

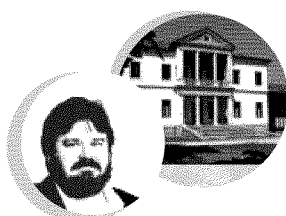
**PAOLO
MIELÌ**

Giovedì
27 GIUGNO
H 21

villa Mosconi Bertani
Arbizzano di Negrar (VR)

info | visite guidate

referente: Giovanni Bertani
tel. 045 6020744 | mail. booking@mosconibertani.it
orario: h 19.00 | costo: 9 €



**GIUSEPPE
BATTISTON**

Sabato
29 GIUGNO
H 21

villa Caffo
Rossano Veneto (VI)

info

Fondazione Aida
tel. 045 8001471 | mail. fondazione@f-aida.it
www.fondazioneaida.it



**SERENA
DANDINI**

Lunedì
08 LUGLIO
H 21

villa Venier Contarini
Mira (VE)

info | visite guidate

referente: Azienda di Promozione Turistica
della Provincia di Venezia
tel. 041 5278711 | mail. info@turismovenetia.it



**VALERIO
MASSIMO
MANFREDI**

Sabato
20 LUGLIO
H 21

villa Badoer
Fratta Polesine (RO)

info | visite guidate

referente: Aqua S.r.l.
tel. 0426 662304 | fax 0426 661180 | cell. 366 3240619
info@aqua-deltadelpo.com



Torna il binomio vino e cultura con la **quattordicesima edizione** di **Sorsi d'autore**, la manifestazione in programma **dal 27 giugno al 20 luglio 2013** che celebra cultura, tradizioni e luoghi da cui nascono le eccellenze enologiche del territorio veneto. Una kermesse dedicata al patrimonio culturale partendo dalle meraviglie enologiche qui prodotte attraverso incontri con importanti **ospiti del mondo dello spettacolo, della cultura, della musica e del giornalismo nazionale** che degusteranno, assieme al pubblico, le eccellenze eno-gastronomiche in alcune ville tra le più suggestive della Regione del Veneto: Villa Mosconi Bertani (VR), Villa Badoer (RO), Villa Caffo (VI), Villa Venier Contarini (VE).

A partire dalle ultime tre edizioni, "Sorsi d'autore" ha assunto un importante carattere regionale valorizzando il territorio attraverso attività di promozione culturale, storica, paesaggistica ed enogastronomica, per una visibilità più concreta, attiva ed efficace nell'atmosfera delle splendide **Ville Venete**.

Il connubio tra l'"arte" vitivinicola, che caratterizza da sempre la tradizione storica e culturale del Veneto, e il patrimonio architettonico e storico rappresentato dalle Ville, è risultato un suggestivo veicolo di riscoperta delle origini e delle tradizioni.

info & prenotazioni
Fondazione Aida

tel. 045 8001471
045 595284
fondazione@f-aida.it
www.fondazioneaida.it
www.facebook.com/fondazioneaida

info@sorsidautore.it
www.sorsidautore.it

**INGRESSO
LIBERO**
con
degustazione

Fondazione Aida

Torna puntuale come ogni estate Sorsi d'Autore. Vino e parola che si contaminano in scenari d'incantevole fascino paesaggistico e architettonico. La formula vincente è confermata anche per l'edizione di quest'anno in scena nelle **Ville Venete** nei mesi di giugno e luglio.

Cultura del territorio e cultura della pagina: ospitati nelle ville di Arbizzano di Negrar, Rossano Veneto, Mira e Fratta Polesine, penne illustri del giornalismo e della narrativa discuteranno delle loro ultime fatiche letterarie chiacchiando di vino e delle sue proprietà organolettiche. Accanto agli ospiti preparati sommelier dell'A.I.S. Veneto decanteranno la poesia dei calici e dei soavi nettari.

Piacere dei sensi e dello spirito, la parola s'intreccia feconda con la voce della natura. Quattro gli appuntamenti per ascoltare con gusto e udito, ammirando gli scenari che incorniciano gli eventi.

Gli anni scorsi le serate saranno dialoghi e conversazioni rivolte al pubblico presente. Queste gli ospiti invitati: Paolo Mieli, Giuseppe Battiston, Serena Dandini, Valerio Massimo Manfredi.

Anche per l'edizione odierna fondamentale è stato il contributo dell'Assessorato alle Politiche del Turismo della Regione del Veneto e la collaborazione con l'Istituto Regionale **Ville Venete** e l'Associazione **Ville Venete** che ha permesso di ospitare la manifestazione nelle splendide dimore storiche, sfondo solenne di tutti gli incontri.

