

PALMANOVA, il prosciutto San Daniele e il prosecco di Valdobbiadene

13 OTTOBRE 2019/DOMENICA
VIAGGIO IN: PULLMAN GRAN TURISMO

Ritrovo dei Signori Partecipanti e partenza in pullman Gran Turismo (orari e luoghi da confermare)

Arrivo a Palmanova e incontro con la guida per la visita della cittadina.

*Costruita nel 1593 dalla Repubblica di Venezia, Palmanova è una **città-fortezza conservata in condizioni straordinarie**. Monumento nazionale dal 1960, nel 2017 è entrata a far parte del **Patrimonio Unesco** nel sito transnazionale Opere di difesa veneziane tra il XVI e il XVII secolo: Stato da Terra – Stato da Mar occidentale. Con la sua pianta a forma di perfetta stella a nove punte, le porte monumentali di ingresso e le tre cerchie di fortificazioni del XVI, XVII e XIX secolo, Palmanova è al tempo stesso un **modello di città ideale rinascimentale e un esempio di architettura militare** in grado di mostrare concretamente al visitatore le evoluzioni tecniche della scienza delle fortificazioni in tutta l'età moderna. La Piazza Grande, una vasta piazza d'armi collocata esattamente al centro della fortezza, ospita l'esposizione permanente **Strumenti e macchine artificiali per costruire la fortezza di Palma** che riproduce a grandezza naturale alcune delle macchine utilizzate per la costruzione di Palmanova.*



*Al termine della visita proseguimento per San Daniele.
Il pranzo sarà servito in un prosciuttificio.*

MENU DEGUSTAZIONE AVIS

- Prosciutto DOK 16 mesi tagliato a macchina
- Carpaccio di trota dolce fumo e capperi
- Tagliolini con verdure di stagione e prosciutto
- Tortellini DOK
- Frico con polenta (formaggio fuso) tipico friulano
- Tagliata di maiale spagnolo (cerdo inerico) con contorno crudo e patate al forno

- Acqua e vino
- Biscottini Dall'Ava Bakery, caffè e digestivo



PROSCIUTTO DOK di San Daniele d.o.p.

Da sempre selezioniamo direttamente in macello le cosce da avviare alla prosciugazione e stagionatura, trattasi di maiali pesanti italiani allevati prevalentemente nella pianura padana, zona ad alta produzione casearia e quindi ricca di siero che conferisce alla carne quei sapori cremosi che fanno la differenza, probabilmente i migliori suini di allevamento in Europa. Le cosce vengono salate da fresche con sale marino di Margherita di Savoia (Puglia) per poi seguire tutte le fasi di lavorazione impostate per una stagionatura lenta, lenta, questo per permettere ai nostri prosciutti di invecchiare in tranquillità migliorandosi mese dopo mese nei profumi, nei sapori e nella morbidezza, elementi che ci contraddistinguono dagli altri. Con una stagionatura minima di 16 mesi vengono spediti in tutto il mondo a clienti che sanno apprezzare la differenza e vogliono dei pezzi unici che il cliente finale sicuramente ricorderà. (disponibili sia con osso che disossati con stagionature variabili da 16 mesi ai 4 anni).

Al termine del pranzo partenza per **Valdobbiadene**.

Visita alla Cantina Torre Zecchei con degustazione di due vini: Valdobbiadene Docg brut e Valdobbiadene Docg Extra Millesimato accompagnati da pane, affettato di loro produzione, formaggio di malga e olive.

*Nel cuore di **Valdobbiadene**, "Terra di vite e di vino", ha sede l'Azienda Agricola **Tenuta Torre Zecchei** di Eli Spagnol. I vigneti di proprietà sono un bene prezioso per l'azienda e ne ricaviamo la maggior parte della nostra produzione vitivinicola. La passione per la nostra terra, il rispetto della natura e il valore delle tradizioni sono per noi motivo per migliorare continuamente la qualità dei nostri prodotti.*

Seguiamo personalmente ogni fase della produzione: vendemmia, vinificazione, spumantizzazione, imbottigliamento, confezionamento e vendita diretta. Da un'accurata selezione delle migliori uve raccolte scrupolosamente a mano, ricaviamo la maggior parte della nostra produzione viticola. Dal Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Millesimato, punta di diamante dell'Azienda, al Prosecco D.O.C. Frizzante e Spumante, al Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G. Vini che si caratterizzano per la loro freschezza, bevibilità e capacità di emozionare e soddisfare ogni cliente.



