



Associazione Pensionati ex Rolo Banca 1473 ed ex Banca del Friuli



Gruppo Unicredit

Notiziario trimestrale N° 60 – giugno 2023

ASSEMBLEE ORDINARIE

15 MAGGIO 2023

La storia della nostra Associazione fondata nel 1980 è giunta ad una svolta dopo le trasformazioni dovute alle varie acquisizioni bancarie fino a confluire nel Gruppo Unicredit come Delegazione dell'Associazione Pensionati Rolo Banca di Bologna.

Quest'ultima dopo la pandemia non ha trovato più motivazioni per proseguire nella sua attività e pertanto il Direttivo ha deciso di chiudere l'Associazione.

Indirettamente anche la nostra Delegazione si è trovata a chiudere per naturale conseguenza, ma noi già dopo l'Assemblea dell'8 marzo ci siamo attivati per costituire la nuova Associazione poiché un patrimonio ed una storia come la nostra non possono essere dispersi ma al contrario devono essere base per la continuità in una nuova Associazione.

Ed infatti in data 30 marzo è stata costituita la nuova Associazione con la nuova denominazione di **Associazione Pensionati ex ROLO BANCA 1473 ed ex BANCA DEL FRIULI**.

Molti si chiederanno come mai la nuova Associazione Pensionati ha assunto tale denominazione. Il tutto è dettato da una ragione momentanea di opportunità anche per evitare di essere accorpati ad un'altra Associazione di Pensionati dell'Area Friuli (ad esempio ex Cassa di Risparmio di Trieste).

La nostra attività proseguirà come in passato con tutte le iniziative che l'hanno sempre distinta.

Indubbiamente ci vorrà sempre il supporto e la partecipazione di voi soci al fine che il Direttivo si senta seguito e spronato a sempre migliorare la qualità dei servizi proposti.

Ci aspettiamo anche e soprattutto da parte degli iscritti degli ultimi anni che vantano un'età in cui è più viva la partecipazione alla vita sociale affinché siano nuova linfa per il proseguimento del nostro storico e glorioso sodalizio.

In attesa di proporvi le nuove iniziative per gite e visite culturali, vi auguriamo buone vacanze.



BERGAMO E BRESCIA

CAPITALI DELLA CULTURA ITALIANA 2023

Dopo la visita delle succitate città, il socio Tavano Silvano ci ha inviato e di buon grado pubblichiamo un articolo circa la gita relativa.

Negli ultimi giorni dello scorso mese di maggio assieme a mia moglie ho avuto l'immenso piacere di partecipare ad una gita per visitare le città di Bergamo e Brescia. Il tour organizzato dall'Agenzia Viaggi "Libera Mente" di Fagagna non era riservato ai soli Pensionati della nostra Associazione ma noi ci siamo trovati ugualmente a nostro agio.

Le tre guide che si sono alternate ad erudirci sulle bellezze e la storia delle zone visitate hanno saputo con la loro competenza e cultura rendere ancora più interessanti e godibili le due città. Durante le tre giornate siamo stati alloggiati ad Iseo in un signorile albergo affacciato sul lago omonimo. A Bergamo alta nella prima giornata abbiamo potuto visitare ed ammirare, oltre il Palazzo della Ragione, la Cappella Colleoni, capolavoro del Rinascimento Lombardo, gioiello di architettura e decorazioni, sacello funerario fatto costruire dal Capitano Bartolomeo Colleoni che fu a servizio della Repubblica di Venezia.

Nella seconda giornata è seguita la visita a Brescia "leonessa d'Italia", città sita nella bassa Val Trompia con una lunga tradizione nella lavorazione metallurgica ed una storia ricca di cimeli che rimandano all'impero di Roma. La città a quei tempi veniva citata con il nome di Brixia: bellissimi e ben conservati sono i molti mosaici di quel periodo. Tanti sono poi i reperti che rimandano ai Longobardi ed alla loro storia con collegamenti ricordanti la nostra Cividale.



Che dire poi della terza giornata. È stato tutto bello ed interessante: partendo dal giro panoramico in pullman al mattino attraverso i vigneti, gli uliveti ed i frutteti di Franciacorta passando poi alla visita con degustazione di cibi e vini in una cantina dove vengono prodotte ed imbottigliate oltre un milione di bottiglie di Franciacorta bianco e rosso spumante per essere poi inviate in tutto il mondo.

Un entusiasta proprietario imprenditore ci ha erudito sulle varie fasi eseguite per ottenere le famose bollicine.

Nel pomeriggio poi la chicca finale: giro del Lago d'Iseo in motonave fino a raggiungere Monte Isola, l'isola più grande dei laghi italiani.

Tutto bello e da ripetere.

