

SOVRANO E NOBILISSIMO ORDINE DELL'AMARONE E DEL RECIOTO



CARISSIMI CONFRATELLI
CARISSIME DAME

Abbiamo il piacere di comunicarVi che

DOMENICA 14 SETTEMBRE 2025
avrà luogo il consueto
“INCONTRO con le CONFRATERNITE”

PROGRAMMA

- Ore 9.30** Ritrovo di tutti i partecipanti all'ingresso principale della nuova Tenuta di Masi Agricola, in via Monteleone 21, Sant'Ambrogio di Valpolicella.
- Ore 10.00** Santa Messa celebrata dal nostro Cappellano don Francesco Grazian, accompagnata dal “Duo Flauto e Viola”, maestro Igino Semprebon e maestro Fabio Pupillo.
- Ore 11.00** Saluto delle Autorità e del presidente di Masi Agricola, dott. Sandro Boscaini, con l'illustrazione della nuova Sede
- Ore 11,20** Cerimonia di Investitura dei nuovi Cavalieri dell'Ordine presso la Cantina storica di Masi.
- Ore 12.00** Visita Guidata della Cantina e rientro a Monteleone 21
- Ore 12.45** Aperitivo di benvenuto
- Ore 13.30** Pranzo nell'Agorà
- Ore 16.00** Brindisi di commiato

La quota di partecipazione è fissata in Euro 65,00.

È cosa gradita che tutti i Cavalieri siano presenti con i paludamenti e le insegne dell'Ordine.

Si raccomanda vivamente, per ragioni organizzative, di telefonare per la prenotazione del pranzo entro le ore 12.00 del 10 settembre 2025. I posti disponibili al Convivio sono 120.

I numeri di telefono della Segreteria dell'Ordine sono i seguenti:

tel. 0456861449 cell. 3403892839 – oppure tramite email all'indirizzo: snodar@libero.it

Si ricorda altresì, per coloro che non avessero ancora effettuato il pagamento per il rinnovo della quota associativa 2025, che sarà possibile saldarla con l'occasione.

La quota è rimasta invariata: € 80,00 per Cavalieri e Commendatori ed € 40,00 per le dame.

IBAN: IT66 T08315 59810 000000000576 **BIC : ICRAITRR8R0**

In attesa di incontrarVi,

porgo a tutti voi, a nome del Gran Consiglio dell'Ordine i più cari e cordiali saluti

Sant'Ambrogio Valpolicella, 15 luglio 2025

Il GRAN MAESTRO
Arnaldo Semprebon




Monteleone21

INCONTRO con le CONFRATERNITE NAZIONALI ed ESTERE
14 settembre 2025

SPARTITO

DALLA CANTINA

Moxxè – Pinot grigio e Verduzzo Spumante Brut – Masi

Rosa dei Masi – Rosato Trevenezie Igt – Masi

Brolo di Campofiorin – Rosso Verona Igt – Masi

Costasera – Amarone della Valpolicella Classico Docg

Angelorum – Recioto della Valpolicella Classico Docg

DALLA CUCINA

Aperitivo di benvenuto

Antipasto

*Gallina Grisa della Lessinia in Saor, Biancoperla al cucchiaino,
uvetta al Rosa e mandorle croccanti*

Primo piatto

Vialone Nano risottato all'Amarone Costasera con scaglie di Monte Veronese

Secondo

Coniglio porchettato al rosmarino, crostolo di patate e fascinetta di indivia

Dessert

Pissotta tradizionale di uva all'extravergine, gelato al mosto e gocce di Angelorum

Caffè e "Resentin"

I vini in degustazione sono gentilmente offerti da Masi Agricola.

MASI





SOVRANO E NOBILISSIMO ORDINE DELL'AMARONE E DEL RECIOTO

Festa delle CONFRATERNITE

14 Settembre 2025



