



*Vedrai una città regale,
addossata ad una collina alpestre,
superba per uomini e per mura,
il cui solo aspetto la indica signora del mare*

F. Petrarca

Genova

56° CHAÎNE DES RÔTISSEURS
GRAND CHAPITRE d'Italie
29 novembre - 1 dicembre 2024



COMUNE DI GENOVA
Con il patrocinio del Comune di Genova



Care Consoeurs, Cari Confrères, Cari Amici, il programma del 56° Grand Chapitre d'Italie dei giorni 29-30 novembre/1dicembre prossimi a Genova è oramai completato.

Nel Bailliage presieduto da Giovanni Baghino c'è un giusto mix di ansia e di entusiasmo in attesa del Vostro arrivo, ma gli esiti saranno certamente brillanti. La certezza deriva sia dalla generosità-entusiasmo delle persone liguri, genovesi in particolare, sia dalla professionalità della Clementson Travel Office (da leggersi soprattutto Enrico e Monica Spalazzi), azienda insostituibile nel dar vita, annualmente, alla nostra Grande Festa.

Saremo a Genova, dunque, città operosa, conosciuta e decantata dai più grandi scrittori-pensatori non soltanto italiani, ma anche internazionali. Basti per esempio ricordare quanto Miguel de Cervantes scriveva della Città della Lanterna nelle Novelle Esemplari del 1613, descrivendola come «bellissima e splendida» ... «che su quelle rocce pare sia fatta di case incastonate come i diamanti nell'oro» ...

Da ricordare sempre, e con orgo-

glio per tutta l'Italia, che Genova fu una Repubblica marinara che durò oltre sette secoli, libera e indipendente, che diede i natali a personaggi illustri: Cristoforo Colombo, Giuseppe Mazzini, Niccolò Paganini, Eugenio Montale, soltanto per ricordare alcuni tra i più grandi spiriti che hanno visto la luce in questa città. Città con un entroterra aspro, montuoso, difficile da essere adibito alle coltivazioni, e per questo, quindi, dedito per secoli principalmente alla navigazione e a fiorenti commerci, non solo verso Oriente, ma anche verso la Spagna, il Portogallo, le Americhe, il Nordafrica.

Da un contesto così straordinario non poteva che scaturire una gastronomia straordinaria, una cucina, come la definisce Eugenio Montale, "per gli assenti", per coloro che, al ritorno da lunghi viaggi, devono trovare qualcosa di pronto in dispensa ... è così che nascono dei meravigliosi piatti freddi, come la cima, la torta Pasqualina, i ripieni e il pesto per condire le trofie. E nell'attesa trepidante dello Chapitre d'autunno, facciamo nostre le parole di un altro grande scritto-

re, questa volta statunitense, Mark Twain, che nel 1868 scriveva: «... mentre sostavamo sul ponte... la maestosa città di Genova si levò dal mare, e i raggi del sole riverberarono sui suoi cento palazzi». È questa la Genova che ci attende...

Vive la Chaîne!
Roberto Zanghi
Bailli Délégué d'Italie
Conseiller Magistral Paris





È con immenso piacere che rivolgo a Voi tutti, Confrères e Consoeurs di ogni parte del mondo e a tutte le Vostre famiglie, il mio invito a partecipare al 56° Grand Chapitre d'Italie che si terrà a Genova dal 29 novembre al 1° dicembre 2024.

Mi chiamo Giovanni Baghino e sono il Bailli di Genova e Golfo di Tigullio. Nella vita faccio altro, ma la mia vera passione è l'enogastronomia in generale; sono sempre alla ricerca di nuovi ristoranti e Chef emergenti.

Mi vanto di dire che provengo da una famiglia di ristoratori e che la mia defunta mamma è stata Campionessa al Concorso Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio.

Mi sto impegnando molto in questa meravigliosa impresa di organizzare un evento tanto importante e prestigioso come un Grand Chapitre per la nostra Associazione, unica al mondo ad unire, con il cibo, uomini e donne di diverse razze, religioni, ideali politici, con l'unico scopo di conoscersi, creare amicizie e scoprire i piatti di ogni parte del mondo.

Per il benvenuto vi propongo una cena in uno dei Ristoranti più storici della città, "Zeffirino" che mi pregio di dire essere nostro socio.

Per la Cerimonia delle Intronizzazioni ho scelto il bellissimo teatro di Camogli, borgo marinaro della riviera di Levante e per la serata di Gala la location proposta è la più prestigiosa di Genova, ovvero il Palazzo Ducale con il catering Vernissage dello storico ristorante Da ö Vittorio.

La domenica potremo infine degustare importanti vini liguri presso le Cantine Bisson a Sestri Levante. Che dire, io Vi aspetto e non posso descrivervi le mie emozioni. Emozione nell'incontrare per la prima volta persone che non conosco e salutare quelle che già ho avuto il piacere di conoscere.

Vi abbraccio calorosamente e Vi

attendo per condurvi nella mia splendida Genova, città a cui io sono molto legato e amo profondamente.

Vive la Chaîne!
Giovanni Baghino
Bailli di Genova
e Golfo del Tigullio





Genova la Superba

Affacciata sul Mar Ligure, è stata la capitale di una delle Repubbliche Marinare dal 1099 al 1797, diventando una delle più grandi potenze navali del continente.

I primi insediamenti sul territorio genovese risalgono all'epoca preromana: Publio Cornelio Scipione sfruttò questo approdo per affrontare l'invasione di Annibale nel 218 a.C. e la città fu poi distrutta dai Cartaginesi nel 205 a.C.. Conquistata da Belisario, che la rese una città bizantina, in epoca longobarda diventò il capoluogo del Ducato di Liguria. Con la sua dissoluzione, presero il potere le principali famiglie genovesi.

L'autonomia di Genova arrivò nell'anno Mille, quando la città diventò potenza mercantile con un dominio incontrastato su parte del Mediterraneo, insieme a Pisa. Nel 1162 i contrasti tra Federico Barbarossa e Genova divennero infuocati, ma la forza con cui la città riuscì a difendere la sua indipendenza le valse il soprannome di "Superba" (da Francesco Petrarca 1304 - 1374 "...vedrai una città regale addossata ad una collina alpestre, Superba per gen-

ti e per mura, il cui solo aspetto la indica Signora del Mare...).

Nella battaglia della Meloria, nel 1284, la flotta della Repubblica di Genova indebolì quella della Repubblica marinara di Pisa.

Dal Trecento al Cinquecento fu il periodo dei Dogi e la tradizione di Genova come città di mercanti e banchieri contribuì al suo fiorire artistico e architettonico, con la costruzione di molti palazzi, oggi patrimonio UNESCO.

Nel Seicento la città fronteggiò le mire espansionistiche dei Savoia e, a fine secolo, allacciò rapporti politici e commerciali con la Francia. Genova non fu risparmiata da Napoleone Bonaparte e dal suo dominio, ma, con la nascita dello Stato italiano nel 1861, riacquistò la sua egemonia entrando nel triangolo industriale italiano con Milano e Torino.

A causa della sua posizione centrale nella vita economica del Paese, fu presa di mira nella Seconda Guerra Mondiale ed ebbe oltre 11.000

edifici distrutti o danneggiati. Poi svolse un ruolo da protagonista nella resistenza partigiana.

Oggi Genova è un grande centro economico, polo universitario dal XV secolo, scientifico, culturale, musicale e artistico di tutto rilievo oltre che un affermato polo crocieristico, editoriale, bancario-assicurativo, delle tecnologie, delle comunicazioni e della nautica.

Genova è anche la patria dei jeans (il tessuto jeans è infatti originario della Repubblica di Genova e fu reinventato nel 1871, come lo conosciamo oggi, dal sarto Jacob Davis per essere brevettato con Levi Strauss nel 1873), culla della prima società calcistica italiana e il suo nome è legato a quello di personaggi storici di importanza mondiale e a diversi prodotti simbolo del Made in Italy come il basilico, il pesto, la focaccia genovese, la focaccia di Recco Igp col formaggio, la farinata e molti altri.

Sede nel 1992 dell'Expo (Colombiadi) e nel 2001 del G8, nel 2004



è anche stata capitale europea della cultura, nel 2023 è stata Capitale italiana del libro e nel 2024 è Capitale europea dello sport.

Parte del suo centro storico, le Strade Nuove e il sistema dei palazzi dei Rolli di Genova è stato compreso tra i siti Patrimonio mondiale dell'umanità tutelati dall'UNESCO. Il suo centro storico, in particolar modo l'area medievale con i suoi "carruggi", è uno dei più estesi e densamente popolati d'Europa.

Simbolo "fisico" della città è il suo faro, conosciuto come la Lanterna.

Con i suoi 77 metri di altezza, situata ad una quota sul livello del mare di 117 metri, è il faro più alto del Mediterraneo e il secondo in Europa dopo il Faro dell'Île Vierge (Francia), che nel 1902 le tolse il primato superandola in altezza di circa cinque metri.

Oggi risulta essere il quinto faro più alto del mondo e il secondo, fra quelli tradizionali (ossia costruiti dalle rispettive autorità portuali con lo scopo primario di supporto alla navigazione) ed è il faro più antico d'Europa fra quelli ancora in attività per il traffico aereo-navale.

La sua fondazione risale al 1128, prima data certa dell'esistenza di una torre merlata posta in cima a quella che anticamente era la collina del promontorio di San Benigno detta "Codefà" (Capo del Faro). Raggiunse il suo aspetto definitivo nel 1543 quando venne ricostruita con le sembianze odierne. Dai registri del faro si apprende che nel 1449, tra i custodi della Lanterna, venne nominato Antonio Colombo, zio paterno del famoso navigatore Cristoforo.

In quel periodo un decreto dei Consoli del comune impose, agli abitanti dei paesi vicini al promon-

torio di Capo del Faro, l'obbligo di effettuare dei turni di guardia al faro. Nei turni di notte venivano bruciati fasci di vari arbusti mediterranei, mentre di giorno attuavano "segnali di fumo". Con le fiamme di notte e con la modulazione del fumo di giorno si riusciva a comunicare con le torri di guardia poste nelle Riviere di Levante, Ponente e nell'entroterra (fino in Piemonte e Lombardia).

