25 Aprile 2008 - Simposio di Primavera (Vicenza)

Programma

Ore 9.45 - Vicenza

- Arrivo dei Confratelli ed Ospiti con parcheggio delle autovetture nel piazzale Verdi vicino alla Stazione (indicato nella piantina)

Ore 10.15
Centro di cultura e Civiltà contadina

- Biblioteca Internazionale" La Vigna" Contrà Porta Santa Croce 3
- Saluto agli Ospiti ed ai Confratelli da parte del Gran Maestro Geom. Francesco PASCALE
- Cerimoniale di Intronizzazione quale **Cavaliere della Vite e del Vino** Calogero BAGLIO - Venezia
- Cerimoniale di Intronizzazione quali **Cavalieri "ad Honorem"**: Prof. Mario BAGNARA Presidente del Centro di Cultura che ci ospita; Prof. Luigi BAVARESCO Docente presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
- Visita alla Biblioteca guidati dal Prof. BAGNARA

Ore 11.30 - Salone dei Congressi

- Relazione del Prof. BAVARESCO sul tema: Ampelografia viticola (metodologia per la classificazione del vitigno)
- Visita alle cantine ed alla Villa guidati dal dott. Francesco CAMPESAN

Ore 13.00

- PARTENZA DA CROCETTA DEL MONTELLO

Ore 13.00 - Salone dei ricevimenti

- Pranzo d'Onore proposto dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "P. ARTUSI" di Recoaro Terme (VI) diretto dal Dirigente Scolastico Prof.ssa Michela BORIN

Ore 15.15
Visita del Centro Storico di Vicenza con la dotta guida della gentile Signora Marlen VAGT POLLINI

Pranzo d'Onore

Menù con piatti proposti dagli Chef Giampaolo GUDERZO e Franco FANTON
i Vini dal Maitre Saverio SIGNORIELLO

Rollini di prosciutto crudo e ricotta
su letto di misticanza con uova di quaglia

*****

Risotto agli asparagi
Gambellara "Il Giangio"

****

Bracioline di Faraona al Cabernet con soffiato di polenta
Verdure di stagione
Cabernet "Maculan"

****

Semifreddo al croccantino con salsa al Grand Marnier
Recioto G.Z.V. Zonin

****

Caffè e piacevolezze conclusive

I VINI GAMBELLARA A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC)