nuova realtà

NOTIZIARIO - Anno XXV - Numero 1 - Marzo 2019

Associazione Bancari Cassa di Risparmio di Puglia - UBI Banca Carime - Aderente alla FAP Credito
Piazza Umberto I n. 58 - 70121 BARI - Tel. / Fax 080 523 44 51
assobancrp@alice.it - www.assobancrp.it - nuovarealtacr@gmail.com

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - 70% CNS BA * Distribuzione gratuita

ASSEMBLEA SOCIALE
Sabato 13 aprile 2019
Molfetta - La Perla del Doge

Editoriale	3
Blocco della Perequazione “Ultimo atto” <i>di Carmine Vece</i>	
Vita associativa	4
Incontro natalizio 2018 <i>di Anna Cardone</i>	
Storia del nostro territorio	6
Il caffè Martinelli <i>di Leonardo Martinelli</i>	
Attualità	10
Spreco alimentare come risorsa <i>del dott. Giuseppe Laragione</i>	
Vita associativa	12
Assemblea ordinaria 2019	
Ricordi	13
La matita rosso e bleu. Lo scettro della conoscenza e del potere <i>di Roberto Bozzo</i>	
Rubriche	15
La cucina barese <i>di Bruno Bartolo</i>	
Pensieri	17
Quando ho cominciato ad amarmi (Charlie Chaplin) <i>di Giuseppe Di Taranto</i>	
L'angolo della poesia	19
Lo specchio <i>di Mino De Bartolomeo</i> Odio e amore <i>di Mino De Bartolomeo</i>	
Attività sportive	20
XII Memorial di calcio “Michele Lorusso” <i>di Carlo Lorusso</i>	
Vita associativa	21
Convenzioni, spettacoli, turismo

In copertina: Molfetta, il Duomo
(foto di Simeone Cellamare)

nuova realtà

Numero 1
Marzo 2019

tel. 080 523 44 51
nuovarealtacr@gmail.com

Direttore responsabile
Francesco Posca

Gruppo di redazione:
Anna Cardone (*coordinatrice*)
Simeone Cellamare
Gaetano Chiechi

Progetto grafico
Impaginazione e stampa
Ragusa Grafica Moderna - Bari

Autorizzazione del Tribunale
di Bari n. 1250 del 21/11/1995

Notiziario dato alla stampa
Marzo 2019

*Gli articoli pubblicati
impegnano tutta e solo la
responsabilità degli autori*

Blocco della Perequazione “Ultimo atto”

di Carmine Vece

Carissimi amici ed amiche, mi dispiace comunicarvi che purtroppo la Corte Europea di Strasburgo ha rigettato definitivamente anche i nostri ricorsi presentati tramite lo studio dell'avv. Iacoviello.

La Corte ha mantenuto ferma la prima sentenza pubblicata il 19 luglio 2018 a fronte di altro ricorso collettivo presentato da altro Studio legale. La Corte Europea ha dunque disatteso le sue precedenti sentenze a nostro favore. È quindi prevalsa la linea del risparmio per lo Stato a tutti i costi, anche sacrificando i principi dello stato di diritto. Inoltre la Corte non ha minimamente preso in considerazione le argomentazioni aggiuntive relative fra l'altro alle pensioni integrative, che sono a carico di fondi privati e non costano nulla allo Stato.

Su queste pensioni la Corte non si è assolutamente pronunciata, né in senso negativo e né in senso positivo. Ad aggravare la situazione dei pensionati è intervenuto pesantemente sia il nuovo taglio della perequazione per gli anni 2019/21, sia il nuovo contributo di solidarietà sulle c.d. “pensioni d'oro”.

Polizza Sanitaria Allianz

Ho il piacere di comunicarVi che la nostra Polizza Sanitaria è stata rinnovata anche per il 2019. La polizza 2019 sarà inviata, tramite mail, a tutti gli assicurati dello scorso anno da parte di Allianz Assicurazioni. Inoltre, in seguito ad un grosso impegno, si è riusciti ad ottenere l'innalzamento del limite di età da 75 anni a 80 anni per coloro che hanno maturato i 75 anni nel 2018 e coloro che li matureranno in seguito.

Codacons

Anche quest'anno si è provveduto a rinnovare la convenzione con il Codacons. Tale Associazione ha come sua finalità quella di tutelare, con ogni mezzo legittimo, i diritti e gli interessi di consumatori e utenti, nei confronti dei soggetti (pubblici e privati) erogatori di beni e di servizi.

Ricordo che tutti gli aderenti all'Associazione Bancari Cassa di Risparmio di Puglia - UBI >< Banca Carime, purché muniti di idonea attestazione e/o di altro documento comprovante la relativa appartenenza, nonché i familiari e gli affini degli aderenti medesimi, potranno beneficiare di tutti i servizi resi dagli operatori e dai consulenti legali attivi presso le sedi pugliesi del Codacons. Per i particolari dei servizi prestati e per formalizzare la propria adesione per il biennio 2019/2020, Vi invitiamo ad accedere al nostro sito e scaricare il modello di iscrizione (per sé e per i familiari o affini) inviandolo alla nostra Associazione - Piazza Umberto I, 58 - 70121 Bari.

Polizza HDI

Abbiamo rinnovato con la Compagnia HDI (Agenzia di Roma) le due polizze assicurative, gratuite a tutti i propri iscritti.

1) Polizza incendio al contenuto-furto-rapina-scippo

2) Polizza infortuni

Per conoscere i contenuti delle polizze, Vi invito a consultare il nostro sito dove sono illustrati in dettaglio i contenuti delle suddette polizze.

Un caloroso abbraccio a voi tutti.

Incontro natalizio 2018

di Anna Cardone

Anche quest'anno, il 15 dicembre 2018, ci siamo riuniti presso la Sala Conferenze di Pianeta Salute in Viale della Repubblica, 111 a Bari per il tradizionale scambio di auguri per il Natale e per il nuovo anno. Il Presidente Vece ha salutato tutti i Soci intervenuti e ha formulato gli auguri da parte anche di tutto il Consiglio Direttivo.

In rappresentanza di Pianeta Salute è intervenuto il dr. Giuseppe Storelli, Responsabile Marketing, che ha fatto gli onori di casa, e nel suo intervento ha salutato e fatto gli auguri per le future festività a tutto il Direttivo ed ai Soci presenti, anche da parte di Nicola Muciaccia (amministratore unico del Centro), e Vittorio Patella (Direttore Sanitario),

purtroppo assenti per precedenti impegni.

Vece ha illustrato quindi come si sarebbe sviluppato l'incontro ed ha informato i presenti sull'attività del Consiglio Direttivo, sulla vita associativa, sulle iniziative in corso e i progetti futuri. Il prossimo incontro tra tutti i Soci è fissato per l'Assemblea Ordinaria che si terrà sicuramente ad Aprile 2019.

Il Presidente Vece ha inoltre ricordato con affetto ed emozione i Soci defunti nel corso dell'anno.

La Vice Presidente Cardone ha quindi spiegato come si sarebbe svolta la lotteria natalizia e cioè con un sistema di ripartizione proporzionale sul territorio; venti soci, i cui nominativi con i relativi premi vinti sono elenca-

ti qui di seguito, sono stati fortunati nell'estrazione.

Di seguito sono stati premiati i Soci per i "venti anni da Socio". I 10 Soci che hanno aderito all'Associazione nel 1998, i cui nominativi sono stati pubblicati nel numero di Nuova Realtà di dicembre scorso, hanno ricevuto un dono, consistente anche quest'anno in una penna a sfera di qualità, a testimonianza del loro attaccamento ed affetto per l'Associazione. Purtroppo sia per problemi anagrafici che di lontananza, erano presenti in pochi alla premiazione e quindi per gli assenti si provvederà a far recapitare il dono presso la loro abitazione.

