

Sorsi d'Autore

XVIII EDIZIONE '17

PERCORSI TRA GUSTO E CULTURA
LE VILLE VENETE. UN PATRIMONIO DA VIVERE

PATHWAYS BETWEEN TASTE AND CULTURE
VENETIAN VILLAS. A HERITAGE TO BE DISCOVERED



INDICE

pag. 5 / **calendario**

pag. 7 / **presentazioni**

pag. 9 / **appuntamenti *Sorsi d'Autore***

pag. 25 / **appuntamento *off***

pag. 30 / **info e contatti**

un progetto di



con il sostegno di



con la partecipazione di



media partner



Sorsi d'Autore

XVIII EDIZIONE '17



VILLA CORDELLINA
Montecchio Maggiore (VI)

GIOVEDÌ
22 GIUGNO
GIUSEPPE VESSICCHIO
e
GIUSEPPE MARIA RICCHIUTO
dialogano con
Davide BREGOLA



VILLA NOGAROLA
Castel d'Azzano (VR)

SABATO
24 GIUGNO
MAURO CORONA
e
LUIGI MAIERON
dialogano con
Massimo MAMOLI



VILLA FARSETTI
Santa Maria di Sala (VE)

VENERDÌ
30 GIUGNO
MILLY CARLUCCI
dialoga con
Cinzia TANI



VILLA BADOER
Fratta Polesine (RO)

DOMENICA
2 LUGLIO
FEDERICO RAMPINI
dialoga con
Luca TELESE

DA OLTRE 40 ANNI CI OCCUPIAMO DEL TUO BENESSERE, DAL SEME AL PRODOTTO.

COLTIVAZIONI BIOLOGICHE FITOTERAPIA COSMETICI FUNZIONALI



Sorsi d'Autore
XVIII EDIZIONE '17

Dal 1979 l'IRVV è impegnato nella catalogazione, nel restauro e nella valorizzazione delle Ville del territorio veneto e friulano, e cerca di promuovere iniziative per aprirne al pubblico parti talvolta nascoste e sconosciute.

Le Ville Venete costituiscono un patrimonio culturale di straordinaria importanza e dal forte potenziale turistico. Grazie al loro legame con la storia ed il territorio, sono diventate nei secoli custodi della memoria locale e rappresentano sicuramente una ricchezza a cui Istituzioni e privati devono guardare con un occhio di riguardo.

In questo contesto di valorizzazione si colloca *Sorsi d'Autore*, un talk show che crea un connubio perfetto tra i giornalisti, gli scrittori e i vini nelle sale e nei giardini di quattro Ville Venete, capaci di diventare a loro volta spettacolari protagoniste delle serate. È proprio grazie ad eventi come *Sorsi d'Autore* che le Ville possono accrescere la propria fama ed affermarsi come punto di riferimento culturale e turistico non solo a livello nazionale, ma anche internazionale.

Arch. Vincenzo Fabris
Commissario straordinario IRVV

Torna puntuale come ogni estate *Sorsi d'Autore*. Vino e parola che si contaminano in scenari d'incantevole fascino paesaggistico e architettonico. Si riconferma la formula consolidata, tra i mesi di giugno e luglio, con degustazioni guidate pomeridiane, visite alle ville e incontri serali.

Cultura del territorio e cultura della pagina: nelle ville di Montecchio Maggiore, Castel d'Azzano, Santa Maria di Sala e Fratta Polesine, personaggi illustri del giornalismo, della narrativa e dello spettacolo discuteranno delle loro ultime opere chiacchierando con sommelier dell'A.I.S.. Come sempre le serate si svolgeranno in un clima conviviale, nella forma di conversazioni aperte anche al pubblico presente. Questi i prestigiosi ospiti invitati: Giuseppe Vessicchio, Mauro Corona, Milly Carlucci e Federico Rampini.

Questa diciottesima edizione è stata possibile grazie alla collaborazione della *Regione del Veneto* e dell'*Istituto Regionale Ville Venete*, nonché delle tante realtà partner che hanno dato il loro prezioso sostegno.

