



Università
Ca' Foscari
Venezia

Corso di Laurea magistrale
in Economia e Gestione delle Arti e delle Attività
Culturali

— Tesi di Laurea

Ca' Foscari
Dorsoduro 3246
30123 Venezia

Analisi di un evento culturale:

Sorsi d'autore

Relatore

Ch. Prof. Federico Pupo

Correlatore

Ch. Prof. Veniero Rizzardi

Laureanda

Cecilia Stecca

Matricola 848274

Anno Accademico

2014 / 2015

INDICE

INTRODUZIONE.....	4
PREMESSA.....	5
CAPITOLO I: L'IDEA CREATIVA.....	12
1.1. <u>FONDAZIONE AIDA</u>	12
1.1.1 Attività.....	13
1.1.2 Dove Opera.....	14
1.1.3 Progetti ed Eventi.....	15
1.1.4 Sponsor e Partner.....	15
1.1.5 Organigramma.....	16
1.1.6 Numeri.....	17
1.2. <u>NASCITA ED EVOLUZIONE DEL PROGETTO</u>	17
1.3. <u>I PARTNER DELLA MANIFESTAZIONE</u>	25
1.3.1. Istituto Regionale Ville Venete (IRVV).....	25
1.3.2. Associazione Ville Venete.....	27
1.3.3. Associazione Italia Sommelier (AIS) Veneto.....	28
1.3.4. Fondazione Antonveneta.....	29
CAPITOLO II: EDIZIONI A CONFRONTO.....	31
2.1 <u>SORSI D'AUTORE 2014 – XV EDIZIONE</u>	31
2.1.1 Progettazione Artistica.....	31
2.1.2 Il Pubblico.....	54
2.1.4 I Partner dell'Evento.....	54
2.1.4 La Promozione dell'Evento.....	56
2.1.5 Risorse Finanziarie e Costi.....	59

2.2 <u>SORSI D’AUTORE 2015 – XVI EDIZIONE</u>	60
2.2.1 Progettazione Artistica.....	60
2.2.2 Il Pubblico.....	76
2.2.3 I Partner dell’Evento.....	77
2.2.4 La Promozione dell’Evento.....	78
2.2.5 Risorse Finanziarie e Costi.....	81
2.3 <u>SORSI LAB 2015 – I EDIZIONE</u>	82
2.3.1 Progettazione Artistica.....	83
2.3.2 Il Pubblico.....	93
2.3.3 I Partner dell’evento.....	94
2.3.4 La Promozione dell’Evento.....	94
2.3.5 Risorse Finanziarie e Costi.....	97
CAPITOLO III: PROGETTAZIONE TECNICA ED ORGANIZZATIVA.....	99
3.1 <u>FUNDRAISING E SPONSORIZZAZIONI</u>	100
3.2 <u>DEFINIZIONE DEL CALENDARIO</u>	101
3.3 <u>COMUNICAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE</u>	104
3.4 <u>RAPPRESENTAZIONE DELL’EVENTO ARTISTICO – CULTURALE</u>	106
CONCLUSIONE.....	109
BIBLIOGRAFIA.....	113
SITOGRAFIA.....	114

INTRODUZIONE

La mia tesi di laurea tratta l'analisi di un evento culturale, nello specifico della manifestazione *Sorsi d'autore*, un progetto della Regione del Veneto, realizzato in collaborazione con Fondazione Aida, realtà attiva in ambito teatrale e nell'organizzazione di eventi e progetti culturali, che opera a Verona dal 1983.

Sorsi d'autore nasce nel 1999. Negli anni il format è cambiato fino ad arrivare alla formula attuale che riscontra grande successo da parte del pubblico. La manifestazione si svolge durante il periodo estivo all'interno delle storiche Ville Venete, presenti su tutto il territorio regionale. L'evento si compone di diversi appuntamenti, a seconda dell'edizione, e consiste in un incontro con vari esponenti del panorama culturale e artistico italiano, che possono ad esempio presentare un proprio libro o parlare di proprie esperienze personali, il tutto accompagnato da due momenti di degustazione di eccellenze enogastronomiche prodotte da rinomate aziende venete. Negli anni la manifestazione si è ulteriormente arricchita includendo alcune iniziative collaterali come ad esempio una degustazione di vini pomeridiana, le passeggiate tra i *terroir*¹ (Valdobbiadene e Valpolicella ad esempio) e visite guidate alle dimore storiche.

Sorsi d'autore riassume al suo interno la cultura veneta a 360 gradi, coniugando: patrimonio culturale; patrimonio enogastronomico, attraverso la degustazione di vini provenienti da rinomate aziende vinicole venete; patrimonio architettonico, dato dalle storiche Ville Venete che non solo fanno da scenario all'evento, ma vengono anche fruite dal pubblico presente, avendo la possibilità di visitarle.

Dopo aver spiegato come è nata l'idea, in cosa consiste e come si è evoluta negli anni, ho realizzato un confronto tra due specifiche edizioni della manifestazione, l'edizione 2014 e l'edizione 2015, analizzandone di ognuna: la progettazione artistica; il riscontro da parte del pubblico; i partner che hanno finanziato l'iniziativa; la promozione

¹ Terroir non può essere banalmente tradotto in "territorio" in quanto il concetto è molto più complesso. Può essere definito come un'area delimitata dove le condizioni naturali, fisiche e chimiche, la zona geografica e il clima permettono la realizzazione di un vino specifico e indimenticabile mediante le caratteristiche specifiche della propria territorialità.

dell'evento; i costi e le risorse finanziarie; gli obiettivi che la Fondazione si era prefissata di adempiere realizzando tale progetto.

Infine ho analizzato nel dettaglio come viene concretamente costruita la manifestazione.

Fondazione Aida progetta un programma tecnico ed organizzativo, riassumendo tutte le attività che devono essere portate a termine, secondo un ordine cronologico preciso, affinché *Sorsi d'autore* possa essere realizzato in modo efficace ed efficiente, tenendo conto di tutti gli aspetti, dal fundraising e le sponsorizzazioni, alla definizione del calendario degli eventi e la loro promozione e comunicazione.

PREMESSA

Uno dei principali obiettivi della manifestazione *Sorsi d'autore* è quello di coniugare il patrimonio architettonico del Veneto, attraverso la realizzazione dei vari eventi all'interno di antiche e prestigiose Ville emblema del dominio della Serenissima nei secoli passati, con le specialità e le eccellenze enogastronomiche della regione. Per poter quindi comprendere al meglio la filosofia, l'essenza stessa della manifestazione è opportuno, prima di concentrarsi sulle dinamiche che portano alla sua concreta realizzazione, fare un passo indietro e soffermarsi proprio su questo binomio: Ville Venete e patrimonio enogastronomico regionale.

La Repubblica di Venezia era suddivisa inizialmente in due grandi aree amministrative: il *Dogado*² e lo *Stato da Mar*³. Tra il XIV e il XV secolo la città lagunare espanse i suoi confini arrivando ad includere tutto il Veneto, il Friuli e alcune parti della Lombardia, che andarono a formare così una terza ripartizione chiamata *Domini di Terraferma*. Tali conquiste iniziarono a suscitare l'interesse dell'aristocrazia veneziana, sempre più interessata ai possedimenti fondiari ai quali erano legati grandi investimenti in agricoltura. Inoltre si andava così a soddisfare quel bisogno di ritorno alla campagna e alla terraferma, che in una città lagunare formata da strette calli era ormai divenuta un lontano ricordo.

Le famiglie che componevano il patriziato veneziano erano per la maggior parte formate da mercanti. Il loro commercio non era rivolto solo al Mar Mediterraneo, di cui comunque rimasero la principale potenza fino al 1797, ma anche, ad esempio, alle Fiandre e al Mar Baltico.

Dopo la conquista dei territori di terraferma diverse famiglie decisero di investire i propri redditi mercantili nell'acquisto di possedimenti terrieri e latifondi che sarebbero

² È un termine veneto che corrisponde all'italiano "ducato" e corrispondeva al territorio metropolitano della capitale.

³ Con questo termine venivano indicati i domini marittimi della Repubblica veneziana, i primi sui quali espanse il proprio potere, e comprendevano: l'Istria, la Dalmazia, l'Albania Veneta, il Peloponneso, le isole Ionie, le isole Egee, Creta, e Cipro.

stati trasformati in campi coltivati. Questo nuovo interesse per l'agricoltura era dovuto a diversi fattori: intorno alla metà del Cinquecento il governo veneziano decise di liberare la città e il Veneto dalla dipendenza dal grano di importazione; gli investimenti nelle pratiche di irrigazione e nelle bonifiche mediante drenaggio, resero maggiormente produttivo il terreno. Grazie alla grande redditività delle tenute, che diventarono dei piccoli centri agricoli, i proprietari terrieri riuscirono a recuperare le somme di denaro investite e a sviluppare una vasta fortuna.

Il simbolo di questa nuova spinta imprenditoriale fu la Villa Veneta, una tipologia di residenza fondata dall'aristocrazia veneziana nelle aree agricole dei *Domini di Terraferma*. La Villa affiancava l'estetica e la grandiosità della residenza signorile, agli edifici necessari al lavoro nel latifondo: il deposito degli attrezzi e del raccolto; le stalle per gli animali; le stanze della servitù e dei contadini. Aveva quindi, a differenza di altri edifici simili, una doppia funzione: sia di rappresentanza e di svago, che di centro produttivo.

Le Ville Venete vennero costruite per la maggior parte sulle rovine dei castelli, che nei secoli erano caduti in disuso e in rovina. Vennero scelti soprattutto per la loro posizione strategica, situati in aree rialzate di forte impatto paesaggistico, in modo da dare l'idea che la nuova famiglia veneziana, arrivata dalla città e insediatasi in quei territori di campagna, avesse il controllo di ciò che la circondava, manifestando tutta la sua potenza. A partire da queste vecchie architetture iniziò così la conversione in villa, aggiungendo nel tempo sempre più elementi stilistici, fino ad elaborarne un prototipo che ebbe il suo apice nelle dimore palladiane, nelle quali il modello urbano e il modello rurale si fondono in un unico edificio, creando uno scambio culturale: lo stile veneziano verrà esportato nelle eleganti dimore di terraferma per molti secoli, mentre l'amore per la campagna e per il paesaggio bucolico influenzerà la pittura cinquecentesca veneziana di cui ne sono una testimonianza le opere di Giorgione e Tiziano.

La Villa Veneta ha una sua struttura tipica, riconoscibile rispetto ad altre ville sorte anche nello stesso periodo. Innanzitutto veniva situata all'interno di grandi proprietà agricole, in relazione alla funzione che doveva assolvere.

Nel XVI secolo, grazie all'architetto Andrea Palladio, si formò una specifica tipologia di Villa Veneta, denominata Villa Palladiana, costruita per la maggior parte nella provincia di Vicenza, e inserita oggi nella lista dei beni patrimonio dell'UNESCO.

Palladio creò un nuovo modello di abitazione patrizia, discostandosi da quelli costruiti negli anni precedenti. Il messaggio che voleva diffondere era quello per cui non c'era bisogno di avere un grande palazzo in campagna modellato a immagine e somiglianza di quello di città, ma bastava qualcosa di più piccolo, spesso con un unico piano principale abitabile, per poter amministrare e controllare l'attività produttiva e impressionare gli ospiti. Queste residenze nonostante fossero ridotte nelle dimensioni, adempievano ugualmente alle diverse funzioni per cui erano state costruite: stabilire una presenza sociale e politica nelle campagne; riposare; cacciare; evadere dalla vita di città.

Al centro del complesso architettonico è situato il corpo centrale o casa dominicale che rappresentava la residenza dei proprietari, più ornata rispetto al resto dell'edificio. Il simbolo della casate a cui apparteneva il proprietario della villa veniva riprodotto sul frontone della facciata principale e veniva riproposto anche all'interno per sottolineare ai vari ospiti l'importanza del padrone di casa. Il piano nobile, solitamente affrescato dai più grandi artisti dell'epoca, era il luogo ideale dove accogliere gli ospiti, organizzare banchetti, conversare (esistevano appositamente due sale distinte, una per le donne e una per gli uomini) o ascoltare della musica. Per quanto riguarda gli interni: al pian terreno erano situate cucine, dispense, lavanderie e cantine; il piano principale o piano nobile era abitato dalla famiglia e dagli eventuali ospiti, le stanze pubbliche (la loggia e il salone) si trovavano sull'asse centrale dell'edificio, mentre a destra e a sinistra vi erano le stanze private; lo spazio sotto il tetto era adibito a granaio, che serviva anche per isolare gli ambienti abitabili sottostanti. Infine il cortile conteneva barchesse⁴, torri colombaie⁵, pollai, stalle.

⁴ È un edificio rurale di servizio e adibite a rimessa di barche ed attrezzi per il lavoro nei campi, e dove erano presenti anche le stanze della servitù e dei contadini. Sono caratterizzate da un porticato con arcate a tutto sesto e quasi sempre sono situate lateralmente alla casa dominicale.

⁵ Torri di forma circolare o quadrangolare, utilizzate per l'allevamento dei colombi utili per l'agricoltura, in modo particolare per la concimazione del terreno, la caccia, l'alimentazione, o per fini di protezione.

Carlo Goldoni realizzò nel 1761 un'opera teatrale intitolata *La Trilogia della Villeggiatura*, scritta e rappresentata al Teatro San Luca di Venezia, e composta da tre commedie: *Le smanie per la villeggiatura*; *Le avventure della villeggiatura*; *Il ritorno dalla villeggiatura*. In quest'opera parla del tenore di vita condotto dalla borghesia mercantile veneziana, spesso al di sopra delle proprie possibilità, ricostruendo tre diversi momenti della vacanza. Nelle Smanie il tema sono i folli preparativi per la tanto attesa partenza, che viene spesso messa in dubbio da dissesti finanziari, ripicche amorose e ambizioni mondane. Nelle Avventure viene narrata condotta, spesso al di sopra delle righe, dell'aristocrazia durante la villeggiatura, mentre il Ritorno parla delle conseguenze dolorose che derivano dal periodo appena trascorso. C'era quindi, da parte di questa classe sociale, la volontà di voler apparire più altolocata all'interno della società veneziana, di quanto non fosse in verità.

Goldoni con la sua opera teatrale rispecchia la realtà dell'epoca. Quando si cominciarono a costruire le prime ville vi era un reale interesse agronomico sul territorio. Col passare dei secoli però la villa iniziò a diventare sempre più una moda, un vezzo, una residenza meramente dedicata alla villeggiatura estiva, dove le famiglie aristocratiche veneziane potevano organizzare feste, banchetti e ostentare tutta la loro ricchezza ed opulenza. Il bisogno di possedere una residenza di villeggiatura arrivò al punto tale che molte famiglie nobiliari spesero enormi fortune per costruire delle ville da usare solo durante l'estate (con più precisione dalla vigilia della festa di Sant'Antonio di Padova, il 13 giugno, alla fine di luglio o al massimo fino al periodo della vendemmia). Lo scopo per cui ormai le ville venivano costruite ne modificò anche i tratti estetici rustici, aumentando di misura ed eguagliando per lo sfarzo i palazzi di città. Si arricchirono anche di vasti giardini lussureggianti con piante esotiche e siepi potate a regola d'arte che andavano a formare disegni ornamentali, fontane e giochi d'acqua che richiamavano, per estetica, la reggia di Versailles del re di Francia. Così facendo vennero consumate intere ricchezze, riducendo spesso le famiglie sul lastrico.

Tra la fine del XV e il XIX secolo furono realizzate in tutta la regione più di cinquemila Ville Venete, molte delle quali sono arrivate in perfetto stato fino ai giorni nostri, e oggi conservate e tutelate dall'Istituto Regionale Ville Venete.

Spostiamo ora la nostra attenzione sul patrimonio enogastronomico della regione Veneto, uno dei soggetti principali della manifestazione *Sorsi d'autore*.

Anche in quest' ambito troviamo nuovamente la presenza della Repubblica di Venezia, poiché il carattere unitario della gastronomia veneta proviene proprio dal lungo dominio della Serenissima, che diffuse in tutto il territorio il proprio modo di mangiare, assorbendo allo stesso tempo il meglio delle cucine locali.

La cucina veneta è una delle più ricche della penisola, grazie anche alla naturale conformazione della regione che, fra mare, montagne, pianure, colline, laghi, permette di avere piatti tipici di ogni tipo, sia a base di carne che di pesce, ma anche particolari tipi di formaggi, data la numerosa presenza di caseifici concentrati nelle zone montuose, e di insaccati.

Tra i formaggi più caratteristici abbiamo *l'agordino di malga* del bellunese, *l'asiago*, il *montasio*, il *monte veronese*, *l'imbriago* (così chiamato per la sua stagionatura nelle vinacce) e infine il *morlacco del Grappa*. I salumi, invece, sono prodotti specialmente nelle province di Padova e Vicenza come ad esempio la *bondola*, la *soppressa*, la *luganega*.

Il settore della carni e dei pesci si arricchisce della presenza di molte specie di selvaggina, di quasi tutti i tipi di molluschi, di crostacei, pesci di mare e d'acqua dolce. Le specialità sono numerose come il *fegato alla veneziana*, il *baccalà alla vicentina*, le *sarde in saor*, e nel Polesine è possibile degustare anche rane ed anguille.

Il riso è uno degli alimenti più presenti nella cucina veneta. La tipologia più utilizzata è il *vialone nano* del veronese, con cui vengono preparati risotti di ogni tipo, a base di verdure, carne o pesce. Per quanto riguarda la pasta tipica, vanno per la maggiore i

bigoli, che anche in questo caso possono essere preparati con una varietà di sughi sempre diversi.

Il veneto è anche il regno delle verdure, sia coltivate negli orti sia spontanee, e su tutte domina il famoso radicchio di Treviso e di Castelfranco.

Ma il vero filo conduttore della gastronomia veneta è la *polenta* che può accompagnare qualsiasi tipo di pietanza, e viene mangiata soprattutto con il baccalà, il formaggio e i funghi, o la cosiddetta *polenta e osei*.

Infine, due dolci tipici veneti sono entrati a far parte dell'Olimpo della pasticceria internazionale: il *tiramisù* e il *pandoro*, a cui si aggiungono i dolci caratteristici del periodo di carnevale come le *frittole*, che possono essere fatte con l'uvetta o ripiene di crema pasticcera.