L'incontro si è infine concluso con il classico e ricco rinfresco e un brindisi fra tutti i Soci presenti.

VINCITORI LOTTERIA DI NATALE 2018

Estrazione del 15 dicembre 2018

1° Premio: Telefonino Sony G3311

- Fontana Elisabetta - Bari
- Poli Patrizia - Bari
- Sannicandro Leonardo - Sannicandro Di Bari
- Mangia Claudio - Oria
- Di Terlizzi Giovanni - Molfetta

2° Premio: Forno microonde Whirlpool

- Posillipo Amendola Ada - Bari
- Intini Domenico - Bari
- Difino Luigi- Rutigliano
- Frugis Defino Ignazia - Polignano
- Colavito Rocco - Bari

3° Premio: Carta Regalo Coop del valore di € 50,00

- Castellano Fedele - Bari
- Ditollo Cecilia - Bari
- Ferrara Michele - Triggiano
- De Palo Spadavecchia Grazia - Giovinazzo
- Lorusso Carlo - Bari

4° Premio: Orologio sveglia Lexon

- Miseo Antonio - Bari
- Salvati Antonia - Bari
- Coppolecchia Savino - Modugno
- Lauciello Filippo - Manduria
- De Gennaro Gaetano - Bari

Il caffè Martinelli

Uno dei simboli cittadini che ha camminato a braccetto con l'evoluzione della nostra Giovinazzo cogliendone i mutamenti e le novità

di Leonardo Martinelli

I Martinelli giungono a Mola di Bari dal Veneto nel '600, scendendo lungo l'Adriatico che a quel tempo è denominato ed effettivamente considerato come il Canale di Venezia. Ma, già nel '700, un ramo della famiglia si insedia a Valenzano, ove lascia traccia di sé specie in relazione ai fatti della Repubblica Partenopea, quando due componenti della stessa famiglia trovano la morte per ragioni politiche.

Il notaio Pasquale Squicciarini, marito di Cassandra Martinelli, viene linciato dalla folla sanfedista domenica 17 Febbraio 1799 e il medico Filippo Martinelli, fratello di Cassandra, viene ucciso da un gendarme, il 25 Agosto 1801, al suo rientro a casa, dopo un periodo di latitanza cui era stato costretto in quanto "reo di stato".

Alcuni decenni dopo un altro Filippo Martinelli lascia Valenzano per spostarsi a Giovinazzo, una città che si sta ampliando oltre il limite delle mura, trovando la sua direttrice di sviluppo nel "borgo", la futura Piazza, e cioè in quella spianata che si stende fra il mare, la città antica e la grande

Filippo Martinelli, il fondatore del caffè.

mole del Convento dei Domenicani, a quel tempo Istituto Francesco I e oggi Istituto Vittorio Emanuele II. Uno spiazzo intorno al quale si stanno collocando i più prestigiosi edifici nuovi, i simboli di una rinnovata municipalità.

1856, Filippo Martinelli apre il suo caffè

Nello stesso anno assistiamo all'erezione del Calvario, che indica già una possibile linea di espansione dell'edilizia cittadina

all'apertura della Farmacia Palombella. Certo l'intuito commerciale è necessario, ma anche la fortuna non deve mancare al nostro Filippo Martinelli da Valenzano. Lui ha appena aperto bottega che questa si ritrova affollata di clienti. Era successo che, l'11 Maggio 1860, Garibaldi era sbarcato in Sicilia e stava rapidamente risalendo la Penisola lungo il versante tirrenico, per scontrarsi con l'esercito borbonico che stava ad attenderlo in Campania. Il 5 Luglio Francesco II, assecondando una tendenza del tempo, che ormai sopravvive quasi soltanto negli USA, aveva istituito la Guardia Nazionale. Ma, già il 17 Settembre successivo, Garibaldi, che ha ormai il controllo su vasti territori del Regno delle Due Sicilie, decreta l'esclusione di tutti gli elementi filo-borbonici dai ranghi della stessa Guardia Nazionale.

A Giovinazzo al posto del Cavalier Siciliano, cui sarebbe dovuto spettare il comando, viene nominato comandante don Giuseppe Cirilli, un omeone imponente e risoluto, dal colori-

to olivastro e di limpida fede liberale, che abita in Piazza e che tiene quartiere a casa sua. È così che in Piazza si ritrova a bighello-

nare tutta la Guardia Nazionale, 478 uomini, senza uniformi regolamentari complete e con soli 30 fucili d'ordinanza. Però chi lo

avesse voluto, avrebbe potuto armarsi col suo personale schioppo per la caccia ai passerotti.

Orbene tutta questa forza armata di uomini disarmati e vestiti come Scaramacai, non avendo di meglio da fare, va a prendersi il caffè al locale più vicino e cioè da Martinelli, che quindi, la sera, quando fa il saldo di cassa, registra monete di rame borboniche in quantità tale che, per poterle tenere insieme, le riversa nel cavo di una tovaglia.

Baciato dalla fortuna e colpito da improvviso benessere, Filippo non disperde le risorse, ma le concentra nell'iniziativa commerciale che ha prescelto, inviando il figlio Andrea a fare esperienza presso le pasticcerie di Napoli, che, a quel tempo, non avevano rivali. Vi è un ricettario della seconda metà dell'800 nel quale sono racchiusi i segreti carpiti alla tradizione pasticceria partenopea. Andrea ha cura di radicarsi nel contesto sociale cittadino, perseverando nell'indirizzo paterno e inviando, a sua volta, suo figlio Leonardo a fare esperienza presso la pasticceria degli svizzeri Stoppani, aperta a Bari nel 1860 e che già poco dopo l'apertura poteva fregiarsi della qualifica di "Fornitore della Real Casa", concessa dal Re con brevetto n.2.

Anche di questa esperienza v'è attestazione in un ricettario scritto e illustrato a penna.

Il Caffè Martinelli e la grande guerra

La fortuna si allontana temporaneamente che ora può far

assegnamento solo sul pragmatismo del suo titolare pro tempore, quel Leonardo che aveva studiato da Stoppani e che, al ritorno dal fronte, apprende che la Prefettura gli ha revocato la licenza per non aver adempiuto ai suoi doveri di presenza nell'esercizio. Qualche funzionario di Prefettura aveva fiutato l'affare e forse pensava di attribuire la stessa licenza a qualcun altro disposto a pagarla sottobanco; ma ora quel funzionario ha di fronte un imprenditore di terza generazione che non si lascia affatto impressionare da un furfante con le mezze maniche. Leonardo, ormai uomo pratico, sa bene che le battaglie perse in partenza non si combattono e fa subito sentire il fruscio delle banconote. Così, per incanto, la licenza torna nelle mani giuste dopo che un imperdabile fraintendimento delle disposizioni vigenti aveva ritardato il corso normale della pratica.

Tornato nella piena disponibilità della sua azienda, Leonardo si inserisce nell'ondata di sviluppo economico cui aveva dato impulso la spesa pubblica negli anni '20. Potenza e modernizza le strutture, enfatizzando la rendita che gli deriva dalla posizione strategica dei locali posti al centro di Palazzo Siciliano Delacroix che chiude prestigiosamente la prospettiva della Piazza Vittorio Emanuele.

Guardando il Caffè, alla sua destra c'è la Lega Navale, poi Circolo Matteo Spinelli, e più in là il Circolo dei Coltivatori. Davanti c'è poi la fermata della carrozza di Stufano, che presta servizio di

Andrea Martinelli, il figlio del Fondatore.

collegamento urbano con la Stazione Ferroviaria.

La macchina da caffè fornisce l'espresso e, per una maggior efficienza organizzativa, le comunicazioni con la casa d'abitazione della famiglia Martinelli sono assicurate da un apparato di telefonia interna che, nell'aspetto, ricorda tanto il telefono di Mata Hari. L'aggiornamento della produzione è poi garantito dalla periodica presenza di don Liborio che, in passato, era stato il Mentore di Leonardo presso la pasticceria Stoppani.

