

il relatore  
Carla Milone

Fotografa e travel designer, ha visitato 150 paesi,  
pubblicato una decina di volumi e curato le mostre  
Nomadi d'Asia e Il gioco e la lavagna.



livelli di membership per paesi visitati

1-24 Aspirante Viaggiatore

25-49 Viaggiatore

da 50 paesi accesso al Club Grandi Viaggiatori

50-99 Grande Viaggiatore

100-149 Grande Viaggiatore Silver

150-199 Grande Viaggiatore Gold

200-250 Grande Viaggiatore Platinum

Gold Tie Creative

Oro ma non solo. Da sempre associato alla luce del sole, per la sua lucentezza, resistenza ed "incorruttibilità", l'oro richiama la dimensione divina. Tra i primi ad utilizzarlo come dettaglio nell'abbigliamento troviamo gli antichi Egizi che lo consideravano un simbolo dell'energia del Sole e dell'immortalità. Nell'XI secolo i Greci inventarono l'auroserica, la tessitura di fili d'oro intrecciati con la seta, poi diffusasi tra il 1300 e il 1400 in tutta Europa. Negli ultimi anni il mondo finanziario, la moda e anche la cucina hanno visto l'oro protagonista della rinascita post pandemia. L'oro evoca antiche culture, mondi vicini e lontani, infonde sicurezza, autostima e coraggio. È questo l'augurio che la Travel Academy fa a tutti i membri con questo evento "dorato".

in collaborazione con



**Vecchio Amaro  
del Capo**



**RESORTS**

**TRAVEL ACADEMY**  
CLUB GRANDI VIAGGIATORI

*sabato 16 dicembre*

*Ovidio Guaita  
presenta*

# *Travel Academy Gala 2023*

*con la partecipazione di Carla Milone con il suo  
Viaggio in Iraq*

  
**FOUR SEASONS**  
HOTEL  
FIRENZE



*programma*

Chiostro

18.30 arrivo ospiti e aperitivo  
canapés freddi e caldi a passaggio

*Blinis al salmone*

*Fartelletta con crema cotta tartufata*

*Sablé' con lingotto di pecorino*

*Olive all'ascolana*

*Mozzarella in carrozza*

*Arancini di riso*

*Valdobbiadene D.O.C.G. Bortolin Brut*

Sala della Gherardesca

20.00 saluto del coordinatore Centro-Nord e Vice Presidente Nazionale Luca Frassi

20.10 saluto del Presidente Nazionale Ovidio Guaita

20.15 saluto di Wilby Fassio fondatore *Il Tucano Viaggi Ricerca*

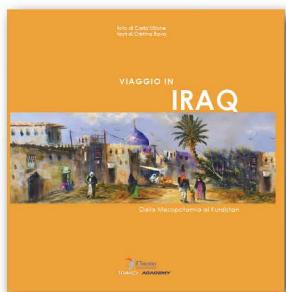
20.20 Carla Milone presenta "Viaggio in Iraq"

21.00 cena di gala

23.00 consegna attestati e volume *Viaggio in Iraq*

23.30 estrazione di 6 magnum Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry

24.00 auguri & saluti



*cena di gala*

vini in abbinamento di Bortolin Angelo Valdobbiadene

*Timballo di astice e verdure di stagione (b,g)*  
*Valdobbiadene D.O.C.G. Bortolin Extra Dry*



*Tortelli di patate*

*ragout d'anatra aromatizzata all'arancia, pecorino (a,c,g,i)*

*Bortolin Angelo Rosso Dinastie*



*Maialino di cinta Senese sfilacciato*  
*su crema di mele e Champagne, cipollotti e cavolo nero (l)*

*Bortolin Angelo Rosso Dinastie*



*Cilindro Mont-Blanc alle castagne e pere (c,g)*

*Valdobbiadene D.O.C.G. Rive di Guia Desiderio Dry*

*caffè e frivolezze natalizie*  
*Vecchio Amaro del Capo*



Executive Chef Paolo Lavezzini  
Ristorante Il Palagio una stella Michelin



*programma*

Chiostro

18.30 arrivo ospiti e aperitivo  
canapés freddi e caldi a passaggio

Blinis al salmone

Fartelletta con crema cotta tartufata

Sablé con lingotto di pecorino

Olive all'ascolana

Mozzarella in carrozza

Arancini di riso

Valdobbiadene D.O.C.G. Bortolin Brut

Sala della Gherardesca

20.00 saluto del coordinatore Centro-Nord e Vice Presidente Nazionale Luca Frassi

20.10 saluto del Presidente Nazionale Ovidio Guaita

20.15 saluto di Wilby Fassio fondatore Al Tucano Viaggi Ricerca

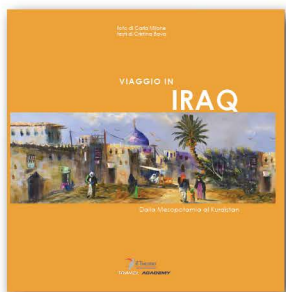
20.20 Carla Milone presenta "Viaggio in Iraq"

21.00 cena di gala

23.00 consegna attestati e volume Viaggio in Iraq

23.30 estrazione di 6 magnum Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry

24.00 auguri & saluti



*cena di gala*

vini in abbinamento di Bortolin Angelo Valdobbiadene

Finballo di astice e verdure di stagione (b,g)  
Valdobbiadene D.O.C.G. Bortolin Extra Dry



Tortelli di patate

ragout d'anatra aromatizzata all'arancia, pecorino (a,c,g,i)

Bortolin Angelo Rosso Dinastie



Maialino di cinta Senese sfilacciato  
su crema di mele e Champagne, cipollotti e cavolo nero (l)

Bortolin Angelo Rosso Dinastie



Cilindro Mont-Blanc alle castagne e pere (c,g)

Valdobbiadene D.O.C.G. Rive di Guia Desiderio Dry

caffè e frivolezze natalizie  
Vecchio Amaro del Capo



Executive Chef Paolo Lavezzini  
Ristorante Il Palagio una stella Michelin

