

con il patrocinio di

un progetto di



CON IL PATROCINIO
E IL CONTRIBUTO
REGIONE del VENETO



Istituto
Regionale
Ville
Venete



VILLEVENETE
ASSOCIAZIONE



FONDAZIONE
AIDA

Sorsi D'Autore '19

— DA VENT'ANNI, CON STILE —

PERCORSI TRA GUSTO E CULTURA Le Ville Venete. Un patrimonio da vivere



www.veneto.eu



INDICE

pag. 05 | **calendario**

pag. 06 | **presentazioni**

pag. 09 | **appuntamenti Sorsi d'Autore**

pag. 31 | **appuntamento *off***

pag. 34 | **info e contatti**

un progetto di



con il patrocinio di



con il sostegno di



con la partecipazione di



media partner



Sorsi d'Autore '19

— DA VENT'ANNI, CON STILE —



VILLA VIOLINI
Castel d'Azzano (VR)

SABATO
22 GIUGNO

ANDREA
DELOGU

dialoga con
Luca **TELESE**



VILLA BADOERA
Fratta Polesine (RO)

DOMENICA
23 GIUGNO

**IN BADOERA: UNA
VISITA TUTTA DA
GUSTARE**

Visita teatralizzata



VILLA ROBERTI
Brugine (PD)

VENERDÌ
28 GIUGNO

ROSELLA
POSTORINO

dialoga con
Cinzia **TANI**



VILLA CORCELLINA
Montecchio Maggiore (VI)

SABATO
06 LUGLIO

STEFANO
MASSINI

e
DOMENICO
IANNAcone

dialogano con
Luca **TELESE**



PALAZZO FOSCOLO
Oderzo (TV)

DOMENICA
07 LUGLIO

FERRUCCIO
DE BORTOLI

dialoga con
Luca **TELESE**



È con particolare piacere che mi pregio di porgere i saluti della Regione del Veneto, nonché miei personali, alla 20ª Edizione di “Sorsi d'autore”.

Anche quest'anno, il tradizionale format di questa peculiare manifestazione saprà soddisfare egregiamente perfino le richieste dei palati più esigenti, grazie a un programma curato fin nei minimi dettagli, capace di unire, in un intimo e indissolubile connubio, la profonda vocazione enoica dei nostri territori al tipico piacere provato di fronte a quell'inafferrabile senso del bello, che solo la cultura può generare nei nostri animi.

Rivolgo pertanto il mio più sincero plauso alle progettualità messe in campo per la concretizzazione di questa innovativa forma di simposio del Terzo millennio, che riesce a valorizzare felicemente quel ricco patrimonio di antichi sapori e saperi artigianali dell'eccellenze della nostra enogastronomia.

Nell'augurare quindi la migliore riuscita dell'evento, sicuro che riuscirà a farsi apprezzare tanto dalla critica quanto da un pubblico che auspico numeroso, concludo porgendo al lettore di questa brochure il sincero augurio di trascorrere una piacevole esperienza alla riscoperta del patrimonio storico - artistico che la nostra Regione sa offrire.

Dott. **Luca Zaia**
Presidente della Regione del Veneto

Giunta alla XX edizione, “Sorsi d'Autore” torna puntuale anche per l'estate 2019 per onorare le eccellenze del Veneto in una sorta di celebrazione della bellezza e delle bontà: un'occasione in cui le espressioni di eleganza, gusto e maestria della nostra Regione si fondono, per offrire uno squarcio mirabile su una terra che si racconta attraverso il suo patrimonio storico, culturale ed eno-gastronomico.

La felice intuizione di immaginare i suggestivi ambienti delle Ville Venete quali luoghi di confronto su temi d'attualità e di cultura, e l'abbinamento degli incontri stessi con le eccellenze della nostra enologia e gastronomia regionale, permetteranno ai tanti visitatori di vivere un'esperienza unica, completa ed appagante dell'essenza stessa del nostro territorio: quel “Veneto, the land of Venice” che tutto il mondo ci invidia.

Un augurio sincero, quindi, a quanti prenderanno parte all'iniziativa, perché, stimolati da tanta bellezza, possano scoprire ed apprezzare un nuovo, inedito frammento di Veneto.

Federico Caner
Assessore al Turismo e alle Attività Promozionali
della Regione del Veneto



Sorsi d'Autore è un progetto che promuove la cultura attraverso un format consolidato di valorizzazione di prodotti vitivinicoli del Veneto dove i produttori hanno la possibilità di presentare vini in un contesto privilegiato e informale che storicamente si presta alla produzione agricola come le Ville Venete.

Un paesaggio che si anima attraverso l'impegno e la progettualità della Fondazione Aida, in collaborazione con la Regione del Veneto e l'IRVV Istituto Regionale Ville Venete, aggiungendo ulteriore valore all'offerta culturale del nostro territorio e rafforzando il binomio "vino e cultura" che trova valore nel patrimonio paesaggistico e artistico di dimore che costituisce ancora oggi un vero e proprio "sistema" territoriale, un patrimonio di "ricchezze" culturali unitario, ma allo stesso tempo diffuso e discontinuo, e per questo profondamente veneto.

