

Sorsi d'A[']ttore[®]

25° EDIZIONE



un progetto di



in collaborazione con



BERNARD SCHOLZ CARLO FRECCERO
PAOLO HENDEL **SILVERIO NOVELLI**
FEDERICO ZAMPAGLIONE
VALERIO MASSIMO MANFREDI STEFANO MASSINI
DAMIANO CARRARA TRACY EBOIGBODIN
MAURIZIO NICHETTI DARIO VERGASSOLA
CAROLE BOUQUET **PATRIZIO ROVERSI**
PIERO CHIAMBRETTI MARTIN CASTROGIOVANNI
DARIO SALVATORI OLIVIERO TOSCANI
ANDREA DELOGU **EMA STOKHOLMA**
FRANCESCA FAGNANI OSCAR FARINETTI
FEDERICO RAMPINI GHERARDO COLOMBO
LUCA ZINGARETTI GAETANO CURRERI
PHILIPPE DAVERIO **BIANCA BERLINGUER**
NICOLA LAGIOIA GIANRICO CAROFIGLIO
GIUSEPPE VESSICCHIO CHEF HIROHIKO SHODA
PIERO ANGELA **GIANMARCO TOGNAZZI**
CESARE BOCCI CAMILLA RAZNOVICH
MARIO MONICELLI FERRUCCIO DE BORTOLI
BRUNO GAMBAROTTA SERENA DANDINI
MARGHERITA HACK
ENRICO MENTANA MANUELA DI CENTA
LINA WERTMÜLLER
MARINA MASSIRONI
MARIO PULIERO
CARLO COTTARELLI
**STEFANO
IBENNI**
ENZO DECARO
VITTORIO FELTRI
PIERGIORGIO
ODIFREDDI
**UMBERTO
GALIMBERTI**
SYLVIE COYAUD
FRANCESCO GUCCINI
NERI MARCORÈ
VINCENZO
CERAMI
**ENZO
BIANCHI**
MICHELE SERRA
ERIC MASKIN