Nel 1326 il "Braciere a brusca" posto sulla terrazza della Torre fu sostituito da una Lucerna detta anche "Lanterna", che funzionava ad olio lampante di oliva. Il suo fascio di luce veniva riflesso ed amplificato da cristalli prodotti dalle Vetrerie di Altare (SV), poi da cristalli prodotti anche da vetrai Pisani e Veneziani. Nel 2001 fu costruita la passeggiata che la collega con il resto della città: un percorso di circa 800 metri che regala una visione suggestiva sul porto di Genova.

La Gastronomia

La tradizione gastronomica genovese è ricchissima e variegata, rinomata per la sua semplicità e per il legame indissolubile con i prodotti della terra e del mare.

Il pesto alla genovese è un condimento tradizionale della cucina ligure e famoso in tutto il mondo, a base di basilico fresco, sale marino grosso, pinoli italiani o mediterranei, aglio di Vessalico (paese nell'entroterra Imperiese), olio extra vergine d'oliva Ligure, formaggio grana stagionato almeno 24 mesi e pecorino fiore sardo stagionato almeno 12 mesi.

È considerata attualmente la seconda salsa al mondo come condimento per la pasta.

La ricetta originale prevede l'utilizzo di ingredienti DOP e del territorio, a partire dal Basilico Genovese DOP, caratterizzato da foglioline piccole e particolarmente aromatiche (non mentolato), e sancisce che il pesto debba essere preparato a crudo con un mortaio di marmo e un pestello in legno, così da preservare le proprietà organolettiche dei diversi ingredienti e consentendo di ottenere una salsa dal colore brillante e dalla consistenza leggermente granulosa. La sua consistenza e il suo sapore intenso lo rendono perfetto per insaporire primi piatti come la pasta,

in particolare le trenette (linguine), i "mandilli de sæa" (lasagnette finissime come fazzoletti di seta), gnocchi di patate (a Genova chiamati troffie) o le trofie del Golfo Paradiso.

I Pansoti sono una pasta ripiena tipica della cucina ligure che deve il suo nome alla forma caratteristica; gonfi e belli cicciottelli, panciuti (pansa in dialetto genovese vuole dire "pancia"), assomigliano ai ravioli, ma presentano dimensioni maggiori (come un tortellone).

Vengono realizzati con una sfoglia di pasta fresca all'uovo e poi farciti con un ripieno a base di prebug-

giùn, la celebre miscela di erbe miste selvatiche scelte, e prescinseua, un formaggio fresco ligure. L'importante è che siano di magro, quindi privi di carne, caratteristica essenziale che li distingue da ravioli e tortellini. Una volta lessati, vengono conditi rigorosamente con una salsa alle noci cremosa (cremosità data in parte dalla mollica di pane raffermo bagnata nel latte) e delicata che, con un pizzico di maggiorana fresca, esalta tutto il sapore della farcia. Lo spessore della pasta deve essere molto sottile, perché, una volta cotti, si dovrà intravedere attraverso la sfoglia il verde intenso del ripieno.





La focaccia di Recco, tutelata dal marchio Igp e conosciuta anche come focaccia col formaggio (“fuggassa co formaggio” in dialetto), è una delle specialità più amate della cucina ligure, al pari della celebre focaccia genovese.

Due sfoglie croccanti preparate con farina, sale, acqua e olio racchiudono una morbida farcitura di formaggio fresco a pasta molle, in genere crescenza o stracchino. Proprio il contrasto tra l'esterno croccante e l'interno cremoso rende la focaccia irresistibile.

Le origini sono molto antiche: si pensa, infatti, che sia stata inventata dai contadini del territorio che, ai tempi della terza crociata, furono costretti a rifugiarsi nell'entroterra per sfuggire ai Saraceni. Con i pochi ingredienti a loro disposizione diedero vita a quella che quasi subito divenne una delle preparazioni simbolo della regione, inserita già dalla fine dell'800 nei menù delle prime trattorie. In quel periodo tra le due sfoglie di finissima pasta venivano utilizzate formaggette fresche locali.

Inizialmente preparata solo in occasione della festa di Ognissanti, a partire dagli anni '60, quando inizia a svilupparsi un intenso turismo in regione, è disponibile tutto l'anno in forni e panetterie liguri.

La cima alla genovese è un secondo piatto tipico della tradizione gastronomica ligure, preparato con una tasca di vitello farcita con uova, piselli, formaggio e carne. Un bollito ricco e gustoso, reso tenero e succoso da una cottura lenta e prolungata, anticamente farcita con gli avanzi di carne o gli scarti della macellazione, come le cervel-

la e le animelle, che in tempi recenti vengono sempre più spesso sostituiti dalla polpa di vitello.

È un piatto che va servito dopo molte ore di riposo, quando, dopo essere stato sotto la pressione di un peso, si sarà ben assestato e avrà rilasciato tutta l'acqua in eccesso; la cima alla genovese viene servita affettata sottilmente (circa ½ cm di spessore), accompagnata da un contorno di verdure o da patate al forno. Il ripieno può essere arricchito con mollica di pane, ammollata nel latte, aglio, maggiorana o con le spezie e le erbe aromatiche che preferite.





L'olivicoltura in Liguria ha duemila anni di storia. Infatti, i Liguri conoscevano l'olio, prodotto nelle colonie greche in Italia e commercializzato dagli Etruschi. Conoscevano anche l'olivastro, il cugino selvatico dell'olivo domestico.

La colonizzazione romana ha imposto le prime forme di coltivazione dell'olivo in Liguria. Il crollo dell'Impero romano non ha però interrotto la pratica colturale. Documenti medievali, attorno all'anno 1000, parlano di rinascenza dell'olivicoltura. Inizia un periodo di "selezione della specie": l'olio è ancora fondamentale per l'illuminazione e, con il cristianesimo, ha un rinnovato valore sacrale. In Liguria le colture dominanti restano però vite, frutta e seminativi.

Genova necessita di vino ed olio per cui sostiene quelle produzioni nelle Riviere, a Ponente ed a Levante. La selezione delle cultivar avviene per mano di grandi proprietari: non solo ordini religiosi, ma anche proprietari terrieri maggiori.

La crisi dovuta alla peste di metà XIV secolo ed al peggioramento delle condizioni atmosferiche, determina mutamenti nelle colture.

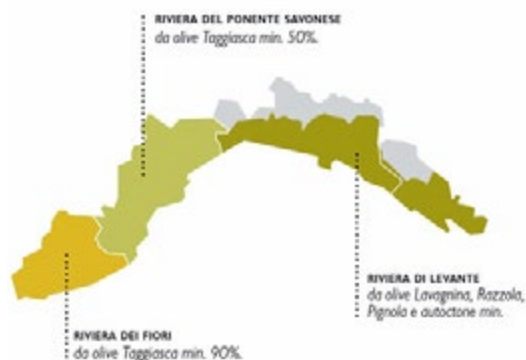
L'olivo è pianta che resiste a temperature non troppo basse per cui scompare da quasi tutta la Pianura Padana, diventando sempre più mediterraneo. Il costo dell'olio risale e diviene più remunerativo del frumento per cui inizia una grande stagione di messa a coltura, che va dal XV al XIX secolo. Il fenomeno del terrazzamento assume dimensioni grandiose, i molini da grano diventano anche frantoi, la produzione d'olio cresce in modo esponenziale, alimentando un traffico di carattere europeo.

L'olio serve per illuminare, per l'alimentazione, per la conservazione di cibi, per lubrificare, per la cosmesi e la medicina e soprattutto per lavorare la lana.

L'olio ligure viene per questo esportato anche in Toscana ed in Nord Europa. I residui di lavorazione possono servire per la produzione del sapone, per il riscaldamento e per ottenere ulteriore olio

di minore qualità, detto "lampante".

Si definiscono le principali cultivar: la taggiasca e la lavagnina; l'olivo ligure ha un patrimonio genetico in parte comune a quello toscano. Nel XIX secolo nascono le grandi aziende capaci di produrre molti quintali di olio d'oliva e di esportare anche oltreoceano, in coloratissime lattine di banda stagnata. Nascono nuovi mercati, favoriti dalla presenza degli emigrati italiani. La storia recente ci insegna come l'olio extravergine di oliva sia necessario alla cultura gastronomica mediterranea.



© Marcello Leder, 2023



Il vino in Liguria è da sempre influenzato dal mare e dal paesaggio. I vigneti, esposti alla brezza marina e spesso coltivati in scoscesi dirupi che degradano verso il mare, producono vini con una "salinità" particolare, difficilmente presente nei vini prodotti altrove.

I terrazzamenti ed i ripidi pendii dei vigneti della Liguria, spesso privi di strade di accesso, come nella zona delle "Cinque Terre", hanno fatto spesso definire la viticoltura ligure come "eroica". La vendemmia, come tutte le operazioni in vigna, è svolta rigorosamente a mano per necessità imposta dalla conformazione del territorio. Le piccole quantità di vini che se ne ricavano si distinguono per la loro originalità nel panorama enologico italiano.

La viticoltura in Liguria ha radici antiche: gli Etruschi e i Greci furono tra i primi a coltivare viti in

questa regione costiera.

I Greci, noti per le loro abilità viticole, introdussero tecniche di produzione del vino sofisticate e varietà di uva nell'area.

La posizione strategica della Liguria lungo le rotte commerciali la rese un punto cruciale per lo scambio di merci, incluso il vino, che era una merce molto apprezzata nei tempi antichi.

I Romani migliorarono i metodi di coltivazione e ampliarono i vigneti, rendendo il vino una parte essenziale della vita quotidiana e delle cerimonie religiose.

Durante il Medioevo, gli ordini

monastici ebbero un ruolo fondamentale nel preservare e migliorare le pratiche viticole in mezzo a sconvolgimenti politici e sociali.

Il Rinascimento segnò un significativo avanzamento nella viticoltura in tutta Italia, con il perfezionamento dei processi di produzione del vino e un incrementato apprezzamento per la qualità del vino. I vini liguri iniziarono a guadagnare riconoscimento oltre i confini locali, grazie alle repubbliche marittime della regione, come Genova, che facilitarono il commercio con altre parti d'Europa e del Mediterraneo.





Nel XIX e all'inizio del XX secolo, la Liguria, come molte altre regioni produttrici di vino, affrontò sfide dovute alle infestazioni di fillossera e alle difficoltà economiche. Tuttavia, la resilienza e la dedizione dei viticoltori liguri portarono alla rinascita del settore vitivinicolo. Reimpiantarono i vigneti con portainnesti resistenti alla fillossera e si concentrarono sulla qualità piuttosto che sulla quantità, una filosofia che definisce la viticoltura ligure oggi.