Meri Malaguti
Direttore Generale Fondazione Aida

Qual è il segreto del benessere? Cosa fare per stare bene nel corpo e nello spirito? Porsi queste domande è il primo passo per capire l'importanza di un cambiamento nelle nostre abitudini quotidiane.

Specchiasol, eccellenza italiana nel settore fitoterapico e nella produzione di integratori alimentari e cosmetici, nasce per dare una risposta a questi interrogativi. L'erboristeria non è una moda ma è prima di tutto una cultura che unisce tradizione, tecnologia e scienza nella ricerca quotidiana del benessere naturale. I prodotti Specchiasol, attentamente controllati lungo tutta la filiera produttiva per garantire l'assoluta freschezza e qualità, sono disponibili in tutte le farmacie, parafarmacie ed erboristerie.

Specchiasol: Natura, Scienza, Salute.

Incontra il benessere su specchiasol.it - info@specchiasol.it



Natura Scienza Salute



Vieni a Trovarci al *Crich Corner*

Bisco Cioccolateria Caffé Letterario - via Barberia, 23 - Treviso



Via Lovara, 36
Montecchio Maggiore
Vicenza



VISITA GUIDATA ALLA VILLA
(ingresso a pagamento, necessaria prenotazione)
☎ 0444.696085
@ villa.cordellina@provincia.vicenza.it

con il patrocinio
e la collaborazione di



Provincia di
Vicenza



INCONTRO SERALE
(ingresso libero fino a esaurimento posti)



Città di
Montecchio Maggiore



VISITA GUIDATA ALLA VILLA • ORE 19.30



L'edificio fu progettato nel 1735 dall'architetto Massari per volere del celeberrimo avvocato Carlo Cordellina Molin come residenza della famiglia. Fu usato in seguito come collegio e nel 1954 passò a Vittorio Lombardi. Alla Provincia di Vicenza, attualmente proprietaria, va il merito dell'opera di restauro della villa.



INCONTRO CON L'AUTORE • ORE 21.00



GIUSEPPE VESSICCHIO

Diventato famoso al grande pubblico soprattutto per la sua pluriennale partecipazione al Festival di Sanremo. Musicista, arrangiatore, direttore d'orchestra e compositore, ha collaborato con numerosi artisti di fama internazionale, tra cui Andrea Bocelli, Ivana Spagna e Zucchero. A *Sorsi d'Autore* presenterà il suo ultimo libro *La musica fa crescere i pomodori*, in cui scrive della ricerca che sta conducendo e che evidenzia gli effetti positivi che l'ascolto di musica ha sull'uomo e sul mondo vegetale.



GIUSEPPE MARIA RICCHIUTO

Nel 1973 ha fondato Specchiasol, azienda che produce e commercializza integratori alimentari e cosmetici naturali, oggi punto di riferimento nel settore del benessere naturale. Giuseppe Maria Ricchiuto, nel 1973 ha scoperto la Propoli, portandola per primo in Italia, formulando un brevetto esclusivo per la decerazione e la purificazione, E.P.I.D. (Estratto di Propoli Idrodispersibile Decerata).



DIALOGANO CON

DAVIDE BREGOLA

Scrittore, giornalista pubblicista, direttore editoriale e organizzatore di eventi culturali. Ha pubblicato libri per adulti e bambini sulla Bellezza e la Felicità. Idea e conduce laboratori di scrittura per scuole e biblioteche. Nel 2013 ha pubblicato il suo primo romanzo *Tre allegri malfattori*, nel 2014 *L'acchiapparime*, nel 2017 *La vita segreta dei mammut in Pianura Padana*.



VINI IN DEGUSTAZIONE



La degustazione sarà completata dalla presentazione di alcuni prodotti gastronomici di:

Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOC
Crich bontà dolci e salate • *SALUMERIA di Eustacchio*

Sommelier **Gianpaolo Breda** | AIS Veneto



CAPITEL NICALÒ

Valpolicella DOC Superiore

Vino ottenuto dalle varietà di uve rosse coltivate sulle colline moreniche della Valpolicella. La metodologia di produzione di questo Valpolicella si avvale di una tecnica tradizionale del Veronese: l'appassimento delle uve. A seguito della parziale disidratazione le uve si arricchiscono naturalmente di zuccheri, aumenta poi l'estratto secco, le ceneri e il colore del vino. Durante l'appassimento si formano aromi prefermentativi, che si fondono poi con quelli terziari derivanti dalla maturazione del vino in botti di legno.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Amarone della Valpolicella DOCG