Desidero esprimere gratitudine e stima a tutti coloro che con professionalità, impegno e passione collaborano per la realizzazione dell'edizione 2019, che sono certo contribuirà a valorizzare e sostenere lo sviluppo del patrimonio culturale della nostra regione, e dare il benvenuto al pubblico e agli ospiti che vi partecipano.

E' arrivato quindi il momento di "Sorsi d'autore" che, in questi nuovi appuntamenti, animerà i nostri luoghi in un perfetto connubio tra cultura, turismo e tradizione.

Cristiano Corazzari

Assessore alla Cultura Regione del Veneto

"La più bella battaglia culturale condotta nella nostra regione nel secondo dopoguerra"

Dopo la caduta della Repubblica di Venezia, le Ville Venete hanno conosciuto un lungo periodo di abbandono che durerà fino al secondo dopoguerra. Negli anni Cinquanta alcuni intellettuali veneti si impegnarono ad attirare l'attenzione sulle condizioni di questo enorme patrimonio. Lo Stato nel 1958 istituì l'Ente Ville Venete, che nel 1979 divenne Istituto Regionale. Da allora l'Istituto è impegnato nella catalogazione, nel restauro e nella valorizzazione delle ville del territorio veneto e friulano.

Ha catalogato 4243 edifici, di cui 3807 in Veneto e 436 in Friuli Venezia Giulia. Il 15% delle ville è di proprietà pubblica o di enti ecclesiastici e l'85% è di proprietà privata. Anche grazie al costante impegno dei proprietari, le attività di conservazione e valorizzazione hanno promosso in 60 anni di attività oltre 1.900 interventi e finanziamenti per quasi 300 milioni di Euro. L'attività di sostegno alla conservazione e valorizzazione del patrimonio monumentale vede oggi accresciuto il ruolo dell'Istituto, che si esprime principalmente con interventi diretti di restauro e con concessione dei supporti finanziari ai proprietari.

Di particolare rilevanza la pubblicazione del catalogo Atlante del Veneto, i cataloghi per ciascuna provincia veneta e del Friuli Venezia Giulia e i cataloghi sugli affreschi nelle Ville Venete dal '500 all' '800. La più recente catalogazione delle Ville Venete censisce 4.243 edifici monumentali.

Le Ville Venete costituiscono un "museo diffuso tipicamente veneto" e rappresentano un patrimonio prezioso del nostro passato. Esempi unici da scoprire, atmosfere di tempi antichi da rivivere. È dovere di tutti tutelarle e valorizzarle a beneficio dell'umanità.

Dott.ssa Silvia Zangirolami

Commissario Straordinario
dell'Istituto Regionale per le Ville Venete



Q
VILLA QUARANTA
TOMMASI WINE HOTEL & SPA



Q
VILLA QUARANTA
TOMMASI WINE HOTEL & SPA

tel. +39 045 67 67 300
www.villaquaranta.com
info@villaquaranta.com

Via Ospedaletto, 57 - 37026
Pescantina, Verona



VERONA MOTORI

Concessionaria Jaguar Land Rover

Via E.Torricelli, 42/A Verona

045 956633
info@veronamotori.it
veronamotori.it



SABATO 22 GIUGNO



VILLA VIOLINI NOGAROLA



Via Castello, 26
CASTEL D'AZZANO
Verona

Gli appuntamenti saranno realizzati all'aperto. In caso di pioggia gli eventi si terranno in spazi interni o coperti della villa.



DEGUSTAZIONE POMERIDIANA

(ingresso a pagamento, necessaria prenotazione) ☎ 045.8001471



VISITA GUIDATA ALLA VILLA

(ingresso gratuito, necessaria prenotazione)
☎ 045.8001471 ✉ fondazione@fondazioneaida.it



INCONTRO SERALE

(ingresso libero fino a esaurimento posti)

con il patrocinio
e la collaborazione di

provincia 
verona



Comune di
Castel d'Azzano



DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI • ORE 18.00

Nell'esclusiva cornice di Villa Violini Nogarola potrete degustare, guidati da un sommelier dell' AIS, una selezione di vini proposta da:



La degustazione sarà accompagnata da alcuni prodotti gastronomici di:

Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOP
Antonio Fiore Alimentare • Salumeria di Eustacchio



DILANTE ROSATO IGT VENETO VINO FRIZZANTE

Color rosa cerasuolo, leggermente opalescente per la presenza dei lieviti con cui il vino viene imbottigliato. Al naso spiccano profumi di rosa, di arancio, di melograno e di piccoli frutti rossi come ribes e lampone. Accennati sentori spezzati di zenzero noce moscata e pepe rosa. In bocca la freschezza è amplificata da un perlage sottile e fine.

