

FEDERAZIONE ITALIANA
CIRCOLI ENOGASTRONOMICI



F. I. C. E.

F . I . C . E .

FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

Registrazione del Tribunale di Savona n. 01950

Codice fiscale e Partita Iva n. 03522480239

Sede Ufficiale: c/o VERONAFIERE – Viale del Lavoro 8 – Verona

Sede Operativa: Via Grimaldi 3 – 28100 Novara

Tel. 333 7909361 Fax 0321 540537 E-mail: presidente@confraternitefice.it

www.confraternitefice.it

**LA F.I.C.E. e la CONFRATERNITA DEL TORTEL DOLS DI COLORNO
organizzano il**

37° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E



Confraternita
del Tortel Dòls

PARMA

4 - 7 OTTOBRE 2018

***“INVITO A PARMA, CITTÀ CREATIVA UNESCO PER LA GASTRONOMIA e CAPITALE ITALIANA
della CULTURA 2020”***

a cura della Confraternita del Tortel Dòls di Colorno



PROGRAMMA

Giovedì 4 ottobre



SALSOMAGGIORE



BUSSETO



POLESINE



CANTINE

- Arrivo Arrivo in mattinata in hotel Hotel Link124 ****, 4 stelle di Parma, Via S. Leonardo, 124 - Parma - Tel. 0521 179 0330 e sistemazione nelle camere riservate.
Pranzo libero.
- Ore 14.30 Incontro con la guida e partenza in pullman per Salsomaggiore.
- Ore 15.15 ca. Visita guidata alle Terme Berzieri
Degustazione all'interno delle Terme Berzieri dei prodotti della Pasticceria Tosi e della Gelateria Sanelli
- Ore 16.45 Trasferimento verso i Luoghi Verdiani
Passeggiata nel centro storico di Busseto e visita guidata al Teatro Verdi.
Eventuale visita alla Chiesa Collegiata di San Bartolomeo.
- A seguire Trasferimento sulle rive del Po.
Visita all'Antica Corte Pallavicina e alle antiche, suggestive **cantine di stagionatura di Culatello di Zibello.**
- Ore 20.00 ca. Cena presso Ristorante Cavallino Bianco **con menu a base di pesce di fiume** (A richiesta variazione con menu di carne)
- Rientro in hotel e Pernottamento.

Venerdì 5 ottobre



MEDESANO (NOCETO)

PARMA-CENTRO STORICO

PARCO DUCALE

COLORNO

Colazione in hotel.

Ore 07.00/
07.30

Ritrovo con guida e pullman in hotel e trasferimento presso Caseificio Bertinelli (Medesano – Comune di Noceto)
Visita al **Caseificio Bertinelli** con degustazione di Parmigiano Reggiano

Ore 10.00

Visita al centro storico di Parma e ai monumenti più importanti della città ducale: **Teatro Farnese, Teatro Regio, Duomo e Battistero**. (Alcune visite andranno fatte nel primo pomeriggio per dare spazio all'incontro con le autorità)

***Teatro Farnese**, splendido teatro del seicento interamente costruito in legno, situato all'interno del Palazzo della Pilotta. Il **Teatro Regio**, edificato nel 1821-29 su commissione di Maria Luigia e su progetto di N. Bettoli, ha facciata neoclassica costituita da porticato a doppio ordine di finestre. Ogni anno si svolgono la Stagione Lirica ed il Festival Verdi, ai quali prendono parte i più famosi artisti di fama internazionale.*

***Visita al Duomo di Parma** una delle cattedrali romaniche più belle d'Italia. All'interno, fra le tante opere d'arte, la famosa cupola con l'Assunzione della Vergine del Correggio e la Deposizione di Benedetto Antelami. Visita al **Battistero** realizzato in marmo rosa su pianta ottagonale, è opera di Benedetto Antelami che ne eseguì anche le mirabili sculture.*

Ore 11.30

Incontro con Sindaco o Assessore del Comune di Parma presso Palazzo del Governatore o altra sede

Ore 12.30 ca.