Questo vino è ottenuto da una scrupolosa selezione di uve, raccolte in vari vigneti situati sulle colline della Valpolicella (colline di Mezzane e di Tregnago) e appassite per 4 mesi in ambiente controllato, prima di essere pigiate. Affinato in botti di rovere di Slavonia per circa 3 anni, è un vino verticale di grande struttura e complessità, caratterizzato da grande equilibrio e ricchezza aromatica, perfetto per la gastronomia. L'Amarone che sa sorprendere!

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



"Non si può
avere tutto..."
Da noi sì.

HOTEL MEETING RISTORANTE BENESSERE



Dal 1653 una storia di accoglienza.
Villa Quaranta è il luogo
dove ogni scoperta supera le attese,
dove il cuore vince sulla mente,
dove i dettagli fanno davvero la differenza.
Lasciati andare. Al resto ci pensiamo noi.
www.villaquaranta.com

Q
VILLA QUARANTA
TOMMASI WINE HOTEL & SPA

Molto di più



*Villa Violini
Nogarola*

SABATO
24 GIUGNO

Via Castello, 26
Castel d'Azzano
Verona

Gli appuntamenti saranno
realizzati all'aperto.
In caso di maltempo la
manifestazione si svolgerà in
una sala interna della Villa.

DEGUSTAZIONE POMERIDIANA
(ingresso a pagamento) ☎ 045.8001471

VISITA GUIDATA ALLA VILLA
(ingresso gratuito, necessaria prenotazione)
☎ 045.9215925 @ biblioteca@comune.castel-d-azzano.vr.it

INCONTRO SERALE
(ingresso libero fino a esaurimento posti)

con il patrocinio
e la collaborazione di



DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI • ORE 18.30



VISITA GUIDATA ALLA VILLA • ORE 19.30



INCONTRO CON L'AUTORE • ORE 21.00



VINI IN DEGUSTAZIONE

In una sala della Villa potrete degustare, guidati da un sommelier dell' AIS, alcune selezioni proposte da:

PUNTOZERO

La degustazione sarà completata dalla presentazione di alcuni prodotti gastronomici di:

Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOC
Crich bontà dolci e salate • SALUMERIA di Eustacchio

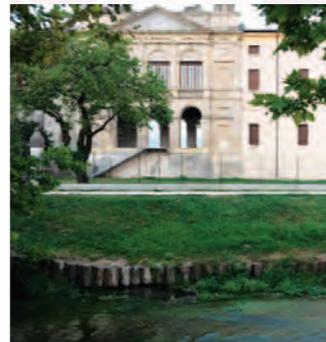


VIRGOLA: Il vitigno Syrah è uno dei più difficili da gestire, per la sua delicatezza. La grande sfida è quindi riuscire a proteggerlo da malattie e insidie, con grande sensibilità. Il risultato è Virgola: un vino di eccezionale eleganza e finezza, ricco, complesso, con note forti di frutta, spezie e terra.

DIMEZZO: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot sono i vitigni più generosi e che maggiormente si sono adattati ai Terroir e ai climi più diversi, dando sempre risultati buoni se non eccellenti. Dimezzo è un matrimonio di sapori e profumi che mette insieme potenza ed eleganza in una beva dolce e armoniosa.

PUNTO: Il Merlot è riconosciuto come un vitigno di grande potenza, generoso nella quantità. Se gestito nella vigoria e produzione dà risultati eccellenti in qualità e personalità, tanto da essere considerato uno dei più grandi vini al mondo. Questo è *Punto*: potenza, concentrazione, complessità e grande eleganza.

Sommelier **Marco Aldegheri** | AIS Veneto



Detta anche "Il Castello" e sorta probabilmente fin dai tempi dell'insediamento dei Nogarola nel territorio veronese, fu interamente ricostruita all'inizio dell'Ottocento dall'architetto ticinese Simone Cantoni. Dopo la morte dell'ultimo erede è diventata nel 1997 sede del Comune.



