

EDIZIONE STRAORDINARIA

ASSEMBLEA DEGLI ISCRITTI

L'Assemblea Generale Ordinaria ha avuto luogo giovedì 15 ottobre presso la Sala Associazioni, Via Laderchi, Faenza, ha discusso e approvato la Relazione Morale del Presidente (vedi sotto), ha approvato il Conto Consuntivo dell'anno 2019 e il Bilancio di Previsione 2020. Per quanto possibile **BUON 2021 a tutti voi!!!**



Relazione Morale 2020

Il 2019 ha visto il CRAL impegnato nelle iniziative programmate ad inizio anno ed effettuate tutte nel rispetto degli impegni assunti. In particolare:

- La **Sezione Ricreativa** - Ha effettuato le gite programmate: gite a Genova con visita all'acquario e ai Castelli Piacentini; soggiorno alle isole Eolie di 7 giorni; mangiate di pesce a Porto S. Elpidio e Senigallia, con la partecipazione di n. 248 soci. Inoltre ha organizzato la tradizionale Festa Sociale presso il ristorante "Il Quadrifoglio" di Faenza, con premiazione dei ragazzi, figli di soci, distintisi meritoriamente nell'attività scolastica.
- La **Sezione Culturale** - Ha curato la predisposizione delle graduatorie dei figli dei soci meritevoli e la loro premiazione nell'ambito del Premio "O.Taroni", effettuata nel corso della Festa Sociale; si è interessata per i contatti e l'abbonamento convenzionato con il Teatro Masini. Inoltre si è impegnata nella redazione, stampa e diffusione dei 2 numeri del nostro giornalino "Il Resto del Cralino". Inoltre cura il sito Internet del CRAL, con la pubblicazione di programmi ed attività delle nostre sezioni.
- La **Sezione Fotografica** - Ha programmato un corso base di fotografia, frequentato da 60 soci, con uscita fotografica a Cesenatico; ha curato il servizio fotografico della manifestazione musicale "Il Pavone d'Oro" a Faenza, con servizio fotografico visibile nella foto gallery del sito del Pavone d'Oro; ha collaborato alla manifestazione "Musica nelle Aie" a Castel Raniero, con servizio fotografico visibile nella foto gallery del sito "Musica nelle Aie"; ha allestito mostra Memorial Serritelli presso l'Ospedale; ha collaborato a manifestazioni pubbliche, quali: Not de Bisò, Bigorda, Palio del Niballo e Tenzone Aurea con documentazione fotografica degli eventi con allestimento di una mostra al Salone delle Bandiere per quest'ultima manifestazione; ha partecipato a concorsi fotografici tra circoli della Romagna DigiRomagna, DigitER e "partita fotografica"; diversi soci sono stati premiati in concorsi fotografici nazionali FIAF.
- La **Sezione Associazione Sportiva Dilettantistica - Cicloturismo**: ha partecipato a n. 34 raduni cicloturistici organizzati dalle società di Faenza - Lugo - Imola con 256 presenze, ed ha effettuato n. 8 passeggiate sociali con 51 presenze; ha collaborato alla gestione del raduno Cosmohelp di cui è formalmente titolare con 10 presenze. Gli iscritti sono stati 23 (M 16, F 7); hanno partecipato alle attività n. 20 soci.
- La **sezione Cicloturistica** ha gestito i corsi di ginnastica per i soci/e CRAL, tenuti da una nostra socia.
- Il **settore amministrativo**: ha svolto le attività di Segreteria, con tenuta del registro soci, del registro verbali, stesura delibere, protocollazione e posta; di Tesseramento, con la compilazione delle tessere e riscossione delle relative quote: i tesserati CRAL-FITEL sono stati n. 505, di € 7.545,00. Ha curato il depliant della scontistica, contattando e gestendo i rapporti con gli esercizi commerciali che propongono sconti sulla vendita di prodotti ai nostri soci, e la redazione dell'apposito depliant; ha assicurato l'apertura e la presenza in sede nelle giornate stabilite.

Il rendiconto economico ha fatto registrare un disavanzo di € 535,24 relativo alla gestione di esercizio, coperto dalle disponibilità patrimoniali; la chiusura patrimoniale avviene con una disponibilità liquida di € 0,68 e bancaria di € 1.070,21, per complessivi € 1.070,89.

Il Presidente del CRAL Ospedaliero "A.Banzola" di Faenza

Giovanni Fucci

Bando O. Taroni

Il C.R.A.L. Ospedaliero "A. Banzola" bandisce per l'anno scolastico 2019-2020, il premio "O.Taroni", riservato ai figli dei dipendenti associati che hanno conseguito:

- la Maturità della Scuola Media Superiore, compresa la Licenza Magistrale;
- la Licenza della Scuola Media Inferiore e con almeno i seguenti punteggi:
 - ✓ Maturità della Scuola Media Superiore: 90/100 –
 - ✓ Licenza della Scuola Media Inferiore : 9/10 –

I premi verranno ripartiti secondo il criterio proporzionale ai punteggi massimi conseguiti, in rapporto al numero dei vincitori.