Il Veneto è la prima regione per produzione di vino in Italia ed è inoltre al primo posto nella graduatoria delle esportazioni, grazie anche al grande successo riscosso sia in ambito nazionale che internazionale dal *Prosecco*. I vigneti sono prevalentemente localizzati nelle province di Treviso e Verona, che possiedono quasi la totalità della superficie vitata della regione. Le peculiarità territoriali di una regione estremamente diversificata dal punto di vista paesaggistico e climatico, unite alle migliori pratiche enologiche, consentono al Veneto di vantare una straordinarietà di vini unici al mondo. La sua è, inoltre, una viticoltura fortemente indirizzata alla qualità, con il 72% della produzione destinata a vini DOC⁶ e DOCG⁷, e con una evidente caratterizzazione per i vini bianchi che rappresentano più del 66% della produzione totale.

Tra i vini più famosi abbiamo, oltre al Prosecco, l'*Amarone* che rappresenta uno dei vini rossi italiani più conosciuti in ambito internazionale, il *Bardolino* e la *Valpolicella* realizzati con l'uva corvina veronese utilizzata in varie miscele e percentuali, il *Soave Superiore* e il *Bianco di Custoza* che rappresentano i vini bianchi più importanti a livello nazionale, e il *Recioto*.

Numerosi sono i consorzi veneti che rappresentano l'alta qualità di questo prodotto, tra cui: *Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG*; *Prosecco DOC*; *Vino Colli*

⁶ Denominazione di Origine Controllata

⁷ Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Berici e Vicenza; Vini Venezia; Bardolino DOC; Lessini Durello DOC; Valpolicella DOC; Soave DOC, per citarne alcuni.

La Regione Veneto, in collaborazione con Fondazione Aida, attraverso la manifestazione *Sorsi d'autore* ha voluto valorizzare il patrimonio storico, artistico e culturale abbinandolo alla tradizione enogastronomica. Il pubblico che prende parte all'evento può così degustare le migliori tipologie di vino, prodotte da rinomate aziende vinicole, e assaggiare piatti tipici della cucina regionale. Il tutto immerso in uno degli scenari più suggestivi che il territorio possa offrire, le Ville Venete.

CAPITOLO I

L'IDEA CREATIVA

1.1 FONDAZIONE AIDA

La manifestazione *Sorsi d'autore* viene realizzata da Fondazione Aida di Verona. Prima di entrare nel vivo del progetto è giusto, quindi, capire chi è Fondazione Aida, dove opera, quali sono le sue principali attività e gli obiettivi che si propone di adempiere.

Aida nasce nel 1983 a Verona. Era inizialmente un'associazione culturale, fondata da un gruppo di artisti e professionisti teatrali, presenti sulle scene nazionali e internazionali, che decisero di riunirsi per promuovere il teatro per ragazzi. Queste persone erano accomunate dalla volontà di usare il teatro come uno strumento per contribuire alla crescita culturale delle giovani generazioni, attraverso la messa in opera di programmi culturali specifici. Sin dall'inizio si configura come uno spazio molto libero e aperto a nuove idee, dove artisti con background diversi possono confrontarsi, collaborare e far nascere nuove creazioni artistiche.

Nel 1987 Aida ottiene dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali il riconoscimento di teatro stabile di innovazione per ragazzi. È inoltre un soggetto culturale riconosciuto dalla Regione del Veneto, dalla Regione Lombardia e dalla Provincia Autonoma di Trento. Nel 1996 l'associazione viene trasformata in una Fondazione privata prendendo il nome, appunto, di Fondazione Aida.

Negli anni ha sviluppato un'assidua collaborazione con diversi circuiti professionali, tra i quali Arteven⁸ (di cui è socia fondatrice), con associazioni, agenzie e tutte quelle

⁸ Associazione regionale che si occupa della diffusione del teatro e della cultura nella Regione Veneto.

realtà che operano nel settore dello spettacolo dal vivo, come ad esempio AGIS⁹ e Assoteatro¹⁰.

Nel 2014 la Fondazione ha compiuto un ulteriore passo in avanti, decidendo di incrociare le proprie esperienze e professionalità con quelle di Glossa Teatro, associazione culturale con la quale condivide le linee artistiche e gli intenti sociali. Fondata nel 1996 dall'artista Pino Costalunga, Glossa Teatro propone degli spettacoli frutto di un lungo percorso di ricerca musicale e teatrale. Interessati da sempre alla cultura veneta, popolare e letteraria, capace di collegare tra loro culture nazionali e internazionali. Tale associazione ha sempre indirizzato la sua attenzione sulla parola e sul gesto. La parola intesa non solo come mezzo comunicativo, ma anche come mezzo espressivo con un componente sonora e storica. Il gesto viene visto invece come "corpo" o "incarnazione della parola", elemento fondamentale della comunicazione teatrale. Negli spettacoli realizzati da Glossa Teatro ha una funzione centrale anche la tradizione, usata e riproposta come specchio contemporaneo che offre allo spettatore moderno la possibilità di riconoscersi con leggerezza e con divertimento, per confrontarsi con un presente che non è sempre facile da decifrare. Glossa Teatro ha portato i suoi spettacoli in tutta Italia e in moltissimi paesi Europei ed Extra-Europei. Grazie a questa unione le due associazioni hanno iniziato a seguire un percorso comune e Fondazione Aida ha potuto ampliare la propria proposta mediante la valorizzazione della ricerca teatrale e musicale di Glossa Teatro.

1.1.1 Attività

L'attività della Fondazione non si esaurisce nella produzione di spettacoli teatrali. Realizza rassegne negli spazi che ha in gestione per promuovere la cultura del teatro sia a livello nazionale che internazionale, collaborando con progetti europei. Organizza diverse attività per scuole e università, sia per gli studenti, realizzando spettacoli e laboratori teatrali, che per gli insegnanti, svolgendo la funzione di centro di aggiornamento con corsi, seminari, stage, workshop riconosciuti dal Ministero per

⁹ Associazione Generale Italiana dello Spettacolo che riunisce associazioni, fondazioni e federazioni che operano in ambito teatrale su tutto il territorio nazionale.

¹⁰ Associazione che riunisce le imprese (gestori di teatro, distributori, attori, compagnie teatrali e produttori) che operano nel settore del teatro privato italiano e dello spettacolo dal vivo.

l'Istruzione, l'Università e la Ricerca. Aida è anche teatro solidale, attraverso progetti rivolti a persone diversamente abili e aggiornamenti per operatori che si occupano di disabilità. Inoltre dal 2003 è diventata un ente di formazione, riconosciuto dalla Regione Veneto, per artisti e persone che vogliono lavorare in ambito teatrale, non solo come attori, ma anche nel settore amministrativo e gestionale, ritenendo che il teatro non è solo un momento essenziale per la crescita culturale di ogni persona, ma può anche diventare un settore in cui realizzare la propria vocazione. Infine svolge anche una funzione di affitto sale di Teatri e spazi per la realizzazione di eventi, manifestazione, corsi o laboratori.

L'obiettivo principale di Fondazione Aida, quindi, è quello di investire nella cultura e nell'educazione dei giovani d'oggi, per creare degli adulti più forti, propositivi e che riusciranno ad esprimere tutto il proprio potenziale un domani. Una delle principali convinzioni, che sta alla base dell'ente stesso, è che il percorso di crescita di una persona non passa attraverso la scuola o la famiglia, ma è fatto anche di momenti ludici, quindi è necessario dare un significato profondo ai vari progetti, senza però sostituirsi al mondo dell'istruzione. Nel tempo, quindi, sono state acquisite conoscenze e competenze per elaborare progetti teatrali e culturali su misura e che abbiano un impatto positivo sulla cultura dei giovani, trasmettendo loro valori sociali rilevanti.

1.1.2 Dove Opera

Fondazione Aida promuove la cultura teatrale, relazionandosi con numerosi teatri sia in Italia che all'estero, che gestisce o nei quali realizza spettacoli, rassegne, progetti o coproduzioni. Nello specifico gestisce: il Teatro Filippini e Stimate di Verona; il Teatro Valle dei Laghi di Vezzano (TN); il Teatro Anselmi di Pegognaga (MN); il Teatro Martini di Trecenta (RO). In questi luoghi vengono proposti spettacoli delle principali compagnie di teatro italiano per ragazzi, di prosa serale, di musica e di danza. E, infine, cogestisce le rassegne teatrali per ragazzi del Teatro ai Colli di Padova.

1.1.3 Progetti ed eventi

Fondazione Aida non produce solo spettacoli, ma promuove le diverse forme di espressione artistica e culturale ideando e organizzando progetti ed iniziative attraverso il coinvolgimento di Istituzioni, Enti e associazioni locali, ponendosi così al servizio di realtà meno sviluppate e strutturate, ma allo stesso tempo fondamentali per il tessuto culturale locale. Tra le varie manifestazioni spiccano a livello nazionale: *Festival Ville Venete*, *Sorsi d'autore* e il nuovo progetto *Sorsi Lab*; *Incontri con l'autore e Libri Infiniti*, un'iniziativa promossa dalla Provincia di Rovigo e dal Sistema Bibliotecario Provinciale con lo scopo di avvicinare i bambini e i ragazzi alla lettura, attraverso incontri con autori e laboratori didattici. Dal punto di vista internazionale, invece, si ricordano progetti come: *Pasolini a New York*, attraverso il quale la Fondazione realizzò nella città statunitense mostre, letture, incontri con personaggi del mondo dello spettacolo e diverse proiezioni, dedicate al famoso regista italiano Pier Paolo Pasolini; *Progetto Montresor*, realizzato sempre a New York con l'allestimento di due mostre "Dal colore alla luce" e "Casa di fiori, casa di stelle" dedicate all'artista veneto Beni Montresor; *Progetto Rodari*, in cui vennero organizzate mostre, letture, visite guidate e spettacoli teatrali dedicati a Gianni Rodari, uno dei maggiori esponenti della letteratura italiana per ragazzi.

Aida organizza anche tour teatrali in paesi europei ed extra europei, ne è un esempio il tour realizzato nel 2015 in Australia, con spettacoli e workshop dedicati alla commedia dell'arte. Infine, è stata l'unica fondazione italiana ad aver partecipato alle diverse iniziative culturali realizzate per "Umea (Svezia), Capitale della cultura 2014".

1.1.4 Sponsor e Partner

Dall'anno della sua fondazione ad oggi, diverse Istituzioni ed Enti sono stati al fianco di Aida e hanno contribuito alla realizzazioni di molti progetti: i Ministeri dei Beni e delle Attività culturali, Pubblica Istruzione Università e Ricerca, Politiche Agricole e Forestali, Pari Opportunità, Affari Esteri; l'Istituto per il Libro; l'Istituto Italiano per la Cultura di New York, Sidney e Melbourne; le Regioni del Veneto, Lombardia, Trentino Alto-Adige, Friuli Venezia Giulia, Marche; le Province e Comuni nei quali si sono svolti i vari eventi

e manifestazioni; diverse fondazioni culturali come la Fondazione Cinema per Roma, Fondazione Musica per Roma, Festival di Venezia; soggetti culturali e partner come ad esempio Arteven, Arpav¹¹, Imaie¹², Fondazione Antonveneta, Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, Fondazione Umanamente, Fondazione Cariplo; e infine sponsor e collaborazioni con diversi brand italiani ed esteri.

1.1.5 Organigramma

Fondazione Aida è una fondazione di diritto privato, no profit, dotata di un Consiglio di Amministrazione che ne garantisce la stabilità gestionale e amministrativa, composto da:

- Presidente: Roberto Terribile
- Vicepresidente: Meri Malaguti
- Consiglieri: Giuseppe Costalunga, Maurizio De Crescenzo, Ferdinando Montresor

Nell'ultima annualità sono state 45 le persone che hanno avuto un rapporto lavorativo con la Fondazione. Innanzitutto lo staff gestionale – organizzativo, di cui fanno parte 12 persone, opera con un rapporto pluriennale ricoprendo diverse funzioni nei seguenti uffici: ufficio promozione e organizzazione spettacoli; ufficio progettazione e relazioni internazionali; ufficio comunicazione e stampa; ufficio formazione; ufficio scuola; ufficio amministrazione, addetti alle biglietterie e pratiche SIAE.

Il settore artistico e tecnico è composto da personale sia stabile che scritturato e vede l'impiego di 10 tecnici e 23 attori.

Aida ha inserito nel proprio organico anche due portatori di handicap, integrandoli tramite la stipula di una convenzione con il Servizio Integrazione Lavorativa dell'ULSS 20 di Verona.

Tra i collaboratori è presente la consulenza di figure esterne e di alcuni volontari che supportano gli uffici organizzativi con piccole attività.

¹¹ Azienda Regionale per la Prevenzione e Protezione Ambientale del Veneto.

¹² Istituto per la Tutela dei Diritti degli Artisti Interpreti ed Esecutori.

Alla gestione della struttura concorrono anche la consulenza di un revisore dei conti, di uno studio commercialista per la contabilità, la redazione dei bilanci e per tutti gli adempimenti fiscali, e uno studio di consulenza del lavoro per l'elaborazione delle buste paga.

1.1.6 Numeri

Di seguito vengono elencati alcuni dati su spettacoli, progetti ed eventi che la Fondazione ha realizzato negli ultimi anni:

- 27 produzioni teatrali per ragazzi;
- 4 produzioni teatrali per giovani;
- 12 titoli per il teatro di prosa;
- 4 titoli per il teatro musicale;
- 12 produzioni di letture animate;
- 3 proposte per mostre.

Dati significativi che riguardano il teatro nell'ultimo anno:

- 300 recite di spettacoli in circa 290 giorni;
- Messa in scena di 38 spettacoli di cui 6 nuovi allestimenti e 32 riprese;
- Presenza in circa 125 luoghi d'incontro sia italiani che esteri;
- Ospitato 50 compagnie teatrali;
- Sono stati accolti nei teatri gestiti dalla Fondazione un totale di 80.000 spettatori

1.2 LA NASCITA E L'EVOLUZIONE DEL PROGETTO

La manifestazione *Sorsi d'autore* nasce nel 1999 da un'intuizione di Meri Malaguti, Direttore Generale di Fondazione Aida. Come lei stessa afferma:

Sono originaria di Bologna e non conoscevo bene Verona e il territorio limitrofo. Davo per scontato che la Toscana fosse la maggiore produttrice di vino in Italia. In realtà il quantitativo di vino prodotto da questa regione non è altro che una piccola parte della totale produzione vinicola italiana, di cui il Veneto ne detiene il primato. Da qui è nata l'idea di abbinare la cultura artistica, letteraria e musicale, in senso tradizionale, alla tradizione enogastronomica veneta. *Sorsi d'autore* penso sia uno dei primi eventi in Italia ad aver realizzato questo abbinamento.¹³

Come già affermato nella premessa, il Veneto è la prima regione per produzione di vino in Italia e le sue peculiarità territoriali, unite alle migliori pratiche enologiche, gli hanno permesso di vantare una straordinarietà di vini, apprezzati non solo in Italia ma anche all'estero.

In quest'ottica Fondazione Aida ha voluto instaurare una collaborazione con i maggiori produttori vitivinicoli della regione, con l'intento di portare, la letteratura, la musica e l'arte a dialogare con il bagaglio di saperi che l'enologia veneta può offrire. Lo scopo principale della manifestazione, quindi, è proprio quello di unire il patrimonio artistico e culturale alla tradizione enogastronomica del Veneto, proponendo una serie di eventi, realizzati durante la stagione estiva, durante i quali il pubblico presente può, allo stesso tempo, degustare un buon bicchiere di vino, prodotto da rinomate cantine della regione, e partecipare ad un incontro con un personaggio illustre del panorama artistico e culturale italiano. Gli ospiti che hanno preso parte alle diverse edizioni sono stati i più vari, da giornalisti, scrittori a musicisti, critici, attori, ognuno di loro ha intrattenuto il pubblico affrontando diversi argomenti: c'è chi ha parlato della propria vita o di una particolare esperienza lavorativa, chi ha presentato un libro.

Ogni incontro viene coordinato da un giornalista della stampa locale e nazionale che svolge una funzione di moderatore, dettando i tempi della serata, presentando gli ospiti e facendo loro delle domande per dare ritmo alla conversazione. Inoltre, l'evento è accompagnato da due momenti di degustazione di vini e di prodotti

¹³ Meri Malaguti, Vicepresidente di Fondazione Aida e Direttore Generale della manifestazione *Sorsi d'autore*.

alimentari tipici della regione come formaggi, salumi, miele, ecc., guidati da un esperto sommelier dell' AIS¹⁴ Veneto.

Sorsi d'autore vanta sedici anni di attività durante i quali il format è cambiato, si è evoluto, fino ad arrivare alla formula proposta oggi.

Per i primi dieci anni, dal 1999 al 2009, la manifestazione è rimasta circoscritta al comune di Verona e ai territori limitrofi, non spingendosi oltre i confini provinciali, svolgendosi durante un unico fine settimana.