25°
EDIZIONE

Sorsi d'Autore®



con il sostegno di



UNIONCAMERE
VENETO



ilPaese
Verde

Acqua Minerale Alcalina
MANIVA



PASTA
Dalla Costa
DAL 1898



TENERO
consulenza assicurativa e finanziaria

con la partecipazione di

Consorzio di Tutela



con la collaborazione di



Comune di
Valdobbiadene



Città di
Lendinara

con il patrocinio di



REGIONE DEL VENETO



Provincia
di Vicenza



Città di
Montebelluna



Provincia
di Rovigo



PROVINCIA
DI TREVISO



Città metropolitana
di Venezia



Comune di
Sira

media partner

IL GAZZETTINO

Appuntamenti

DOMENICA

09

GIUGNO 24

Villa Cordellina Lombardi

📍 Montecchio Maggiore (VI) *Via Lombardi*

VENERDÌ

21

GIUGNO 24

Villa Piva detta dei Cedri

📍 Valdobbiadene (TV) *Via Piva, 89*

VENERDÌ

28

GIUGNO 24

Palazzo Malmignati

📍 Lendinara (RO) *Riviera San Biagio, 53*

DOMENICA

07

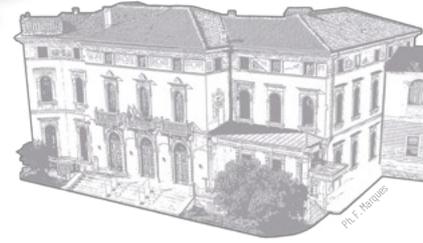
LUGLIO 24

Villa Foscari Rossi

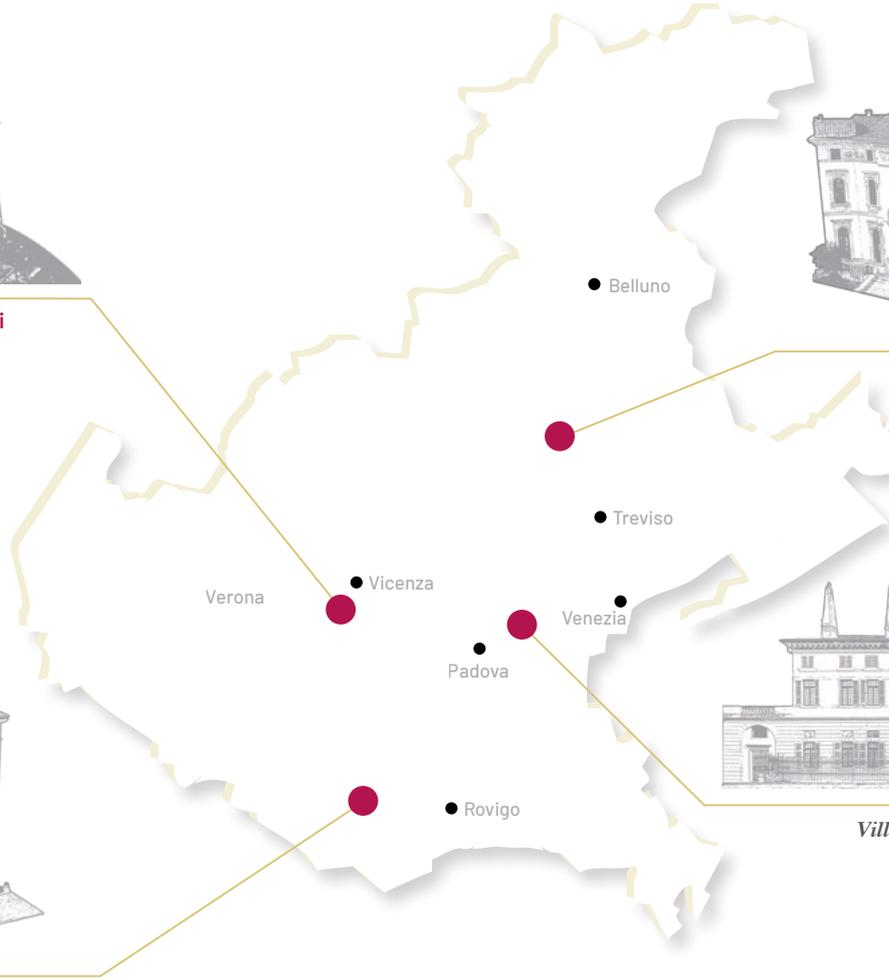
📍 Stra (VE) *Via Doge Pisani, 1*



Villa **Cordellina Lombardi**



Villa **Piva detta dei Cedri**



● Belluno

● Treviso

Verona

● Vicenza

● Venezia

● Padova

● Rovigo



Villa **Foscari Rossi**



Palazzo **Malmignati**



Sorsi d'Autore

25° EDIZIONE

“Sorsi d'Autore, tagliando il traguardo della venticinquesima edizione, entra di diritto nel novero delle rassegne che testimoniano, con autorevolezza e prestigio, l'importanza di coniugare eccellenze enologiche, gastronomia, cultura e territorio. Non si tratta di un semplice calendario di appuntamenti, ma di una serie di esperienze umane e sensoriali, che portano chi partecipa a vivere momenti unici, capaci di coniugare l'ascolto alla degustazione, rendendo il tutto ancora più suggestivo in quanto vissuto dentro scenari storici, le nostre meravigliose ville, in ambienti naturali che nel tempo hanno mantenuto inalterato il loro fascino. Per il Veneto Sorsi d'Autore è una rassegna fondamentale, perché testimonia la capacità di crescere del settore dell'enoturismo coniugato alla valorizzazione del territorio. Un esempio di eccellenza che la Regione del Veneto sostiene e sosterrà per la capacità di raccontare la straordinaria evoluzione della nostra terra, che resta la regione italiana con il maggior numero di turisti, molti dei quali scelgono sempre più di fare tappa in uno degli scenari scelti tra quelli proposti nel ricco calendario della manifestazione, perla del nostro turismo esperienziale d'eccellenza.”

Federico Caner

Assessore al Turismo e all'Agricoltura della Regione del Veneto

“Unire arte, letteratura, musica, giornalismo, cultura e turismo, è possibile da 25 anni, grazie alla preziosa presenza sul territorio regionale della rassegna multisensoriale Sorsi d'Autore, ideata e promossa dalla Fondazione AIDA, in collaborazione con la Regione del Veneto, l'Istituto Regionale Ville Venete e l'Associazione Ville Venete. Una manifestazione consolidata in grado di produrre e promuovere la cultura, permettendo al pubblico, ogni anno sempre più numeroso, di vivere un'esperienza sofisticata e di valore, che conduce in un viaggio tra la bellezza e la maestosità delle Ville Venete che, fanno da cornice alle personalità invitate e alle vivaci conversazioni che ad ogni edizione, alzano l'asticella degli incontri durante i giorni della manifestazione. Attraverso queste parole, do il mio personale benvenuto alle autorità, al pubblico e agli ospiti che, partecipando, definiscono uno spaccato della nostra contemporaneità, dando risalto ad un perfetto connubio che conduce ad innovazione e tradizione, cultura e arte, passando per giornalismo e gastronomia. È con gratitudine e stima che desidero esprimere a tutti coloro i quali, con professionalità, impegno e grande passione, collaborano alla realizzazione dell'edizione 2024, contribuendo a valorizzare e sostenere lo sviluppo del nostro inestimabile patrimonio culturale regionale.”

