

Sorsi d'Autore

XVII EDIZIONE

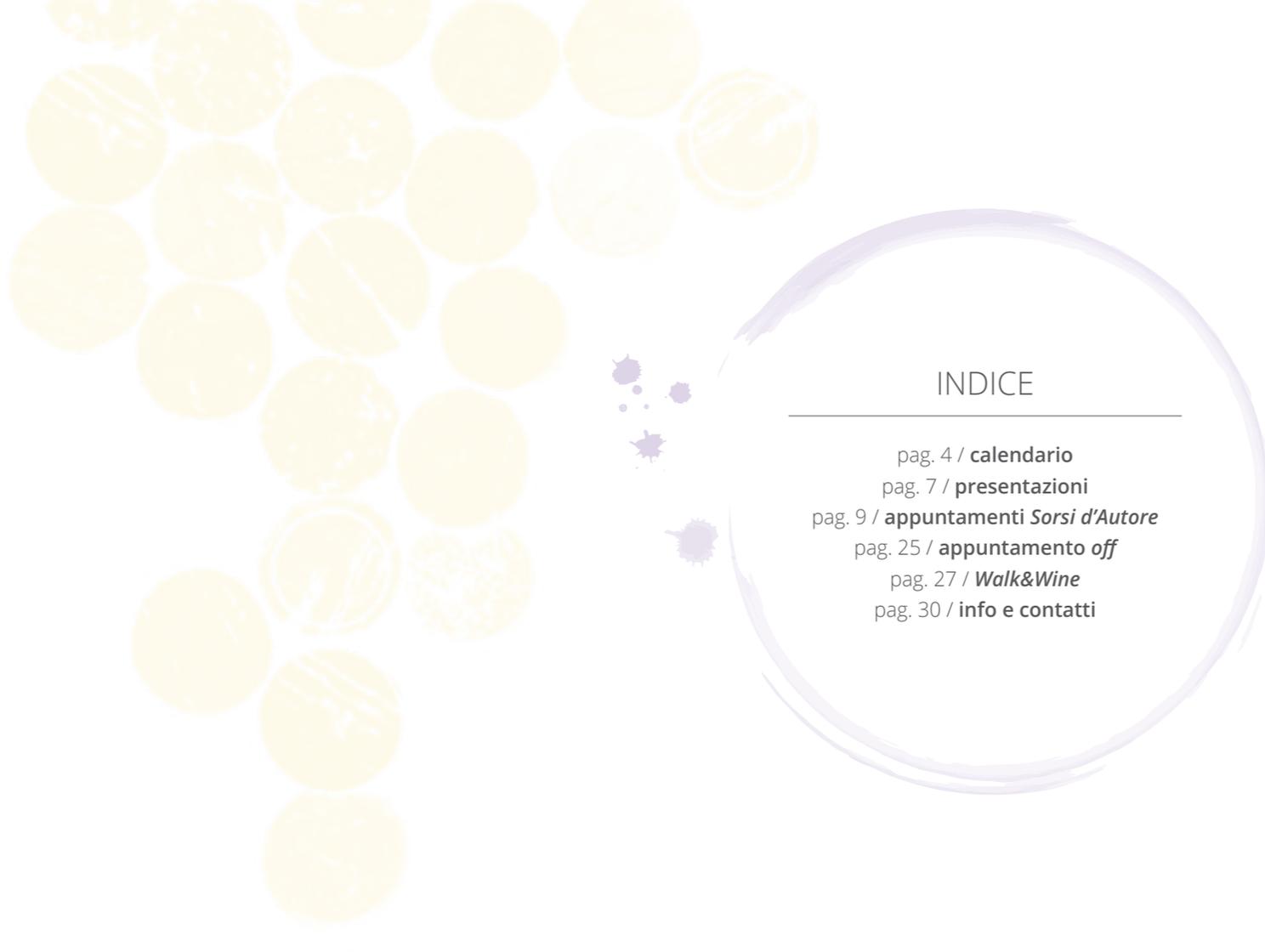


LE VILLE VENETE
un patrimonio da vivere

2016

VENETIAN VILLAS
a heritage to be discovered





INDICE

pag. 4 / **calendario**

pag. 7 / **presentazioni**

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

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

pag. 27 / ***Walk&Wine***

pag. 30 / **info e contatti**

Sorsi d'Autore

XVII EDIZIONE



VILLA EMO
Fanzolo di Veduggio (TV)

