

con il patrocinio di



un progetto di



Sorsi d'Autore

XXII EDIZIONE 2021

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



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu

MISURE DI PREVENZIONE ANTI COVID-19

Considerata la situazione sanitaria in corso, gli spettatori dovranno attenersi al rispetto delle norme anti contagio:

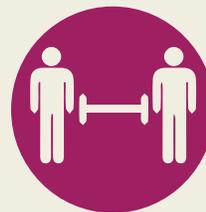
utilizzo della **mascherina**, **igienizzazione delle mani** e mantenimento della **distanza minima di sicurezza**. Per garantire il distanziamento sociale i posti saranno limitati e sarà obbligatoria la prenotazione acquistando i biglietti degli eventi sul sito **www.fondazioneaida.it**.



MASCHERINA



IGIENIZZAZIONE MANI



DISTANZIAMENTO

INDICE

pag. 05 | **calendario**

pag. 06 | **presentazioni**

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

pag. 25 | **appuntamento *off***

pag. 30 | **info e contatti**

un progetto di



con il patrocinio di



IL GAZZETTINO

con il sostegno di



con la partecipazione di



Sorsi d'Autore

XXII EDIZIONE 2021



VILLA BADOER
Fratta Polesine (RO)

SABATO
19 GIUGNO

PIERO
PELÙ

dialoga con
Federico **BONATI**



VILLA CORCELLINA
Montecchio Maggiore (VI)

VENERDÌ
02 LUGLIO

MAURO
CORONA

e
BIANCA
BERLINGUER

dialogano con
Luca **TELESE**



**CASTELLO SAN
SALVATORE**
Susegana (TV)

DOMENICA
04 LUGLIO

CARLO
COTTARELLI

dialoga con
Luca **TELESE**



**VILLA FOSCARINI
ROSSI**
Stra (VE)

DOMENICA
11 LUGLIO

STEFANO
MANCUSO

dialoga con
Cinzia **TANI**

Sorsi d'Autore

XXII EDIZIONE 2021

Sono davvero felice che l'edizione 2021 di Sorsi d'Autore, appuntamento ormai fisso nel palinsesto degli eventi regionali, possa tenersi in presenza. La manifestazione, che gli organizzatori hanno rimodulato nel rispetto di tutte le misure di contenimento del virus, può contare su una ricetta unica che unisce letteratura, approfondimenti sui temi d'attualità, arte e storia, enogastronomia ed eccellenze del territorio.

A tutto questo si aggiunge la felice intuizione di ospitare quattro appuntamenti con gli autori e i personaggi dei giorni nostri, in altrettanti spazi eleganti e meravigliosi del Veneto. Atmosfere uniche tra Ville Venete e Castelli accompagneranno i partecipanti durante il giorno, ma anche di notte sotto la magia di un cielo stellato.

Gli appuntamenti di Sorsi d'Autore quest'anno si snoderanno attraverso il candore palladiano di Villa Badoer a Fratta Polesine, in provincia di Rovigo, tra le mura fortificate del Castello di San Salvatore a Susegana, in provincia di Treviso, nello sfarzo di Villa Foscarini Rossi a Strà, in provincia di Venezia – sede del Museo della calzatura – e nella magnificenza di Villa Cordellina a Montebelluna, eretta per opera degli architetti Muttoni e Massari nel 1735, a pochi chilometri ad ovest di Vicenza.

Un sorso d'autore, l'incanto della musica, accompagnati dai nostri vini tipici e dalle eccellenze enogastronomiche. Ora non resta che scoprire questa affascinante sintesi delle eccellenze del Veneto, dando il via al nostro viaggio alla scoperta di...The Land of Venice”.

Federico Caner

Assessore al Turismo e alle Attività Promozionali
della Regione del Veneto

Un'edizione speciale per un anno altrettanto speciale. Nonostante le difficoltà “Sorsi d'Autore” si ripropone confermandosi progetto culturale di valore che valorizza l'eccellenza vitivinicola ed enogastronomica regionale attraverso degustazioni e incontri in Ville Venete.

Un paesaggio che si anima attraverso l'impegno e la progettualità della Fondazione Aida, in collaborazione con la Regione del Veneto, 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 2021, che sono certo contribuirà a valorizzare e sostenere lo sviluppo del patrimonio culturale della nostra regione.

