



Associazione "Amici Oratorio San Mauro" ONLUS

c/o Centro Giovanile San Salvatore Via Folla di Sopra, n. 50 - 27100 Pavia

C.F. n. 96039170186 sito web: www.sanmauropavia.it e-mail: amici.sanmauro@sanmauropavia.it

Pavia 27 settembre 2010

Cari amici,

abbiamo deciso di organizzare per **domenica 24 ottobre p.v.** la gita autunnale di carattere eno - gastronomico con meta il cunese e l'astigiano (Santo Stefano Belbo, paese natale di Cesare Pavese, Costigliole d'Asti e Nizza Monferrato).

Troverete, in allegato, il programma dettagliato della giornata, il menù e l'elenco degli amici a cui comunicare l'eventuale adesione che, per motivi organizzativi, dovrà essere fatta **entro e non oltre domenica 17 ottobre p.v.**

Si riportano alcune informazioni:

- la gita si effettuerà se sarà raggiunto un **minimo di 40 adesioni** e la partecipazione è aperta anche a familiari, amici e conoscenti;
- saranno accettate un **massimo di 54 adesioni** in base all'ordine di prenotazione;
- all'atto dell'adesione è necessario il versamento di una **quota di anticipo di euro 15,00**;
- **la quota di partecipazione è fissata in euro 55,00** (comprensiva del viaggio e del pranzo);

Con la speranza che l'iniziativa venga accolta con interesse, ricordo ancora di comunicare la propria adesione entro e non oltre la data di **domenica 17 ottobre p.v.**

Cordiali saluti.

Il Presidente
Adriano Marson

PROGRAMMA gita del 24 ottobre 2010

- ore 8,15 ritrovo (piazzale Basilica SS. Salvatore);**
ore 8.30 partenza con pullman gran turismo Migliavacca;
ore 10,30 arrivo a Costigliole d'Asti;
ore 11,00 visita guidata al borgo di Costigliole d'Asti (durata circa ore 1,30);
ore 13.00 pranzo presso il "Ristorante Stazione" di Santo Stefano Belbo;
ore 15.30 partenza per Nizza Monferrato;
ore 16,15 arrivo a Nizza Monferrato e visita al centro storico (Palazzo del Gusto, Palazzo Crova ecc...);
ore 19.00 ritrovo e partenza per Pavia;
Arrivo a Pavia previsto per le ore 20.30 circa.

MENU' Ristorante "Stazione"

di Santo Stefano Belbo

Bisecon e salume crudo casereccio;
Battuta al coltello;Girello di vitello con salsa tonnata;
Cocotte di cardi gobbi di Nizza spadellati con fonduta;
Raviolini del plin al sugo di arrosto; Tajrin ai funghi porcini;
Guancia di Fassona Piemontese con suo fondo di cottura e sformato di erbe;
Semifreddo al torroncino nappato con fondente caldo;
Vini: Chardonnay – Dolcetto – Moscato d'Asti
Acqua minerale; Caffè espresso

N.B.: il tartufo bianco d'Alba viene servito a peso in funzione del prezzo del giorno.Chi è interessato all'aggiunta di tartufo in qualche portata si ricordi che dovrà pagarselo a parte.

- Stampato in collaborazione con il Centro Servizi Volontariato di Pavia e provincia -