DOMENICA
26 GIUGNO

SIMONETTA
AGNELLO HORNBY

introduce
Elena Chemello



VILLA NOGAROLA
Castel d'Azzano (VR)

LUNEDÌ
27 GIUGNO

ALAN
FRIEDMAN

dialoga con
Luca Telese



VILLA VALMARANA
Vicenza (VI)

SABATO
2 LUGLIO

MATTHEW THOMAS

dialoga con
Giulio D'Antona
traduttrice
Vincenza Righetti



VILLA BADOER
Fratta Polesine (RO)

DOMENICA
3 LUGLIO

ANDREA GOLINO
Show cooking
LEONARDO LUCARELLI

conduce
Francesca Visentin

un progetto di



con il sostegno di



DOTTORGIANMARIAAMATORI



con la partecipazione di



PIOVENE PORTO GODI



media partner



printed by
pixartprinting

CI VUOLE PASSIONE PER RAGGIUNGERE

L'ECCELLENZA



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO

discoverproseccowine.it

prosecco.wine

info@consorzioprosecco.it



BELLUNO · GORIZIA · PADOVA · PORDENONE · TREVISO · TRIESTE · UDINE · VENEZIA · VICENZA

ISTITUTO REGIONALE VILLE VENETE

Dal 1979 l'IRVV è impegnato nella catalogazione, nel restauro e nella valorizzazione delle Ville del territorio veneto e friulano.

L'Istituto ha promosso la conoscenza delle Ville Venete incentivandone innovative opportunità di sviluppo culturale ed economico.

Ha realizzato progetti a favore della cultura e del turismo accessibile, suggerendo possibili percorsi didattici di eccellenza, accompagnando migliaia di studenti a visitare il patrimonio culturale, promuovendo la realizzazione di manifestazioni di eccellenza.

L'IRVV ha sostenuto studi, ricerche, convegni, mostre, concerti, spettacoli, aprendo al pubblico luoghi, talora nascosti e sconosciuti.

Un patrimonio che, grazie all'attività dell'Istituto, si conferma testimonianza inestimabile della nostra storia e rappresenta un punto di riferimento di primaria importanza, anche in quanto prodotto turistico, nel panorama nazionale e internazionale.

ASSOCIAZIONE VILLE VENETE

Sorsi d'Autore porta personaggi celebri, opinioni e artisti tra la gente, con accompagnamento di vini eccellenti. Un talk show condotto da giornalisti e scrittori all'interno o nel parco di ville pubbliche e private, magnifici contenitori ma anche spettacolari protagonisti delle serate.

Dove l'attenzione delle Istituzioni deve essere concreta nei confronti delle Ville per garantirne la conservazione e la tutela (essendo beni legati alla storia e alle radici culturali del territorio, ne sono la buona memoria), compito dei privati è quello di assicurarne la continuità e, nel caso delle ville aperte al turismo, grazie agli eventi come *Sorsi d'Autore*, di arricchirne il vissuto e di accrescerne la fama. E d'altra parte un dialogo costruttivo tra pubblico e privato, tra proprietari delle Ville Venete e Istituzioni, deve estrinsecarsi sia nel sostegno del progetto di crescita culturale del territorio cui le ville appartengono, che nel turismo internazionale che i privati-imprenditori promuovono.

Grazie alla Villa aperta-Bene-Comune il beneficio va alla Villa che potrà sopravvivere anche per le generazioni future, ma soprattutto all'indotto che la stessa genera (rapporto uno a quattro, un euro per la villa, quattro per il territorio) e di conseguenza all'occupazione, in particolare quella giovanile. *Sorsi d'Autore* coniuga la Villa con il territorio, come un tempo, quando con la Santa Agricoltura di Alvisè Cornaro Ville e territori erano un tutt'uno.

Arch. Vincenzo Fabris
Commissario Straordinario IRVV

Alberto Passi
Presidente Associazione Ville Venete

LA MANIFESTAZIONE

Siamo alla diciassettesima edizione di *Sorsi d'Autore*: una manifestazione che continua a raccontare con passione la storia e la tradizione delle eccellenze vitivinicole, agroalimentari e paesaggistiche del Veneto.

