRIMONIO DEI PARTECIPANTI.
E' come avere capitali investiti e disinteressarsene per oltre 40 anni fino a quando non si potranno avere le somme disposizione. Tra l'altro si ha anche la possibilità di scegliere la linea di investimento

IL NOSTRO FONDO PENSIONE

messaggio su sito web del 23 Giugno 2023

RISULTATI VOTAZIONI ASSEMBLEA ORDINARIA 2023

Il seggio centrale ha provveduto ad effettuare lo spoglio dei voti espressi dai Partecipanti attivi e dai Pensionati in sede di Assemblea ordinaria indetta in prima convocazione per il 2 maggio u.s. ed in seconda convocazione dal 16 maggio al 23 maggio sc. per l'approvazione del bilancio relativo all'esercizio 2022.
L'affluenza finale ha registrato n.4.537 votanti su 53.211 aventi diritto, pari al 8,53% del complessivo.
Il risultato è stato il seguente:
Approvazione del bilancio del "Fondo" al 31 dicembre 2022:
• hanno votato "approvo" 2.910 votanti, pari al 64,14% dei voti espressi;
• hanno votato "non approvo" 1.307 votanti, pari al 28,81% dei votanti;
• le schede bianche sono state 320, pari al 7,05% dei voti espressi.
Il bilancio al 31 dicembre 2022 è stato quindi approvato a larga maggioranza e verrà sottoposto ad UniCredit per l'approvazione ai sensi dell'art.52 comma 6 dello Statuto

Di seguito il rendimento percentuale (stimato) da inizio anno della componente finanziaria della sezione a Prestazione (Comparto Unico dal 1-1-2022) e della sezione a contribuzione

(aggiornamento al 10-10-2023)

(Dati rilevati dal sito web del Fondo)

Mese di	Sezione a prestazione ex sez 1		Sezione a contribuzione				
	Comparto unico	Ex BDR	Comparto 3 anni	Comparto 10 anni	Comparto 15 anni	Comp ex caritrieste	Comparo garantito
Novembre 2022	-7,5%	---------	---------	---------	---------	---------	---------
Dicembre 2022	-8,75%	---------	---------	---------	---------	---------	---------
Gennaio 2023	+2,72%	+1,33%	+1,43%	+2,16%	+3,19%	---------	-0,05%
Febbraio 2023	+2%	+0,76%	+0,78%	+1,51	+2,61%	---------	+0,04%
Marzo 2023	+2,84%	+1,2%	+1,32%	+2,15	+3,23%	---------	+0,17%
Aprile 2023	+2,88%	+1,24%	+1,41%	+2,15	+2,93%	---------	+0,28%
Maggio 2023	+2,78%	+1,19%	+1,32%	+1,98	+2,72%	---------	+0,40%
Giugno 2023	+3,55%	+1,23%	+1,55	+2,72	+4,25%	---------	+0,51%
Luglio 2023	+ 4,46%	+1,66%	+2,04%	+3,46%	+5,39%	---------	+0,62%
*** Agosto 2023**	+ 3,7%	+1,5%	+2,3%	+3,5%	+5,4%	+4,2%	+0,62%

* dato non ufficiale

UNICA

E' in corso l'annuale iniziativa di prevenzione nei confronti degli iscritti con oneri a carico di Unica.
In questo anno andranno in scadenza i piani sanitari 2022-2023 e quindi si dovrà procedere alla scelta dei partner, assicurativo e di servizio, per il nuovo periodo di copertura 2024-2025.
Abbiamo segnalato alla nostra Segreteria Nazionale la difficoltà ad avere risposte chiare alle richieste di informazione. Le risposte cambiano in funzione dell'operatore che risponde al telefono.
Vi terremo informati sulla evoluzione.
Da alcuni voci (anche di origine sindacale) pare che si vada verso un cambio della società assicurativa di riferimento, e probabilmente del provider. L'imminente rinnovo potrebbe segnalarsi per modifiche su garanzie e costi. Purtroppo non abbiamo al momento altre informazioni. Sarà nostra cura informarvi appena in grado.

05/07/2023 UNI.C.A. rilevato da sito web)

Assemblea ordinaria per l'approvazione del bilancio associativo 2022: i risultati

Nella giornata del 03 luglio 2023 il Comitato elettorale ha concluso le operazioni di scrutinio della votazione assembleare avente ad oggetto l'approvazione del bilancio relativo all'esercizio 2022.

