

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

PATHWAYS BETWEEN TASTE AND CULTURE Venetian villas. A heritage to be discovered











con il sostegno di







con la partecipazione di



















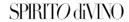






media partner









VILLA NOGAROLA

DOMENICA
01 LUGLIO
MASSIMO
GILETTI

dialoga con Luca **TELESE**



VILLA CORDELLINA Montecchio Maggiore (VI)

VENERDÌ

06 LUGLIO

GAETANO

CURRERI

dialoga con Dario **SALVATORI**



VILLA PISANI SCALABRIN

Vescovana (PD)

SABATO
O7 LUGLIO
LAURA
MORANTE

dialoga con Cinzia **TANI**



VILLA BADOER
Fratta Polesine (RO)

DOMENICA **08 LUGLIO** MARTÍN **CASTROGIOVANNI**

dialoga con Darwin **PASTORIN**



Come ogni estate, torna puntuale Sorsi d'Autore, la kermesse culturale che onora le eccellenze del Veneto in una sorta di celebrazione della bellezza e delle bontà, una di quelle occasioni nelle quali le espressioni di eleganza, gusto e maestria del Veneto si fondono, per offrire uno squarcio mirabile su una terra che si racconta attraverso il suo patrimonio storico, culturale ed eno-gastronomico.

Con le ultime fortunate edizioni, la manifestazione ha assunto un importante carattere nazionale soprattutto grazie alla felice intuizione di immaginare i suggestivi ambienti delle Ville Venete quali luoghi per stuzzicanti confronti su temi d'attualità e di cultura, impreziosendo le visite e gli incontri con le eccellenze della nostra enologia e gastronomia regionale.

Un augurio sincero a quanti prenderanno parte all'iniziativa, perché, stimolati da tanta bellezza, possano scoprire ed apprezzare un nuovo, inedito frammento di Veneto. "I ricordi sono come il vino che decanta dentro la bottiglia: rimangono limpidi e il torbido resta sul fondo. Non bisogna agitarla, la bottiglia." Mario Rigoni Stern

Sorsi d'Autore, giunto alla 19° edizione, è un'iniziativa culturale dell'estate veneta, che trova ospitalità in luoghi suggestivi del nostro territorio, le Ville Venete, cornice ideale agli incontri letterari e di musica.

Le ville sono, infatti, l'esempio dell'artigianalità veneta e di una straordinaria sapienza antica, un patrimonio unico da valorizzare. Questi appuntamenti, arricchiti da visite guidate e degustazioni dei sapori e dei profumi dei prodotti vitivinicoli della nostra terra, consentono di apprezzare queste dimore dove si respirano l'eleganza e l'armonia dell'architettura e dell'arte.

Sorsi d'Autore è, quindi, un connubio perfetto fra cultura e vino, un festival che promuove le nostre bellezze paesaggistiche, artistiche, storiche e la nostra tradizione enogastronomica che si tramanda da generazioni. Tutte caratteristiche del nostro "Veneto – The Land of Venice", che il mondo ci invidia.

Plaudo, dunque, al lavoro svolto dall'organizzazione che, ancora una volta, ha costruito sapientemente un programma di eventi che condurrà lo spettatore alla scoperta della nostra regione e delle sue eccellenze.

Federico Caner

Assessore al Turismo e alle Attività Promozionali della Regione del Veneto Luca Zaia

Presidente della Regione del Veneto



Nel 1979 la Regione Veneto e la Regione Friuli Venezia Giulia diedero vita all'Istituto Regionale Ville Venete che, da allora, è impegnato nella catalogazione, nel restauro e nella valorizzazione delle Ville del territorio promuovendone la conoscenza e il miglior utilizzo.

Le Ville Venete sono una ricchezza culturale di grande valore e costituiscono un forte potenziale turistico. Il loro legame con la storia ed il territorio fa di esse le custodi della memoria locale nei secoli,meritando un occhio di riguardo da parte di Istituzioni e privati per il loro significativo valore e per ciò che esse rappresentano.

In questo contesto di valorizzazione si colloca Sorsi d'Autore, un talk show che crea un connubio perfetto tra grandi personaggi del mondo della cultura e il vino 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.

Nell'anno in cui Fondazione Aida festeggia l'importante tappa del trentacinquesimo anniversario, non potevano mancare gli appuntamenti della manifestazione Sorsi d'Autore. Gli scenari d'incantevole fascino paesaggistico e architettonico non sono un semplice sfondo, ma sono i protagonisti di questi eventi assieme a vino e parola. Si riconferma la formula consolidata: quattro appuntamenti nel mese di luglio, con degustazioni guidate pomeridiane, visite alle ville e incontri serali.

