



Associazione Italiana  
Veterinari Igienisti

**XII Convegno Nazionale A.I.V.I.**

**EPIDEMIOLOGIA  
E ALIMENTI:  
*un binomio di sfida  
per il Veterinario  
Igienista***

CastelBrando  
Cison di Valmarino (TV)

*13-14 Settembre 2002*



**Programma  
preliminare**



## **Comitato Organizzatore**

Oscar Bertone	Giovanni Pezzotti
Francesco Maria Cancellotti	Giovanni Sandri
Paolo Dalvit	Gabriella Soncini
Fabrizio De Stefani	Piero Vio
Valerio Giaccone	

## **Segreteria Scientifica**

Alessandro Giuffrida

Sezione di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale  
Facoltà di Medicina Veterinaria  
Polo Universitario dell'Annunziata  
Viale Annunziata - 98168 Messina  
Tel. 090 357117 - Fax 090 355234  
email: [agiuffrida@unime.it](mailto:agiuffrida@unime.it)

## **Segreteria Organizzativa**

New Team

Via C. Ghiretti, 2 - 43100 Parma  
Tel. 0521 293913 - Fax 0521 294036  
email: [www.newteam.it](http://www.newteam.it) - [info@newteam.it](mailto:info@newteam.it)

**Per aggiornamenti  
sul XII Congresso**

**[www.aivi.it](http://www.aivi.it)**

**[info@aivi.it](mailto:info@aivi.it)**

**[www.newteam.it/AIVI2002](http://www.newteam.it/AIVI2002)**

**[info@newteam.it](mailto:info@newteam.it)**

# Presentazione

Cari Colleghi, quest'anno il consueto Convegno annuale promosso dall'AIVI si svolgerà in un luogo particolarmente affascinante e suggestivo: nel Castello Brandolini Colombaro "CastelBrando", immerso nella verde natura delle Prealpi Trevigiane, in un sito ricco d'arte, di storia, di tradizioni e di memorie di nobili, studiosi e artisti.

La zona circostante è da tempo ed ancor più oggi ben nota per le sue caratteristiche gastronomiche ed enologiche, che ben si affiancano a quelle culturali ed artistiche, creando degli ottimi presupposti affinché questo incontro si svolga una volta ancora nel migliore dei modi.

Non per questo non verrà comunque mantenuto l'aspetto scientifico del Simposio, che si articolerà specificatamente su due Tavole Rotonde ed un Workshop in cui verranno trattate problematiche di fondamentale interesse nel campo della sicurezza alimentare, creando i presupposti per momenti di discussione, di confronto, di crescita.

Proprio in merito a quest'ultimo scopo, sicuri di interpretare il desiderio di molti, quest'anno si è pensato volutamente di dedicare maggior spazio e attenzione ai "Poster"; intesi proprio come momenti di maggior interazione e di aggregazione tra Ricercatori interessati a medesime tematiche sperimentali.

Con l'augurio e la certezza che il Convegno arricchirà il sapere e il pensiero di tutti i partecipanti, oltre a contribuire a rendere piacevoli due giornate da trascorrere in compagnia di amici e colleghi.

*Il Comitato Organizzatore*

**È stata inviata al Ministero della Salute  
richiesta di accreditamento del Convegno  
nell'ambito del programma  
di Educazione Continua in Medicina**





## Relatori e Moderatori

- R. Angeletti, *Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Legnaro*
- D. Arnold, *BGVV (Federal Institute for Health Protection of Consumers and Veterinary Medicine), Berlino, Germania*
- F. M. Cancellotti, *Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Legnaro*
- M. L. Cortesi, *Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Napoli*
- R. Forletta, *Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lazio e Toscana, Firenze*
- V. Giaccone, *Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Padova*
- R. Gnesotto, *Servizio Epidemiologico Regionale, Regione del Veneto*
- E. Maggi, *Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Parma*
- P. Mead, *Center for Diseases Control, Atlanta, GA, USA*
- E. Pozio, *Laboratorio di Parassitologia, Istituto Superiore di Sanità, Roma*
- R. Rosmini, *Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Bologna*
- G. Sandri, *AUSL 22, Bussolengo, Verona*
- M. Severini, *Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Perugia*
- G. Soncini, *Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Milano*
- G. Tiecco, *Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Bari*