Nello scenario delle splendide Ville Venete di Fanzolo di Vedelago (TV), Castel d'Azzano (VR), Vicenza e Fratta Polesine (RO), saranno nostri ospiti alcuni dei nomi di spicco della letteratura e del giornalismo italiano quali Simonetta Agnello Hornby, Alan Friedman e Luca Telese, Andrea Golino e Leonardo Lucarelli.

A questi si aggiunge un appuntamento di *Sorsi International* con lo scrittore americano Matthew Thomas presentato da Giulio D'Antona.

Grazie alla guida esperta dei sommelier AIS Veneto, ogni incontro sarà accompagnato da degustazioni enogastronomiche con prodotti e vini offerti dai partner della manifestazione.

Si potranno poi visitare gli interni delle ville, partecipare alle degustazioni guidate pomeridiane di vini e formaggi e al *Walk&Wine* tra i terroir di Gambellara.

Meri Malaguti

Direttore Generale Fondazione Aida



www.crich.it



Made in Italy



DOMENICA
26 GIUGNO

VILLA EMO

Via Stazione, 5
Fanzolo di Veduggio (TV)

ORE 18.30
DEGUSTAZIONE VINI 

ORE 19.30
VISITA GUIDATA 

ORE 21.00
INCONTRO 

DEGUSTAZIONI (ingresso a pagamento)
www.faberest.com

VISITA GUIDATA (ingresso a pagamento)
☎ 042.3476334
@ info@villaemo.tv.it

INCONTRO
(ingresso libero fino a esaurimento posti)
Fondazione Aida
☎ 045.8001471 / 045.595284
@ info@sorsidautore.it



ORE 18.30
DEGUSTAZIONE VINI



ORE 19.30
VISITA GUIDATA ALLA VILLA



ORE 21.00
INCONTRO CON L'AUTORE



VINI IN DEGUSTAZIONE DURANTE L'INCONTRO

Villa Emo

Via Stazione, 5
Fanzolo di Veduggio
Treviso

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

con il patrocinio di



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



Rosato IGT Veneto
Verduzzo IGT Veneto
Merlot DOC Venezia
Pinot Grigio DOC Venezia

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
Angela Rech
Referente Didattica AIS Belluno



La villa, costruita da Palladio tra il 1556 e il 1560, per la ricca famiglia veneziana degli Emo, rappresenta il più compiuto modello di villa-fattoria realizzato dall'architetto. L'essenzialità delle linee e simmetrie esterne, si contrappone a una ricca decorazione interna ad affresco opera del pittore Giambattista Zelotti. Villa Emo è, dal 1996, inserita nella lista dei beni Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO.



L'OSPITE SIMONETTA AGNELLO HORNBY

Come avvocato per minori, a Londra si è occupata in particolar modo delle comunità nera e musulmana. *La Mennulara*, il suo primo romanzo, pubblicato nel 2002 è stato un vero e proprio caso letterario, a lungo ai vertici delle classifiche. Tra gli altri suoi successi ricordiamo *Boccamurata* (2007) e *Caffè Amaro* (2016). Ha condotto un programma tv ispirato al cibo che si è poi trasformato in un libro: *Il pranzo di Mosè*. Dal 2008, pur continuando a esercitare l'attività di avvocato, si dedica principalmente alla scrittura.

INTRODUCE

ELENA CHEMELLO

Giornalista Rai, collabora da anni con Rai Tg Veneto, in qualità di conduttrice e corrispondente.



Il Fresco
Prosecco DOC Treviso Spumante

Fragrante e fruttato, *Il Fresco* è ottenuto da uve provenienti dalla provincia di Treviso, area particolarmente vocata e di tradizione all'interno della più vasta DOC Prosecco. *Il Fresco*, fresche ed accattivanti bollicine, è simbolo di stile di vita italiano, premiato per undici volte consecutive come *Prosecco dell'Anno* in Germania (fonte rivista *Weinwirtschaft*).