Valorizzazione del territorio e cultura della pagina: nelle ville di Montecchio Maggiore, Castel d'Azzano, Vescovana e Fratta Polesine, personaggi illustri del giornalismo, della musica, del cinema e dello sport si racconteranno al pubblico e presenteranno le loro ultime opere chiacchierando con moderatori altrettanto illustri ed esperti. Sul palco anche un sommelier di A.I.S. Veneto, che condurrà le degustazioni. In un clima sereno e conviviale, che da sempre caratterizza la manifestazione, le serate assumeranno la forma di chiacchierate aperte anche al pubblico presente. Questi i nomi dei prestigiosi ospiti: Massimo Giletti, Gaetano Curreri, Laura Morante e Martin Castrogiovanni.

Ringraziamo per la collaborazione, il sostegno e la fiducia la Regione del Veneto e l'Istituto Regionale Ville Venete, nonché le tante realtà partner che hanno reso possibile questa diciannovesima edizione di Sorsi d'autore.

Arch. Vincenzo Fabris

Meri Malaguti





Noleggio Auto con Conducente



Transfer Privati o Condivisi



Matrimoni e Cerimonie



Eventi, Meeting e Conferenze



Transfer Aziendali



Tour Enogastronomici

Per info e prenotazioni

tel 393 64 64 393

email info@enjoytransferitalia.com

www.EnjoyTransferItalia.com



DOMENICA 01 LUGLIO

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 de coperti della villa.



DEGUSTAZIONE POMERIDIANA

(ingresso a pagamento, necessaria prenotazione) 📞 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

In una sala della Villa potrete degustare, guidati da un sommelier AIS, una selezione di vini proposta da:



VITICOLTORI IN SOAVE E VALPOLICELLA

La degustazione sarà accompagnata da alcuni prodotti gastronomici di:

Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOC Antonio Fiore Alimentare · Salumeria di Eustacchio



LESSINI DURELLO RISERVA AMEDEO

Il profumo di crosta di croissant appena sfornato, con richiami a spezie e note di pesca bianca, accompagnati da una beva vigorosa e avvolgente, sorretta da un'acidità sferzante e cristallina.

SOAVE CLASSICO MONTE FIORENTINE

Colore giallo paglierino carico, profumo fine e delicato di frutta esotica e agrumi. Gusto morbido, persistente e sapido. È un vino molto strutturato che si esprime al meglio dopo 2 anni di affinamento in bottiglia.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA PUNTA TOLOTTI

Colore rosso granato intenso. I profumi sono di frutti a bacca piccola, mora, ribes e ciliegia, ben sposati a note speziate dovute all'affinamento in legno. Al palato è complesso, ben bilanciato, corposo, con richiami precisi all'uva appassita.

Sommelier **Lorena Ceolin** | Delegato AIS di Venezia







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.





VINI IN DEGUSTAZIONE



OSPITE

Massimo **GILETTI**

Esordisce come giornalista nel 1988 nella redazione di Mixer e come conduttore televisivo negli anni '90 presentando i contenitori di Rai 2 Mattina in famiglia, Mezzogiorno in famiglia e I fatti vostri. Dal 2002 al 2017 è volto di Rai Uno, per cui ha condotto programmi come Casa Raiuno e Miss Italia nel mondo.

Dal 2004 al 2017 ha condotto il contenitore domenicale *L'Arena* in onda su Rai Uno mentre da Agosto 2017 conduce *Non* è *l'Arena*, in onda su I. A7.



DIALOGA CON

Luca **TELESE**

Giornalista e autore televisivo, ha collaborato con l'Unità, Il Manifesto, Il Foglio e Il Fatto Quotidiano. Ha condotto i programmi Matrix e Bianco e Nero. Tra il 2003 e il 2011 ha pubblicato sei libri e dal 2007 dirige per Sperling & Kupfer la collana Le radici del presente dedicata alle storie del passato prossimo del nostro Paese.



MONTE FIORENTINE

Soave Classico

Colore giallo paglierino carico. Naso fine e delicato di frutta esotica e agrumi. Gusto morbido, persistente e sapido. È un vino molto strutturato che si esprime al meglio dopo 2 anni di affinamento in bottiglia.