Cristiano Corazzari

Assessore alla Cultura Regione del Veneto

Sorsi d'Autore

XXII EDIZIONE 2021

È con vero piacere che ritroviamo in presenza una manifestazione storica d'eccellenza per le Ville Venete "Sorsi d'Autore".

Un evento cucito addosso alla storia e alla tradizione del patrimonio delle Ville Venete fatta di cultura, storia e enogastronomia.

Non c'è miglior modo per aprire l'offerta culturale di quest'anno se non immergendosi nella bellezza delle nostre Ville Venete degustando i loro prodotti e lasciandosi trasportare da atmosfere culturali uniche. L'Associazione per le Ville Venete è l'ente di riferimento dei proprietari delle Ville presso enti e istituzioni, dal 1979 è impegnata nella tutela e valorizzazione di questo patrimonio straordinario. L'Associazione Ville Venete è orgogliosa di sostenere questo evento ritenuto in perfetta sintonia con la Vita Associativa.

Isabella Collalto
Presidente
Associazione per le Ville Venete

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, tra cui Giuseppe Mazzotti, Giovanni Comisso e Silvio Negro, si impegnarono ad attirare l'attenzione sulle condizioni di questo enorme patrimonio.

Istituito con legge regionale e nato dalle spoglie dell'Ente Ville Venete, l'Istituto è impegnato nella catalogazione, nel restauro e nella valorizzazione delle ville del territorio veneto e friulano.

Ha catalogato oltre 4200 edifici, di cui oltre 3800 in Veneto e oltre 400 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 58 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.

Le ville aperte al pubblico sono oltre 300, mentre quelle aperte su appuntamento oltre 500. Tutte le informazioni sulle modalità e orari di visita sono reperibili all'indirizzo web: www.irvv.net.

E' con queste premesse che l'Istituto appoggia l'iniziativa Sorsi d'autore che da anni promuove le ville venete quali vetrine per la presentazione di prodotti vitivinicoli e agroalimentari d'eccellenza a anche quali luoghi di cultura.

Prof. Amerigo Restucci
Presidente IRVV
Istituto Regionale Ville Venete



www.cortecarezzabella.com

+39 0425 176157 ✉ info@cortecarezzabella.com

San Martino di Venezze (RO)

Basini

1963

Pane all'Acqua®

Dallo storico forno Basini 1963 nasce una ricetta **esclusiva** di pane **senza sale**, a lunga lievitazione, cotto su pietra ollare, che unisce alla salute e al benessere un gusto e una consistenza senza uguali.

Disponibile anche nelle varianti integrale, con Kamut® bio, con grano Senatore Cappelli, ai cereali e alla curcuma.



www.bassini1963.com



SABATO 19 GIUGNO

VILLA BADOER



Via G. Tasso, 3
FRATTA POLESINE
Rovigo

Gli appuntamenti saranno realizzati all'aperto in ottemperanza alle disposizioni finalizzate alla prevenzione della diffusione del Covid 19.

In caso di pioggia gli eventi si terranno presso il

Teatro Comunale Ballarin di Lendinara, in via G.B. Conti, 4.



VISITA GUIDATA ALLA VILLA

(ingresso a pagamento, prenotazione obbligatoria)

☎ 045.8001471 ✉ fondazione@fondazioneaida.it



DEGUSTAZIONE POMERIDIANA

(ingresso a pagamento, prenotazione obbligatoria) ☎ 045.8001471



INCONTRO SERALE

(ingresso a pagamento, prenotazione obbligatoria)

con il patrocinio
e la collaborazione di





VISITA GUIDATA ALLA VILLA • ORE 16.00



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.



DEGUSTAZIONE GUIDATA • ORE 17.00

Nell'esclusiva cornice di Villa Badoer, a cura della Delegazione AIS di Rovigo, potrete degustare una selezione di vini proposta da:



La degustazione sarà accompagnata da alcuni prodotti gastronomici di:

Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOP
Salumeria di Eustacchio • F.lli Bassini • Dalla Costa Alimentare



MATERNIGO VALPOLICELLA DOC SUPERIORE

È caratterizzato dalla presenza di marne bianche e gialle, particolarmente adatte alla produzione di un Valpolicella di grande freschezza con buona acidità, strutturato e rotondo, con grande complessità aromatica. Ottimo con grigliate di carne e con formaggi saporiti di media e lunga stagionatura.



MARNE 180 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Caratterizzato da una freschezza aromatica, è un vino verticale di grande struttura ed equilibrio, di buona acidità, che lo rende perfetto per la gastronomia. Da abbinare a cibi mediamente speziati, a carni rosse e selvaggina, oltre a formaggi stagionati.