Cristiano Corazzari

Assessore alla Cultura della Regione del Veneto

“Sorsi d'Autore, una iniziativa che mette in luce quanto siano importanti le aziende agricole e vinicole ed il loro rapporto con le Ville Venete. Sin dal 1500 con i primi progetti di Andrea Palladio le ville hanno colloquiato con l'ambiente che le circonda creando un intreccio tra architettura e attività agricole come testimoniano gli edifici delle Barchesse che accoglievano i prodotti della campagna come soprattutto i vini. Momenti di intrattenimento, di svago e di gioiosità ci riportano anche quest'anno alle atmosfere del “vivere in villa” che Sorsi d'Autore ci ripropone anche per questo 2024. ”

Prof. Arch. Amerigo Restucci

Presidente Istituto Regionale Ville Venete

“Sorsi d'Autore è un appuntamento imperdibile, non solo perché porta grandi autori a dialogare col pubblico in contesti meravigliosi come innegabilmente lo sono le Ville Venete ma anche perché celebra fortunati connubi che da sempre rintracciamo nella storia. La villa nasce anche con una progettualità economica, spesso legata a un indotto agricolo. Tra i prodotti d'eccellenza, il vino. La Villa nasce come luogo d'incontro: grandi artisti del passato hanno trovato la loro serendipità creativa mentre soggiornavano in una Villa Veneta. Pensiamo tra gli altri a Gaspara Stampa o a Giovanni della Casa. Molti invece hanno contribuito alla bellezza stessa della Villa, dotandola di magnifici affreschi, statue, giardini. Bene, tutto questo accade anche oggi. Tracciando una palese continuità che manifesta come la Villa Veneta sia organismo vivo: vive nella tradizione della storia e vive in un presente dove ai suoi plus si è aggiunta una cosa importantissima, perché oggi la Villa Veneta è sempre più epicentro carismatico di collettività. Intercettando tante forme di turismo, compreso quello festivaliero culturale, oggi davvero grande motore. Così la Villa Veneta richiama sempre più persone a godere delle sue bellezze, dei suoi prodotti. E grazie a Sorsi d'Autore anche a partecipare alle importanti riflessioni che nascono dal confronto con i grandi nomi del pensiero. ”

Isabella Collalto

Presidente Associazione per le Ville Venete

“Per noi è molto importante essere arrivati al traguardo dei 25 anni. Siamo felici di aver consolidato e implementato in tutto questo periodo tante collaborazioni con prestigiose istituzioni regionali e, soprattutto, di aver contribuito a valorizzare un territorio come quello veneto che, di fatto, ha tantissime eccellenze da proporre sia in ambito artistico sia in quello vitivinicolo ed enogastronomico. Abbiamo cercato di arricchire ogni anno la manifestazione con un elemento diverso. In questa edizione in particolare siamo onorati dalla collaborazione con il Teatro La Fenice per la promozione del lavoro artigianale attraverso i costumi di scena. ”

Meri Malaguti

Direttore Fondazione AIDA ets





“ Grazie alla collaborazione con la Fondazione AIDA, la Fondazione Teatro La Fenice di Venezia si prepara a offrirvi un'esperienza unica: la sfilata dei nostri sontuosi costumi di scena nella magnifica cornice di Villa Foscari Rossi. Con una particolarità: gli abiti indossati dalle modelle, tutti realizzati per gli allestimenti fenicei e tuttora conservati nelle preziose collezioni del reparto sartoria del Teatro, saranno proposti in ordine 'cronologico' e in qualche modo saranno uno strumento per ripercorrere la storia della moda attraverso i secoli. Ma questa sfilata non è solo uno spettacolo visivo. È anche un'opportunità per riflettere sull'importanza dei mestieri del teatro d'opera: questi abiti non sono solo tessuti cuciti insieme; sono vere e proprie opere d'arte, frutto di un lavoro artigianale minuzioso che testimonia la maestria e la creatività dei nostri artigiani. Ci preme sottolineare infatti come ogni ruolo che agisce 'dietro le quinte' di un teatro – pensiamo ad esempio a coloro che realizzano l'allestimento scenico e a chi si occupa della confezione dei costumi – contribuisce alla magia che solo lo spettacolo dal vivo può rappresentare per ciascun spettatore. Questa è la ragione per cui il nostro Teatro è amato da un pubblico sempre più numeroso ed entusiasta. Ed è nostro dovere preservare e valorizzare questi mestieri, garantendo la trasmissione delle competenze e il sostegno alle nuove generazioni di artisti e artigiani. ”

Andrea Erri

Direttore Generale Fondazione Teatro La Fenice

“ Tanti sono gli eccellenti vini veneti che fanno della nostra regione un vero tesoro enologico quante sono le bellezze artistiche, architettoniche e paesaggistiche che la contraddistinguono. AIS Veneto, con Sorsi d'Autore, da sempre si fa portavoce dell'unicità di questa terra dove il vino e la cultura si intrecciano in un legame indissolubile, promuovendo insieme un patrimonio immenso ricco di fascino. Siamo quindi felici di prendere parte alla venticinquesima edizione della manifestazione che ogni anno apre le porte di alcune tra le più importanti ville venete e fa scoprire al pubblico, grazie alla guida sapiente dei Sommelier di AIS Veneto, i migliori vini del nostro territorio. ”

Gianpaolo Breda

Presidente AIS Veneto



sì, FORMAGGIO ASIAGO DOP.

Un sì che risponde al tuo desiderio di qualità,
al tuo bisogno di sicurezza, alla tua scelta
di rispettare il territorio.
Due lettere che leggi nel mio nome, un mondo
di valori che ritrovi nel mio sapore.