Ma è con i ruggenti anni '30

che il caffè si inserisce a pieno titolo nel rinnovamento dell'immagine della città: mentre questa si dota della fontana monumentale, del lungomare e degli istituti scolastici, il Caffè si ristrutturava radicalmente. Vengono eseguiti i lavori che conferiscono una immagine rinnovata in stile '900. È nel 1933 che i locali originali, quelli con accesso dalla pri-

ma porta a sinistra guardando il portone d'ingresso del palazzo, si espandono, estendendosi a quelli con accesso dalla porta a fianco, nei quali vengono collocati due tavoli da biliardo, uno per la carambola l'altro per l'italiana. Poi, nel '37, anche questo tipo di ampliamento già non appare più al passo con i tempi: il tavolo da biliardo più grande viene sacrificato e quello della carambola viene collocato in posizione arretrata, mentre, con affaccio sull'esterno, viene posto un innovativo banco realizzato dalla ditta Glacia per la produzione di gelati e per la vendita diretta degli stessi. Non è più che un ricordo l'anacronistica produzione dei gelati a mano, fatta agitando in continuazione l'amalgama, per farla condensare sulle pareti di un contenitore metallico immerso in ghiaccio e sale denaturato.

La bontà del caffè non è più affidata soltanto alle macchine, ma ci si organizza per una torrefazione autonoma che assicuri la produzione di una miscela speciale. Non si rinuncia, invece, consapevolmente e caparbiamente, a una tecnica pasticceria che sa d'antico, della quale proprio non si può fare a meno e cioè quella di affidarsi per la cottura alla sapienza e alla fragranza di un forno pubblico a legna; come il Caffè Stoppani a Bari continua ad affidarsi a un forno le cui vestigia si trovano oggi nei sotterranei della Soprintendenza Archeologica, così il Caffè Martinelli a Giovinazzo continua ad affidarsi al forno di tale Francesco in via San Lorenzo.

La vecchia insegna “Caffè d'Italia”

Viene rimossa e sostituita con una nuova: “Caffè”!. Ma, per non disperdere i ricordi di un'epoca che peraltro non è stata avara di successi, al momento della ristrutturazione si decide di murare due nicchie esistenti nelle pareti laterali, dopo aver collocato nelle stesse alcune testimonianze del tempo che ci si stava lasciando alle spalle.

La parabola è all'apice quando, il 10 Giugno del '40, scoppia la guerra.

Il 25 Luglio del '43 cade il Fascismo. Gli Alleati calcano il sacro suolo della Patria e la clientela si rinnova. L'ala sinistra dell'Istituto Vittorio Emanuele ospita gli alloggi dei piloti della RAF: è una clientela prestigiosa ma instabile. Non che si tratti di clienti volubili, ma il fatto è che ogni tanto qualcuno non si fa più vivo semplicemente perché il suo apparecchio è stato abbattuto nel corso di un'azione offensiva sulla Linea Gustav.

L'assassinio

La sera del 30 Dicembre del '44, in un tempo di grande incertezza e confusione, una granata scoppia anche davanti al Caffè uccidendo Leonardo. Si era appena laureato in Agraria il suo secondogenito Francesco e quel giorno il laboratorio aveva lavorato a pieno ritmo, perché l'indomani ci sarebbe stata la festa di laurea. Francesco e il primogenito Andrea, ingegnere, saranno i soli a restare a Giovinazzo. Il primo diventerà Preside della

Scuola Media Marconi, il secondo Direttore dell'Istituto Vittorio Emanuele II. Gli altri due figli, Filippo, chimico, e Ada, professoressa, si trasferiranno definitivamente a Milano. Alla luce di tutto ciò, nel 1951, il Caffè viene venduto; lo acquista Donato Maldari, che ha acquisito una certa dimestichezza con la mondanità quando, da militare, si è occupato dei servizi automobilistici a disposizione di una residenza di sogno in un periodo fascinoso e cioè presso il Palazzo del Governatore della Libia Italo Balbo. Un mondo fatto di feste, di fantasie di cavalieri arabi avvolti nel burnus, di automobili da corsa sull'autodromo del Gran Premio di Tripoli, di cacce nel deserto e di feste... tante feste e soprattutto di tanti buffet. E l'eco di tutto ciò si riverbera negli anni '50 sul Caffè, sottolineata dalla presenza di una monumentale motocicletta Guzzi 500

Leonardo Martinelli, l'ultimo dei Martinelli del caffè

Falcone con motocarozzetta, del nuovo proprietario, che evoca le romantiche immagini della PAI lanciata sulle piste del deserto libico.

Dal Caffè Martinelli al Ragno d'Oro

Il caffè conserva le sue strutture, ma vede rinnovati i suoi arredi. Spariscono i tavolini metallici a geometria futurista: ricordano troppo un futuro che ormai è irrimediabilmente passato. Viene montata l'insegna “Ragno d'Oro”.

Non si disperde però l'antica tradizione pasticceria della casa che viene seco portata da un lavorante di laboratorio, Nicola Giotti, che su di essa fonda le prime fortune della sua accorsata pasticceria tuttora attiva nella città di Giovinazzo.

Un momento però!...

La storia non è finita!... Ricordate quel Filippo Martinelli figlio dell'ultimo Martinelli del Caffè? Ebbene egli ha avuto un figlio, Leonardo, assicuratore ed esperto televisivo di calcio.

E fin qui niente di nuovo. Ma poi, improvvisamente, la storia riappare come un fiume carsico e da un chimico e da un assicuratore, nel XXI secolo, salta fuori un altro Filippo, proprio come il capostipite, che, inopinatamente, si consacra all'arte culinaria, da professionista e con particolare competenza nel settore della pasticceria.

È così *to be continued*... anche se a Milano.

**Il presente articolo è pubblicato per gentile concessione della rivista “La Piazza di Giovinazzo”.*

Spreco alimentare come risorsa

del dott. Giuseppe Laragione

Con la legge 19 agosto 2016 n. 166, "c.d. Legge Gadda", nel nostro Paese ha visto la luce un provvedimento che mette mano concretamente agli sprechi alimentari. Questa norma consente di recuperare, gestire e donare i prodotti più delicati come il pane, i prodotti freschissimi ed il cibo cotto. Evitare che quanto risulta in eccesso venga buttato via è un bene per tutti perché si limita la produzione di rifiuti e l'emissione di anidride carbonica.

Ma l'aspetto più importante è che prodotti buoni, non scartati ma perfettamente consumabili, possono essere destinati alle persone che purtroppo vivono situazioni di disagio e povertà. Entrano per la prima volta nel nostro ordinamento le definizioni di "spreco" ed "eccedenza", si alleggerisce la precedente burocrazia ridondante di procedure, si riprende la differenza esistente tra la data di scadenza ed il termine minimo di conserva-

zione e si chiarisce che i prodotti con il tmc superato possono essere donati. Gli scarti alimentari, di conseguenza, perdono le caratteristiche di "merce" ma non quelle di "alimento", quindi sono prodotti invenduti ma perfettamente consumabili. Il cibo rappresenta una delle principali ossessioni dell'umanità che, nel momento attuale, può essere divisa tra coloro che cercano disperatamente di mangiare e coloro che cercano disperatamente di non mangiare.