MAURO CORONA

Scrittore, alpinista e scultore di fama internazionale, conta più di trenta libri pubblicati. Nei suoi romanzi affronta tematiche quali il rapporto tra uomo e natura e tra radici e progresso economico e tecnologico. A *Sorsi d'Autore* presenterà il libro *Quasi niente*, scritto con Luigi Maieron, in cui rievoca uomini e donne comuni che hanno saputo tramandare la memoria di chi ha vissuto e continua a vivere nelle piccole valli.

LUIGI MAIERON

Nel 1993, nel 1995 e nel 2012 ha vinto il Festival del Canto Friulano e nel 1997 il Premio Friùl. Ha avviato una collaborazione artistica con Mauro Corona e Toni Capuozzo con lo spettacolo *Tre uomini di parola*. Nel 2002 ha pubblicato l'album *Si Vif*, ottenendo un ottimo successo di critica e collocandosi al secondo posto al Premio Tenco. Nel 2011 ha prodotto l'album *Vino, tabacco e cielo* (2011).



DIALOGANO CON MASSIMO MAMOLI

Laureato in Economia e Commercio, dal 2013 è Docente a contratto all'Università di Padova e dal 2016 all'Università degli Studi di Milano. Dal 2010 è vicedirettore del *Corriere del Veneto*.



IDEA

Cabernet Sauvignon

Un vino non troppo impegnativo ma che rappresenta il carattere del Cabernet. *Idea* è un equilibrio eccezionale su un esile lineamento, dove ogni elemento è a definizione del vitigno e del territorio. Si presta a molte combinazioni, ma prima di tutto è, nella sua aristocraticità, ugualmente facile da bere.



TRASPARENZA

Pinot Bianco

Elegante, pulito, fresco, fragrante, facile da bere ed abbinare ad aperitivi, minestre, pesce. Comunque ricco e complesso a buon carattere del vitigno e terreno che lo ospita.



ASIAGO
FORMAGGIO DOP

IL SAPORE DELLA NOSTRA ANIMA.



Fresco o Stagionato, in ogni fetta di formaggio Asiago DOP c'è una storia millenaria fatta di tradizioni alpine che si conservano e si arricchiscono ogni giorno. Oggi il marchio DOP garantisce l'eccellenza e le origini di questa prelibatezza naturale: genuina per i più piccoli, appetitosa per gli adulti, irresistibile per ogni palato.

CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

formaggioasiago.it



Villa Farsetti

VENERDÌ
30 GIUGNO



Via Roma, 1
Santa Maria di Sala
Venezia

Gli appuntamenti saranno realizzati all'aperto. In caso di maltempo la manifestazione si svolgerà in una sala interna della Villa.



DEGUSTAZIONE POMERIDIANA
(ingresso a pagamento) ☎ 045.8001471



VISITA GUIDATA ALLA VILLA
(ingresso gratuito, necessaria prenotazione)
☎ 347.4156093 @ info@arcipirola.it



INCONTRO SERALE
(ingresso libero fino a esaurimento posti)

con il patrocinio
e la collaborazione di



Città metropolitana
di Venezia



Con il Patrocinio del Comune di
SANTA MARIA DI SALA
(Venezia)



DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI • ORE 18.30



VISITA GUIDATA ALLA VILLA • ORE 19.30



INCONTRO CON L'AUTORE • ORE 21.00



VINI IN DEGUSTAZIONE

In una sala della Villa potrete degustare, guidati da un sommelier dell' AIS, alcune selezioni proposte da:



La degustazione sarà completata dalla presentazione di alcuni prodotti gastronomici di:
Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOC
Crich bontà dolci e salate • SALUMERIA di Eustacchio



A metà del '700, l'abate Filippo Farsetti fece progettare e costruire la grandiosa villa in stile rococò, dall'architetto senese Paolo Posi. La proprietà è del Comune che ha recuperato il vastissimo parco, che conteneva un pregiato orto botanico, e la residenza principale che ospita eventi culturali.