INCONTRO CON L'AUTORE • ORE 18.30



OSPITE

Piero **PELÙ**

Il fiorentino Piero Pelù è uno degli artisti più importanti della scena italiana rock mainstream. Personaggio atipico e anticonvenzionale, ha spesso fatto discutere per i suoi testi, le sue provocazioni, la sua teatralità.

In "Spacca l'infinito" (Giunti 2021) il cantautore, frontman e co-fondatore dei Litfiba, scende dal palco, spegne i riflettori e ci invita a viaggiare insieme a lui, con il coraggio di aprire la porta della memoria e di avventurarsi fin dove tutto ha avuto inizio.



MODERA

Federico **BONATI**

Federico Bonati è un giornalista pubblicitista. Laureato in Scienze Politiche all'Università di Bologna, collabora con testate giornalistiche sul web, sulla carta stampata e in radio.

Si occupa di storytelling in ambito editoriale e si distingue per le svariate interviste e presentazioni con autori e autrici di fama in tutta Italia.



VINI IN DEGUSTAZIONE



CAPITEL NICALÒ VALPOLICELLA DOC SUPERIORE

Vino fruttato e morbido, di buona freschezza e beva, si abbina perfettamente a proposte della cucina mediterranea (minestre e pasta), carni bianche e rosse, formaggi freschi e di media stagionatura.



MARNE 180 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Caratterizzato da una freschezza aromatica, è un vino verticale di grande struttura ed equilibrio, di buona acidità, che lo rende perfetto per la gastronomia. Da abbinare a cibi mediamente speziati, a carni rosse e selvaggina, oltre a formaggi stagionati.

Sommelier **Gianpaolo Breda** | Delegato AIS Venezia



la salumeria di
Eustacchio



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

☎ +39 0422.491659

@ info@salumeria-eustacchio.it

🌐 www.salumeria-eustacchio.it

VENERDÌ 02 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, in ottemperanza alle disposizioni finalizzate alla prevenzione della diffusione del Covid 19.



VISITA GUIDATA ALLA VILLA

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



DEGUSTAZIONE POMERIDIANA

(ingresso a pagamento, prenotazione obbligatoria) ☎ 045.8001471



INCONTRO SERALE

(ingresso a pagamento, prenotazione obbligatoria)

con il patrocinio
e la collaborazione di





VISITA GUIDATA ALLA VILLA • ORE 17.00 e 18.00



• ——— • ● • ——— •

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.

• ——— • ● • ——— •



DEGUSTAZIONE GUIDATA • ORE 18.00

Nell'esclusiva cornice di Villa Cordellina Lombardi, a cura della Delegazione AIS di Vicenza, potrete degustare una selezione di vini proposta da:



La degustazione sarà accompagnata da alcuni prodotti gastronomici di:
***Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOP • Salumeria di Eustacchio
F.lli Bassini • Dalla Costa Alimentare***



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei e persistente. L'aroma si presenta al naso con sapori intensi e fruttati di ciliegia, e profumi di frutta rossa e di sottobosco, con un'ottima verticalità. Il gusto presenta complessità, confermata dal naso ed in bocca, un meraviglioso equilibrio tra morbidezza e freschezza.



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

Di colore rosso rubino acceso, tendente al granato. L'aroma al naso si presenta con piacevoli sentori di prugna, ciliegia, spezie, note minerali, balsamico. Il gusto, pieno e vellutato, è corposo e persistente. In bocca si sente un ottimo equilibrio di tannicità e mineralità. Una persistenza lunghissima e il finale fruttato richiama ad un ulteriore sorso.



INCONTRO CON L'AUTORE • ORE 19.30



OSPITI

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.



Bianca **BERLINGUER**

Bianca Berlinguer è una giornalista e conduttrice televisiva italiana, direttrice del TG3 dal 2009 al 2016. Dal 7 novembre 2016 conduce Cartabianca su Rai 3. Nel 2019 pubblica il suo primo libro Storia di Marcella che fu Marcello, le memorie dell'attivista e politica Marcella Di Folco che le ha affidato in un lungo dialogo prima di morire.

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 Sperlino & Kupfer la collana *Le radici del presente*.



