

El próximo viernes día 19 de abril, a las 21.00 horas, tendrá lugar en el restaurante "Norai" del Museo Marítimo de Barcelona la tradicional cena de la Adipav.

Previamente, a las 19.30, se hará una visita guiada al museo.

A continuación se pasará al restaurante para iniciar la entrega de obsequios y distinciones de la temporada 2023.

Destacamos que se procederá a nombrar Socio de Honor de Adipav a Sir Grant Dalton, CEO de la America's Cup Event Barcelona, por su apoyo a nuestra clase vinculando nuestra embarcación a los actos de celebración de la 379 edición de la Copa América.

Se entregará una vela a los campeones del ranking senior de primera y segunda, bolsas de navegante al segundo y tercer clasificado de cada categoría sénior y un obsequio a los 15 primeros clasificados del ranking 2023 sénior y júnior.

Ranking Sénior:

1. Oriol Castelló (CMCu)
2. Quim Esteba (CN Tamariu)
3. Anna Pujol (CN Barcelona)
4. Ramón Calero (RCNPSM)
5. José Vicente Climent (RCMPSM)
6. Oriol Carrasco (CN Sant Pol de Mar)
7. Xavi Roca (CMV)
8. Xavier Carrasco (CN Sant Pol de Mar)
9. Jordi Cunill (CN Badalona)
10. José Maria Ferrer (CNT)
11. Simón Lerno (TC)
12. Sergi Mas (CVCG)
13. Alfonso Merello (CNPS)
14. Luis Alfonso Pérez (CVBC)
15. Vicente Pastor (VPV)

Ranking Júnior:

1. Roger Colomer (CNSi)
2. Javier Gómez (CMCu)
3. Tom Rondeau (MiV)
4. Aleix Crowther (CPVB)
5. Mateu Mulet (CPVB)
6. Alex Canalda (CNSi)
7. Gala Planas (CNSi)
8. Marc Giralt (CMS)
9. Ignasi de Dios (CMS)
10. Candela Folchi (CMS)
11. Alejandro Gómez (CMCu)
12. Pau Puig (CPVB)
13. Max Bastín (CMA)
14. Mauro Oliva (CPVB)
15. Claudio Oliva (CPVB)

También se reconocerá a los patrones que han merecido pasar a 1ª categoría, logro certificado por los méritos deportivos conseguidos durante la temporada 2023.

CAMPEONATO DE CATALUÑA 2023

1r clasificado: David Depoorter (CV Sant Antoni)

2n clasificado: Miquel Àngel Alonso (CN Barcelona)

3r clasificado: Miquel Delclòs (CN Premià)

COPA DE ESPAÑA

1r clasificado: Gregori Contreras (CN Badalona)

INTERNATIONAL ADIPAV CUP

1r clasificado: Miquel Àngel Alonso (CN Barcelona)

CENA

Para proceder a la organización de la cena, es necesario saber con anticipación el número de comensales, por lo que se adjunta un documento de Google Forms para completar y remitir.

El precio del menú para los "sénior" es de 42 euros (menú estándar y vegano).

El precio del menú para los "junior" es de 25 euros.

Menú "senior" estándar:

Primero plato: ensalada de salmón ahumado, con mango y tomate.

Segundo plato: suquet de peix con judias blancas y almejas.

Postre: pannacota de té verde y chocolate blanco con frutos rojos.

Bebidas y vino incluidos.

Menú "senior" vegano:

Primero plato: pasta fresca vegana con salsa de setas.

Segundo plato: fricandó de proteína.

Postre: sopa de melón con helado vegano.

Bebidas y vino incluidos.

Menú "junior":

Primero plato: macarrones a la napolitana.

Segundo plato: maxi escalopa.

Postre: helado.

Bebidas incluidas.



Para realizar el pago se hará mediante transferencia bancaria al número IBAN de ADIPAV: **ES86 3025 0012 1614 0007 8744** (Caixa dels Enginyers)

ORDEN DEL ACTO

19:30 h. Encuentro en el vestíbulo del Museo Marítimo de Barcelona para iniciar visita guiada.

21:00 h. Inicio de la cena

22:30 h. Entrega de distinciones y nominaciones de Socios de Honor de Adipav

ADJUNTAMOS FORMULARIO DE GOOGLE FORMS PARA RELLENAR CONVENIENTEMENTE:
<https://forms.gle/rQScAVxdh7hxzMw7>