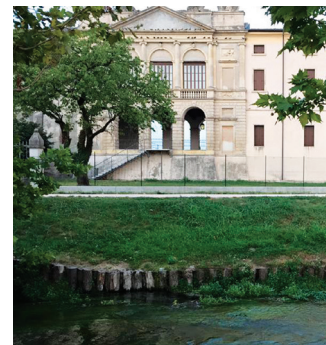


FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI DOCG SPUMANTE DOLCE

Alla vista, il bel colore dorato è percorso da striature verdoline e reso più brillante da bollicine eleganti, fini e persistenti. Al naso, l'aroma intenso si sprigiona attraverso note floreali di magnolia, gelsomino, rosa bianca e acacia, e quelle fruttate di limone, mandarino e pesca bianca. In bocca è cremoso, morbido, ben equilibrato da piacevole freschezza e sapidità.



VISITA GUIDATA ALLA VILLA • ORE 19.00



Conosciuta anche come Villa Violini, venne costruita intorno al 1300 dai Conti Nogarola per poi essere interamente ristrutturata e abbellita all'inizio dell'Ottocento dall'architetto ticinese Simone Cantoni. È sede del comune di Castel d'Azzano dal 1997.





OSPITE

Andrea DELOGU

Andrea Delogu è una conduttrice televisiva e radiofonica italiana. Esordisce in tv nel 2002 fino ad arrivare alla conduzione di programmi molto noti come *Il processo del lunedì*, *Stracult* e il celebrativo *Indietro tutta! 30 e l'ode* con Renzo Arbore. Nel suo ultimo libro *Dove finiscono le parole* la Delogu racconta con intelligenza e sincerità la sua vita da dislessica in un Paese dove questo disturbo è ancora sconosciuto a molti.



DIALOGA CON

Luca TELESE

Giornalista e autore televisivo, ha collaborato con *l'Unità*, *Il Messaggero*, *Il Corriere della Sera* e *Il Fatto Quotidiano*. Ha condotto i programmi *Matrix* e *Bianco e Nero*. Pubblica diversi libri tra cui ricordiamo *Cuori Neri*, *Qualcuno era comunista* e *Cuori Contro*. Dal 2007 dirige per *Sperling & Kupfer* la collana *Le radici del presente*.



Nell'esclusiva cornice di Villa Violini Nogarola potrete degustare, guidati da un sommelier dell' AIS, una selezione di vini proposta da:



La degustazione sarà accompagnata da alcuni prodotti gastronomici di:

Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOP
Antonio Fiore Alimentare • Salumeria di Eustacchio



MONTE MAJORE SOAVE DOC CLASSICO

Questo vino è il frutto di un'attenta scelta dei migliori grappoli del vitigno Garganella, raccolti a mano nei propri vigneti in Monteforte d'Alpone (VR) terra del Soave. Dopo un breve periodo d'appassimento "fino ai primi di novembre" l'uva viene vinificata con passione da Stefano Posenato.



VALPOLICELLA DOC, VALPOLICELLA RIPASSO DOC AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG, RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG

Il *Valpolicella* è un vino giovane, dal colore rosso rubino, toni di ciliegia e rosa, dal sapore fresco e vivace. Il *Valpolicella Ripasso* è ottenuto dalla rifermentazione del Valpolicella base sulle vinacce residue dell'Amarone e risulta caratterizzato da una maggior struttura e longevità rispetto al Valpolicella base. L' *Amarone* ha un colore rosso molto intenso con note granate e il profumo che ricorda la frutta passita, il tabacco e le spezie, oltre a una notevole struttura e morbidezza. È uno dei vini più longevi fra i grandi vini italiani. Il *Recioto* ha colore rosso rubino intenso, con un profumo deciso di frutta passita e ciliegie sotto spirito con tono sostenuto e buona acidità.

DOMENICA 23 GIUGNO



VILLA BADOER



Via G. Tasso, 3
FRATTA POLESINE
Rovigo

Gli appuntamenti saranno realizzati all'aperto. In caso di pioggia gli eventi si terranno in spazi interni o coperti della villa.

IN BADOERA: UNA VISITA TUTTA DA GUSTARE

Visita teatralizzata con i personaggi storici sulla storia di Villa Badoer e vicende di **Andrea Palladio**. Regia e adattamento di **Maria Selene Farinelli**, con gli attori **Giacomo Gasparetto, Marina Ferlini e Ruben Farinelli**.

Realizzata per volere del nobile veneziano Francesco Badoer, fu progettata e realizzata da A. Palladio a partire dal 1556. Dal 1996, quest'unica villa palladiana in territorio polesano, è patrimonio dell'UNESCO. Attualmente è di proprietà della Provincia di Rovigo.



VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE POMERIDIANA
(ingresso a pagamento, necessaria prenotazione)
☎ 045.8001471 ✉ fondazione@fondazioneaida.it

con il patrocinio
e la collaborazione di





VISITA TEATRALIZZATA ALLA VILLA • ORE 18.00 DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI • A SEGUIRE

Nell'esclusiva cornice di Villa Badoer potrete degustare, guidati da un sommelier dell' AIS, una selezione di vini proposta da:

Cecchetto
TRADIZIONE E RICERCA



ASOLO PROSECCO SPUMANTE BRUT D.O.C.G.

Paglierino tenue con pregiati intarsi verdolini, ricamati da un perlage fine e persistente. Archetipo di raffinatezza e complessità, regala vivaci riconoscimenti floreali di glicine, susina gialla, pompelmo ed erbe officinali. Il sorso è delicato, ma teso e di grande nerbo. Secco e vibrante di freschezza, eppure in perfetto equilibrio: aromi di cedro, lime e sale danno corpo e carattere; la bollicina cremosa chiude il cerchio.



RABOSO DEL PIAVE PIAVE D.O.C.

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Bouquet pieno, ampio, gradevole, ricorda la marasca, la mora selvatica, la vaniglia, il cuoio, il tabacco e la viola. Sapore secco, austero, con una tannicità e un'acidità gradevolmente nobilitate dall'apporto alcolico.

Sommelier **Michele Ridini** | Delegato AIS di Rovigo

La degustazione sarà accompagnata da un buffet a tema cinquecentesco offerto dall'Azienda Agricola:



MENU' 1500

- *minestra di mele* •
- *insalata di farro con mandorle
pomodori secchi
olive nere e carpaccio di manzo* •
- *spiedino di polpettine di manzo alla menta* •
- *torta di riso con crema zabaione* •

in questo menu' abbiamo studiato le importazioni dalla scoperta delle Americhe e attinto ai menu' rinascimentali, la minestra di mele e lo zabaione erano tipici dei menu' di quell'epoca come la torta di riso, il farro come l'orzo erano presenti sottoforma di zuppe, le carni erano soprattutto di cacciagione ma anche rosse noi metteremo a crudo la carne sana, e le polpettine di manzo tipiche dei piatti dei contadini del 1500.

Menù a cura dello Chef **Roberto Bianchini**



Galassa

Azienda Agricola
con Attività
Agrituristiche

Via Guccia 12, 45010 Gavello (RO)

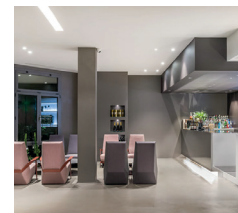
☎ 045 798151

✉ giovanna@galassa.it



point☆☆hotel

Design contemporaneo • Camere raffinate • Ristorante panoramico
Innovativo lounge Bar • Fitness area • Ideale per Business, convention e
per la Vostra prossima vacanza in Veneto. Benvenuti!



✉ info@pointhotel.it ☎ +39 049 9705279
Via Adige, 2 • Piove di Sacco • Padova

VENERDÌ 28 GIUGNO

VILLA ROBERTI



Via Roma, 96
BRUGINE
Padova

Gli appuntamenti saranno
realizzati all'aperto.
In caso di pioggia gli eventi
si terranno in spazi interni o
coperti della villa.



DEGUSTAZIONE POMERIDIANA

(ingresso a pagamento, necessaria prenotazione) ☎ 045.8001471



VISITA GUIDATA ALLA VILLA

(ingresso a pagamento, necessaria prenotazione)
☎ 045.8001471 ✉ fondazione@fondazioneaida.it



INCONTRO SERALE

(ingresso libero fino a esaurimento posti)

con il patrocinio
e la collaborazione di





DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI • ORE 18.30

Nell'esclusiva cornice di Villa Roberti potrete degustare, guidati da un sommelier dell' AIS, una selezione di vini proposta da:



VIGNALTA

La degustazione sarà accompagnata da alcuni prodotti gastronomici di:

Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOP
Antonio Fiore Alimentare • Salumeria di Eustacchio



BRUT NATURE **RABOSO FRIULARO**

Quasi dorato con raffinato perlage. Richiami olfattivi di fragranza della nespola, la presenza di un erbaceo mitigata da un floreale di acacia e biancospino con un accenno agrumato. Palato vibrante e deciso per questo primo pas dosé dei Colli Euganei, con prorompente freschezza e nel finale una nota sapida che allunga la scia finale agrumata.



PINOT NERO **VENETO IGT**

Delicato il manto color granato di media trasparenza. L'olfatto si apre con sensazioni fruttate di ribes, visciola e arancia rossa, accompagnate dalle nuance di viola e geranio. Seguono le sfumature speziate di ginepro e vaniglia per declinare poi sui toni fumé. Marcata freschezza al sorso, il tannino è esile come da sua caratteristica. Persistono in finale i ricordi selvatici e minerali con dettaglio amaricante di radice di tarassaco.