La carenza di cibo è un problema dei Paesi in via di sviluppo, l'eccessivo consumo un problema dei Paesi sviluppati, an-

che se problemi di accesso al cibo si stanno verificando anche nei Paesi sviluppati a causa della crisi economica. Considerare uno spreco come risorsa è un modo intelligente di pensare alla disponibilità alimentare per l'umanità di oggi e del futuro. Riflettere sull'ossimoro spreco-risorsa significa porsi la domanda: come nutrire il pianeta se tra pochi decenni saliremo da 8 a 10 miliardi e nuovi Paesi emergenti aumenteranno le loro richieste di alimenti? Spreco e fame sono due facce della stessa medaglia. A fronte di una produzione alimentare che sarebbe sufficiente per sfamare 12 miliardi di esse-

ri umani in un momento storico in cui gli abitanti del pianeta sono 7,3 miliardi, oltre 900 milioni di persone soffrono di fame o di malnutrizione. Ciò significa che oltre il 40% del nostro cibo è sprecato. Questo sistema alimentare non funziona, è schizofrenico. Occorre comprendere che lo spreco di cibo non è solo una questione etica ed economica, ma che influisce sul consumo dell'ambiente, dell'acqua e di tutte le risorse naturali limitate. I leader mondiali, in occasione della Conferenza sullo sviluppo sostenibile tenutasi a Rio, hanno riaffermato il diritto ad una alimentazione adeguata al cibo sicuro e nutriente ed alla libertà dalla fame.

La Commissione Europea definisce ufficialmente lo spreco alimentare (o food waste) come: “[...] l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agro alimentare che per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili, quindi potenzialmente destinabili al consumo umano, in assenza di un possibile uso alternativo sono destinati ad essere eliminati e smaltiti, producendo effetti negativi dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese”. Ogni anno nel mondo vengono sprecati 1,3 miliar-

di di tonnellate di cibo ancora perfettamente commestibile, un terzo di quanto prodotto e quat-

tro volte la quantità necessaria a sfamare i 925 milioni di persone nel mondo a rischio di denutrizione. La F.A.O. (food and agricultural organization) stima che nella sola Europa ogni anno vadano perse circa 30 milioni di tonnellate di prodotti lattiero caseari, mentre a livello mondiale seguono lo stesso amaro destino circa 265 milioni di tonnellate di carne.

Sono inequivocabilmente numeri inaccettabili a fronte dei numeri relativi alla denutrizione umana sopra ricordati che hanno allertato anche la Commissione Junker che ha adottato il c.d. “Pacchetto sull’Economia Circolare” con il quale si pone l’attenzione sulla necessità di ridurre gli sprechi in tutti i settori agroalimentari.

A conclusione di questi brevi spunti di riflessione sul tema di che trattasi corre l’obbligo di porsi qualche domanda sugli scenari futuri. Sicuramente il recupero delle eccedenze alimentari e la conseguente riduzione dello

spreco alimentare sono legati sia alle azioni svolte dagli attori della filiera (aziende produttrici ed

Organizzazioni Non-Profit) sia all’efficacia degli interventi pubblici. Questi ultimi sono mobilitati massicciamente con la produzione, oltre alla L. citata in premessa, di norme specifiche (ad es. La L. 155/2003, la c.d.

“Legge del Buon Samaritano”, la L. 19.08.2016 presentata durante l’Expo Milano all’interno del “Piano Spreco Zero”). Il Ministero della Salute recentemente ha validato un “Manuale per corrette prassi operative per le Organizzazioni caritative” realizzato da Caritas Italiana e Banco Alimentare in conformità del Reg. CE 852/2004 incluso nel c.d. “Pacchetto Igiene”, che ha come obiettivo quello di predisporre delle corrette “prassi igieniche” che consentano il recupero, la raccolta, la conservazione e la distribuzione di derrate alimentari da parte delle Organizzazioni Caritative del terzo settore Non Profit, che effettuano tali attività ai fini di solidarietà sociale, sostenendo il bisogno alimentare delle persone indigenti e garantendo allo stesso tempo la sicurezza degli alimenti.

Ulteriore obiettivo del Manuale è anche quello di incentivare le donazioni ed aumentare la quantità di prodotti recuperati.

In conformità a quanto previsto dal vigente Statuto, tutti gli iscritti sono convocati in

ASSEMBLEA ORDINARIA 2019

in prima convocazione alle ore 17,00 del 12 aprile 2019 e, occorrendo, in seconda convocazione

alle ore 9,30 di sabato 13 aprile 2019

presso "La Perla del Doge" Ricevimenti - SS16 Km 779,800 Molfetta (*)

con il seguente ordine del giorno:

1. **relazione del Presidente** sulle attività svolte nel 2018;
2. ratifica delibera del Consiglio Direttivo per autosufficienza dell'Associazione;
3. **presentazione del rendiconto di cassa al 31/12/2018** con le relazioni del Consiglio Direttivo e del Collegio dei Revisori dei Conti;
4. presentazione del bilancio preventivo per l'anno 2019 e conseguenti delibere;
5. Eventuali interventi dei partecipanti all'Assemblea

La documentazione relativa ai rendiconti sarà a disposizione degli iscritti, presso la sede dell'Associazione, negli orari di apertura della stessa (dal lunedì al giovedì h. 9:00 - 11,00) fino al 18 aprile p.v..

In allegato, il rendiconto di cassa al 31/12/2018 ed il prospetto di previsione per l'anno 2019.

Bari, 6 marzo 2019

Il Presidente
Carminve Vece

Qualora non fosse possibile partecipare direttamente ai lavori assembleari, si prega di trasmettere la DELEGA sotto riportata, debitamente firmata.

PER EVITARE SPIACEVOLI "INCOMPRESIONI"

All'incontro conviviale, previsto al termine dei lavori assembleari, ogni socio potrà farsi accompagnare **unicamente** dal proprio coniuge o convivente, che sarà **gradito ospite dell'Associazione**. **Non è consentita la partecipazione di bambini**. Per ovvie esigenze organizzative è indispensabile **confermare telefonicamente la partecipazione al pranzo entro il giorno 9 aprile**. I non prenotati non potranno assolutamente partecipare al pranzo. Corre l'obbligo di evidenziare che prenotare e non partecipare (senza disdire con adeguato anticipo), oltre ad intaccare un aspetto di immagine e di correttezza, **produce un danno economico all'Associazione!** Invitiamo, quindi, i soci ad attenersi a queste semplici regole organizzative.

(*) PER RAGGIUNGERE "La Perla del Doge - Ricevimenti" - Molfetta

- > per chi procede in direzione Bari da Taranto: prendere l'uscita SS16 bis tangenziale direzione Foggia uscire Cola Olidda all'incrocio direzione Molfetta - a 500 metri dall'ingresso di Molfetta sulla destra si trova la sala.
- > per chi procede in direzione Bari da Foggia: SS 16 bis uscita Molfetta sud all'incrocio prendere direzione Giovinazzo e proseguire per Molfetta a 500 metri dall'ingresso di Molfetta sulla destra si trova la sala
- > per chi viene da Brindisi-Lecce SS 16 bis direzione Foggia uscita Cola Olidda direzione Molfetta a 500 metri dall'ingresso di Molfetta sulla destra si trova la sala.

DELEGA

Il sottoscritto _____, iscritto all'Associazione Bancari Cassa di Risparmio di Puglia - UBI < Banca Carime, impossibilitato a partecipare all'Assemblea Ordinaria convocata per il **13 aprile 2019**, ai sensi dell'articolo dello Statuto, delega il socio Sig. _____ a rappresentarlo in tale Assemblea con ampi poteri e facoltà di voto e di delibera, accettando sin d'ora senza riserve il suo operato.

Data _____

Firma _____

La matita rosso e bleu

Lo scettro della conoscenza e del potere

di Roberto Bozzo

È proprio vero, anche gli oggetti possono avere un'anima.

Infatti, giorni fa mi trovavo a comprare la solita copia del mio giornale nella abituale edicola-cartoleria, quando la mia attenzione fu attratta da un quasi dimenticato ma importantissimo oggetto della mia lontana memoria: una classica matita rosso e bleu da insegnante!

