



FEDERAZIONE ITALIANA DI ATLETICA LEGGERA
GRUPPO GIUDICI GARE DI LUGO

44a G.G.G.ade dell'EMILIA ROMAGNA
Domenica 22 Ottobre 2017
Lugo – Ravenna

Campo di gara : Stadio Comunale “E. Muccinelli” Piazzale Veterani dello Sport, 4 Lugo (Ra)

Programma gare:

Ore 9:00 Ritrovo giurie e concorrenti
Ore 9:35 Chiusura iscrizioni
Ore 9:45 Sfilata dei gruppi provinciali e locali

Categorie maschili (M) : Lepri > Under 30 – Leoni > Under 50 – Volponi > over 50.

Categorie femminili (F) : Gazzelle > Under 50 – Aquilotte > over 50.

Ore 10.00 60 mt. Piani F – Getto del peso M (4)
Ore 10:15 Salto in lungo F
Ore 10:20 80 mt. Piani M
Ore 10:45 Getto del Peso F (3)
Ore 10:50 Salto in lungo M
Ore 11:00 800 mt. F a seguire 1000 mt. M
Ore 11:20 Premiazioni

Regolamento :

- 1) ogni atleta può iscriversi a 2 gare
- 2) i concorsi (lungo – peso) si svolgeranno su 3 prove
- 3) nel salto in lungo la battuta è libera.

Ore 12:30 (circa) tutti a tavola “da ZIA POP” A fianco dello stadio.
Quota di partecipazione : Menu tradizionale € 20.00 – Menu di pesce € 30.00.

Per i fiduciari che parteciperanno alla riunione del Consiglio GGG il sabato 21/10/17 e per coloro che intendono arrivare il giorno precedente, la sistemazione è :

Hotel San Francisco via Amendola, 14 Lugo (Ra) - ... dietro al teatro Comunale di Lugo.

La cena “degustazione” del sabato 21/10/17 si svolgerà sotto le logge del Pavaglione all’osteria “Amici Mie” piazza Mazzini, 46 distante circa 200 mt. dall’Hotel al prezzo concordato di €27.00 a persona.

Le tariffe concordate per la sistemazione in hotel comprensive di pernottamento, colazione a buffet, parcheggio antistante in zona blu (pass gratuito fornito dalla direzione da esporre chiaramente) e Wi-Fi sono:

Camera singola €48.00 a persona;
Camera doppia / matrimoniale €35.00 a persona.

Per tutti i partecipanti la conferma / prenotazione entro e non oltre il 12/10/2017 contattando :

Martelli Alessandro Cell. 333-2129488

e-mail alessandro.marte1970@alice.it – alessandro.martelli@ponzi-in.it

Amici Miei Vinosteria >> “Cena degustazione”

Antipasto composto da 2 assaggi in portata unica con prodotti stagionali a scelta degli chef;

Primi : Cappelletti di “Zia Marcella” al ragù e Risotto “trifolato”

Secondo : Tagliata di maialino bianco alla piastra con patate arrosto.

Acqua – Vini dell’Osteria

Dolce della casa (a parte) - Caffè

Ristorante “da Zia Pop”

A = Menu tradizionale > €20.00/cad

- Focaccia bianca e rossa
- Tortelli burro e salvia
- Strozzapreti al ragù
- Grigliata di maiale
- Patatine fritte - insalata mista
- Acqua, vino e bibite (aranciata, coca cola, birra)
- Caffè.

B = Menu pesce > €30.00/cad

- Focaccia bianca e rossa
- Antipasto freddo
- Risotto di pesce
- Gnocchi con gamberi, pomini e rucola
- Fritto misto
- Patatine fritte – verdure pastellate
- Acqua, vino, bibite (aranciata, coca cola, birra)
- Caffè

N.B SPECIFICARE IL MENU’ (A o B) SCELTO ALLA CONFERMA!!