



CAMPIONATI GIOVANILI 2010/2011

FINAL FOUR REGIONALE - UNDER 14

DOMENICA 15 MAGGIO 2011

ORGANIZZAZIONE: C.P. CUNEO

Il CP Cuneo ha esteso l'organizzazione alla Società LPM Mondovì.

IMPIANTI DI GIOCO

CAMPO 1	MONDOVI'	PALAITIS - Via Oderda, 6
CAMPO 2	MONDOVI'	PALAMANERA - Via Cuneo, 22
CAMPO 3	MONDOVI'	BARUFFI 2 - Via Breo a Piazza, 20
CAMPO 4	VILLANOVA MONDOVI'	PALATOMATIS - Corso Marconi 37

PROGRAMMA SEMIFINALI FEMMINILI

GARA	ORA	SEMIFINALE	CAMPO
4125	10.30	Habitat Famila InVolley - AGIL Trecate	1
4126	10.30	Mastergroup Acqui - 0172 Ottica Principe	3

PROGRAMMA SEMIFINALI MASCHILI

GARA	ORA	SEMIFINALE	CAMPO
4010	10.30	Arti e Mestieri - Bre Banca Lannutti	2
4011	10.30	Edilcar G e F Mondovì - Sporting Parella	4

PROGRAMMA FINALI

GARA	ORA	FINALE	CAMPO
	16.00	3° - 4° posto maschile	2
	16.00	3° - 4° posto femminile	3
	15.30	1° - 2° posto maschile	1
	a seg.	1° - 2° posto femminile	1

PREMIAZIONI

Al termine della Finale 1°/2° posto femminile si svolgeranno le premiazioni di tutte le squadre e di tutti gli atleti e le atlete.



CAMPIONATI GIOVANILI 2010/2011

FINAL FOUR REGIONALE - UNDER 14

NOTE REGOLAMENTARI

CONTRIBUTO GARA SEMIFINALI: € 12,00.

Il bollettino, creato nell'area riservata all'atto della pubblicazione del calendario, deve essere inviato a mezzo fax al numero 011/890.50.85 entro il giorno precedente le gare.

DOCUMENTAZIONE per la PARTECIPAZIONE alle GARE

1. Modello CAMP3 compilato in tutte le sue parti tramite Tesseramento OnLine
2. Documenti validi agli effetti del riconoscimento.

NOTE ORGANIZZATIVE

Dirigente responsabile:

Valter Turco 335/224200

Palloni: Le Società sono pregate di portare al seguito i palloni per il riscaldamento mentre i palloni da gara saranno messi a disposizione dall'organizzazione.

Acqua: Sarà fornita dalla società organizzatrice.

RISTORAZIONE SQUADRE

Le squadre saranno accompagnate dai responsabili di campo presso il self service convenzionato.

MENU CONCORDATO € 10,00 cad

(Pasta in bianco o al pomodoro, scaloppine al limone, patate al forno, crostata di frutta, acqua).

E' necessario prenotare **ENTRO VENERDI' 13 MAGGIO**

inviando via fax (0174/597687) il modulo allegato per comunicare il numero di coperti da riservare per ciascuna squadra. (max 18).

RISTORAZIONE ACCOMPAGNATORI e/o SOSTENITORI

Osteria 4 Stagioni (prenotazione entro il 12/05/2011 - tel. 0174-330807):

MENU 15,00 € VINI ESCLUSI

- crespelle agli asparagi con crema di castelmagno o fettuccine al ragù di carne
- stinchetto di maiale disossato oppure - scaloppine di vitello al marsala, - contorni
- gelato alla crema con fragole fresche

MENU 25,00 € VINI ESCLUSI

- vitello tonnato e insalata russa, - ravioli al sugo d'arrosto o testaroli con pesto, noci e pecorino, - arrosto di vitella ai funghi o coniglio disossato alle erbe, - contorni -dolce alla carta

Park Hotel (tel. 0174 46666, prenotazione entro il 12/05/2011)

€ 15.00 per persona, acqua in bottiglia compresa

Vitello tonnato - Tajarin al ragù ricco - Rolata di fassone, Raschera e rucola con contorno, Creme caramel.

€ 18.00 per persona, acqua in bottiglia compresa

Insalata russa - Flan di spinaci e fonduta - Risotto alle erbe primaverili - Cosciotto di maialino con contorno - Semifreddo alla nocciola con zabajone.