STUDIO

Veneto Bianco IGT

Colore giallo paglierino intenso. Al naso bouquet di pout pourri e tè verde con leggere note di frutta a polpa bianca e pietra focaia. Il palato, avvolgente, denso ma non greve, riprendendo la freschezza aromatica contenuta nelle premesse olfattive, si distende in un finale ricco di sapidità e di straordinaria persistenza.



HOTEL PALLADIO

* * * *



Hotel Palladio è l'hotel a Vicenza collocato in quella contra', Oratorio dei Servi, vissuta e descritta da Goffredo Parise, a poche decine di metri dalla Basilica Palladiana e dal Teatro Olimpico. Hotel Palladio è collocato nel cuore della città del Palladio, grazie alla sua posizione, l'albergo è luogo ideale per chi vuole ammirare le bellezze architettoniche di una città affascinante, ricca di storia e cultura, capace di offrire interessanti proposte per gli amanti dello shopping. Il nostro hotel corrisponde all'antica torre dei dazi di Vicenza, una struttura del XV secolo completamente ristrutturata, che al suo interno colpisce per il perfetto equilibrio tra antico e moderno.

Filosofia

Ricercatezza, recupero e rispetto per l'ambiente rientrano nella filosofia del nostro Hotel, a testimoniarlo vi sono i nostri prodotti cosmetici di cortesia, provenienti da Venezia, o più precisamente dall' ex Convento Delle Convertite, ora carcere femminile della Giudecca. A questo luggo appartiene un antico orto botanico, dove vengono ancor oggi coltivate a mano, senza prodotti chimici disinfestanti, le piante officinali dalle quali sono estratti gli oli essenziali necessari alla produzione dei sopra citati cosmetici. I nostri vasi da fiori sono realizzati con scarti di lavorazione industriale racchiusi nella paraffina, così come le cartelline porta carta da lettere. Queste ed altre piccole piacevoli sorprese vi attendono all'Hotel Palladio di Vicenza, Il sistema di riscaldamento e raffreddamento dell'Hotel Palladio è ad irraggiamento a mezzo di colorati pannelli in terra cruda, posti sulle pareti delle camere. Tale sistema necessita di alcuni minuti per l'acclimatizzazione del corpo, ma è ritenuto più salutare e naturale della comune aria condizionata. Il tutto è coadiuvato da un ulteriore impianto ad aria primaria, mediante il quale si cattura aria nuova dall'esterno e, passando attraverso un apposito trattamento, essa viene immessa nelle camere a temperatura ambiente. Ricercatezza, recupero e rispetto per l'ambiente rientrano nella filosofia del nostro Hotel, a testimoniarlo vi sono i nostri prodotti cosmetici di cortesia, provenienti da Venezia, o più precisamente dal'ex Convento Delle Convertite, ora carcere femminile della Giudecca. A questo luogo appartiene un antico orto botanico, dove vengono ancor oggi coltivate a mano, senza prodotti chimici disinfestanti, le piante officinali dalle quali sono estratti qli oli essenziali necessari alla produzione dei sopra citati cosmetici. I nostri vasi da fiori sono realizzati con scarti di lavorazione industriale racchiusi nella paraffina, così come le cartelline porta carta da lettere. Queste ed altre piccole piacevoli sorprese vi attendono all'Hotel Palladio di Vicenza

Hotel Palladio



Unica come le sue montagne

RECOARO

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.





Via Lovara, 36

MONTECCHIO MAGGIORE

Vicenza

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



DEGUSTAZIONE POMERIDIANA

(ingresso a pagamento, necessaria prenotazione) **८** 045.8001471



VISITA GUIDATA ALLA VILLA



INCONTRO SERALE

(ingresso libero fino a esaurimento posti)

con il patrocinio e la collaborazione di











DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI • ORE 19.00

VISITA GUIDATA ALLA VILLA • ORF 19.30

In una sala della Villa potrete degustare, guidati da un sommelier AIS, una selezione di vini proposta da:



La degustazione sarà accompagnata da alcuni prodotti gastronomici di:

Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOC Antonio Fiore Alimentare · Salumeria di Eustacchio



SOAVE MONTE CERIANI

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è agrumato, in particolare di pompelmo. Al palato risulta fresco e di lunga persistenza, finale dal delicato sentore di mandorla amara tipico del Soave.

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO MONTE GARRI

Colore rosso rubino. I profumi sono di frutta rossa e ciliegia. Al palato risulta abboccato, morbido, avvolgente, fresco, sapido e abbastanza tannico con retrogusto speziato.