29-30-31 agosto 1 settembre
VERONA e PROVINCIA
Sorsi d'Autore
itinerari di vino e parole

venerdì 29 agosto
VERONA
ore 18 • Palazzo Verità Poeta
Eric MASKIN Premio Nobel per l'economia 2007
PREMIO SORSI D'AUTORE PINOMANNA 2008
ingresso ad invito

BEVILACQUA
ore 21 • Castello di Bevilacqua
Mauro MAZZA e Oscar GIANNINO
con il sostegno dell'Azienda F.lli Tebeschi

sabato 30 agosto
PERCORSO CICLOTURISTICO
con l'Associazione Amici della bicicletta di Verona

Località DELOINOVAGLIE
ore 16 • Agriturismo Delo
Silvio NOVELLI e Andrea SCANZI
in collaborazione con AIS
Associazione Italiana Sommelier del Veneto

MONTEFORTE d'ALPONE
ore 19 • Azienda Agricola Anselmi
Reading Teatrale Vangog a seguire
Limberto GALIMBERTI

sabato 30 agosto
SAN BENEDETTO di LUGANA
Peschiera del Garda
ore 21 • Zenato Azienda Vitivinicola
Vincenzo CERAMI e Milo MANARA

domenica 31 agosto
PERCORSO CICLOTURISTICO
con l'Associazione Amici della bicicletta di Verona

Località CASA PIERINA Villafranca
ore 15 • Agriturismo Casa Pierina
Sylvie COVALUD
in collaborazione con AIS
Associazione Italiana Sommelier del Veneto

domenica 31 agosto
CUSTOZA
ore 17 • Azienda Vitivinicola Cavalchina
Andrea VITALLI e Maurizio MANNONI

MONTEFORTE d'ALPONE
ore 18.30 • Chiodo del Palazzo Vescovile
Ivo DIAMANTI e Vitaliano TREVISAN
con il sostegno de La Cappuccina Azienda Agricola

domenica 31 agosto
SORGA
ore 19 • Agriturismo Corte Italia
Silvio NOVELLI e Sandro SANGIORGI

SORGA
ore 20.30 • Agriturismo Corte Italia
"Cena al buio" su prenotazione
in collaborazione con l'Unione Italiana Ciechi
Onlus Sezione Provinciale di Verona

lunedì 1 settembre
BARDOLINO
ore 21 • Sala della Disciplina
Luca LOMBROSO
in collaborazione con La strada del Vino Bardolino

Fondazione Aida
tel. 045 8001471 • 045 595284
fax 045 8009850
e-mail info@sorsidautore.it
www.sorsidautore.it
e-mail fondazione@aida.it
www.fondazioneaida.it

un progetto di
in collaborazione con
con il contributo di
provincia di Verona
main sponsor
UniCredit Banca
con la partecipazione di
media sponsor

15

Con il susseguirsi delle edizioni è cresciuta, assumendo sempre più un'attrattiva nazionale. A partire dall'undicesima edizione ha iniziato, infatti, ad estendersi dal punto di vista geografico comprendendo tutto il territorio regionale, e a porsi un nuovo obiettivo, quello di promuovere, oltre alla letteratura e alla cultura enogastronomica, alcuni dei luoghi più suggestivi che la Regione Veneto può offrire: le Ville Venete. Si tratta di un patrimonio straordinario, non sempre noto al grande pubblico, che merita di essere conosciuto e celebrato anche grazie ad iniziative del calibro di *Sorsi d'autore*.

¹⁴ Associazione Italiana Sommelier.

¹⁵ Cartolina *Sorsi d'autore*, X edizione, anno 2008.

programma

VENERDI 26 giugno
 ore 18.30- Palazzo Verità Poeta • Verona- Sergio Zavoli
 collaborano: Banca Antonveneta e Zenato Azienda Vitivinicola

ore 21- Colonia Veneta (VR)
 Bernard Scholz e Umberto Galimberti
 collaborano: Assessorato alla Cultura Comune di Colonia Veneta (VR) e Cantine Riondo

ore 21- Azienda Agricola Monte Zovo • Caprino Veronese (VR)
 Rosanna Lambertucci

SABATO 27 giugno
 ore 17- Casa Pierina • Villafranca (Vr)
 Roberto Cipresso e Andrea Scanzi
 presentano "Vincicola" segue la cena presso l'agriturismo

ore 18.30- Palazzo Verità Poeta • Verona- Padre Enzo Bianchi
 collaborano: Unicredit Banca

ore 21- Azienda Agricola Calvalchina • Custoza (VR)
 Melania Mazzucco

DOMENICA 28 giugno
 ore 18.30- Bardolino (VR)-> Piero Angela
 collaborano: Assessorato alla Cultura Comune di Bardolino, Promo Bardolino e Strada del Vino Bardolino

ore 21- Villa Quaranta • Ospedaletto di Pescantina (VR)
 Maria Vittoria Alfonsi e ospite da definire
 collaborano: Tommasi Viticoltori

LUNEDI 29 giugno
 ore 21- San Giovanni Lupatoto (VR)-> Antonio Calabrò
 collaborano: Assessorato alla Cultura Comune di San Giovanni Lupatoto e Cantine Riondo



**Sorsi
d'autore**

a Verona e provincia
dal 26 al 29 giugno 2009

INGRESSO > 3 € comprensivi di due degustazioni ogni incontro
 INFO > Fondazione Aida via L. Bonomi 37129 Verona • tel. 045/8001471 • 045/595284
 info@sorsidautore.it • fondazione@f.aida.it • www.sorsidautore.it • www.fondazioneaida.it
 Il presente programma potrebbe subire variazioni

¹⁶Questo ulteriore salto di qualità è stato possibile grazie all'intervento della Regione del Veneto. Il Comune di Verona negli anni non aveva mai finanziato l'iniziativa, dando prova di scarsa partecipazione, la Regione, al contrario, aveva da sempre dimostrato forte interesse per la manifestazione, ritenendola un evento fortemente attivo nella concreta valorizzazione culturale e artistica dei luoghi coinvolti. Così a partire dal 2010 *Sorsi d'autore* è divenuto un progetto della Regione del Veneto, realizzato in collaborazione con Fondazione Aida, ed è sua inoltre l'idea di coinvolgere le Ville Venete all'interno della manifestazione. L'idea della Regione è quella di realizzare ogni evento in una villa diversa. In questo modo il pubblico può di volta in volta scoprire o riscoprire la bellezza e il

fascino di tali edifici storici, comprendendo anche l'importanza della loro salvaguardia. Per questo motivo le ville diventano sia lo spazio espositivo e degustativo dei prodotti enogastronomici promossi, ma vengono a loro volta valorizzate attraverso visite guidate, svolte da personale competente e rivolte a tutto il pubblico partecipante, che ne promuovono la bellezza, l'importanza e il valore artistico e storico. Non vengono, quindi, intese solo come mero contenitore dell'evento, ma diventano uno spazio aperto al pubblico e per il pubblico.

Dal 1999 ad oggi il format di *Sorsi d'autore* è cambiato, rinnovandosi di anno in anno, con lo scopo di porre sempre più, le persone che vi prendono parte, all'interno della

¹⁶ Cartolina *Sorsi d'autore*, XI edizione, anno 2009.

tradizione gastronomica ed enologica veneta, facendogli inoltre riscoprire le proprie radici storiche.



¹⁷Nelle ultime edizioni gli eventi sono aumentati e possono variare di numero a seconda delle edizioni, venendo suddivisi durante tutto il periodo estivo, solitamente da fine giugno a metà agosto, e non concentrandosi più in un unico fine settimana. Dal 2014 il concept si è ulteriormente sviluppato, aggiungendo alcune iniziative collaterali al principale incontro con l'autore, che costituisce il momento cardinale di tutta la manifestazione.

L'evento inizia nel tardo pomeriggio con una visita guidata alla villa scelta per quel determinato appuntamento. La visita è ad ingresso libero in modo tale che tutte le persone interessate possano parteciparvi. Una guida esperta e competente, messa a disposizione dall'ente che solitamente si occupa della gestione della villa, illustra ai presenti

le bellezze, le particolarità ma anche gli aneddoti riguardanti l'edificio storico. L'iniziativa prosegue poi con una degustazione svolta in una delle principali sale dell'abitazione signorile, più classica rispetto a quella realizzata poi in serata, durante l'incontro con l'ospite principale. Un sommelier dell'associazione AIS Veneto, illustra ai presenti le proprietà e le qualità dei vini selezionati per l'evento, tutti prodotti da aziende vitivinicole regionali, con lo scopo di celebrare la tradizione veneta della produzione vinicola. Il tutto viene accompagnato dall'assaggio di prodotti gastronomici tipici del territorio, che solitamente corrispondono agli sponsor della manifestazione. Negli ultimi anni, ad esempio, uno dei main sponsor è stato il *Consorzio di tutela del formaggio Asiago DOP*, la degustazione pomeridiana quindi comprendeva anche l'assaggio di diverse tipologie di questo formaggio.

¹⁷ Cartolina *Sorsi d'autore*, XII edizione, anno 2010.

Sorsi XIII edizione
d'autore
le villevenete
un patrimonio
da vivere

29 giugno
20 luglio
duemiladodici

<p>manuela DI CENTA e filippo ONGARO</p> <p>venerdì 29 giugno H 21</p> <p>CASTELLO DI RONCADE Roncade (TV)</p> <p>VINE: CASTELLO DI RONCADE TINAZZI</p> <p>con il patrocinio di REGIONE DEL VENETO, PROVINCIA DI TREVISO, COMUNE DI RONCADE</p>	<p>roberto GIACOBBO</p> <p>venerdì 6 luglio H 21</p> <p>CA' MARCELLO Piombino Dese (PD)</p> <p>VINE: CA' MARCELLO PIOMBINO D'ESE</p> <p>con il patrocinio di REGIONE DEL VENETO, PROVINCIA DI PADOVA, COMUNE DI PIOMBINO D'ESE</p>	<p>maurizio NICHETTI</p> <p>venerdì 13 luglio H 21</p> <p>CASTELLO DI THIENE Thiene (VI)</p> <p>VINE: COLLIS VENETO WINE GROUP</p> <p>con il patrocinio di REGIONE DEL VENETO, PROVINCIA DI VICENZA, COMUNE DI THIENE</p>	<p>gherardo COLOMBO e vito MANCUSO</p> <p>venerdì 20 luglio H 18.30</p> <p>VILLA BUZZATI Belluno</p> <p>VINE: CHIARETTO CONSORZIO TUTELA VINO BARBOLINO DOC</p> <p>con il patrocinio di REGIONE DEL VENETO, PROVINCIA DI UDINE, COMUNE DI BELLUNO</p>	<p>Sorsi XIII edizione d'autore le villevenete un patrimonio da vivere</p> <p>MODERA CINZIA TANI</p> <p>INFO e PRENOTAZIONI FONDAZIONE AIDA tel. 045 8001471 045 595284 info@sorsidautore.it www.sorsidautore.it fondazione@f-aida.it www.fondazioneaida.it www.facebook.com/ fondazioneaida</p> <p>INGRESSO LIBERO CON DEGUSTAZIONE</p>
---	--	---	---	--

in collaborazione con: RICCARO, A.I.S. VENETO, media partner: CORRIERE DEL VENETO, Cerini Gruppo Editoriale

18

L'evento prosegue poi durante la serata, in questo caso il format è rimasto pressoché invariato rispetto ai primi anni: nel giardino esterno della Villa il pubblico assiste ad un incontro con un personaggio illustre appartenente al panorama artistico e culturale italiano, il tutto viene mediato da un giornalista della stampa locale o nazionale e caratterizzato da due momenti di degustazione uno a servizio e uno a buffet, organizzati da un catering professionale, che serve ai presenti i calici di vino.

Il vino viene scelto in base alle cantine e alle aziende vinicole che decidono di finanziare l'evento, e non dal sommelier in questione, che però può decidere di "giocare" con l'ospite cercando di abbinare le tipologie di vino a disposizione con la personalità, il carattere di quest'ultimo. Ecco perché è fondamentale, per la buona

¹⁸ Cartolina *Sorsi d'autore*, XIV edizione, anno 2012.

riuscita della serata, che il sommelier instauri fin da subito un rapporto con l'ospite. Gli organizzatori, infatti, cercano di farli incontrare e conoscere prima dell'inizio dell'evento.

in programma

degustazioni POMERIDIANE
solo su prenotazione

Seduti comodamente in una sala delle Ville protagoniste, potrete degustare le migliori selezioni delle cantine aderenti e gustare, tra un calice e l'altro, sfiziosi abbinamenti gastronomici delle diverse prelibatezze del territorio in una magica atmosfera.

visite guidate
solo su prenotazione

Queste visite nascono per avvicinare e coinvolgere il pubblico al mondo delle ville per toccare con mano, in modo efficace e interattivo la storia, l'arte, la natura e l'opera degli uomini che hanno segnato per 5 secoli il territorio veneto.

spettacolo TEATRALE
introdotta da Dario Vergassola
costo serata • 5€

L'Arte dell'Amarone
La chiacchierata con Dario Vergassola anticipa e introduce al debutto dello spettacolo teatrale *L'Arte dell'Amarone*. Attraverso una situazione scenica paradossale, davanti agli occhi degli spettatori, prenderà vita la parodia di una storia senza tempo, quella dell'Amarone, e le sue fasi di produzione.

le gen da
degustazioni POMERIDIANE
visite GUIDATE
incontri e degustazioni SERALI

info e prenotazioni
fondazione AIDA
tel. 045 8001471 | 045 595284
fondazione@f-aida.it
www.fondazioneaida.it
#fondazioneaida
info@sorsiodautore.it
www.sorsiodautore.it

le VILLE VENETE
Sorsio d'Autore
un PATRIMONIO DA VIVERE

XV edizione
29 giugno
25 luglio
2014

domenica 29 giugno
VILLA DEI CEDRI
via Piva, 89
Valdobbiadene (TV)

venerdì 04 luglio
VILLA VENIER
via Capitello Albrizzi, 3
Mira (VI)

sabato 12 luglio
VILLA CONTARINI
via Luigi Camerini
Piazzola sul Brenta (PD)

venerdì 18 luglio
VILLA CORDELLINA
via Lovara, 16
Montebelluna (TV)

domenica 20 luglio
VILLA BADOER
via Giovanni Tasso, 1
Fratte Polesine (RO)

venerdì 25 luglio
VILLA DELLA TORRE
via della Torre, 25
Fumane (VI)

ore 21.00
ingresso gratuito

Oliviero TOSCANI
—l'Ospite

ore 21.00
ingresso gratuito

Neri MARCORÉ
—l'Ospite

ore 21.00
ingresso gratuito

Vittorio FELTRI
—l'Ospite

ore 21.00
ingresso gratuito

Philippe DAVERIO
—l'Ospite

ore 21.00
ingresso gratuito

Red Ronnie
—l'Ospite

ore 20.30
ingresso • 3€

Dario Vergassola
—l'Ospite

Luca TELESE
—il Moderatore

Cinzia TANI
—il Moderatore

Luca TELESE
—il Moderatore

Cinzia TANI
—il Moderatore

in onda su
Romy TV

a seguire
lo spettacolo teatrale
L'Arte dell'Amarone

19

¹⁹ Cartolina Sorsio d'Autore, XV edizione, anno 2014.



Grazie al connubio tra patrimonio culturale, dato dall'ospite presente durante la serata, enogastronomico, rappresentato dal vino e dai prodotti alimentari degustati, e architettonico, rappresentato dalle Ville Venete che fanno da cornice (e non solo) alla manifestazione, *Sorsi d'autore* ha assunto grande prestigio.

Il 2015 ha visto anche un ampliamento della rosa delle iniziative collaterali con la nascita di *Sorsi Lab*, durante il quale il pubblico ha potuto approfondire l'esperienza legata al mondo enogastronomico ma in modo differenziato, attraverso dei laboratori legati ai cinque sensi accompagnati da degustazioni di vini e prodotti pregiati del territorio.

20

L'importanza assunta da *Sorsi d'autore* sia a livello locale che nazionale, è stata premiata con il suo inserimento, nel 2015, all'interno del *Festival delle Ville Venete*.



²⁰ Cartolina *Sorsi d'autore*, XVI edizione, anno 2015.
Cartolina *Sorsi Lab*, I edizione, 2015.

1.3 I PARTNER DELLA MANIFESTAZIONE

Come già accennato in precedenza, la Regione Veneto ha fatto proprio il progetto *Sorsi d'autore* affidandone la realizzazione e la gestione a Fondazione Aida. Tale manifestazione è riuscita ad arrivare alla sua XVI edizione grazie all'aiuto di diversi enti ed istituzioni, che hanno collaborato insieme alla Fondazione per la sua concretizzazione, mettendo a disposizione le proprie risorse e competenze. Le istituzioni e le associazioni che collaborano con Fondazione Aida, come principale partner dell'evento, sono: l'Istituto Regionale Ville Venete (IRVV); l'Associazione Ville Venete; l'Associazione Italiana Sommelier (AIS) del Veneto; Fondazione Antonveneta.

1.3.1 Istituto Regionale Ville Venete (IRVV)

L'Istituto Regionale Ville Venete, dal 1979, si occupa della catalogazione, restauro e valorizzazione di Ville storiche del territorio veneto e friulano, anche attraverso studi e ricerche.

La decadenza delle Ville, iniziata all'indomani della fine del governo della Serenissima, raggiunse livelli drammatici intorno alla metà del XX secolo, dopo le due guerre mondiali. La grande battaglia in difesa delle Ville Venete iniziò, infatti, proprio sul finire degli anni Quaranta, per iniziativa di alcuni uomini di cultura, di enti ed associazioni locali. Per sensibilizzare la popolazione e le istituzioni sullo stato di degrado in cui si trovavano le Ville venne realizzata, nel 1953, una "Mostra denuncia". Tale esposizione durò anni e toccò le principali città europee ed americane. Il risultato di questa azione fu confortante poiché lo stato, gli enti pubblici e privati capirono l'importanza dell'immenso significato storico e artistico che racchiude la civiltà veneta, e iniziarono ad occuparsi della conservazione e della tutela di tale patrimonio architettonico.

Le necessità a cui si doveva far fronte erano molte, le Ville Venete sono più di 4000, quasi tutte di consistenti dimensioni e costituite da ulteriori complessi quali: barchesse, oratori, giardini, rustici e da apparati artistici di grande rilievo. Le sole forze dei privati non erano quindi sufficienti ma grazie alla grande sensibilizzazione dell'opinione pubblica, nacque il 6 marzo 1958 l'Ente per le Ville Venete, un consorzio

tra le varie Amministrazioni Provinciali per il Turismo di Padova, Belluno, Rovigo, Treviso, Udine, Verona, Venezia, Vicenza. A tale Ente lo Stato delegava compiti specifici di tutela attraverso l'erogazione di contributi, ma anche di competenza quali l'espropriazione e la salvaguardia, presidiati da alcuni Soprintendenti del Consiglio di Amministrazione dell'Ente.

Nel 1979 la Regione Veneto e la Regione Friuli Venezia Giulia trasformarono l'Ente per le Ville Venete in Istituto Regionale Ville Venete.

Durante questi anni l'Istituto ha catalogato circa 4.238 edifici, di cui 3.803 in Veneto e 435 in Friuli Venezia Giulia. Il 14% di tale patrimonio architettonico è di proprietà pubblica o di enti ecclesiastici, mentre il restante 86% è di proprietà privata.

