

Il sottoscritto Michele Rebesco,

organizzatore del workshop Mani In Pasta ("MAximising existing and New Information IN PAsT circulation STAbility) mirato studiare la formazione delle acque di fondo antartiche e il rallentamento della circolazione termoalina atlantica durante i periodi caldi del passato con l'intento di estrarre il massimo delle informazioni dai dati di perforazione esistenti provenienti da siti chiave di formazione di acque profonde in entrambi gli emisferi, utilizzando nuovi approcci analitici coerenti e l'apprendimento automatico, ha come obiettivo una maggiore comprensione delle relazioni di fase emisferiche che consentirà una migliore previsione degli scenari futuri nel nostro mondo in riscaldamento, e la stesura di una nuova e innovativa proposta di perforazione offshore SPARC (Scientific Project using Ocean Drilling Archives) al fine di affrontare le sfide future della Terra e della vita e scienze ambientali, finanziato con 15.000€ da IODP3 (International Ocean Drilling Programme) tramite il Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS) nell'ambito del programma Magellan3 Workshop Series (MG3), e **da svolgersi presso la sede OGS di Via Beirut nei giorni 11-13 Maggio 2026**

chiede

di affidare, con i fondi dedicati (commessa 102048_MANI_IN_PASTA, CUP F83C26000430005), i servizi necessari per:

- trasferimenti ospiti da e per aeroporto di Venezia e bus per ritorno da cena sociale;
- alloggio presso ADRIATICO GUEST HOUSE;
- catering presso la sede del workshop (COMPASS GROUP);
- cena sociale nel giorno centrale del workshop (PIER THE ROOF);
- magnete ricordo dell'evento (PIKA).

Cordiali saluti,

Michele Rebesco



PIER



12 MAGGIO ORE 20 PERSONE 35 MICHELE REBESCO OGS

All'arrivo verrà offerto agli ospiti un prosecco di benvenuto

MENÙ 3 PORTATE

Il prezzo comprende il servizio, ½ bottiglia ogni due persone, caffè

70€ a persona +iva

MENÙ DI PESCE

Mezzi paccheri con busara di crostacei e datterino giallo

Filetto di branzino al forno con patate e verdure di stagione

Semifreddo alla gianduia/al pistacchio o tiramisù tradizionale

MENÙ DI CARNE

Mezzi paccheri al ragù di anatra con fonduta al parmigiano

Guancetta di manzo brasata al vino terrano con patate al forno

Semifreddo alla gianduia/al pistacchio o tiramisù tradizionale

MENÙ VEGETARIANO

Gnocchi di patate con pomodoro stracciatella e basilico

Parmigiana di melanzane

Semifreddo alla gianduia/al pistacchio o tiramisù tradizionale

APERITIVO

Vino fermo friulano	28€
Bottiglia di prosecco	30€
Caraffa Spritz Aperol o Campari	35€
Caraffa analcolico alla frutta	20€
Caraffa birra	20€