RISCIÒ FOR ALL

IN CITTÀ, PIANURA E COLLINA... DIVERTIMENTO FOR ALL

Il risciò è un velocipede a pedalata assistita dotato di un pannello fotovoltaico che può trasportare due persone, oltre al pediatore. Questo mezzo offre la possibilità di conoscere lo splendido territorio veronese ad anziani, disabili e a chiunque voglia muoversi in compagnia in modo slow e divertente. Accompagnati dal nostro conduttore, potrete conoscere Verona e la sua provincia, provando nuove esperienze ed emozioni: dalla pianura alla collina! Il servizio si effettua su prenotazione, tutta la settimana, compresa domenica e festivi.

IN THE CITY OF VERONA, IN THE PLAIN OR IN THE HILLS... FUN FOR ALL

A risciò is an electric tricycle with a photovoltaic system for the transport of two persons plus the driver. Risciò offers the persons with sensory and mobility disabilities and tourists in general the opportunities to enjoy the pleasant territory of Verona in a slow and nice way. Discover Verona and its Province, enjoying new experience and emotions: you can go from the plain to the hill. The service is available all week by reservation, included Sunday and holiday.



Impresa sociale CLV

Lungadige Galtarossa, 22 - Verona
☎ 345.1780368 - 340.7739525
✉ info@veronaforall.it 🌐 www.veronaforall.it
📍 www.riscioverona.it



LUNEDÌ
27 GIUGNO

VILLA VIOLINI NOGAROLA

SEDE MUNICIPALE • Via Castello, 26
Castel d'Azzano (VR)

ORE 18.30
DEGUSTAZIONE VINI 

ORE 19.30
VISITA GUIDATA 

ORE 21.00
INCONTRO 

DEGUSTAZIONI (ingresso a pagamento)
www.faberest.com

VISITA GUIDATA (ingresso gratuito)
☎ 045.9215925

INCONTRO
(ingresso libero fino a esaurimento posti)
Fondazione Aida
☎ 045.8001471 / 045.595284
✉ info@sorsidautore.it



ORE 18.30
DEGUSTAZIONE VINI



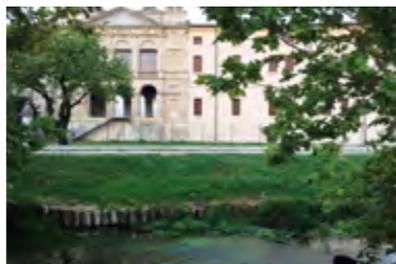
Via Castello, 26
Castel d'Azzano
Verona

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

con il patrocinio di



ORE 19.30
VISITA GUIDATA ALLA VILLA



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.



ORE 21.00
INCONTRO CON L'AUTORE



L'OSPITE

ALAN FRIEDMAN

Giornalista, scrittore e conduttore televisivo statunitense, nonché esperto internazionale di economia, è stato per ben 14 anni corrispondente del *Financial Times*. Autore di svariati libri di successo, tra cui ricordiamo *Ammazziamo il Gattopardo* e *Tutto in famiglia*, ispirato alla famiglia Agnelli. La sua ultima opera *My way. Berlusconi si racconta a Friedman* è stato tradotto in più di 30 paesi.



DIALOGA CON

LUCA TELESE

Giornalista, scrittore e autore televisivo, inizia la sua carriera collaborando con *L'Unità*, *Il Manifesto*, *Il Messaggero* e *Il Foglio*. Attualmente conduce il programma *Matrix*. Dirige per Sperling&Kupfer la collana *Le radici del presente*, dedicata alle storie del passato prossimo del nostro paese.



VINI IN DEGUSTAZIONE DURANTE L'INCONTRO



VALDO
DAL 1926 A VALDOBBIADENE

Millesimato
Prosecco Treviso DOC

Vino Spumante Millesimato Prosecco DOC ottenuto con uve di un'unica vendemmia provenienti dalla provincia di Treviso. Vendemmiato durante l'ultima settimana di settembre, al più alto livello di maturazione. Grazie a questa procedura le caratteristiche aromatiche e fruttate originarie del vitigno vengono maggiormente esaltate. Colore giallo paglierino e profumo tipicamente fruttato, con sentore di mela golden. Carattere clean-cut e personalità dal sapore armonico, sapido e aromatico.

Fine perlage.

Fine occhiatura.

Asiago Stagionato DOP:
pregiato, inimitabile, irresistibile.