VISITA GUIDATA ALLA VILLA • ORE 19.30



Residenza agreste di metà Cinquecento, Villa Roberti, con l'ampia Barchessa e l'insolita Torre, è immersa in un verde paesaggio di antica tradizione. Girolamo Roberti decise di edificare una villa di campagna che testimoniassse il potere dei Roberti, la commissionò ad Andrea da Valle e l'incarico di affrescarla a Giambattista Zelotti e Paolo Veronese, che si ispirarono alle Metamorfosi di Ovidio.





OSPITE

Rosella POSTORINO

Esordisce con il racconto *In una capsula*, incluso nell'antologia *Ragazze che dovrete conoscere* (Einaudi Stile Libero, 2004) e da lì pubblica altri romanzi vincitori di numerosi premi e pièce teatrali (es. *La stanza di sopra* e *L'estate che perderemo Dio*). Presenta *Le assaggiatrici*, con il quale ha vinto il *Premio Campiello 2018* e diversi altri premi letterari, e con il quale continua ad inanellare una fitta serie di successi.



DIALOGA CON

Cinzia TANI

Scrittrice, giornalista, autrice e conduttrice radiotelevisiva, nel 2014 è stata insignita dal Presidente Carlo Azelio Ciampi dell'onorificenza di *Cavaliere della Repubblica Italiana per meriti culturali*. Ha esordito come scrittrice nel 1987 con il libro *Sognando California*, vincitore del Premio Scanno, e ad oggi ha pubblicato più di trenta libri.



PINOT BIANCO COLLI EUGANEI DOC

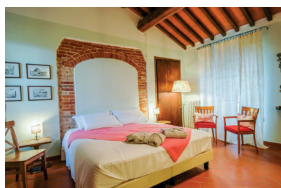
L'aspetto è cristallino, luminoso e lucente. Sfodera in primis una mineralità di selce e pietra focaia, seguita da nota di buccia di agrume e mentuccia. Al palato è piacevolmente equilibrato con acidità e mineralità che si compensano a vicenda regalando un finale piacevolmente agrumato.



ROSSO RISERVA COLLI EUGANEI DOC

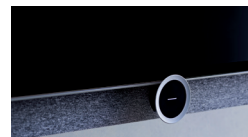
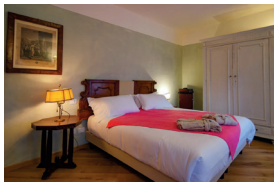
Rosso granato luminoso e impenetrabile. Sfoggia da subito sensazioni floreali di glicine e violetta, che poi lasciano spazio a note di confettura di mirtillo, more, ciliegie e mirto. Si distende nelle speziature di pepe nero, ginepro e lieve vaniglia con un sottofondo di cuoio e terriccio. Intenso e dinamico all'assaggio, con tannino coeso e un rincorrersi di squisiti aromi fruttati che ne tracciano il gusto. Chiusura ampia sui riverberi di liquirizia e caffè.

Villa Betteloni



Villa Betteloni è una Villa Veneta del XIV Sec. a Castelrotto in Valpolicella (VR)
Appartamenti turistici in 20.000 mq di Parco Secolare
a 9 km da Verona e 17 km dal Lago di Garda
per info : www.betteloni.it info@betteloni.it

+39 3493747996



Loewe bild 7
con tecnologia OLED.
L'arte della perfezione.

I colori più brillanti. Il nero più assoluto.
Le immagini più realistiche. La soundbar da 120 watt, che si rivela solo quando il televisore è acceso. La rotazione motorizzata, per ruotare il TV nella posizione desiderata direttamente con il telecomando.

Loewe bild 7 rappresenta la massima espressione della tecnologia OLED.
Disponibile nei formati 55, 65 e 77 pollici.



loewe.it

LOEWE.

SABATO 06 LUGLIO

VILLA CORDELLINA LOMBARDI



Via Lovara, 36
MONTECCHIO MAGGIORE
Vicenza

Gli appuntamenti saranno realizzati all'aperto.
In caso di pioggia gli eventi si terranno in spazi interni o coperti della villa.



DEGUSTAZIONE POMERIDIANA

(ingresso a pagamento, necessaria prenotazione) ☎ 045.8001471



VISITA GUIDATA ALLA VILLA

(ingresso a pagamento, necessaria prenotazione)
☎ 045.8001471 ✉ fondazione@fondazioneaida.it



INCONTRO SERALE

(ingresso libero fino a esaurimento posti)

con il patrocinio
e la collaborazione di





DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI • ORE 18.00

Nell'esclusiva cornice di Villa Cordellina Lombardi potrete degustare, guidati da un sommelier dell'AIS, una selezione di vini proposta da:



La degustazione sarà accompagnata da alcuni prodotti gastronomici di:

*Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOP
Antonio Fiore Alimentare • Salumeria di Eustacchio*



PAS DOSÈ

Giallo paglierino brillante anticipa un perlage finissimo e persistente. Al naso si riconoscono delicate note di crosta di pane con variazioni floreali e di frutta a polpa bianca. In bocca conferma grande energia e decisione, con un attacco croccante e vibrante che unita alla distinta sapidità lascia la bocca netta e pulita.