#sìasiagodop


ASIAGO
FORMAGGIO DOP



asiagodop

f @ FormaggioAsiagoDOP

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

be out

villaquaranta.com



Q

VILLA QUARANTA

TOMMASI WINE HOTEL & SPA

VERONA

09 DOMENICA
GIUGNO 24

Villa Cordellina Lombardi

Montecchio Maggiore (VI) Via Lombardi



Degustazione
guidata



Visita
alla Villa



Incontro con
l'Autore

con il patrocinio di



Provincia
di Vicenza



Città di
Montecchio Maggiore

Vini in degustazione **Azienda F.lli Tedeschi**

Completano le degustazioni i prodotti
**Consorzio per la Tutela del Formaggio Asiago,
i Bibanesi, La Salumeria di Eustacchio,
Pasta Dalla Costa**

Acqua ufficiale dell'evento **Maniva**

Il pubblico di Sorsi d'Autore® sarà omaggiato del
concime biologico **Il Paese Verde**

18.30

Degustazione guidata



Guidati dai degustatori ufficiali **AIS Veneto** potrete degustare una selezione di vini
Azienda F.lli Tedeschi



CAPITÈL NICALÒ VALPOLICELLA DOC SUPERIORE

Le uve delle colline della Valpolicella subiscono un breve appassimento. Dopo la fermentazione alcolica, il vino matura in botti di rovere di Slavonia per circa dodici mesi, e per altri sei in bottiglia. Ne deriva un vino fruttato e morbido, di buona freschezza e beva, si abbina perfettamente a proposte della cucina mediterranea.



ANSARI AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Ottenuto da uve raccolte in vari vigneti delle colline della Valpolicella, nei comuni di Mezzane e Tregnago. Blend di tre lotti, ognuno frutto di un'attenta selezione da parte ANTONIETTA, SAbrina e Riccardo, che hanno collaborato in cantina per creare un nuovo Amarone fedele allo stile Tedeschi. Le uve sono appassite per 4 mesi in ambiente controllato. Il vino matura in botti di rovere di Slavonia per circa 3 anni e completa l'affinamento per altri 6 mesi in bottiglia.

Vino con spiccate note balsamiche, molto elegante, austero e dallo stile classico, di lunga durata.

19.45

Visita alla Villa



Realizzata nel '700 dall'architetto Massari, la villa si compone di un corpo padronale di ispirazione palladiana e di due edifici laterali adibiti rispettivamente a scuderia e a foresteria.

Nel 1743 il Tiepolo decorò il Salone con un ciclo di affreschi.

Sotto la proprietà dei Cordellina diventa convitto per gli allievi e successivamente un stabilimento per l'allevamento del baco da seta. Dalla metà dell'Ottocento subì un forte degrado, sanato negli anni '50 con Vittorio Lombardi, grazie a un'opera importante di restauro.

Diventa sede di rappresentanza della Provincia di Vicenza dal 1970.

21.00

Incontro con l'Autore

Rula JEBREAL

Giornalista e scrittrice pluripremiata. Ha iniziato la sua carriera in Israele e ha poi lavorato per importanti reti televisive internazionali, come *BBC* e *CNN*. Jebreal è diventata famosa per la sua copertura giornalistica delle crisi nel Medio Oriente. Presenta *Le ribelli che stanno cambiando il mondo* (Longanesi, 2023). Con una scrittura intensa e vibrante, l'autrice cattura l'essenza di donne straordinarie, offrendo un ritratto ricco e sfaccettato delle loro vite e delle loro lotte. "Le donne ribelli" è un tributo alla forza e alla resilienza femminile, un'opera che celebra il potere trasformativo delle donne nel mondo contemporaneo.

DIALOGA CON

Luca **TELESE**

Giornalista e autore televisivo, volto del programma talk di attualità e politica *In Onda*. 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*.



Vini in degustazione

CAPITEL NICALÒ VALPOLICELLA DOC SUPERIORE

Le uve delle colline della Valpolicella subiscono un breve appassimento. Dopo la fermentazione alcolica, il vino matura in botti di rovere di Slavonia per circa dodici mesi, e per altri sei in bottiglia. Ne deriva un vino fruttato e morbido, di buona freschezza e beva, si abbina perfettamente a proposte della cucina mediterranea.



CAPITEL SAN ROCCO VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE

Prodotto con uve selezionate nel vigneto Marne bianche della Tenuta di Maternigo e ottenuto secondo l'antica tecnica del ripasso, ossia una rifermentazione di una parte di vino Valpolicella, prodotto in Ottobre, su vinacce di Amarone e di Recioto. Affina poi in botte di rovere di Slavonia per circa 15 mesi e in bottiglia per circa 6 mesi. Vino elegante, complesso e nello stile di famiglia, rotondo ma secco, un grande protagonista del territorio che esprime il suo valore cantando fuori dal coro.



