



Agenzia Avvenire
Viaggi s.r.l.

GRAN CAPODANNO NEL SALENTO

ALLA SCOPERTA DELLE PERLE PUGLIESI E DEL BAROCCO LECCESE

29 DICEMBRE 2019 - 3 GENNAIO 2020

ESCLUSIVA AGOAL



Speciale AGOAL

€ 860

GRAN CAPODANNO NEL SALENTO ALLA SCOPERTA DELLE PERLE PUGLIESI E DEL BAROCCO LECCESE

dal 29 dicembre 2019 al 3 gennaio 2020
6 giorni - 5 notti

29 DICEMBRE 2019 – DOMENICA = MILANO CENTRALE – TERMOLI

Ritrovo dei partecipanti alla stazione di Milano Centrale, incontro con Assistente Avenire Viaggi. Operazioni d'imbarco su treno alta velocità Frecciabianca in partenza da Milano alle ore 10:35 con arrivo a Termoli alle ore 16:35. Pranzo libero durante il viaggio. Arrivo a Termoli ed incontro con la Guida ed il Bus GT. Trasferimento verso l'Hotel Meridiano. Sistemazione nelle camere riservate.

Passeggiata con la ns. Guida nel centro storico di Termoli. Caratteristico borgo medievale circondato da mura e torrioni a strapiombo sul mare, fatti erigere da Federico II. Rientro in Hotel. Cena e pernottamento.



30 DICEMBRE 2019 – LUNEDÌ = LA VALLE D'ITRIA CON ALBEROBELLO

Prima colazione in hotel. Partenza per Lecce. In mattinata si raggiunge la Valle d'Itria. Pranzo in ristorante tipico ad Alberobello. Nel pomeriggio Visita di Alberobello, particolarissimo borgo rinomato per i caratteristici trulli, costruzioni cilindriche coperte da una pseudocupola. Tempo a disposizione per girovagare tra le viuzze e botteghe nel cuore dei trulli. In serata arrivo a Lecce. Sistemazione in rinomato hotel 4 stelle centrale. Cena e pernottamento.



31 DICEMBRE 2019 – MARTEDÌ = IL SALENTO CON SANTA MARIA DI LEUCA E GALLIPOLI

Prima colazione in hotel. Si raggiunge la punta meridionale del Salento. Arrivo a Santa Maria di Leuca. Esso sorge là dove c'era stato il tempio dedicato alla dea Minerva del quale, entrando in Chiesa, sulla destra, si conserva un cimelio. La leggenda narra che Santa Maria di Leuca sarebbe stata il primo approdo di Enea. Successivamente sarebbe qui approdato Pietro apostolo, il quale, arrivato dalla Palestina, iniziò la sua opera di evangelizzazione, per poi giungere a Roma. Il passaggio di San Pietro è anche celebrato dalla colonna corinzia del 1694 eretta sul piazzale della Basilica, recentemente ristrutturata. Partenza per la piccola penisola su cui sorge Gallipoli, la "città bella" dei Greci ornata dalla celebre Fontana Ellenistica che si affaccia sul porto insieme al dirimpettaio Castello e a un suggestivo fondale di case bianche. Dopo la cattedrale di Sant'Agata che rimanda alla grande stagione del barocco e la chiesa di Santa Maria del Canneto, si visiterà il Frantoio Ipogeo. Pranzo libero. Rientro a Lecce. Tempo a disposizione e preparativi per il Veglione di San Silvestro. Aperitivo e cenone di San Silvestro con musica dal vivo e orchestra.



01 GENNAIO 2020 – MERCOLEDÌ = LECCE: LA CAPITALE DEL BAROCCO ITALIANO

Prima colazione in hotel. Mattinata a disposizione per il relax e possibilità di partecipare alla Santa Messa del 1° gennaio. Pranzo di Capodanno in hotel.

Pomeriggio dedicato alla visita del capoluogo del Salento, la bellissima Lecce, una delle capitali del barocco italiano. Nel programma di visite fanno spicco la basilica di Santa Croce (XVI-XVII secolo), il chiostro del Convento dei Celestini, il Duomo con l'attiguo palazzo vescovile, il Seminario, il teatro e l'anfiteatro romani. Cena e pernottamento in hotel.



02 GENNAIO 2020 - GIOVEDÌ = "LA BIANCA" OSTUNI

Prima colazione in hotel. Si lascia Lecce per giungere Ostuni, caratteristica località denominata "Ostuni la bianca" con il grazioso centro storico, pittoresco e di pregio ambientale. Visita del borgo antico e tempo a disposizione. Trasferimento a Bari per il pranzo in ristorante con menu tipico. Visita panoramica della città.

Partenza per Termoli. Arrivo in serata, sistemazione in hotel 3 stelle. Cena e pernottamento.