Come i migliori spumanti, seduce la vista con il colore paglierino intenso e l'occhiatura simile al perlage. Stuzzica il palato con la consistenza compatta ed il sapore ricco e corposo, conquista l'olfatto con ampie sfumature di lievito e frutta secca. Nel rispetto dell'antica tradizione tutelata dal Consorzio, nasce l'Asiago Stagionato DOP. Un piacere autentico, squisito, da degustare.

CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO - www.formaggioasiago.it



SABATO
2 LUGLIO

VILLA VALMARANA AI NANI

Via dei Nani, 8
Vicenza (VI)

ORE 17.30
DEGUSTAZIONE FORMAGGI 

ORE 18.30
DEGUSTAZIONE VINI 

ORE 19.30
VISITA GUIDATA AGLI INTERNI 

ORE 21.00
INCONTRO 

DEGUSTAZIONI (ingresso a pagamento)
www.faberest.com

VISITA GUIDATA (ingresso a pagamento)
☎ 044.4321803
@ info@villavalmarana.com

INCONTRO
(ingresso libero fino a esaurimento posti)

Fondazione Aida
☎ 045.8001471 / 045.595284
@ info@sorsidautore.it



ORE 17.30

DEGUSTAZIONE FORMAGGI

Guidati da Alberto Marangon (Laboratorio analisi sensoriale - Veneto Agricoltura) sarà possibile capire l'evoluzione delle caratteristiche sensoriali di un formaggio attraverso la degustazione di diverse stagionature, offerte dal Consorzio tutela Asiago DOP.

La degustazione prevede la valutazione sensoriale secondo i criteri espressi dal Disciplinare di produzione, che stabilisce anche le caratteristiche di riconoscimento del formaggio Asiago di origine protetta; attualmente il formaggio Asiago, è tra le poche denominazioni in Italia che ha scelto di essere regolarmente monitorato nelle proprie caratteristiche sensoriali, prima di essere posto in commercio.



Via dei Nani, 8
Vicenza

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

con il patrocinio di



Provincia di
Vicenza



Comune di
Vicenza



ORE 18.30

DEGUSTAZIONE VINI

Durante questa attività potrete degustare, guidati da un sommelier dell' AIS, alcune selezioni proposte da:



PIOVENE
PORTO GODI

Sauvignon DOC Colli Berici
Tai Rosso DOC Colli Berici

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

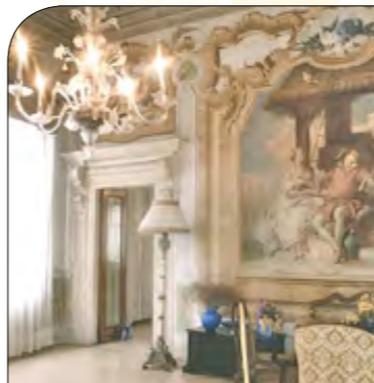
Consorzio di tutela
del formaggio Asiago DOC
Crich bontà dolci e salate
Salumeria di Eustacchio

Sommelier
Michael Flanigan
Delegato AIS Vicenza



ORE 19.30

VISITA GUIDATA AGLI INTERNI DELLA VILLA



Villa Valmarana ai Nani è uno splendido sito architettonico e artistico composto da tre edifici. La Palazzina e la Foresteria sono affrescate da Giambattista e Giandomenico Tiepolo. La Villa viene universalmente considerata il vertice espressivo della pittura del Settecento e la testimonianza più alta del genio dei Tiepolo.



ORE 21.00

INCONTRO CON L'AUTORE



L'OSPITE

MATTHEW
THOMAS

Nato e cresciuto a New York. Il suo romanzo *Non siamo più noi stessi*, entrato nella classifica dei bestseller del *New York Times* è stato inoltre tra i 100 Notable Books del 2014. *Publishers Weekly*, *Barnes & Noble*, *Amazon* e *Apple* l'hanno considerato uno dei più bei libri dell'anno.

DIALOGA CON

GIULIO D'ANTONA

Nato a Milano nel 1984, è uno dei più giovani e profondi conoscitori della letteratura americana contemporanea. Ha cominciato scrivendo su *La Provincia* di Varese, ha diretto la rivista letteraria *Cadillac*, prima di approdare a *Linkiesta* come editor della pagina culturale. Ora collabora con *Pagina 99*, *L'Espresso*, *IL* e scrive storie per *Topolino*. Ha da poco pubblicato *Non è un mestiere per scrittori per minimum fax*.