Relatore AIS **Vito Francesco D'amanti** | Commissario d'esame AIS Veneto



HOTEL CONTÁ

TASTE THE EXPERIENCE



La tua "Casa" nel cuore storico a Pieve di Soligo per visitare le Colline del Prosecco Patrimonio Unesco in un'atmosfera unica!

🌐 www.hotelconta.it

☎ (+39) 0438 980435

✉ info@hotelconta.it

📘 HotelContá

📷 [hotelconta](https://www.instagram.com/hotelconta)

Via Borgo Stolfi 25, 31053 Pieve di Soligo (TV) Italia



i Bibanesi



“ La Bontà
che nasce
da una
storia Unica ”



www.bibanesi.com

21 VENERDÌ
GIUGNO 24

Villa Piva detta dei Cedri

Valdobbiadene (TV) Via Piva, 89



Degustazione
guidata



Visita
alla Villa



Incontro con
l'Autore

con il patrocinio di



PROVINCIA
DI TREVISO

con la collaborazione di



Comune di
Valdobbiadene



Vini in degustazione **Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.**

Completano le degustazioni i prodotti **Consorzio per la Tutela del Formaggio Asiago, i Bibanesi, La Salumeria di Eustacchio, Pasta Dalla Costa**

Acqua ufficiale dell'evento **Maniva**

Il pubblico di Sorsi d'Autore® sarà omaggiato del concime biologico **Il Paese Verde**

18.30

Degustazione guidata



Guidati dai degustatori ufficiali **AIS Veneto** potrete degustare una selezione di vini

Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

Un gusto moderno e internazionale. Si caratterizza per profumi ricchi di sentori d'agrumi, uniti a una bella e viva energia gustativa.



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

La versione più tradizionale del nostro spumante, combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Il vino è morbido e al tempo stesso asciutto grazie a un'acidità vivace.



VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG

Spumante sontuoso, sintesi aurea della Denominazione. Il sapore è armonico ed elegante, di grande morbidezza e freschezza. Perlage leggero e fine.

19.45

Visita alla Villa



Villa Piva è stata costruita nel XVIII secolo, viene detta anche "Villa dei Cedri" in quanto circondata da un magnifico parco con secolari cedri del Libano.

Fu residenza di nobili famiglie locali ed oggi è un importante luogo di interesse storico e culturale, ospitando, negli edifici annessi ristrutturati come spazi espositivi, eventi e manifestazioni che celebrano il patrimonio locale.

La visita propone, oltre alla dimora, la scoperta della storia di Valdobbiadene e dei suoi luoghi più significativi tra cui la piazza caratterizzata dal Duomo e dal curioso campanile del grande architetto Francesco Maria Preti.

21.00

Incontro con l'Autore

Neri MARCORÈ

Neri Marcorè, attore eclettico e conduttore televisivo, ha iniziato la sua carriera nel mondo dello spettacolo come imitatore e doppiatore. Conosciuto per la sua versatilità, nel 2024 arriva a firmare la sua prima regia con il film *Zamora*, un racconto toccante che esplora le dinamiche dell'amicizia e della crescita personale. Tra i suoi successi *Il cuore altrove* che gli è valso il premio *Nastri d'Argento* come miglior attore protagonista.

DIALOGA CON

Dario VERGASSOLA

Cabarettista, umorista e scrittore, attualmente in TV nel comic show *Only Fun*. Storica presenza nel salotto di Serena Dandini *Parla con me*, la carriera di Vergassola spazia tra musica, teatro, cinema e libri. Protagonista del lungometraggio *L'anima di Enrico*, ha recitato in *Nuda proprietà vendesi* di Enrico Oldoini, *Affetti smarriti* e *Il mattino ha l'oro in bocca*. Nel 2023 approda alla drammaturgia teatrale per ragazzi collaborando alla produzione del musical *Malèfici*.



Vini in degustazione

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

Un gusto moderno e internazionale. Si caratterizza per profumi ricchi di sentori d'agrumi, uniti a una bella e viva energia gustativa.



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

La versione più tradizionale del nostro spumante, combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Il vino è morbido e al tempo stesso asciutto grazie a un'acidità vivace.





+39 0422.491659

info@salumeria-eustacchio.it

www.salumeria-eustacchio.it

CIBO BUONO, ACQUA BUONA, ARIA BUONA.

Abbiamo bisogno di poche cose essenziali per vivere bene e a lungo:
fare movimento, mangiare cibi sani e bere acqua minerale,
meglio se di montagna, meglio se alcalina come l'Acqua Maniva.

Disponibile in contenitori riciclabili di VETRO, PET, R-PET, CARTA,
per tutte le persone che desiderano il bene del pianeta quanto il loro.