Dalle paratie della memoria si precipitarono nell'alveo dei ricordi, emozioni legate a quel semplice, si fa per dire, bastoncino di legno bicolore, per anni simbolo di potere e sottomissione, a seconda dei punti di vista degli attori.

Scettro di potere didattico e, pertanto, arma micidiale contro la debolezza culturale dell'immaturo discepolo, vittima ansiosa dei due colori di quell'arma impropria, dispensatrice di peccati veniali o mortali sui sudatissimi compiti in classe, ansia e dolori di innumerevoli generazioni di recalcitranti schiere di studenti.

Come la salomonica spada del giudizio, quel rotante ed insindacabile strumento del sapere, dispensava gioie e sconforti sui mitici fogli "uso protocollo" dei compiti in classe che recavano tragicamente il tuo indelebile nome e cognome in alto a destra, al pari di un atto giudiziario. Già dalla consegna dei compiti corretti, tragica emozione prima ancora di conoscere la votazione finale, l'animo e la tensione cadeva in una totale sindrome di daltonismo, tale da ridurre i sette colori dell'iride nei due soli tragicamente esistenti: il rosso ed il bleu!

Alla consegna del compito bastava una rapida ed esperta occhiata cromatica superficiale per capire al volo se quel maledetto strumento di tirannia didattica ci aveva precipitato più nel bleu del paradiso che nel rosso dell'inferno.

Non ho resistito alla tentazione di acquistare per me quella mitica matita che ora giace inerme sul mio scrittoio come un'arma scarica di poteri e di minacce.

Mi sorprendo a rigirarlo tra le mani con la illusoria speranza che mi chieda perdono per tutte le incolpevoli ansie che mi ha provocato, nei miei lunghi anni scolastici.

Ora è in mio totale possesso e, come un risentito apprendista stregone, vengo tentato a riempire su un foglio "uso protocollo", come un ultimo compito in classe, un elenco dei principali avvenimenti della mia vita, sotto il classico "incipit": **svolgimento**.

L'elencazione comincia, ed ovviamente è molto lunga e variegata, come da privilegio di una già lunga vita.

Fatti e personaggi, gioie e dispiaceri, ostilità ed amori, emozioni e successi, delusioni e rimpianti si inseguono sul limitato spazio del mio foglio regolamentare.

Durante i compiti in classe erano almeno previsti due fogli: uno per la brutta copia ed uno per la bella. Mi rendo conto, all'improvviso, che nella vita ci viene consegnato un solo foglio e dobbiamo farcelo bastare con il minor numero di errori.

Perciò, colpito da questa improvvisa considerazione, interrompo l'elenco dei fatti e dei personaggi e passo ad una lenta rilettura, per sottolineare in rosso ed in bleu, a secondo dei casi, con la mitica matita dei miei ingiustamente vituperati maestri-giudici.

La matita bicolore si trasforma improvvisamente in una bacchetta quasi magica emanante un solo indiscutibile colore, quello della mia vita: con più sfumature dell'intero spettro solare.

Istantaneamente mi ricordo che se si fanno girare insie-

me tutti i colori dell'iride, mescolandoli vorticosamente, il

risultato da il colore nero: cioè quello del nulla e del mistero.

Perciò, basta essere felici di essere passati a lungo attraverso questo unico colore per poter dire: cara matita rosso e bleu anche tu sei servita a modellarmi.

Grazie a te e tutti quelli che ti hanno manovrato con giusta severità per il mio bene!

In alto a destra appongo doverosamente il mio nome e cognome identificativo, per un auspicato e finale voto, almeno sufficiente.

La cucina barese

di Bruno Bartolo

La cucina barese, si sa, è tra le più ricche e particolari di tutta l'Italia: dalla focaccia alle orecchiette, dalle "brasciole" a "patate riso e cozze", sono tanti i piatti della tradizione che è possibile trovare sulla tavola di una casa o di un ristorante della città. Una varietà dovuta alla storia di Bari da sempre città "aperta" a scambi commerciali e varie dominazioni. Nel capoluogo pugliese si sono susseguiti diversi popoli e culture che hanno di fatto contaminato in positivo la cucina locale.

I PIATTI FENICI/ROMANI

La focaccia: la focaccia barese è una rivisitazione della ricetta classica diffusa un pò in tutta Italia. I baresi sono riusciti a creare un prodotto più sottile e "umido" anche se non è certo in Puglia che è nata la focaccia.

L'invenzione è attribuibile ai Fenici, che avevano realizzato un impasto fatto di miglio, orzo, acqua e sale che cuocevano con una ricca quantità di grasso. Diffuso in tutto il Mediterraneo fu apprezzato anche da

gli antichi romani che lo avrebbero poi portato nel resto del Paese. Intorno al II secolo a.C. il politico, storico e scrittore Marco Porcio Catone racconta infatti di un impasto di forma rotonda cotto sulla pietra con olio di oliva, spezie e miele chiamato "panis focacius".

I PIATTI GRECI

Cartellata: Bari rispetto a Napoli e Palermo non è famosa per la sua tradizione dolciaria, perchè nel capoluogo pugliese gli arabi (celebri per utilizzare al meglio panna e crema) non hanno avuto la stessa influenza come in altre zone del Sud. Ma un particolare e apprezzato dolce è presente anche in Puglia: è la cartellata, sottile foglia di pasta avvolta su se stessa impregnata di vincotto o miele. Sembra che la sua origine sia greca: la stessa parola "kàrtallos" (cesta o panier) lo ricorderebbe. In più, in una pittura del VI secolo

a.C. rinvenuta a Bari di probabile origine greca (tra i primi popoli assieme agli Illiri e ai Peuceti ad arrivare in Puglia) viene rappresentata la preparazione di un dolce dalla forma molto simile alla cartellata.

CRUDO DI MARE

Molto antica è anche la tradizione di mangiare del pesce crudo che non deriva certo dal "sushi" giapponese.

Si può ipotizzare che l'origine di mangiare in questo modo i prodotti del mare potesse derivare da una crisi climatica avvenuta in età neolitica: la scarsità di cibo avrebbe portato i baresi primitivi a fare dei molluschi acquatici la base della propria dieta. E' possibile, ma è vero anche che tra gli antichi greci era diffusa la pratica di mangiare pesce crudo ed è a loro che si dovrebbero le tecniche di arricciare il polpo e mettere le alici sotto aceto.

FACE E CICORIE

Questo purè di legumi essiccati servito con erbe di campo lesse è un piatto umile presente in Grecia già dal 450 a.C. come testimonia Aristofane nella commedia "Le Rane", in cui racconta che Ercole, dopo aver mangiato fave ed erbe selvatiche, riuscì addirittura "a far cambiare stato a più di diecimila vergini". E' possibile che il piatto possa essere stato esportato a Bari durante la dominazione bizantina avvenuta nel 554 e più tardi tra l' 875 e il 1071.

I PIATTI PROVENZALI/EBRAICI

Orecchiette: sull'origine delle orecchiette ci sono ben due teorie: secondo la prima sarebbero state inventate dai Provenzali che fin dal Medioevo producevano una pasta molto spessa a forma di dischi, incavata al centro grazie alla pressione del pollice. Sarebbero state così diffuse in Puglia dal popolo francese degli Angioini.

L'altra ipotesi affonda le sue ragioni durante la dominazione normanno-sveva quando nel territorio di Sannicandro di Bari era presente una comunità ebraica che preparava le cosiddette "orecchie di Haman", impasti (dolci) lavorati fino all'ottenimento di una forma concava analoga a quella delle orecchiette.

I PIATTI ARABI

La Parmigiana: la Parmigiana si trova un pò in tutto il Sud Italia ed è immancabile an-

che sulle tavole baresi. Furono gli arabi nel Quattrocento ad importare nella Penisola questa famosa ricetta. La preparazione prevedeva fette di melanzane fritte alternate a formaggio di pecora. L'aggiunta del pomodoro potrebbe essere il risultato della successiva dominazione spagnola che aveva iniziato ad importare il prodotto dall'America.

