

## INFORMAZIONI RELATIVE ALL'ORGANIZZAZIONE

### SERVIZIO NAVETTA - "GASPARI VIAGGI"

**Il servizio navetta sarà attivo dal pomeriggio del giorno 11 maggio 2026 al mattino del giorno 13 maggio 2026. Si raccomanda la massima puntualità, poiché le navette non possono sostare, ma solo effettuare carico e scarico nei punti prestabiliti.**

Si consiglia di contattare i numeri 3356190550 Elena / 3474999122 Adelina nel caso in cui Vi foste organizzati autonomamente o per ulteriori informazioni

#### Lunedì 11 maggio 2026

**NAVETTA 1 - ALLE ORE 16:30 NEL PUNTO DI RITIRO PIAZZALE EUROPA (sotto pensilina - fermata BUS) - MAX 50 PAX**

**NAVETTA 2 - ALLE ORE 16:30 NEL PUNTO DI RITIRO ALTA VELOCITA' AUTOBUS NCC**

**NAVETTA 3 - ALLE ORE 17:00 NEL PUNTO DI RITIRO PIAZZALE EUROPA**

**NAVETTA 3 - ALLE ORE 17:15 NEL PUNTO DI RITIRO ALTA VELOCITA' AUTOBUS NCC**

Anche chi arriva prima delle ore 16:30 e ha anche già effettuato il check-in in hotel, può usufruire del servizio navetta per raggiungere la scuola

**Alle ore 20:30 le navette effettueranno il transfer in hotel.**

#### Martedì 12 maggio 2026

**ORE 07:15 - NAVETTA 1 - PUNTO DI RITROVO HOTEL EUROPA** per chi alloggia nelle seguenti strutture:

Hotel Europa, Morandi, San Marco, Via Cantarana 8 (38 pax)

**ORE 07:30 - NAVETTA 1 - PUNTO DI RITROVO VIA MARTIRI DELLA BETTOLA N. 47** (di fronte al bar Forte dei Marmi) per chi alloggia nelle seguenti strutture:

Park hotel (4 pax)

**ORE 07:15 - NAVETTA 2 - PUNTO DI RITROVO GRAND HOTEL ASTORIA MERCURE** per chi alloggia nelle seguenti strutture:

Grand Hotel Astoria, Hotel Posta, Albergo Reggio (38 pax)

**ORE 07:30 - NAVETTA 2 - PUNTO DI RITROVO VIA CECATI** (fermata autobus) per chi alloggia nelle seguenti strutture:

Bed and Basta City, BB Salus Civico 23 (10 pax)

**ORE 07:15 - NAVETTA 3 NOVA HOTEL (2 pax)**

**ORE 07:30 - NAVETTA 3 REMILIA (24 pax)**

**ORE 07:35 - NAVETTA 3 HOLIDAY INN (8 pax)**

**ORE 07:45 - NAVETTA 3 CORTE BUSINESS (2 pax)**

Alle ore 16:00 (indicativamente) studenti/esse e docenti saranno riaccompati in Hotel.

**Dalle ore 18:30 le navette accompagneranno studenti/esse e docenti presso il Centro Sociale L' Orologio - Via Massenet per la cena, secondo la medesima organizzazione del mattino**

Alle ore 21:30 transfer per l'Hotel

#### Mercoledì 13 maggio 2026

**Stessi orari e stessi punti di ritrovo di martedì 12 maggio a partire dalle ore 7.15**

Si ricorda di effettuare il check-out e depositare i bagagli presso la sede della scuola.

## LA NOSTRA OSPITALITÀ

Lunedì 11 maggio 2026  
APERICENA - 18:30-19:00 - BUFFET

Parmigiano Reggiano  
Quiche alle verdure  
Pizzette morbide monoporzioni  
Rusticini in fantasia di sfoglia  
Focaccia ripiena di fontina e cotto di Praga  
Tranci di torta salata provola e pancetta  
Erbazzone classico Emiliano IGP  
Tartellette di hummus di ceci al forno su base di pomodoro  
Insalatina di farro con brunoise di verdure  
Risotto con zucca, aceto balsamico e fonduta di Parmigiano Reggiano  
Risotto alla parmigiana e culatello croccante

Tartellette di pasta frolla con crema pasticcera e frutta fresca  
Crostatine di pasta frolla alla nutella, alla confettura di albicocca, alla confettura di ciliegie  
Mini ventaglietti in pasta sfoglia glassati al cioccolato

Aperitivo Analcolico  
Acqua naturale e frizzante  
Bibite  
Prosecco  
Lambrusco "Migliolungo"

Martedì 12 maggio 2026

### Pranzo

Studenti: box lunch  
Docenti: pranzo presso la Cantina – Agriturismo "Barbaterre"  
Gnocco fritto con salumi e formaggi tipici  
Lasagna con verdure  
Torta sbrisolona

### Cena conviviale – Centro Sociale L'Orologio – ore 19.00

Saluti Istituzionali  
Apertura della forma di Parmigiano Reggiano  
Antipasto tipico reggiano con degustazione del Parmigiano Reggiano  
Tortelli verdi e tortelli di zucca  
Spalla di San Secondo con patate e insalata  
Tris di torte

**Mercoledì 11 maggio 2026**  
**LIGHT BUFFET – dalle ore 13.00**

Parmigiano Reggiano  
Quiche alle verdure  
Quiche caprese  
Pizzette morbide monoporzioni  
Rusticini in fantasia di sfoglia  
Focaccia ripiena di fontina e cotto di Praga  
Tranci di torta Pasqualina  
Tranci di torta Parigina  
Focaccia ripiena mortadella e stracciatella  
Erbazzone classico Emiliano IGP  
Polpettine di hummus di ceci al forno su base di pomodoro  
Riso venere con salmone, piselli e mais  
Insalatina di farro primavera con pomodorini, tonno, mozzarella e origano  
Nido di tagliatelle  
Rosette Reggiane

Macedonia di frutta fresca di stagione  
Torta di riso

Aperitivo Analcolico  
Acqua naturale e frizzante  
Bibite  
Prosecco  
Lambrusco “Migliolungo”