Complessivamente hanno votato **3.259** iscritti, pari al 6,27% dei n. **51.973** aventi diritto.

Di seguito, i risultati di dettaglio delle votazioni (% calcolate sul totale dei voti espressi):

- "**Approvo**": 2.845 voti, pari al **87,30%**
- "**Non approvo**": 224 voti pari al 6,87%
- "**Scheda bianca**": 190 voti pari al 5,83%

L' Assemblea degli iscritti, in seconda convocazione, ha dunque approvato il bilancio al 31 dicembre 2022 di Uni.C.A.

Come previsto dalla vigente normativa di riferimento, l'approvazione del bilancio 2022 da parte dell'Assemblea permette alla Cassa di richiedere il rinnovo della sua iscrizione presso l'anagrafe dei Fondi sanitari istituita presso il Ministero della Salute, circostanza che consentirà di garantire a tutti gli associati la deducibilità dal proprio reddito imponibile dei contributi corrisposti a Uni.C.A. (sia a carico del datore di lavoro, sia a proprio carico), nel limite di € 3.615,20 annui.

Il bilancio 2022 così approvato verrà sottoposto ad UniCredit per la rispettiva approvazione, ai sensi dell''art. 17 dello Statuto di Uni.C.A.

Ringraziamo i nostri associati per il loro contributo

ACCADE A PALERMO

Vi abbiano recentemente segnalato, via WhatsApp, i cartelloni teatrali per la stagione 2023/2024: li abbiamo reperiti sul web.

IL SALATO ED IL DOLCE

Le "Quagghie" alla palermitana

A noi siciliani possono mancare tante cose ma l'ingegno non è tra queste. Soprattutto quando, per non dare soddisfazione ai nostri concittadini, specie se vicini di casa, vogliamo apparire più di quello che in realtà siamo, anche in termini di mezzi economici.

Questa storia di non dare "sazio" a nessuno ma di riempire lo stesso la pancia è vecchia quanto la Sicilia e si riflette nella nostra cucina.

Sono diverse le ricette ingegnose che si possono elencare che "imitavano" la cucina dei Monsù (i cuochi a servizio nei palazzi dei nobili). L'ingegno stava proprio nello scegliere ingredienti alla portata di tutti, non potendo usare le costose primizie e le carni pregiate a disposizione delle classi abbienti, come la cacciagione.

Così sono nate pietanze che dell'ingrediente hanno solo il nome: "U ficatu di settecannoli" fatto con la zucca, il "Coniglio all'Argentiera" preparato friggendo il caciocavallo oppure le Quagghie che in comune con gli uccelli non hanno niente, un po' come le sarde a beccafico che degli uccelletti hanno solo la forma.

Si tratta infatti di melanzane tagliate e fritte. Una ricetta semplicissima ma gustosa, ecco come prepararle.

Ingredienti
6 melanzane di forma allungata
Olio extravergine d'oliva
Sale

Procedimento
Per fare le "melanzane a quaglia", occorre lavare accuratamente le melanzane e asciugarle. Bisogna eliminare il picciolo e, senza sbucciarle, praticare dei tagli in senso verticale fermandosi ad un centimetro dal bordo dove era il picciolo.
A questo punto occorre girare le melanzane e praticare gli stessi tagli, in senso perpendicolare ai primi. Otterrete così dei bastoncini che restino tutti attaccati alla parte superiore.
Spargete le melanzane con sale e fatele perdere l'acqua per almeno trenta minuti.

Sciacquate quindi le melanzana con abbondante acqua corrente e asciugatele.
Dopo aver scaldato l'olio d'oliva in una pentola fino a che sia ben caldo, friggete le melanzane. Devono essere coperte almeno per metà della loro altezza.
Si tratta infatti di melanzane tagliate e fritte. Una ricetta semplicissima ma gustosa, ecco come prepararle.

Una volta fritte, asciugate tutto con carta assorbente. Potete anche preparare le melanzane a quaglia semplicemente tagliando le fette e praticando tanti tagli perpendicolari, nel senso della lunghezza.
Una volta fritte, asciugate tutto con carta assorbente. Potete anche preparare le melanzane a quaglia semplicemente tagliando le fette e praticando tanti tagli perpendicolari, nel senso della lunghezza.