03 GENNAIO 2020 - VENERDÌ = TERMOLI - MILANO CENTRALE

Prima colazione in hotel. Trasferimento in Bus per la stazione di Termoli. Operazioni d'imbarco su treno alta velocità Frecciabianca in partenza alle ore 09:25 con arrivo alla stazione di Milano Centrale alle ore 15:25.

QUOTE INDIVIDUALI DI PARTECIPAZIONE

Partenza 29/12/2019 da Milano		
6 giorni / 5 notti		
Doppia Associati AGOAL	Aggregati	Suppl. singola
860 € *	1.050 €	150 €
Supplemento polizza annullamento (facoltativa)		40 €
* LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE COMPRESIVA DEL CONTRIBUTO AGOAL È RISERVATO AGLI ASSOCIATI REGOLARMENTE ISCRITTI ALLA DATA DEL 30/08/2019		



LA QUOTA COMPRENDE	LA QUOTA NON COMPRENDE
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Assistente Avvenire Viaggi alla Stazione di Milano Centrale ✓ Treno alta Velocità Frecciabianca – classe Standard (orari e tariffe al 14.06.2019) 29.12.2019 = Milano Centrale ore 10:35 – Termoli ore 16:33 03.01.2020 = Termoli ore 09:25 – Milano Centrale ore 15:25 ✓ Servizio Bus GT con inizio e fine servizi su Termoli ✓ Parcheggi vari e ZTL ✓ Sistemazione presso i seguenti Hotels: 1 notte a Termoli = Hotel Meridiano – 3 stelle sup. (centrale, sul mare) 3 notti a Lecce = Hotel President – 4 stelle (centrale) 1 notte a Termoli = Hotel Meridiano – 3 stelle sup. (centrale, sul mare) ✓ Trattamento di pensione completa dalla cena del 29/12/19 alla prima colazione del 03/01/20, escluso il pranzo del 31/12/2019 ✓ Cenone di San Silvestro con musica dal vivo con orchestra e balli, spumante incluso ✓ Prima colazione a buffet in hotel ✓ Bevande ai pasti (vino ed Acqua minerale) ✓ Pasti in hotel ed in ristoranti con menu tipici della gastronomia regionale ✓ Servizio Guida dal 29/12 al 02/01/2019 ✓ Servizio di Auricolari VOX per l'intero Tour ✓ Ingresso al Frantoio Ipogeo di Gallipoli ✓ Opuscolo informativo sui luoghi del tour ✓ Assicurazione medico-bagaglio 	<ul style="list-style-type: none"> ⊘ il pranzo del 31 Dicembre 2019 ⊘ eventuali ingressi, le tasse di soggiorno (€ 1,00 per persona per 3 giorni su Lecce) ⊘ gli extra in genere e quanto non menzionato alla voce LA QUOTA COMPRENDE.

PRENOTAZIONI

Il modulo di prenotazione dovrà essere compilato in **STAMPATELLO LEGGIBILE** e pervenire **entro e non oltre il 30 settembre 2019**, salvo chiusura anticipata per esaurimento posti disponibili a:

Agenzia Avvenire Viaggi S.r.l.

Via Nuova Chiunzi, 90 - 84010 Maiori (SA) Italia
Tel. (089) 851594 – Fax (089) 853949
e-mail: info@avvenireviaggi.it

BONIFICO BANCARIO:

Banca Monte dei Paschi di Siena - Maiori (SA)
IBAN = IT 43Q 01030 76230 000000825080

Causale per il versamento dell'acconto e del saldo: **cognome e nome, codice del viaggio 008SAL291219**

inviare copia alla ricezione della conferma della prenotazione

I POSTI DISPONIBILI VERRANNO ASSEGNATI PRIORITARIAMENTE AGLI ASSOCIATI

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Acconto del 30% al ricevimento della conferma di effettuazione viaggio da parte dell'agenzia. Saldo entro e non oltre il 25 novembre 2019.

N.B. PER RAGIONI TECNICO-ORGANIZZATIVE, L'INIZIATIVA VERRÀ EFFETTUATA AL RAGGIUNGIMENTO DEL NUMERO MINIMO DI 35 PARTECIPANTI.

PER PENALI IN CASO DI RINUNCE CONTATTARE DIRETTAMENTE L'AGENZIA.

Ricordiamo che il rapporto contrattuale sorge direttamente tra il Contraente e il Tour Operator Organizzatore e/o Agenzia, sollevando pertanto Agoal da ogni responsabilità che dovesse sorgere in caso di controversie fra le parti.