L'IRVV svolge diverse funzioni. Innanzitutto ha il dovere di provvedere, in concorso con il proprietario o sostituendosi ad esso, al restauro e al miglior utilizzo, anche mediante studi o ricerche, delle Ville. Un altro obiettivo dell'Ente è quello di favorire la pubblica fruizione e valorizzazione del sito, al fine di concorrere allo sviluppo della cultura, preservando la memoria storica della società veneta, incoraggiandone la consapevolezza culturale e la capacità di innovare e comunicare.

Tutto ciò riesce ad essere attuato attraverso contributi erogati dalla Regione, gestione di ville regionali (attraverso l'attuazione di specifici accordi con la Regione), studi, ricerche, pubblicazioni ed attività promozionali come eventi e manifestazioni. A tal proposito l'IRVV organizza dal 2008 il *Festival delle Ville Venete* che quest'anno è giunto alla sua VIII edizione. Le Ville, presenti sul territorio veneto e friulano, aprono le porte ad oltre cinquanta eventi suddivisi tra teatro, musica, danza, incontri con personaggi del mondo dello spettacolo e della cultura, laboratori, per oltre cinque mesi di intrattenimento.

Tale manifestazione permette la realizzazione di un fantastico viaggio alla scoperta di tradizioni e di luoghi di grandissima importanza storica, artistica e culturale. Così facendo l'Istituto adempie ad alcuni degli obiettivi preposti: promuovere le Ville rendendole fruibili al pubblico.

Nell'edizione del *Festival delle Ville Venete* di quest'anno sono stati inseriti anche gli appuntamenti di *Sorsi d'autore* che, seguendo la linea della manifestazione, promuove

il patrimonio storico, paesaggistico, culturale, artistico ed enogastronomico del territorio.

1.3.2 Associazione Ville Venete

L'Associazione Ville Venete, fondata anch'essa nel 1979, è un ente di riferimento per tutti i proprietari di ville (censite dall'Istituto Regionale Ville Venete tra Veneto e Friuli) e opera come un vero e proprio sindacato, rappresentandoli presso enti e istituzioni (enti locali, regioni, ministeri, UE, Unesco), con l'obiettivo di proteggere e promuovere questo patrimonio unico.

Tali edifici storici sono oggi una delle più alte espressioni del turismo culturale del Veneto. È per questo motivo che l'Associazione punta molto alla loro tutela e valorizzazione, non solo della Villa in sé ma anche, e soprattutto, dei loro proprietari affiancandoli nel difficile compito di organizzare l'attività di tutela e valorizzazione della propria dimora.

L'associazione, costituita dall'Assemblea dei Soci, si avvale di un Consiglio Direttivo composto da tecnici specializzati, di un Comitato Scientifico, di una Segreteria esclusiva per i soci e di una generale che invece affianca la presidenza, di un Ufficio Stampa e di diversi volontari.

I temi principali di cui si occupa sono:

- *Fiscalità e burocrazia delle Ville.* L'Associazione partecipa al *Tavolo di Lavoro nazionale* con ministri, viceministri, tecnici e funzionari al fine di promuovere leggi fiscali più eque che riescano a garantire la tutela (oggi insostenibile) del patrimonio storico architettonico nazionale.

Per la prima volta negli ultimi anni le Istituzioni hanno richiesto la collaborazione di questa associazione, attraverso la raccolta di documenti con elencate criticità e possibili soluzioni in modo da poter trovare un accordo comune.

- *Conservazione e restauro.* Supporta i proprietari nelle problematiche relative alla conservazione e al restauro delle loro dimore, offrendo delle consulenze su alcuni temi come finanziamenti, rapporti con le soprintendenze, aspetti legali, rapporti con enti locali, ecc.

- *Difesa del paesaggio.* L'Associazione è impegnata nel sensibilizzare i governi regionali sulle tematiche della tutela e della valorizzazione del paesaggio in generale, e di quello che circonda le Ville Venete in particolare, attraverso piani territoriali e apposite leggi.
- *Promozione turistica.* Sono state realizzate, negli ultimi anni, molte attività volte alla promozione delle Ville che scelgono di aprirsi al turismo, come ad esempio la creazione del portale turistico www.villevenetetour.it, che costituisce il primo catalogo online delle ville visitabili. Ma anche lo sviluppo di strategie e piani di comunicazione e di promozione tra gli studenti delle scuole, attraverso la creazione di un sito internet dedicato esclusivamente alla didattica www.villevenetescuole.it. E, infine, l'organizzazione e gestione di eventi e conferenze e attività di ufficio stampa con l'obiettivo di sensibilizzare media nazionali e internazionali.
- *Mecenatismo e sponsorizzazioni.* L'associazione è sempre alla ricerca di partner qualificati che possono affiancarla e sostenerla nei suoi compiti. Inoltre mira alla coesione con altre grandi associazioni nazionali per dar voce ai beni culturali e paesaggistici che rappresentano uno dei più grandi potenziali economici del nostro paese.

Negli ultimi anni l'Associazione Ville Venete ha aumentato in modo considerevole gli iscritti e tanti più proprietari aderiranno tanto più sarà sempre maggiore il successo di tali iniziative.

1.3.3 Associazione Italiana Sommelier (AIS) Veneto

L'Associazione Italiana Sommelier nasce con l'obiettivo di promuovere la conoscenza del vino, che non deve essere inteso come una semplice bevanda, ma come portatore di saperi in quanto racconta la storia dell'uomo e la sua passione per il territorio. L'attività formativa è lo scopo principale dell'associazione che prepara da ormai 50 anni i più qualificati e competenti sommelier d'Italia. Viticoltura, tecnica di degustazione, metodologia di abbinamento cibo-vino sono gli argomenti fondamentali trattati in modo scientifico nei 3 livelli del corso di formazione professionale per

Sommelier. Il Sommelier AIS una volta concluso questo percorso formativo potrà perfezionare ed accrescere la sua preparazione con ulteriori livelli di approfondimento attraverso aggiornamenti, seminari e corsi di specializzazione. Chi diventa sommelier AIS può, inoltre, insegnare all'interno di Università e scuole professionali e far parte di commissioni di degustazione nei concorsi enologici e di prodotti alimentari.

AIS ha 25 sedi sparse in tutte le province venete. Se oggi tale qualifica professionale è sinonimo di profonda competenza, lo si deve anche alla scuola dei grandi maestri veneti che hanno insegnato a valorizzare il rapporto tra vino e tradizioni locali.

Fin dalla sua nascita, nel 1971, la sezione del Veneto, ha visto una costante crescita sia come numero di soci che come numero e qualità delle iniziative.

AIS Veneto si impegna nel sostegno e nella promozione della cultura del bere consapevole, dei vini e della gastronomia regionali, organizzando prestigiose manifestazioni come ad esempio: *Concorso Miglior Sommelier del Veneto; Alba Vitae; Concorso Il risotto del Sommelier*; e serate di degustazione a tema realizzate con una cadenza mensile in tutte le delegazioni provinciali dell'associazione. A tutto ciò si aggiungono anche importanti eventi organizzati da consorzi di tutela, enti, ed istituzioni in cui i Sommelier AIS sono presenti.

Infine, per rafforzare la propria presenza sul territorio, è stata sviluppata un'attività di comunicazione attraverso il sito internet e la relativa newsletter, la rivista "Sommelier Veneto" e i social network. Attraverso questi mezzi è possibile fornire una serie di servizi rivolti ai soci e alle aziende del settore, informare sulle principali manifestazioni e dare visibilità alle realtà vitivinicole locali.

1.3.4 Fondazione Antonveneta

Fondazione Antonveneta è un soggetto giuridico privato senza finalità di lucro, costituito alla fine del 2005, per volontà di Banca Antonveneta, con lo scopo di promuovere e sostenere iniziative ed attività di carattere culturale, artistico, scientifico, educativo, assistenziale sanitario e sociale nelle aree di tradizionale attività della Banca. La Fondazione svolge la sua attività principalmente nel Triveneto direttamente o in collaborazione con altri enti pubblici o privati. Favorisce, inoltre, la

creazione di stretti legami con tutte le espressioni della società civile, con la volontà di contribuire allo sviluppo ed alla crescita del tessuto socio-culturale di riferimento. In linea con il suo Statuto, la Fondazione valuta con particolare attenzione i progetti di terzi che possano dare un importante contributo e abbiano una ricaduta positiva sulla comunità alla quale si rivolgono.

CAPITOLO II

EDIZIONI A CONFRONTO

2.1 SORSI D'AUTORE 2014 – XV EDIZIONE

2.1.1 Progettazione Artistica

La XV edizione della manifestazione *Sorsi d'autore* si è tenuta dal 29 giugno al 25 luglio 2014 presso sei diverse Ville Venete nelle province di Padova, Rovigo, Treviso, Vicenza, Venezia, Verona, delle quali cinque fanno parte del circuito dell'Istituto Regionale Ville Venete.

Per promuovere e valorizzare al meglio i prodotti e il patrimonio architettonico che fa da cornice all'evento, oltre a differenziare l'offerta culturale e rendere la Villa uno spazio aperto al pubblico e per il pubblico, il format tradizionale della manifestazione è stato arricchito da due eventi collaterali: una degustazione pomeridiana e una visita guidata dell'edificio storico che ospita la serata.

La degustazione pomeridiana è appunto una novità di questa edizione di *Sorsi d'autore*, vi si può prendere parte solo su prenotazione, e viene realizzata nel tardo pomeriggio all'interno della Villa scelta per lo svolgimento dell'evento. Gli ospiti, seduti ad un tavolo, partecipano ad una degustazione classica, molto più tecnica ed approfondita rispetto a quella che verrà poi realizzata durante la serata. Gli assaggi sono guidati da un sommelier dell' AIS Veneto, il quale illustra le caratteristiche e le proprietà dei vini e del territorio nel quale vengono prodotti. Oltre al sommelier è stato presente in sala, per questa edizione, anche un rappresentante del *Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP*, sponsor ufficiale della manifestazione. Gli ospiti presenti hanno potuto quindi assaggiare anche varie tipologie di formaggio Asiago. A seguito della degustazione gli ospiti prendono parte ad una visita guidata della Villa, organizzata in collaborazione con gli enti che quotidianamente si occupano della gestione dell'edificio su indicazione dell'IRVV.

Le Ville Venete vengono scelte, quindi, non solo per far da cornice all'evento in se, ma anche per essere fruite e visitate dal pubblico, scopo questo primario per Fondazione Aida.

Queste due attività, complementari agli incontri serali con gli ospiti del mondo dello spettacolo e della cultura, si sono rivelate ulteriori appuntamenti imperdibili per tutti i grandi appassionati di vino che, assieme al sommelier, hanno potuto degustare e comprendere in modo più accurato e dettagliato la produzione vitivinicola della regione.

Vediamo ora nel dettaglio il programma dell'edizione 2014:

- **Primo Appuntamento**

DATA: domenica 29 giugno 2014

LUOGO: *Villa dei Cedri* – Valdobbiadene (TV)



L'edificio venne costruito intorno al 1800 come filatoio – torcitoio e residenza della famiglia Bottoia. Dai primi del Novecento divenne residenza della famiglia Piva fino alla seconda metà del secolo, assumendo l'attuale aspetto. Oggi la

Villa è la sede dell'*Associazione Altamarca*, che propone e sostiene azioni di valorizzazione del territorio dell'Altamarca²¹, dei suoi prodotti gastronomici tipici, della sua cultura e tradizione. A questa associazione si deve anche la recente ristrutturazione dell'edificio, riportato al suo originario splendore.

²¹ L'Altamarca è un'area collinare e pedemontana della provincia di Treviso. Rappresenta un territorio particolare ed omogeneo per cultura, storia e paesaggio che unisce il Mare di Venezia e le Dolomiti. Altamarca è stata teatro e memoria della Grande Guerra, immortalata e vissuta da grandi artisti come Palladio, Giorgione, Tiziano, Veronese, Canova che vi hanno lasciato opere fondamentali per l'arte, la cultura e l'architettura.

OSPITE: Oliviero Toscani

Oliviero Toscani è un famoso fotografo italiano. Ha studiato grafica e fotografia presso l'Università Delle Arti di Zurigo ed è conosciuto a livello internazionale per essere il creatore di diverse campagne pubblicitarie di famosi brand come *Chanel*, *Robe di Kappa*, *Fiorucci*, *Prenatal*, *Toyota*, per citarne alcuni. Come fotografo di moda ha collaborato e collabora tuttora con riviste come "Elle", "Vogue", "Bazaar", "Liberation" e molte altre.

Uno dei suoi lavori più importanti è stata la creazione, dal 1982 al 2000, dell'immagine, dell'identità, della strategia di comunicazione e della presenza online dell'azienda United Colors of Benetton, trasformandola in uno dei marchi più conosciuti al mondo attraverso campagne pubblicitarie personali e spesso anche provocatorie. Nello stesso periodo fonda "Colors", la prima rivista globale, e Fabrica, una scuola internazionale d'arte e comunicazione che ha realizzato campagne pubblicitarie per conto delle Nazioni Unite e del quotidiano "La Repubblica".

Nel 2007 inizia un progetto di fotografia e video che intitola *Razza Umana*, ritraendo le diverse morfologie e condizioni umane che rappresentano tutte le espressioni, caratteristiche fisiche, somatiche, sociali e culturali dell'umanità. Da quasi trent'anni è impegnato anche nel progetto *Nuovo Paesaggio Italiano*, contro il degrado del nostro paese. Il suo lavoro è stato esposto alla Biennale di Venezia, alla Triennale di Milano, e in generale nei musei d'arte moderna e contemporanea di tutto il mondo.

Tra gli ultimi progetti la collaborazione con il Ministero della Salute e dell'Ambiente, con la Regione Calabria, con la Fondazione Umberto Veronesi, e alcune campagne di interesse sociale dedicate alla sicurezza stradale, all'anoressia, alla violenza contro le donne e al randagismo.

Oggi Toscani si occupa di creatività della comunicazione legata ai vari media, producendo con il suo studio progetti editoriali, libri, programmi televisivi, mostre ed esposizioni.

MODERATORE: Luca Telese

Luca Telese è un giornalista, scrittore, autore e conduttore televisivo. Tendenzialmente si occupa di politica e di spettacolo. Ha iniziato la sua carriera presso “Il Messaggero” nel 1989, ma prima di diventare un giornalista professionista ha svolto i lavori più disparati: dalla stampa di t-shirt all’ufficio stampa, dalle agenzie alle collaborazioni con svariate redazioni da quelle meno conosciute fino a quelle più famose.

Il primo rotocalco che lo assunse come giornalista professionista fu “Italia Settimanale”, dopo di che lavorò anche per “Il Corriere della sera”, “Il Giornale”, “Vanity Fair”, “Panorama” e “Fatto Quotidiano”.

I primi passi nel mondo della televisione li ha mossi presso una rete locale. È stato poi autore di alcune trasmissioni televisive di successo come *Chiambretti C’è*, *Cronache Marziane*, *Batti e ribatti*, e conduttore del programma televisivo *Planet 430*. Nel 2007 condusse *Tetris* un programma che intrecciava politica e tv, su La7, e nel 2010 condusse *In Onda*, talk show di approfondimento serale sempre sullo stesso canale. Nel 2013 passò a Mediaset per condurre *Matrix*, programma televisivo di approfondimento politico in seconda serata, che conduce tuttora.

SOMMELIER AIS VENETO: Eddy Furlan

DEGUSTAZIONE POMERIDIANA: Azienda Vitivinicola Il Colle

Il Colle è un’azienda vitivinicola di Valdobbiadene a conduzione familiare. La sua fortunata posizione geografica le ha permesso di rivolgere le sue risorse principalmente alla coltura e produzione del Prosecco Superiore DOCG²².

Il Colle raccoglie circa 1500 tonnellate di uva, proveniente per quasi un terzo dall’azienda agricola di famiglia, mentre il resto converge da piccole realtà agricole della zona. È proprio la stretta collaborazione e il rapporto di fiducia con i produttori locali che permette di mantenere una consolidata capacità

²² Denominazione di Origine Controllata e Garantita

produttiva, senza compromettere i metodi di vinificazione tradizionali e autentici. Per la particolare conformazione del terreno, infatti, la viticoltura conserva tuttora la tradizione della raccolta rigorosamente a mano. Vengono effettuati, inoltre, degli accurati controlli della qualità da enologi esperti, servendosi di un laboratorio di analisi all'avanguardia. Recentemente è stata ristrutturata e ampliata anche la cantina, arricchendola di nuove tecnologie, che essendo situata in uno spazio sotterraneo non viene percepita all'esterno, contribuendo così preservare il territorio e il paesaggio naturali.

In una sala di *Villa dei Cedri*, guidati dal sommelier dell'AIS Veneto, le persone presenti hanno degustato due selezioni dell'Azienda Vitivinicola *Il Colle: Millesimato 2013 Il Colle – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOP; Spumante Brut Colle Baio – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOP – vino Biologico*. Oltre alla degustazione di due tipologie di vino, gli ospiti hanno potuto assaggiare i prodotti del *Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP, Consorzio Soppresa Vicentina DOP, Crich bontà dolci e salate*.

DEGUSTAZIONE SERALE: Cantina Allegrini; Azienda Agricola Brigaldara; Azienda Agricola Begali

Allegrini è il produttore leader della Valpolicella Classica e una delle aziende vinicole italiane più premiate e riconosciute al mondo. Il suo Amarone è recentemente diventato vino dell'Ermitage di San Pietroburgo e accompagnerà per i prossimi anni i momenti ufficiali del museo più grande del mondo.

Di proprietà dell'omonima Famiglia, radicata in Valpolicella sin dal XVI secolo, l'Azienda possiede oltre 100 ettari di vigneti.

Per la serata di *Sorsi d'autore* ha presentato: *Amarone Classico DOP 2010*.

L'Azienda Agricola *Brigaldara* è situata nel cuore della Valpolicella. La filosofia dell'azienda è da sempre rivolta alla produzione di vini di qualità rappresentativi del territorio. La Cantina è stata studiata negli anni per

garantire il più possibile il rispetto della peculiarità dell'uva, e grazie a questo approccio è diventata una realtà riconosciuta e apprezzata in Italia e all'estero. Durante la serata la *Brigaldara* ha fatto degustare uno dei suoi vini migliori: *Amarone Case Vecie*.