SCOPRI I PROGETTI
GREEN MANIVA

Acqua Minerale Alcalina
MANIVA

28 VENERDÌ
GIUGNO 24

Palazzo Malmignati

Lendinara (RO) Riviera San Biagio, 53



Degustazione
guidata



Visita
alla Villa



Incontro con
l'Autore

con il patrocinio di



Provincia
di Rovigo

con la collaborazione di



Città di
Lendinara

Vini in degustazione

Azienda Vinicola Farina e Vite in Rosa

Completano le degustazioni i prodotti
Consorzio per la Tutela del Formaggio Asiago,
i Bibanesi, La Salumeria di Eustacchio,
Pasta Dalla Costa

Acqua ufficiale dell'evento **Maniva**

Il pubblico di Sorsi d'Autore® sarà omaggiato del
concime biologico **Il Paese Verde**

18.30

Degustazione guidata



Guidati dai degustatori ufficiali **AIS Veneto** potrete degustare una selezione di vini

Azienda Vinicola Farina e Vite in Rosa



FARINA
WINE TRADITION EVOLVES

Vite in Rosa
AZIENDA AGRICOLA



VITE IN ROSA PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

Spumante di grande morbidezza e fragranza capace di avvolgere il palato con le sue note fruttate e minerali. Con un residuo zuccherino di 5 gr per litro, per esaltare al meglio le caratteristiche dei profumi e sapori senza eccedere in amabilità. Ci piace di finire i nostri vini non Amabili, bensì Amorevoli. Ha perlage fine e persistente, colore paglierino brillante, ottenuto dalla seconda fermentazione di almeno 40 giorni. "LAU" è il nome che è stato scelto in onore di Laura, mamma delle produttrici.



AZ. VINICOLA FARINA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Il nome "Famiglia Farina" descrive il perfetto connubio tra l'eccellenza dell'Amarone e la famiglia, nostra anima e tratto distintivo. L'Amarone della Famiglia Farina è stato lanciato nel 2015 con un ritorno alla storica annata, il capolavoro del 1968. Un richiamo al passato, con il beneficio di tecniche avanzate. Al palato incisivo, penetrante, asciutto e di struttura accattivante. Amarone vecchio stile, che esprime l'intensità del lavoro di squadra, l'orgoglio dell'esperienza, l'entusiasmo della ricerca.

19.45

Visita alla Villa



Il Palazzo è un gioiello architettonico del XVIII secolo, realizzato secondo il progetto cinquecentesco di Lorenzo Malmignati. Caratterizzato da eleganti dettagli barocchi, ospita affreschi e decorazioni d'epoca, testimoniando il prestigio della famiglia Malmignati.

L'aspetto degli spazi esterni muta nel tempo: da giardino all'italiana ad orto; fino ad arrivare al recente restauro che vede statue, aiuole, siepi e roseti incorniciare uno specchio d'acqua centrale.

21.00

Incontro con l'Autore

Francesca FAGNANI

Giornalista e conduttrice televisiva italiana nota per il programma *Belve*. Le sue interviste incisive a personaggi pubblici sono caratterizzate da domande "difficili" che spuntano dalla sua ormai iconica agenda rossa e sono volte a svelare aspetti meno noti della vita e della carriera degli intervistati. Specializzata in giornalismo investigativo e d'inchiesta, presenta *Mala. Roma criminale (SEM, 2024)*. Il romanzo esplora i meandri oscuri della criminalità romana, offrendo uno spaccato crudo e avvincente della capitale. Attraverso testimonianze e ricerche approfondite, Francesca Fagnani svela le dinamiche nascoste di un mondo pericoloso e affascinante.

DIALOGA CON

Luca **TELESE**

Giornalista e autore televisivo, volto del programma talk di attualità e politica *In Onda*. 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*.



foto: Assunta Servello



Vini in degustazione

VITE IN ROSA PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY LAU

Perlage fine e persistente, colore paglierino e brillante. Ricco di aromi di crosta di pane, mela e pera, al palato è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad un'acidità vivace, infine si percepisce una sottile nota minerale caratteristica della zona. Si sposa bene con minestre di legumi, frutti di mare, formaggi freschi e carni bianche.



AZ. VINICOLA FARINA VALPOLICELLA CLASSICO

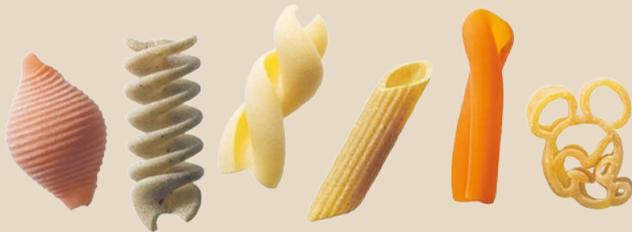
Pregiato vino rosso che trasmette l'anima autentica, i profumi e i sapori del territorio da cui proviene. Riceve l'appellativo di "superiore" perché nasce da uve con gradazione più elevata e segue almeno un anno di maturazione. Questo permette di conferire al vino corpo e struttura, ma anche maggiore rotondità ed eleganza.



Relatore AIS **Emanuela Pregnolato** | Consigliere Regionale AIS Veneto

PASTA
Dalla Costa
DAL 1898

Tutte le forme del gusto



“

*Produciamo la pasta
in tutte le forme possibili,
creando ogni giorno
nuovi formati e ricette.
Lo facciamo con passione,
lo facciamo da sempre.*

  [pastadallacosta.it](https://www.pastadallacosta.it)

Per noi il vino è sapere.
Emozionare.