GRAN CAPODANNO NEL SALENTO

dal 29 dicembre 2019 al 3 gennaio 2020 - 6 giorni - 5 notti

ATTENZIONE, IMPORTANTE!!! COMPILARE IL PRESENTE MODULO IN OGNI SUA PARTE IN **STAMPATELLO LEGGIBILE**

Il sottoscritto _____ numero tessera Agoal _____

email _____ telefono cellulare _____

luogo di nascita _____ data di nascita _____

Residenza: Via _____ n. _____ Città _____ Prov _____

Tel. _____ Fax _____ Cod. Fiscale _____

In nome e per conto proprio, oltre che in nome e per conto delle persone di seguito elencate:

NOME E COGNOME	LUOGO DI NASCITA	DATA DI NASCITA	SOCIO AGOAL

PER GLI AGGREGATI RIPORTARE GLI ESTREMI DEL SOCIO PRESENTATORE

NOME E COGNOME	N° TESSERA AGOAL

Intende partecipare al SOGGIORNO dal 29/12/2019 al 03/01/2020, alle condizioni economiche proposte.

Sistemazione richiesta: Tipologia di camera (doppia, matrimoniale, singola...) _____

Trattamento: Come da programma

Si prega di riportare i dati richiesti all'interno di questa tabella, con le relative quote di partecipazione, che potrete controllare all'interno della circolare, in modo da ottenere il totale da corrispondere:

SERVIZI RICHIESTI	QUOTA A PERSONA	NUMERO PERSONE	TOTALE
Quota soggiorno			
Quota soggiorno aggregati			
Assicurazione annullamento			
Supplemento singola			
Servizi vari			
Totale generale da corrispondere:			

Data _____

Firma _____



ITINERARIO GASTRONOMICO (MENU DI MASSIMA)

29/12/2019 Hotel Meridiano Cena Termoli	Risotto alla pescatora Spigola al forno Insalata verde Torta al limone Vino ed Acqua minerale
30/12/2019 Ristorante Trullo d'Oro Pranzo Alberobello	Antipasto del Trullo Orecchiette al pomodoro e Pasta e Fagioli Arrostato misto di torcinello, salsiccia e braciolina Patate al forno e insalata mista Macedonia di frutta fresca Rosolio Vino, Acqua minerale e Caffè
30/12/2019 Hotel President Cena Lecce	Ciceri e Tria Fritto di Gamberi e Calamari Zucchine trifolate Torta Pasticciotto Salentina Vino ed Acqua minerale
01/01/2020 Hotel President Cena Lecce	La Purea di fave e cicoria Il Filetto di Tonno con capperi ed olive La Parmigianina di melanzane Affettato di frutta Vino ed Acqua minerale
02/01/2020 Ristorante Pic Nic Pranzo Bari	Antipasti misti Capunti ai frutti di mare Orata arrosto Verdure grigliate Composta di frutta con dolcetto tipico Vino ed Acqua minerale
02/01/2020 Hotel Meridiano Cena Termoli	Rigatoni agli scampi Spiedini di calamari al gratin Insalata mista Tiramisù ai frutti di bosco Vino ed Acqua minerale



**CENONE DI SAN SILVESTRO
LUNEDÌ 31 DICEMBRE 2018, ORE 20:00
(RIFERIMENTO CAPODANNO 2018/2019)**

Lounge Bar

Aperitivi e cocktails con flûte di Don Piero, Brut "Leone de Castris"
canapés al salmone e caviale e varietà di stuzzichini, frittini e fantasie dello Chef

Salone delle Feste

M E N U

Involtino di tonno affumicato con verdure croccanti alla soya
Salmone marinato all'aspetto di passion fruit
su insalatina di campo e crostino di guacamole

Paccheri selezione Benedetto Cavalieri al ragoût di astice,
leggera bisque e concassea di pomodori gialli e rossi

Dentice del Mediterraneo in court bouillon al vino bianco
Insalata russa e salsa all'erba cipollina

Filetto di vitello giovane rosolato alla Rossini
Flan di zucca gialla e porcini del Gargano

Parfait alle nocciole di Alba, salsa al cioccolato extra-amaro
Piccola pasticceria di Capodanno

VINI

Mjere, Chardonnay e Verdeca "Michele Calò e figli"
Selvato, Aglianico e Primitivo "Colli della Murgia"
D'Araprì Brut, Metodo classico pas dosé

**Musica dal vivo e serata danzante
...e dopo mezzanotte lenticchie e cotechino del buon augurio**



**PRANZO DI CAPODANNO
MARTEDÌ 1 GENNAIO 2019, ORE 13:00
(RIFERIMENTO CAPODANNO 2018/2019)**

Aperitivo di Buon Anno con coppa di spumante Cuvée Borgo Molino,
cocktail analcolico,
stuzzichini e varietà di tartine

MENU

Capocollo di Martina Franca al miele di corbezzolo
Mazzancolle al vapore con verdure all'olio e limone
Burratina affumicata, songino e noci

Ruote pazze Benedetto Cavalieri con gallinella e frutti di mare

Involtini di pesce spada alla finocchiella selvatica
Sformato di carciofi
Patate alla menta

Buffet di dessert e trofei di delizie di frutta

VINI

Chardonnay "Tormaresca"
Negroamaro "Cantele"