

# INCONTRO ANNUALE DEI SOCI 2025

Sabato 25 gennaio 2025



ASSOCIAZIONE  
LAVORATORI  
INTESA SANPAOLO

## CT Nord Ovest - Sezione Senior

### 462° anniversario della fondazione del San Paolo Ristorante «la Ruota» - Pianfei

- Ore 10.30: incontro all'interno della Cattedrale di Santa Maria del Bosco e San Michele, Via Seminario, 3 - Cuneo
- Ore 11.00: Santa Messa. Al termine illustrazione della storia della Cattedrale.
- Ore 12.15 - 12.30 trasferimento a Pianfei al ristorante **«La Ruota»** per l'Assemblea annuale della Sezione Senior e la presentazione del programma 2025.
- Ore 13.00: pranzo con ricco menù
- Ore 16.30 - 17.00 rientro alle proprie sedi.

**NB: orari e Chiesa definitivi saranno comunicati con la convocazione.**

Sarà messo a disposizione dei partecipanti un adeguato numero di bus per il collegamento da Torino c.so Inghilterra (capolinea bus urbano n 60) partenza ore 8.15 - 8.30

\*\*\*

Per i Soci provenienti dalla Liguria di Ponente / Cuneo / Genova / Novi Ligure / Alessandria / Milano / Novara / Vercelli / Casale Monferrato / Ivrea / Asti / Carmagnola, saranno messi a disposizione appositi bus al raggiungimento del numero di almeno 12 partecipanti dal punto di origine, 4 partecipanti alle fermate intermedie e con un minimo di 20 partecipanti per ciascun mezzo.

L'accesso al ristorante avverrà **unicamente** su presentazione all'ingresso dell'**e-mail di conferma dell'iscrizione** che costituirà titolo di riconoscimento e di presenza all'Assemblea ed al pranzo.

QUOTA INDIVIDUALE min. 200 max 500 pax	Soci ordinari e Beneficiari familiari *	Soci ordinari	Beneficiari familiari	Altri beneficiari
	Importo inserito 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 (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
	<b>€ 96,00</b>	<b>€ 61,00</b>	<b>€ 71,00</b>	<b>€ 96,00</b>
Quota con mezzi Propri	<b>€ 75,00</b>	<b>€ 40,00</b>	<b>€ 50,00</b>	<b>€ 75,00</b>

\*L'importo indicato nella scheda online di prenotazione è quello indicato in rosso nella tabella. L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente. 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.

#### La quota comprende

- bus GT riservato
- Illustrazione del complesso della Cattedrale di Cuneo
- Pranzo
- Assicurazione medico/bagaglio

#### La quota NON comprende

- mance
- extra di carattere personale
- tutto quanto non espressamente menzionato ne "la quota comprende"

N.B.: a quanti avessero problemi di intolleranza alimentare o connessi all'alimentazione, si ricorda che natura collettiva di questa iniziativa e la particolarità del menù proposto escludono che possano essere organizzati ed offerti trattamenti personalizzati oltre la soglia di una normale elasticità alberghiera.

A tal fine è indispensabile che queste circostanze siano evidenziate con adeguato anticipo al Tour Operator per la ricerca, per quanto possibile, di una soluzione che vada oltre alla semplice rinuncia al piatto non gradito.

#### CONTATTI

Sezione Senior - Fax: 011.555.3506 – 011.0930142

E-mail: [sezionesenior.gruppopiemontevda@alintesasanpaolo.com](mailto:sezionesenior.gruppopiemontevda@alintesasanpaolo.com)

Organizzazione tecnica: **CHIESA VIAGGI** – tel. 011.9720379 int. 46 e-mail: [gruppi@chesaviaggi.it](mailto:gruppi@chesaviaggi.it)



## 462° anniversario della fondazione del San Paolo Ristorante «la Ruota» - Pianfei

### MENÙ

L'isola dei formaggi con: Raschera, Forma di Reggiano, Burrata di Bufala / Pan fritto

L'isola dei salumi con: Bocconcini di salamini Marchisio, Lardo alle erbette, Coppa / Cestoni di Rubatà e focaccia

L'isola delle frivolezze fredde con: Bicchierino di insalata Russa / Bicchierino di vitello tonnato / Bicchierino con l'insalatina di sedano, noci e Robiola

Crostone di pane con battuta al coltello di "Fassone della Granda" / Crostone di pane con salsiccia di Bra

Le frivolezze calde con: Quiche Lorraine / Sfogliatina di cotto e Raschera / Verdурine pastellate

L'angolo del bere con:

Sangria, Cocktail analcolico, Vino rosso e bianco, Spumante Brut Metodo Martinotti / Spritz, bitter e Aperol soda

In tavola...

Il prosciutto di cervo affumicato sui legni di ginepro guarnito con sarzet, Robiola di Roccaverano ed emulsione all'olio EVO

Il cestino di pasta fillo con il tonno di gallina bianca di Saluzzo e cruderie su riduzione al balsamico

Gli agnolotti "Ris e Coj" saltati nella crema di burro profumata con timo e salvia

I tajarin di grano saraceno gratinati con vellutata ai porri lunghi di Cervere

La Picanha di "Fassone della Granda" cotta al punto rosa e nappata con salsa al pepe verde

La schiacciata di patate e cavoletti all'uvetta e pinoli

Con il brindisi...

Il cremoso al cioccolato al latte e granella di nocciole su pan di spagna morbido al cacao Belga e tonda e gentile di Cortemilia

Per concludere...

La moka in tazza e l'amaro La Ruota

La selezione dei vini...

L'acqua oligominerale delle Fonti S. Bernardo

La Favorita delle Langhe doc 2022 riserva Naviente

Il Dogliani docg 2022 della vecchia Cantina del Ciabot

Il Moscato del Piemonte doc 2022 riserva La Ruota

Lo spumante brut metodo Martinotti