[aisveneto.it](https://www.aisveneto.it)



AIS | Veneto

VISTA

VERONA

★★★★★L



Corticella Leoni, 3
37121 Verona

+39 04511170880

info@vistapalazzoverona.com



@vistaverona51





07 DOMENICA
LUGLIO 24

Villa **Foscarini Rossi**

Stra (VE) *Via Doge Pisani, 1*



Visita
alla Villa



Sorsi d'Opera

con il patrocinio di



Città metropolitana
di Venezia



Comune di
Stra

in collaborazione con



FONDAZIONE TEATRO LA FENICE

Sorsi **D'OPERA**

Sfilata al femminile dei costumi di scena di opere
liriche allestite da **Fondazione Teatro La Fenice**.

Un percorso storico dell'evoluzione
dell'artigianalità sartoriale di scena.

L'evento speciale della 25° edizione di Sorsi d'Autore, programmato a chiusura della manifestazione, è Sorsi d'Opera, un evento dedicato al mondo dell'Opera lirica.

In collaborazione con Fondazione Teatro La Fenice di Venezia il nostro pubblico assisterà ad una speciale sfilata dei costumi di scena che metterà in luce la grande maestria del settore sartoria evidenziando ricchezza e l'artigianalità di questi capi unici.

Ma non solo. Quale donna non ha desiderato, assistendo ad un'opera, di indossare un abito da sogno? Venti donne, non professioniste della passerella, candidandosi attraverso la nostra call to action, hanno realizzato il sogno.

La scelta di presentare esclusivamente donne in passerella vuole sottolineare la forza e la bellezza delle donne nella società, una sfida ai canoni tradizionali di bellezza associati alle modelle professioniste: l'eleganza e la bellezza possono essere incarnate da persone che potremmo incontrare nella nostra quotidianità, indipendentemente dal loro background o dal loro status professionale.

Ringraziamo le centinaia di ragazze e signore che si sono candidate; in particolare il gruppo che è stato selezionato per la disponibilità. Un grazie a Fondazione Teatro La Fenice di Venezia, in particolare al Direttore Generale Andrea Erri, e a tutto lo staff di Villa Foscari Rossi per l'ospitalità.

Regia

Maria Selene Farinelli

Direzione Costumi

Fondazione Teatro La Fenice

Carlos Tieppo

Emma Bevilacqua

Musica dal vivo

Liliana Di Leo | Clarinetto

Michelle Cortes | Violino

Riccardo De Luca | Viola

Martina Pilosio | Violoncello

Makeup Artist

Flavio Cesaretti

Conduttore

Solimano Pontarollo



19.45

Visita alla Villa



Il complesso architettonico seicentesco di Villa Foscari Rossi è formato da tre edifici: la Villa Padronale, la Foresteria e le Antiche Scuderie, immerse in diecimila metri quadri di verde con alberi secolari.

La Foresteria, come da effigie originale, conserva affreschi del 1652 realizzati da Pietro Liberi e Domenico de' Bruni.

La Villa Padronale, internamente affrescata con dipinti ottocenteschi, ospita il Museo della Calzatura, dove sono esposti 1350 modelli femminili tra i più lussuosi e scenografici al mondo. Grazie alla passione e al lavoro dell'imprenditore calzaturiero Luigino Rossi, Il museo è una testimonianza del valore e della creatività del Made in Italy. Il focus del tour guidato sarà proprio il Museo dove, in occasione della sfilata, ci si soffermerà in particolare ad ammirare modelli che hanno scritto la storia della moda e che rappresentano un trait d'union con i costumi di scena dell'opera lirica.



21.00



Sorsi D'OPERA

Un viaggio nella storia della moda attraverso i secoli a partire dall'abito usato per l'allestimento di **Dido and Æneas**, che richiama la Grecia antica e dal costume di **Aida** che rimanda alla storia d'Egitto. Con **Engelberta** ci si tuffa nell'epoca bizantina mentre in costumi di **Otello** usati nella particolarissima edizione fenicea, portano alla luce le tinte medioevali.

I secoli 'luminosi' del rinascimento e dell'illuminismo sono illustrati dai costumi di scena de **La serva padrona**, con i suoi splendidi abiti pompadour. Mentre il barocco è ben rappresentato dai costumi di scena de **La vedova scaltra**.

Seguiranno, a rappresentare gli sviluppi del costume nel corso dell'Ottocento, gli abiti primo Impero di **Tosca**, i costumi di **Don Pasquale**, quelli per il **Faust** ambientato negli anni Sessanta del diciannovesimo secolo.



Foto tratte da Sorsi d'Opera 2023

E poi il Novecento, che sarò inaugurato dal bellissimo abito de **La vedova allegra**, cui fanno seguito i costumi usati per **Alceste**, riferibili agli anni Trenta, per **La rondine** con gli anni Cinquanta, infine con **La traviata** per gli anni Settanta, non mancherà neppure la fantascienza con i costumi ideati per **Il mondo della luna**. Il finale sarà una sorpresa assicurata, come ogni sfilata che si rispetti, con un abito da sposa.

Mentre le modelle per una sera sfileranno lungo la linea temporale della storia della moda, un originale quartetto formato da clarinetto, violino, viola e violoncello accompagneranno ogni abito con brani musicali di una bellezza senza tempo, dal classico al pop.



Degustazione a buffet

Al termine della sfilata degustazione enogastronomica a buffet con i prodotti dei partner **Consorzio per la Tutela del Formaggio Asiago, i Bibanesi, La Salumeria di Eustacchio, Pasta Dalla Costa**

Acqua ufficiale dell'evento **Maniva**

Vino in degustazione **La Cappuccina** presentato dal **Presidente AIS Veneto Gianpaolo Breda**

FILÒS

Brut biologico, bollicine bio vulcaniche.

Filòs dal greco antico "amico", ma anche fare il filo, corteggiare proprio come accadeva un tempo, tra una favola e l'altra, quando la sera le persone si riunivano attorno al fuoco per fare... filò. Filòs, raffinate bollicine, metodo Italiano, nate da una pregiata selezione di uve 100% Garganega. La Cappuccina, prima azienda del Soave ad applicare il metodo dell'Agricoltura Biologica Certificata fin dal 1985, oltre a regalare il senso della festa ad ogni singolo calice, porta con sé un patrimonio di storia e di cultura.



Il pubblico di Sorsi d'Autore® sarà omaggiato del concime biologico **Il Paese Verde**

ilPaese Verde

be green,
be Brave!

Piante sane e rigogliose grazie ad **una nuova generazione di prodotti naturali**, efficienti e adatti a tutte le loro esigenze

La **linea Brave** accompagna le tue piante in ogni fase della loro vita. **Terriccio Bio** e **Crescita Sana** per la semina o il trapianto, il concime liquido **Energizzante** per sostenere la pianta nei momenti di stress e **Controllo Vivo** per aiutarla a sviluppare le proprie difese.



www.ilpaeseverde.it

 [paeseverde](https://www.facebook.com/paeseverde)

 [il_paese_verde](https://www.instagram.com/il_paese_verde)



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: +39 320 0440132

Seguici su:





25°
EDIZIONE

Sorsi d'Autore®

INFO E PRENOTAZIONI



Numero di ingressi limitato,
la prenotazione è obbligatoria

In caso di maltempo gli eventi
si svolgeranno negli ambienti
interni della Villa

✉ fondazione@fondazioneaida.it

☎ 045 8001471

🏠 www.fondazioneaida.it

f Fondazione Aida - Ets

📷 [fondazioneaida_spettacolo](https://www.instagram.com/fondazioneaida_spettacolo)

▶ Fondazione Aida

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

Direzione generale

Meri Malaguti
Roberto Terribile

Coordinamento Organizzativo

Leonardo Sartori

Segreteria Organizzativa

Francesca Verzini

Comunicazione e Ufficio Stampa

Lara Trivellin
Barbara Intiso

Ufficio Promozione

Fabio Turri
Jennifer Viola

Amministrazione

Silvia Chemello
Marina Piacenza
Valentina Andrian
Stefania Longo

Squadra tecnica

Riccardo Carbone
Gino Bisignano
Antonela Saccomanno
Federico Balestro
Luca Zanolli
Silvia Zaniboni
Pedro Lira
Go Service | Mario Gottardi

Grafica

Lorenzo Stocchero
Alessandro Longo

MILLY
CARLUCCI

LAMBERTO SPOSINI

DOMENICO IANNACONE

MICHELE MIRABELLA

TIZIANO FRATUS FILIPPO ONGARO

LEONARDO LUCARELLI ANDREA SCANZI

TIZIANA FERRARIO MARCO BIANCHI

SIMONETTA AGNELLO MAURIZIO FERRARIS

AMERIGO RESTUCCI MARCO GIARRATANA

OSCAR GIANNINO ANTONIO CAPRARICA

PIF

PUPI
AVATI

GIANNI
MURA

ALDO
GRASSO

GABRIELE
LAVIA

TERESA
DE SIO

BRUNO
VESPA

LODO GUENZI

MAURO
CORONA

PIERÒ PELÙ

SERGIO ZAVOLI

NINA ZILLI

LUCA TELESE

LUCA
ZAIA

ERNESTO
ILLY

BRAAM
STEYN

GIANNI
MINÀ

LUCA
SOFRI

GINO
PAOLI

CINZIA
TANI

BRUNO
PIZZUL

CARLO
PETRINI

RULA
JEBREAL

Sorsi d'Autore®



25°
EDIZIONE

GIORGIO CORTENOVA **PAOLO MIELI**

MARTA MARZOTTO MILO MANARA

DIEGO DALLA PALMA **ANTONIO CALABRÒ**

MASSIMO MAMOLI ENRICO VAIME

ENRICA BONACCORTI GIAN ARTURO FERRARI