I PIATTI SPAGNOLI

La "Tiedd" (patate riso e cozze). E' una delle ricette tipiche della tradizione barese. Sembra che le sue origini risalgano al 1600 durante il periodo della dominazione spagnola della città. Del resto, seppur semplificato, questo piatto assomiglia alla "paella" spagnola, sia per il contenitore in cui è cotto sia per gli ingredienti che vedono l'utiliz-

zo (tutti insieme) di prodotti di mare e di terra. Anche la "brasciola"... l'involto di carne cotto nel sugo di pomodoro, sarebbe stata portata a Bari dagli spagnoli durante la dominazione borbonica del Settecento.

I PIATTI "MADE IN BARI"

La scarcella e la "sgagliozza": la scarcella (il dolce pasquale arricchito dalle uova sode) e la polenta fritta (nota come "sgagliozza") sembra invece che siano state inventate proprio in Puglia. Quest'ultima sarebbe stata "pensata" agli inizi del 900 quando in un periodo di crisi economica si rese necessario utilizzare i prodotti della terra presenti in grande quantità come l'olio di oliva e farina di mais.

L'arte di arrangiarsi applicata alla cucina...!

Quando ho cominciato ad amarmi

(Charlie Chaplin)

Com'è imbarazzante aver voluto imporre a qualcuno i miei desideri, pur sapendo che i tempi non erano maturi e la persona non era pronta, anche se quella persona ero io. Oggi so che questo si chiama "rispetto".

Quando ho cominciato ad amarmi davvero, ho smesso di desiderare un'altra vita e mi sono accorto che tutto ciò che mi circonda è un invito a crescere. Oggi so che questo si chiama "maturità".

Quando ho cominciato ad amarmi davvero, ho capito di trovarmi sempre ed in ogni occasione al posto giusto nel momento giusto e che tutto quello che succede va bene. Da allora ho potuto stare tranquillo. Oggi

so che questo si chiama "stare in pace con se stessi".

Quando ho cominciato ad amarmi davvero, ho smesso di privarmi del mio tempo libero e di concepire progetti grandiosi per il futuro. Oggi faccio solo ciò

che mi procura gioia e divertimento, ciò che amo e che mi fa ridere, a modo mio e con i miei ritmi. Oggi so che questo si chiama "sincerità".

Quando ho cominciato ad amarmi davvero, mi sono liberato di tutto ciò che non mi faceva del bene: persone, cose, situazioni e tutto ciò che mi tirava verso il basso allontanandomi da me stesso. All'inizio lo chia-

mavo “sano egoismo” ma oggi so che questo è “amore di sé”.

Quando ho cominciato ad amarmi davvero, ho smesso di voler avere sempre ragione. E così ho commesso meno errori. Oggi mi sono reso conto che questo si chiama “semplicità”.

Quando ho cominciato ad amarmi davvero, mi sono rifiutato di vivere nel passato e di preoccuparmi del mio futuro. Ora vivo di più nel momento presente, in cui tutto ha un luogo. È la mia condizione di vita quotidiana e la chiamo “perfezione”. Quando ho cominciato ad amarmi davvero, mi sono reso conto che il mio pensiero può rendermi miserabile e malato. Ma quando ho chiamato a raccolta le energie del mio cuore, l'intelletto è diventato un compagno importante. Oggi a questa unione do il nome di “saggezza interiore”.

Non dobbiamo continuare a temere i contrasti, i conflitti e i problemi con noi stessi e con gli altri perché perfino le stelle, a volte, si scontrano fra loro dando origine a nuovi mondi. Oggi so che tutto questo è “la vita”.

Charlie Chaplin

Le riflessioni di CHARLIE CHAPLIN (16/4/1889 - 25/12/1977) sulla vita, sono di una verità ancor oggi uniche oserei dire universali. Parla di qualcosa che si è perduto con il passare del tempo e che questa società consumista continua a calpestare e ignorare.

Parla di RISPETTO ed oggi non si rispettano negli asili nemmeno i bambini di 3 anni che non sono in grado di capire il perché vengono picchiati dalle “educatrici”;

Parla di MATURITÀ ed oggi noi genitori continuiamo a chiamare i nostri figli 30enni ...”bambini” quando in quella età si è nella piena capacità fisica e mentale per vivere in piena maturità la vita e saperla affrontare;

Parla di STARE IN PACE CON SE STESSI ed oggi pur di non riflettere vedere capire ignoriamo il prossimo e i suoi disagi assecondati e gestiti da una massa politica vuota, abbandoniamo i nostri figli nelle neve delle città terremotate così come siamo insensibili davanti ad un povero barbone;

Parla di SINCERITÀ in un mondo nel quale tutti parlano con falsità riempiendo giornali e TV di ignominie ...di assenteismo sociale, di vendette trasversali;

parla di AMORE DI SE inteso come rispetto e amore per la propria persona in primis e dopo per tutti gli altri esseri umani seguendo la frase biblica AMATI E POTRAI DONARE AMORE;

Parla di SEMPLICITÀ in un mondo egoistico complesso infido pieni di falsi miti e di cattivi idoli ed il massimo è espresso dal dio DENARO;

Parla di SAGGEZZA INTERIORE in questa società che ha distrutto tutti i valori base, dalla famiglia alla fede, dalla patria all'amore, dalla dolcezza alla libertà, schiavi tutti di tecnologie e soldi;

Ma tutto questo è la VITA

Questo è il dono che abbiamo ricevuto dal creatore e la dobbiamo vivere ogni attimo perché è una sola Perché è la nostra vita piena di contraddizioni ma anche di tanta dolcezza e speranza ...la vita è amore per ciò che gira intorno a noinatura mare universo uomini e donne ...e il divino essere che ci governa.

di Giuseppe Di Taranto

Lo specchio

di Mino De Bartolomeo

Avanti ad uno specchio, non sempre ci apprezziamo
Vorremmo vedere quello che spesso noi non siamo

Per la donna ogni cavillo è buono per non piacersi
L'uomo di se non si fida, spesso ha bisogno di consensi

Se una donna vive le avversità della vita
Lo specchio lei non lo conosce, non è amica

Basta la gioia per un figlio o per amore
Allo specchio riesce a dedicare tante ore

Molto spesso l'uomo allo specchio è vanitoso
Non riesce a nascondere il suo essere presuntuoso

L'affranto cerca di vedere in se una luce
Allo specchio, con i suoi occhi tristi, cerca pace

Col tempo, lo specchio, ci vede bambini e poi grandi
Gioie, tragedie, delusioni, ha visto di noi, negli anni

Se allo specchio vuoi vedere la tua bellezza
Regala al prossimo un sorriso, dona tenerezza

*Una figlia ha subito sofferenza per la divisione dei suoi genitori.
Il padre abbandonò la famiglia e oggi la figlia gli dedica la poesia.*

Odio e amore

di Mino De Bartolomeo

*Un giorno venni al mondo e tu gioisti
La speranza del futuro tu mi offristi*

*Vivevo con te momenti belli spensierati
Eri il mio idolo, sapevo solo amarti*

*Un giorno, all'improvviso, vuoto intorno a me
Vagavo senza meta, sognavo e vedevo solo te*

*Dolce fu colei che conforto mi ha donato
Per colmare la tua assenza, affetto mi ha dato*

*Dov'eri quando piangevo nelle mie notti insonni?
Quando la nostra vita era carica di affanni*

*Perché eri muto e sordo al mio richiamo di affetto?
Non puoi capire quanto della tua assenza ho sofferto*

*Oggi colei non c'è più, è volata in cielo
Son sola nel mio mondo triste e scuro*

*Ti osservo, timido cerchi di colmare la sua assenza
Ma io ti ho cancellato, anche se mi offri la tua presenza*

*Scorgo nei tuoi occhi tristi sofferenza, dolore
Ti manca lei e soffri il non poterle dare amore*

*Ormai per me non ci sei più, non esisti
Per quella tua assenza, non voglio perdonarti*

*Esci dalla mia vita, vai nel tuo mondo senza voltarti
Poi ti richiamo per dirti che non ho mai smesso di amarti.*

XII Memorial di calcio “Michele Lorusso”

di Carlo Lorusso

Lo scorso 23 dicembre 2018 si è svolta la 12^a edizione del Memorial di calcio “Michele Lorusso” presso il Centro Sportivo “De Palo Sport”.

