



Giornata Europea di Scuola 2017

Barcellona

21/22 gennaio

**il sapere
dello psiconalista
e il suo savoir-faire**



Internazionale dei Forums
Scuola di Psicoanalisi
dei Forums del Campo Lacaniano

SCHEDA D'ISCRIZIONE

Cognome _____ Nome _____

Indirizzo _____

CAP _____ Città _____ Paese _____

Telefono _____ e-mail _____

IF-EPFCL

Forum di appartenenza _____

Membro Forum ☐

Membro Scuola ☐

Iscrizione a...

	Sola Giornata	Giornata + Pranzo + Cena & Concerto	Giornata + Pranzo	Giornata + Cena & Concerto
Standard _____	60 € ☐	147€ ☐	92€ ☐	115€ ☐
Iscritti ai Collegi clinici IF-EPFCL _____	50 € ☐	137€ ☐	82€ ☐	105€ ☐
Estudiante (con justificante y menores de 28 años) _____	40 € ☐	127€ ☐	72€ ☐	95€ ☐

Modalità di pagamento

☐ Tramite bonifico bancario a IBAN/BIC: ES43 0081 0377 9700 0135 3745 (Indicare Nome, Cognome e come riferimento: Giornata Europea)

☐ In contanti pagando l'importo alla segreteria del FPB, Aribau 127, ppal. 1, 08036 Barcellona, Spagna.

Tariffe dell'aggiornata

Standard	60 €
Iscritti ai Collegi clinici IF-EPFCL	50 €
Studenti (con documentazione eminaori di 28 anni)	40 €

Ristorazione

Pranzo sabato 21 gennaio (ore 13:30)	32 €
Cena & spettacolo sabato 21 gennaio (ore 21:00)	55 €

Inviare questa scheda d'iscrizione compilata, tramite email o per via postale, allegando ricevuta di pagamento ai seguenti indirizzi:

e-mail >> JEEBarcelona@gmail.com

indirizzo di posta >> Giornata Europea di Scuola, EPFCL-FPBarcelona. Aribau 127, ppal. 1. 08036 Barcelona, España.

BARCELONA INFORMAZIONI

Telefono +34 934 108 317 da lunedì a giovedì dalle 12:00 alle 14:00 e dalle 19:00 alle 21:00
www.ffcle.org/JE2017 · ana.westerhausen@gmail.com



PRANZO sabato 21 gennaio, ore 13:30

ENTRANTES

- Triangulos de queso manchego
- Perla de Jamón Serrano Bellota con tomate
- Mini rústico de atún y tomate
- Mini rústico integral vegetariano
- Briox de crema de queso fresco y salmón ahumado
- Bol de ensalada Caprese. Vinagreta de oregano
- Triangulos de Tortilla Española

CALIENTES

- Croquetas de ave y jamón
- Fideua con sepia. Muselina de all i ioli
- Mini Pepito de hamburguesa casera con cebolla

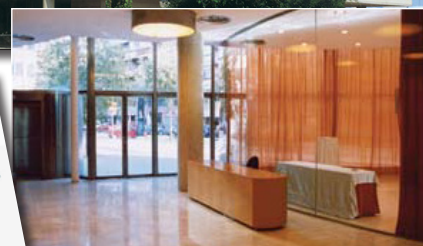
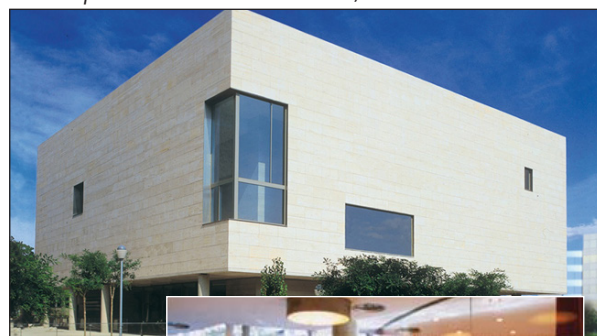
POSTRES

- Macarons
- Brocheta de frutas

BODEGA

- Vinos Sumarroca, Cervezas
- Aguas Minerales, Refrescos, Zumo de Naranja
- Café e infusiones

*Il pranzo di sabato verrà servito in loco,
presso l'Auditorio AXA, sede delle Giornate*



CENA + CONCERTO sabato 21 di gennaio, ore 21:00

COCINA

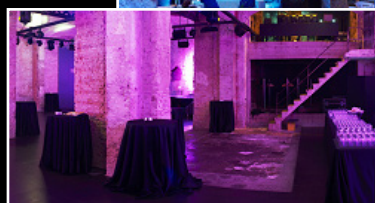
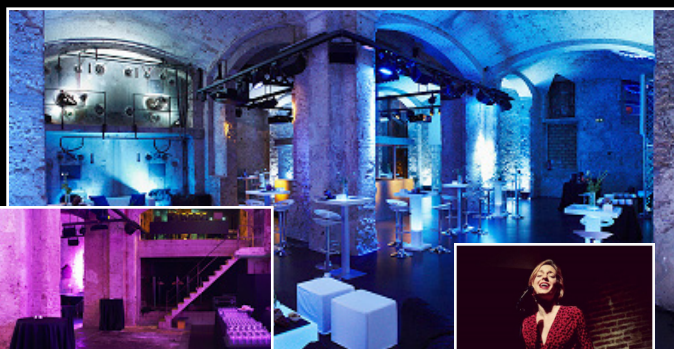
- Snacks gastronómicos
- Láminas y bastones de pan bacon
- Lionesas de queso
- Hojas verdes de pastrami con mascarpone el Café de París
- Brandada de bacalao a la llauna
- Tostada de paté 5 especies, gengibre y zanahoria escabechada
- Tabla de embutidos catalanes con pán de "coca" y tomate
- Croqueta de jamón ibérico
- Coca de recapte tradicional
- Flammkuchen gratinada
- Buffet de risotto de setas de temporada
- Brocheta de pollo con cebollitas y curry
- Mini burger iberica con salsa barbacoa
- Brownie con nueces
- Buñuelos de temporada

BODEGA

- Cervezas Moritz
- Aguas Minerales, Refrescos
- Finca Parera Claro 2015
- Do Penedés - Xarel·lo, Gewürztraminer, Chardonnay
- La Vinyeta Heus Negre 2015
- Do Empordà - Garnacha, Merlot, Cabernet Franc



FABRICA MORITZ BARCELONA
1856



CONCERTO

Jazz group & **Carola Ortíz**
(vocce e clarinetto)

*Negli antichi locali della Fabbrica Moritz di Barcellona, luogo storico del XIX secolo nel centro della città,
recuperato da Jean Nouvel. Cucina dello chef Jordi Vila, con birre fresche prodotte artigianalmente sul luogo.*