

CONFERENZA e CENA



“ VINI DI LUCE E COOPERATIVA VINO NUOVO “

**Cà degli Oppi di Oppeano (VR)
via Pozze 63**

Programma:

Ore 19.00 – Conferenza con entrata libera

- Illustrazione del progetto agronomico -economico-sociale con Alessandro Filippi
- Macchina Rigenera: spiegazione del sistema di dinamizzazione ed informazione dell'acqua
- I Fiori Divini: loro significato e utilizzo per il riequilibrio bioenergetico

Ore 20:30 – Cena

Cena presso l'Agriturismo Bio Rose Goti di Marco Filippi
con menu a tema e abbinamenti con i Vini di Luce

Prezzo: 25€ a persona, compreso vino

Menu:

Fagottini ai porri e ricotta con besciamella
Gnocchetti con radicchio di Verona e Monte Veronese
Straccetti di manzo alle erbe aromatiche
Contorni di stagione
Pane semi integrale autoprodotta
Dolce
Caffè con la moka, d'orzo, di cereali, oppure tè e tisane

Vini in degustazione:

Durello frizzante col fondo metodo ancestrale cantina Meggiolaro
Soave Soc Magenta Nous cantina Vino Nuovo Cooperativa
Malvasia Doc Carso azienda Grgic Igor
Refosco doc Carso azienda Kocjancic Rado



**Azienda Agricola BIO
FILIPPI MARCO**

Azienda Agricola Filippi Marco
via Pozze 63 – Cà degli Oppi di Oppeano (VR)
+39 3408475532 - www.rosegoti.it
rosegoti.lagriturismo@gmail.com