# Programma

## Venerdì 13 Settembre

8.30	Registrazione partecipanti
9.00	Saluti delle Autorità
	<b>TAVOLA ROTONDA 1</b> Moderatori: <i>G. Tiecco, E. Maggi</i>
9.30-10.00	<b>Strumenti epidemiologici per lo studio delle malattie alimentari</b> <i>R. Gnesotto</i>
10.00-10.30	<b>Situazione epidemiologica delle malattie alimentari nel continente americano</b> <i>P. Mead</i>
	Coffee break
11.00-11.30	<b>Un “update” sull’incidenza delle malattie alimentari in Europa</b> <i>D. Arnold</i>
11.30-12.00	<b>Virus e alimenti</b> <i>F. M. Cancellotti</i>
12.00-13.00	Discussione
13.00	Colazione di lavoro
14.30	<b>COMUNICAZIONI SCIENTIFICHE</b> Moderatore: <i>R. Rosmini</i>
18.00	<b>SESSIONE POSTER</b>
20.30	Cena sociale





## Sabato 14 Settembre

### **TAVOLA ROTONDA 2**

Moderatori: *M. Severini, M. L. Cortesi*

- 9.15-9.45      **Campylobacteriosi: una “food-borne disease” che ancora fa parlare di sé**  
*G. Soncini*
- 9.45-10.15    **Parassiti patogeni emergenti in igiene degli alimenti**  
*E. Pozio*
- Coffee break
- 10.45-11.15   **Nuove frontiere nei trattamenti auxinici degli animali e riflessi sulla salubrità degli alimenti**  
*R. Angeletti*
- 11.15-11.45   **Stress subletali e aumento di resistenza nei microrganismi agenti di malattia alimentare**  
*V. Giaccone*
- 11.45-12.45    Discussione
- 12.45            Colazione di lavoro
- 
- 14.30-16.30    **WORKSHOP**  
Moderatori: *R. Forletta, G. Sandri*  
*Con la partecipazione dei Servizi regionali di igiene, alimenti e nutrizione, dei Dipartimenti di prevenzione delle ASL e delle Associazioni dei produttori e dei consumatori*
- 16.30            Discussione
- 17.00            **Assemblea dei soci**
- 18.00            Chiusura del Convegno

# Comunicazioni orali e Posters

## COMUNICAZIONI

### Carne e derivati

1. SEGNALAZIONE DI ALCUNI CASI DI DISTROFIA MUSCOLARE LIPOMATOSA RICONTRATI IN BOVINI  
*Severini M., Loschi A.R., Stocchi R., Ranucci D., Mammoli R., Branciarri R., Menconi R.*
2. COMUNICARE IN EMERGENZA SANITARIA. COME EVITARE LA SCONFITTA: IL CASO BSE  
*Biglia C., Cavallero D., Arisio F., Corradino D., Giovana C., Olivieri A.L., Filip-pin N.*
3. CRESCITA DI LISTERIA MONOCYTOGENES IN PORZIONI DI CARNE EQUINA CONFEZIONATE SOTTOVUOTO  
*Liuzzo G., Bonilauri P., Merialdi G., Bentley S., Poeta A., Granelli F., Dottori M.*
4. ALTERAZIONI EVIDENZIATE IN CORSO DI VISITA ISPETTIVA POST MORTEM IN SUINI REGOLARMENTE MACELLATI  
*Stocchi R., Rea S., Cecchini S., Mari S., Loschi A.R.*
5. RICERCA DI ESCHERICHIA COLI VEROCITOTOSSICI NON-O157 IN BOVINI MACELLATI: PRIME VALUTAZIONI  
*Bonardi S., Foni E., Brindani F., Pizzin G., Chiapponi C., Cavallini P.*
6. SALMONELLA IN PRODOTTI CARNEI E RELATIVI RISVOLTI NORMATIVI: IL COTECHINO FRESCO  
*Bentley S., Pizzin G.*
7. RICONOSCIMENTO DI CARNI DI RUMINANTI SELVATICI MEDIANTE POLYMERASE CHAIN REACTION (PCR).  
*Nucera D., Bottero M.T., Civera T.*
8. RICERCA DI CEPPI PATOGENI DI YERSINIA ENTEROCOLITICA DA MATRICE DI ORIGINE SUINA  
*Granelli F., Merialdi G., Bonilauri P., Perini S., Brindani F., Dottori M.*
9. PRIMO CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI ALLA MACELLAZIONE DI SUINI A DOMICILIO: L'ESPERIENZA DELLA A.U.S.L.12 VERSILIA  
*Aragona I., Davini E., Bottello A.*
10. PRIME INDAGINI SULLA FLORA MICROBICA DI SALAM D'LA DÖJA E FIDIGHIN, TIPICI SALUMI DI VERCELLI E NOVARA  
*Catellani P., Vercellotti L., Defabiani I., Zaina E.*