VINO IN DEGUSTAZIONE



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

Di colore rosso rubino acceso, tendente al granato. L'aroma al naso si presenta con piacevoli sentori di prugna, ciliegia, spezie, note minerali, balsamico. Il gusto, pieno e vellutato, è corposo e persistente. In bocca si sente un ottimo equilibrio di tannicità e mineralità. Una persistenza lunghissima e il finale fruttato richiama ad un ulteriore sorso.

Sommelier **Paola Bonomi** | Delegata AIS Vicenza


★★★★
Carlton hotel



Largo Porta Altinia 15
31100 Treviso - Italia
tel: +39 0422411661
e-mail: info@hotelcarlton.it



GALILEO RISTORAZIONE

Banqueting & Catering

BANQUETING & CATERING

Feste private e Convention aziendali

Feste di Laurea

Matrimoni

Consegna pranzi in ufficio



GALILEO RISTORAZIONE

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:



DOMENICA 04 LUGLIO

CASTELLO SAN SALVATORE



Via Castello, 12
SUSEGANA
Treviso

Gli appuntamenti saranno realizzati all'aperto. In caso di pioggia gli eventi si terranno in spazi interni o coperti della villa, in ottemperanza alle disposizioni finalizzate alla prevenzione della diffusione del Covid 19.



VISITA GUIDATA ALLA VILLA

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



DEGUSTAZIONE POMERIDIANA

(ingresso a pagamento, prenotazione obbligatoria) ☎ 045.8001471



INCONTRO SERALE

(ingresso a pagamento, prenotazione obbligatoria)

con il patrocinio
e la collaborazione di





VISITA GUIDATA ALLA VILLA • ORE 16.00 e 20.30



Emblema inconfondibile del panorama trevigiano, di proprietà del nobile Casato dei Conti Collalto, dal 1245 a tutt'oggi, domina incontrastato da ben otto secoli la pianura fino a Venezia. Inespugnabile fortezza in età medievale, elegante dimora signorile nel Rinascimento, vivace salotto letterario ed artistico di risonanza europea, operosa realtà vitivinicola di storica eccellenza: eclettico nella forma e nell'anima, ora come allora è cornice preziosa di eventi memorabili.



DEGUSTAZIONE GUIDATA • ORE 18.00

Nell'esclusiva cornice di Castello San Salvatore, a cura della Delegazione AIS di Treviso, potrete degustare una selezione di vini proposta da:



COLLALTO

La degustazione sarà accompagnata da alcuni prodotti gastronomici di:

Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOP
Salumeria di Eustacchio
F.lli Bassini
Dalla Costa Alimentare



**SAN SALVATORE
 PROSECCO SUPERIORE
 CONEGLIANO VALDOBBIADENE
 DOCG BRUT MILLESIMATO**

Un Brut fruttato e fragrante, che riposa sui lieviti per quattro lunghi mesi, come da tradizione, e ci regala una bollicina cremosa e sottile che fa subito allegria. Al naso le sue caratteristiche di fragranza rivelano note di mela appena matura e di pera, su un fondo floreale delicato e gradevole. Al gusto la sua freschezza domina, senza mai prevaricare, sulle altre sensazioni gustative in una persistenza e una complessità assolutamente degne di nota.



INCONTRO CON L'AUTORE • ORE 19.00



OSPITE

Carlo COTTARELLI

Carlo Cottarelli, economista ed editorialista italiano, inizia la sua carriera nel Servizio Studi della Banca d'Italia, ma il grande passo avviene quando diventa il direttore degli Affari Fiscali del Fondo Monetario Internazionale a Washington, dove lavora per molti anni ricoprendo incarichi di livello. Nel 2013 viene chiamato dall'allora governo Letta a ricoprire l'incarico di Commissario straordinario della Revisione della Spesa Pubblica. Di recente è stato ospite fisso della trasmissione *Che tempo che fa* su Rai 1. Presenta *All'inferno e ritorno. Per la nostra rinascita sociale ed economica* (Feltrinelli, 2021)



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*.



VINO IN DEGUSTAZIONE



VINCIGUERRA COLLI DI CONEGLIANO ROSSO DCG RISERVA VENDEMMIA

Lo possiamo definire "tipico" questo vino rosso dei colli di Conegliano, un blend di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino. Il vino è di un color rosso rubino quasi granato. Al naso si riconoscono intensi profumi di frutti a bacca nera e prugna e in evoluzione note speziate e balsamiche. In bocca la struttura tannica si adagia sulla morbidezza e sull'armonia del vino, fornendo un insieme dalla grande bevibilità e piacevolezza.