Passeggiata nello **splendido Parco Ducale** per arrivare al Ristorante **Corale Verdi**.
Aperitivo in musica con le più famose arie verdiane eseguite da una soprano ed un tenore accompagnati da un pianista.
A seguire Pranzo con menu tipico parmigiano.

Proseguimento visita di Parma

Rientro in hotel.

A fine pomeriggio, trasferimento a Colorno e visita alla **Reggia di Colorno**.

Suntuosa e monumentale residenza dei Farnese, dei Borbone e di Maria Luigia d'Austria. La bellezza dei cortili interni si fonde con la ricchezza delle sale affrescate. Un ampio salone esterno porta ai giochi d'acqua del grande giardino alla francese recentemente restaurato. Al suo interno ha sede la prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA.

Ore 20.00 ca. **Cena presso Ristorante Al Védel di Vedole di Colorno** con visita alla Cantina di **stagionatura salumi**.

Rientro in hotel a fine cena e pernottamento.

Sabato 6 ottobre



Colazione in hotel.

Ore 08.30 Ritrovo con guida e pullman in hotel.

Visita al **Castello di Torrechiara** e ad un **Prosciuttificio di Langhirano (Prosciuttificio "LA PERLA")**

(queste due visite saranno distribuite fra mattino e pomeriggio in base al numero di partecipanti)

*Il **Castello di Torrechiara**, splendidamente arroccato sulle prime colline del Parmense e costruito a metà del '400, è cinto da un doppio ordine di mura, sulla cima di un colle. Il Castello è uno dei più estesi e meglio conservati della regione, con sale decorate e riccamente affrescate da artisti come Cesare Baglione e Girolamo Bembo.*

*Il **Prosciuttificio "La Perla"** si trova a Quinzano, a pochi chilometri da Langhirano ad un'altitudine di circa 400 m sul livello del mare nel centro di una zona conosciuta per la salubrità dell'aria e ottimale per la stagionatura del "Prosciutto di Parma".*

Da 20 anni la famiglia Lanfranchi si dedica alla sua produzione. Il "Crudo di Parma", è un prodotto unico nel suo genere per la sua naturalità e la sua inimitabile dolcezza. E' riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

Ore 12.30 ca. Pranzo al **Castello di Felino** con degustazione vini delle Cantine Ceci

***Castello di Felino.** Costruito nell'890, è ampliato e fortificato nei secoli seguenti. Il massiccio edificio è cinto da fossato, con quattro torrioni angolari ed un bel cortile interno con pozzo centrale. Oggi, dopo un accurato restauro, è sede prestigiosa per banchetti, mostre e convegni e sede del Museo del Salame di Felino.*

Pomeriggio **Trasferimento e visita** all'Abbazia di Valserena e all'Archivio-Museo dello CSAC – "Certosa di Parma"

*Lo CSAC (Centro Studi e Archivio della Comunicazione dell'Università di Parma) è allestito nell'Abbazia cistercense **di Valserena**, tradizionalmente identificata come la stendhaliana "Certosa di Parma", **a pochi chilometri dal centro della città emiliana.***

L'Archivio dello CSAC, fondato nel 1968 da Arturo Carlo Quintavalle, raccoglie e conserva materiali originali della comunicazione visiva, della ricerca artistica e progettuale italiana a partire dai primi decenni del XX secolo. Uno straordinario patrimonio di oltre 12 milioni di pezzi suddivisi in cinque sezioni: Arte, Fotografia, Media, Progetto e Spettacolo.

Rientro in hotel.

Ore 20.00 Trasferimento al Ristorante **12 Monaci di Fontevivo** per la **Cena di Gala**

Durante la serata verrà effettuata la consueta "chiamata" delle Confraternite con lo scambio dei doni.

A fine cena rientro in hotel e pernottamento.

Domenica 7 ottobre



Colazione in hotel.