### Latte e derivati

11. DETERMINAZIONE DEL CONTENUTO DI AMINE BIOGENE IN UN FORMAGGIO A 30 GIORNI DI MATURAZIONE: STUDIO DI ALCUNI FATTORI DI VARIAZIONE  
*Pattorno D., Turi R.M., Grassi M.A.*
12. TENORE DI GERMI A 21°C NEL LATTE PASTORIZZATO: RISULTATI A DIVERSI TEMPI DI INCUBAZIONE  
*Amatiste S., Rosati R., Battisti S., Patriarca D., Fagiolo A.*





13. MESSA A PUNTO DI UNA PCR MULTIPLA PER L'IDENTIFICAZIONE DI SPECIE STRETTAMENTE CORRELATE NEI PRODOTTI CASEARI *Bottero M.T., Civera T., Nucera D., Pattono D., Turi R.M.*
14. METODI DI TIPIZZAZIONE PER LO STUDIO EPIDEMIOLOGICO DI *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* NEL LATTE CRUDO *Alberghini L., Casciano R., Peccio A.*
15. CONTAMINAZIONE DA AFLATOSSINA M<sub>1</sub> IN CAMPIONI DI LATTE CRUDO SUL TERRITORIO NAZIONALE *Boscolo D., Trevisani M., Alberghini L., Serraino A., Rosmini R.*
16. SENSIBILITÀ AGLI ANTIMICROBICI, ATTIVITÀ EMOLITICA E ATTIVITÀ TERMONUCLEASICA DI ENTEROCOCCI ISOLATI DA FORMAGGI PECORINI TRADIZIONALI A LATTE CRUDO *Pedonese F., Innocenti E., Nuvoloni R., D'Ascenzi C., Gerardo B., Cerri D., Rindi S.*
17. ENTEROTOSSINA STAFILOCOCCICA IN FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO: CONSIDERAZIONI IGIENICO-SANITARIE *Normanno G., Dambrosio A., Laporta L., Quaglia N.C., Fattizzo F., Celano G.V.*
18. VALUTAZIONE DELLA CRESCITA DI *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* E DELLA PRODUZIONE DI ENTEROTOSSINA IN PRESENZA DI BATTERI LATTICI *Miraglia D., Aloisio F., Vizzani A., Cenci Goga B.T.*
19. MONITORAGGIO DI *ESCHERICHIA COLI* PATOGENI IN PRODOTTI LATTIERO CASEARI COMMERCIALIZZATI NELL'AREA TORINESE *Amisano G., Chiarelli S., Caramello S., Zannino C., Albrile S.*
20. METODI ALTERNATIVI PER IL RILEVAMENTO DI IGF-1 NEL SIERO BOVINO, QUALE INDICATORE ISPETTIVO DI TRATTAMENTO CON SOMATOTROPINA *Guidi A.1, Castigliogio L., Iannone G., Gianfaldoni D.*
21. CARATTERIZZAZIONE FENOTIPICA E MOLECOLARE DI MICRORGANISMI DEL "GRUPPO *Bacillus cereus*" ISOLATI IN CASEIFICI OVINI *Corona A., De Santis E.P.L., Mazzette R., Viridis S., Cosseddu A.M.*