Alla manifestazione hanno partecipato calciatori, ma soprattutto amici di Michele che, con la passione per il calcio, hanno voluto ricordarlo.

Le squadre partecipanti, che si sono sfidate nella manifestazione con entusiasmo e spirito agonistico, sono state quattro:

- Assobancrp
- Politecnico Di Bari
- Cus Bari
- Amici Di Michele

La formazione del Politecnico di Bari si è aggiudicata il trofeo per la quinta volta, battendo in finale la compagine degli Amici.

La coppa della terza classificata se l'è aggiudicata la Nostra for-

mazione capitanata da Carlo Ragonese e Vito Lozito, nostro socio, è stato premiato come capocannoniere della manifestazione.

L'evento, che si è svolto in una magnifica giornata di sole, ha visto una numerosa partecipazione di amici e parenti che hanno condiviso il clima gioioso degli incontri.

NUOVE CONVENZIONI

Utilizzabili solo su presentazione della tessera sociale e riservate a tutte le Associazioni aderenti alla FAP Credito

Informazioni più dettagliate nella Rubrica "Iniziative" del nostro sito www.assobancrp.it
Referente: Anna Cardone - Tel. 080.5234451 - 339.6008195

gruppo "ASSOBANCRP - Associazione Bancari Cassa di Risparmio di Puglia UBI < Banca Carime

Sul nostro sito www.assobancrp.it a INIZIATIVE > Convenzioni alberghiere > Terme, troverete diverse convenzioni con proposte ed allegati per soggiorni termali a condizioni agevolate; alcune di esse, già aggiornate per la prossima stagione, sono qui di seguito elencate:

Riminiterme S.p.A.

Miramare di Rimini - RN
www.riminiterme.com

Riminiterme: il villaggio termale al mare è la struttura ideale direttamente sulla spiaggia per un soggiorno termale, di benessere, relax e divertimento nella spettacolare città di Rimini.

Si offrono: pacchetti per Natale e Capodanno 2018, Pasqua e Ponti 2019; sconti per gruppi termali.

* * *

Villaggio della salute

40050 Monterenzio (BO)
www.villaggiodelsalute.it

Wellness, Terme, vacanze e business in una delle Valli più belle d'Italia

Il Villaggio offre: Terme, Acquapark, Agriturismo, Albergo diffuso e Ostello (in casolari storici) con 49 camere e 12 appartamenti, camping, Oasi FKK e dà ampie possibilità per ospitare meeting ed eventi. Dispone infatti di 6 sale polivalenti in cui poter svolgere corsi di formazione, workshop, presentazioni aziendali, che possono ospitare fino a 400 persone.

* * *

Alberghi & Terme di Riolo

www.alberghitermediriolo.com

Speciali condizioni dedicate alla clientela individuale: Grand Hotel Terme**** Alberghi e Terme di Riolo rappresentano un'offerta completa e dinamica, flessibile e realmente "fuori dai sentieri battuti" una destinazione originale dedicata al Cliente che ricerca una proposta non comune che integra l'antico stabilimento termale, con Piscina e Centro del Benessere, all'ospitalità di tre strutture alberghiere.

* * *

Grand Hotel Terme Roseo

47021 Bagno di Romagna (FC) - Italia
www.termeroseo.it

A Bagno di Romagna, Immerso nel Parco Nazionale del Casentino, un moderno Centro Benessere e Termale, all'interno di un Palazzo Settecentesco, con Acqua Bicarbonato-Alcalina-Solforosa (47°C alla sorgente).

* * *

Grand Hotel Terme della Fratta

Fratta Terme, Bertinoro (FC)
www.termedellafratta.it

**Percorso
Armonie
Naturali**

Dalla piscina alla sauna, passando per una doccia di ghiaccio fino ad arrivare alla doccia emozionale per un percorso di benessere e relax.

SPETTACOLI

Vi comunichiamo che i Soci saranno costantemente informati delle numerose proposte della ECHO Events - Bari, tramite l'inserimento sul nostro sito ad INIZIATIVE > Eventi e Spettacoli correnti e sul nostro gruppo di Facebook ASSOBANCRP

Alcuni prossimi eventi:

MARZO

- **Sab 09** - La pentolaccia c/o Villa Morisco
- **Ven 15** - Rassegna Risollevante Cabaret c/o Teatro Forma con Cantieri Comici
- **Sab 16** - Festa dell'amicizia a Martina Franca con cena e pernottamento in Park Hotel San Michele e pranzo della domenica c/o Casanova (Alberobello)
- **Ven 22** - Sorrisi e canzoni ultimo appuntamento: Trapunto di stelle spettacolo su Domenico Modugno c/o Teatro Forma
- **Dom 24** - Gita culturale con pullman a Soletto e Galatina
- **Ven 29** - Rassegna Risollevante Cabaret 4° appuntamento c/o Teatro Forma con Dado
- **Sab 30** - Cena concerto sulle note di Mina e Celentano c/o Tati

APRILE

- **Sab 06** - Spettacolo Renato Ciardo "Solo Solo" c/o Cantina Albea di Alberobello con pullman (inclusa degustazione)
- **Dom 07** - Torneo di burraco c/o Tati
- **Sab 13** - Cena concerto c/o Tati
- **Sab 20/23** - Pasqua a Cracovia con volo diretto
- **Gio 25** - Gita culturale da definire
- **Sab 27** - Cena concerto c/o Hotel Excelsior

MAGGIO

- **Sab 04** - Weekend con pullman alla Reggia di Caserta e dintorni
- **Sab 11** - Cena con ballo c/o Villa Morisco

E ancora tante altre sorprese da scoprire...
Date da definire - possibili variazioni saranno comunicate in tempo utile.

SHOWVILLE

Multisala multispettacoli - Bari

Esibendo alla biglietteria della Multisala Showville il tesserino che attesti l'appartenenza come associato all'ASSOCIAZIONE BANCARI CASSA DI RISPARMIO DI PUGLIA UBI Banca Carime, si potrà usufruire di un prezzo ridotto (vedere su www.assobancrp.it > Convenzioni Commerciali > Spettacoli e Divertimenti).

La riduzione è valida per due persone e s'intende valida esclusivamente per la programmazione cinematografica e per i posti disponibili al momento dell'acquisto, salvo limitazioni disposte dalla distribuzione ed eventuali modifiche del listino.

Per qualsiasi chiarimento Dario Santoro uff. 080.9757081 - 345.1070366

ISCRIZIONI

ACCIANI Domenico
ALTAMURA Giuseppe
MORELLI Vito

CI HA LASCIATO

Liana DE BIASE

La ricordiamo con affetto e vivo rimpianto.

Ai familiari rinnoviamo la nostra commossa partecipazione al loro dolore.

MULTICINEMA GALLERIA - Bari

Ricordiamo che presso la nostra Sede di P.zza Umberto I 58 e presso alcuni colleghi soci in servizio - per i riferimenti chiamare in associazione - sono disponibili i biglietti del Cinema Galleria al prezzo speciale di Euro 4,50. Gli stessi sono validi tutti i giorni della settimana fatta eccezione per gli spettacoli in 3D.