MILLY CARLUCCI

Conduttrice e autrice televisiva. Dal 2005 presenta con grandissimo successo *Ballando con le stelle*, il più longevo varietà della Rai, di cui è anche direttore artistico. Nel 2004 è stata insignita dal Presidente Carlo Azeglio Ciampi dell'onorificenza di Ufficiale Ordine al Merito della Repubblica Italiana, e successivamente nel 2013 dal Presidente Giorgio Napolitano dell'onorificenza di Commendatore Ordine al Merito della Repubblica Italiana. A *Sorsi d'Autore* presenterà il libro *Il meglio di te*, in cui raccoglie metodi e accorgimenti, sperimentati personalmente negli anni, per mantenersi in forma, curare il proprio aspetto e trovare ogni giorno energia ed entusiasmo.

DIALOGA CON CINZIA TANI



Scrittrice, giornalista, autrice e conduttrice radiotelevisiva, nel 2004 è stata insignita dal Presidente Carlo Azeglio 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. *Mixer Cultura*, *Fantastica-Mente*, *Il Caffè* e *Sabato Giallo* sono alcuni dei programmi da lei condotti.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Il fiore all'occhiello della famiglia Tommasi. La grande finezza e struttura, dal sapore complesso e vellutato, rendono questo vino unico.

Colore: Rosso rubino intenso;
Profumo: Intenso, di grande finezza, con sentori di ciliegia matura e prugna;
Gusto: Complesso, vellutato e corposo, con tipiche caratteristiche di uva appassita.

LE FORNACI - LUGANA

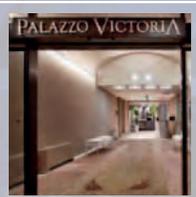
Il *Lugana* nasce in un terroir unico, la Lugana, che si estende a sud del lago di Garda, dove trae sapidità, struttura, schiettezza, intensità e carattere.

Colore: Giallo paglierino brillante con tenui riflessi verdi;
Profumo: Fragrante e fruttato, con piacevoli sensazioni di frutta tropicale;
Gusto: Secco e rotondo al palato con un'elegante freschezza, armonico.

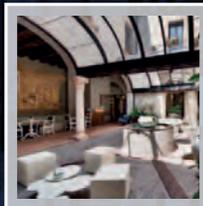
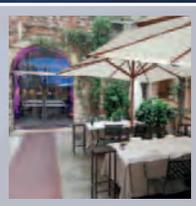


Sommelier **Francesca Penzo** | AIS Veneto

PALAZZO VICTORIA



Palazzo Victoria luogo di storia antica, di tradizione ma anche luogo d'incontri e scambio di culture. Potrete ammirare reperti romani, o prendere parte a un evento speciale, da una sfilata di moda, al brunch, a un concerto o semplicemente potrete godervi un aperitivo speciale nel nostro Victoria Lounge e Cafè o una splendida cena nel nostro ristorante Borsari 36 o nella bellissima Piazzetta di Borsari 36 immersa in una corte trecentesca e alberi d'ulivo.



📍 Via Adua 8, 37121 Verona
Per prenotazioni:
☎ +39 045.596.508
✉ info@palazzovictoria.com
🏠 palazzovictoria.com

RECOARO



Unica come le sue montagne

L'Acqua Oligominerale RECOARO, da sempre apprezzata per la sua leggerezza ed il basso contenuto di sodio, nasce nell'incantevole Conca di Smeraldo, in un'area protetta ed incontaminata circondata dalle Piccole Dolomiti.

L'Acqua Oligominerale RECOARO ha un gusto unico, eccezionale come il suo luogo di origine.

www.recoaro.it



Villa Badoer

DOMENICA 2 LUGLIO



Via G. Tasso, 3
Fratte Polesine
Rovigo

Gli appuntamenti saranno realizzati all'aperto. In caso di maltempo la manifestazione si svolgerà in una sala interna della Villa.



DEGUSTAZIONE POMERIDIANA
(ingresso a pagamento) ☎ 045.8001471



VISITA GUIDATA ALLA VILLA
(ingresso a pagamento, necessaria prenotazione)
☎ 0425/386364 - 386381 @ info@villabadoer.it



INCONTRO SERALE
(ingresso libero fino a esaurimento posti)

con il patrocinio
e la collaborazione di





DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI • ORE 18.30

In una sala della Villa potrete degustare, guidati da un sommelier dell' AIS, alcune selezioni proposte da:



PIOVENE
PORTO GODI

La degustazione sarà completata dalla presentazione di alcuni prodotti gastronomici di:

Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOC
Crich bontà dolci e salate • SALUMERIA di Eustacchio



SAUVIGNON

DOC Colli Berici / Vigneto Fostine

Il *Sauvignon* DOC Colli Berici vigneto Fostine è affinato in acciaio. Di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, il vino presenta un profumo deciso e le caratteristiche note di pesca, albicocca, salvia e menta.

