

Il Comitato Folkloristico Tuttinsieme in collaborazione con Associazione Dilettantistica Scacchistica Vigevanese organizzano

12° Torneo di scacchi semilampo

“Memorial Piermario Arena”



c/o Tensostruttura - P.zza Ragazzi del '99 - Ceretto Lomellina (PV)

DOMENICA 8 SETTEMBRE 2019

ore 14.00 termine iscrizioni - ore 14.30 primo turno

Torneo OPEN INTEGRALE

Iscrizione: € 15,00
Preiscritti € 10,00

Classifica assoluta

- 1° classificato € 150,00
- 2° classificato € 100,00
- 3° classificato € 80,00
- 4° classificato € 70,00
- 5° classificato € 50,00
- 6° classificato € 30,00

PREMI E RIMBORSI SPESE:

- | | | |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| ELO rapid < 2000 | ELO rapid < 1800 | ELO rapid < 1600 |
| 1° classificato € 50,00 | 1° classificato € 30,00 | 1° classificato € 20,00 |

Tutti i giocatori devono essere in possesso di tessera FSI 2019.

Il torneo **NON** è valido per la variazione di ELO rapid. I premi non sono cumulabili o divisibili.

Info e preiscrizioni:

www.vigevanoscacchi.com - www.vesus.org

Preiscrizioni: Enrico 393.9913691

11° Torneo semilampo Under 16

- 1° class.: **BICICLETTA**
- 2° class.: Coppa
- 3° class.: Coppa

**Riservato ai non classificati
tesserati FSI**

Info e preiscrizioni:

www.vigevanoscacchi.com - www.vesus.org

Preiscrizioni: Enrico 393.9913691

Iscrizione: € 5,00

Regolamento

I tornei utilizzeranno il sistema di accoppiamento SVIZZERO (programma VEGA) e sono fissati in 7 turni di gioco con tempo di riflessione di 12' + 3" a mossa, dalla prima mossa. Ai fini delle classifiche vale l'elo FIDE/ITALIA. Per eventuali spareggi si utilizzerà il sistema BUCHHOLZ (Total, Cut1) e ARO.

Gli organizzatori si riservano il diritto di applicare eventuali modifiche a quanto descritto in questo bando per una migliore riuscita della manifestazione. Inizio tassativo tornei ore 14.30.

Il gioco dell'Oca

Piazza Carlo Alberto, 7 - Mortara (PV)
Tel. 0384 98491

ANGOLO DEGUSTAZIONI

Produzione artigianale

Salame d'oca

Paté di fegato d'oca

Ravioli d'oca

Salame d'oca stagionato



**Un ringraziamento particolare
agli amici di Piermario che hanno
fortemente voluto la realizzazione
di questo evento**