Begali è un'azienda a conduzione familiare con vigneti sparsi fra collina e zona pedemontana. La produzione è molto curata in tutte le sue fasi, dal lavoro in campagna a quello in cantina, per permettere una continua ricerca di miglioramento della qualità.

Durante la serata la Cantina ha fatto degustare: *Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2012*.

AFFLUENZA: 200 persone ca.

- **Secondo appuntamento**

DATA: **venerdì 4 luglio 2014**

LUOGO: ***Villa Venier* – Mira (VE)**



Fu costruita alla fine del Cinquecento dalla famiglia Venier, che ci abitò per circa due secoli. Nel 1700 passò di proprietà alla famiglia Contarini di San Trovaso e poi ai Barbarigo di Padova che vi organizzarono sontuose feste e recite. L'abitarono in seguito altre famiglie per poi passare alla Congregazione delle Suore Domenicane della Beata Imelda.

Il complesso della Villa, inserita in un parco, è costituito da un corpo centrale, da due barchesse e da un oratorio. Il corpo centrale nella pianta originale era di forma quadrata e costituito da piano terra, primo piano, secondo piano e terzo piano sottotetto. Oggi si presenta invece con pianta rettangolare, poiché venne ampliato nell'Ottocento con l'aggiunta ai due lati di piccole stanze. Sono stati aggiunti in seguito anche i porticati che congiungono le due barchesse al corpo centrale.

Attualmente *Villa Venier* è di proprietà della Regione Veneto.

OSPITE: Neri Marcorè

Attore, comico, interprete e conduttore, inizia la sua carriera televisiva con Corrado a *La Corrida*.

Pur essendosi diplomato interprete parlamentare di inglese e tedesco, prosegue la sua carriera televisiva facendosi strada nella RAI nei primi anni Novanta, arrivando nel 1993 anche a teatro.

Il suo primo ruolo cinematografico è nel film indipendente *Ladri di cinema* del 1994, anche se gli anni Novanta non gli porteranno molta fortuna sul grande schermo. La tv invece gli dà grandi soddisfazioni, insieme alla squadra di Serena Dandini partecipa alle trasmissioni *Pippo Chennedy Show* e *L'ottavo nano*.

La svolta nel mondo del cinema avviene nel 2003, quando Pupi Avati lo vuole come protagonista nel suo film *Il cuore altrove*. Ancora oggi risulta essere il suo ruolo cinematografico più apprezzato che gli regalò una nomination ai David di Donatello e un Nastro d'Argento come miglior attore non protagonista.

Negli anni ha preso parte a numerosi altri film per il piccolo e grande schermo, sia come protagonista che in ruoli secondari. Dal 2013 conduce il programma televisivo *Neri Poppins* su Rai 3, trasmissione di cortometraggi e sketch surreali.

MODERATORE: Cinzia Tani

Scrittrice, conduttrice televisiva e radiofonica, inizia la sua carriera pubblicando il libro *Sognando la California*. Nello stesso anno è divenuta collaboratrice della RAI come inviata del programma *Mixer*.

Ha alternato, durante la sua carriera, la conduzione di programmi televisivi e radiofonici come *Rewind – Visioni private*, alla scrittura e alla divulgazione. Ha collaborato anche alla stesura di molte puntate del programma televisivo *Delitti*, documentario su episodi di cronaca nera accaduti in Italia dal secondo dopoguerra in poi.

Nel 2004 è stata nominata Cavaliere su iniziativa del Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi.

SOMMELIER AIS VENETO: Gianpaolo Breda

DEGUSTAZIONE POMERIDIANA: Cantina Scriani



L'azienda agricola *Scriani* si trova nel paese di Fumane nel cuore della Valpolicella Classica. Il reparto cantina è curato nei minimi particolari per seguire da vicino tutte le delicate fasi di vinificazione. La

tradizione familiare prevede infatti operazioni di particolare attenzione e delicatezza. La cantina è dotata di contenitori di diversa natura e capacità:

dall'acciaio inox al rovere, alle più moderne barriques²³. È così possibile gestire la vinificazione e l'affinamento dei vari vini nelle importanti fasi della loro maturazione. I riconoscimenti ottenuti durante le varie manifestazioni e concorsi ai quali l'azienda ha partecipato, unite ai giudizi positivi da parte di autorevoli guide nazionali, testimoniano la qualità che possiedono i vini pregiati *Scriani*.

In una sala di *Villa Venier*, guidati dal sommelier dell'AIS Veneto, le persone presenti hanno degustato due selezioni dell'azienda agricola *Scriani*: *Valpolicella Classico Superiore 2011*; *Carpanè IGT²⁴ 2010*. Oltre alla degustazione di due tipologie di vino, gli ospiti hanno potuto assaggiare i prodotti del *Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP*, *Consorzio Soppresa Vicentina DOP*, *Crich bontà dolci e salate*.

DEGUSTAZIONE SERALE: **Masi Agricola; Azienda Agricola Musella**

Radicata nelle terre della Valpolicella, la cantina *Masi* propone vini di pregio, utilizzando principalmente uve e metodi autoctoni ma con costante aggiornamento tecnologico. *Masi* con il suo operare si pone come eccellenza della viticoltura delle Venezie, interpretandone stile, peculiarità e valori. È pertanto rappresentativa della propria regione in ambito nazionale e internazionale.

Durante la serata la cantina ha messo a disposizione del pubblico il pregiato *Costera Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2010*.

Sulle colline del comune di San Martino Buon Albergo sorge la tenuta *Musella*. L'azienda agricola dispone di tre vigneti su tre diverse colline dove, la differente

²³ Piccola botte di legno, della capacità compresa tra i 225 e i 228 litri, utilizzata per la stagionatura del vino sia bianco che rosso. La fermentazione e/o l'invecchiamento del vino in botti di così piccola capacità permette una maggiore ossigenazione del contenuto rispetto ad una botte più grande, oltre a rilasciare aromi essenziali tipici.

²⁴ Indicazione Geografica Tipica. Indica vini prodotti in aree generalmente ampie ma secondo dei requisiti specifici. Sono vini la cui produzione avviene nella rispettiva indicazione geografica, l'uva da cui è ottenuto proviene per almeno l'85% esclusivamente da tale zona, con indicate le caratteristiche organolettiche. L'IGT è la terza delle cinque classificazioni di vino presenti in Italia: DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita); DOC (Denominazione di Origine Controllata); IGT; Vino varietale; Vino generico.

composizione del terreno e la fortunata esposizione, garantiscono una combinazione molto interessante per il vino prodotto. L'azienda, con grande impegno e professionalità, porta avanti una grande tradizione vitivinicola. Durante la serata ha messo a disposizione del pubblico presente uno dei suoi vini più pregiati: *Amarone della Valpolicella Riserva 2008*.

VISITA GUIDATA A CURA DI: **Cooperativa Coopculture**

AFFLUENZA: 400 persone ca.

- **Terzo appuntamento**

DATA: **sabato 12 luglio 2014**

LUOGO: ***Villa Contarini* – Piazzola sul Brenta (PD)**



La Villa, ideata per la famiglia Contarini, risale al XIV secolo. Nella seconda metà del Seicento venne ampliata, raggiungendo quelle caratteristiche di complessità e sfarzosità architettonica che la distinguono ancora oggi. Per la

sua grandiosità viene definita anche “reggia” ed è stata annoverata fra le residenze più vaste d’Europa.

L’imponente complesso architettonico è circondato da un ampio parco in stile inglese²⁵ con lago, peschiere e canali. La Villa raggiunse il suo massimo splendore intorno alla metà del XVII secolo, passò poi di proprietario in proprietario, declassando da splendida dimora di rappresentanza ad usi agricoli, fino a quando per opera della famiglia Camerini, che la acquistò a metà dell’Ottocento, subì nuovi ampliamenti e restauri. Conclusa l’epoca dei Camerini, il complesso conobbe un nuovo periodo di degrado fino all’acquisizione da parte del Professor Giordano Emilio Ghirardi. Su iniziativa del nuovo proprietario si intrapresero un ulteriore restauro della villa e la sistemazione del parco circostante.

Nel 1970, la reggia completamente restaurata, divenne centro di cultura, un ambiente dove poter organizzare congressi, mostre d’arte, di artigianato, concerti e altre manifestazioni. L’intero complesso è stato acquisito nel 2005 dalla Regione Veneto, attualmente impegnata in un’ importante opera di valorizzazione attraverso visite guidate, attività educative, esposizioni d’arte di interesse regionale e nazionale.

OSPITE: Vittorio Feltri

Giornalista e scrittore, ha iniziato la sua carriera come editorialista presso “Il Giornale”. Ha lavorato successivamente al “Corriere della Sera” come caposervizio e inviato speciale. È stato direttore del “Giorno” e del “Quotidiano Nazionale”, direttore editoriale del “Resto del Carlino” e della “Nazione”, ha fondato “Liberò”, che ha lasciato nel 2009 per tornare a dirigere “Il Giornale”. Durante la serata di *Sorsi d’autore* ha presentato il suo nuovo libro *Buoni e Cattivi. Le pagelle con il voto ai personaggi conosciuti in 20 anni di giornalismo*, edito da Marsilio.

²⁵ È un particolare tipo di giardino che non si avvale di elementi per definire e circoscrivere lo spazio, ma si basa sull’accostamento di elementi naturali e artificiali come grotte, ruscelli, cespugli, pagode, alberi, tempietti e rovine che chi passeggia scopre senza mai però arrivare ad una visione d’insieme.

MODERATORE: **Luca Telese**²⁶

SOMMELIER AIS VENETO: **Raffaella Soffiato**

DEGUSTAZIONE POMERIDIANA: **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello DOC**

Il *Lessini Durello* è una denominazione di origine controllata assegnata a due tipologie di vini prodotti sui Monti Lessini nelle province di Verona e Vicenza. Si tratta nello specifico del *Lessini Durello Spumante* e *Lessini Durello Spumante Riserva*, entrambi prodotti con una particolare tipologia di uva: l'uva durella²⁷. I produttori di questo vino fanno riferimento al *Consorzio Tutela Vino Lessini Durello DOC*, che comprende diverse aziende agricole e cantine della provincia di Verona e Vicenza.

Guidati dal sommelier dell'AIS Veneto, gli ospiti presenti hanno potuto degustare, in una sala di *Villa Contarini*, due selezioni proposte dal Consorzio: *Lessini Durello DOC Spumante Cchia*, della *Cantina di Soave*; *Lessini Durello DOC Spumante Brut Terre di Terrossa*, dell'Azienda Agricola *Sandro De Bruno*. Si è potuto assaggiare, inoltre, i prodotti del *Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP*, *Consorzio Sopressa Vicentina DOP*, *Crich bontà dolci e salate*.

DEGUSTAZIONE SERALE: **Speri Viticoltori; Tedeschi Wines**

La famiglia Speri vanta oggi ben sette generazioni di viticoltori in Valpolicella Classica. Nel corso degli anni l'azienda ha esteso progressivamente le proprietà fino a raggiungere i 60 ettari di vigneto: uno sviluppo controllato che garantisce sempre la gestione diretta della produzione, la continuità dello stile e l'eccellenza della qualità dei vini *Speri*.

La famiglia Speri utilizza soltanto uve dei propri vigneti, curando nei minimi dettagli tutte le fasi della lavorazione. La cantina, per tutti questi elementi, è

²⁶ Vedi pag. ne 3-4

²⁷ Durella è un vitigno autoctono diffuso in alcune aree collinari del Monti Lessini. Presenta una foglia trilobata, grappolo tozzo e acino ovoidale e di medie dimensioni. Matura intorno a metà ottobre e rimane di colore bianco. Il gusto acidulo favorisce la produzione di spumanti.

diventata uno dei maggiori e autorevoli punti di riferimento dell'enologia italiana.

Per la degustazione serale dell'evento *Sorsi d'autore* è stato scelto *Sant'Urbano Valpolicella DOC Classico Superiore 2011*, un vino che colpisce per la sua eleganza e complessità.

La cantina *Tedeschi*, situata nel centro della Valpolicella, vanta una storia vinicola lunga quasi quattro secoli. *Tedeschi* in questo lungo percorso ha sempre creduto nella grande ricchezza della produzione vinicola della propria zona e, negli anni, l'ha recuperata in chiave moderna adottando innovativi metodi di produzione. Innovazione che si traduce però anche in profonda attenzione verso la vigna, ricerca per ottenere una perfetta interazione tra caratteristiche del terreno, il microclima, l'esposizione, le scelte delle giuste varietà e il sistema colturale. Oggi i vini *Tedeschi* sono diventati sinonimo di terroir²⁸ e di Valpolicella in tutto il mondo.

Durante la serata gli ospiti hanno degustato *Capit Monte Olmi Amarone della Valpolicella DOC Classico 2008*.

VISITA GUIDATA A CURA DI: **Fondazione G. E. Ghirardi**

AFFLUENZA: 300 persone ca.

- **Quarto appuntamento**

DATA: **venerdì 18 luglio 2014**

²⁸ Terroir non può essere banalmente tradotto in "territorio" in quanto il concetto è molto più complesso. Può essere definito come un'area delimitata dove le condizioni naturali, fisiche e chimiche, la zona geografica e il clima permettono la realizzazione di un vino specifico e indimenticabile mediante le caratteristiche specifiche della propria territorialità.

LUOGO: *Villa Cordellina* – Montecchio Maggiore (VI)

L'edificio fu progettato nel 1735 dall'architetto Giorgi Massari, che si ispirò alle creazioni del Palladio, per volere dell'avvocato Carlo Cordellina Molin come residenza della famiglia. Giambattista Tiepolo contribuì alla decorazione del salone principale con un ciclo di affreschi dedicati ai fasti di Scipione l'Africano ed Alessandro Magno.

La Villa rimase proprietà della famiglia Cordellina fino ai primi decenni dell'Ottocento. Dopo essere stata usata come allevamento di bachi da seta e come collegio, nel 1943 passò al conte Gaetano Marzotto e nel 1954 a Vittorio Lombardi, che effettuò la prima imponente opera di restauro della residenza e dei giardini annessi. Nel 1966 la vedova Lombardi cedette la proprietà del complesso alla Provincia di Vicenza, attuale proprietaria.



Grazie agli incessanti lavori di recupero iniziati nel dopoguerra, il sito è stato finalmente riportato al suo antico splendore. La Villa viene oggi utilizzata come sede di rappresentanza della Provincia di Vicenza, la quale ha continuato l'opera di restauro intervenendo anche sugli affreschi del Tiepolo. Nella Villa vengono realizzati convegni, concerti ed attività culturali.

OSPITE: Philippe Daverio

Philippe Daverio è un noto critico d'arte. Nel 1977 aprì una galleria a Milano che portava il suo nome, dove si occupava prevalentemente di movimenti di avanguardia della prima metà del Novecento, svolgendo un ruolo di mercante d'arte fra Milano e New York. Come gallerista ed editore ha realizzato molte mostre e ha pubblicato una cinquantina di titoli. È stato inviato speciale della trasmissione *Art'è* trasmessa su Rai 3 e per dieci anni ha scritto e condotto il programma televisivo d'arte e cultura di grande successo *Passepartout*, sempre sullo stesso canale.

Dal 2006 è professore ordinario di *Sociologia dei processi artistici* presso la Facoltà di Architettura dell'Università degli Studi di Palermo. Dirige, per la casa editrice Giunti di Firenze, la rivista d'arte *Art e Dossier*, e scrive per "Il Corriere della Sera", il "Quotidiano Nazionale" e l' "Avvenire". È membro del Consiglio



della Fondazione Cini di Venezia e Direttore Scientifico del Museo del Duomo di Milano.

Durante la serata di *Sorsi d'autore* ha presentato il libro edito nel 2013 da Rizzoli: *Guardar lontano veder vicino*.

MODERATORE: Cinzia Tani²⁹

SOMMELIER AIS VENETO: Enrico Fiorini

²⁹ Vedi pag. 7

DEGUSTAZIONE POMERIDIANA: **Azienda Agricola *Spagnol Col del Sas***

Spagnol Col del Sas è un'azienda agricola a conduzione familiare che produce vino nel cuore della zona di produzione del Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore, fin dai primi anni del Novecento. Ancora oggi producono il vino ottenuto dalle uve dei loro 32 ettari di vigneto, che occupano le colline e i pendii dei comuni più prestigiosi del territorio DOCG. La vigna *Col del Sas*, sulla collina omonima, è simbolo della storia di famiglia come testimonia il marchio



che unisce il cognome al nome della terra di provenienza del vino. Ogni vite e ogni singolo grappolo sono accompagnati nel percorso verso la bottiglia, attraverso un lavoro scrupoloso e curato nei minimi dettagli da

parte dei componenti della famiglia Spagnol.

In una sala di *Villa Cordellina* gli ospiti hanno potuto degustare, guidati dal sommelier dell' AIS Veneto, due selezioni proposte dall'azienda *Spagnol Col del Sas*: *Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut*; *Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Extra Dry*. Si è potuto assaggiare, inoltre, i prodotti del *Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP*, *Consorzio Sopressa Vicentina DOP*, *Crich bontà dolci e salate*.

DEGUSTAZIONE SERALE: ***Tenuta Sant'Antonio; Tommasi Viticoltori***

La *Tenuta Sant'Antonio* è composta da quattro fratelli e una passione che nasce nelle vigne paterne di San Zeno di Colognola ai Colli, zona della Valpolicella che produce i più famosi vini scaligeri, tra cui l'Amarone. I fratelli Castagnedi lavorano per anni come tecnici consulenti, realizzando nuovi impianti per la produzione del vino in tutta Italia. Maturano così un'esperienza unica che li spinge nel 1989 ad acquistare 30 ettari di terreno nella zona di Mezzane, che

aggiunti alla proprietà paterna, portano i vigneti della tenuta all'attuale estensione di 50 ettari totali.