MERLOT IGT VENETO

Il colore è rosso intenso con leggeri riflessi violacei. Il profumo è intenso, leggermente erbaceo e con sentori di frutta rossa, cioccolato e vaniglia. Al gusto è piacevole, morbido, con una intrigante nota finale di pietra focaia.



VISITA GUIDATA ALLA VILLA • ORE 19.00



Nel 1735 l'avvocato Carlo Cordellina Molin diede in mano il progetto della villa all'architetto Giorgio Massari. Inizialmente pensata come residenza di famiglia, divenne poi collegio; Attualmente di proprietà della provincia di Vicenza, va a loro il merito del restauro.





INCONTRO CON L'AUTORE • ORE 21.00



OSPITI

Stefano MASSINI

Stefano Massini è romanziere, saggista e autore teatrale di fama internazionale. Popolarissimi i suoi interventi a *Piazzapulita* su LA7, i suoi articoli su *"la Repubblica"*, i romanzi, i saggi e le opere per il teatro. Il suo ultimo libro è *Dizionario inesistente* (Mondadori 2018).



Domenico IANNACONE

Inizia la propria carriera giornalistica sulle testate regionali molisane. Nel 2001 entra in Rai, dal 2004 al 2008, diventa inviato per la trasmissione *Ballarò* e nel 2007 per *W l'Italia*. Dal 2007 è tra gli autori del programma *Presadiretta*, in onda su Rai 3 e dal 6 maggio 2019 conduce la striscia quotidiana *Che ci faccio qui*.



DIALOGANO CON

Luca TELESE

Giornalista e autore televisivo, ha collaborato con *l'Unità*, *Il Messaggero*, *Il Corriere della Sera* e *Il Fatto Quotidiano*. Ha condotto i programmi *Matrix* e *Bianco e Nero*. Pubblica diversi libri tra cui ricordiamo *Cuori Neri*, *Qualcuno era comunista* e *Cuori Contro*. Dal 2007 dirige per *Sperling & Kupfer* la collana *Le radici del presente*.



VINI IN DEGUSTAZIONE



CANEVETTE PINOT GRIGIO SPUMANTE

Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e la spuma persistente, presenta un leggero profumo floreale con note di fiori di acacia e frutta a polpa bianca. Il sapore colpisce per rotondità e armonia accompagnato con un piacevole e progressivo sviluppo carbonico.



ROSSO IGT VENETO

Rosso rubino intenso con profondi riflessi violacei è intenso, vinoso, con sentori di susine mature, lampone accompagnato da una leggera nota erbacea. Risulta particolarmente gradevole il sapore con piacevoli tannini morbidi avvolgenti.

Sommelier **Paola Bonomi** | Delegato AIS di Vicenza

LASCIATEVI STUPIRE



Mattoni rossi alternati a pietre bianche, una Torre e una Corte verde: l'Hotel Veronesi La Torre, ricavato da un vecchio monastero del XVI secolo, è la perfetta unione tra passato e presente. Un' oasi di calma ed un punto di partenza alla scoperta delle bellezze del territorio: con le sue 89 camere e la splendida Sweet Tower Suite, unisce il sapore dell'Antico al fascino del Contemporaneo.

hotelveronesilatorre.it

Hotel 4★S DESIGN, SPA, EVENTS & MEETING



☎ +39 0422.491659

@ info@salumeria-eustacchio.it

🌐 www.salumeria-eustacchio.it

DOMENICA 07 LUGLIO

PALAZZO FOSCOLO



Via Garibaldi, 65
ODERZO
Treviso



DEGUSTAZIONE POMERIDIANA

(ingresso a pagamento, necessaria prenotazione) ☎ 045.8001471



VISITA GUIDATA ALLA VILLA

(ingresso a pagamento, necessaria prenotazione)
☎ 045.8001471 ✉ fondazione@fondazioneaida.it



INCONTRO SERALE

(ingresso libero fino a esaurimento posti)

con il patrocinio
e la collaborazione di





DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI • ORE 18.00

Nell'esclusiva cornice di Palazzo Foscolo potrete degustare, guidati da un sommelier dell' AIS, una selezione di vini proposta da:



La degustazione sarà accompagnata da alcuni prodotti gastronomici di:

Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOP
Antonio Fiore Alimentare • Salumeria di Eustacchio



TRAMINER AROMATICO IGT MARCA TREVIGIANA

Le iniziali note spezzate di pepe bianco, tostatura e vaniglia aprono agli accattivanti aromi di frutta tropicale matura, ananas, mango e frutto della passione, stuzzicante buccia d'arancio e fiori di zagara. In bocca è fresco e sapido, armonico e lungo.