Il sapore è intenso e ben bilanciato.

TAI ROSSO

DOC Colli Berici / Vigneto Fostine

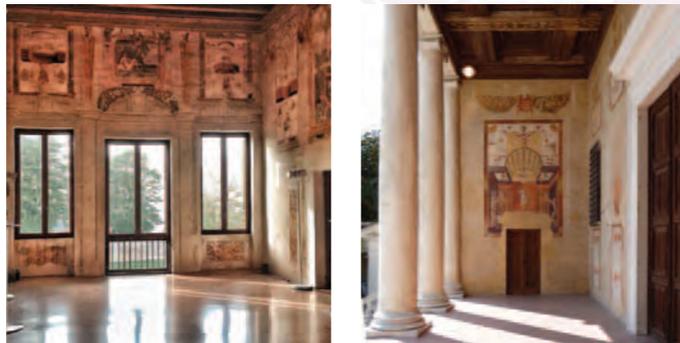
Il *Tai Rosso* è il vino tipico dei Colli Berici. Di colore rosso rubino, il vino presenta sentori di frutti di bosco (lampone, fragolina di bosco e ciliegia) e marcate note floreali, che lasciano spazio a una nota speziata. Vino di facile beva, al gusto presenta finezze gustative.



Sommelier **Emanuela Pregnotato** | AIS Veneto



VISITA GUIDATA ALLA VILLA • ORE 19.30



Pensata e realizzata nel 1556 da Andrea Palladio per volontà del nobile veneziano Francesco Badoer. La villa rappresentava il segno visibile della loro presenza sul territorio. Dopo alcuni passaggi è diventata infine di proprietà della Provincia di Rovigo. Dal 1996 fa parte del patrimonio dell'umanità dell'UNESCO.



INCONTRO CON L'AUTORE • ORE 21.00



FEDERICO RAMPINI

Corrispondente della «Repubblica» da New York, ha esordito come giornalista nel 1979. Editorialista, inviato e corrispondente a Parigi, Bruxelles, San Francisco, Pechino, ha insegnato alle università di Berkeley, Shanghai, e alla Sda-Bocconi. È membro del Council on Foreign Relations, Think tank americano di relazioni internazionali. Nel 2005 ha vinto il premio Luigi Barzini per il giornalismo. Con il pamphlet *Il tradimento* denuncia gli errori di valutazione delle nostre classi dirigenti di fronte alle grandi sfide del nostro tempo: la crisi economica, la globalizzazione, l'immigrazione, il terrorismo.

DIALOGA CON

LUCA TELESE

Giornalista, scrittore e autore televisivo, ha collaborato con *L'Unità*, *Il Manifesto*, *Il Messaggero*, *Il Foglio* e *Il Fatto Quotidiano*. Ha condotto i programmi *Matrix* e *Bianco e Nero* e attualmente conduce *In Onda Estate*. Tra il 2003 e il 2011 ha pubblicato sei libri e dal 2007 dirige per *Sperling & Kupfer* la collana *Le radici del presente*.