Sommelier **Wladimiro Gobbo** | Delegato AIS Treviso

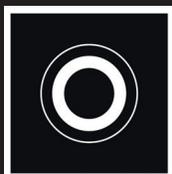


LE CAMP - Suite & SPA

Via Giovanni Anghinoni, 10
35121 Padova PD

E-mail: info@lecampsuite.it

Telefono: **+39 049 875 6656**



LE CAMP
Suite & SPA



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 AIS** svelano l'affascinante mondo del vino agli operatori del settore e a tutti gli appassionati.

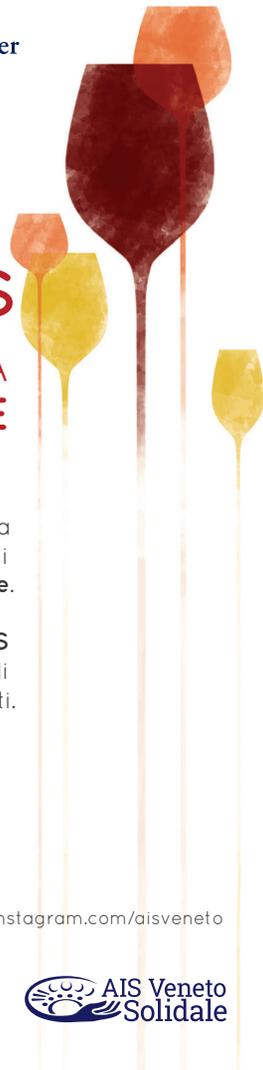
Seguici su:

www.aisveneto.it/corsi

facebook.com/aisveneto - twitter.com/aisveneto - instagram.com/aisveneto

VINETIA

- GUIDA AI VINI DEL VENETO -





DOMENICA 11 LUGLIO

VILLA FOSCARINI ROSSI



Via Doge Pisani, 1
STRA
Venezia

Gli appuntamenti saranno realizzati all'aperto. In caso di pioggia gli eventi si terranno in spazi interni o coperti della villa, in ottemperanza alle disposizioni finalizzate alla prevenzione della diffusione del Covid 19.



VISITA GUIDATA ALLA VILLA

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



DEGUSTAZIONE POMERIDIANA

(ingresso a pagamento, prenotazione obbligatoria) ☎ 045.8001471



INCONTRO SERALE

(ingresso a pagamento, prenotazione obbligatoria)

con il patrocinio
e la collaborazione di





VISITA GUIDATA ALLA VILLA • ORE 16.00 e 20.30



Il complesso architettonico seicentesco di Villa Foscarini Rossi è formato da tre edifici: la Villa Padronale, la Foresteria e le Antiche Scuderie. All'interno della Villa padronale si trova il Museo della Calzatura di Villa Foscarini Rossi, dove sono esposti 1350 modelli femminili di lusso, prodotti dal calzaturificio Rossimoda. La Foresteria, che conserva i prestigiosi affreschi di Pietro Liberi e Domenico de' Bruni, è diventata un centro congressi per eventi di lusso.



DEGUSTAZIONE GUIDATA • ORE 17.00

Nell'esclusiva cornice di Villa Foscarini Rossi, a cura della Delegazione AIS di Venezia, potrete degustare una selezione di vini proposta da:



La degustazione sarà accompagnata da alcuni prodotti gastronomici di:

Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOP

Salumeria di Eustacchio

F.lli Bassini

Dalla Costa Alimentare



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Icona di un territorio, l'Amarone Costa Arente nasce da un'attenta raccolta manuale, controllando che ogni passaggio sia eseguito con attenzione artigiana, a regola d'arte. Ogni sfumatura del nostro Amarone rappresenta il know-how e la cifra stilistica perseguita da Costa Arente, volta all'espressione della naturale eleganza che il terroir della Valpolicella trasmette al vino.



INCONTRO CON L'AUTORE • ORE 18.30



OSPITE

Stefano MANCUSO

Stefano Mancuso è un botanico, accademico e saggista italiano che insegna arboricoltura generale ed etologia vegetale all'Università di Firenze. Nel 2005 ha fondato e da allora dirige il Laboratorio internazionale di neurobiologia vegetale, destinato agli studi sul comportamento delle piante. Nel 2010 ha tenuto una conferenza a Oxford e nel 2012 ha preso parte alla creazione di un robot bio-ispirato. Ha pubblicato L'intelligenza delle piante, scritto assieme ad Alessandra Viola.



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.