### **Prodotti della pesca**

22. IDENTIFICAZIONE DEL VIRUS DELL'EPATITE A NEI MITILI (*MITILUS GALLOPROVINCIALIS*) MEDIANTE RT-PCR *Di Pinto A., Ribezzo M., Matrella R., Tantillo G. M.*
23. APPLICAZIONE DI PARAMETRI OGGETTIVI PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL PESCE *Ranucci D., Branciarri R., Mammoli R., Perucci S., Severini M.*
24. INDAGINE SULLA QUALITÀ IGIENICO SANITARIA DI GHIACCIO UTILIZZATO PER LA CONSERVAZIONE DI PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI IN STABILIMENTI RICONOSCIUTI *Davini E., Aragona I., Guglielmone G.*
25. INDAGINI PRELIMINARI IN CAVIE SPERIMENTALMENTE INFESTATE CON LARVE DI *ANISAKIS* SPP. *Magi M., Preziuso S., Legrottaglie R., Rossetti P.*



26. MOLLUSCHI BIVALVI: VALUTAZIONE DELL'EFFICACIA DELLA DEPURAZIONE IN UN SISTEMA A CICLO CHIUSO ALIMENTATO CON ACQUA POTABILE. INDAGINI PRELIMINARI *Saccares S., Lanni L., Di Gamberardino F., Boria P., Leggeri P., Loffredo G., Bilei S.*
27. LA PARASSITOSI DA CROSTACEI ISOPODI CYMOTHOIDAE IN BRANZINI D'ALLEVAMENTO: RIFLESSI QUALITATIVI *Visciano P., Martino G., Manera M., Olivieri V., Ianieri A.*
28. IDENTIFICAZIONE DI SPECIE ITTICHE PREPARATE: APPLICAZIONE DI METODI TRADIZIONALI E INNOVATIVI *Anastasio A., Iovino F., Pepe T., Brunetti A.*

### **Problematiche generali**

29. VALUTAZIONE DELL'ABUSO TERMICO IN FRIGORIFERI DOMESTICI *Cenci Goga B.T., Selvaggini R., Vizzani A., Aloisio F., Miraglia D.*
30. CONFRONTO TRA DUE TERRENI PER L'ISOLAMENTO DI ENTEROCOCCI DA ALIMENTI *Cattaneo P., Stella S.*
31. TOSSINFEZIONE ALIMENTARE PLURIMA IN AGRITURISMO: STUDIO DEL CASO E PROBLEMATICHE EMERSE *Piovano F., Sciscio V.*
32. ASPETTI EPIDEMIOLOGICI DI TOSSINFEZIONE IN UN AGRITURISMO DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA *Piovano F., Sciscio V.*
33. IL VETERINARIO PUBBLICO E LA FORMAZIONE PROFESSIONALE: UN APPROCCIO METODOLOGICO AD UN MODERNO SISTEMA DI PREVENZIONE COLLETTIVA. *Rossetti P., Marcucci M., Guidi A., Gianfaldoni D.*
34. APPROCCIO AGLI ALIMENTI FUNZIONALI, NUTRACEUTICI, INTEGRATORI ALIMENTARI E CATEGORIE CORRELATE: ARMONIZZAZIONE LEGISLATIVA NELL'UNIONE EUROPEA E REVISIONE DELLE NORME NAZIONALI *Carosielli L.A., Fiocca A., Carrabs G.*

### **POSTER**

#### **Carne e derivati**

35. VALUTAZIONE DELLA COMPONENTE MICROBICA IN CARNI EQUINE MACINATE: PRIMI RISULTATI *Bacci C., Bonardi S., Merialdi G., Paris A., Brindani F.*
36. GESTIONE DI UN CASO DI BSE IN VERSILIA *Bottello A., Pocali M.F., Scotti B., Forletta F., Marconi P., Indino E., Senese M.*
37. VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE IGIENICHE DI PROCESSO IN MATTATOI DI BOVINI A BOLLO CEE ED A CAPACITÀ LIMITATA SECONDO LA DECISIONE 2001/471/CE *Losito P., Vergara A., Ambrosone L., Ricci G., Ricotti L.*
38. VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO DA MICOSI IN UN MATTATOIO DI CONIGLI: OSSERVAZIONI PRELIMINARI *Olivastri A., Giacomoni S.*





