

1° RADUNO TRA SORDI DIPENDENTI ALL'INTERNO DELLE AMMINISTRAZIONI PROVINCIALI ITALIANE



L'organizzatore Lodovico Bocatonda di Pedaso (FM), dipendente dell'amministrazione provinciale Ascolana

INVITA

Tutti i sordi dipendenti delle provincie italiane al
RADUNO che si terrà a **MASSIGNANO (AP)**



SABATO 16 OTTOBRE 2010

Programma della giornata:

- Ore 16 circa ritrovo all'hotel "VILLA ANIANA" che si trova in Via S.Pietro 23 a Massignano (AP)
- In attesa della cena ci intratterremo trattando gli argomenti riguardanti i sordi dipendenti delle provincie durante il quale interverranno importanti personaggi della provincia di Ascoli Piceno.
- Ore 20 inizierà la cena nel ristorante interno all'hotel "Villa Aniana" (vedi menù allegato)



DOMENICA 17 OTTOBRE 2010

Per chi desidera rimanere organizzeremo la mattinata per stare tutti insieme e coglieremo l'occasione per visitare alcuni posti caratteristici delle zone Fermane.

1° RADUNO TRA SORDI DIPENDENTI ALL'INTERNO DELLE AMMINISTRAZIONI PROVINCIALI ITALIANE

Per prenotare cena e pernottamento bisogna inviare **30 €** di acconto a testa quale anticipo con bonifico bancario presso:
CASSA DI RISPARMIO DI FERMO S.p.A. filiale di PEDASO
(FM) Via P.zza Roma
CODICE IBAN: N° IT87H0615069640 C/C 0130021505
Intestato a Boccatonda Lodovico
(causale: acconto rist.villa aniana cognome+nome)

IL TERMINE PER POTER PRENOTARE SCADRA' IL 12 SETTEMBRE 2010

N.B. all'atto della prenotazione specificare il tipo di menù desiderato: pesce o carne.
PER QUALSIASI INFORMAZIONE CONTATTARE IL Sig. Boccatonda Lodovico al seguente
indirizzo email: lodyb56@live.it, sms 3398156596

Menù PESCE

- Antipasti pala a prora: -Insalata arlecchino di seppie all'agro, -salmone all'arancia, -scampi al vapore su letto di rucola, -alici marinate con battuto di peperone su crosta di pane, -insalatina di polipo con fagioli cannellini e cuore di sedano all'olio extra vergine
- Padella in guazzetto

Primi:

- Risottino alla marinara mantecato al prosecco d'Alba
- Maccheroncini allo scoglio con pomodori pachino

Secondo:

- Frittura mista dell'Adriatico e grigliata del pescatore
- Insalata

Dolce:

- Mousse al limone con composta di frutta e caffè

PREZZO: € 38

Menù CARNE:

- Antipasto all'italiana: -prosciutto nostrano,-lonza, -salame, -formaggio pecorino, -verdure gratinate

Primi:

- Risottino ai funghi porcini
- Maccheroncini all'uovo al sugo leggero

Secondi:

- Stinco di maiale al forno con patate
- Insalata

Dolce:

- Zuppa inglese e caffè

PREZZO: € 28

1° RADUNO TRA SORDI DIPENDENTI ALL'INTERNO DELLE AMMINISTRAZIONI PROVINCIALI ITALIANE

PREZZI PERNOTTAMENTO HOTEL VILLA ANIANA:

- ❖ Camera matrimoniale € 50 con colazione
- ❖ Camera singola € 30 con colazione

Modulo prenotazione

(Si prega di compilare in stampatello)

COGNOME NOME: _____

INDIRIZZO: _____

CITTA': _____

FAX, CELL: _____

CONFERMIAMO LA PRENOTAZIONE PER NUMERO _____ DI PERSONE

SISTEMAZIONE IN CAMERA RICHIESTA: _____

**Inviare la copia a mezzo fax al
sig. Bocatonda Lodovico, n° 0734/932312**

Per qualsiasi informazione e/o chiarimento contattare
il n° 3398156596 (Bocatonda Lodovico)

In attesa dell'arrivo di tanti di voi per ritrovarci tutti insieme e condividere
una meravigliosa giornata vi saluto cordialmente!

L'organizzatore
Lodovico Bocatonda