



[Se non vedi la pagina clicca qui.](#)

Tanto buon pesce alla Gf Città di Ancona

La Friggitoria da Jessica preparerà un pranzo finale da gourmet, tutto a base di pesce fresco. Quota d'iscrizione ridotta sino al 28 febbraio.



Ottimo cibo alla Granfondo Città di Ancona (ph Play Full)

12 febbraio 2018, Ancona – Anche quest'anno sarà la **Friggitoria da Jessica** di Ancona ad occuparsi delle leccornie del pranzo finale della Granfondo Città di Ancona, la cui quarta edizione si terrà domenica 11 marzo.

Infatti il negozio di gastronomia anconetano preparerà un **gustosissimo pranzo party** a base di **ottimo e vario pesce fresco dell'Adriatico**, che regalerà momenti indimenticabili ai palati dei ciclisti e dei loro accompagnatori.

Si ricorda che il quartier generale, la partenza, il pranzo e le premiazioni della granfondo saranno a pochi metri dal **Grand Hotel Passetto**, che ha messo a disposizione una serie di interessanti soluzioni alberghiere presenti nell'apposita [pagina del sito ufficiale](#).

Quote d'iscrizione alla granfondo

- 35 euro sino al 28 febbraio ([online](#))
- 40 euro sino all'8 marzo ([online](#))
- 45 euro il 10 marzo in loco presso la segreteria

Quota d'iscrizione al Giro dei forti in mtb del sabato

- 10 euro in loco sabato 10 marzo

Ulteriori dettagli sul [sito dell'evento](#). Si ricorda anche la [pagina Facebook](#) ufficiale.

www.gfancona.it



Ufficio Stampa
Granfondo Città di Ancona 2018
Play Full - Agenzia Stampa
gfancona@playfull.it

Al sensi del D.Lgs. 196/2003 sulla tutela dei dati personali, si precisa che le informazioni contenute in questo messaggio sono riservate ad uso esclusivo del destinatario. Se Lei non è il destinatario e ha ricevuto questo messaggio per errore, La invitiamo ad eliminarlo senza copiarlo o diffonderlo, avvisandoci immediatamente. Se Lei è il destinatario ma non desidera ricevere ulteriori comunicazioni da parte nostra La invitiamo ad avvisarci immediatamente così da rimuovere i suoi dati dall'indirizzo, azione che sarà nostra cura effettuare quanto prima. Grazie