Ore 08.00 Ritrovo in hotel
Trasferimento in pullman a **Colorno**

Ore 09.00 Partecipazione alla **Santa Messa**
Sfilata per le vie del paese, saluti autorità.

A seguire trasferimento a Parma.

Ore 12.30 ca. Pranzo di commiato presso il ristorante **Antica Hostaria Tre Ville – Parma**

Rientro in hotel dopo pranzo entro le h.16.00.

Fine dei servizi.

INFORMAZIONI GENERALI SU PARMA

Terra di passaggio e unione tra il nord padano e il mare e fra l'Emilia Romagna e la Lombardia, Parma ha sempre avuto nei secoli una grande importanza sia strategica che culturale. Terra ricca e generosa, oggi è sede di importanti industrie ed aziende artigianali manifatturiere ed agricole che, con i loro prodotti, hanno reso famoso il territorio in tutto il mondo.

Parma, la "*Petite Capitale*" del Ducato di **Maria Luigia d'Austria**, cantata da **Giuseppe Verdi**, narrata da **Giovannino Guareschi** e rappresentata nei film di **Bernardo Bertolucci**, riesce ad affascinare gli amanti dell'arte, della cultura e della musica e tutti gli appassionati dello sport e della natura. Parma è diversa e affascinante in ogni stagione e col suo territorio che va dalla pianura agli appennini, offre possibilità di soggiorno gradevoli in ogni stagione dell'anno.

- **Romantica in inverno**, assume l'aspetto delle capitali del nord Europa con le tipiche nebbie che la avvolgono da novembre a febbraio. In montagna le stazioni sciistiche di Schia e Prato Spilla si popolano degli amanti della neve.
- **Allegra in primavera**, il clima fresco e la vicinanza delle campagne alla città la rendono un luogo piacevole in cui passare periodi tranquilli, ma ricchi di occasioni culturali e di svago. Non si può mancare alla tradizionale Tortellata di San Giovanni il 23 di giugno.
- **Opulenta d'estate**, il clima caldo umido in pianura e via via più fresco verso la montagna spinge i parmigiani a spostarsi nelle numerose seconde case in appennino e i paesi, che solitamente sono poco popolati, rivivono. Le sere estive si colorano di luci e musiche nelle moltissime feste di paese nelle quali è possibile gustare i prodotti tipici e divertirsi con il ballo liscio.
- **Ebbra in autunno**, è il periodo delle vendemmie - per la produzione del Lambrusco dei colli e della Fortana dell'Emilia - e degli ultimi raccolti. Il clima si fa più fresco e le feste di paese si avviano alla conclusione per lasciare il posto alle grandi manifestazioni culturali e teatrali.

Il programma è indicativo e potrebbe subire delle variazioni per condizioni meteo e/o situazioni non dipendenti dalla volontà dell'organizzazione.

A disposizione dei partecipanti sono previsti due pacchetti tra cui scegliere:

- **Pacchetto n. 1 "Tutto compreso"** dal 04/10 al 07/10/2018 al costo **omnicomprensivo agevolato di € 470,00 a persona in camera doppia** fino ad un massimo di 120 persone e per prenotazioni pervenute entro il 15 luglio 2018. Oltre le 120 persone e per prenotazioni pervenute dopo il 15 luglio 2018, sarà applicato il prezzo pieno del pacchetto pari a € 637,00 a persona in camera doppia e fino ad esaurimento posti. Per richieste pervenute dopo l'esaurimento dei posti, potrebbe cambiare l'hotel ed il prezzo del pacchetto. Il prezzo agevolato verrà accordato in base all'ordine di arrivo delle prenotazioni.

Il pacchetto include:

- 3 notti presso ****Hotel Link124 a Parma con sistemazione in camere base doppia,
- pullman durante l'intero tour,
- guide ed auricolari per ascoltare la guida per l'intero tour,
- ingressi nei musei,
- le attività, pranzi e cene come da programma,
- tassa di soggiorno.