I Dipendenti devono risultare regolarmente iscritti sia per l'anno 2019 sia per il 2020, periodo di riferimento del suddetto bando e dovranno consegnare, tassativamente entro le ore **12:00** (dodici) del giorno **18 Dicembre 2020**, alla Sig.ra Manuela Zinzani (previo accordo telefonico: Presidio Ospedaliero – Segreteria 0546-601228 – manuela.zinzani@auslromagna.it), la seguente documentazione:

- domanda in carta semplice intestata al Presidente del C.R.A.L. specificando le generalità del Socio, iscritto e possessore della tessera N° e completa di indirizzo e n° telefonico; stato di famiglia aggiornato;
- copia conforme o certificato del Diploma di Maturità rilasciato dall'Istituto d'appartenenza con relativo timbro originale dell' Istituto, oppure copia conforme o certificato della Licenza della Scuola Media Inferiore con relativo timbro originale della Scuola;
- elenco in duplice copia dei documenti presentati, di cui uno verrà restituito come ricevuta all'atto della consegna.

L'assegnazione dei premi verrà decisa in modo inappellabile da apposita Commissione, nominata dal Consiglio Direttivo del C.R.A.L.; il diritto al ritiro del premio è subordinato alla presenza dell'interessata/o nella serata di consegna; l'accettazione del premio comporta l'automatica approvazione della pubblicazione delle fotografie nelle pubblicazioni del Cral, sito Web compreso.

scarica il modulo di liberatoria [QUI](#)

Anteprima Viaggi 2021

Disponibile l'anteprima del programma viaggi a cura della Sezione Ricreativa.

Per collegarsi al volantino fare click su un qualsiasi dei viaggi presenti.

Ogni proposta è soggetta alle eventuali limitazioni derivanti dall'andamento della pandemia da Covid-19 e dalla classificazione del rischio della regione di destinazione.

Appena disponibili ulteriori informazioni e dettagli delle iniziative saranno condivise secondo le consuete modalità.

Delegato all'attività ricreativa:
Antonio Laghi Cell. 339-7990010

<p>Week-end sulle Dolomiti <small>Pullman Viaggi Erbacci - Soggiorno prenotato dal Cral</small> Dal 15 al 17 gennaio 2021</p> 	<p>VIAGGI DI 1 GIORNO</p> <p>18 aprile mangiata di pesce a Sant'Elpidio</p> 
<p>Pasqua in Umbria Dal 3 al 5 aprile 2021</p> 	<p>13 giugno MAREMMA TOSCANA e i Butteri</p> 
<p>4 giorni in Montagna Dal 12 al 15 agosto 2021</p> 	<p>10 ottobre mangiata di pesce a Senigallia</p> 
<p>Sicilia – Isole Egadi Dal 5 al 12 settembre 2021</p> 	<p>28 novembre Mercatino di Natale</p> 

Torta di marroni di Marradi

Amalgamare gli ingredienti nell'ordine: passato (vedi sotto), zucchero, alchermes, vanillina, uova che vanno sbattute prima a parte, latte; risetacciare il tutto (anche due volte) nel passaverdure fino a che non si ottiene una crema liscia ed omogenea molto liquida.

Ingredienti per la sfoglia: (per foderare la teglia)

Fare la sfoglia e foderare la teglia; versare quindi il composto di marroni nella teglia non superando l'altezza di 4 cm e cuocere a 120 gradi per circa tre – quattro ore. (non deve mai bollire)

Controllare la cottura immergendovi uno stecchino da denti che, a giusta cottura, dovrà uscire completamente pulito.

Questa torta deve essere tagliata fredda a losanghe meglio il giorno dopo la cottura.

(Ricetta autentica di Barbara collega marradese)



Ingredienti per sfoglia:

200 gr farina
1 cucchiaino di alchermes
1 cucchiaino di zucchero
1 noce di burro – latte q.b.

Ingredienti per il ripieno:

700 gr passato di marroni,
350 gr zucchero,
1 bicchiere rum,
1 bicchiere di alchermes,
3 bustine di vanillina,
4 uova,
1 litro di latte

Castagnaccio:

Ingredienti per 4 persone:

Lasciate in acqua tiepida uvetta e pinoli. In una terrina amalgamate la farina setacciata con l'acqua e il pizzico di sale e mescolate il tutto finché non scompariranno gli eventuali grumi; a questo punto e aggiungete l'olio. Ungete con il burro od olio uno stampo e versate il composto, facendo attenzione a non farlo diventare più alto di 2 cm.