VINO IN DEGUSTAZIONE



LUGANA DOC

Un vino che arriva dalle soleggiate sponde meridionali del Lago di Garda, un angolo di paradiso ricco di profumi che si ritrovano poi in ogni calice. Delicato come il clima che fa crescere le sue uve, il Lugana di Costa Arente esprime appieno le sfumature di un territorio. È estremamente succoso, fresco e godibile in estate.

Sommelier **Francesca Penzo**
"Miglior Sommelier del Veneto 2017"
"Miglior Sommelier del Sagrantino 2019"

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)

SABATO 3 LUGLIO 2021

Evento off di Sorsi d'Autore

Presso l'**Aeroporto Marco Polo di Venezia** in collaborazione con **Save Spa**



DALLE 14.00 ALLE 18.00

SALA VIP | DEGUSTAZIONE DI VINI

a cura di **FALEZZE - LUCA ANSEMI**

Amarone Valpolicella DOCG

Valpolicella Ripasso Superiore DOC

con la partecipazione della pittrice

SOFIA KHERKELADZE



AREA PARTENZE

PERFORMANCE DI TANGO

sulle note de "*Il Postino*" di *Luis Bacalov*

con i ballerini di Fondazione Arena di Verona

ELISA CIPRIANI e **LUCA CONDELLO**



FLORA®
SALUTE E BENESSERE

SPRAY LAVAMANI

92% Alcool **BIO**



Per l'igiene



Per la cura
della persona



Per il benessere
delle mani

RINFRESCANTE, PURIFICANTE, EQUILIBRANTE
*Piacevole lozione alcolica con glicerina biologica,
a base di oli essenziali puri 100% di lavanda vera,
lavanda ibrida, lavanda spica, ylang-ylang e zenzero*

**Confezioni da
30 e 100 ml**

- 🔹 L'originale formulazione rende il prodotto molto gradevole all'uso. Lascia la pelle asciutta, rinfrescata e profumata senza seccarla
- 🔹 La naturale azione purificante dell'olio essenziale di lavanda rende il prodotto utile per "lavare" le mani in assenza di acqua
- 🔹 Aiuta a proteggere le mani e toglie i cattivi odori da esse, a esempio fumo, odori sgradevoli della cucina, ecc.

Richiedi i
punti vendita
più vicini:
info@flora.bio



Meraviglia Blu

FLORA srl - Viale Karol Wojtyła, 1 - 56042 Lorenzana (Pisa) - Numero verde tel. 800.942502 - www.flora.bio





Italy Is Always a good idea

OSTERIA dal 1900

Via Giovanni Tasso, 25 - 45025 Fratta Polesine RO

T.347 3884002 | T.347 3884001

info@albergorisorantepalladio.it

albergorisorantepalladio.it





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



Da 50 anni
proteggiamo
il tuo MONDO.

Tenero, l'Agenzia UnipolSai
vicina a te.

Scegli la nostra consulenza
per avere la giusta protezione
a casa, sul lavoro
e quando sei in viaggio.

Visita il sito www.tenero.it



TENERO
consulenza assicurativa e finanziaria

Tenero Srl - Agenzia Generale UnipolSai
San Bonifacio e San Giovanni Lupatone (VR)
Tel. 045 6102429 | www.tenero.it

UnipolSai
ASSICURAZIONI

FONDAZIONE
AIDA



AIUTACIA RICOSTRUIRE IL TEATRO

CODICE FISCALE

02737900239

DONA IL TUO 5X1000

Direzione Generale

Meri Malaguti
Roberto Terribile

Coordinamento Organizzativo

Leonardo Sartori

Segreteria Organizzativa

Elisa Cipriani
Martina Donatelli

Comunicazione e Ufficio Stampa

Lara Trivellin

Servizio Civile

Francesca Campagnari
Martina Guardini

Logistica

Fabio Turri

Amministrazione

Valentina Andrian
Stefania Longo
Sara Riolfi

Tecnici

Fabio Bersan
Gino Bisignano
Riccardo Carbone
Andrea Galas

Progetto Grafico

Marta Siragna
Lorenzo Stocchero

INFO E PRENOTAZIONI

FONDAZIONE AIDA

📍 Via Degani, 6 - 37125 Verona
☎ 045.8001471 / 045.595284
✉ fondazione@fondazioneaida.it
🌐 www.fondazioneaida.it
f [fondazioneaida](#)
@ [FondazioneAida](#)
f [sorsidautore](#)

