

**“I GUSTI E I COLORI DAL MONDO”
CASTELLO DEI PRINCIPI DENTICE DI
FRASSO
SAN VITO DEI NORMANNI (BR)
5 GIUGNO 2019**

Cena Internazionale

Docenti e studenti del liceo Fermi Monticelli e della Scuola Europea

ORGANIZZATA DA





L'ASSOCIAZIONE " INTERNATIONAL CULTURAL ASSOCIATION " è UNA LIBERA ASSOCIAZIONE DI FATTO, APOLITICA, CON DURATA ILLIMITATA E SENZA SCOPO DI LUCRO.

LO SCOPO PRINCIPALE DELL'ASSOCIAZIONE è QUELLO DI PROMUOVERE ATTIVITA' CULTURALI, CORSI DI LINGUE, CONVEGNI, TAVOLE ROTONDE E MASTER CLASS, PUBBLICAZIONI DI LIBRI E DISPENSE, CONTRIBUENDO IN TAL MODO ALLA CRESCITA CULTURALE DEI PROPRI SOCI E DEI CITTADINI.

MENU'

Involtini primavera

Baozi in padella ripieni di bietola e wurstel di soia

Baozi al vapore con cavolo cinese e funghi shitake

Sushi con avocado

Tramezzini con pesto di radicchio, noci, anacardi e maionese

Riso thai con ananas e tofu

Spaghetti di riso

Panini con

burger e maionese colorata

Fagottini di farina di amaranto e quinoa con ripieno di piselli, lenticchie e carote arricchiti con masala

Dolcetti ripieni di crema di fagioli azuki

Crepes di farina di farro con nutella

Torta "i gusti e i colori dal

Bevanda di zenzero

Tè verde cinese E mei e rui

Sangria



Il Cenamic Green Club, primo social eating club in Potenza vive dal 2016 con sede in viale Mediterraneo n. 17. Cenamic, cen-amic, cena fra amici, nel giro di pochi anni ha incrementato il numero dei soci e oggi conta centinaia di associati. Nato con l'obiettivo principale di diffondere, tra i soci, la cultura di una sana alimentazione e di gustare pietanze rivisitate della nostra tradizione mediterranea in eventi a tema dove i soci possono trascorrere qualche ora insieme, in un ambiente rilassante e amichevole di famiglia. Per la preparazione dei piatti Cenamic utilizza alimenti biologici e in prevalenza locali. Le ricette tradizionali rivisitate con l'aggiunta o l'uso di alimenti (spezie, farine integrali, farine senza glutine, alghe, salse piccanti e dolci, ecc.) o modalità di cottura (cottura al vapore, Tanzhong) di culture orientali. Cenamic si adopera in vivacità e armonia, pronto a diffondere le ricette sperimentate. In questi tre anni ha organizzato eventi culturali tra i quali: 'Incontro con l'erborista', 'I sapori dal mondo – Invito al viaggio', 'Napoli e l'armonia perduta – Poesia e prosa dall'Ottocento al Novecento', 'Tango amore e ...fantasia', 'Indovina chi viene a cena...per Natale', 'Riflessi di autunno sulla nostra tavola', e altri ancora. Apericena: 'Bioapericena', 'Sotto le stelle con gusto', hanno intrattenuto i soci nelle serate cittadine estive. L'associazione organizza per i soci laboratori, tra i quali 'Mani in pasta' per apprendere l'arte della pasta di casa nei suoi segreti. La neo attività di Cenamic Green Club è 'Cucina condivisa', dove un team di soci è ospitato da altri soci per un laboratorio di cucina "at home".

CENTRO MEDICO
POLISPECIALISTICO
DEVICIENTI



Frutto della trentennale esperienza nel settore sanitario, Il Centro Medico Polispecialistico Devicienti si aggiunge al Centro Diagnostico Omega, con lo scopo di offrire una più vasta e capillare rete di servizi che accompagnino gli utenti verso la salute e il benessere I Centri, diretti dalla dott ssa Ersilia Devicienti medico radiologo e dal Dottor Enzo Devicienti medico geriatra, si trovano a Mesagne (e puntano ad essere un punto di riferimento per la popolazione, promuovendo la cultura della prevenzione e della diagnosi precoce I centri possono vantare tecnologie digitali avanzate e attrezzature tra le migliori sul territorio pugliese, scelte per il loro alto valore diagnostico e per il comfort dei pazienti che si sottopongono a visite specialistiche o ad esami diagnostici Dalle visite specialistiche, alle consulenze ai trattamenti, tutto è studiato per garantire al paziente il miglior piano di cura o di prevenzione Il Centro è una struttura nuovissima, dotata di un ampio parcheggio, attrezzatura d'ultimissima generazione e personale medico, para medico e amministrativo sempre a disposizione degli utenti.



STUDIO D'ERRICO

LO STUDIO TECNICO D'ERRICO CONTA DI CINQUE COLLABORATORI TRA INGEGNERI, PERITI E GEOMETRI, SI OCCUPA DI SERVIZI NELLE TELECOMUNICAZIONI E NELLA TECNOLOGIA IN GENERALE. LO STUDIO SI AVVALE DI UN TEAM DI SVILUPPO E RICERCA , SEMPRE PRONTO A COGLIERE LE MIGLIORI OCCASIONI ED I MIGLIORI SERVIZI PER IL TERRITORIO ELBANO.

LO STUDIO D'ERRICO SI OCCUPA DI PROGETTAZIONE E CONSULENZA ANCHE PER ALTRE REGIONI OLTRE ALLA REGIONE TOSCANA, MENTRE LA TCE TELECOMUNICAZIONI OPERA ESCLUSIVAMENTE DENTRO I CONFINI DELLA REGIONE TOSCANA.



**IURLANO
TOURIST**
AGENZIA VIAGGI E TURISMO

Viale Ugo Foscolo, 41 - 73100 LECCE

Tel. 0832.303016 - Fax 0832.245055

email viaggi@iurlano.com

Pec: iurlanoviaggi@pec.iurlano.com



TENUTA
MORENO
Masseria & Spa

info@tenutamoreno.it

T. +39 0831 774960

WhatsApp +39 344
0443559

F. +39 0831.721487

C.da Moreno S.S. 7 uscita Latiano Est.
72023 Mesagne (Brindisi)

farmacia



De Luca

Via Francesco Vita, 3
72023 Mesagne BR
0831 771118

OTTICA MARANGIO di Bruno Marangio

Via Tenente Ugo

Granafei , 8, 72023 Mesagne BR

OTTICA FIORENTINA del Cav. Eugenio Agostinelli



Sede legale ed Uffici
Via Nino Bixio, 54
72023
Mesagne (BR)
Italia
Tel. +39 0831 777690



Gastronomia: Via Nino Bixio 38/40 72023 MESAGNE (BR)
Cioccolateria: Via Nino Bixio 44 72023 MESAGNE (BR)

Garanzia Casa network immobiliare di Walter Zezza

Via Carmine, 42, 72023 Mesagne BR

BLUEVELVET

T. R. Caprioli

Via Roberto Antonucci, 107
72023 Mesagne
0831 773146

The logo for Laluna fashion accessories features the brand name 'Laluna' in a large, elegant serif font, flanked by decorative flourishes. Below it, the words 'fashion accessories' are written in a smaller, lowercase script font. The background of the logo is a gradient of soft colors with bokeh light effects.

Laluna
*fashion
accessories*

via Carmine 57
72023 Mesagne
0831 734144



Piazza Commestibili, 72023 Mesagne
+39 340 782 1521

OIL

Amministratore Unico Semeraro Francesco

3488279619