Il pacchetto NON include:

- eventuali trasferimenti extra programma, mance, eventuali extra, quanto non espressamente incluso alla voce "il pacchetto include".

Supplemento camera doppia uso singola per le 3 notti, € 150,00.

- - - - -

- **Pacchetto n. 2 "Solo notte di sabato"** con programma dalle h. 08.30 del sabato al pranzo della domenica e rientro in hotel compresi" dal 06/10 al 07/10/2018 al **costo omnicomprensivo di € 314,00 a persona in camera doppia** e fino ad esaurimento posti. Per richieste pervenute dopo l'esaurimento dei posti, potrebbe cambiare l'hotel ed il prezzo del pacchetto.

Il pacchetto include:

- 1 notte presso ****Hotel Link124 a Parma con sistemazione in camere base doppia,
- pullman durante l'intero tour,
- guide ed auricolari per ascoltare la guida per l'intero tour,
- ingressi nei musei,
- le attività, pranzi e cene come da programma,
- tassa di soggiorno.

Il pacchetto NON include:

- eventuali trasferimenti extra programma, mance, eventuali extra, quanto non espressamente incluso alla voce "il pacchetto include".

Supplemento camera doppia uso singola per 1 notte, € 50,00.

Le prenotazioni pervenute entro il 15 luglio sono garantite fino al completamento del numero massimo di persone consentito al prezzo convenzionato di € 470,00 e fino ad esaurimento posti.

Le prenotazioni che perverranno dopo il 15 luglio saranno riconfermate salvo disponibilità negli hotel e nei ristoranti.

Facoltativamente possono essere stipulate delle assicurazioni contro l'annullamento del viaggio al costo di:

- € 35,00/persona per il pacchetto n. 1 "Tutto compreso"
- € 18,00/persona per il pacchetto n. 2 "Solo notte sabato"

NB: condizioni necessarie per la validità e operatività dell'assicurazione sono la completezza dei dati richiesti nella sottostante Scheda di Adesione e la sottoscrizione della polizza CONTESTUALMENTE alla prenotazione del pacchetto.

Descrizione dell'Hotel scelto:

******HOTEL LINK124**

Via S. Leonardo, 124 - 43122 Parma - PR - Tel. 0521-179 0330

Inaugurato a febbraio 2015, si distingue per il suo design moderno e ricercato, la scelta di materiali diversi, sapientemente abbinati, crea un'atmosfera elegante ma allo stesso tempo familiare.

Gli ospiti troveranno a loro disposizione un ampio parcheggio privato, un centro congressi funzionale ad ogni esigenza, un'area wellness, il Lounge bar "Civico124" e il rinomato ristorante "Inkiostro".

Le camere sono dotate di: aria condizionata regolabile, insonorizzazione, connessione internet ad alta velocità, tecnologia wireless gratuita, 2 telefoni con linea diretta, minibar, tea & coffee maker, cassetta di sicurezza, Tv LCD con canali internazionali.

Prenotazioni presso:

PARMA INCOMING SRL

Via Abbeveratoia, 63/A - 43126 Parma - Tel. 0521 – 29 88 83 - Fax 0521 – 29 88 26

e-mail: booking@parmaincoming.it - www.parmaincomingtravel.it

Le prenotazioni dovranno pervenire **entro il 15 luglio 2018**. Al ricevimento della conferma di prenotazione dovrà essere versato un acconto (a persona) pari a:

- € 160,00 per il pacchetto 1
- € 80,00 per il pacchetto 2

Tale acconto NON potrà essere restituito in caso di disdetta successiva al 15 luglio 2018

Il saldo dovrà essere pagato entro il 5 settembre 2018.

In caso di mancato pagamento entro il 5 settembre 2018, la prenotazione decadrà automaticamente e verrà trattenuto l'acconto versato.

Penali di cancellazione.

