

27 Maggio Livorno
50° CONVEGNO REGIONALE dei Maestri del Lavoro d'Italia



CATTEDRALE



FORTEZZA VECCHIA, LIVORNO

Programma:

09:00 Arrivo Convegnisti

09:30 S. Messa in Duomo celebrata dal
Vescovo S.E. Simone Giusti

10:30 Inizio Convegno Palazzo del
Portuale (via S. Giovanni, 13) c/o Sala
Montecitorio.

moderatrice: Dott. **Nadia Francalanci**

Saluto di benvenuto del Console
provinciale M.D.L. **Mario Scarpellini**

10:40 Saluto delle Autorità

Prefettura

Assessore Regionale Dott. **Cristina Grieco**

Presidente della provincia

Dott. Alessandro Franchi

Comune di Livorno

Console Regionale M.D.L. **Alberto Taiti**

11:30 GIANFRANCO SIMONCINI “Il
lavoro in Toscana con particolare
attenzione alla Provincia di Livorno”

12:00 Dott. **MAURO CUSMAI** “Livorno città
di mare, dal Gran Duca ad oggi”

12:30-40 Termine lavori

Saluto del Console provinciale

Partenza per Convivio, ristorante

«**La Bucadel Gatto**»

La Mazzanta. Via dell'Astronomia, 1,
57023 Cecina (LI)

13:20 Aperitivo di benvenuto.

13:40 Riunione Conviviale



Federazione Maestri del Lavoro d'Italia

Ente Riconosciuto DPR, 1625 del 14 aprile 1956

Consolato Provinciale di Livorno

La Buca del Gatto 27 maggio

Menù dei Maestri del Lavoro



*Aperitivo di benvenuto con Soft Drink,
Prosecco e Frivolezze dello Chef.*



*Degustazione di Prelibatezze di Mare:
Carpaccio di: tonno, spada, salmone,
insalata tiepida di polpo con patate,
seppioline al lime, moscardini al
guazzetto e crostino mare.*

*Degustazione di salumi di Cinta con
formaggi e assortimento crostini.*

Pennette all 'Astice.

Risotto agli asparagi di stagione.

*Pescato del giorno al forno su
vellutata di verdure miste
sporzionato in bella vista.*

Frittura di pesce con patate arrosto.

Torta del Maestro del Lavoro

Acqua vino caffè

Costo € 35,00