MERLOT IGT MARCA TREVIGIANA

Di colore rosso rubino di grande intensità, il profumo è da subito coinvolgente, molto complesso, fresco, con prevalenza di frutta rossa quali mora, mirtilli e ciliegia nera. Le sensazioni riscontrate al gusto sono di pienezza, volume, calore e di grande persistenza dei frutti già riscontrati all'olfatto.



VISITA GUIDATA ALLA VILLA • ORE 19.00



Simbolo del polo Oderzo Cultura, Palazzo Foscolo è un edificio del tardo '500, inserito in un complesso con splendido parco e barchessa, dalle caratteristiche tipiche della villa veneta. Al piano terra è ospitata la Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea Oderzo, mentre il piano nobile è sede di conferenze, di eventi culturali e delle mostre temporanee; al secondo piano del palazzo si trova la Pinacoteca "Alberto Martini". La barchessa è sede del Museo Archeologico "Eno Bellis".





OSPITE

Ferruccio DE BORTOLI

Ferruccio De Bortoli (Milano, 1953) è un volto noto del giornalismo e del mondo della cultura italiano. È stato due volte direttore del *Corriere della Sera*, dal 1997 al 2003 e dal 2009 al 2015, nonché direttore del *Sole 24 Ore* dal 2005 al 2009. Dal 2015 è presidente dell'Associazione *Vidas* di Milano. Attualmente è presidente della casa editrice *Longanesi*. Presenta *Ci salveremo. Appunti per una riscossa civica*, un viaggio nelle virtù, spesso nascoste, dell'Italia, in cui spiega come una riscossa sia possibile. Dipende da ognuno di noi.



DIALOGA CON

Luca TELESE

Giornalista e autore televisivo, ha collaborato con *l'Unità*, *Il Messaggero*, *Il Corriere della Sera* e *Il Fatto Quotidiano*. Ha condotto i programmi *Matrix* e *Bianco e Nero*. Pubblica diversi libri tra cui ricordiamo *Cuori Neri*, *Qualcuno era comunista* e *Cuori Contro*. Dal 2007 dirige per *Sperling & Kupfer* la collana *Le radici del presente*.



TRAMINER AROMATICO IGT MARCA TREVIGIANA

Le iniziali note spezzate di pepe bianco, tostatura e vaniglia aprono agli accattivanti aromi di frutta tropicale matura, ananas, mango e frutto della passione, stuzzicante buccia d'arancio e fiori di zagara. In bocca è fresco e sapido, armonico e lungo.



MERLOT IGT MARCA TREVIGIANA

Di colore rosso rubino di grande intensità, il profumo è da subito coinvolgente, molto complesso, fresco, con prevalenza di frutta rossa quali mora, mirtilli e ciliegia nera. Le sensazioni riscontrate al gusto sono di pienezza, volume, calore e di grande persistenza dei frutti già riscontrati all'olfatto.

Sommelier **Wladimiro Gobbo** | Delegato AIS di Treviso



Vanity

L'ELEGANZA NON HA RIVALI



Fragrantini e Taralli Pugliesi

DA 1896 NEL CUORE DI ANDRIA

ANTONIO FIORE

ALIMENTARE

una scelta di gusto

vai sul sito e scopri la Puglia attraverso
il sapore unico dei nostri Taralli e Fragentini®





Associazione Italiana Sommelier
VENETO

SOMMELIER AIS LA DIFFERENZA TRA BERE E DEGUSTARE

Il mondo AIS allarga gli orizzonti della tua sensibilità, offrendoti opportunità di **degustazioni esclusive** e **corsi di formazione**.

I **corsi di formazione per Sommelier** svelano l'affascinante mondo del vino agli operatori del settore e a tutti gli appassionati.

Seguici su:

www.aisveneto.it/corsi

facebook.com/aisveneto - twitter.com/aisveneto

VINETIA
- GUIDA AI VINI DEL VENETO -

SOMMELIER
Veneto

AIS
PICCOLI **S**ORSI

we WINE
EXPERIENCE



AIDA VOLUNTARY TEAM! CERCASI

Spettacoli teatrali ed eventi culturali sono la tua passione?
Questa è l'opportunità che fa per te!

Entra a far parte dell'**Aida Voluntary Team** per vivere un'esperienza indimenticabile!

PER INFORMAZIONI

☎ 045.8001471 / 045.595284

✉ fondazione@fondazioneaida.it





BANQUETING & CATERING

Feste private e Convention aziendali

Feste di Laurea

Matrimoni

Consegna pranzi in ufficio



SLOW COOKING, OVVERO COTTURA A BASSE TEMPERATURE

Noi di Galileo Ristorazione manteniamo inalterato il gusto,
la tenerezza e le proprietà del cibo.

Il tempo è quell'ingrediente che rende tutto più buono.