VALPOLICELLA SUPERIORE TELOS

Limpido dal colore rosso rubino-porpora e consistente. All'olfatto si presenta intenso, complesso e fine, di fiori secchi come la viola e l'iris, di frutta matura a bacca rossa e nera, predominante è la nota di caffè tostato. Al palato lo si coglie secco, caldo e abbastanza morbido. Ben equilibrato e persistente. Da scoprire con gradualità la sua continua evoluzione.

Sommelier Gianpaolo Breda | Delegato AIS di Venezia







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 è di proprietà della provincia di Vicenza, alla quale va il merito del restauro.





VINI IN DEGUSTAZIONE



OSPITE

Gaetano CURRERI

Cantautore e musicista italiano, leader del gruppo musicale *Stadio*, è celebre per le sue collaborazioni con grandi artisti come Lucio Dalla, Vasco Rossi e Francesco Guccini. A Sorsi d'Autore presenterà il libro *Generazione di fenomeni*. *Stadio*, quarant'anni nel cuore della musica italiana, in cui Curreri e la sua band ripercorrono tutta la loro storia fatta di concerti e canzoni di successo. Una carriera in continuo rinnovamento restando tuttavia sempre fedeli alle loro origini.



DIALOGA CON

Dario SALVATORI

Giornalista, critico musicale, insegnante, conduttore radiofonico e scrittore italiano, oltreché responsabile artistico del patrimonio sonoro della Rai. Appare come spettatore già nelle trasmissioni radiofoniche, di fine degli anni sessanta come ad esempio Bandiera gialla.



TELOS Bianco Veneto IGT

Ha un delicato e avvolgente profumo di agrumi e di erbe medicamentose come l'erba madre, la mentuccia, la salvia e il timo. Il sapore è fresco, persistente e in continua evoluzione.



TELOS Amarone della Valpolicella

Limpido dal colore rosso rubino-porpora e consistente. All'olfatto si presenta intenso, complesso e fine, con note floreali, di frutta rossa come ciliegia, ribes e mirtilli, ma anche note speziate di pepe, chiodi di garofano e liquirizia. Lo spettro aromatico è completato dalle note terziarie provenienti dall'affinamento in tonneaux di rovere francese che gli conferiscono leggeri e piacevoli sentori di cacao, vaniglia e caffè. Al palato lo si coglie secco, caldo e abbastanza morbido. Ben equilibrato e persistente. Da scoprire con gradualità la sua continua evoluzione.





Villa Pisani Bolognesi Scalabrin

Via Roma 25, 35040 Vescovana (PD)

Immersa nel verde, Villa Pisani permette una sosta rigenerante dello spirito e del corpo.

Soggiornare in questa dimora del '500, significa immergersi nella storia della Repubblica di Venezia, conoscere e godere della suggestione dello splendido giardino romantico, di essere ospitati in spaziose stanze affrescate con vista sul giardino e arredate con mobili d'epoca, e naturalmente con bagno privato, riposando su letti con biancheria raffinata.

Una ricca prima colazione viene servita in giardino o in sala da pranzo.

Gli ospiti possono usare la piscina, fare gite in bicicletta, oppure seguire dei tour culturali per conoscere storia, arte e giardini delle città d'arte vicine e facilmente raggiungibili come Ferrara, Ravenna, Padova, Chioggia e il Delta del Po.

Una gentile accoglienza caratterizza il soggiorno degli Ospiti, che possono ricevere assistenza turistica, proposte di itinerari di grandissima bellezza e preziosi consigli e servizi.

Tel. 0425.920016 Mail info@villapisani.it









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.





Via Roma, 19
VESCOVANA
Padova

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



DEGUSTAZIONE POMERIDIANA

(ingresso a pagamento, necessaria prenotazione) 📞 045.8001471



VISITA GUIDATA ALLA VILLA



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

In una sala della Villa potrete degustare, guidati da un sommelier AIS, una selezione di vini proposta da:



La degustazione sarà accompagnata da alcuni prodotti gastronomici di:

Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOC Antonio Fiore Alimentare · Salumeria di Eustacchio



CASA VITTORINO
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
RIVE DI REFRONTOLO
VINO SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

Perlage fine, elegante e persistente. Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Il profumo risulta intenso, netto, fruttato, di tipico aroma varietale. Si presenta asciutto, pieno, sapido e armonico.



FERVO
COLLI DI CONEGLIANO D.O.C.G. REFRONTOLO PASSITO

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo è delicato e caratteristico, fragrante, con deciso sentore di marasca e frutti di bosco. Al palato risulta dolce, vellutato, corposo, armonico, sapido, con gusto di mora e frutti di bosco.