TRADUTTRICE

VINCENZA RIGHETTI

Da anni collaboratrice di *Pingu's English Schools*, si occupa di insegnare inglese ai più piccoli usando metodi innovativi che coniugano divertimento e apprendimento.



VINI IN DEGUSTAZIONE DURANTE L'INCONTRO



Romeo
Prosecco DOC
Spumante
Extra Dry

Prosecco DOC Extra Dry dal colore giallo chiaro paglierino. Perlage fine e persistente. L'aroma risulta intenso, fruttato con un ricco sentore di mela, limone e pompelmo e un profumo di glicine in fiore e fiori di acacia. In bocca ha una piacevole acidità e un sapore fresco dal gusto armonioso. Accompagna egregiamente pesce crudo e ostriche.



Tullio 1°
Cuvée del
fondatore
Prosecco DOC
Millesimato
Spumante
Brut

Spumante Prosecco ottenuto da uve Glera, coltivate in vigneti vocati con elevate escursioni termiche giorno-notte. Si presenta con un colore giallo paglierino e un perlage fine e persistente. In bocca si avvertono profumi di mela Renetta cui si accompagnano sentori di fiori di acacia. Il sapore è fresco e asciutto. Si presta a primi piatti di pesce e crostacei.

SOMMELIER AIS CORSI DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER.

Il programma di studio, sviluppato su **tre livelli**, permette di accedere al mondo del vino cogliendone il profilo tecnico, culturale e professionale. Un percorso didattico **alla portata di tutti**, rivolto sia a chi ricerca una formazione completa sia a chi semplicemente desidera approfondire i propri interessi.

Un'esperienza unica e di grande valore, coinvolgente e appassionante.



Associazione Italiana Sommelier
VENETO

www.aisveneto.it/corsi
facebook.com/aisveneto
twitter.com/aisveneto



RISCOPRI I SAPORI DEL TERRITORIO IN PIÙ DI 100 RISTORANTI

Solo per il mese di Giugno, vieni a gustare nei ristoranti aderenti le ricette ideate per Recoaro e scopri in ogni piatto tutta la passione degli chef per gli ingredienti del territorio.



VAI SUL SITO E RICEVI LA GLACETTE RECOARO IN OMAGGIO! SU WWW.RECOARO.IT SCOPRI TUTTI I RISTORANTI ADERENTI E LE LORO RICETTE. REGISTRATI E RICEVI IN L'OMAGGIO PER LA TUA TAVOLA.



DOMENICA
3 LUGLIO

VILLA BADOER

Via G. Tasso
Fratte Polesine (RO)

ORE 18.30
DEGUSTAZIONE VINI

ORE 19.30
VISITA GUIDATA

ORE 21.00
INCONTRO

DEGUSTAZIONI (ingresso a pagamento)
www.faberest.com

VISITA GUIDATA (ingresso a pagamento)
☎ 042.6662304 / 366.3240619
@ info@villabadoer.it

INCONTRO
(ingresso libero fino a esaurimento posti)
Fondazione Aida
☎ 045.8001471 / 045.595284
@ info@sorsidautore.it



