



## Incontro Ufficiali 91° Corso AUC di Fanteria Montepulciano 27-28 Settembre 2014

Ciao a tutti,

ad aprile 2013 abbiamo festeggiato i 35 anni dal nostro giuramento; un momento importante che abbiamo rivissuto in tanti assieme e che ci ha visto ritornare, ancora una volta, alla base di partenza. Una bella festa a cui, più di qualcuno, non ha potuto partecipare perché è stata organizzata di venerdì o perché ancora non sapeva nulla della nostra rimpatriata.

In questi mesi molti nuovi amici sono stati rintracciati; altri hanno sollecitato la possibilità di rivedersi prima che il tempo faccia qualche ulteriore danno.

Per venire incontro a questa volontà è stato pensato di creare un momento di incontro che va al di là delle scadenze e dei luoghi istituzionali a tutti noti; l'Amico Luciano Tacchetto ha individuato una location dove è possibile ritrovarci, con vitto e alloggio, per una rimpatriata sotto il segno dell'allegria e dell'amicizia che ci ha sempre contraddistinto.

Il programma prevede che il **momento centrale del nostro incontro sia il pranzo del 28 settembre 2014**; tenuto conto che molti arrivano da lontano e potrebbero avere anche la voglia di visitare la terra toscana che ci ospiterà abbiamo predisposto un programma di massima che copra anche sabato 27 settembre 2014.

Nel dettaglio cosa viene proposto:

### **28 settembre 2014**

- **Ore 9.30:** appuntamento presso il tempio di San Biagio (Via di San Biagio, Montepulciano) per inizio visita guidata di Montepulciano
- **ore 13.00:** ritrovo per il pranzo presso il ristorante della "Fattoria Il Pulcino" – Strada Statale 146 per Chianciano – Località Montepulciano (tel. 3391403162) – verso le ore 16.00/16.30 .....rompete le righe e rientro verso le rispettive destinazioni.

Per quanti vogliono/debbono arrivare il giorno prima è possibile avere a disposizione:

### **27 settembre 2014:**

- **ore 14.30:** partenza con le auto per giro turistico nella Valle d'Orcia con tappa finale all'Abbazia Monumento Nazionale di Monte Oliveto Maggiore.
- **ore 20.00:** cena con menu concordato a prezzo di favore presso il ristorante della "Fattoria Il Pulcino" – Strada Statale 146 per Chianciano – Località Montepulciano (3391403162) solo per noi la Sig.ra Cecilia che gestisce il ristorante mette a disposizione la visita delle cantine della fattoria e del forno del 1500 che sarà funzionante per farci apprezzare e degustare pane, olio, focaccine e pecorino il tutto annaffiato con vino nobile offerto dalla casa a partire dalle ore 18.00



## Incontro Ufficiali 91° Corso AUC di Fanteria Montepulciano 27-28 Settembre 2014

- pernottamento a tariffe concordate presso l'Hotel "Panoramic" \*\*\*– Via di Villa Bianca,8 - 53045 - Montepulciano (Si)

Questo è il programma che abbiamo stilato; chiaramente il tutto è soggetto a prenotazione anticipata da parte dei partecipanti e dei famigliari in maniera tale da predisporre, come di consueto, il tutto al meglio.

I costi sono i seguenti:

- 27.09 - cena (come da menu in calce): **25 Euro a persona**
- 27.09 - alloggio per la notte e colazione: **40 Euro a persona (in camera doppia: 80 € per uso singola)**
- **28.09** – pranzo (come da menu in calce): **30 Euro a persona**

Abbiamo ottenuto che si paga tutto in loco e non c'è necessità di anticipi o altro e quindi sfruttiamo questa stupenda occasione per stare assieme in allegria e spensieratezza.

Come ricordo del nostro incontro abbiamo predisposto un portachiavi del costo di **5 Euro** e sono disponibili ancora alcuni crest dell'incontro precedente; fateci sapere il vostro interesse in maniera tale che cerchiamo di accontentare tutti.

Vi aspettiamo

Luciano, Michele e Paolo.



**Incontro Ufficiali 91° Corso AUC di Fanteria**  
**Montepulciano 27-28 Settembre 2014**

**FATTORIA "II PULCINO "**

*MENU' CENA DEL 27 settembre 2014*

**Antipasto toscano**

Salumi di propria produzione

Pecorino di pura pecora

**PRIMO piatto**

Tagliatelle al tartufo o al ragù o in bianco

**Secondo piatto**

Grigliata mista

**Contorno**

Insalata mista e fagioli cannellini

all'olio extra vergine di oliva

patate al forno

**Dolci casalinghi**

con Vin Santo

Caffè e ammazzacaffè

il tutto annaffiato con Vino Rosso e Bianco della Fattoria

Acqua Minerale



**Incontro Ufficiali 91° Corso AUC di Fanteria**  
**Montepulciano 27-28 Settembre 2014**

**FATTORIA "II PULCINO "**

*MENU' PRANZO DEL 28 settembre 2014*

**Antipasto CROSTINERIA**

Crostini e bruschette a base di carciofi

**PRIMO PIATTO**

Bis di ribollita alla toscana e pici al ragù

**Secondo PIATTO**

fiorentina alla brace

**Contorno**

Insalata mista e fagioli cannellini  
all'olio extra vergine di oliva  
patate al forno

**Dolci casalinghi**

con Vin Santo

caffè e ammazzacaffè

il tutto annaffiato con Vino Rosso e Bianco della Fattoria  
Acqua Minerale