



OTTOBRE
2012

NOTIZIARIO
PER I SOCI DEL
CIRCOLO
DIPENDENTI
DELLA
PROVINCIA DI
TREVISO

ABBONAMENTI STAGIONE
TEATRALE 2012-2013

CONVENZIONI

GITA IN UMBRIA 12-14
OTTOBRE

I CASONI DI CAORLE

ABBONAMENTI TEATRO EDEN

MARMELLATA DI ANGURIA

CORSI DI INGLESE



COMPOSIZIONE DEL DIRETTIVO:

VANNA VISENTIN, Presidente (ex Ufficio Sport) - CRISTINA TREVISIN, Segreteria
Presidente Regione Zaia- MARIO BARBIRATO - PAOLO BRUZZOLO - MAURO FORNER (Uff. Tecnico)
ANGIOLINO PIVA (Stamperia)- LUCIA SOVILLA (ex Segr.Presidente Provincia)-
Telefono centralino: 0422 - 6565 - Telefono Circolo 0422 656044 (lun. e merc.) -. fax 0422
656394 e-mail visentin@provincia.treviso.it o sovilla@provincia.treviso.it sito del Circolo:
www.dipendenti.provincia.treviso.it

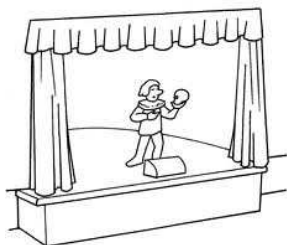


**AVETE TRASCORSO UNA BUONA ESTATE?
PURTROPPO LE VACANZE SONO FINITE.....
VABBE', RICOMINCIAMO OOOOOOOO COME DICE
PAPPALARDO !!!!!!!**



Alcuni Soci hanno comunicato che non ricevono tutti i mesi il nostro Notiziario "VIA POSTA". Per noi nulla è cambiato, dovete sentire il vostro postino come mai

Coloro che vogliono ricevere il notiziario più rapidamente via e-mail, comunichino il proprio indirizzo di posta elettronica al Circolo.



ABBONAMENTI AL TEATRO COMUNALE

"M. DEL MONACO" Stagione teatrale 2012-2013

Coloro che desiderano rinnovare gli abbonamenti sono pregati di dare immediata conferma al Circolo e comunque non oltre LA MATTINA DI LUNEDI' 24 SETTEMBRE, via e-mail vvisentin@provincia.treviso.it oppure telefonando alla segreteria del Circolo 0422 656044 di lunedì o mercoledì. SE ENTRO TALE DATA NON RICEVEREMO CONFERMA, LUNEDI' 24 NEL POMERIGGIO

VERRANNO DISDETTI DAL TEATRO.

Il programma degli spettacoli potete trovarlo su www.teatrispa.it i prezzi sono leggermente diminuiti

I concerti sono 9

Prosa 9 spettacoli per ogni turno

Danza. 5 spettacoli

Jazz: 3 serate

Lirica: due rappresentazioni per turno "Il matrimonio segreto" di Cimarosa e "Il barbiere di Siviglia" di Rossini.

IL SALDO DELL'ABBONAMENTO DOVRA' ESSERE EFFETTUATO ENTRO IL 30 SETTEMBRE

VENDESI A SPRESIANO appartamento al 1° piano con vista su Villa Giustiniani di 80 mq. Con 2 ampie terrazze + terrazzino tutti loggiati, ingresso, cucina, 2 camere, soggiorno, bagno + locale lavanderia con doccia, garage + posto auto, riscaldamento e condizionam. autonomi, allarmato, ascensore, Euro 133.000.00 tel. Alessandra int. 6332 oppure cell. 3393046744.



VENDESI APPARTAMENTO A DOSSON DI CASIER su piccola palazzina, 100 mq, terrazza abitabile di 60 mq – ingresso – cucina – soggiorno – 3 camere (1 matrim + 2 singole) 2 bagni, posto auto + garage – accesso diretto – riscald. Autonomo, Euro 170.000,00 tel. Paola 0422 380918 – cell. 3496722703.



PERUGIA, ASSISI, SPOLETO, GUBBIO DAL 12 AL 14 OTTOBRE EURO 180,00

VENERDI' 12 ottobre alle ore 7,30 partenza dal parcheggio del mercato ortofrutticolo per **PERUGIA**. Dopo aver preso possesso delle camere all'**HOTEL ILGO IN CENTRO A PERUGIA**, visita guidata alla fabbrica PERUGINA. Cena e pernottamento in Hotel.



