

48° Congresso Nazionale SIRM

La radiologia: tra innovazione tecnologica ed evidenza clinica.... un mare di opportunità Genova, 8/11 Novembre 2018

Programma sociale

I tour proposti verranno confermati al raggiungimento del numero minimo di partecipanti indicato. Eventuali quotazioni per numeri inferiori saranno fornite su richiesta.

E' previsto il rimborso totale nel caso in cui l'attività fosse cancellata per mancanza di iscrizioni. Il rimborso totale è garantito per le cancellazioni comunicate in forma scritta entro il 29 ottobre 2018. Per le cancellazioni giunte dopo tale scadenza non è previsto alcun rimborso.

➤ Venerdì 9 novembre 2018

GENOVA CLASSICA

Ore 09.30 - Tour guidato di mezza giornata

Passeggiando senza fretta, fra storia, arte, architettura, curiosità e leggende, fra l'odore del mare e il profumo di pesce fritto, suoni e colori si dipanano svelando la Genova più autentica e nascosta, orgogliosa repubblica marinara, sontuosa città di banchieri, splendida nelle chiese e nell'arte. Storie di luoghi e storie di uomini si assaporano nei palazzi di via Garibaldi, protetti dall'Unesco, che ancor oggi ci raccontano della magnificenza degli antichi banchieri che qui vissero, le oscure viuzze medievali con le loro splendide Madonne in marmo occhieggianti fra i panni stesi ad asciugare da finestra a finestra, i mille tesori conservati nei palazzi regali oggi trasformati in musei, dimore del Rinascimento e ville, fino ad arrivare al rinnovato porto pieno ancora della memoria delle galere e dei brigantini che vi attraccarono numerosi e cuore pulsante della città con le palazzine seicentesche, la suggestiva architettura del "Bigo", progettato da Renzo Piano, il Museo del mare e infine l'Acquario, il più grande parco marino d'Europa.



Quota a persona per minimo 20 partecipanti: € 19,00

Il prezzo comprende:

- Noleggio radio con auricolari individuali
- Guida per 3 ore circa
- Assicurazione

➤ **Venerdì 9 novembre 2018**

BOTTEGHE STORICHE

Ore 10.00 Tour guidato di mezza giornata

Una passeggiata alla scoperta delle più antiche botteghe del centro storico.

La vita quotidiana di oggi e di ieri nascosta nel vivissimo intrico di vicoli, sorprendente di profumi e colori: le botteghe storiche raccontano il loro passato attraverso l'antica storia del cibo, dell'oggetto realizzato con cura che giunge fino a noi attraverso secolari tradizioni. Un viaggio sorprendente fra orafi e argentieri, farmacie, pollerie e macellerie dai banconi molto particolari; un viaggio che parte dal medioevo, con il suo chiassoso macello, per giungere ai raffinati pasticceri che servirono casa Savoia, o all'eleganza liberty di una 'barberia'. Vini che hanno il sentore dei terreni digradanti fino al mare, dolci che parlano di naviganti, l'aroma del pesto e le sue origini più antiche: vedere, gustare, annusare, in un tripudio di sensi, per scoprire un passato che si rivela ancora vivo e ricco di sorprese.



Quota a persona per minimo 20 partecipanti: € 23,00

Il prezzo comprende:

- Noleggio radio con auricolari individuali
- Guida per 3 ore circa
- Piccola degustazione
- Assicurazione

➤ **Sabato 10 novembre 2018**

PORTOFINO E IL GOLFO DEL TIGULLIO

Ore 09.30 Tour guidato giornata intera

Alla scoperta di uno degli angoli più suggestivi del mondo, dove le case colorate si riflettono nell'azzurro mare, dove si innalza un promontorio di incontaminata bellezza e flora mediterranea: il Parco Naturale del Monte di Portofino. Il punto di vista più emozionante è quello che si ha dal mare e che permette di godere del meraviglioso panorama.

Prima tappa: visita alla piazzetta di Portofino la più famosa del mondo, sempre animata da boutiques, caffè e ristoranti che si presenta da subito con un'immagine di esclusività e ricercatezza. Per viste mozzafiato sul golfo e sul porticciolo si consiglia una visita alla chiesa di San Giorgio, al castello Brown ed al faro, tutti raggiungibili percorrendo facili sentieri.

Tempo libero per lo shopping e trasferimento a Santa Margherita Ligure, storica località balneare in cui opera dell'uomo e bellezza dei paesaggi naturali si uniscono per offrire una meta raffinata che si è guadagnata il titolo di "perla del Tigullio". Il porto turistico, il vivace centro storico, il parco e la storia di "Villa Durazzo" vi affascineranno.