ORE 18.30
DEGUSTAZIONE VINI



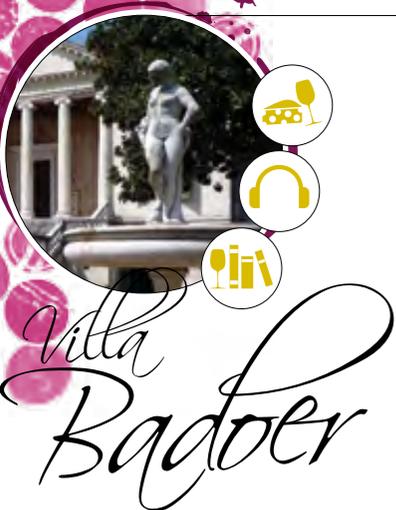
ORE 19.30
VISITA GUIDATA ALLA VILLA



ORE 21.00
INCONTRO CON L'AUTORE



VINI IN DEGUSTAZIONE DURANTE L'INCONTRO



Via G. Tasso, 3
Fratta Polesine
Rovigo

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

con il patrocinio di

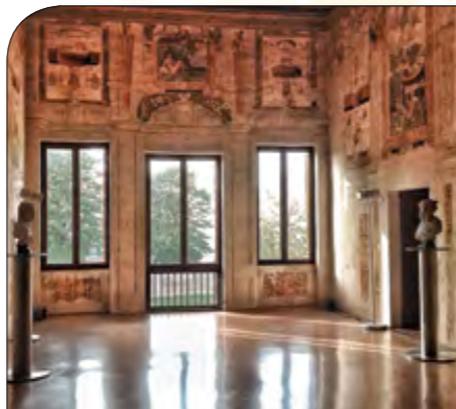


Capitel Monte Olmi Amarone della Valpolicella
DOCG Classico Riserva
Maternigo Valpolicella DOC Superiore

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
Ulisse Avanzi
Referente Didattico AIS Rovigo



Detta *La Badoera*, fu progettata dall'architetto Andrea Palladio nel 1544 e costruita su commissione di Francesco Badoèr. Eretta nel luogo dove originariamente si trovava un antico castello di Salinguerra da Este, è l'unica villa realizzata dall'architetto vicentino in territorio polesano.



GLI OSPITI

ANDREA GOLINO

A 8 anni è già ai fornelli circondato da un miscuglio di tradizioni gastronomiche familiari che lo stimolano a provare e sperimentare. Dopo una parentesi di cinema e TV decide di diventare uno dei primi Personal Chef in Italia. Da allora porta nelle case e negli eventi privati le sue invenzioni di *Finger Cuisine*. Collabora con Gambero Rosso Tv dove conduce due fortunati programmi.



LEONARDO LUCARELLI

Intraprende la carriera di cuoco durante gli studi. Dopo la pubblicazione di un articolo-denuncia sullo sfruttamento nelle cucine italiane, Garzanti gli propone di scrivere un libro sull'argomento: nasce così *Carne Trita*, in corso di pubblicazione anche negli Stati Uniti. All'attività di cuoco alterna lunghi viaggi in moto i cui reportage vengono pubblicati da riviste del settore.

CONDUCE

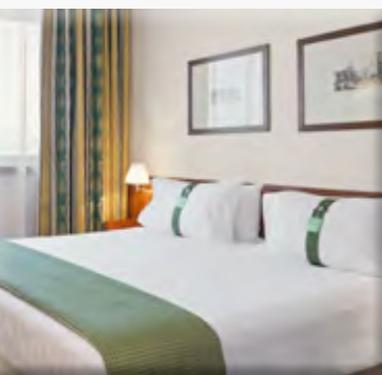
FRANCESCA VISENTIN

Giornalista professionista, da oltre trent'anni nelle redazioni dei giornali, partendo dal *Mattino di Padova*, passando per *Il Gazzettino* e approdando nel 2002 nella redazione del *Corriere della Sera* del Veneto, dove lavora attualmente.



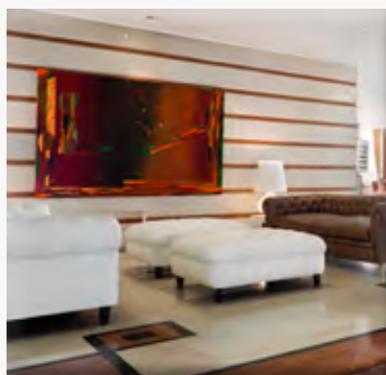
Campodipietra
Prosecco
Spumante
DOC

È un vino spumante ottenuto dalla pigiatura di uve delle colline della Marca Trevigiana. La caratteristica spuma abbondante, con perlage minuto e persistente, rende questo vino ideale con aperitivi, fuori pasto, con i primi piatti, con frutta e dolci a fine pasto. Ha un colore chiaro, terso e lucente ed un profumo dolce e delicato. Presenta un sapore fresco e piccante, tuttavia amabile ed armonico. Va servito ad una temperatura di circa 6-8° C e la sua gradazione alcolica è di 11% Vol.