Oggi, l'industria vinicola ligure è caratterizzata dalle sue piccole cantine e l'attenzione sulle varietà di uva autoctone, come Vermentino, Pigato e Rossese.

La regione è conosciuta per la sua produzione di vini bianchi aromatici e alcuni rossi distintivi, beneficiando di un clima mediterraneo che abbraccia le colline costiere e le zone interne.

Le **Cinque Terre**, una delle destinazioni più pittoresche d'Italia, è famosa anche per il vino bianco Cinque Terre DOC, un bianco

fresco e minerale che riflette l'essenza del territorio. Un altro vino da non perdere è lo Sclacchetrà, un passito dorato e aromatico, considerato un vero e proprio tesoro locale.

La **Riviera Ligure di Ponente** si estende ad ovest di Genova fino al confine francese. Questa zona è rinomata per il Pigato, un vino bianco che esprime al meglio il carattere del territorio con note di agrumi, erbe aromatiche e un tocco minerale. Vermentino e il Rossese di Dolceacqua sono altri due vini di spicco di questa zona. Il Rossese di Dolceacqua, in particolare, è un rosso leggero e fruttato, perfetto da abbinare alla cucina locale a base di pesce.

I **Colli di Luni** segnano il confine tra Liguria e Toscana, offrendo un'interessante fusione tra le culture vinicole delle due regioni. Qui, il Vermentino trova un'altra sua espressione eccellente, con vini che spaziano dal fresco e floreale al più strutturato e complesso. La zona produce anche alcuni rossi, tra cui il Ciliegiole e il San-

giovese, che mostrano un bel carattere fruttato e speziato.

Il **Golfo del Tigullio**, vicino a Genova, è conosciuto per il Portofino DOC, che include sia vini bianchi che rossi. I bianchi sono principalmente prodotti con uve Vermentino e Bianchetta Genovese, offrendo sapori freschi e delicati, mentre i rossi sono spesso a base di Dolcetto e Rossese, ideali per accompagnare la cucina ligure di mare e di terra.

Nella **Val Polcevera**, situata nell'entroterra di Genova, si produce il Coronata DOC, un vino bianco raro e intrigante ottenuto principalmente dalla uva Bianchetta Genovese. Questo vino si distingue per la sua freschezza e sapidità, rappresentando un'espressione unica del terroir ligure.



Tour 1 (pomeriggio)

Tour guidato nel **centro di Genova**

L'itinerario prevede una passeggiata nella quale sarà possibile vedere gli esterni della Casa di Colombo, la Porta Soprana, l'Accademia di Belle Arti e Palazzo Ducale, la Cattedrale di San Lorenzo, la Chiesa del Gesù, Palazzo S. Giorgio, la Piazza Banchi (antica Piazza di mercato dei grani), il Campetto e Macelli di Soziglia (antica consorteria dei Macellai) dove si vedranno alcune delle storiche botteghe, Via Garibaldi (sito UNESCO) con alcuni dei più bei palazzi costruiti dalle ricchissime famiglie nel XVI secolo. Il tour prevede anche la visita interna di Palazzo Rosso, uno dei magnifici Palazzi dei Rolli e terminerà all' Hotel Bristol.

Nei pressi di piazza Dante si trova un'isola medievale di particolare fascino.

Salendo, a destra, si trova la **Casa di Colombo**, dove Cristoforo Colombo abitò quando aveva fra i quattro e i nove anni.

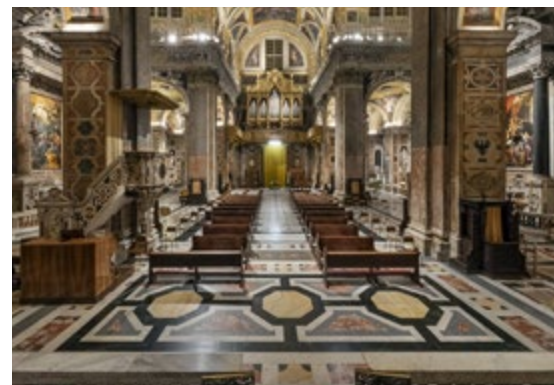
In cima alla salita si erge la severa **Porta Soprana**, accesso alla città medievale da Levante, costruita dai genovesi fra il 1155 e il 1158, a difesa di un attacco (che non

avvenne) da parte delle truppe di Federico Barbarossa. Per questo le mura di cui costituiva il principale varco sono dette "del Barbarossa". Affacciato su piazza De Ferrari, lo storico edificio dell'**Accademia Ligustica**, fondata nel 1751, conserva anche il suo museo con una collezione di opere giunte per acquisto o donazione nel corso della storia bisecolare dell'istituzione.

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. La **cattedrale di San Lorenzo** affascina per la maestosità della sua facciata a bande bianche e nere, per la torre campanaria che domina il centro storico, per tutti i suoi minuziosi dettagli che contribuiscono a rendere l'edificio un autentico gioiello architettonico. Eretta intorno all'anno 1098 su una precedente basilica del V-VI secolo e ampliata nei secoli in forme solenni e preziose, la cattedrale, intitolata a San Lorenzo Martire, custodisce le ceneri del patrono della città San Giovanni Battista,

giunte a Genova alla fine della Prima Crociata.

Palazzo San Giorgio è un edificio storico tra i più rilevanti e conosciuti di Genova. Attualmente ospita la sede dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Occidentale. Il palazzo venne costruito tra il 1257 e il 1260 su commissio-



Venerdì 29 novembre

Ore 14:30

Tour 1

Tour guidato nel centro di Genova

Durata del tour: circa 3 ore

• Incontro con le nostre guide nella lobby dell'Hotel Bristol e partenza a piedi per un tour di 3 ore nel centro di Genova.

• L'itinerario del tour potrebbe subire variazioni per motivi organizzativi.





ne del Capitano del Popolo Guglielmo Boccanegra che intendeva così realizzare una propria sede per il potere civile, ben distinta da quella del potere religioso, insediato presso la cattedrale di San Lorenzo. Il progetto del nuovo palazzo pubblico fu affidato a Frate Oliverio, monaco cistercense che già aveva progettato il prolungamento a mare del Molo Vecchio. Dal 1340 il palazzo divenne sede di magistrature di controllo dei traffici portuali e vi vennero insediate la dogana e gli uffici delle cosiddette Compere, enti incaricati della gestione dei prestiti in denaro fatti dai cittadini al Comune. Nel 1407 tutte le Compere furono riunite sotto un'unica gestione: nacque così la Casa delle Compere e dei Banchi di San Giorgio, una delle prime istituzioni bancarie nate nell'Italia dei Comuni. Nel 1451 l'intero edificio passò all'amministrazione di S. Giorgio, assumendone il nome. Il Palazzo fu destinato nel 1903 all'appena istituita autorità portuale, allora denominata Consorzio Autonomo del Porto di Genova.

La Chiesa del Gesù è un'altissima espressione del barocco internazionale a Genova. La Chiesa fu terminata definitivamente solo nel 1892 secondo il disegno originario di Rubens datato 1622. Il luogo sacro racchiude capolavori assoluti, come la Circoncisione e il Miracolo di Sant'Ignazio di Peter Paul Rubens e l'Assunzione di

sidenza fatta costruire dai Brignole Sale. Oltre agli splendidi affreschi e arredi seicenteschi del secondo piano, il palazzo ospita la collezione d'arte dei Brignole Sale, con capolavori come dipinti di Van Dyck, la Giuditta di Veronese, il San Sebastiano di Guido Reni, la Cleopatra di Guercino, la Cuoca di Bernardo Strozzi e moltissimi altri.



Guido Reni. La basilica assume il nome di Chiesa del Gesù dopo la grande ricostruzione del XVI secolo ad opera della Compagnia di Gesù. L'edificio sacro è intitolato ai Santi Ambrogio e Andrea, poiché la chiesa originaria del VI sec. era dedicata ad Ambrogio vescovo di Milano.

Palazzo Rosso è la spettacolare re-



i Rolli di Genova

Tra il 1528 e il 1647 la Repubblica di Genova diventa il più potente centro finanziario d'Europa grazie alle capacità politiche dell'Ammiraglio Andrea Doria che strinse una forte alleanza con l'imperatore Carlo V.

I nobili genovesi, per ostentare la propria ricchezza, rinnovano le proprie case e realizzano la Strada Nuova. A Genova vivevano anche ricchi armatori, banchieri e mercanti e vi arrivavano in visita ecclesiastici, Principi e Sovrani che dovevano essere ospitati; ma in città mancava un vero e proprio palazzo reale per ospitarli, da cui l'idea del Senato della Repubblica di istituire i Rolli di Genova, originariamente chiamati "Rolli degli alloggiamenti pubblici di Genova", cioè le liste delle splendide dimore di nobili famiglie che ambivano a ospitare le alte personalità in transito per Genova in occasione delle visite di stato. I Rolli erano a loro volta divisi in "bussoli", le categorie che ne definivano il prestigio dettato dalle dimensioni, dalla bellezza e dall'importanza stessa del palazzo. Tra i bussoli idonei all'ospite, veniva estratto a sorte quale avrebbe accolto gli illustri ospiti con tutti gli onori ed oneri. In epoche successive, i grandi palazzi ospitarono importanti viaggiatori, attori, personaggi famosi, che includevano il capoluogo ligure nei loro Grand Tour culturali, economici o semplicemente turistici. I vicoli stretti della città non consentono di vedere le maestose facciate dei Rolli, per cui bisogna cammina-

re con il naso all'insù per apprezzarne tutto lo splendore. Al loro interno si nascondono saloni che tolgono il fiato per la loro ricchezza tra affreschi, opere d'arte e arredi lussuosi, così come i giardini segreti.

Nel 2006 ben 42 palazzi su 114 iscritti ai Rolli di Genova sono stati inseriti dall'UNESCO fra i Patrimoni dell'Umanità.

La maggior parte di loro è stata completamente restaurata negli anni '90. Oggi molti di questi edifici sono diventati sede di uffici pubblici o musei ma molti sono ancora di proprietà privata. Alcuni palazzi non sono aperti al pubblico ma sono visitabili solo due volte all'anno in occasione dei Rolli Days in primavera e autunno.