Banqueting & Catering Padova
Via San Marco, 14 Padova – 35129 Italia
Telefono: +39 049 8089491
Cell: +39 389 7875184

Seguici su:



TENERO

consulenza assicurativa e finanziaria

dal 1973 al servizio del Cliente

UnipolSai
ASSICURAZIONI



Agente Generale
UNIPOLSAI ASSICURAZIONI S.p.A.
ARAG SE – TUTELA LEGALE

San Bonifacio (VR) – via Moscardo 2/A
Tel. 0456102429 – mail agenzia@tenero.it

FORMAGGIO ASIAGO DOP IL SAPORE DELLA NOSTRA ANIMA.



Il formaggio Asiago DOP nasce sull'Altopiano di Asiago da una tradizione millenaria. FRESCO O STAGIONATO, c'è un formaggio Asiago per ogni gusto e occasione.

ASIAGO FRESCO Gusto giovane, come di latte appena munto, si scioglie in bocca liberando una nota di irresistibile dolcezza.

ASIAGO STAGIONATO Personalità decisa in un'esplosione di sapori. Può essere **MEZZANO**, **VECCHIO** O **STRAVECCHIO**.

Diffida delle imitazioni: il formaggio Asiago DOP si riconosce dal marchio "ASIAGO" sulla crosta. La Denominazione di Origine Protetta ne certifica l'origine e la genuinità, garantite da un rigoroso disciplinare produttivo.

E TU, DI CHE ASIAGO SEI?



FRESCO
STAGIONATURA 1/2 MESI
(MORBIDO E DOLCE)



MEZZANO
STAGIONATURA 4/6 MESI
(GUSTOSO E SAPORITO)



VECCHIO
STAGIONATURA 10+ MESI
(FRAGRANTE E DECISO)



STRAVECCHIO
STAGIONATURA 15+ MESI
(INTENSO E LEGGERMENTE PICCANTE)

FORMAZIONE & LABORATORI

CORSI DI AGGIORNAMENTO
PROFESSIONALE PER INSEGNANTI

CORSI DI TEATRO
PER IL TEMPO LIBERO



2019
2020



GIOVEDÌ 13 GIUGNO 2019

dalle ore 11.00 alle 15.00 e dalle 16.00 alle 19.00

PRESSO LA SALA VIP

Evento off di Sorsi d'Autore

DEGUSTAZIONE DI VINI

PER GLI OSPITI DELLA SALA VIP DELL'AEROPORTO

MARCO POLO DI VENEZIA

IN COLLABORAZIONE CON SAVE SPA

MARCO POLO LOUNGE DELL'AEROPORTO

VINI IN DEGUSTAZIONE

Valpolicella Ripasso Rovertondo - Tenuta Valleselle

Pinot Bianco Saltern - Kellerei Kaltern

Ribolla Gialla Spumantizzata - Eugenio Collavini

Sommelier: Gianpiero Celegato Delegato AIS





DONA IL TUO **5 X MILLE** A FONDAZIONE AIDA

PER NOI **CRESITA CULTURALE**, **EMOZIONE** E
AIUTO NON SONO SOLO PAROLE.
SONO PROSPETTIVE

CF. 02737900239





ALLO SCUDO D'ORLANDO

LANCIO 92 S.R.L. P. IVA 0237596 023 0

☎ 045.852.05.12 ✉ info@scudodorlando.it
www.alloscudodorlando.com

Via Scuderlando, 120 37060 Castel d'Azzano - Verona

Chiuso la domenica e il lunedì a pranzo



fra se.
 osteria

www.osteriafra.se.it
 osteria@osteriafra.se.it
 366.4459162
 via crociata 9 piove di sacco



SOSTERIA
 ristorante noteca

Riviera Monticano, Via Umberto I° 29/1, 31046 Oderzo - Treviso

**Direzione Generale**

Meri Malaguti

Roberto Terribile

Coordinamento Organizzativo

Leonardo Sartori

Segreteria Organizzativa

Martina Donatelli

Ilary Traverso

Ufficio Stampa Nazionale

Isabella Borghese

Comunicazione e Ufficio Stampa Regionale

Lara Trivellin

Servizio Civile

Matteo Bolcato

Matilde Perlini

Logistica

Davide Tìbaldo

Malcolm Vallet

Federico Visintainer

Amministrazione

Valentina Andrian

Eleonora Camuffo

Marina Piacenza

Debora Zecchinelli

Tecnici

Maurizio Cabboi

Riccardo Carbone

Mattia Cunico

Francesco Scaggion

Progetto Grafico

Lorenzo Stocchero

si ringraziano

Sandra De Bianchi

Karen Giusto

Angela Vettorato

INFO E PRENOTAZIONI**FONDAZIONE AIDA**

📍 Via Degani, 6 - 37125 Verona

☎ 045.8001471 / 045.595284

✉ fondazione@fondazioneaida.it

🌐 www.fondazioneaida.it

📘 [fondazioneaida](https://www.facebook.com/fondazioneaida)

📍 [FondazioneAida](https://www.instagram.com/FondazioneAida)

📺 [sorsidautore](https://www.youtube.com/channel/UCsorsidautore)