DOLCE RICETTA ESTIVA



CHARLOTTE DI FRAGOLE

per 6 persone – tempo 30 minuti – 500 gr. di fragole – 300 gr di ricotta – 200 gr panna

Tagliate a fettine le fragole e mettetele in una ciotola. Irroratele con il succo di un'arancia, spolverizzate con 2 cucchiaini di zucchero, mescolate e lasciate riposare.

Lavorate a crema la ricotta con 4 cucchiaini di zucchero, aggiungendo poco per volta la panna fresca. Foderate con pellicola uno stampo rettangolare o circolare da un litro e mezzo.

Sgocciolate le fragole; intingete nel liquido di macerazione 24 savoiardi e allineateli sul fondo dello stampo. Disponete a strati alternati crema di ricotta, fragole e biscotti e terminate con i biscotti. Coprite con pellicola e mettete in frigo per 2 ore. Servite la charlotte a fette.



CRONACA DELLA GITA A

COMACCHIO e DELTA DEL PO

Anche per questa gita pubblichiamo il resoconto fattoci pervenire dal socio Tavano Silvano. Organizzata dal Consiglio Direttivo della nostra Associazione Pensionati, giovedì 22 Giugno si è svolta la gita culturale che prevedeva la visita di Comacchio e la navigazione lungo le valli note per l'allevamento delle anguille. Con un po' di amarezza ho dovuto constatare che scarso è stato l'interesse dei nostri Associati per questa proposta. Troppo pochi per la mole di lavoro che viene svolto dagli organizzatori. Comunque sia, accompagnati da una guida entusiasta e molto preparata, abbiamo potuto visitare questa pittoresca piccola città fatta di isole, ponti e canali ed ammirare la singolare costruzione architettonica detta dei Trepponti sorta ad un incrocio di canali che dividono la cittadina in 13 isolette. Che dire poi del magnifico loggiato dei Cappuccini, portico di ben 142 archi eretto per collegare l'abitato al Santuario di Santa Maria in Aula Regia. Interessante è stata poi la navigazione lungo specchi d'acqua profondi un paio di metri separati da dune o da arginature artificiali. Numerosi, lungo gli argini, i punti di osservazione della avifauna che può contare su specie diverse come cormorani, cigni rosati e anatre selvatiche. Nei Casoni ora trasformati in luoghi museali abbiamo potuto conoscere la vita e la storia dei nativi tramite gli attrezzi ben conservati ed usati nei tempi per pesca e per la conservazione delle anguille. Abbiamo pure scoperto che a causa dei cambiamenti climatici e per l'incuria e l'avidità dell'uomo la vita dell'anguilla sia in grave pericolo di estinzione. Non possiamo che sperare che l'uomo in un prossimo futuro favorisca anziché maltrattare la natura.



TRUCCHI e CONSIGLI in CUCINA

piccola rubrica per chi ama cucinare

Molte volte in cucina ci si trova a dover risolvere dei piccoli problemi che possono essere ovviati con dei suggerimenti adeguati per sopperire alle necessità del caso.

Eco alcuni esempi che senz'altro saranno d'aiuto nelle più disparate circostanze.

<p>Lo sapevi che...? per non far attaccare la pasta fresca durante la cottura, si aggiunge una punta di olio nell'acqua</p>		<p>Lo sapevi che...? quando si cuoce la pasta, il sale va versato nella pentola all'inizio del bollore</p>	
<p>Lo sapevi che...? per ripristinare la piacevolezza frizzante dello spumante basterà aggiungere due chicchi di uva nella bottiglia</p>		<p>Lo sapevi che...? per ottenere gli gnocchi dalla consistenza giusta è preferibile utilizzare la patata bianca leggermente invecchiata</p>	
<p>Lo sapevi che...? per capire se le vostre uova sono ancora fresche basta immergerle in un bicchiere d'acqua. Se affondano subito, sono fresche.</p>		<p>Lo sapevi che...? Ci sono modi diversi per sostituire il lievito per dolci:</p> <ul style="list-style-type: none">• 6 g di bicarbonato+40 ml di succo di limone• 6 g di bicarbonato+70 g di yogurt bianco• 6 g di bicarbonato+50 ml di aceto di mele	
<p>Lo sapevi che...? per limitare l'odore di fritto in casa, mentre si frigge basta far bollire un pentolino di acqua e metà aceto</p>		<p>Lo sapevi che...? si può preparare lo zucchero a velo in casa a partire dallo zucchero semolato. Basterà tritarlo nel frullatore fino a polverizzarlo</p>	

✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂

Ci hanno lasciato ... e li ricordiamo con rimpianto:

MANZANO IVANO – SARI VITO – ZANETTE DARIO – MURELLI DANILO