Cena al **Ristorante Zeffirino** ristorante storico affiliato alla *Chaîne des Rôtisseurs*

Via XX Settembre, 20, 16121 Genova GE

Nel 1939 inizia l'avventura di Zeffirino Belloni, fondatore e capostipite dell'omonima famiglia. Zeffirino nasce nel 1918 nella campagna Modenese in una famiglia di umili origini ed è il maggiore di quattro fratelli. Ancora 17enne si sposa con Olga che rimarrà la sua fedele compagna di vita e insieme avranno cinque figli.

Nel 1939 Zeffirino viene chiamato alle armi ed, in quanto attendente di un Colonnello, si occupa della preparazione dei pasti e scopre di avere un'attitudine innata per



la cucina. Finita la guerra, Zeffirino è costretto a vendere il poco che ha e parte con moglie, figli, genitori e fratelli per Genova con l'intenzione di prendere una nave che li porti tutti in Argentina. Ma da Genova non salperà mai decidendo di scommettere su questa città affacciata su di uno splendido

mare. Zeffirino rileva una trattoria a Quinto nel Levante cittadino e la chiama "l'Emiliana"; propone una cucina tipica delle sue origini ed arruola tutti i membri della famiglia. I figli crescono, si sposano e gli danno dei nipotini. A questo punto Zeffirino decide di separarsi dai genitori e dai fratelli, che torneranno a Modena, e cercare un locale più grande che possa assicurare a ciascuno dei suoi figli una vita dignitosa; è così che apre nel cuore della città, vicino al Ponte Monumentale, il ristorante a cui dà il nome "ZEFFIRINO".

Negli anni '60 vuole una carta dei vini più unica che rara per il suo ristorante; questa carta in cuoio di ottanta chilogrammi incisa a mano a fuoco è oggi un vero cimelio ed è messa in bella vista all'ingresso ad accogliere i clienti.

Oramai la famiglia Belloni, conosciuta da tutti come Zeffirino, è giunta alla quinta generazione e vede il passaggio di consegne ai nipoti Marco, che ricopre il ruolo di Manager e che ci ha colpito profondamente con la sua professionalità, coadiuvato da Sabrina, Paola e Lucia; la famiglia, oltre a proseguire con la gestione del Ristorante, è in conti-

nua espansione con aperture di nuovi ristoranti. Il ristorante Zeffirino è da sempre sinonimo di una cucina di alta qualità, che impiega materie prime selezionate, legate al territorio e nel rispetto dell'offerta stagionale.

Nei suoi piatti si riconoscono sia le origini emiliane - con la pasta fresca e la pasta ripiena tirata giornalmente a mano col mattarello - che l'influenza che Genova, sua città adottiva, gli ha trasmesso attraverso le sue materie prime d'eccellenza, come il pesce fresco pescato e proposto in tutte le sue varianti.



Venerdì 29 novembre

Ore 19:30

Il ristorante dista appena 350m dall'hotel Bristol e dunque sarà raggiunto comodamente a piedi.

**Incontro direttamente in ristorante con i nostri assistenti.
Dress-code: elegante con insegne**





Uno dei piatti più importanti della famiglia (unione tra le tradizioni liguri e quelle emiliane) è il primo di **Paffutelli alla Frank**, un piatto dedicato dalla famiglia Zeffrino allo straordinario cantante Frank Sinatra, per il quale ha avuto l'onore di cucinare per circa quarant'anni in ogni parte del mondo. Altro piatto fondamentale è il **"mandillo de Sea"**, ovvero il "fazzoletto di seta", una pasta tirata a mano sottile come la seta e condita con il pesto alla genovese. Oggi la cucina è lasciata alle sa-

pianti mani dello **Chef Dario De Spirito**, allievo dello **Chef Gianpaolo Belloni Zeffrino**, che ha saputo far suo il bagaglio trasmessogli.

Dario inizia nel lontano 1984 a lavorare nello storico ristorante, poi trascorre alcuni anni a Parigi ma il suo legame con la famiglia Zeffrino è talmente forte che tutt'ora è la persona di

fiducia della famiglia e fornisce consulenze e contribuito a tutte le nuove aperture dell'azienda

familiare: nel 2015 guida la progettazione e l'apertura di un nuovo ristorante ad Amburgo, noto come "Favoloso" e proprio ora è im-

pegnato con le prossime aperture a Monte Carlo (a maggio 2024) e a Parigi nel mese di Giugno 2024.

Zeffrino è Ambasciatore del Pesto nel mondo, con il famoso basilico Genovese DOP





Cerimonia delle **Intronizzazioni** al **Teatro di Camogli**

Piazza Giacomo Matteotti, 5, 16032 Camogli (GE)

Il Sociale di Camogli è uno dei teatri più importanti della Liguria con oltre i 400 posti a sedere tra platea e palchetti, nella splendida cornice del tipico borgo marinaro, centro turistico molto noto per il suo porticciolo e per i palazzi variopinti affacciati sul lungomare. Il Teatro di Camogli fu edificato nel pieno dell'epoca della drammaturgia italiana e nasce per volontà di 60 famiglie della borghesia locale che avevano fatto fortuna col mare nel momento in cui Camogli, non a caso definita "la città dei mille bianchi velieri", era una delle maggiori potenze armatoriali del tempo. Esso fu inaugurato il 30 settembre 1876 con una messa in scena dell'Ernani di Giuseppe Verdi. L'edificio internamente sontuoso ed elegante ha subito una prima ristrutturazione nel 1925 per mano di Raffaele Bruno, che aveva gestito anche il ripristino del Teatro Modena di Genova, nel quartiere di Sampierdarena.

In questa occasione sono create le barcacce, i palchi di proscenio, la fossa per l'orchestra e una galleria intorno alla platea per aumentarne la capienza; la nuova inaugurazione si ha il 30 novembre 1933.

Dopo anni di fiorente e qualificata attività, in particolare durante la guerra quando sopperì alla chiusura dei teatri genovesi, il Sociale subì un lento declino fino a una quasi ventennale chiusura per inagibilità.

Nel 2002 nasce la Fondazione Teatro Sociale promossa dai palchettisti (discendenti degli storici proprietari) che riunisce forze pubbliche (Provincia di Genova, Comune di Camogli e di Recco) e privati (Associazione "100 famiglie") con la finalità di portare la struttura del Sociale al suo pieno recupero e adeguamento strutturale e alla piena ripresa dell'attività.

Il 27 marzo del 2024 il Teatro Sociale di Camogli è stato inserito tra i monumenti nazionali.



Sabato 30 novembre

Ore 10:00

Cerimonia delle intronizzazioni al Teatro di Camogli.

- La cerimonia delle Intronizzazioni, officiata da Thomas Kuhn, Bailli Délégué di Svizzera e componente del Consiglio di Amministrazione di Parigi, si svolgerà al Teatro Sociale di Camogli.
- Saranno organizzati bus GT per il trasferimento dall'Hotel Bristol di Genova al teatro, con ritorno al termine della cerimonia o al termine del pranzo a seguire per coloro che vi aderiranno (**pranzo da prenotare al momento della registrazione**).

Dress-code: Elegante con insegne



Pranzo al **Ristorante Da Ö Vittorio**
 “ristorante storico d’Italia” affiliato alla *Chaîne des Rôtisseurs*

via Roma 160, Recco, 16036 (GE)

Al termine della Cerimonia delle intronizzazioni i nostri assistenti vi accompagneranno dal Teatro di Camogli a Recco (distanza circa 3 km con bus GT) per il pranzo in uno dei “locali storici d’Italia”, il rinomato Ristorante Da Ö Vittorio.

Questo ristorante è una selezione Michelin e ha le 2 forchette nere. Trai vari premi, con il piatto “Ciuppin gioioso”, il ristorante ha vinto nel 2023 il premio miglior zuppa di pesce d’Italia al “BrodetoFest” di Fano.

Da oltre un secolo, la **famiglia Bisso** accoglie gli ospiti con l’ospitalità tipica di un tempo e con i sapori autentici della cucina ligure. Già all’inizio del secolo scorso era consuetudine ritrovarsi dal Vittorio, osteria di campagna, col gioco da bocce ed il pergolato fresco. Ad attendere i viaggiatori c’era la Marinin, moglie di Vittorio con piatti dal sapore ormai sconosciuto.

Vittorio Bisso, e dopo di lui il figlio Luigi, continua ad ampliare il locale fino al complesso di oggi. Da allora, sono quattro le generazioni che si sono succedute nel locale e la quinta promette già bene.

Ora è il turno dei nipoti Paola, Mattia, Chiara e Federico, seguiti ancora dagli immancabili gemelli Vittorio e Gianni (figli di Luigi); la loro è una vera passione per la riscoperta di piatti dimenticati e per l’abbinamento sia con i tipici prodotti locali che con tutti i vini, italiani ed esteri.

Alla base di tutto, immutata nel tempo, la qualità: il pesce freschissimo è di casa, le primizie di stagione non mancano mai ed il servizio è piacevole.

Uno dei piatti storici della Famiglia, da sempre risulta essere la famosa “**Focaccia col formaggio di Recco**”, riconosciuta anche con marchio I.G.P.. Gianni e Vittorio raccontano che, un tempo, la



Sabato 30 novembre

Ore 13:00

Pranzo al Ristorante Da ö Vittorio.

• Al termine del pranzo rientro a Genova con bus GT o autonomamente per chi ci raggiungerà con i propri mezzi.

Dress-code: elegante con insegne





focaccia veniva preparata con le formaggette fresche prodotte con il latte delle mucche degli alpeggi circostanti che avevano brucato il primo fieno autunnale; un latte dal sapore unico che rendeva particolarmente gustosa l'antennata della focaccia odierna.

Altro piatto della tradizione di Da ö Vittorio è il **pansotto con la salsa di noci**, una sfoglia di pasta fresca all'uovo farcita con un ripieno a base di pre-

buggiun (una miscela di erbe miste selvatiche scelte) e prescinseau (un formaggio fresco ligure).

Interessante sfogliare menu e carta dei vini con note storiche.

Nonostante i 27 bombardamenti che martoriarono Recco durante la seconda guerra mondiale, il locale conserva al suo interno l'antica palazzina rosa delle origini e la saletta che un tempo era ingresso della trattoria.

