

I SAPORI DELLA VALPOLICELLA

Sabato 30 maggio 2026

Ritrovo alle ore 11.30 presso Cantina di Marano di Valpolicella -
Località Camporal, 1 - Marano di Valpolicella (VR)

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci Ordinari e beneficiari familiari*		Altri beneficiari
	Importo inserito nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
	80,00	50,00	80,00

*L'importo inserito nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo.

L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente.

Una volta scaduto il termine di prenotazione e/o quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito dell'intera quota di partecipazione o delle eventuali penali.

La quota comprende:

- la visita della cantina, degli spazi produttivi e della barricaia
- pranzo con menù come dettagliato

La quota non comprende:

- il trasporto per e dal Ristorante
- extra personali in genere
- quanto non indicato alla voce «La quota comprende»

Penalità: 100% in caso di rinuncia dopo la data di fine adesione prevista o in caso di conferma anticipata per esaurimento delle disponibilità

I SAPORI DELLA VALPOLICELLA

Programma dell'evento

Ore 11.30 Ritrovo e aperitivo di benvenuto con calice di Prosecco doc, Prosecco Rosè e pasticceria secca salata

Ore 12.00 Inizio breve visita guidata con introduzione al territorio della Valpolicella, visita alla cantina, alle zone produttive e alla barricaia scavata nella roccia vulcanica

Ore 12.30 Pranzo seduti a tavola in degustazione sulla magnifica terrazza panoramica sulle colline della Valpolicella (tempo atmosferico permettendo) con il seguente menù.

Antipasto:

Tortino di patate con fonduta di Monte Veronese, porcini e Culatello

Trento doc

Primo Piatto:

Risotto mantecato agli asparagi e formaggio Monte Veronese stagionato

Valpolicella Superiore "Egle" Doc

Secondo Piatto:

Guancia di maiale brasata nell'Amarone con patate al forno e verdure di stagione

Valpolicella Ripasso Doc

Dessert:

Monoporzione di millefoglie con crema chantilly

Moscato Spumante VSAQ

Acqua naturale e frizzante, caffè