Cospargete la torta con uvetta e pinoli, condire con un filo d'olio e informare per 15 minuti a 250°. Alcuni, se gradiscono, possono profumare il dolce con foglie di rosmarino fresco

Procedimento per il passato di marroni:

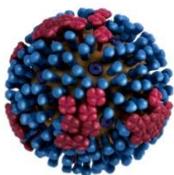
1 kg marroni sbucciati (occorre passarli in forno o sul camino come le caldarroste attenti a non bruciarli – eventualmente levare le parti bruciate), 1 pizzico sale, 1 baccello vaniglia, 1 pizzico noce moscata, latte per coprire, 2 bicchieri di acqua a questo punto fare bollire i marroni fino a quando non si disfano, passarli poi nel passaverdure a trama fine.



Castagnaccio:

Ingredienti per 4 persone:

500g di farina di castagne
750g di acqua
150g di olio extravergine
80g di uvetta sultanina
60g di pinoli
un pizzico di sale



Attenti al Covid-19

L'infezione da Covid SARS – 19 sta colpendo duramente tutto il mondo ed il nostro paese, si insinua tra le persone soprattutto se poco attente, nei luoghi affollati e silenziosamente si diffonde. Ha alterato la percezione stessa di malattia (una influenza ora è fonte di forti timori), ha messo in crisi l'organizzazione sanitaria, l'accesso alle cure ed il nostro tempo libero e ci ha costretti a lunghi periodi di isolamento.

Noi possiamo stancarcene ma lui no, circola, muta e colpisce: alcuni lievemente altri con esiti anche mortali; fino a che non ci sarà disponibilità di un vaccino è necessario fare molta attenzione ed evitare di prestare orecchio a chi nega questa evidenza, di chi semina disinformazione. Se vogliamo informazioni corrette rivolgamoci [qui](#); ma intanto noi facciamo le cose per bene:

- laviamoci spesso le mani
- indossiamo la mascherina
- facciamo distanziamento corretto

Evitiamo i luoghi affollati e ricordiamo che la mascherina **monouso** va usata una volta sola perchè la parte esterna può raccogliere patogeni e va manipolata con attenzione mentre quelle in stoffa devono essere omologate e lavate frequentemente. Usiamo il gel alcoolico ogni volta che è possibile.

Sul sito del Ministero della salute è disponibile un decalogo che potete leggere [QUI](#)

Corso base di fotografia 2020

Il corso di fotografia organizzato dalla sezione fotografica del Cral purtroppo si è dovuto concludere in anticipo per l'emergenza sanitaria, ma è stata comunque una edizione straordinaria sia per il numero di iscritti (90) che per la qualità del corso che ha raggiunto vette incredibili!

Il nostro bravo insegnante Andrea Severi è riuscito ancora una volta a incantarci con le sue lezioni teoriche e pratiche, e grazie alle sue grandi doti professionali, umane e alla sua simpatia è riuscito a rendere questo corso unico e indimenticabile.



Ad un nonnulla dalla conclusione del decimo Corso di Fotografia di Base l'emergenza Coronavirus ci ha obbligati alla sospensione delle attività chiudendoci tutti nel lockdown congelando ogni attività sociale.

Il presidente della sezione fotografica Rosalba Pezzi



Corsi di Ginnastica

L'infezione da Covid SARS – 19 sta profondamente interferendo con il nostro stile di vita e con le nostre abitudini, complicando attività che davamo praticamente per scontate, attività da cui non dipende non solo il piacere di

svolgerle o di praticarle in compagnia ma come mezzo per mantenere attivo il nostro corpo, rallentare l'invecchiamento e restare attivi e autonomi nel corso degli anni.

Il CRAL ha riscontrato, come tutti gli altri soggetti, enormi difficoltà ad organizzare corsi formativi soprattutto per l'esercizio fisico in presenza, attività a forte rischio contagio, che rappresentano un potenziale moltiplicatore delle occasioni di infezione e di esposizione e replicazione della malattia.

Per questa ragione la corrente stagione di corsi è stata precauzionalmente sospesa in attesa di una più sicura stagione e della certezza di non essere veicoli di malattia.

Pertanto tutti i corsi **sono sospesi** a data da destinarsi.

Rinnovo sede CRAL

Dopo mesi di indisponibilità causati da necessari lavori di ristrutturazione e messa in sicurezza dei locali, e dopo essere stata ospitata in locali provvisori, è tornata piena disponibilità la sede storica del CRAL posta nel corridoio della EX-Cucina, **tornate a trovarci!**

Questa disponibilità è soggetta ai frequenti cambiamenti conseguenti all'andamento dell'infezione da Covid19

“CRAL Ospedaliero” A. Banzola A.P.S.

Il Tuo 5x1000 a nostro favore

C.F.90033170391

Il Resto del Cralino

Quadrimestrale di informazioni del Circolo Ricreativo Aziendale "A. Banzola" di Faenza a diffusione esclusivamente interna e gratuita.

Anno tredicesimo numero 2

In Redazione:

Giovanni Fucci, Antonietta Morini.

Info: www.cralospedaliero.it

email: ettamorini@libero.it