"*ASSEMBLEA 2019*"

Domenica 17 marzo 2019 ha luogo in Sesto al Reghena , nel Salone dei Cavalieri, l'ASSEMBLEA GENERALE della CONFRATERNITA della VITE e del VINO del VENETO ORIENTALE e del FRIULI VENEZIA GIULIA.

Programma:

ore 07.00 Prima convocazione. Per essere valida (in virtù dell'art.15 dello Statuto) devono essere presenti i due terzi dei Confratelli Effettivi;

ore 09.00 Seconda Convocazione : Assemblea validamente costituita con qualunque numero dei Confratelli presenti:
ORDINE DEL GIORNO
Nomina e Investitura di 1 Nuovo Confratello

Come da Statuto, si precisa che all'Assemblea possono partecipare i soli Confratelli Effettivi in regola con il pagamento della quota sociale

ORE 10.30 ABBAZIA DI SANTA MARIA IN SILVIS
Santa Messa Celebrata dall'ABATE MONSIGNOR GIANCARLO STIVAL
ORE 11.30 Sala dei Cavalieri per
A) Relazione Morale del Gran Maestro Francesco Rebuf
B)Relazione del Camerlengo Agostino Manzato sul Rendiconto Consuntivo 2018 e Previsionale 2019
A) Relazione del Priore Revisore dei Conti Gilberto Meneghel
B) Interventi
ORE 13.00 Pranzo d'Onore Hotel Ristorante *ABATE ERMANNO – Sesto al Reghena*

Le prenotazioni si ricevono, in ordine cronologico, con telefonata impegnativa al Gran Maestro Francesco Rebuf (casa 0422-707017 cell.- 335 1026743 entro e non oltre il 14 marzo 2018.

Contando nella partecipazione e puntualità, con certezza di passare una giornata in serena convivialità, ricordando di indossare i paramenti su abito scuro , un fraterno abbraccio ed un arrivederci.

IL GRAN MAESTRO Enol. Francesco Rebuf

Hotel Ristorante ABATE ERMANNO

Il benvenuto all'Abate Ermannno con bollicine e frivolezze dello Chef
Antipasti; Polentina di Storo con frittolin di gamberessa bianca,
Tagliatella di seppia al vapore con gamberi e catalana di verdure al passion fruit e
dentice mantecato all'olio extravergine di oliva su passatina di zucchina spinosa
Primi Piatti Ribolla Gialla spumantizzato
Vialone nano mantecato alla polpa di granchio, granseola e profumo di rosmarino
Lasagnetta di pasta fresca in farcia di pesci bianchi, erbette di campo e noci Lara
Sorbetto al Mojito Ribolla Gialla fermo
Secondo Piatto
Filetto di ombrina Boccadoro in crosta di erbe su ferma di topinambur e verdurine
Dessert Sauvignon
La frolla del Reghena con gelato al fiordilatte e profumo di cannella
Malvasia spumantizzato dolce

Acqua minerale
Caffè

Vini della Cantina Pitars

Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia
Sede storica: Mostra Nazionale Vini - PRAMAGGIORE (VE)
Sede capitolare e Cancelleria: Torre di Seconda Porta in SESTO AL REGHENA (PN) Tel.:0422 707017