Le penali di cancellazione verranno applicate sulle quote intere dei pacchetti versati.

Per cancellazioni pervenute dopo il saldo dell'intero pacchetto scelto la quota versata verrà trattenuta dall'organizzazione a titolo di penale; è tuttavia permessa la surroga ad altra persona a parità di pacchetto scelto.

N.B.: Il costo dell'eventuale polizza annullamento, non verrà in nessun caso rimborsata.

I PAGAMENTI POSSONO ESSERE EFFETTUATI CON LE SEGUENTI MODALITA':

I pagamenti possono essere effettuati tramite bonifico bancario entro 3 giorni dalla ricezione della conferma di prenotazione che verrà inviata da Parma Incoming e che riporterà tutte le indicazioni necessarie per effettuare il pagamento.

Parma Incoming riterrà la prenotazione definitivamente confermata alla ricezione della conferma di prenotazione controfirmata dal cliente e della copia del pagamento dell'acconto e delle eventuali polizze sottoscritte.

PARMA INCOMING è a disposizione a fornire su richiesta i trasferimenti da/per gli aeroporti di Parma, Bologna, Milano, etc. e da/per Stazione Trenitalia di Parma o AV di Reggio Emilia.

Per qualunque informazione e richieste inerenti al programma si dovrà fare riferimento esclusivamente a Parma Incoming agli indirizzi sopra elencati.

XXXVII° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E.
FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI
“INVITO A PARMA, CITTA’ CREATIVA UNESCO PER LA GASTRONOMIA”
a cura della Confraternita del Tortél Dòls di Colorno

SCHEDA DI ADESIONE

Il sottoscritto: _____, nato
a: _____ Prov. di _____, residente in _____ Prov. di:
_____ in Via _____ n. _____,
tel. _____ e-mail: _____

in nome proprio e per conto dei Sigg.ri (specificare nome, cognome come da documento di identità)

Camera 1 _____

Camera 2 _____

Camera 3 _____

Camera 4 _____

Camera 5 _____

Camera 6 _____

In rappresentanza della Confraternita: _____

Con sede in: _____

Intende partecipare al Raduno FICE, che si svolgerà a Parma con il seguente pacchetto di Viaggio:

- Pacchetto n. 1 “Tutto compreso” dal 04/10 al 07/10/2018 al costo omnicomprensivo di € 470,00 a persona in camera doppia (salvo esaurimento dei 120 posti a prezzo agevolato).

Supplemento camera doppia uso singola per le 3 notti, € 150,00.

- N. _____ persone in camera doppia
- N. _____ persone in camera doppia uso singola

N.b. In caso siano esauriti i primi 120 posti a prezzo agevolato, l’organizzazione dovrà avvisare il cliente e sarà facoltà di quest’ultimo decidere se iscriversi comunque al raduno a prezzo pieno (€ 637,00 a persona in camera doppia) o se rinunciare all’iscrizione.

- Pacchetto n. 2 “Solo notte di sabato, con programma dalle h. 08.30 del sabato al pranzo della domenica compreso” dal 06/10 al 07/10/2018 al costo omnicomprendivo di € 314,00 a persona in camera doppia. Supplemento camera doppia uso singola per una notte, € 50,00.
 - N. ____ persone in camera doppia
 - N. ____ persone in camera doppia uso singola

Necessitiamo inoltre dei seguenti servizi:

- Transfer dedicato per n. ____ persone e n. ____ bagagli dall’Aeroporto di _____ con arrivo h. _____ del volo _____ proveniente da _____
- Transfer dedicato per n. ____ persone e n. ____ bagagli dalla Stazione FFSS di _____ con arrivo h. _____ del treno _____ proveniente da _____
- Assicurazione annullamento del viaggio per n. _____ persone
 - N. ____ € 35,00/persona per il pacchetto n. 1 “Tutto compreso”
 - N. ____ € 18,00/persona per il pacchetto n. 2 “Solo notte sabato”

Indicare di seguito per ogni sottoscrittente: pacchetto scelto, cognome, nome, data e luogo di nascita, indirizzo di residenza, codice fiscale.