Al termine partenza per il rientro con arrivo previsto per le ore 21.00 circa.

Quota di partecipazione per persona

Minimo 40 paganti € 75 Soci Avis € 85 Accompagnatori

Facoltativa e dal saldare all'iscrizione: **GITANgaranzia contro le penalità di annullamento € 4**

La quota comprende:

- viaggio in pullman Gran Turismo munito di ogni comforts – pedaggi autostradali
- pranzo come da menu indicato
- bevande incluse come indicato

- visita guidata a Palmanova
- degustazione e visita in cantina
- assicurazione Interassistance 24 ore su 24 + Bagaglio Allianz Global Assistance

La quota non comprende

- mance, extra di carattere personale
- quanto non specificato nella voce la quota comprende

Documenti: carta di identità.

ESIGENZE ALIMENTARI

Al fine di poter soddisfare appieno le richieste di tutti i partecipanti, la eventuale presenza di Clienti con particolari esigenze alimentari (vegetariani, vegani, celiaci, intolleranti al lattosio o ad altre sostanze) deve essere comunicata AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE. Sarà nostra premura SEGNALARE ai nostri fornitori l'esigenza, ma non possiamo garantirne il servizio.

INFO E PRENOTAZIONI : PRESSO : **SEGRETERIA AVIS ORE UFFICIO MERCOLEDI' DALLE 7,30 ALLE 11,00 OPPURE PRESIDENTE : DANIELE TOMIO : 3389230912**
VICE PRESIDENTE : FABRIZIO TRENTIN 3356620398

PAGAMENTI - saldo alla prenotazione

Il partecipante potrà effettuare l'acconto e il saldo direttamente sul nostro conto bancario, previa comunicazione dei dati richiesti per la stipula del contratto.

Bonifico bancario: a PAGINE DI GUSTO SRL – viale Bolognini 2 – 38122 Trento
 presso Cassa Rurale di Pergine - IBAN IT08 A081 7835 2200 0000 0077 360 –
 Causale: nome/cognome + AVIS PALMANOVA

Recesso del Viaggiatore:

Al Viaggiatore che recede al contratto per cause diverse saranno addebitate le seguenti penali:
 il 50% della quota dai 9 ai 3 giorni fino al giorno prima della partenza
 il 100% della quota dai 2 giorni fino al giorno della partenza

Il partecipante dovrà comunicare i seguenti dati obbligatori per la stipula del contratto (i dati potranno essere raccolti anche in pullman il giorno della gita)

- NOME e COGNOME come da documento
- LUOGO E DATA DI NASCITA
- INDIRIZZO completo
- CODICE FISCALE

NOTE Tutte le visite menzionate nel programma sono garantite ma potrebbero subire delle variazioni nell'ordine di effettuazione.

GITAN *Garanzia* Rimborso della penale addebitata a seguito di rinuncia al viaggio per qualsiasi motivo oggettivamente documentabile che colpisce l'assicurato, un suo familiare (di qualsiasi età), il cane o il gatto di documentata proprietà dell'assicurato stesso. Sono coperte anche le rinunce a seguito di patologie preesistenti o di patologie della gravidanza.

Se la persona che annulla è in camera doppia: il supplemento singola (usufruito dal/la compagno/a di viaggio) sarà aggiunto alla quota totale in sede di computo dello scoperto.

Scoperto 25% (con un minimo di € 50). La pratica di rimborso sarà seguita dal ns ufficio gruppi. Alleghiamo alla presente le informazioni relative all'assicurazione.

ORGANIZZAZIONE TECNICA:

AGENZIA DI VIAGGIO GITAN VIAGGI di PAGINE di GUSTO srl