39. EPIDEMIOLOGIA DI SALMONELLA HEIDELBERG IN ITALIA: IPOTESI SULLA DISSEMINAZIONE DI UNO STIPI-TE VEICOLATO DA POLLAME *Di Noto A.M., Oliveri G., Lo Verde V., Russo Alesi E., Mammina C., Cannova L., Nastasi A.*
40. RILIEVI ISPETTIVI IN UN MACELLO DI QUAGLIE *Pit-tui S., Zarantonello A., Cazzola G.*
41. DIFFUSIONE DEI PRINCIPALI PATOGENI ALIMENTARI NELLA FILIERA PRODUTTIVA DELLE CARNI FRESCHE SUL TERRITORIO DELLA U.L.S.S. 16 DI PADOVA *Schiavon A., Zago G.*
42. APPLICAZIONE DEL D.Lvo 155/97 NEGLI ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO DELLE CARNI FRESCHE E DEI PREPARATI A BASE DI CARNE NEL TERRITORIO DI COM-PETENZA DELL'ASL RM/E *Formato G., Palladino P.M.*
43. VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE IGIENICHE DI PROCESSO IN UN MATTATOIO DI SUINI ISCRITTO NELLA LISTA PER ESPORTAZIONI IN U.S.A. *Fanelli M., Bassoli O.*
44. CONTAMINAZIONE DA PCB E METALLI PESANTI IN CARNI DI UNGULATI SELVATICI CACCIATI *Curcio A., Bri-ni C., Vottari F., Sala L., Possidente R.*
45. SALMONELLOSI UMANE, ANIMALI ED ALIMENTARI: UN'IPOTESI DI CONFRONTO. *Nervi G.C., Demicheli V., Di Pietrantonj C.*
46. CARATTERISTICHE CHIMICHE E COMPOSITIVE DI UN SALUME TIPICO, IL "SALAM D'LA DÖJA" *Balzan S., Novelli E., Vercellotti L., Defabiani I., Zaina E.*
47. REALIZZAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA HACCP PER UN IMPIANTO DI MACELLAZIONE DI PICCIONI DA CARNE *Giammaria L.*
48. RISCHIO TRICHINELLA NELLA PRODUZIONE DEL SUINO PESANTE ITALIANO: PROPOSTA DI CAMPIONA-MENTO CASUALE MIRATO ALLA MACELLAZIONE *Rusti-chelli R., Gaglio, G., Pozio E., Rosmini R.*

### **Latte e derivati**

49. STUDIO SULLA FLORA MICROBICA GRAM POSITIVA DI LATTE CAPRINO *Valnegri L., Soncini G.*
50. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEI PRO-DOTTI LATTIERO CASEARI D'ALPEGGIO DELL'ARCO ALPINO ORIENTALE *Pezzotti G., Longo. C., Milan M., Mio-ni R., Dalvit P.*
51. AMMUFFIMENTO ANOMALO DI UN FORMAGGIO DEL NORD ITALIA *Dragoni I., Vallone L.*
52. UN CASO DI COAGULAZIONE NON ACIDA DI LATTE PASTORIZZATO, DA *Bacillus mycoides* *Giaccone V., Cola-vita G., Ferioli M., De Rigo L., Capuzzo M.R.*
53. PRESENZA DI AFLATOSSINA M1 IN DUE DIVERSE PRODUZIONI CASEARIE LOMBARDE *Vallone L., Trezzi I., Dragoni I.*

54. PROVOLONE DEL MONACO: DIFETTO DA *Aspergillus amstelodami* Albonetti S., Mollica D.
55. ANALISI DEL RISCHIO DI MICOTOSSINE NEL LATTE IN EMILIA ROMAGNA Trevisani M., Serraino A., Boscolo D.
56. INDAGINE SUL CONTENUTO DI CLA (COMPOSTI CONIUGATI DELL'ACIDO LINOLEICO) IN FORMAGGI Novelli E., Balzan S., Cereser A., Magnani G.R., Daga A., Piatti A.

