

# 24esima festa regionale CNA Pensionati Veneto

Festa regionale [CNA Pensionati Veneto](#). In collaborazione con [A&D Artigianato e Design](#) e [La Piccionaia](#) centro di produzione teatrale, si svolgerà la 24esima festa regionale CNA Pensionati Veneto.

L'annuale festa regionale quest'anno si svolgerà al Teatro Comunale di Vicenza, nell'ambito della vasta area di [CNA Veneto Ovest](#), che comprende le province di Verona e Vicenza.

Con l'occasione A&D Artigianato e Design e la compagnia teatrale La Piccionaia, ci faranno una panoramica sull'arte degli artigiani e sul fondamentale contributo che questa continua a dare al nostro territorio.

L'artigianalità, la creatività, la sapienza e l'arte sono e devono continuare ad essere i punti di riferimento per lo sviluppo dello stile del Made in Italy.

Il tutto sarà seguito da un ottimo pranzo nel Ristorante dai Golosi a Valproto di Quinto Vicentino (VI).

## Quando?

Domenica 29 Settembre 2024

## Dove?

Teatro Comunale di Vicenza

a seguire Ristorante dai Gelosi, Via Piave 74 – Valproto di Quinto Vicentino (VI)

## Quota di partecipazione

La quota di partecipazione all'evento è la seguente:

Associati = 50 euro

Non associati: 60 euro

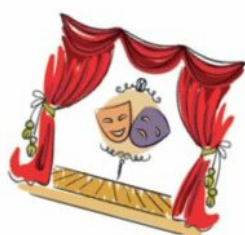
## Prenotazioni

Per informazioni e prenotazioni chiamare i seguenti referenti e numeri:

CNA Pensionati Veneto – Segreteria organizzativa: 041 921715

CNA Pensionati Veneto Ovest (Vicenza) – Valentino Cattelan 335 5820524

## Programma



### PROGRAMMA

**ORE 9,30\_ Arrivo dei pullman**

**Caffè di benvenuto**

**ORE 10,10\_ Sistemazione in Teatro**

**ORE 10,30\_ Inizio della Manifestazione**

**Spettacolo, Filmati e testimonianze**

**ORE 11,30\_ Interventi delle Autorità e dei dirigenti  
di CNA PENSIONATI**

**ORE 13,00\_ Pranzo al ristorante "Dai Gelosi"**



## Menù

# MENU



## APERITIVO DELLA CASA

Pizzette miste, olive all'ascolana

Sfogliatine ai formaggi e bacon

Grissini rustici con pancetta arrotolata

**In sala:**



Pasticcio al ragù di vitello e asiago dolce

Gnocchetti sardi alla ricotta, pomodorini pachino e noci

Risotto delle abbadesse ai funghi porcini

Arrosto di maialino iberico

Tagliata di manzo Aberdeen alla rucola

Patate fritte e caponata

Sorbetto al limone

Millefoglie con crema pasticcera

Caffè e grappa



**VINI:** Cabernet e Friulano, Verduzzo passito La Tunella