VINI IN DEGUSTAZIONE



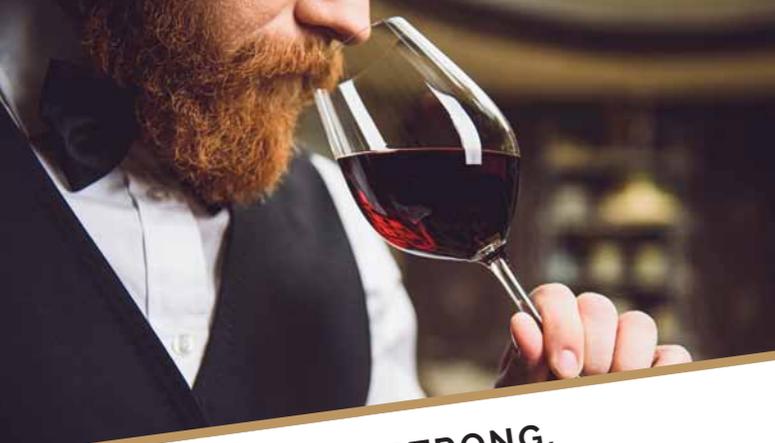
MATTARELLA

Vitigno a bacca bianca coltivato da tempo nei comuni polesani di Trecenta e Giacciano. L'uva ha maturazione tardiva con buona acidità ed elevato grado brix. Il vino si presenta di colore giallo oro, sorprendente freschezza e mineralità con pesci ai ferri o fritti, carni bianche grigliate, adatto anche come aperitivo (se spumantizzato).

TURCHETTA

Vitigno a bacca nera originario del Polesine già descritto nel 7/800 dagli ampleografi dell'epoca. Molto resistente alle crittogame, produce un'uva con caratteristiche uniche da cui si ricava un vino dalla colorazione molto intensa. Sensorialmente presenta sentori di viola e marasca con giusta nota amara. Ideale per accompagnare grigliate di carne o salumi stagionati.





BRILLIANT, STRONG,
UNBREAKABLE. LIKE YOU.



Drink Safe è la linea di prodotti per vino, birra e cocktail che seduce senza rischi: trasparente come il vetro, ma infrangibile perché creata con tecno-polimeri di ultima generazione. Perfetta per eventi outdoor, sicura per alimenti e riciclabile.

DRINK SAFE



GOLDPLAST
premium tableware

Visita goldplast.com e unisciti a noi anche sui social: [#thisisgoldplast](https://www.instagram.com/thisisgoldplast) [f](https://www.facebook.com/thisisgoldplast) [@](https://www.twitter.com/thisisgoldplast) [v](https://www.youtube.com/thisisgoldplast) [in](https://www.linkedin.com/thisisgoldplast)

GRAND HOTEL
***** *des ARTS*

The Art Hotel in the City of Art



Storia, fascino, arte... e 57 modi di dormire in 5 declinazioni del lusso dove nulla è lasciato al caso. La scenografica location lo caratterizza da sempre facendone l'albergo cittadino per eccellenza; lì, sul grande corso che con lo sguardo abbraccia la bellissima Piazza Brà e la famosa Arena, sede di molti eventi culturali e dell'omonima rassegna lirica.

History, charm, art... and 57 ways to sleep in 5 luxury declinations where nothing is left to chance. The city hotel par excellence due to its scenic location; on the main boulevard and overlooking the beautiful Piazza Brà and the famous Arena, home to many cultural events and the worldwide famous lyric opera.

Verona
Corso Porta Nuova 105
Tel: +39 045 595600
www.grandhotel.vr.it



Sorsi d'Autore
XVIII EDITION '17

From **June the 22nd to July the 2nd**, culture meets prestigious wine tastings in the gorgeous setting of **venetian villas**, to celebrate the historical landscape and **wine&food** regional heritage.

In the evening events, which will include two free wine degustations, renowned **writers and journalists** will talk with their audience about **culture and literature** and their lives and careers.

During the afternoon and just on reservation, professional sommeliers will lead you to taste the best selections of wines from all the Veneto Region.

Following the afternoon tastings, you can also book **a guided tour** to discover the hidden beauties of Venetian Villas.

For info, schedule and reservations you can get in touch with **Fondazione AIDA**

[f](https://www.facebook.com/fondazioneaida) +39 045.8001471 info@sorsidautore.it www.fondazioneaida.it



MARTEDÌ
20 GIUGNO
ORE 11.00, 15.00, 17.00, 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: Prosecco Sant'Anna
Ronco delle mele Coglio • Cabernet Sant'Anna • Amarone Saltara
Sommelier: Celegato Gianpier Delegato AIS





