



ASSOCIAZIONE NAZIONALE SENIORES ENEL
“Associazione di solidarietà tra dipendenti e pensionati delle aziende del Gruppo Enel”
SEZIONE LOMBARDIA
NUCLEO di BRESCIA

1° INCONTRO ANNUALE SABATO 15 GIUGNO 2019

Programma di massima

Mattino: visita guidata del centro storico di Riva del Garda.

Pranzo tipico in un ristorante in loc. Cologna.

Pomeriggio: con l’accompagnamento del Socio Ercole Galli, si effettuerà un tour in pullman nel Trentino sud-occidentale, con sosta a: Canale di Tenno (insignito della targa di uno dei “BORGHI PIU’ BELLI D’ITALIA”) ed al lago di Tenno, dal tipico colore turchese. Salita al passo del Ballino, a 765 m di quota, e discesa verso la piana del Lomaso e del Bleggio fino alle Terme di Comano, attraversando la Forra del Limarò che porta a Sarche e ai Laghi di Santa Massenza e di Toblino.

NB: il programma è suscettibile di variazione.



TABELLA VIAGGIO

Ore 7,00	partenza da Chiari (CONAD SUPERSTORE, Via Vecchia per Castelcovati, 2)
“ 7,10	fermata a Coccaglio c/o Hotel Touring
“ 7,30	“ a Ospitaletto
“ 7,50	“ a Brescia (via Dalmazia- davanti al Palazzo della Regione)
“ 8,15	“ al parcheggio “Mercato del Mobile” (vicino al casello di Brescia Est)
“ 8,30	“ a Gavardo (rotonda del Bennet)
“ 8,45	“ a Salò (presso l'ex albergo del TCI)
“ 10,00	“ arrivo a RIVA DEL GARDA
“ 17.00	partenza per il rientro

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: €40,00

ISCRIZIONI: per problemi di viabilità sulla Gardesana Occ. si è dovuto optare per un pullman da 36 posti, si consiglia di iscriversi sollecitamente!

Le iscrizioni si chiudono al raggiungimento del numero e, comunque, **non oltre martedì 11 giugno p.v..**



Lardo Marinato di “Benvenuto”

Antipasto “Piè di Castello” con affettati misti rigorosamente prodotti da noi, accompagnato da deliziosi e colorati sottaceti in agrodolce preparati in casa



BIS DI PRIMI COMPOSTO DA:

Sfiziosi canederli alla “Piè di Castello”, conditi con il “Tonco alla Pugliese” abbinati a delicati Strangolapreti con burro e salvia



Carne salada “Piè di Castello” cotta su piastra a legna accompagnata da ottimi fagioli serviti con olio extra vergine d’oliva del Garda e da una cremosa “Peverada” preparata secondo antica tradizione della Nostra famiglia



Dolce di mele della “Nonna Lisa”, servito tiepido con una spruzzata di zucchero a velo, preparato da noi



Caffè



Acqua minerale

Vino rosso, rosato, o bianco della casa

INCARICATI PER ISCRIZIONI E INFORMAZIONI

Piero Molinari 338 8064592, Laura Calabrò 0302773953- 3333856670

Galli Ercole tel. 030 9961264 – 329 0691646, Guerra Diego tel. 030 392654 – 349 5301743,

Corna Severino tel. 030 712606, cell. 3382394882,