Il ristorante è oggi suddiviso nel grande "Salone delle feste" e in sale più piccole con differenti ambientazioni: la "Sala del caminetto", la "Sala dei limoni", la "Verandina" affrescata con soffitti a volta, e il "Garden" con le sue cupole, dove un tempo si ballava all'aria aperta trasportati dalla musica nella fresca brezza delle belle estati recchesi.

Moltissime le foto esposte di soste illustri, tra cui Elettra Marconi, il Presidente della Repubblica Luigi Einaudi, Tara Gandhi, Bartali e Coppi, Tognazzi e Vianello, Gasman, Manfredi, Wanda Osiris, Dizzy Gillespie e Luigi Tenco.

Interessante sfogliare menu e carta dei vini con note storiche



Aperitivo e **Cena di Gala** a **Palazzo Ducale**

La cena di gala sarà curata da Vernissage, il catering del rinomato ristorante Da Ö Vittorio la cui esperienza si è sviluppata in oltre 150 anni di storia.

Piazza Giacomo Matteotti, 9, 16123 Genova GE

La cena di gala sarà curata da Vernissage, il catering del rinomato ristorante Da Ö Vittorio la cui esperienza si è sviluppata in oltre 150 anni di storia.

La storia di Palazzo Ducale ha inizio in un momento fortunato della storia di Genova, quando la potenza economica della Repubblica Marinara si affermò in tutto il Mediterraneo, all'indomani della vittoria su Pisa nella battaglia navale della Meloria del 1284. Le prime forme di governo comunale non disponevano di una sede stabile, ma dovevano riunirsi di volta in volta nelle dimore private dei singoli membri: vennero così acquisiti due edifici delle famiglie Doria e Fieschi, in una zona strategica nel centro della città medievale. Fu questo il primo nucleo del Palazzo, divenuto poi sede del doge – Ducale – nel 1339 con il primo doge Simon Boccanegra.

Due secoli e mezzo dopo, consolidata la Repubblica con le riforme di Andrea Doria nel 1528, si decise di dare al Palazzo una veste sontuosa ed elegante, simbolo della Re-

pubblica oligarchica e a tal fine nel 1591 fu incaricato l'architetto Andrea Ceresola detto il Vannone.

Il Ducale divenne così un palazzo in **stile manierista, maestoso e imponente**, difeso come una fortezza con l'attuale piazza Matteotti chiusa da una "cortina": una vera e propria sede di Stato, con ambienti di rappresentanza e piazza d'armi.

Nel 1777 un furioso incendio devastò il nucleo centrale, in particolare i saloni del Maggiore e Minor Consiglio e la facciata principale del Palazzo. La ricostruzione fu affidata all'architetto ticinese Simone Cantoni, al quale si deve anche l'omonima scala elicoidale, che reinterpretò gli spazi in chiave neoclassica, accentuandone il carattere solenne e maestoso. Pochi anni dopo, la discesa di Napoleone in Italia segnò la fine della Repubblica, successivamente annessa al Regno di Sardegna nel 1815. Venute meno le esigenze difensive e abbattuta la "cortina", il Palazzo si trasformò radicalmente, divenendo sede di uffici amministrativi ed in seguito del Tribunale. Nei primi decenni del Novecento

ci fu un'importante azione di restauro diretta da Orlando Grosso, che riportò alla luce le tracce medievali cancellando alcuni interventi seicenteschi, e ripristinò la facciata dipinta su piazza De Ferrari.

Il Ducale di oggi è il frutto di un imponente recupero, condotto da Giovanni Spalla a partire dal 1980: un intervento che ha riscoperto l'unitarietà del progetto del Vannone, rivelandone il valore storico e restituendo un tassello di storia alla città, con tutta la ricchezza architettonica e urbanistica che ha accumulato nei secoli. Dal 1992 Palazzo Ducale è un centro culturale dinamico e prestigioso, sede della Fondazione per la Cultura che organizza mostre d'arte, grandi rassegne, incontri ed eventi di carattere commerciale e culturale.

Sabato 30 novembre

Ore 19:30

**Aperitivo e Cena di Gala
 a Palazzo Ducale**

• Incontro direttamente a Palazzo Ducale (300 m da Hotel Bristol)

**Dress-code: abito scuro e cravatta
 nera con insegne**



Domenica 1 dicembre

Degustazione di vini e pranzo alle Cantine Bisson di Sestri Levante

Contrada Pestella, 42/1 - 16039 Sestri Levante, Ge. Tel. +39 0185450884

I vini Bisson nascono agli albori del 1978 quando **Pierluigi Lugano**, maestro d'arte e sommelier affermato, conscio delle potenzialità che intuiva esser nascoste negli aspri vini dei contadini liguri, decide di tentare di valorizzare le uve della Riviera Ligure del Levante. Avvia assieme alla moglie **Wally Bisson**, la Bottega del Vino a Chiavari, fondando l'azienda Bisson. Inizia quindi ad acquistare piccole partite d'uva dai contadini della zona e a vinificarle nella propria cantina. Applicando moderne tecniche di vinificazione, porta avanti numerosi esperimenti per capire come trattare le uve locali.

Gli ottimi risultati ottenuti, hanno permesso di far "rivivere" quei vini liguri autoctoni che ormai erano praticamente scomparsi, come per esempio la "Bianchetta Genovese" ed il "Cimixià", e di creare nuove intuizioni come il "Musaico", vino rosso di spiccata personalità.

Dopo alcuni anni passati a vinificare uve acquistate, decide di impiantare vigneti in proprio, al fine di realizzare un pieno controllo del processo qualitativo dei propri vini. **Piero tenta una nuova avventura: creare il primo spumante ligure.** Verso la fine degli anni '90 Piero inizia a sognare e studiare un

modo per affinare il proprio spumante sui fondali del Mar Ligure. Un salto nell'ignoto, o meglio negli abissi, che richiede intuizione, coraggio e fantasia.

Le sfide da affrontare sono molte, sia a livello burocratico che di produzione stessa del vino. A partire dalla scelta di una bottiglia che fosse in grado di reggere alla doppia pressione e del tappo a corona, ideato in una particolare lega capace di resistere ai tentativi di corrosione del mare. Nel maggio del 2009 riesce, con l'aiuto di una squadra operativa di specialisti, ad immergere 11 gabbie contenenti migliaia di bottiglie di spumante negli "abissi", al largo di Cala degli Inglesi, nel cuore dell'Area Marina Protetta di Portofino, ad una profondità di 60 metri sotto il livello del mare; lì sono fatte invecchiare, sfruttando la temperatura costante di 15 gradi, la penombra, una pressione costante di 7 bar, l'assenza di ossigeno che evita scambi e perdita di pressione e le correnti che cullano le bottiglie tenendo in agitazione i sedimenti che vanno ad arricchire lo spumante di profumi e struttura. Il 20 luglio 2010, vengono recuperate le bottiglie dai fondali di Portofino e nasce Abissi, con un metodo di invecchiamento mai visto prima.



Domenica 1 dicembre

Ore 10:30

Assemblea dei soci del Bailliage d'Italie presso Sala Michelangelo dell'hotel Bristol.

Ore 12:30

Degustazione di vini e pranzo alle Cantine Bisson di Sestri Levante.

- Incontro in hotel Bristol e partenza con bus GT con i nostri assistenti. Per chi volesse raggiungere Sestri Levante in autonomia, l'incontro è direttamente alla cantina.
- All'arrivo sarà organizzata una visita con il personale della cantina e a seguire un aperitivo a buffet e il pranzo servito.
- Terminato il pranzo rientro in hotel Bristol.
- Per chi partecipa a questa attività, è consigliato pernottare a Genova la notte di domenica o partire in serata considerando che il rientro in hotel sarà non prima delle ore 16:30.

Dress-code: Smart elegant con insegne





Hotel Bristol ★★★★★

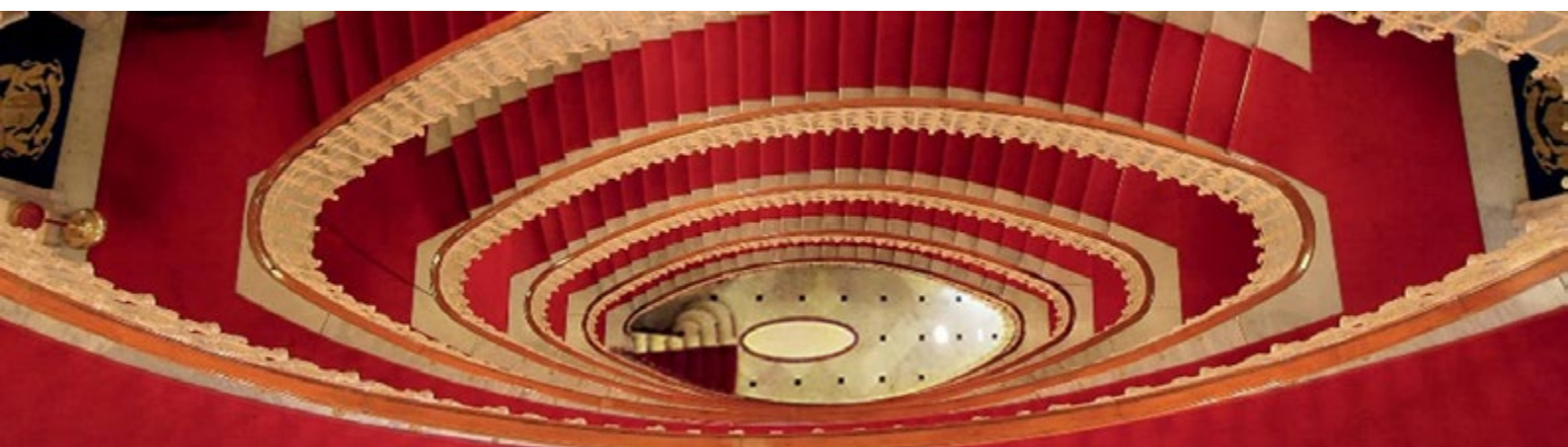
Vi proponiamo, per la vostra sistemazione a Genova, lo storico hotel Bristol, situato in centro storico, a brevissima distanza da tutte le location scelte in città. Qui sarà fornita l'assistenza del nostro personale specializzato multilingue e da qui partiranno e qui rientreranno i trasferimenti e i tours organizzati.

