



Camper Club Marco Polo
Sezione Valdillasi



ILLASI (VERONA) 16-17 Novembre 2013

10^A FESTA DELL'OLIO IN CAMPER

PROGRAMMA DEL RADUNO

VENERDÌ 15 NOVEMBRE 2013

- ore 15,00 inizio registrazione e sistemazione equipaggi presso il Municipio di Illasi
- ore 18,00 concerto aperitivo al **Giardino Musicale**

SABATO 16 NOVEMBRE 2013

- ore 9,00 registrazione e sistemazione equipaggi
- ore 9,30 inizio visite a rotazione e relative degustazioni: ritrovo presso la piazza dietro il Municipio per raggiungere con i bus navetta il **Frantoio Bonamini** (dove sarà possibile visitare in anteprima il frantoio tradizionale ristrutturato e inserito in un piccolo museo dell'olio) e il frantoio dell'azienda **La Busa di Zeno Tosi**
- ore 14,00 visita con guida (a pagamento) del meraviglioso parco di **Villa Sagrarnoso**
- ore 16,30 Sala parrocchiale: "L'olio nell'alimentazione", lezione-conversazione condotta da **Sabrina Bonamini**. A seguire "Il viaggio" spettacolo poetico-musicale creato in esclusiva da **Olga e Antonio Verlato**

- ore 19,30 cena con piatti tipici che valorizzano l'olio extravergine di oliva, curata dalla **Pro Loco**, presso il Palatenda riscaldato.
- ore 21,30 musica e ballo dal vivo festeggiando i nostri primi dieci anni...

DOMENICA 17 NOVEMBRE 2013

- ore 9,00 per i più "coraggiosi", tempo permettendo, uscita in mountain bike attraverso un percorso di 20 chilometri sulle splendide colline di Illasi
- ore 9,00 insieme a passeggio per Illasi, ville e vicoli
- ore 9,30 mercatino di prodotti tipici della Val d'Illasi con possibilità di acquistare olio, vino, salumi, formaggi, miele ecc.
- ore 10,00 Giardino Musicale: incontro tecnico con **Alessandro Molesini** responsabile post-vendita della ditta **Bonometti** e il "pediatra dei camper" **Gigi Palmisano**

Pranzo libero (possibilità di convenzioni con ristoranti locali)

Le iscrizioni si ricevono fino al raggiungimento del numero fissato di camper presso il Comune di Illasi telefonando ai numeri 045-7830445 e 045-7830415 entro e non oltre il 12 novembre 2013 oppure inviando una e-mail all'indirizzo marcopolo.valdillasi@gmail.com

Quota di partecipazione: 28 euro per persona (55 euro la coppia, i bambini sotto i dieci anni 10 euro).

La quota comprende: una bottiglia da mezzo litro di olio del **Frantoio Bonamini** con etichetta dedicata al raduno (per ogni equipaggio), bus navetta, tutte le visite e degustazioni, concerto aperitivo del venerdì, spettacolo del sabato pomeriggio, cena al sabato sera con relativo intrattenimento musicale.

Durante il raduno sarà possibile acquistare vari prodotti direttamente dalle aziende. (Il programma potrà subire alcune variazioni a causa del tempo. L'organizzazione declina ogni responsabilità di danni a cose e persone)

OLIO
LA MISTURA
Frantoio
I MOTTOLI
CANTIERI
PEPERI
PASTI

Oliva Extra Vergine di Oliva e Dintorni

BONAMINI
FRANTOIO PER OLIVE

Frantoio Bonamini
Loc. S. Giustina, 30 Illasi (Verona)
Tel. 045 470 30 30 Fax 045 470 30 30
www.frantoiobnamini.com
info@frantoiobnamini.com

LA BUSA

Nuovo frantoio in val d'Illasi di
Tosi Zeno

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA DI
Olio Extravergine di Oliva

Via Busa Ferrari, 2 - ILLASI (VR) - Italia - Tel/Fax 045 7833081
Cell. 340 6204147 (Zeno) - 340 7409675 (Valeria)



Da quasi 50 anni andiamo in un'unica direzione. La vostra.

Le Domeniche di Porte Aperte:
 29/09 Vicenza, 13/10 Trento, 20/10 Vicenza,
 17/11 Vicenza, 24/11 Trento,
 15/12 Vicenza



www.bonometti.it A Vicenza il sabato orario continuato

Showroom e Assistenza

Vicenza
 36077 Altavilla Vic.na
 Via Lago d'Iseo, 2
 T. +39 0444 372372

Trento
 38121 Trento
 Via di Spini, 8
 T. +39 0461 950926

Assistenza

Verona
 37139 Verona (ZAI Bassona 2)
 Via della Meccanica, 30
 T. +39 045 8902437



Bonometti
 centrocaravan

L'avventura più sicura che c'è



www.visitillasi valleys.com

Rimessaggio Badia



Nuovo rimessaggio coperto
 per camper, roulotte e barche

NUOVA AREA ATTREZZATA
 a Ca' del Diaolo di Badia Calavena in val d'Illasi
 via Monte Carega 17, GPS: 45,587290 N 11,153896 E

Per contatti: 340 8920955-348 0041007 rimesaggiobadia@gmail.com