### **Prodotti della pesca**

57. INATTIVAZIONE DI CEPPI DI LISTERIA MONOCYTOGENES IN SISTEMI MODELLO AVENTI I PARAMETRI TECNOLOGICI DELLE ALICI MARINATE Vergara A., Losito P., Colavita G.\*, Ambrosone L.\*, Ianieri A.
58. PROFILO LIPIDICO DI LARVE DEL GENERE *Anisakis* E DI *Gymnorhynchus gigas* Ziino G., Chiofalo B., Venticinque L., Panebianco A.
59. FLORA MICROBICA DI PREPARAZIONI DI PESCE CONFEZIONATE IN ATMOSFERA PROTETTIVA Franceschini F., Giaccone V., Fumelli P.
60. INDAGINE SULL'ATTIVITÀ PROTEOLITICA DI *Gymnorhynchus gigas* E DELLA MUSCOLATURA INFESTATA DI *Lepidopus caudatus* Giuffrida A., Pennisi L., Bottari T., Panebianco A.
61. VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E BIOTOSSICOLOGICHE DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI NELLA REGIONE VENETO. Mioni R., Piovan G., Pezzotti G., Dalvit P.
62. EVOLUZIONE DEL CONTENUTO IN ISTAMINA NELLA BOTTARGA DI MUGGINE De Santis E., Mazzette R., Sartercole V., Greco M., Mancuso R., Bardino N.

### **Problematiche generali**

63. RUOLO DELLE BLATTE NELL'IGIENE DEGLI ALIMENTI Magnani G.R., Catellani P., Bertone O., Bertolotti A., Pulze S.





## Informazioni scientifiche

Saranno disponibili i seguenti servizi tecnici:

– videoproiezione da PC con utilizzo di Power Point nelle versioni per Office '97 e 2000. Non è previsto l'utilizzo di ZIP.

– proiezione singola di diapositive

– proiezione di lucidi con lavagna luminosa

• Floppy e diapositive dovranno essere portati al centro raccolta un'ora prima della proiezione.

• Attestati di partecipazione saranno rilasciati ai partecipanti che ne faranno richiesta in sede congressuale

## Informazioni generali

### SEDE DEL CONVEGNO:

Castello Brandolini Colomban (Castelbrando), Via Brandolini 29, 31030 Cison di Valmarino (Treviso) (vedi piantina).

Ai piedi del castello c'è un ampio parcheggio.

### COME ARRIVARE:

**In macchina:** Dall'Autostrada A27 Venezia-Belluno, uscita Vittorio Veneto Nord, prendere direzione Follina Valdobbiadene, dopo 12 km. si arriva a Cison di Valmarino dove sorge il castello.

**In aereo:** Aeroporto internazionale Marco Polo di Venezia (70 km., ca. 50 minuti). Aeroporto di Treviso (50 km., ca. 30 minuti).

**In treno:** Stazione FS di Conegliano Veneto, servizio taxi (23 km., ca. 20 minuti).

Stazione FS di Mestre-Venezia, in collegamento con tutti i grandi centri italiani, europei e con la stazione di Conegliano Veneto.

### ISCRIZIONI:

Quote di iscrizione in Euro (€), IVA inclusa

	Entro il 20 giugno	Dopo il 20 Giugno
Soci AIVI	€ 170,00	€ 210,00
Non soci	€ 210,00	€ 250,00
Studenti*	€ 100,00	€ 100,00
Accompagnatori	€ 120,00	€ 150,00

\* È necessario fornire un documento comprovante lo status. La quota "studenti" non dà diritto alla cena sociale.