Pranzo libero



Quota a persona per minimo 25 partecipanti: € 82,00

Il prezzo comprende:

- Pullman G.T. da Genova
- Accompagnatrice
- Assicurazione

➤ **Sabato 10 novembre 2018**

COOKING LESSON

Ore 16.00 PESTO AL MORTAIO E GNOCCHI DI PATATE

Forse è il condimento tra i più amati e apprezzati del Belpaese che vanta numerose varianti e sperimentazioni: ma come fare ad ottenere un pesto a regola d'arte? Quali tecniche seguire e quali procedimenti vanno sempre evitati? Approfondiremo queste ed altre tematiche nel nostro appuntamento in cucina. Basilico fresco, olio Extravergine di oliva, parmigiano Reggiano Doc: insieme a questi grandi esperti, troveremo la ricetta perfetta utilizzando rigorosamente il mortaio, con consigli e suggerimenti per ottenere la giusta consistenza. Al termine della lezione degusteremo quanto preparato.



Quota a persona per minimo 10 partecipanti: € 64,00

Eventuale acquisto mortaio € 30,00

Il prezzo comprende:

- Lezione di cucina
- Degustazione finale
- Assicurazione

➤ **Sabato 10 novembre 2018**

CENTRO STORICO E PALAZZO REALE

Ore 14.30 Tour guidato di mezza giornata

L' itinerario, dedicato alla cosiddetta "rive droite", ovvero la parte del centro storico che si sviluppa alla destra della cattedrale di San Lorenzo, ha inizio in piazza Caricamento, antico luogo di sbarco delle merci. Numerosi i Palazzi da ammirare e gli angoli pittoreschi del centro storico, fino a raggiungere Palazzo Reale, residenza ufficiale dei Savoia dal 1824, con il ricco arredamento ed i giardini aperti sul porto.

Dimora nobiliare, reggia sabauda, splendido Museo Nazionale nel cuore della monumentale Via Balbi (sec. XVII), Palazzo Balbi - Durazzo, oggi Palazzo Reale, fu costruito nel XVII secolo dalla famiglia Balbi, su disegno di Pier Francesco Cantone. Nel 1677 fu ereditato da Eugenio Durazzo, che lo trasformò in un imponente edificio in stile barocco, simile ai palazzi romani. Nel 1824 entra in possesso dei Savoia, che lo adottano come propria residenza genovese: per questo oggi lo conosciamo come Palazzo Reale.



Quota a persona per minimo 20 partecipanti: € 26,00

Il prezzo comprende:

- noleggio radio con auricolari individuali
- Guida per 4 ore circa
- Ingresso a Palazzo Reale e Giardini
- Assicurazione

➤ **Sabato 10 novembre 2018**

CENTRO STORICO E PALAZZO DUCALE

Ore 14.30 Tour guidato di mezza giornata

Palazzo Ducale è uno dei luoghi storici più simbolici della città di Genova: residenza del Doge dal 1339, è oggi il principale centro di produzione culturale della città. Mostre d'arte, convegni, cicli di incontri, festival, rassegne e attività didattiche sono le attività che Palazzo Ducale ospita tutto l'anno.

Nell'edificio fu inglobato l'attiguo Palazzo con la torre di Alberto Fieschi, che costituisce l'originale nucleo medievale del Palazzo, ancora oggi visibile nella "Torre del Popolo", detta anche la Grimaldina.

La Torre divenne da subito uno dei simboli del potere politico della Repubblica: i rintocchi della sua campana avevano il compito di sottolineare i momenti più solenni o drammatici della città. Inoltre, a partire dal XIV secolo, la Torre svolse la funzione di carcere per prigionieri politici, intellettuali, cospiratori e anarchici, fino agli anni Trenta del Novecento: sui muri delle celle si distinguono ancora nettamente le scritte lasciate dai carcerati, tracce di speranza o pretese d'innocenza, o ancora pitture murali con velieri, navi e mongolfiere.

Incluso nella visita l'ingresso alla mostra temporanea "Paganini Rock Star"



Quota a persona per minimo 20 partecipanti: € 38,00

Il prezzo comprende:

- noleggio radio con auricolari individuali
- Guida per 4 ore circa
- Ingresso a Palazzo Ducale (Torre Grimaldina e Carceri)
- Ingresso Mostra Paganini Rock Star (visita libera)
- Assicurazione

➤ **Sabato 10 novembre 2018**

COOKING LESSON

Ore 11.30 FOCACCIA AL FORMAGGIO E FARINATA

Una lezione di cucina genovese rivolta a tutti gli appassionati e cultori della buona tavola.

I partecipanti saranno accompagnati passo dopo passo da uno chef professionista nella preparazione di focaccia al formaggio e farinata, prodotti tipici della cucina genovese, partendo dalla lavorazione delle materie prime fino alla presentazione dei singoli piatti.