Durante la serata il pubblico ha potuto degustare il pregiato *Amarone Valpolicella Campo dei Gigli*, che a Vinitaly 2014 si è aggiudicato il *Premio Speciale Denominazione di Origine 2014* e la *Gran Medaglia d'Oro* nella categoria "vini tranquilli" per i vini rossi.

Tommasi Viticoltori nasce nel 1902 nel cuore della storica Valpolicella Classica. Oggi si estende su 195 ettari di vigneti di proprietà. L'azienda è attualmente diretta dalla quarta generazione della famiglia, sempre spinta dalla medesima passione per il territorio. *Tommasi* è la storia di un'azienda che ha fatto della qualità un dovere morale e per l'occasione ha fatto degustare il pregiato *Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2010*.

VISITA GUIDATA A CURA DI: **Consorzio Vicenza È**

AFFLUENZA: 500 persone ca.

- **Quinto appuntamento**

DATA: **domenica 20 luglio 2014**

LUOGO: ***Villa Badoer* – Fratta Polesine (RO)**

Villa Badoer è un complesso architettonico la cui paternità è da attribuire al celebre architetto Andrea Palladio, il che fa di questa Villa l'unico edificio palladiano della provincia di Rovigo. La pianta ed un prospetto della Villa compaiono anche in uno dei *Quattro Libri di Architettura*, un trattato pubblicato nel 1570 la cui stesura fu curata dal Palladio stesso. Il complesso architettonico presenta tuttavia degli elementi di novità, che lo distinguono

dalle altre Ville palladiane presenti in Veneto: la monumentale scalinata che dal giardino conduce al piano nobile e la particolare conformazione delle due barchesse, che solo in questo caso presentano un portico dal particolare andamento curvilineo.



Il committente dell'opera è Francesco Badoer, esponente di una delle più antiche dinastie nobiliari veneziane, che entrò in possesso dell'area su cui sorge la Villa per via matrimoniale. Francesco sposò, infatti, Lucetta Loredan, anche lei nobile veneziana, che aveva ricevuto in eredità alcuni possedimenti nel comune di Fratta Polesine.

La Villa viene costruita come residenza estiva della famiglia, un luogo tranquillo dove poter trascorrere le vacanze, ma allo stesso tempo funzionale all'amministrazione del lavoro nei campi, manifestando il prestigio economico raggiunto dalla famiglia Badoer.

Della storia successiva alla sua costruzione non si hanno che i passaggi di proprietà: dalla famiglia Mocenigo ai Gradenigo, dai Del Vecchio – Bianchini ai Cagnoni – Boniotti che furono gli ultimi proprietari. La Villa venne venduta da quest'ultimi allo Stato diventando proprietà, nel 1962, dell'*Ente per le ville venete* che si occupò di restaurare la Villa all'esterno. Intorno agli anni Ottanta venne ceduta poi alla Provincia di Rovigo che si è occupata del restauro maggiore che ha compreso anche gli interni facendo riaffiorare gli affreschi, coperti negli anni da numerosi strati di intonaco. Nel 1996 *Villa Badoer* è stata inserita nella lista dei patrimoni dell'umanità dell'UNESCO.

OSPITE: Red Ronnie

Esperto di musica, giornalista e presentatore, comincia la sua carriera nel 1975 trasmettendo a Radio Bologna Notizie, la prima radio libera di Bologna, il suo programma *Progressive Music*. Nel 1978 entra nella scena televisiva italiana, tra i programmi da lui realizzati i più famosi sono: *Be Bop A Lula* che gli dà la possibilità di incontrare e intervistare celebrità del panorama musicale internazionale come David Bowie, Paul McCartney, Mick Jagger (solo per citarne alcuni) e di stringere amicizie con artisti e produttori italiani; *Roxy Bar*, programma che gli frutterà il maggiore successo, rivoluzionando il modo di fare televisione, la gestione degli spazi pubblicitari e il rapporto pubblico – artista; *Help* programma pomeridiano pensato per gli adolescenti che dava la possibilità alle scolaresche di essere presenti in studio e diventare loro stessi i protagonisti. In seguito ha realizzato *Roxy Bar DVD*, la prima rivista musicale su DVD che raccoglie tutte le sue nuove esperienze lavorative, e *Rock'n'Music Planet*, prima mostra sulla storia della musica rock in Italia che raccoglie la collezione privata di cimeli musicali dell'artista. Nel 2011 accetta di creare un canale televisivo su internet, *Roxy Bar Tv*, che porta avanti lo spirito e le caratteristiche della precedente trasmissione e viene trasmesso in onda 24 ore su 24, in tutto il mondo.

MODERATORE: la serata di *Sorsi d'autore* è stata trasmessa in streaming su *Roxy Bar Tv*, seguendo le orme originarie del format televisivo. Per questo motivo non è stata necessaria la presenza del moderatore.

SOMMELIER AIS VENETO: Dante Brancaloni

DEGUSTAZIONE POMERIDIANA: Associazione Nazionale Città del Vino - La Selezione del Sindaco

Nel 1987 39 sindaci, di piccoli e grandi comuni da nord a sud, si riunirono a Siena per dar vita a questa Associazione. Intuirono che l'operazione che andava fatta,

di carattere culturale oltre a quella di marketing, era quella di rendere sempre più forte il rapporto tra vino e territorio, un rapporto che rappresenta ancora oggi l'unicità del vino italiano. L'obiettivo dell'Associazione è quello di aiutare i comuni a sviluppare intorno al vino, ai prodotti locali ed enogastronomici, tutte quelle attività e quei progetti, che permettono una migliore qualità della vita, uno sviluppo sostenibile e più opportunità di lavoro. Un esempio concreto è l'impegno per lo sviluppo del turismo del vino, che coniuga qualità dei paesaggi e ambienti ben conservati, qualità del vino e dei prodotti tipici, qualità dell'offerta diffusa nel territorio ad opera delle cantine e degli operatori del settore.

La *Selezione del Sindaco* è un concorso enologico internazionale, realizzato dall'*Associazione Nazionale Città del Vino*, che ha come obiettivo quello di promuovere le aziende e i territori che producono vini di qualità (DOC, DOCG, IGT). La particolarità è che partecipano sia le aziende che il comune in cui sono localizzate le vigne. È un concorso itinerante, che cambia cioè ad ogni edizione la sede delle sessioni di assaggio, con l'intento di valorizzare al meglio tutti i territori delle *Città del Vino*. All'interno del concorso viene assegnato il premio *Impronte d'eccellenza: tecniche agronomiche sostenibili per una viticoltura di valore*. Lo scopo di questo premio è quello di promuovere sostenibilità aziendale legata alla qualità del prodotto. Le aziende che partecipano al concorso devono compilare uno specifico questionario e un comitato tecnico e scientifico individuerà poi l'azienda che pratica le migliori tecniche agronomiche sostenibili in vigna e in cantina.

Per l'evento di *Sorsi d'autore* gli ospiti, guidati dal sommelier dell' AIS Veneto, hanno degustato due selezioni offerte dall'*Associazione Nazionale Città del Vino*: *Valpolicella Ripasso La Casetta DOC Classico Superiore 2011* (vincitore della *Medaglia d'Oro* al Concorso Enologico Internazionale *La Selezione del Sindaco*); *ITG Verona Raudii Chardonnay 2013*. Oltre a questa degustazione, gli persone presenti, hanno potuto assaggiare i prodotti del *Consorzio Tutela*

Formaggio Asiago DOP, Consorzio Sopressa Vicentina DOP, Crich bontà dolci e salate.

DEGUSTAZIONE SERALE: Azienda Agricola Vini Venturini; Zenato Winery

Frutto dell'esperienza e dell'amore per la terra di almeno tre generazioni della famiglia Venturini, l'azienda con sede a San Floriano (VR) produce e vinifica dal 1963 solo uve proprie dalle quali si ottengono i pregiati vini della Valpolicella Classica a denominazione di origine controllata.

Durante la serata di *Sorsi d'autore* si è degustato il pregiato vino *Amarone della Valpolicella DOC Classico*.

Nel 1960 Sergio Zenato ha dato vita alla realtà imprenditoriale dell'Azienda Vitivinicola *Vini Zenato*, i cui vini di qualità nascono dalla passione per il territorio e per la sua storia, dal rispetto del tempo, da una tradizione familiare che da 50 anni valorizza le varietà locali. Oggi l'azienda è in continua evoluzione ed è rappresentata dai figli, che hanno consolidato e ampliato la risonanza del progetto. L'azienda è situata nel cuore della Valpolicella presso la tenuta Costalunga, dove coltiva i vigneti che danno vita ad uno dei vini più celebri a livello internazionale: l'Amarone.

Per la serata gli ospiti hanno potuto degustare il pregiato *Amarone della Valpolicella DOC Classico 2009*.

VISITA GUIDATA A CURA DI: **Aqua s.r.l. Servizi turistici e ambientali**

AFFLUENZA: 200 persone ca.

- **Sesto appuntamento**

DATA: **venerdì 25 luglio 2014**

LUOGO: *Villa della Torre Allegrini – Fumane (VR)*

L'edificio risale al 1560 e fu costruito per volontà dell'intellettuale Giulio della Torre. La paternità architettonica della Villa è tuttora incerta ma tra le varie ipotesi si può nominare il noto architetto Giulio Romano.



L'originalità dell'edificio sta nella sua concezione: non è solo una dimora di campagna legata alle attività agricole del podere, ma anche un luogo tranquillo, dove poter ritrovare la pace del corpo e dell'anima. Villa della Torre è oggi di proprietà di Allegrini, un'azienda agricola produttrice di vino tra le più famose in Italia e nel mondo, punto d'eccellenza dell'Amarone. È circondata, fino a costituire un unico paesaggio, dal vigneto denominato Palazzo della Torre, da cui viene prodotto l'omonimo vino celebre in tutto il mondo per la sua intensità e complessità.

OSPITE: *Dario Vergassola*

Si avvicina al mondo dello spettacolo partecipando a *Professione comico*, manifestazione diretta da Giorgio Gaber, nella quale ottiene sia il premio del pubblico che quello della critica. Partecipa a vari programmi televisivi tra cui il *Maurizio Costanzo Show*, *Mai dire gol*, *Quelli che il calcio*. Si afferma come uno degli attori comici più amati con spettacoli teatrali e tournèe nazionali. Dopo una stagione trascorsa lavorando soprattutto per la Tv satellitare Sky, dal 2005

si presente a fianco di Serena Dandini nella conduzione del programma televisivo *Parla con me*, in onda su Rai 3 la domenica in seconda serata. Oltre a condurre e intervenire in molti programmi radiofonici, non trascura il cinema partecipando a diversi film, anche in veste di protagonista.

È inoltre autore di numerosi libri, l'ultimo uscito nel 2014 si intitola *La ballate delle acciughe*, edito da Mondadori.

Dopo l'incontro con Dario Vergassola, il pubblico presente ha potuto assistere allo spettacolo teatrale *L'arte dell'Amarone*, una co-produzione tra Fondazione Aida e *l'Associazione Famiglie dell'Amarone d'arte*.

La leggenda narra che un vignaiolo avesse messo a fermentare le uve per produrre, come di consueto, il vino dolce Recioto e che queste fossero dimenticate, tanto che gli zuccheri si trasformarono in alcool e la dolcezza andò perduta. Così nacque l'Amarone, un vino secco dal colore rosso scuro e da retrogusto amarognolo, divenuto poi famoso in tutto il mondo. Quest'aneddoto è stato la fonte di ispirazione per la stesura della drammaturgia di questo spettacolo il quale, a prescindere dai fatti realmente accaduti e affidandosi completamente all'immaginazione propria di qualsiasi forma artistica, oscilla tra generi molto diversi tra loro che vanno dalla commedia americana in stile "spy story" sino al teatro dell'assurdo, passando per il teatro musicale degli anni '50. All'interno di questo viaggio il protagonista dello spettacolo compie una sorta di addestramento enologico, imparando a scoprire come il vino sia stato celebrato dai più grandi poeti e pensatori di tutti i tempi, diventando lui stesso maestro di quelle conoscenze che nel loro insieme si possono definire come "l'arte dell'Amarone", ovvero l'arte di un vino che racchiude in sé il sapore di una terra, la memoria di un sapere e di una cultura destinate ad essere trasmesse poi di generazione in generazione.

MODERATORE: **Luca Telese**³⁰

³⁰ Vedi pagine 3-4

SOMMELIER DELL' AIS VENETO: **Marco Aldegheri**

DEGUSTAZIONE POMERIDIANA: **Cantina Allegrini**³¹

Guidati dal sommelier dell' AIS Veneto, in una sala di *Villa della Torre Allegrini*, gli ospiti hanno potuto degustare tre selezioni proposte dalla cantina *Allegrini*: *Valpolicella Classico DOC 2013*; *La Grola IGT 2011*; *Amarone Classico DOPG 2010*. Oltre a degustare tre diverse tipologie di vini, hanno assaggiato i prodotti del *Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP*, *Consorzio Sopressa Vicentina DOP*, *Crich bontà dolci e salate*.

DEGUSTAZIONE SERALE: **Cantina Allegrini; Azienda Agricola Brigaldar;, Azienda Agricola Begali; Masi Agricola; Azienda Agricola Musella; Speri Viticoltori; Tedeschi Wines; Tenuta Sant'Antonio; Tommasi Viticoltori; Azienda Agricola Vini Venturini; Zenato Winery**

Per l'appuntamento conclusivo della manifestazione *Sorsi d'autore*, a fine serata è stato realizzato un brindisi con Valpolicella, Soave e Amarone delle undici famiglie dell' *Amarone d'Arte*, presenti nelle serate precedenti.

VISITA GUIDATA A CURA DI: **Villa della Torre Allegrini**

AFFLUENZA: 400 persone ca.

2.1.2 Il Pubblico³²

Il pubblico della XV edizione di *Sorsi d'autore* era vario e formato sia da un target giovane che adulto, di cultura medio alta. La manifestazione si è rivolta come sempre ai cittadini delle province venete coinvolte, che attratti dagli importanti nomi ospitati dalla manifestazione, sono giunti numerosi ai diversi appuntamenti proposti. L'evento, arricchito dalle degustazioni pomeridiane e dalle visite guidate alle Ville, ha riscosso

³¹ Vedi pag. 5

³² Fonte: Fondazione Aida. Documento: Relazione conclusiva *Sorsi d'autore* 2014

molto successo. Complessivamente in tutta la manifestazione si è avuta un'affluenza di circa 2.000 persone, suddivise durante le quattro serate previste nel programma.

2.1.3 I Partner dell'Evento³³

Sorsi d'autore è un progetto realizzato da Fondazione Aida, dalla Regione del Veneto, dall'Istituto Regionale Ville Venete e dall'Associazione Ville Venete.

Per la XV edizione è stata realizzata una collaborazione con l'*Associazione delle Famiglie dell'Amarone d'Arte*. L'Amarone è un vino tipico della Valpolicella, originale per storia, caratteristiche organolettiche, varietà e tecnica produttiva attraverso l'appassimento dell'uva. Oggi è minacciato dall'eccessiva produzione che si adegua a parametri minimi di legge, con un conseguente abbassamento della soglia qualitativa. Inoltre, azioni commerciali che rispondono spesso a logiche di abbassamento del prezzo, in canali distributivi di massa, rischiano di screditarne la qualità.

Le Famiglie dell'Amarone d'Arte custodiscono la tradizione di questo vino, mettendo in pratica il loro vasto patrimonio di saperi acquisiti nel tempo, con il susseguirsi delle generazioni. Cercano di salvaguardare la qualità del prodotto, adottando un rigido regolamento per mantenerne elevate le caratteristiche. Inoltre, appongono su ogni bottiglia un ologramma esclusivo e distintivo, per renderle riconoscibili e garantirne l'autenticità.

Di questa associazione fanno parte 12 aziende vitivinicole, che hanno accompagnato la manifestazione *Sorsi d'autore* 2014 presentando per ogni serata le selezioni dei loro vini migliori.

I main sponsor di questa edizione sono stati: *Fondazione Antonveneta; Recoaro; Crich bontà dolci e salate; Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP*. Queste aziende hanno elargito un contributo in denaro a Fondazione Aida per la realizzazione della manifestazione, fornendo inoltre prodotti che sono stati utilizzati durante le degustazioni o distribuiti come omaggio al pubblico presente. In particolar modo il

³³ Fonte: Fondazione Aida. Documento: Progetto per la realizzazione dell'evento *Sorsi d'autore* 2014.

Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP, durante le degustazioni pomeridiane, ha fornito assaggi di diverse tipologie di formaggio illustrate da un rappresentate dell'azienda.

Come per ogni edizione, uno dei partner tecnici che ha accompagnato la manifestazione è stata *l'Associazione Italiana Sommelier Veneto*, che ha fornito la professionalità e la conoscenza tecnica dei propri sommelier. Ulteriori partner tecnici, che non danno un contributo in denaro ma forniscono un servizio, sono stati: *Maba Comunica*, studio di comunicazione al quale la Fondazione si è appoggiata per la gestione dei comunicati stampa; *Associazione Nazionale Città del Vino*; *Unipol Sai Assicurazione*; *Gastronomia Scapi*; *Delser Manor House Hotel*; *Byblos Art Hotel Villa Amistà*; *Tommasi Family Estates*; *Hotel Roxy Plaza*; *Hotel Villa Regina Margherita*; *Nuova Opera Room*; *Ristorante Ai Pigni de Cerù*; *Trattoria Nalin*; *Ristorante Il Querini*; *Ristorante Alle Logge*; *Micad Salumificio*; *L'Automobile Concessionaria*. I ristoranti e gli alberghi hanno fornito alloggio e cene per gli ospiti della manifestazione ed il personale tecnico, mentre la concessionaria ha fornito le macchine per accompagnare gli ospiti su luogo dell'evento.

Infine per quanto riguarda i media partner abbiamo: "Corriere del Veneto", testata principale per la pubblicizzazione della manifestazione; "L'Aperitivo Illustrato Magazine"; "Enoteca Letteraria"; "Pixar Printing" per la stampa delle brochure, depliant, manifesti, ecc.