+39 0422.491659
@ info@salumeria-eustacchio.it
www.salumeria-eustacchio.it

NCCLUCA

Noleggio Con Conducente Taxi Privato
Transfer Con Autista

AUTONOLEGGIO PACCHIN
NOLEGGIO AUTO E MINIVAN CON CONDUCENTE
ROVIGO

tel.: +39 335.7067113 - 335.1490475
whatsapp: +39 335.7067113
mail: info@nccluca.it • web: www.nccluca.it



Aldo Pizzghella

*system integrator
prestampa Arti Grafiche*

Supporto Tecnico ed Istruzione
Apple Macintosh, Adobe CreativeSuite, Filemaker,
Workflow Agfa Apogee, Open Source Arduino

tel: 347.22.88.491 /email: aldo@aldopi.it / www.aldopi.it

OENOFRANCE

Dal 1943

Creata da oltre mezzo secolo dalla volontà di due uomini, i Signori Dardant e Tournel, Oenofrance immagina e crea prodotti enologici in funzione delle problematiche incontrate sul campo. Pilastro della storia dell'enologia, Oenofrance è presente nella maggior parte dei paesi viticoli: Francia, Italia, Spagna, Cina, Australia, Stati Uniti e Cile. Oggi il nostro dipartimento Ricerca e Sviluppo lavora per proporre ai viticoltori ed enologi gli strumenti più performanti per ricavare il meglio dall'uva e s'impegna a fornire loro un sostegno tecnico.

www.oenofrance.it

UnipolSai

ASSICURAZIONI

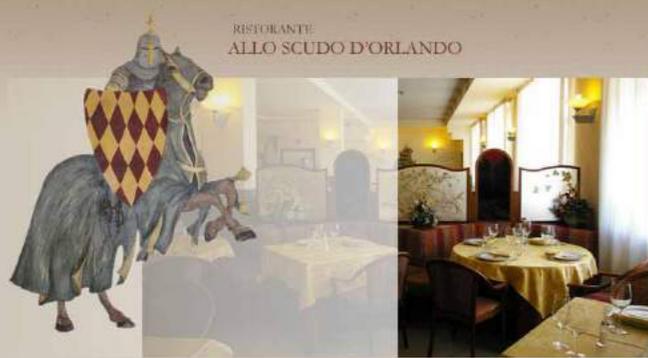


Divisione

Agenzia "San Bonifacio"

di Tenero A. & Tenero R. snc
Via Moscardo 2a - San Bonifacio (Vr)
Tel. 045.6102429 - Fax 045.6103451
e-mail: info@tenero.it

RISTORANTE
ALLO SCUDO D'ORLANDO



RISTORANTE SPECIALITÀ PESCE DI MARE VERONA
Castel D'Azzano - Via Scuderlando, 120
☎ 045.8520512 🌐 www.scudodorlando.it

ALBERGO • RISTORANTE

Palladio srl
da Franco

Via Giovanni Tasso, 25 - 45025 Fratta Polesine (RO)
Cell. **347 3884001**
www.albergoristorantepalladio.com

L'AGRITURISMO DOVE GUSTARSI
LE CARNI ALLO SPIEDO



Peccati della terra

www.aziendalorenzato.com
Via Campestrini Vecchia 16,
Montecchio Maggiore - Vicenza
340 6008417 - 340 0639049
lorenzato_flavio@hotmail.it

• DA BEPI •

RISTORANTE PIZZERIA
SPECIALITÀ PESCE



VIA LUXORE N. 1 • SANTA MARIA DI SALA
☎ 041.5760400 | @ OTELLO.SRL@LIBERO.IT

**Direzione Generale**

Meri Malaguti
Roberto Terribile

Coordinamento Organizzativo

Alfredo Saladini

Segreteria Organizzativa

Martina Donatelli
Martina Villagrossi
Nicoletta Ferrara

Comunicazione e Ufficio Stampa

Ares Coccini Gailli
Lara Trivellin

Logistica

Leonardo Sartori
Chiara Baronchelli
Mattia Tosadori

Amministrazione

Valentina Andrian
Marina Piacenza
Debora Zecchinelli

Tecnici

Riccardo Carbone
Simone Meneghelli
Matteo Lodigiani

Progetto Grafico

Andrea Altomani
Andrea Masotto
Silvia Benigni

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.youtube.com/channel/UCFondazioneAida)

📧 info@sorsidautore.it

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