Sommelier Emanuela Pregnolato | Redazione AIS Veneto





Eretta nel '500 per volontà del Vescovo di Padova Francesco Pisani, oggi la villa è fulcro di numerose iniziative e accoglie turisti da tutto il mondo.

I bambini possono usufruire delle attività educative organizzate, mentre gli appassionati di giardinaggio e fotografia possono godersi questo luogo meraviglioso.





OSPITE

Laura **MORANTE**

Esordisce giovanissima a teatro con Carmelo Bene. Il suo debutto cinematografico risale al 1980 con *Oggetti smarriti* di Giuseppe Bertolucci, e successivamente lavora con altri grandi registi come Amelio, Salvatores e Avati. La collaborazione con Nanni Moretti, con il quale gira *La stanza del figlio* (2001), la porterà ad aggiudicarsi il David di Donatello come migliore attrice protagonista.

A Sorsi d'Autore presenterà il libro Brividi Im-



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.



CASA VITTORINO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. RIVE DI REFRONTOLO

Vino Spumante Brut Millesimato

Perlage fine, elegante e persistente. Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Il profumo risulta intenso, netto, fruttato, di tipico aroma varietale. Si presenta asciutto, pieno, sapido e armonico.



IL MILLESIMATO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Vino Spumante Extra Dry Millesimato

Perlage a grana sottilissima, continuo. Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Il profumo è intenso, fruttato di pesca e melone, di tipico aroma varietale.

Al palato si presenta morbido, pieno, armonico, aromatico per tipicità.





ELEGANTE HOTEL 4 STELLE CON PARCHEGGIO A POCHI PASSI DAL CENTRO STORICO DI VICENZA E A SOLI 200 METRI DALLA STAZIONE FERROVIARIA.

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI VISITATE IL NOSTRO SITO www. hotelcampomarzio.com

Mail a info@hotelcampomarzio.com Tel. 0444 /545700













Via G. Tasso, 3
FRATTA POLESINE
Rovigo

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



DEGUSTAZIONE POMERIDIANA

(ingresso a pagamento, necessaria la prenotazione) 📞 045.8001471



VISITA GUIDATA ALLA VILLA



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



In una sala della Villa potrete degustare, guidati da un sommelier AIS, una selezione di vini proposta da:



La degustazione sarà accompagnata da alcuni prodotti gastronomici di:

Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOC Antonio Fiore Alimentare · Salumeria di Eustacchio



FRIULANO D.O.C.G.

Di colore rosso granato intenso, con caratteristiche orlature mattone. Il profumo è marcato, con sentori di frutta appassita e di marasca e note intense di speziato, di vaniglia e di favo. Al palato risulta austero, lungo e persistente, giustamente tannico, molto gradevole. Pieno, robusto, di abbondante struttura.

ARTENOS

Di colore rosso rubino tendente al granato. Il profumo è tipico delle due varietà di uva. Al palato risulta asciutto, intenso, vellutato ed armonico con la percezione del passaggio in barrique.

SILVANUM

Di colore giallo paglierino intenso. Il profumo è fruttato per la macerazione con le bucce a freddo, delicatamente vanigliato per il breve passaggio in botti di rovere e acacia. Al palato risulta fine, sapido e molto vellutato, pieno.

Sommelier **Geremia Giovanni** | Responsabile della guida vini *Vinetia* di AIS Veneto





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.



VINI IN DEGUSTAZIONE



OSPITE

Martín Leandro CASTROGIOVANNI

Argentino naturalizzato italiano, è un ex rugbista della nazionale con la quale ha raggiunto le cento presenze. È noto anche come conduttore televisivo di *Tú sí que vales* insieme alla bellissima Belén Rodrìquez.

A Sorsi d'Autore presenterà Raggiungi la tua meta. Forte, felice e vincente con la celiachia in cui l'autore parla di come ha scoperto e reagito alla celiachia raccontando aneddoti della sua vita e svelando le sue ricette preferite



DIALOGA CON

Darwin **PASTORIN**

Giornalista e conduttore italiano. Collabora con La Stampa, l'Unità, ll Messaggero e numerosi altri giornali. Grandissimo appassionato di sport, ha lavorato per 20 anni a Tuttosport ed è stato direttore di SKY Italia (settore sportivo). Per La7 ha condotto ll gol sopra Berlino e Le partite non finiscono mai; cura l'editoriale Darwinando sul calcio e la letteratura on line ogni mercoledì.



CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO

Pinot Grigio D.O.C.

Di colore giallo paglierino. Il profumo è finissimo e al tempo stesso intenso e caratteristico, fruttato, fresco. Al palato risulta obusto, moderatamente acidulo, con decisa personalità



CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO

Raboso D.O.C

Di colore rosso intenso tendente al granato. Il profumo è marcato, tipico della varietà, con profumi di marasca e violetta; leggero sentore di vaniglia e favo di miele. Al palato risulta secco, austero, piacevolmente acidulo e giustamente tannico, vanigliato.



GRAND HOTEL LES ARTS

The Art Hotel in the City of Art





La scenografica location lo caratterizza da sempre facendone l'albergo cittadino per eccellenza; lì, sul grande corso che con lo squardo abbraccia la bellissima Piazza Brà e la famosa Arena, sede di molti eventi culturali e dell'omonima rassegna lirica.

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 www.grandhotel.vr.it







From the 1st to the 8th of July, 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.

 $Following the afternoon tastings, you can also book a {\it guided tour} \ to \ discover the hidden beauties of Venetian Villas.$

For info, schedule and reservations you can get in touch with **Fondazione AIDA**\$\display +39 045.8001471 \cdot \mathbb{T} fondazione@fondazioneaida.it \cdot \text{\text{\text{\text{\text{\text{o}}}} www.fondazioneaida.it}}

MARTEDÌ 26 GIUGNO

dalle ore 11.00 alle 15.00, dalle ore 16.00 alle 20.00

PRESSO LA SALA VIP



Evento off di Sorsi d'Autore

DEGUSTAZIONE DI VINI

MARCO POLO DI VENEZIA
IN COLLABORAZIONE CON SAVE SPA

MARCO POLO LOUNGE DELL'AEROPORTO

VINI IN DEGUSTAZIONE

Franciacorta Monterossa,

Venegazzù della Casa – Az. Agricola Loredan Gasparini, Valpolicella Ripasso Rovertondo – Tenuta Valleselle, Pinot Bianco Saltern – Kellerei Kaltern, Sauvignon – Ronco delle Mele, Spumante Fiori d'Arancio – La Montecchia Conte Emo Capo di Lista

Sommelier: Celegato Gianpiero Delegato AIS



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:

















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



SOMMELIER AIS

LA **DIFFERENZA** TRA BERE F DEGUSTARE

Il mondo AIS allarga ali 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.

Sequici su:

www.aisveneto.it/corsi

facebook.com/aisveneto - twitter.com/aisveneto











FORMAZIONE & LABORATORI



CORSI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE PER INSEGNANTI

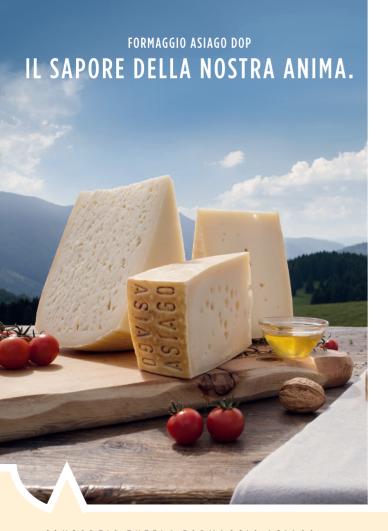
CORSI DI TEATRO PFR IL TEMPO LIBERO

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

**** 045.8001471 / 045.595284 ✓ formazione@fondazioneaida.it









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)



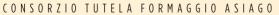
STRAVECCHIO



















Direzione Generale

Meri Malaguti Roberto Terribile

Coordinamento Organizzativo

Leonardo Sartori

Segreteria Organizzativa

Eleonora Camuffo Martina Donatelli

Comunicazione e Ufficio Stampa

Serena Marchini

Servizio Civile

Arianna Caffarella

Logistica

Chiara Baronchelli Davide Tibaldo Ilary Traverso

Amministrazione

Valentina Andrian Marina Piacenza Debora Zecchinelli

Tecnici

Riccardo Carbone Luca Mengalli Francesco Scaggion

Progetto Grafico

Andrea Masotto

INFO E PRENOTAZIONI

FONDAZIONE AIDA

- ♥ Via Degani, 6 37125 Verona
- **C** 045.8001471/045.595284
- ☑fondazione@fondazioneaida.it
- ★ www.fondazioneaida.it
- f fondazioneaida
- **⊚** Fondazione Aida
- f sorsidautore