I Bristol è un albergo di lusso, di categoria 5 stelle situato in un raffinato edificio in stile Liberty. Nato come hotel, fin dal primo Novecento è il cuore pulsante della vita culturale della città: in piena Belle Epoque ospitava feste e banchetti dell'alta società, e oggi, grazie ad un'accurata opera di restauro, è stato restituito all'antico splendore ed è entrato nella prestigiosa Luxu-

ry Collection Duetorrihotels. Nel 2023 è stato inserito nella "Top 25 Historic Hotels Worldwide Most Magnificent Ceilings and Dome List". L'hotel dispone di 133 camere e 10 sale riunioni. Agli ospiti sono offerti una connessione Internet wi-fi gratuita, Canali Sky TV gratuiti, e la disponibilità di un garage privato e custodito con valet parking (a pagamento).

Il Palazzo

Si trova in via XX Settembre, in pieno centro, a due passi da Palazzo Ducale e da Piazza de Ferrari, dal Teatro Carlo Felice e dai più importanti musei e palazzi di Genova nonché dai celebri Rolli. Costruita tra la fine dell'800 e l'inizio del 900, via XX Settembre è un susseguirsi di eleganti palazzi, tra i quali spicca il Bristol Palace.





Fin dalla sua apertura, nel 1905, la buona società di Genova lo scelse come sofisticata cornice per feste leggendarie e come ristorante esclusivo. Attrasse ospiti illustri come Gabriele d'Annunzio, Luigi Pirandello e l'imperatore Hirohito. La sua nomea non lo preservò però dai rovesci della storia: durante la Seconda Guerra Mondiale il comando tedesco vi installò il suo quartier generale, costruendo un tunnel segreto fino al porto di Genova, mentre al termine del conflitto, il Comitato Italiano di Liberazione dell'Alta Italia ne fece la propria sede.

Splendidamente restaurato, conserva oggi strutture e preziosi arredi originali. Nel marzo 2014 infatti, sono stati portati a termine importanti lavori di ristrutturazione. Oggi si possono ammirare i sontuosi salotti Napoleone III, i marmi dei pavimenti e delle pareti delle sale banchetti e convegni, l'originario e antico parquet delle sale congressi e del Ristorante Giotto, dove si può cenare circon-

dati da stucchi e affreschi. La Sala Michelangelo, antica sala di lettura dell'Hotel, ha conservato il grande specchio, le appliques alle pareti e il lampadario centrale, testimonianza del lusso che avvolgeva gli importanti ospiti dell'Hotel, come riportano le immagini d'epoca presenti nella Guida Grand Bristol Hôtel de Gênes, prezioso volume in lingua francese della collana delle Guides Illustrés Reynaud.

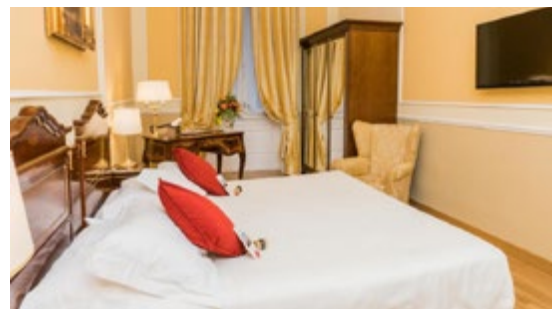
L'Hotel è membro di "Locali Storici d'Italia", l'associazione culturale patrocinata dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali che si prefigge, attraverso iniziative culturali, turistiche ed editoriali, di valorizzare e tutelare i più antichi e prestigiosi locali – alberghi, ristoranti, trattorie confetterie, pasticcerie, grapperie, caffè letterari – che, con almeno settant'anni di vita, siano stati protagonisti o artefici di pagine della storia d'Italia attraverso gli avvenimenti di cui sono stati sede e i personaggi che li hanno frequentati.

Uno dei dettagli più pregiati

dell'Hotel, dal punto di vista architettonico e culturale, è lo scalone ellittico in marmo bianco in puro stile Liberty: se osservato dall'alto, oppure dal basso, offre una prospettiva vertiginosa ed esteticamente molto appagante.

Allo scalone del Bristol Palace è legata una leggenda che sicuramente ha un fondo consistente di verità: la sua delicata e avvolgente spirale avrebbe ispirato ad Alfred Hitchcock – che si trovava al Bristol per girare alcune scene di Caccia al ladro – il film "Vertigo", conosciuto in Italia come "La donna che visse due volte".





Camera Doppia classic (20 mq)

Camera con vista città dotata di 2 letti separati o letto matrimoniale queen e scrivania con prese per computer portatile. Offre tutte le dotazioni Bristol (*) e Wifi gratuito.



Camera Doppia superior (minimo 24 mq)

Camera di ampia metratura con vista città dotata di 2 letti separati o letto matrimoniale queen o king, una poltrona e una scrivania con prese per laptop.

Oltre alle dotazioni Bristol di base, offre un servizio da thè e caffè con bollitore, accappatoi e acqua complimentary in bottiglia, rifornita ogni giorno e un set di cortesia da bagno luxury "Culti".

Tutte le camere sono state recentemente ristrutturate ed offrono le seguenti dotazioni Bristol di base:

- connessione internet WiFi fibra
- minibar
- cassaforte
- televisione led con canali satellitari esteri
- telefono
- aria condizionata e riscaldamento regolabile autonomamente
- Couverture pomeridiana
- bagno privato con vasca o doccia;
- asciugacapelli
- pantofole
- set di cortesia da bagno.

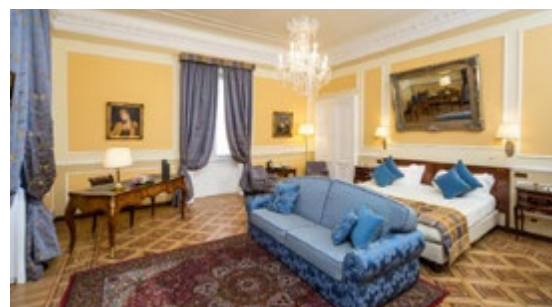




Camera Doppia deluxe (minimo 30 mq)

Camera elegante e di pregio con mobili antichi o in stile, di ampia metratura, dotata di 2 letti separati o letto matrimoniale queen o king, poltrona, piccolo tavolo e scrivania con prese per computer portatile.

Oltre alle dotazioni Bristol di base, offre un servizio da thè e caffè con bollitore, accappatoi e acqua complimentary in bottiglia, rifornita ogni giorno e un set di cortesia da bagno luxury "Culti"



Junior Suite (minimo 40 mq)

Open space di ampia metratura con mobili antichi di pregio, dotata di 2 letti separati e divano letto o letto matrimoniale e divano letto, una poltrona, una scrivania con prese per computer portatile e un tavolino. Dispone di bovindo con affaccio su via XX settembre o balcone aperto con affaccio su via XX settembre. Può accogliere da 1 a 4 persone (con supplemento). Alcune sistemazioni vantano una vasca da bagno con idromassaggio. Oltre alle dotazioni Bristol di base, offre un servizio da thè e caffè con bollitore, accappatoi e acqua complimentary in bottiglia, rifornita ogni giorno e un set di cortesia da bagno luxury "Culti".

Tutte le camere sono state recentemente ristrutturate ed offrono le seguenti dotazioni Bristol di base:

- connessione internet WiFi fibra
- telefono
- bagno privato con vasca o doccia;
- minibar
- aria condizionata e riscaldamento
- asciugacapelli
- cassaforte
- regolabile autonomamente
- pantofole
- televisione led con canali satellitari esteri
- Couverture pomeridiana
- set di cortesia da bagno.





Nome*..... Cognome*

Sesso: M F Data di nascita*..... Luogo*.....

C. F.* / p. IVA*..... PER LE SOCIETÀ Ragione Sociale*.....

Indirizzo*..... Cap*.....

Città*..... Paese

SDI* (Per persona giuridica)..... PEC*(Per persona giuridica).....

Tipo di documento di identità

Numero

Data di scadenza

Nazionalità.....

Telefono*..... E-mail*.....

Grado Chaîne*..... Bailliage*.....

Lingue parlate:* Italiano Inglese Tedesco Francese Altro

Livello di conoscenza lingue**

Restrizioni al proprio regime alimentare***.....

Chiedo di essere intronizzato/promosso nel rango di.....

Bailliage di.....

Ospite:

Nome*..... Cognome*

Sesso: M F Data di nascita*..... Luogo*.....

Telefono*..... E-mail*.....

Grado Chaîne*..... Bailliage*.....

Lingue parlate: Italiano Inglese Tedesco Francese Altro

Livello di conoscenza lingue**

Restrizioni al proprio regime alimentare***.....

NOTE

.....

I dati contrassegnati con * sono obbligatori.

** Si prega di indicare per ciascuna lingua il livello di conoscenza da 0 a 10. Il valore 0 indica una lingua non conosciuta e il livello 10 è per la lingua madre.

*** Si prega di indicare le vostre allergie, intolleranze, restrizioni alimentari o altre richieste particolari sui menu.





Eventi

		PER OSPITE	NUMERO OSPITI	TOTALE
	Quota di iscrizione – <i>obbligatoria per tutti</i> ad eccezione degli under 16	€ 40,00		
Venerdì 29 novembre 2024	Tour pomeridiano – Passeggiata guidata in Genova centro	€ 35,00		
	Cena al ristorante Zeffirino	€ 140,00		
Sabato 30 novembre 2024	Transfer A/R hotel Bristol-Camogli Ritorno dopo la cerimonia o dopo il pranzo a seconda del programma selezionato	€ 30,00		
	Cerimonia delle intronizzazioni al Teatro di Camogli Accessibile previa registrazione e pagamento della quota individuale di iscrizione (RIGA 1) obbligatoria per tutti i partecipanti o spettatori			
	Pranzo al ristorante Da Ö Vittorio	€ 70,00		
	Aperitivo e cena di gala a Palazzo Ducale	€ 280,00		
Domenica 1 dicembre 2024	Tour con visita, degustazione di vini e pranzo alle Cantine Bisson di Sestri Levante – Incluso il trasferimento a/r in bus gt	€ 135,00		
	Solo visita, degustazione di vini e pranzo alle Cantine Bisson di Sestri Levante – Trasferimento a/r autonomo	€ 100,00		

Note:

Totale eventi €:

Sistemazione in albergo

Si prega di contattare Clementson Travel Office per avere le tariffe per differenti tipologie di camere, extra o estensioni di soggiorno.