Ogni partecipante realizzerà personalmente le ricette previste ed i piatti preparati verranno poi degustati insieme al termine della lezione.



Quota a persona per minimo 10 partecipanti: € 64,00

Il prezzo comprende:

- Lezione di cucina
- Degustazione finale
- Assicurazione



SCHEDA DI ISCRIZIONE – TOUR GENOVA & PORTOFINO

Dopo aver letto l' informativa sulla privacy (posta in calce), la presente scheda, debitamente compilata in ogni sua parte e firmata, dovrà essere inviata a GASTALDI CONGRESSI via fax +39.010.59.99.499, email congressi@gastaldi.it **entro il 22/10/2018**

NOME:			
	<i>Nome</i>		<i>Cognome</i>
CELLULARE		FAX	
EMAIL :			

TOUR

<input type="checkbox"/> GENOVA CLASSICA	Venerdì 9 Novembre ore 09.30	<i>3 ore circa</i>
<input type="checkbox"/> BOTTEGHE STORICHE	Venerdì 9 Novembre ore 10.00	<i>3 ore circa</i>
<input type="checkbox"/> PORTOFINO E IL GOLFO DEL TIGULLIO	Sabato 10 Novembre ore 09.30	<i>Giornata intera</i>
<input type="checkbox"/> LA FOCACCIA AL FORMAGGIO (Cooking Lesson)	Sabato 10 Novembre ore 11.30	<i>3 ore circa</i>
<input type="checkbox"/> IL CENTRO STORICO E PALAZZO REALE	Sabato 10 Novembre ore 14.30	<i>4 ore circa</i>
<input type="checkbox"/> IL CENTRO STORICO E PALAZZO DUCALE	Sabato 10 Novembre ore 14.30	<i>4 ore circa</i>
<input type="checkbox"/> IL PESTO AL MORTAIO (Cooking Lesson)	Sabato 10 Novembre ore 16.00	<i>3 ore circa</i>

PREZZI

GENOVA CLASSICA	€ 19,00 per persona IVA inclusa <i>minimo 20 partecipanti</i>
BOTTEGHE STORICHE	€ 23,00 per persona IVA inclusa <i>minimo 20 partecipanti</i>
PORTOFINO E IL GOLFO DEL TIGULLIO	€ 82,00 per persona IVA inclusa <i>minimo 25 partecipanti</i>
LA FOCACCIA AL FORMAGGIO	€ 64,00 per persona IVA inclusa <i>minimo 10 partecipanti</i>
IL CENTRO STORICO E PALAZZO REALE	€ 26,00 per persona IVA inclusa <i>minimo 20 partecipanti</i>
IL CENTRO STORICO E PALAZZO DUCALE	€ 38,00 per persona IVA inclusa <i>minimo 20 partecipanti</i>
IL PESTO AL MORTAIO	€ 64,00 per persona IVA Inclusa <i>minimo 10 partecipanti</i>

TOTALE

€ IVA inclusa

Data _____ Firma _____

DATI PER FATTURAZIONE

Nome e Cognome _____

Inirizzo _____

CAP _____

Città _____

PV _____

Codice Fiscale _____

Partita IVA _____

MODALITA' DI PAGAMENTO

(l'assenza delle firme o della copia del bonifico ANNULLA l'iscrizione)

- assegno bancario non trasferibile intestato a: Gastaldi Congressi s.r.l.
- Bonifico Bancario a favore di:
Gastaldi Congressi - Banca Intesa Sanpaolo – Genova
IBAN IT28C0306901400100000064573
(Tutte le spese bancarie devono essere a carico dell'ordinante)
(inviare copia del bonifico al nr. di fax +39 010.5999.499)

INFORMATIVA ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016 in materia di Privacy

Gastaldi Congressi, in qualità di titolare del trattamento dati, informa che il trattamento dei dati personali, il cui conferimento è necessario per la conclusione e l'esecuzione del contratto, è svolto nel pieno rispetto del vigente Regolamento Europeo N° 679/2016. Il cliente, ai sensi del capo III agli articoli 12 e seguenti, potrà esercitare in ogni momento i propri diritti contattandoci all'indirizzo mail privacy@gastaldi.it. La nostra Privacy Policy completa può essere visionata sul nostro sito web www.gastaldicongressi.it

CONSENSO ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016 in materia di Privacy

Il sottoscritto, in base all'articolo 4 del Regolamento (definizioni); in base all'articolo 6 paragrafo 1 sub a) e sub b); in base all'articolo 7 (condizioni per il consenso), dichiara in modo libero ed inequivocabile di fornire il proprio consenso al trattamento dei propri dati personali, oltre che per le finalità espresse in calce (iscrizione), anche per l'invio, in tempi successivi, di materiale informativo attinente agli argomenti trattati.

Data _____

Firma _____