


**Giornata laboratorio a Gragnano
“Vediamo come si fa la pasta?”**
Sabato, 19 maggio 2018

Programma della giornata

- Ore 10,30 L'appuntamento è direttamente presso il **Pastificio Gentile in via castello, 20 (indicazioni Via del Presepe - Valle dei Mulini) - Gragnano (Na)**.
Visita guidata al pastificio e descrizione della produzione aziendale.
Tempo libero per una breve escursione a piedi nella Valle dei Mulini
- Ore 13,00 Trasferimento in auto propria al Borgo Castello.
Possibilità di visitare la chiesa di Santa Maria dell'Assunta.
Pranzo presso il ristorante **“L'antico borgo di Castello” di Gragnano (NA) in via castello, 7/9 (Borgo Castello) - Gragnano (Na)**, con il seguente menu accompagnato dal vino Gragnano della casa.

Menu adulti:

Portata	Descrizione
Antipasto	Antipasto misto della casa con sfizi e stuzzicherie varie
Primi	Pacchero di Gragnano con ragù di tracchie Spaghettoni di Gragnano con peperoncini verdi e provolone del monaco
Secondo	Carne mista alla brace con contorno
Dessert	Graffette calde e profiteroles al cappuccino

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Ordinari e familiari *		Esterni
	Importo da inserire nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
Adulti	€ 30,00	€ 22,00	€ 30,00
Bambini (fino a 12 anni n.c.)	€ 15,00	€ 10,00	€ 15,00

* L'importo da indicare nella scheda on-line di prenotazione è quello al lordo del contributo della Sezione.

L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante.

Una volta scaduto il termine di prenotazione ovvero quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito dell'intera quota di partecipazione o delle eventuali penali.

Per info: Raffaele Di Sarno 338 7164033