



LA SEZIONE CAMPANIA

IL 10 DICEMBRE 2023

INVITA I SOCI AL RADUNO ANNUALE NELLA TERRA DI SPARTACUS E DEI GLADIATORI

Quest'anno il Raduno della Sezione, dopo che esso si è svolto nelle altre province della Campania, si terrà in Provincia di CASERTA e precisamente nell'ANFITEATRO DELL'ANTICA CAPUA che oggi è sito nel Comune di SANTA MARIA CAPUA VETERE, territorio quasi equidistante dalle altre Province della Campania

La giornata del Raduno si svolgerà con il seguente programma:

per i Soci della Provincia di Napoli (Nuclei Napoli, Torre, Fratta-Nola).

Ore 07:15, ritrovo dei partecipanti al Centro di Lavoro di Galileo Ferraris, caffè e cornetto.

Ore 07:40, partenza in pullman GT per Santa Maria Capua Vetere.

Per i Soci dei Nuclei AVELLINO-BENEVENTO-SALERNO e CASERTA BASSO LAZIO si deciderà, in relazione al numero dei prenotati se raggiungeranno Santa Maria Capua Vetere con mezzi propri (con rimborso di 5 € a persona) o con pullman GT senza alcun rimborso; i restanti Soci del Nucleo CASERTA raggiungeranno Santa Maria CV con mezzi propri con rimborso ad auto di 10 €.

Ore 09:00 Santa Messa, officiata dal Parroco della Chiesa di Santa Maria delle Grazie, Don Vincenzo.

Ore 10:00, visita guidata all'ANFITEATRO Campano e al MUSEO DEI GLADIATORI.

ORE 12:45, trasferimento alla bellissima LOCATION MASSERIA GIO'SOLE: 60 ettari di benessere.

A disposizione degli ospiti i grandi giardini e spazi esterni per passeggiare e ammirare la bellezza della natura, sarà possibile visitare il laboratorio in cui si realizzano le conserve con i prodotti della Masseria.

Ore 13:15 TUTTI A TAVOLA

DURANTE IL PRANZO CI SARANNO VARIE SORPRESE PER I SOCI

MENÙ:

Aperitivo di benvenuto: fritturine di terra servite a braccio, Prosecco cantine Fidora, succhi di frutta Giòsole Antipasto della Masseria.

Primo a scelta tra:

Lasagnetta con zucca e salsiccia O Candele alla genovese profumata al Pecorino Romano.

Secondo a scelta tra:

Millefoglie di maialino nero casertano con provola fumè e prosciutto cotto ai tre pepi, patate e contorno dell'orto.

Stracotto di pancia di vitello con riduzione di vino Casavecchia della Masseria, patate e contorno dell'orto.

Frutta di stagione.

Torta pan di Spagna crema Chantilly e amarene Giòsole con Spumante.

Bevande incluse.

Acqua minerale, Coca-Cola, caffè, digestivi, vino Pallagrello Nero.

Menù bambini: Antipasto-Pennette con passata di pomodoro Giosole-Cotoletta con patatine fritte-Frutta-Torta pan di Spagna crema Chantilly e amarene Giòsole-Acqua e Bibita

Ore 18:30 FINE PRANZO e RIENTRO AI LUOGHI DI PROVENIENZA

QUOTA PARTECIPAZIONE € 40,00 adulti / € 25,00 bambini sino 12 anni
MINIMO PARTECIPANTI 120 MASSIMO 300
PRENOTAZIONI E PAGAMENTO QUOTA ENTRO IL 3 DICEMBRE 2023

CON INVIO x WHATSAPP DELLA COPIA BONIFICO DI PAGAMENTO
(IBAN IT72J0760103400000026879809-Banca POSTE ITALIANE SPA- beneficiario ANSE CAMPANIA via
G. Ferraris 59 Napoli), ad uno dei Referenti Anse:

Ciro L'Astorina	Cell. 3334488484
Gennaro Occhiobuono	Cell. 3409651810
Fausto Imbò	Cell. 3280118699
Giuseppe Sanità	Cell. 3311311218
Mario Di Gregorio	Cell. 3515307434

Napoli, 12 novembre 2023

Il Presidente
Rosario Gargano