Meri Malaguti
Fondazione Aida

Asiago DOP e Sorsi d'Autore: una matrimonia d'interesse

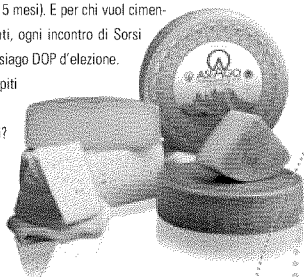
È un matrimonio d'interesse quello che lega Asiago DOP a Sorsi d'Autore. Un matrimonio che accomuna il Consorzio Tutela Formaggio Asiago e i promotori di questa rassegna nel testimoniare con passione l'interesse per il bello e il buono che la cultura del territorio esprime. Da qui nasce il felice connubio che unisce la bellezza delle **Ville Venete** con il piacere di stare in compagnia, partecipando a questi incontri nelle notti d'estate, assaporando e gustando preziosi doni del fare tramandati di padre in figlio, come l'Asiago DOP, prodotto nei territori di Vicenza, Padova, Treviso e Trento secondo uno scrupoloso disciplinare che garantisce ogni fase: dalla produzione alla commercializzazione. Un formaggio, l'Asiago DOP, che riserva sempre nuove sorprese a chi decide di scoprirne le diverse tipologie.

A partire dall'Asiago fresco, che è un formaggio giovane, dal sapore di latte appena munto e di consistenza morbida, dalla breve stagionatura e grande versatilità in cucina. Per chi ama il gusto più deciso ed apprezza il tempo che passa, l'Asiago Stagionato offre emozioni intense, un gusto saporito con una personalità che diventa via via più intensa a seconda della stagionatura diventando mezzano (4-6 mesi), vecchio (oltre i 10 mesi) o stravecchio (oltre i 15 mesi). E per chi vuol cimentarsi negli abbinamenti, ogni incontro di Sorsi d'Autore avrà il suo Asiago DOP d'elezione.

Perché non tutti gli ospiti sono uguali.

E tu, di che Asiago sei?

Fresco o Stagionato?



Istituto Regionale Ville Venete

Negli anni cinquanta alcuni intellettuali veneti si impegnarono per attirare l'attenzione dell'opinione pubblica nazionale e internazionale sulle condizioni di degrado di questo enorme patrimonio. Lo Stato nel 1958 istituì quindi l'Ente

Ville Venete, che nel 1979 divenne Istituto Regionale. Da allora l'Istituto è impegnato nella catalogazione, nel restauro e nella valorizzazione delle ville nel territorio Veneto e Friulano: un patrimonio fortemente identitario costituito da oltre 4200 dimore. Esemplari unici da scoprire, atmosfere di tempi antichi da rivivere, anche attraverso il binomio vino e cultura, così come proposto dalla manifestazione Sorsi d'Autore, giunta quest'anno alla sua XIV edizione e che vede nuovamente l'Istituto Regionale **Ville Venete** partner promotore. Una manifestazione in grado di unire la conoscenza del patrimonio con la promozione dei valori, delle tradizioni e delle radici culturali venete, da cui nascono le eccellenze enogastronomiche del territorio. Si rinnova anche quest'anno la possibilità di recuperare il piacere dell'incontro "in Villa", luogo non solo da preservare, ma reso davvero vivo e animato grazie alla presenza di personaggi del mondo della cultura Nazionale, accessibile e aperto a tutti.

Giuliana Fontanella
Presidente Istituto Regionale **Ville Venete**

Acqua Minerale Recoaro

L'acqua oligominerale Recoaro, sgorga a 880 m. s.l.m. con una temperatura alla sorgente di 10,1°C. dalla Conca di

Smeraldo nella catena dei Monti Dolomiti, a Recoaro Terme, una delle località termali più famose per le cure idroterapiche.

Quest'acqua minerale, grazie alle caratteristiche del terreno da cui ha origine, si contraddistingue per un residuo fisso a 180°C di 155 mg/L e per un basso contenuto di sodio (0,9 mg/L). I sali minerali e gli oligoelementi acquisiti dallo scambio con le rocce nel suo percorso sotterraneo le conferiscono un gusto delicato ed

equilibrato, rendendola una preziosa alleata per il benessere quotidiano.

La storia di Acqua Recoaro è fortemente intrecciata con le tradizioni locali e con il territorio in cui ha origine tanto da essere considerata "Un tesoro della terra veneta". Recoaro, nelle versioni liscia, frizzante e leggermente frizzante, è presente sul mercato con formati diversi per venire incontro a tutte le diverse esigenze. Le bottiglie in PET da 50cl, 100cl e 150cl sono ideali per il bar e il consumo on the go, mentre la linea vetro si contraddistingue per l'eleganza

un tesoro della terra veneta.

e la raffinatezza della sua grafica, che contribuisce a valorizzare ed impreziosire la tavola dei ristoranti, anche i più ricercati, rappresentando il perfetto complemento di ogni pasto.

Il marchio Recoaro, vera eccellenza veneta, si impegna nella valorizzazione e nel sostegno non solo delle comunità locali, ma anche della buona cucina legata alla tradizione e alla cultura gastronomica del territorio.

VENEZIA
villa Venier
Contarini



VICENZA
villa Caffo



VERONA
villa Mosconi
Bertani



ROVIGO
villa Badoer

Un itinerario
di sapori tra
la Civiltà delle
Ville Venete,
incontri con autori e
Vini Doc,
è in programma la
XIV edizione di
"Sorsi d'Autore"