

In collaborazione con

SOGGIORNO SGLUTINATO 2016

con CORSO PRATICO DI CUCINA GLUTEN FREE
GESTITO DA "il **CHEF**" **MARCELLO FERRARINI**

GLUTEN FREE SI.....MA CON GUSTO!!!!
IN COLLABORAZIONE CON AIC PUGLIA

PUGLIA - PESCHICI

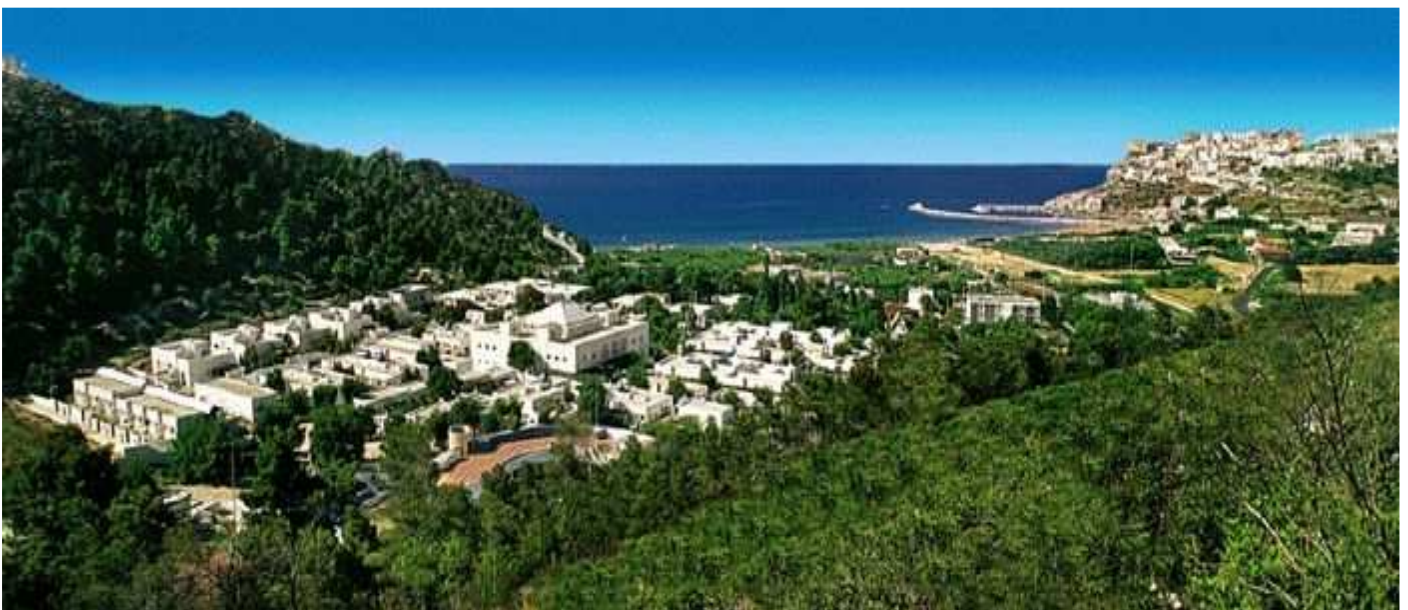
HOTEL CLUB VILLAGE MARITALIA 4****

www.maritalia.it

Il Villaggio Maritalia di Peschici aderisce al progetto "Alimentazione fuori Casa"
Vedi sito sezione "ristoranti":

Certificati AIC e aderenti al progetto AFC Alimentazione Fuori Casa

11/18 GIUGNO 2016 8 giorni/7 notti



Una delle strutture più conosciute nella bellissima baia di Peschici: la gestione, curata direttamente dai proprietari, si propone ogni anno con novità nei servizi per rendere sempre più completa la vacanza dei suoi ospiti.

SULLA MAPPA Nella baia di Peschici, a 350 m dal mare e a 1500 m dal centro storico. Bari dista 210 km, Foggia 135 km.

A COLPO D'OCCHIO Grande villaggio composto da graziose villette a schiera circondate dal verde e un cuore pulsante del villaggio con piscine e spazi animazione; attiguo si trova il centro servizi con uno sviluppo verticale con il ristorante, al piano inferiore la biberoneria, il ristorante dei ragazzi e il nuovo centro benessere.

SPIAGGIA E PISCINE La spiaggia di sabbia fine, raggiungibile a piedi, dista dai 350 ai 750 m con accesso al mare digradante, 1 ombrellone, 1 sdraio e 1 lettino a partire dalla 3a fila per camera presso lidi convenzionati compresi nei prezzi. 3 piscine di acqua dolce di cui una semi-olimpionica, una adiacente per bambini e una presso il miniclub.