Le tariffe sotto-indicate sono garantite, salvo disponibilità, fino al 15 settembre 2024 e sono valide per un soggiorno di minimo 2 notti. Oltre questa data le tariffe dovranno essere verificate con Clementson.T.O.

Hotel Bristol*****

Indirizzo: Via XX Settembre, 35 - 16121 Genova

Tariffe pernottamento e prima colazione	DAL (data)	AL (data)	PERCAMERA ANOTTE DUS = uso singolo (1 pax) DBL = uso doppio (2 pax)	N.CAMERE N.NOTTI (minimo 2 notti)	TOTALE PERNOTTAMENTO
Camera Doppia Classic <input type="checkbox"/> 2 letti singoli <input type="checkbox"/> 1 letto matrimoniale			<input type="checkbox"/> DUS (1 pax) € 199,00	n. camere:	€:
			<input type="checkbox"/> DBL (2 pax) € 219,00	n. notti:	
Camera Doppia Superior			<input type="checkbox"/> DUS (1 pax) € 249,00	n. camere:	€:
			<input type="checkbox"/> DBL (2 pax) € 269,00	n. notti:	
Camera Doppia Deluxe Prezzo su richiesta			<input type="checkbox"/> DUS (1 pax)	n. camere:	€:
			<input type="checkbox"/> DBL (2 pax)	n. notti:	
Altra tipologia Contattare Clementson			<input type="checkbox"/> DUS (1 pax)	n. camere:	€:
			<input type="checkbox"/> DBL (2 pax)	n. notti:	

Note:

Totale soggiorno €:

Note sulle tariffe:

Le tariffe **includono la colazione e l'IVA al 10%**.

Le tariffe di cui sopra NON includono la City tax (€5,00 per persona al giorno a partire dai 14 anni di età) da pagare in hotel insieme ad eventuali altri extra.

Le suddette tariffe camere verranno applicate, salvo disponibilità, anche nei 3 giorni precedenti e nei 3 giorni successivi l'evento. Per ulteriori estensioni o riduzioni di soggiorno, siete pregati di verificare la tariffa con Clementson T.O.





Transfer privati da aeroporto Cristoforo Colombo /stazione FS di Genova a Hotel Bristol e viceversa

Transfer con meet & greet in sala arrivi o nella hall dell'hotel con autista con cartello.

Arrivo

Trasferimento da:	<input type="checkbox"/> Aeroporto GOA a Hotel Bristol <input type="checkbox"/> Stazione FS di Genova a Hotel Bristol	n. PAX:
data:	<input type="checkbox"/> 1-3 PAX con max. 3 bagagli: auto da Terminal Arrivi a Hotel Bristol Tariffa = €. 75,00 per auto	
cod. volo / treno:	<input type="checkbox"/> 4-6 PAX con max. 6 bagagli: minivan da Terminal Arrivi a Hotel Bristol Tariffa = €. 95,00 per minivan	
arrivo volo / treno alle ore:	<input type="checkbox"/> Supplemento notturno dalle ore 22:00 alle ore 06:59 €. 20,00 per veicolo	

Note:

.....

.....

Tot. €: _____

Partenza

Trasferimento da:	<input type="checkbox"/> Hotel Bristol a Aeroporto GOA <input type="checkbox"/> Hotel Bristol a Stazione FS di Genova	n. PAX:
data:	<input type="checkbox"/> 1-3 PAX con max. 3 bagagli: auto da Terminal Arrivi a Hotel Bristol Tariffa = €. 75,00 per auto	
cod. volo / treno:	<input type="checkbox"/> 4-6 PAX con max. 6 bagagli: minivan da Terminal Arrivi a Hotel Bristol Tariffa = €. 95,00 per minivan	
arrivo volo / treno alle ore:	<input type="checkbox"/> Supplemento notturno dalle ore 22:00 alle ore 06:59 €. 20,00 per veicolo	

Note:

.....

.....

Tot. €: _____

Totale trasferimenti €: _____

Totale generale €: _____





Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679

I dati personali comunicati al Titolare saranno trattati con correttezza e trasparenza per fini leciti e tutelando la riservatezza ed i diritti del cliente nel rispetto della normativa comunitaria in materia di protezione dei dati personali (Reg. UE 2016/679).
I trattamenti verranno effettuati con le seguenti finalità e modalità:

1. Titolare del Trattamento.

Ai sensi della normativa citata, il Titolare del trattamento è la società Clementson Travel Office s.r.l., Castello 5313, 30122 Venezia. email: info@clementson.it (per qualsiasi comunicazione in merito al trattamento dei dati, si prega di scrivere come oggetto della email: RICHIESTA PRIVACY).

2. Oggetto del Trattamento.

Il Titolare tratterà i dati personali comunicati dal Cliente (nome, cognome, indirizzo, cittadinanza data e luogo di nascita, codice fiscale, estremi documento d'identità, email, telefono/cellulare, dati per il pagamento) in ambito pre-contrattuale e contrattuale per le finalità indicate nella presente informativa. Esiste la possibilità, in casi specifici e determinati (ad es. a seguito di una richiesta di annullamento di un viaggio inviata dal Cliente) che il Titolare si venga a trovare nella necessità di trattare dati sensibili e/o particolari (ad es. certificazioni mediche).

3. Finalità e base giuridica del trattamento.

Le finalità del trattamento perseguite in linea generale dal Titolare possono riassumersi come segue:

- per consentire al Titolare di rispondere ad eventuali richieste di informazioni e/o di preventivo inviate dal Cliente in sede pre-contrattuale (base giuridica: esecuzione del contratto di cui l'Interessato è parte);
- per consentire al Titolare di dare seguito ad una richiesta di prenotazione/acquisto di un servizio proveniente dal Cliente ed a tutte le attività connesse e conseguenti (base giuridica: esecuzione del contratto di cui l'Interessato è parte);
- per consentire al Titolare di adempiere agli obblighi di legge in materia contabile e fiscale (base giuridica: adempimento ad obbligo di legge);
- previo specifico e distinto consenso prestato dal Cliente per consentire al Titolare di inviargli periodicamente la sua newsletter informativa (base giuridica: consenso dell'Interessato);

4. Categorie dei dati personali trattati.

I dati trattati saranno quelli, descritti al punto 2, strettamente necessari per le finalità indicate al punto che precede.

5. Destinatari od eventuali categorie di destinatari dei dati personali.

I dati comunicati dal cliente saranno resi accessibili a:

- dipendenti e collaboratori del Titolare;
- società (compagnie aeree, ferroviarie, di navigazione, agenzia fotografiche, agenzia organizzatrici di eventi, ecc.) con le quali il Titolare intrattiene rapporti commerciali attinenti alla sua attività di agenzia di viaggio;
- uffici amministrativi competenti;
- società incaricate di prestare assistenza ai sistemi informativi del Titolare (rete informatica, sito web, ecc.);
- studi professionali con i quali il Titolare intrattiene rapporti in relazione all'adempimento degli obblighi in materia amministrativa, contabile, fiscale, legale, ecc.

L'elenco dei predetti soggetti, che saranno individuati come responsabili esterni del trattamento, sarà aggiornato costantemente dal Titolare e sarà reso disponibile a qualunque Interessato dovesse farne richiesta. I dati indicati al punto 2 non saranno diffusi e saranno trattati con modalità organizzative e logiche correlate agli scopi sopra specificati.

6. Modalità di trattamento dei dati.

Il trattamento dei dati da parte delle strutture aziendali competenti avverrà mediante strumenti idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato, oltre che con strumenti analogici, anche attraverso strumenti automatizzati (sia informatici che telematici) atti a memorizzare, gestire e trasmettere i dati stessi.

La gestione e la conservazione dei dati personali avverrà su server

ubicati all'interno dell'UE o nella sede del Titolare e/o di società terze incaricate e non verrà effettuato alcun trasferimento degli stessi al di fuori del territorio dell'Unione Europea.

7. Periodo di conservazione.

I dati personali comunicati dal cliente, oggetto di trattamento per le finalità sopra indicate, saranno conservati sino al termine delle trattative pre-contrattuali e in caso di buon fine delle predette trattative per il periodo di durata del contratto e, successivamente, per la durata di anni 10 così come previsto dal codice civile in materia di conservazione della corrispondenza e dalle norme di legge in materia di conservazione dei documenti di natura fiscale. In caso di assenso prestato dal Cliente, il suo indirizzo email verrà conservato per le finalità descritte al punto 3c) per il periodo di 60 mesi al fine di consentire al Titolare di inviare al Cliente comunicazioni relative alle iniziative/attività che organizza.

8. Diritti dell'interessato.

Nella sua qualità di Interessato, il Cliente ha i seguenti diritti:

- diritto di accedere ai dati personali che lo riguardano (una volta avuta la conferma che i propri dati sono sottoposti ad un trattamento da parte del Titolare);
 - diritto di ottenere la rettifica e l'integrazione dei propri dati;
 - diritto di ottenere la cancellazione dei dati personali che lo riguardano;
 - diritto di ottenere la limitazione del trattamento dei dati personali che lo riguardano;
 - diritto di ricevere i dati personali forniti al Titolare in un formato strutturato e di uso comune, ed a poterli trasmettere a diverso titolare;
 - diritto di opporsi al trattamento dei dati personali qualora ricorrano motivi connessi alla sua situazione personale;
 - diritto di non essere sottoposto ad un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione, che produca effetti giuridici che lo riguardano;
 - diritto di ottenere comunicazione nel caso in cui i propri dati subiscano una grave violazione;
 - diritto di revocare il consenso al trattamento in qualsiasi momento;
 - diritto di presentare reclamo davanti ad un'Autorità di controllo.
- Il cliente potrà esercitare i predetti diritti inviando una comunicazione al Titolare del trattamento all'indirizzo di cui al precedente art. 1).

9. Natura del conferimento dei dati e conseguenze del rifiuto di rispondere.

La comunicazione dei dati per le finalità sopra indicate è necessaria ed obbligatoria; in assenza dei predetti dati, infatti, non sarà possibile dare seguito alla prestazione dei servizi descritti ai punti 3a) e 3b). Il consenso prestato all'utilizzo della mail per il periodo di 60 mesi è invece facoltativo. Il Cliente può quindi decidere di non prestare tale consenso o di revocare il consenso prestato, con le modalità di cui al punto 8i), senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca.