NB: condizioni necessarie per la validità e operatività dell’assicurazione sono la completezza dei dati richiesti nella sottostante Scheda di Adesione e la sottoscrizione della polizza CONTESTUALMENTE alla prenotazione del pacchetto.

- _____
- _____
- _____
- _____

- Estensioni al programma (notti aggiuntive, tour aggiuntivi, etc.) o ulteriori servizi a richiesta:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

■ Segnaliamo le seguenti allergie alimentari:

- N. ____ persone allergico a _____
- N. ____ persone allergico a _____

■ Per Cena Giovedì 4 Ottobre presso ristorante CAVALLINO BIANCO:

- N. _____ menù di carne

Dati per l'emissione della fattura (obbligatoria) che dovranno corrispondere al soggetto che effettuerà il pagamento: (vi preghiamo di indicare i dati fiscali completi)

NOME COGNOME (se persona fisica) / RAGIONE SOCIALE (se persona giuridica):

VIA _____

CAP : _____ LOCALITA': _____ Provincia _____

PARTITA IVA _____ CODICE FISCALE _____

Tel.: _____ Fax: _____

E-mail _____

VARIAZIONI

Il cliente prende atto che Parma Incoming non è responsabile per qualsiasi cambiamento ascrivibile al committente (Confraternita del Tortel Dols di Colorno) e così a mero titolo esplicativo per mutamenti del programma di soggiorno, luoghi, annullamenti di eventi o dell'evento in programma, pertanto la esonera espressamente da ogni responsabilità.

Il programma è indicativo e potrebbe subire delle variazioni per condizioni meteo e/o situazioni non dipendenti dalla volontà dell'organizzazione.

Il sottoscritto

(Firma leggibile)

Informativa Privacy

Parma Incoming srl nella qualità di Titolare del trattamento dei Suoi dati personali, ai sensi dell'articolo 13 D.Lgs. 196/2003 "Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali", la informa che tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti. Finalità del trattamento dei dati. Il trattamento è finalizzato alla fatturazione dei servizi di prenotazione effettuati presso la nostra agenzia Modalità del trattamento: I suoi dati personali potranno essere trattati nei seguenti modi: Affidamento a terzi di operazioni di elaborazione; Trattamento a mezzo di calcolatori elettronici; Trattamento manuale a mezzo di archivi cartacei. Comunicazione :I suoi dati saranno conservati presso la nostra sede e saranno comunicati esclusivamente ai soggetti competenti per l'espletamento dei servizi necessari ad una corretta gestione del rapporto, con garanzia di tutela dei diritti dell'interessato.

Diffusione: I suoi dati personali non verranno diffusi in alcun modo.

Decreto Legislativo n.196/2003: Art. 7 - Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti In qualunque momento potrà esercitare come interessato i diritti di cui all'art. 7 del Decreto Legislativo n.196/2003 contattando il responsabile del trattamento. Franchini Claudio, con sede in via Abbeveratoia 63/A tel. 0521 298883 , fax 0521 298826 e-mail:info@parmaincoming.it

Consenso dell'interessato al trattamento di propri dati personali comuni e sensibili

Il sottoscritto dichiara di avere ricevuto completa informativa ai sensi dell'art. 13 D.L.gs. 196/2003 e di avere preso atto dei diritti di cui all'art. 7 del D.L.gs medesimo "Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti", ed esprime il proprio consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati qualificati come personali e sensibili, per le finalità e per la durata precisati nell'informativa.

.....
(Firma leggibile)

- Consente l'utilizzo dei propri dati personali per l'invio di materiale promozionale e/o newsletter relativo a Parma Incoming.
- NON Consente l'utilizzo dei propri dati personali per l'invio di materiale promozionale e/o newsletter relativo a Parma Incoming.

.....
(Firma leggibile)