Iris al forno, la ricetta dei bomboloni alla ricotta a Palermo

La iris al forno è la versione light di un dolce tipico palermitano, che si prepara fritto e si riempie di crema di ricotta e cioccolato. L'iris fritta ha una data di nascita precisa: il 1901 e fu ideata dal pasticcere Antonio Lo Verso per celebrare la prima dell'opera "Iris" di **Pietro Mascagni al Teatro Massimo** di Palermo. L'invenzione del pasticcere Lo Verso divenne immediatamente un successo e la sua pasticceria di Via Roma a Palermo, già rinomata e meta della nobiltà della città, divenne ancor più un polo di attrazione, tanto che fu ribattezzata Iris.

Probabilmente l'idea al pasticcere venne da una tradizione antica che voleva che, per la merenda nei caffè palermitani, si aprisse un panino tipo rosetta, lo si bagnasse nel latte zuccherato e poi lo si riempisse di crema alla ricotta; questo spuntino veniva già allora chiamato iris .
Oggi si trova in molte delle pasticceria palermitane e non, sia nella versione fritta che al forno, e negli anni i ripieni sono diventati vari: cioccolato, pistacchio, canditi alla zucca (la zuccata tipica della cassata siciliana).
In particolare **nel catanese si usa consumare l'iris al pistacchio o alla crema bianca**. La versione al forno è un'ulteriore evoluzione della ricetta della antica iris, fatta per venire incontro alle esigenze di "piatti leggeri" della modernità.
Il ripieno di ricotta e cioccolato invece è tipico della pasticceria siciliana ed è lo stesso alla base della crema per i cannoli, e di quella per la **cassata siciliana**.

Messaggio girato via whatsapp

♠️♥️♦️♣️RIPARTONO I CORSI DI BRIDGE!♠️♥️♦️♣️

Giorno 17 ottobre ore 21:00 siete tutti invitati a partecipare al corso gratuito di avvicinamento al bridge che si terrà al circolo Mondello Bridge via della Favorita N.1 Palermo
Il corso, completamente gratuito, si articola in 12 lezioni della durata di 2 ore ciascuna.
Per informazioni chiamare Silvia 3476000109
VI ASPETTIAMO NUMEROSI
♠️♥️♦️♥️

NUMERI UTILI:

Fondo Pensione per il personale delle Aziende del Gruppo Unicredit

Sede Amministrativa
Viale Liguria, 26 Milano

Telefoni e fax

- Call Center Pensionati **0521 1916333**, (8:30- 13:30 e 14:30-17:00) Servizio di assistenza dedicato espressamente ai Pensionati del Fondo. Per poter rispondere alle tue richieste di informazioni o chiarimenti in merito alla tua posizione previdenziale ti verrà richiesto il tuo numero di matricola indicato nel cedolino pensione.
- Reception Viale Liguria, 26 a Milano **02 86815861**

Fax (Previdenza) **02 49536800**, per inviare un fax alla sede milanese dell' ufficio Pensioni del Fondo.
Fax (Segreteria) **02 49536907**, per inviare un fax alla "Segreteria di Direzione" del Fondo.

Mailboxpensionfunds@unicredit.eu
per comunicare via mail con il Fondo su argomenti previdenziali, finanziari, tecnici
info@fpunicredit.eu
un canale creato espressamente per farci sapere le tue impressioni sul sito e i tuoi suggerimenti

Uni.C.A. - UniCredit Cassa Assistenza
Cassa di Assistenza del Personale del Gruppo UniCredit in Italia
Codice Fiscale 97450030156
Sed : Piazza Gae Aulenti, 3 (Torre A) – 20154 Milano.

Numeri Centrale Operativa Previmedical (coperture "base")

800.90.12.23	numero verde
+3904221744023	per chiamate dall'estero (a pagamento)
indirizzo e-mail	assistenza.unica@previmedical.it

per eventuale assistenza (presso SSC per UniCA) da lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle 13:00
numero 02 86863988 e 02 86863990
indirizzo e-mail : ucipolsan@unicredit.eu per il personale in esodo
indirizzo e-mail : polsanpen@unicredit.eu per i pensionati

UNIONE PENSIONATI UNICREDIT
Via Liguria, 26
20143 MILANO
TEL 02.86815863 (Presidenza)
TEL 02.86815865 (Commissione UNICA)
TEL 02.86815816 (sito Unione)
Fax 02 8324183