2.1.4 La Promozione dell'Evento³⁴

Ogni singolo evento è stato monitorato dall'ufficio stampa di Fondazione Aida che ha coordinato il coinvolgimento dei Comuni e delle Province di riferimento oltre che delle redazioni locali. Il piano di promozione e comunicazione di *Sorsi d'autore* ha coperto tutto il territorio regionale e nazionale, attraverso diversi mezzi di comunicazione: dalla

³⁴ Fonte: Fondazione Aida. Documento: Relazione conclusiva *Sorsi d'autore* 2014.

stampa al web; dalla radio alla televisione. Gli strumenti informativi e di promozione utilizzati sono stati i seguenti:

- Sito *Sorsi d'autore* www.sorsidautore.it;
- Sito principale di Fondazione Aida www.fondazioneaida.it, che conta più di 300 visite giornaliere, con link alla pagina dedicata all'evento;
- Social Network, in particolare Facebook e Twitter, sia sulle pagine di *Sorsi d'autore* e di Fondazione Aida, che attraverso l'acquisizione di spazi pubblicitari;
- Siti dei diversi partners dell'evento, attraverso la presenza di banner e di news periodiche;
- Materiale informativo e promozionale cartaceo come brochure (21.000 copie), locandine (1.500 copie), dépliant (10.000 copie), distribuito a livello locale, regionale e nella zona del triveneto; due totem e due standardi (h 4 metri) da esporre nei diversi luoghi della manifestazione;
- Acquisto di pagine pubblicitarie all'interno del quotidiano regionale "Corriere del Veneto";
- Acquisto di spazi pubblicitari su Facebook;

Anche per l'edizione 2014, Fondazione Aida ha rinnovato importanti collaborazioni con "Enoteca Letteraria", portale web dedicato agli avvenimenti legati al mondo vitivinicolo, "Aperitivo Illustrato Magazine" e "Giallo Zafferano" in collaborazione con il *Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP*, che hanno contribuito ad una capillare sponsorizzazione dell'evento.

Le testate nazionali nelle quali è stata pubblicizzata la manifestazione sono: "Gazzettino"; "Tribuna di Treviso"; "Nuova Venezia"; "Mattino di Padova". La promozione è stata fatta anche su quotidiani locali delle varie province in cui si è svolto l'evento *Sorsi d'autore*. Per la provincia di Venezia: "Nuova Venezia e Mestre"; "Gazzettino Venezia"; "Corriere della Sera" (edizione Venezia). Per la provincia di Treviso: "La vita del popolo"; "Gazzettino di Treviso"; "Corriere del Veneto" (edizione Treviso). Per la provincia di Verona: "Arena"; "Cronaca di Verona"; "Corriere di

Verona". Per la provincia di Padova: "Corriere delle Alpi"; "Il Mattino di Padova"; "Il Gazzettino di Padova"; "Corriere del Veneto" (edizione Padova). Per la provincia di Vicenza: "Il Giornale di Vicenza"; "Gazzettino di Vicenza"; "Corriere della Sera" (edizione Vicenza). Per la provincia di Rovigo: "Gazzettino di Rovigo"; "Voce Nuova di Rovigo"; "Resto del Carlino" (edizione Rovigo).

La manifestazione è stata pubblicizzata anche per radio e televisione, sia su reti e frequenze locali che nazionali:

- Rai 2 – TG2 Eat Parade;
- Tele Arena;
- Tele Nuovo;
- Tele Venezia;
- Canale Italia;
- Rai News 24;
- Radio Adige;
- Radio Padova;
- Rai News 24.

Per quanto riguarda il web, la notizia è stata ripresa da numerose testate giornalistiche online come: ilgazzettino.it; ilcorrieredelveneto.it; arena.it; ilmattinodipadova.it; viaggio.corrieredellasera.it. E da altri numerosi siti internet generalisti e di settore.

Anche i diversi sponsor della manifestazione hanno collaborato alla promozione tramite i loro uffici stampa, social network e siti internet. Mentre le Province, i Comuni e gli enti gestori delle Ville direttamente coinvolti, hanno inserito la pubblicità sul loro sito internet e collaborato attraverso la diffusione di materiale informativo come cartoline, locandine, brochure, dépliant:

- Provincia di Treviso – attraverso il Sistema Bibliotecario Provinciale, IAT e Comune di Valdobbiadene;
- Provincia di Venezia – attraverso il Sistema Bibliotecario Provinciale e il Comune di Mira;

- Provincia di Padova – attraverso il Sistema Bibliotecario Provinciale, APT e il Comune di Piazzola sul Brenta;
- Provincia di Vicenza – attraverso il Sistema Bibliotecario Provinciale, APT e il Comune di Montecchio Maggiore
- Provincia di Rovigo – attraverso il Sistema Bibliotecario Provinciale, APT e il Comune di Fratta Polesine
- Provincia di Verona – attraverso il Sistema Bibliotecario Provinciale, APT e il Comune di Fumane.

Infine, l'intera manifestazione è stata presentata attraverso una conferenza stampa, svoltasi presso il Caffè Pedrocchi di Padova in data 20 giugno 2014, alla presenza di: Paolo Donadini, Direzione Agroalimentare per Regione Veneto; Giuliana Fontanella, Presidente Istituto Regionale Ville Venete; Bruno Bianchi, Direttore Fondazione Antonveneta; Meri Malaguti, Direttore Generale Fondazione Aida, Alberto Passi, Presidente Associazione Ville Venete; Stefano Cesari, Referente Associazione Famiglie dell'Amarone d'Arte.

2.1.5 Risorse Finanziarie e Costi

Di seguito sono elencati i costi relativi alla realizzazione dell'evento, con riferimento al contributo richiesto all'Istituto Regionale delle Ville Venete per i sei incontri programmati dalla manifestazione. Fondazione Aida è senza scopo di lucro quindi non percepisce un utile, ma cerca il pareggio del bilancio. Tutto ciò che guadagna viene reinvestito nello stesso progetto per implementare la promozione e le attività stesse o in altre iniziative culturali.

USCITE³⁵:

COMPENSI PER OSPITI	20.000
COMPENSI PERSONALE TECNICO E SPESE LOGISTICHE E	3.000

³⁵ Fonte: Fondazione Aida. Documento: Relazione conclusiva *Sorsi d'autore* 2014.

TECNICHE	
COMPENSI PERSONALE ACCOGLIENZA ED HOSTESS	2.500
COMPENSO UFFICIO STAMPA	3.000
COMPENSO COLLABORATORI E CONSULENTI	6.500
SPESE GENERALI DI ORGANIZZAZIONE	2.000
RIMBORSO SPESE TRASFERTE, VITTO, ALLOGGIO	1.500
PROMOZIONE E SPEDIZIONI	1.500
ACQUISTO PAGINE PROMOZIONALI	5.000
PROGETTO GRAFICO	1.500
SERVIZI FOTOGRAFICI	1.200
SPESE DI STAMPA MATERIALE GRAFICO	3.000
DISTRIBUZIONE MATERIALE PROMOZIONALE	1.500
TOTALE USCITE	53.700

ENTRATE³⁶:

SPONSORIZZAZIONI, CONTRIBUTI, FUND RASING	17.700
CONTRIBUTO ISTITUTO REGIONALE VILLE VENETE	36.000
TOTALE ENTRATE	53.700

Anche questa edizione è riuscita a centrare nuovamente e con successo il suo obiettivo principale: promuovere il territorio attraverso attività di promozione culturale, storica, paesaggistica ed enogastronomica. Gli eventi culturali hanno permesso di valorizzare e promuovere non solo i prodotti locali ma anche le Ville Venete che sono state la splendida cornice.

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 Venete, è risultato un suggestivo veicolo di riscoperta delle origini e delle tradizioni. Le eccellenze turistiche, culturali, paesaggistiche ed enogastronomiche si sono unite con l'intento di promuovere al meglio il territorio veneto.

³⁶ Fonte: Fondazione Aida. Documento: Relazione conclusiva *Sorsi d'autore* 2014.

2.2 SORSI D'AUTORE 2015 - XVI EDIZIONE

2.2.1 Progettazione Artistica

La XVI edizione di *Sorsi d'autore* si è svolta dal 20 giugno al 4 luglio 2015, nei territori di Valdobbiadene (TV), Zugliano (VI), Santa Maria di Sala (VE) e Arquà Polesine (RO). Il format di questa edizione ha ripreso la struttura degli anni passati, anche se si è voluto dare un taglio più giornalistico alla manifestazione con ospiti come Corrado Formigli, Enrico Mentana, Giuseppe Cruciani e il guru dello *slow food* Carlo Petrini. Ogni incontro è stato coordinato da un moderatore, che anche per quest'anno è stato il giornalista Luca Telese conduttore del programma televisivo *Matrix*, ed accompagnato da due momenti di degustazione di vini e prodotti alimentari (formaggi, salumi, pane, ecc.) guidati da un esperto sommelier dell'AIS Veneto. Il tutto si è svolto nella cornice unica e suggestiva delle Ville storiche del Veneto, appartenenti al circuito dell'Istituto Regionale Ville Venete, protagoniste della manifestazione insieme al vino e ai prestigiosi ospiti.

Anche in questa edizione per ogni appuntamento è stato organizzato un evento collaterale, volto a differenziare l'offerta culturale e ricreativa, e a rendere la Villa uno spazio aperto al pubblico, sulla scia positiva delle prime esperienze già intraprese in questo senso nel 2014, che hanno riscosso un ampio successo tra il pubblico. È stata riproposta, quindi, la formula delle degustazioni pomeridiane e delle visite guidate delle Ville ospitanti l'evento, organizzate in collaborazione con gli enti che quotidianamente si occupano della gestione dell'edificio su indicazione dell'IRVV. A partire dal tardo pomeriggio, e solo su prenotazione, comodamente seduti in una delle sale delle Ville protagoniste e guidati da un sommelier dell'AIS Veneto, gli ospiti hanno potuto degustare vini provenienti dalle migliori selezioni delle cantine aderenti alla manifestazione, accompagnati dall'assaggio di formaggi del *Consorzio Tutela Formaggio Asiago* DOP e insaccati del *Salumificio DeStefani*. A seguire, sempre su

prenotazione, si è potuto usufruire del servizio “visite guidate”, nato per coinvolgere ed avvicinare il pubblico al mondo delle Ville Venete.

Tali attività sono diventate ormai un appuntamento fisso della manifestazione, capaci di attrarre appassionati di vino e storia dell’arte.

Non sono mancate le novità anche per l’edizione 2015. La manifestazione ha visto un ampliamento della rosa delle attività collaterali previste. *Sorsi d’autore* si è arricchito di una nuova esperienza per far scoprire al pubblico i segreti della produzione vitivinicola veneta. L’iniziativa si chiama *Walk & Wine* e si articola in due passeggiate, di due ore ciascuna, in mezzo ai vigneti del Gambellara e del Valdobbiadene per conoscere ed apprezzare maggiormente il terroir, la storia e la tradizione di queste grandi scuole vitivinicole in compagnia di una guida d’eccezione, il Direttore del CERVIM³⁷ Gianluca Macchi. La prima uscita si è svolta sabato 20 giugno 2015, con ritrovo presso Villa dei Cedri a Valdobbiadene (TV) a metà mattinata, dove si è potuto visitare il terroir del *Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco*. Il secondo appuntamento si è svolto invece domenica 12 luglio 2015, con ritrovo presso l’Azienda Agricola *Zonin* a Gambellara (VI), dove si è potuto visitare il terroir del *Consorzio Tutela del Vino Gambellara*.

Vediamo ora nel dettaglio il programma dell’edizione 2015:

- **Primo Appuntamento**

DATA: **sabato 20 giugno 2015**

³⁷ Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana. È un organismo internazionale, nato con lo specifico compito di promuovere e salvaguardare la viticoltura eroica. Viene chiamata in questo modo a causa delle condizioni ambientali e di lavoro che comporta e sta ad indicare la viticoltura presente: ad una pendenza del terreno superiore al 30%; ad un’altitudine superiore ai 500 metri s.l.m.; su terrazze o gradoni; sulle piccole isole.

Al Centro vi aderiscono regioni e organismi regionali, nazionali ed esteri, accomunati dall’interesse per la valorizzazione e la salvaguardia della viticoltura di montagna.

LUOGO: *Villa dei Cedri* – Valdobbiadene (TV)



L'edificio è sorto intorno al 1800 come filatoio – torcitoio e residenza della famiglia Bottoia. Dai primi del Novecento diviene residenza della famiglia Piva fino alla seconda metà del secolo ed assume l'attuale aspetto. Oggi è la sede dell'*Associazione Altamarca*, che propone e sostiene azioni di valorizzazione del territorio dell'Altamarca, dei suoi prodotti gastronomici tipici, della sua cultura e tradizioni. A questa associazione si deve anche la recente ristrutturazione dell'edificio, riportato al suo originario splendore.

OSPITE: **Giuseppe Cruciani e David Parenzo**

Giuseppe Cruciani, giornalista e scrittore, conduce insieme al giornalista padovano David Parenzo il programma radiofonico *La Zanzara* su Radio 24. Il titolo è ispirato al nome del celebre giornale studentesco, appunto *La Zanzara*, del liceo Parini di Milano. La trasmissione propone i titoli dei principali telegiornali, interviste a numerosi ospiti, commenta i fatti del giorno con i protagonisti della vita politica italiana e con l'intervento radiofonico dei radioascoltatori.

MODERATORE: Luca Telese

Luca Telese è un giornalista, scrittore, autore e conduttore televisivo. Tenzialmente si occupa di politica e di spettacolo. Ha iniziato la sua carriera di giornalista presso “Il Messaggero” nel 1989, ma prima di diventare un professionista ha svolto i lavori più disparati: dalla stampa di t-shirt all’ufficio stampa, dalle agenzie alle collaborazioni con svariate redazioni da quelle meno conosciute fino a quelle più blasonate.

Il primo rotocalco che lo assunse come giornalista professionista fu “Italia Settimanale”, dopo di che lavorò anche per “Il Corriere della sera”, “Il Giornale”, “Vanity Fair”, “Panorama” e “Fatto Quotidiano”.

I primi passi nel mondo della televisione li ha mossi presso una rete locale. È stato poi autore di alcune trasmissioni televisive di successo come *Chiambretti C’è*, *Cronache Marziane*, *Batti e ribatti*, e conduttore del programma televisivo *Planet 430*. Nel 2007 condusse *Tetris* un programma che intrecciava politica e tv, su La7, e nel 2010 condusse *In Onda*, talk show di approfondimento serale sempre sullo stesso canale. Nel 2013 passa a Mediaset per condurre *Matrix*, programma televisivo di approfondimento politico in seconda serata, che conduce tuttora.

SOMMELIER AIS VENETO: Marco Aldegheri – Presidente AIS Veneto

DEGUSTAZIONE POMERIDIANA: Azienda Agricola Villa degli Olmi

È un’azienda a conduzione familiare da quattro generazioni, situata nel cuore del Veneto ai piedi dei Colli Berici. Dagli anni ’80, l’attenzione e la cura posta nella vinificazione e nel successivo affinamento dei vini si sono rivelati vincenti, tanto che i prodotti di *Villa degli Olmi* riscotano sempre maggiore successo presso i clienti italiani ed esteri. Negli ultimi anni, per soddisfare una clientela sempre più esigente, sono state lanciate alcune linee di vini a forte connotazione regionale. Questi prodotti vinificati secondo le indicazioni di

esperti enologi, propongono quanto di meglio possa offrire il territorio veneto, in bottiglie dal design innovativo ed accattivante.

In una sala di *Villa dei Cedri*, guidati dal sommelier dell'AIS Veneto, gli ospiti presenti hanno potuto degustare due selezioni proposte dall'azienda agricola: *Prosecco Doc spumante extra dry; Müller Thurgau spumante*. La degustazione sarà completata dalla presentazione di alcuni prodotti gastronomici di: *Consorzio di Tutela del formaggio Asiago DOP; Crich bontà dolci e salate; Salumi DeStefani*.

DEGUSTAZIONE SERALE: Azienda Agricola Andreola; Bellussi Spumanti s.r.l.; Azienda Agricola Boscaini Carlo

La passione per la vite e il vino è il tratto distintivo dell'Azienda Agricola *Andreola* a conduzione familiare, che ancora oggi dopo 30 anni segue la propria produzione dal vigneto alla cantina, coniugando metodi antichi e moderne tecnologie.

Per la serata ha proposto *Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Rive del Col San Martino 26esimo I*, un vino ideale per antipasti e adatto ad accompagnare piatti a base di pesce.

L'azienda *Bellussi* ha sede a Valdobbiadene, la capitale del Prosecco DOCG, il cui obiettivo è quello di diffondere in Italia e all'estero i prodotti, mantenendo l'alto standard qualitativo. In quest'ottica l'azienda ha investito negli ultimi anni in macchinari ed attrezzature, raggiungendo livelli tecnologici altissimi.

Per la serata ha proposto *Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Dry*, vino bianco spumante ottenuto da uve Glera³⁸ e spumantizzato secondo il metodo Charmat³⁹ in autoclave.

³⁸ È un vitigno a bacca bianca e produce grappoli grandi e lunghi, con acini giallo – dorati. Nella produzione del Prosecco, il Glera costituisce almeno l'85% delle uve utilizzate.

³⁹ Il Metodo Martinotti o Charmat è un procedimento mediante il quale si produce vino spumante, attraverso la rifermentazione in un grande recipiente chiuso chiamato autoclave.

L'Azienda Agricola *Boscaini Carlo* si trova nella zona classica della Valpolicella e si estende su di una superficie di 114 ettari. Negli anni sono state aggiornate le cantine, migliorandole sia nelle strutture che nelle attrezzature, i vigneti sono coltivati con sistemi integrati (minimo uso di prodotti chimici), la potatura e la vendemmia sono fatte a mano. Il vino viene prodotto solo con l'uva dei vigneti dell'azienda, in maniera tradizionale ma comunque servendosi di moderne attrezzature, con il minimo uso di additivi chimici.

Per la serata di *Sorsi d'autore* ha proposto la degustazione del *Recioto della Valpolicella DOCG Classico 2013 La Sengia*.

AFFLUENZA: 200 persone ca.

- **Secondo Appuntamento**

DATA: **sabato 27 giugno 2015**

LUOGO: ***Villa Giusti Suman* – Zugliano (VI)**

La Villa incorpora più stili che richiamano l'espressione palladiana.