SHG HOTEL CATULLO
CONGRESS CENTRE

Viale del Lavoro, 35 / 37036
San Martino Buon Albergo VR
Tel: 045.995000
Fax: 045.8781526
e-mail: info@shghotelcatullo.com
www.shghotelcatullo.com
www.salutehospitalitygroup.com



AP

Aldo Pizzeghella

*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

**Nuovo
Bramante**
RISTORANTE

*Specialità di Pesce e Carne alla Brace - Pranzi di Lavoro
Menù per Bimbi e Vegetariani - Asporto su richiesta*

**Piazza Violini Nogarola, 7
Castel d'Azzano (VR)**

web: www.NuovoBramante.it
e-mail: info@nuovobramante.it
tel. 045.8940225
cel. 327.6785355 - 327.6785354

Sorsi d'Autore
XVII EDITION

From **June the 26th to July the 3rd**, 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.

Only on reservation, there will be a **Walk&Wine** through Gambellara vineyards and **wine and cheese tastings** guided by a sommelier, occasions in which you will be able 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 aforesaid Venetian Villas.

For info, schedule and reservations you can get in touch with **Fondazione AIDA**
☎ +39 045.8001471 ✉ info@sorsidautore.it 🌐 www.sorsidautore.it

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**



VINI IN DEGUSTAZIONE:
*Amarone Domini Veneti
Cantina Valpolicella Negrar
S. Anna Chardonnay*

Sommelier:
Michael Flanigan *Delegato AIS Vicenza*

**MERCOLEDÌ
22 GIUGNO**

ORE 11.00, 15.00, 17.00, 19.00

PRESSO LA **SALA VIP
MARCO POLO LOUNGE
DELL'AEROPORTO**





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



Walk & Wine

PASSEGGIATE
nel TERROIR

SABATO
2 LUGLIO
ORE 10.00

in collaborazione con:

 Menti



MENTI VINI
Contrada Selva, 2
Montebello Vicentino (VI)

Il *Walk&Wine* è un appuntamento off di *Sorsi d'Autore 2016* che guiderà il pubblico in una passeggiata esclusiva nei territori del Gambellara.

Un'occasione unica per apprezzare storia, tradizione e cultura vitivinicola di questo terroir grazie a *Menti Vini*, produttori di vino in questa terra da generazioni.

Solo su prenotazione
www.fabereest.com



Alzare il sipario è solo l'inizio di un'Esperienza Sensazionale

Amistà 33



Raising the curtain is only the beginning of a Sensational Experience



LUXURY GOLDEN SPA



Byblaz Art Hotel Villa Amistà

Via Cedrare 78, 37029 Cornubio di Negarine (VR)
Info@byblazarthotel.com - www.byblazarthotel.com
T. 045 68 55 555 - F. 045 68 55 500



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



IL QUERINI
RISTORANTE
da Lemin

Viale del Sole, 142 - 36100 Vicenza
tel. e fax: +39 0444.552.054 / mob.: +39 327.1863.754
e-mail: info@ilquerinidazemin.it / web: www.ilquerinidazemin.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



Cucina di un tempo...
... in un ambiente particolare

CHIUSO IL LUNEDÌ

Via Pizzon, 945 Fratta Polesine (RO)
☎ 340 3505771 • info@locandaalpizzon.com



OSTERIA
PIRONETMOSCA

Via Priuli, 17 - 31033 Castelfranco Veneto TV
☎ +39 0423.472751 / 🌐 www.osteriapironetmosca.it
📍 Osteria Pironetmosca

**Direzione Generale**

Meri Malaguti
Roberto Terribile

Coordinamento Organizzativo

Alfredo Saladini

Segreteria Organizzativa

Ares Coccini Gailli
Martina Donatelli
Valeria Maria Fumagalli
Davide Gallo Afflitto

Comunicazione e Ufficio Stampa

Lara Trivellin
Marcello Marchiotto

Logistica

Leonardo Sartori
Chiara Baronchelli

Amministrazione

Valentina Andrian
Marina Piacenza
Debora Zecchinelli

Tecnici

Francesco Bertolini
Simone Meneghelli
Andrea Venturelli

Progetto Grafico

Andrea Altomani

INFO E PRENOTAZIONI**FONDAZIONE AIDA**

Via Degani, 6 - 37125 Verona

☎ 045.8001471 / 045.595284

✉ fondazione@f-aida.it

🌐 www.fondazioneaida.it

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

📺 [FondazioneAida](https://www.youtube.com/channel/UCFondazioneAida)

📧 info@sorsidautore.it

🌐 www.sorsidautore.it

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

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

printed by
pixartprinting