Dichiaro di aver ricevuto copia della presente informativa ai sensi dell'Art. 13 del Regolamento UE 2016/679 consegnata da CLEMENTSON T.O. s.r.l.

Nome e cognome: _____

Firma: _____

Nome e cognome: _____

Firma: _____

Presto il mio consenso all'invio della newsletter relativa agli eventi della Chaîne des Rôtisseurs nei termini descritti nell'informativa.

Firma: _____

Firma: _____ Data ____/____/____

Si richiede la firma di ciascun partecipante





Pagamenti

Prima di effettuare il pagamento, dovrà essere verificata la disponibilità alberghiera, dei ristoranti e dei tour; a tal fine si dovrà innanzitutto inviare, via fax o e-mail, il modulo di iscrizione a Clementson Travel Office agli indirizzi sotto indicati.

Una volta avuta conferma della disponibilità da parte dell'Agenzia, dovrà seguire il pagamento totale da parte dei partecipanti entro i 3 giorni lavorativi successivi, pena la perdita della priorità assegnata alla prenotazione.

Il modulo di iscrizione compilato in ogni sua parte e firmato e, a seguire (dopo aver ricevuto da Clementson la conferma di disponibilità), la copia del bonifico bancario effettuato, dovranno essere trasmessi a:

info@clementson.it

oppure via fax al numero +39 041 5231203

riportando nell'oggetto del messaggio:

56° Grand Chapitre d'Italie - Genova 2024.

Il pagamento dovrà essere effettuato esclusivamente a mezzo bonifico bancario sul seguente conto corrente, indicando in modo chiaro il riferimento al partecipante:

IBAN:

IT90 C030 6902 1171 0000 0060 490

BIC: BCITITMM

Beneficiario: Clementson Travel Office S.R.L.

Banca: Banca Intesa San Paolo - Filiale di Venezia - Sestiere San Marco, 4216

Causale: "56° Grand Chapitre d'Italia - Genova 2024 + Nome del partecipante"

N.B. Tutte le spese bancarie relative al bonifico (sia quelle dell'ordinante sia quelle del beneficiario) sono a carico dell'ordinante e pertanto l'importo del bonifico deve essere netto da spese.

Condizioni generali

Le iscrizioni si chiuderanno il 12 ottobre 2024. qualora a questa data i numeri massimi non saranno stati raggiunti, Clementson potrà decidere, a sua discrezione, se accettare o meno ulteriori prenotazioni.

Tutte le tariffe indicate nel presente modulo e negli allegati potranno essere aggiornate, anche senza preavviso da parte dell'organizzazione, per eventuali modificazioni alle aliquote IVA o alle tassazioni vigenti o, infine, per l'eventuale introduzione di nuove tasse previste per legge. La prenotazione sarà confermata al ricevimento del pagamento integrale dei servizi prenotati per ciascun partecipante.

In caso di avverse condizioni meteorologiche ed eventi eccezionali o esigenze organizzative, Clementson potrebbe modificare il programma a sua esclusiva discrezione. I ristoranti e le location indi-

cate nel programma sono suscettibili di variazioni in funzione di eventi o cause di forza maggiore o per il mancato raggiungimento dei numeri minimi richiesti. Il pacchetto di viaggio personalizzato proposto da Clementson Travel Office s.r.l. NON comprende alcuna polizza di annullamento viaggio o medico-bagaglio.

La sottoscrizione di eventuale polizza assicurativa a copertura del viaggio è a discrezione dell'acquirente, ma vivamente consigliata. L'assicurazione potrà essere stipulata direttamente dal cliente al momento della prenotazione, attraverso compagnia assicurativa di fiducia del cliente. La polizza dovrà essere sottoscritta contestualmente al pagamento della prenotazione e comunque nei tempi previsti dalla compagnia. In caso di cancellazione saranno pertanto applicate le condizioni di cui ai punti seguenti.

Per le cancellazioni totali della partecipazione all'evento, l'organizzazione tratterà la quota di iscrizione per ciascun partecipante a titolo di spese di segreteria oltre ad eventuali penali previste agli articoli successivi ed eventuali spese bancarie per il rimborso.

In caso di cancellazione sarà sempre possibile, da parte del rinunciatario, cedere la prenotazione ad altro socio/familiare o amico e quindi effettuare un cambio di nome senza alcun extra.

Condizioni applicabili per la ristorazione

- Non si applicherà alcuna penalità per eventuali disdette di pranzi e cene effettuate entro il 15 settembre 2024 (ad eccezione della quota di iscrizione come indicato nelle condizioni generali per le cancellazioni totali),
- per le cancellazioni effettuate dal 16 settembre al 12 ottobre 2024 è prevista una penale del 30%,
- per le cancellazioni effettuate dal 13 ottobre 2024 al 7 Novembre 2024 è prevista una penale del 50%;
- per le cancellazioni effettuate dall'8 Novembre 2024 è prevista una penalità del 100%.

Condizioni applicabili per le escursioni (tour)

Per le varie escursioni è previsto un numero minimo e talvolta massimo di partecipanti.

Il mancato raggiungimento dei numeri minimi di partecipanti, o l'insorgere di avverse condizioni climatiche o di altre cause di forza maggiore e caso fortuito, comporteranno l'annullamento dell'escursione e, in tal caso, l'organizzazione provvederà a fornire alcune proposte alternative a sua insindacabile discrezione o al rimborso dell'escursione.

Le penali di cancellazione per tutte le escursioni sono del:

- 50% se effettuate dall'1 ottobre 2024 al 12 ottobre 2024
- 80% se effettuate dal 13 ottobre al 31 ottobre 2024
- 100% se effettuate dall'1 novembre 2024.





Gli orari dei tour potranno subire variazioni in funzione della divisione in gruppi per lingua. Potranno essere effettuati tour in bilinguismo

Condizioni applicabili per l'hotel

La prenotazione della/e camera/e sarà confermata solo al ricevimento del pagamento dell'importo corrispondente all'intero costo del soggiorno.

Condizioni di cancellazione per l'hotel Bristol

- Cancellazione gratuita fino a 40 giorni prima dell'arrivo;
- Per cancellazioni/riduzioni di soggiorno fatte da 39 fino a 30 giorni prima dell'arrivo, è prevista una penalità del 20%
- Per cancellazioni/riduzioni di soggiorno fatte da 29 fino a 20 giorni prima dell'arrivo, è prevista una penalità del 50%
- Per cancellazioni/riduzioni di soggiorno fatte da 19 fino a 8 giorni prima dell'arrivo, è prevista una penalità dell'80%
- Da 7 giorni prima dell'arrivo è prevista una penalità del 100%

Le tariffe indicate valgono per soggiorni di minimo 2 notti consecutive a partire dal 29 novembre 2024 e per prenotazioni effettuate entro il 15 settembre 2024 ("early bookings"); le richieste in arrivo dopo tale data e quelle per camere di tipologia superiore o per estensioni di soggiorno oltre i 3 giorni prima e/o dopo l'evento saranno valutate e quantificate singolarmente in base alle disponibilità dell'albergo.

Tutti i prezzi includono IVA.

La tariffa della camera include la prima colazione in hotel oltre all'IVA al 10%.

Eventuali extra (parcheggio, telefono, mini-bar, ristorante, lavanderia, ...) sono a carico del partecipante e dovranno essere pagati direttamente in hotel al check-out.

I prezzi NON includono la tassa di soggiorno da pagarsi al check-out da ciascun Cliente.

Informazioni agli ospiti, prenotazioni e servizi aggiuntivi

Per qualsiasi informazione, per prenotazioni e per ogni ulteriore richiesta di servizi che non sono compresi nel programma descritto (date di arrivo o partenza differenti da quelle programmate e servizi extra), siete pregati di scrivere a info@clementson.it o al numero di fax: +39 041 5231203 sempre riportando nell'oggetto del messaggio "56° Grand Chapitre d'Italia - Genova 2024".



info@clementson.it > send mail

T: +39 041 5200466 • F: +39 041 5231203

Con la firma di questo documento prendo atto e accetto le condizioni scritte qui sopra ed autorizzo espressamente lo scatto, la modifica, la registrazione e la scansione di fotografie, che mi rappresentino. Autorizzo la riproduzione, la diffusione e la pubblicazione, con qualsiasi mezzo e su qualsiasi supporto (cartaceo, elettronico, ...), di una o più fotografie che mi rappresentano nei contesti strettamente stabiliti di seguito:

- Pubblicazione on-line sul sito web della Chaîne des Rôtisseurs o dei social di questa associazione,
- Illustrazione di articoli per la stampa,
- Qualsiasi comunicazione esterna opuscoli, presentazioni, ... ed interni (newsletter, e-News, ...) relativi alla Chaîne des Rôtisseurs. Questa autorizzazione è data senza limiti di tempo. È riconosciuto che ognuno ha un diritto esclusivo sulla propria immagine e sull'uso che di questa viene fatto. Inoltre, preciso che in assenza di un consenso da parte mia nel quadro di questa autorizzazione, la mia immagine non potrà essere oggetto di alcuna modifica, utilizzo o circolazione. A seguito dell'accettazione della mia partecipazione, prendo atto delle condizioni relative alla mia partecipazione, e cioè accetto:
 - l'uso e la diffusione della mia immagine da parte della Clementson T.O. e della Chaîne des Rôtisseurs;
 - la procedura di cancellazione e rimborso come confermata nel Modulo di registrazione.

Nome e cognome: _____

Firma: _____

Si richiede la firma di ciascun partecipante

Data ____/____/____

Nome e cognome: _____

Firma: _____

Si richiede la firma di ciascun partecipante

Data ____/____/____



Programma

clicca sul titolo per andare alla pagina dell'evento



Venerdì 29
novembre

Tour guidato nel **centro di Genova**
Cena al ristorante **Zeffirino**



Sabato 30
novembre

Cerimonia delle Intronizzazioni al Teatro di Camogli
Pranzo al ristorante da **Ö Vittorio**
Aperitivo e cena di gala a Palazzo Ducale



Domenica 1
dicembre

Tour con visita, degustazione di vini e pranzo
alle **Cantine Bisson** di Sestri Levante