



Programma lavori del mattino

Ore 9.30 **Welcome Coffee**

Ore 9.45 **Apertura lavori Donatella Rampado** – Direttore Risorse Umane Ristopiù Lombardia SpA e Scrittrice

- **Presentazione del Libro “Vino e Poesia”**

Angioletta Masiero – Poetessa, critico d’arte e scrittrice

- **Tavola Rotonda “Vino e Poesia”**

Rodolfo Vettorello – Poeta, scrittore e presidente di diversi concorsi poetici

Max Marra – artista multidisciplinare

Rita Iacomino – Scrittrice e presidente di concorsi letterari internazionali

De Carvalho Masi Adriana – scrittrice

Lia De Martin – Presidente associazione Clan Vendurin

Giuseppe Liessi – Enologo e Produttore di Vini

Ore 11.30 **Degustazione enogastronomica a cura dello Chef Ruggero**

- **Sauvignon Toscana Ateneo**

Abbinamenti: Mousse tiepida di patata viola e piovra & Tempura di verdure

- **Metodo classico intrigante**

Abbinamenti: Mini quiche con broccoli e patate & Fiori di zucca ripieni al formaggio

- **Nobile di Montepulciano Icaro**

Abbinamenti: Crostoni di pane azimo con selezione di salumi abruzzesi

Ore 12.00 **Chiusura Lavori**

Programma lavori del pomeriggio

Ore 15.00 **Welcome Coffee**

Ore 15.15 **Apertura lavori Donatella Rampado** – Direttore Risorse Umane Ristopiù Lombardia SpA e Scrittrice

- **Presentazione del Libro “Vino e Poesia”**

Angioletta Masiero – Poetessa, critico d’arte e scrittrice

- **Tavola Rotonda “Vino e Poesia”**

Rodolfo Vettorello – Poeta, scrittore e presidente di diversi concorsi poetici

Max Marra – artista multidisciplinare

Rita Iacomino – Scrittrice e presidente di concorsi letterari internazionali

De Carvalho Masi Adriana – scrittrice

Lia De Martin – Presidente associazione Clan Vendurin

Giuseppe Liessi – Enologo e Produttore di Vini

Ore 17.00 **Degustazione enogastronomica a cura dello Chef Ruggero**

- **Sauvignon Toscana Ateneo**

Abbinamenti: Mousse tiepida di patata viola e piovra & Tempura di verdure

- **Metodo classico intrigante**

Abbinamenti: Mini quiche con broccoli e patate & Fiori di zucca ripieni al formaggio

- **Nobile di Montepulciano Icaro**

Abbinamenti: Crostoni di pane azimo con selezione di salumi abruzzesi

Ore 17.30 **Chiusura Lavori**

I posti sono ad esaurimento, per prenotarsi scrivere a elena.ronzoni@ristopiulombardia.it oppure chiamare lo 03625839200