PROGRAMMA TURISTICO

Alcuni suggerimenti di gite in collaborazione con "CRAL NAZIONALE INPS", "ECHO EVENTS" e "I VIAGGI DI SALOMONE" Vi saranno comunicate attraverso il nostro sito, sul gruppo ASSOBANCRP di Facebook e con l'invio di mail individuali. Per informazioni e prenotazioni: Anna Cardone 339-6008195 - ac.card@libero.it.

Viaggi individuali e di gruppo

I SOCI ASSOBANCRP hanno la possibilità di partecipare alle numerose

iniziative proposte dal CRAL NAZIONALE INPS (vedere sul sito a INIZIATIVE > Convenzioni Commerciali > Associazioni Culturali)

Alcuni esempi:

Tour Guidati:

- **Le Perle del Baltico 2019** - 7 giorni / 6 notti. Tour di gruppo. Partenze garantite
- **Colori d'Islanda 2019** - 8 giorni / 7 notti. Tour di gruppo. Partenze garantite
- **Arcipelago Finlandese 2019** - 7 giorni / 6 notti. Tour di gruppo. Partenze garantite
- **Magia dei Fiordi 2019** - 7 giorni / 6 notti. Tour di gruppo. Partenze garantite
- **Islanda a piacere 2019** - Durata libera. Itinerari suggeriti con autonoleggio
- **Capitali Scandinave 2019** - 7 giorni / 6 notti. Tour di gruppo. Partenze garantite
- **Il Meglio d'Islanda 2019** - 8 giorni / 7 notti. Tour di gruppo. Partenze garantite

Speciale Crociere

- **Costa Fortuna** - Dubai, Oman e Emirati Arabi. Volo incluso
- **Costa Neoclassica** - Grecia e Francia
- **Costa Magica** - Francia, Spagna, Marocco e Portogallo Agosto e Ottobre
- **Costa Neoclassica** - Grecia e Francia
- **Costa Favolosa** - Danimarca e Norvegia. Volo incluso

Pasqua a Dubrovnik 18 - 23 Aprile

Giovedì 18 Aprile

Ore 18:00 raduno c/o il Porto di Bari - ansa di Mariabellia. Formalità di partenza al box JADROLINIJA ed imbarco sul traghetto. Sistemazione a bordo in poltrone reclinabili tipo aereo. Partenza alle ore 21:00. Pernottamento in navigazione.

Venerdì 19 Aprile

Ore 8:00 Arrivo a DUBROVNIK. Sbarco ed incontro con la guida ed il bus per la visita della città vecchia, durante la quale si potranno ammirare il Palazzo dei Rettori, il Duomo, il Convento dei Francescani con la Farmacia più antica d'Europa e molto altro. Al termine, trasferimento in bus all'Hotel di cat. 4* inserito nel complesso Babin Kuk. Sistemazione nelle camere riservate. Pernottamento libero. Cena e pernottamento in albergo.

Sabato 20 Aprile

Prima colazione in albergo. Giornata libera. Consigliamo l'escursione facoltativa alle Bocche di Cattaro. Intera giornata, comprensiva di BUS, guida parlante italiano, trasferimento in battello, visita alla Madonna dello Scoglio, guida locale a Cattaro e pranzo in ristorante (min 25 partecipanti - Costo Euro 75,00 p.p.). In serata rientro in albergo. Cena e pernottamento.

Domenica 21 Aprile

Prima colazione in albergo. Giornata libera. Consigliamo l'escursione facoltativa a Konovorski Dvori, ristorante posto in una cornice paesaggistica unica al mondo: una cascata mette in moto un antico Mulino, che sforna un pan focaccia che viene servito ancora caldo (min 25 partecipanti-costo, comprensivo di trasferimento hotel/Ristorante e vv.+ pranzo Euro 55,00 p.p.). Al termine del pranzo, tempo libero per godere appieno della bellezza del paesaggio immerso nel verde e rientro in hotel.

Lunedì 22 Aprile

Prima colazione in albergo. Giornata libera. Consigliamo l'escursione facoltativa a Konovorski Dvori, ristorante posto in una cornice paesaggistica unica al mondo: una cascata mette in moto un antico Mulino, che sforna un pan focaccia che viene servito ancora caldo (min 25 partecipanti-costo, comprensivo di trasferimento hotel/Ristorante e vv.+ pranzo Euro 55,00 p.p.). Al termine del pranzo, tempo libero per godere appieno della bellezza del paesaggio immerso nel verde e rientro in hotel.

Martedì 23 Aprile

Ore 8:00 Arrivo al porto di Bari, sbarco e fine dei ns. Servizi.

SOCI EURO 370,00 p.p.
NON SOCI EURO 395,00 p.p.

Supplemento camera singola: EURO 150,00.

In traghetto supplemento in cabina doppia interna lavabo: EURO 50,00 p.p.; supplemento in cabina doppia interna doccia/WC: EURO 80,00 p.p.

La quota comprende: trasporto marittimo con navi di linea JADROLINIJA da Bari a Dubrovnik e viceversa, in poltrone reclinabili tipo aereo; trasferimenti in BUS GT porto Dubrovnik/Hotel e viceversa; visita di Dubrovnik in BUS GT con guida parlante italiana(19€); la sistemazione in camera doppia con servizio e trattamento di mezza pensione dalla sera del 19€ e alla prima colazione dei 22/4/19€ (notti), in uno dei tre alberghi della catena Vladimir a Babin Kuk; Assicurazione Medico-bagaglio; un accompagnatore a disposizione per tutta la durata del viaggio.

La quota non comprende: i pranzi in albergo; le escursioni facoltative citate nel programma; le bevande durante le cene in albergo; gli ingressi, le mançe, gli extra di carattere personale e quanto non espressamente citato alla voce "la quota comprende".

L'effettuazione del viaggio è subordinata al raggiungimento dei 25 partecipanti.

Per informazioni e prenotazioni:

AssoBanCRP
Anna Cardone 3396008195

Organizzazione tecnica a cura dei I Viaggi di Salomone. Tel. 080587174 - email: geppi.tour@viaggisalomone.it.

Rammentiamo che sul nostro sito, nella sezione INIZIATIVE sono costantemente aggiornate le OFFERTE TOUR OPERATOR e gli EVENTI E SPETTACOLI correnti.

Ricordiamo inoltre che ai nostri SOCI offriamo dei servizi gratuiti che potrete visionare, sempre sul nostro sito, a SERVIZI: • polizze gratuite HDI; • iscr. gratuita Codacons; • assistenza CAF; • ass. sociale vita.

Associazione Bancari
Cassa di Risparmio di Puglia UBI >< Banca Carime

Quadro di Gennaro PICINNI

CONSIGLIO DIRETTIVO

Presidente Onorario: **Andrea DOLCE**

Presidente: **Carmine VECE**

Vice Presidente Vicario: **Anna CARDONE**

Vice Presidente: **Gaetano CHIECHI**

Segretario: **Carlo LORUSSO**

Vice Segretario: **Antonio Salvatore ROLLO**

Tesoriere: **Simeone CELLAMARE**

Vice Tesoriere: **Giovanni DI TERLIZZI**

Consiglieri: **Angelo BONVINO,**
Luciano Mauro BRUNI, Anna MALCANGIO,
Anna MENOLASCINA

Revisori: **Alessandro AULENTA,**
Tobia D'INNOCENTE, Stefano FRACCALVIERI

Probiviri: **Arcangelo FERRARI,**
Edoardo MALKNECHT, Pasqua LUCE

Vi invitiamo a visitare frequentemente il sito dell'Associazione

www.assobancrp.it

è il modo più semplice e tempestivo per essere costantemente aggiornati
su tutte le iniziative, convenzioni e servizi attivati a favore dei soci.