Sabato 13 dopo la prima colazione partenza per **SPOLETO** e visita guidata al centro storico. Subito dopo il pranzo libero, visita guidata ad **ASSISI** nei luoghi di S. Francesco e S. Chiara - Cena e pernottamento a Perugia

Domenica 14 dopo la prima colazione partenza per **GUBBIO** - visita al centro storico e rientro a Treviso. *(Forse a Gubbio si potrà assistere alle riprese della serie "don Matteo", se saranno già iniziate.)*

La quota scontata per i Soci è di **Euro180,00 con 40 partecipanti**, comprende: viaggio in pullman, cene, prime colazioni e pernottamenti in Hotel, visite guidate alle città summenzionate, assicurazione- supplemento singola Euro 30,00. Con meno partecipanti Euro 215,00.

PRENOTAZIONI ed acconto di Euro 80,00 a persona entro il 19 settembre, saldo prima della partenza.



CHI invece desidera visitare l'Umbria individualmente o con la propria famiglia può usufruire della convenzione che abbiamo stipulato con l'Hotel ILGO in centro a Perugia, munito di parcheggio, contattare direttamente il direttore, sig. Fabrizio al n. 0755736641.



SABATO 22 SETTEMBRE: I CASONI DI CAORLE

Alle ore 9,30 ritrovo davanti al Ristorante TITUTA prima del centro di Carole con il prof. Baldan e proseguimento per il parcheggio da dove inizierà la passeggiata guidata. Per chi vorrà fermarsi, nel pomeriggio proseguimento della visita al centro storico di Carole. Possibilità di

pranzo presso un ristorante convenzionato oppure al sacco.

Il costo per i Soci è di Euro 7,00 e per i non Soci Euro 10,00 da pagare al momento della prenotazione, entro il 17 settembre.



RIPRENDE ANCHE LA STAGIONE DI PROSA FITA 2012-2013 c/o il Teatro Eden di Treviso ed è possibile confermare i posti della stagione 2011-2012 oppure effettuare un nuovo abbonamento ENTRO

IL 26 SETTEMBRE . IL COSTO DELL'ABBONAMENTO E' DI EURO 44,00 PER TUTTA LA STAGIONE DA VERSARE INTERAMENTE AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE.:

13 ottobre "La morte stramanona"

20 ottobre "Prima pagina"

3 novembre "Così è se vi pare"

10 novembre "Pallottole e cornetti"

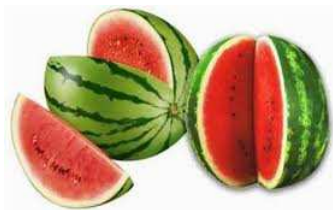
24 novembre "La donna di testa debole"

1 dicembre "Caviale e lenticchie".

CORSI DI INGLESE



IN AUTUNNO RIPRENDERANNO I CORSI DI INGLESE CON LA PROF. SANDRA. I DETTAGLI SU COSTI E SUDDIVISIONE DEGLI STESSI LI TROVATE , NEL PROSSIMO NOTIZIARIO. NEL FRATTEMPO CHI E' INTERESSATO/A COMUNICHI ALLA SEGRETERIA DEL CIRCOLO IL GRADO DI CONOSCENZA DELLA LINGUA.



Per conservare il sapore dell'estate provate la ricetta della

MARMELLATA DI ANGIURIA

Ingredienti:

1 cocomero di circa 3 kg

750 gr. di zucchero

1 bicchiere di spremuta d'arancia

aroma di vaniglia

Mettete in una ciotola il cocomero a cubetti eliminando la buccia e i semi.

Sciogliete al fuoco lo zucchero con mezzo litro di acqua, portate ad ebollizione per qualche minuto, intanto passate la polpa di cocomero al passaverdura e aggiungetela allo sciroppo caldo con qualche goccia di aroma di vaniglia. Rimettere il tutto al fuoco, mescolate spesso e cuocete per circa 1 ora, finchè il composto non risulterà con un aspetto trasparente, omogeneo e gelatinoso.

Versate il composto ancora caldo nei vasetti di vetro scaldati a bagnomaria, chiudeteli ermeticamente e conservateli per almeno un mese prima di consumare la marmellata.