



LA **PRO LOCO TEOLO** ORGANIZZA PER I SOCI

## **DOMENICA 24 SETTEMBRE 2017 una GITA a FAENZA** Con pranzo a base di pesce a TORRE PEDRERA (RN)

**Faenza:** è un comune italiano di 58 829 abitanti della provincia di Ravenna in Emilia-Romagna. Posta sulla via Emilia tra Imola e Forlì, poco a ovest del centro della Romagna, si trova ai piedi dei primi rilievi dell'Appennino faentino ed è sede vescovile della diocesi di Faenza-Modigliana nonché storicamente nota per la produzione di ceramica.

E' una splendida città d'arte di origine romana la cui fama incomincia a brillare sin dal medioevo per la produzione di oggetti in ceramica di squisita fattura, esportati in molti Paesi europei. Il toponimo stesso è diventato sinonimo di ceramica (maiolica) in molte lingue, tra cui il francese (faïence) e l'inglese (faience). Dopo un periodo di decadenza che dal II secolo si protrasse fino al primo Medioevo, Faenza ritrovò la prosperità a partire dall'VIII secolo. Intorno al Mille, con il governo dei Vescovi, e successivamente nell'età comunale, visse un lungo momento di ricchezza ed espansione edilizia che avrebbe raggiunto il suo culmine con la Signoria dei Manfredi. Dopo un breve dominio veneziano, Faenza entrò a far parte dello Stato della Chiesa fino al 1859.

### **Programma:**

Ore **6.30** partenza da P.zza Mercato di Bresso di Teolo in bus G.T. via autostrada, arrivo a Faenza, visita della storica cittadina di origine romana con guida.

Ore 13 circa arrivo a Torre Pedrera per il pranzo a base di pesce.  
A fine pranzo passeggiata in riva al mare; ore 17 circa inizio viaggio di rientro.

**QUOTE** di partecipazione: Soci Pro Loco € 62.00.

**La quota comprende:** bus g.t. guide, pranzo ed assicurazione.

**Prenotazioni:** Giora Francesco 349 6910958; Segato Giuliano 347 6941820.

**Sono ritenute valide solo le prenotazioni con acconto di €10.**

### **Menù:**

**Antipasto freddo:** misto mare, salsa Mazzancolla, Razza, Scampetto, crostino, Alice marinata, oliva di pesce, insalata di riso e Salmone al pepe rosa.

**Primi piatti:** Risotto alla marinara, Margherite al profumo di mare.

**Antipasto caldo:** Cozze, Vongole, Lumachine e Seppioline con piselli.

**Secondi piatti:** Grigliata mista (Orata, Branzino, Coda di Rospo); Crostacei (Scampo, Cappa Santa e Spiedino misto);

Fritto misto (Calamari Gamberi e misto mare).

Dolce, vino, sorbetto, caffè, amaro.