*La quota "Soci" e "Non Soci" dà diritto a:*

- partecipazione ai lavori scientifici
- volume degli Atti
- kit congressuale
- attestato di partecipazione
- coffee-breaks
- colazioni di lavoro di venerdì 13 e sabato 14
- cena sociale di venerdì 13

*La quota accompagnatori dà diritto a:*

- colazioni di lavoro di venerdì 13 e sabato 14
- cena sociale di venerdì 13
- programma di visite guidate per gli accompagnatori

### **MODALITÀ DI PAGAMENTO**

La quota di iscrizione va inviata alla Segreteria Organizzativa insieme alla Scheda di Iscrizione con le seguenti modalità:

- assegno circolare o bancario intestato a New Team srl
- bonifico bancario sul conto corrente n° 148307/08, intestato a New Team presso la Cassa di Risparmio di Parma e Piacenza - Ag. 11, strada Mercati 9/B, 43100 Parma, cod. ABI 6230, cod. CAB 12711.
- carte di credito: le carte di credito accettate sono: VISA (no Electron Visa), EUROCARD, MASTERCARD.

La Segreteria invierà a tutti gli iscritti conferma dell'avvenuto ricevimento della scheda e della quota di iscrizione. Schede di iscrizione prive delle relative quote di iscrizione non saranno tenute in considerazione.

### **CANCELLAZIONI**

Cancellazioni pervenute per iscritto alla Segreteria Organizzativa entro il 15 Luglio 2002 daranno luogo al rimborso del 70% della quota; cancellazioni successive a tale data non daranno diritto ad alcun rimborso.

### **ESENZIONE IVA**

Gli Enti pubblici che desiderino richiedere l'esenzione dell'IVA (art. 10 comma 20 D.P.R. 633/72) sul pagamento della quota d'iscrizione dei dipendenti, sono tenuti a farne specifica richiesta. *Non è possibile richiedere il rimborso dell'IVA e l'emissione dalla relativa nota di accredito a pagamento già avvenuto.* Per motivi amministrativi non saranno convalidate le iscrizioni accompagnate da quote errate o prive della dichiarazione richiesta.





# Programma per gli accompagnatori

## **Venerdì 13 Settembre**

ore 9.00

Partenza in bus per Conegliano; visita al Castello e all'annesso Museo.

Trasferimento a Susegana, e visita al Castello di San Salvatore di Collalto con possibilità di accedere alle poco distanti cantine dei Conti di Collalto, degustare ed acquistare il vino. Rientro e colazione di lavoro a Castelbrando.

ore 15.00

Partenza per Maser per visitare Villa Barbaro, capolavoro di Andrea Palladio, affrescata all'interno da Paolo Veronese.

Visita all'antica abbazia cistercense di Follina con il prezioso chiosco duecentesco.

Rientro a Castelbrando intorno alle ore 18,30.

## **Sabato 14 Settembre**

ore 9.00

Partenza per Treviso e passeggiata attraverso la città con visita ai punti più suggestivi, l'imponente Duomo, via Calmaggiora, Piazza dei Signori con il Palazzo dei 300.

Rientro a Castelbrando per la colazione di lavoro.

## **Cena sociale**

Si svolgerà Venerdì 13 alle ore 20.30 nel Salone Castelvechio di Castelbrando.

# Sistemazione alberghiera

Per la sistemazione alberghiera si prega di utilizzare la scheda allegata di colore giallo da inviare, tassativamente non oltre il 20 Giugno 2002, insieme alla caparra richiesta, pari ad un pernottamento ed alla agency fee, alla Segreteria Organizzativa, New Team, Via C. Ghiretti, 2 - 43100 Parma - Tel. 0521 293913 - Fax 0521 294036 - email: dina.montanari@newteam.it.

Eventuali rinunce inviate per iscritto non oltre il 15 Luglio 2002 daranno diritto al 70% di rimborso mentre nessun rimborso sarà dovuto per disdette pervenute oltre tale data.

	Singola	Doppia uso singola	Doppia
*** Contà (1)	€ 65,00	€ 70,00	€ 90,00
*** Sup Terme (2)	€ 68,00	-	€ 93,00
*** Flora (3)	€ 44,00	-	€ 68,00
*** Giulia (4)	€ 47,00	€ 57,00	€ 83,00

Prezzi per camera, in Euro, al giorno, comprensivi di IVA, tasse, servizio e piccola colazione.

Per la dislocazione degli hotel vedi la piantina. Gli hotel sono ad una distanza massima dalla sede congressuale di 7 km (Pieve di Soligo) e 10 km (Vittorio Veneto).