CON GUSTO Formula con pensione completa bevande incluse presso il ristorante "La Rosa dei Venti" o "La Pergola", con servizio al tavolo. 3 bar di cui 1 alla piscina con servizio open bar.

CAMERE 220 camere, con servizi, asciugacapelli, telefono, TV sat, aria condizionata, minifrigo e cassetta di sicurezza. Si dividono in comfort alcune ubicate nel centro servizi (fino a 4 persone) con letto matrimoniale, 3° e 4° posto in poltrona o divano letto, alcune con doccia esterna. Le family (da 2 a 5 persone) dispongono di una camera matrimoniale e soggiorno con divano letto a 2 o 3 posti, alcune con doccia esterna. Suite (da 2 a 4 persone) composte da camera matrimoniale e soggiorno con divano letto a 2 posti, 2 TV LCD, alcune dotate di minipiscina idromassaggio interna (con supplemento). La sistemazione in suite offre, incluso nei prezzi, ombrellone in 1a fila, primo noleggio di teli mare e accappatoio, riconsegna della camera il giorno della partenza alle 12 e parcheggio in zona riservata.

Ristorazione: trattamento di pensione completa, 1° colazione, pranzo e cena serviti al tavolo, bevande ai pasti alla spina, soft drinks, acqua e vino della casa inclusi.

Animazione: presente dal 4/6 (salvo condizioni climatiche e scarsa occupazione) al 10/9 è il centro propulsore del Villaggio. Particolarmente intensa di proposte per le più spiccate esigenze di protagonismo, ma anche discreta e rispettosa per chi desidera trovare privacy e tranquillità. **Servizi inclusi nella quota:** uso della piscina per bambini e adulti, utilizzo campi da tennis, uso del campo polivalente di calcetto, animazione diurna e serale, Centro Fitness con attrezzature Cardiofitness Tecnogym, senza istruttore, ginnastica distensiva e acquatica, parcheggio riservato in area privata recintata, non custodita.

QUOTA INDIVIDUALE MINIMO 50 PARTECIPANTI

€ 560,00

SUPPLEMENTO CAMERA DOPPIA USO SINGOLA

€ 150,00

Quotazione in 3°/4° letto 2/12 anni

€ 330,00

Quotazione in 3°/4° letto dai 13 anni

€ 430,00

Infant 0/2 anni non compiuti nel letto con i genitori

GRATUITO culla su richiesta € 15/giorno in loco

Camere Superior, Suite e Family room Disponibilità e quotazione su richiesta

Le quote comprendono: soggiorno di 8 giorni/7 notti * sistemazione in camera doppia con servizi privati * trattamento di pensione completa come indicato * **Tessera club e servizio spiaggia** * corso pratico di cucina con "Il Chef" Marcello Ferrarini come indicato da prospetto * copertura assicurativa sanitaria e bagaglio * assicurazione annullamento * omaggio.

Le quote non comprendono: trasferimento per/da Villaggio* escursioni facoltative * tassa di soggiorno * ingressi, mance ed extra personali in genere * tutto quanto non espressamente indicato alla voce La quota comprende.



Durante il soggiorno, si terrà per un CORSO DI CUCINA SENZA GLUTINE, **CORSO PRATICO** con una guida d'eccezione, lo **Chef Marcello Ferrarini**,

che vi accompagnerà nella realizzazione di piatti e pietanze gluten free, dall'antipasto al dolce, con creatività, originalità e fantasia, insegnandovi tecniche, particolarità e modalità proprie della cucina "sglutinata!". Perché mangiare senza glutine non significa mangiare senza gusto e senza bellezza!"

Il Corso sarà così strutturato:

11.06 Presentazione del Corso "Il menù gluten free gourmet", strutturazione, percorso didattico e orari.

12.06 Antipasti e finger food gluten free

13.06 Primi piatti e pasta fresca gluten free

14.06 Secondi piatti gluten free

15.06 Dolci e dessert gluten free

16.06 Pane e panificati gluten free

17.06 Prova e sfida tra i partecipanti nella realizzazione di un piatto gluten free gourmet.

Consegna degli attestati di partecipazione.

GLI ORARI E I DETTAGLI DEL CORSO SARANNO COMUNICATI DURANTE LA RIUNIONE TECNICA



PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:

ROBINTUR UFFICIO GRUPPI VIA BACCHINI,15 MODENA 059 2133701

VALENTINA ZINI 059 2133709 valentina.zini@robintur.it

STEFANIA DE LAUZIERES 059 2133731 stefania.delauzieres@robintur.it

**ALLA RICHIESTA DI CONTATTO O INFORMAZIONI
INVIEREMO I MODELLI PER TUTTI I DETTAGLI RELATIVI ALLA PRENOTAZIONE**