L'aspetto esteriore, fa pensare che l'attuale edificio sia in realtà il risultato di successive aggregazioni ed ampliamenti di una struttura preesistente, la cui costruzione, risalente probabilmente al '400. L'intero complesso si articola in due edifici distinti: la parte padronale ed il rustico, un tempo uniti l'uno con l'altro in un unico corpo in cui trovavano collocazione anche una cappella privata e l'abitazione del gastaldo, con la corte completamente cinta da mura. Sul lato est, inoltre, un corpo aggiunto lascia immaginare la sua originaria destinazione d'uso a scuderia. La villa si compone infine di un piano seminterrato nel quale sono poste le cantine e le cucine, di un primo piano per le camere e di una soffitta.

L'edificio si propone oggi come elegante location per l'organizzazione e la promozione di conferenze, mostre o eventi culturali di diversa natura, è di proprietà del Comune di Zugliano che la concede per iniziative pubbliche e private.

OSPITE: Carlo Petrini

È un giornalista e collabora come critico enogastronomico per diverse testate. È ideatore di importanti manifestazioni ormai di livello internazionale come *Cheese*, il *Salone del Gusto* di Torino e la recente manifestazione *Terra Madre* che si svolge a Torino in contemporanea con il *Salone del Gusto*. Petrini è



conosciuto soprattutto per essere il fondatore di *Slow Food*, il movimento culturale italiano che promuove la cultura dell'alimentazione sana e difende la biodiversità.

MODERATORE: **Luca Telese**⁴⁰

SOMMELIER ASI VENETO: **Marco Visentin - Coordinatore didattico AIS Veneto**

DEGUSTAZIONE POMERIDIANA: **Azienda Agricola Sacramundi**

Il nome dell'azienda deriva dalla tradizione vitivinicola della vallata del fiume Chiampo. Sacramundi è infatti il nome di una località in cui la cultura vitivinicola affonda le proprie radici più profonde, circondata da zone storicamente legate al vino.

In una sala di *Villa Giusti Suman* gli ospiti hanno potuto degustare, guidati dal sommelier dell'AIS Veneto, alcune selezioni proposte dall'azienda agricola: *Durello Monti Lessini DOC spumante Ventus* e *Lessini Durello spumante riserva*. La degustazione sarà completata dalla presentazione di alcuni prodotti gastronomici di: *Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP*; *Crich bontà dolci e salate*; *Salumi DeStefani*.

DEGUSTAZIONE SERALE: **Bortolin Angelo Spumanti; Ciodet Spumanti s.r.l.; Cantine Riondo**



L'azienda produce spumanti dal 1983, che racchiudono tutta la straordinarietà del territorio di Valdobbiadene. La passione della famiglia Bortolin per la propria terra ha portato la cantina a raggiungere i più ambiziosi

risultati internazionali per l'alta qualità dei propri prodotti. Un'eccellenza del territorio che è stata premiata, nel 2010, con il più prestigioso sigillo enologico, la Gran Medaglia d'Oro al Concorso Internazionale Vinitaly, conquistata con il *Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry*. Questo vino è stato

⁴⁰ Vedi pagine 30-31.

degustato durante la serata di *Sorsi d'autore*. È uno spumante che proviene da uve raccolte esclusivamente nella zona DOCG di Valdobbiadene, con un retrogusto fruttato.

L'azienda *Ciodet* vanta alle spalle una forte tradizione storica nella produzione di vino. Il rispetto per la tradizione incontra l'attitudine all'innovazione in una perfetta sintesi tra passato e futuro. Tutti i prodotti rispecchiano il territorio di Valdobbiadene. Con gli anni hanno varcato i confini nazionali fino ad arrivare sui principali mercati esteri. *Ciodet* è un'azienda moderna e dinamica, che ha fatto della qualità la propria prerogativa.

Per la serata gli ospiti hanno degustato *Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Gelmo*, dedicato al nome del nonno degli attuali proprietari.

Costituita nel 2008, la *Cantina Riondo* è una delle realtà vinicole più grandi ed importanti non solo del Veneto ma dell'Italia, con i suoi 6.000 ettari di vigneto curati quotidianamente da oltre 2.400 soci agricoltori. I propri vigneti si estendono su tutte le principali zone vitivinicole del Veneto: Prosecco, Soave, Valpolicella, Ripasso, Amarone, Pinot Grigio, Chardonnay, Garganega, e Corvina fra le produzioni più conosciute del consumatore locale e internazionale. I vini ottenuti vengono imbottigliati sotto diversi marchi, ognuno con una propria precisa identità e un proprio profilo qualitativo. I marchi principali sono: *Riondo* (spumanti DOC e varietali); *Casa Burti* (spumanti generici); *Casa Lunardi* (vini fermi veneti); *Castelforte* (vini fermi veneti premium); *i-Riondo* (cocktail).

Per la serata di *Sorsi d'autore* è stato degustato il *Valpolicella DOC Superiore 2013 Castelforte*.

VISITA GUIDATA A CURA DI: **Comune di Zugliano – Ufficio Cultura**

AFFLUENZA: 350 persone ca.

- **Terzo Appuntamento**

DATA: **venerdì 3 luglio 2015**

LUOGO: **Villa Farsetti – Santa Maria di Sala (VE)**

A metà del Settecento, l'abate Filippo Farsetti fece progettare e costruire questa grandiosa Villa in stile rococò, dall'architetto senese Paolo Posi. L'abate fece inoltre costruire un meraviglioso giardino, un orto botanico di considerevole estensione e interesse, serre, boschetti e infine anche un labirinto. Su di una collinetta, formata dal materiale di scavo di un laghetto ovale, innalzò un tempietto che raffigurava le terme romane. Fece costruire anche un terrapieno che circondò con un filare di tassi sagomanti ad arco a richiamare un anfiteatro romano. Di tutta questa opera oggi rimangono il palazzo centrale, la foresteria, due serre di agrumi e la scuderia. La Villa è ora di



proprietà del Comune che ha recuperato il vastissimo parco, con il pregiato orto botanico, e la residenza principale che ospita eventi culturali.

OSPITE: **Corrado Formigli**

Giornalista e corrispondente estero, è anche autore televisivo. Ha condotto il programma radiofonico *La Zanzara* su Radio 24 ed è stato uno degli autori del programma televisivo della Rai *AnnoZero* condotto da Michele Santoro. Scrive su "Il Fatto Quotidiano", sulla rivista "Gioia" e sull'edizione italiana di "How to

spend it”, rivista del “Sole 24 ORE”. Dal 2011 è autore e conduttore del talk show politico, in onda su LA7, *Piazzapulita*.

MODERATORE: **Luca Telese**⁴¹

SOMMELIER AIS VENETO: **Gianpaolo Breda – delegato AIS di Venezia**

DEGUSTAZIONE POMERIDIANA: ***Consorzio di tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG; Consorzio di tutela dei vini Valpolicella***



Nel 1962 un gruppo di 11 produttori di vini costituiscono il *Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene*, proponendo una normativa che regoli e protegga la qualità e l'immagine del proprio vino. Nel

1969 lo sforzo di questi produttori venne premiato con il riconoscimento, da parte del Ministero dell'Agricoltura, di Conegliano e Valdobbiadene come unica zona DOC di produzione del Prosecco e del Superiore di Cartize. Il Consorzio è un ente privato di interesse pubblico e raggruppa sotto di se tutte le categorie di produttori: i viticoltori, i vinificatori, gli imbottiglieri. Tramite la collaborazione con gli Istituti di Ricerca svolge un importante lavoro per migliorare la tecnica in vigneto e in cantina, fornendo servizi di assistenza e di formazione. Oltre a promuovere lo sviluppo di nuove tecniche viticole ed enologiche, cerca di garantire e migliorare la qualità del *Prosecco Conegliano Valdobbiadene*, seguendo tutte le fasi di produzione dall'impianto alla potatura, fino alla scelta dell'epoca di vendemmia e al controllo delle pratiche di vinificazione. Oggi il Consorzio riunisce quasi la totalità dei produttori del

⁴¹ Vedi pagine 30-31.

territorio e il suo lavoro di tutela è divenuto sempre più importante. Per la degustazione pomeridiana dell'evento *Sorsi d'autore* sono state scelte una selezione di due cantine facenti parte del Consorzio: *Garbara* e *Miotto Valter*.

Il *Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella*, nato nel 1924, è una realtà associativa che comprende viticoltori, vinificatori e imbottiglieri della zona di produzione dei vini della Valpolicella, un territorio che include 19 comuni della provincia di Verona. Il Consorzio si occupa principalmente della promozione, valorizzazione, informazione dei vini e del territorio della Valpolicella, della tutela del marchio e della viticoltura nella zona di produzione dei vini Valpolicella, della vigilanza, salvaguardia e difesa della denominazione. Fa parte del *Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella* l'Azienda Vinicola *Santa Sofia* che ha presentato, per degustazione pomeridiana dell'evento *Sorsi d'autore* una selezione della sua ampia produzione di vini.

Le degustazioni sono state completate dalla presentazione di alcuni prodotti gastronomici del *Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP*, *Crich bontà dolci e salate* e *Salumi DeStefani*.

DEGUSTAZIONE SERALE: *Garbara; Cantina Miotto Valter; Azienda Vinicola Santa Sofia*



Garbara è il soprannome dato alla famiglia Grotto che nel dialetto veneto locale indica un terreno aspro ed asciutto. Il vino prodotto è un autentico *Cartizze*⁴², ottenuto da uve selezionate

⁴² *Cartizze* è una località di ca. 100 ettari, utilizzata per la coltivazione della vite Prosecco, grazie alla sua posizione molto soleggiata e caratterizzata da un terreno roccioso che obbliga la vite a rese molto basse ma di altissima qualità. Proprio per questo il prodotto che ne deriva viene denominato *Superiore* e si differenzia dal prosecco di *Valdobbiadene* per alcune caratteristiche: il colore giallo paglierino carico; l'insieme di profumi fruttati; il sapore fine e persistente. Il Prosecco prodotto in questa zona viene quindi denominato *Superiore di Cartizze*.

provenienti esclusivamente dal cuore della zona viticola del Cartizze, in Veneto. Per la serata di *Sorsi d'autore* è stato fatto degustare *Valdobbiadene Superiore di Cartizza DOCG Extra Dry*.

La Cantina *Miotto* ha iniziato la sua attività negli anni '70. Nel corso degli anni è stata ingrandita e sono stati acquistati e piantati nuovi appezzamenti di terreno, ora il terreno è di circa 9 ettari. I vini prodotti vogliono essere un connubio tra moderna conoscenza e attenta tradizione, caratteristiche che si possono ritrovare nella produzione del Valdobbiadene DOCG.

Per la serata gli ospiti hanno potuto degustare: *Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Dry "Rive di Colbertaldo" 2014*.

L'azienda Vinicola *Santa Sofia* ha sede in Valpolicella Classica, nella omonima Villa palladiana del 1560, le cui cantine risalgono al XVI e XVIII secolo.

Per la serata ha proposto la degustazione del *Valpolicella DOC Classico Superiore 2011 Monte Gradella*.

VISITA GUIDATA A CURA DI: **ARCI Pirola di Santa Maria di Sala**

AFFLUENZA: 250 persone ca.

- **Quarto Appuntamento**

DATA: **sabato 4 luglio 2015**

LUOGO: **Castello Estense – Arquà Polesine (RO)**

Il Castello fu costruito nel 1146 da Guglielmo III degli Adelardi Marcheselli, signore di Ferrara, per difendersi dagli Estensi che avevano mire sul territorio ferrarese e sul Polesine. Dopo la sua conquista da parte delle truppe estensi, fu riconquistato dall'offensiva dei Veneziani in seguito alla battaglia denominata la Guerra del Sale.



Del Castello oggi rimangono una torre merlata suddivisa in tre piani e il corpo centrale che si affaccia su di un ampio cortile, le cui stanze sono decorate con affreschi che rappresentano scene mitologiche. Viene utilizzato come sede del Comune di Arquà Polesine, ed è l'unico manufatto sopravvissuto e meglio conservato di tutte le fortezze costruite sul Canal Bianco.

OSPITE: Enrico Mentana

Enrico Mentana iniziò la sua carriera di giornalista presso la Redazione Esteri della Rai. Nell'azienda di Viale Mazzini fece una rapida carriera che portò ad essere primo inviato e conduttore del TG1 e poi vicedirettore del TG2.



Nel 1991 viene licenziato dalla Rai e passa a Fininvest insieme ad altri giornalisti, come Lamberto Sposini, Cristina Parodi e Clemente J. Mimun, con i quali fonda il telegiornale di Canale 5, ricoprendo il ruolo di Direttore. Negli anni è stato anche moderatore di diversi programmi televisivi che trattavano temi politici come *Braccio di Ferro*, *Testa a Testa*, *Rotocalco* e tanti altri. Nel 2005 esordisce con un nuovo programma d'informazione, da lui ideato, *Matrix*. Trasferitosi professionalmente a LA7, è oggi direttore del TG della rete e conduttore del programma di approfondimento politico *Bersaglio mobile*.

MODERATORE: **Luca Telese**⁴³

SOMMELIER: **Carlo Moretti – delegato AIS di Rovigo**

DEGUSTAZIONE POMERIDIANA: **Cantina *Borgo Stajnbach***

Borgo Stajnbach vanta 13 ettari di vigneti, di cui la famiglia Valent si occupa con passione e competenza utilizzando metodi di coltura che rispettano l'ambiente attraverso sistemi ecocompatibili. Allo stesso tempo il terreno ricco di calcio, argilla calcarea e il clima dolce permettono di ottenere uve di grande pregio.

In una sala del *Castello Estense* di Arquà Polesine gli ospiti, guidati dal sommelier AIS, hanno potuto degustare alcune selezioni proposte dalla Cantina: *Lison Classico DOP*; *Bosco della donna – Sauvignon IGP*; *Malbec IGT Veneto*. La degustazione sarà completata dalla presentazione di alcuni prodotti gastronomici del *Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP*, *Crich bontà dolci e salate* e *Salumi DeStefani*.

DEGUSTAZIONE SERALE: ***Spumanti Valdo s.r.l.*; *Vinicola Serena*; *Casa Vinicola Sartori s.p.a***

⁴³ Vedi pagine 30-31.

L'Azienda Agricola *Valdo* conta 18.000 ettari di terreno coperto di vigneti situati nel cuore della produzione di *Valdobbiandene Prosecco Superiore DOCG*. In oltre ottant'anni di passione per la vigna, di gestione della cantina e di amore per il vino, *Valdo* ha saputo radicare la cultura del Prosecco nel mondo, ricevendo, anno dopo anno, prestigiosi riconoscimenti.

Durante la serata è stato degustato il *Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Curvée di Boj*, nato dalle uve dell'antica località soprannominata "Valle dei buoi".

L'azienda Vinicola *Serena* nasce intorno alla fine dell'Ottocento, quando il vino veniva conservato e venduto in botti di legno. Con il trascorrere degli anni e il susseguirsi di diverse generazioni, negli anni '70 inizia ad esserci la



necessità di trovare una nuova modalità di confezionamento del vino sfuso che fosse sicuro, ma allo stesso tempo pratico e vantaggioso. Fu così che nacque l'intuizione di utilizzare i fusti d'acciaio per la commercializzazione del vino. Negli anni '90 l'azienda investì un grosso capitale per implementare la produzione di vino in fusto fino a diventare leader nel settore. Tuttora la produzione di vino in fusto rimane il core business aziendale, affiancato però dalla produzioni di vini in bottiglia.

Per la serata di *Sorsi d'autore* è stato degustato *Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Ville d'Arfanta Millesimato 2014*.

Casa Vinicola Sartori è oggi un'azienda di successo internazionale, che realizza oltre l'80% del suo fatturato in più di 50 Paesi: in tutta l'Europa, in America del Nord e del Sud, in Russia e nel Sud Est Asiatico. L'azienda ha sempre lavorato sui vini classici veronesi come il Valpolicella, Soave, Bardolino, reinterpretandoli

in base al gusto dei consumatori dei quattro angoli del mondo, con percorsi enologici dedicati e avvalendosi della consulenza di un'equipe internazionale di enologi.

Per la degustazione serale dell'evento *Sorsi d'autore* il pubblico presente ha potuto degustare *Valpolicella DOC Classico Superiore 2012 Montegradella*.

VISITA GUIDATA A CURA DI: **Comune di Arquà Polesine**

AFFLUENZA: 350 persone ca.

2.2.2 Il Pubblico⁴⁴

Anche per la sedicesima edizione di *Sorsi d'autore* il pubblico è stato vario ed assortito, formato sia da un target giovane che adulto, di cultura medio alta. L'evento è stato rivolto come sempre ai cittadini delle province venete nelle quali si è svolta la manifestazione, che sono giunti numerosi, attratti dai nomi degli ospiti e dall'offerta della proposta che ha visto partecipare anche persone da fuori regione. Complessivamente i 4 appuntamenti hanno riscosso un notevole successo. In tutta la manifestazione si è avuta un'affluenza di circa 1.200 persone, suddivise durante le quattro serate.

2.2.3 I Partner dell'Evento⁴⁵

Sorsi d'autore è un progetto realizzato da Fondazione Aida, dalla Regione del Veneto, dall'Istituto Regionale Ville Venete e dall'Associazione Ville Venete.

I main sponsor dell'edizione 2015 sono stati: *Fondazione Antonveneta*; *Consorzio Tutela dei Vini Valpolicella* e *Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOP*, le aziende vitivinicole facenti parte di questi consorzi hanno fornito le

⁴⁴ Fonte: Fondazione Aida. Documento: Report finale *Sorsi d'autore* 2015.

⁴⁵ Fonte: Fondazione Aida. Documento: Progetto per la realizzazione dell'evento *Sorsi d'autore* 2015.

loro migliori selezioni di vini per le varie degustazioni svoltesi durante la manifestazione; *Recoaro*; *Crich bontà dolci e salate*; *Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP*. Queste aziende hanno elargito un contributo in denaro, fornendo inoltre prodotti enogastronomici assaggiati durante le degustazioni o distribuiti come omaggio al pubblico presente. In particolar modo il *Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP*, durante le degustazioni pomeridiane, ha fornito assaggi di diverse tipologie di formaggio illustrate da un rappresentate dell'azienda.

Come per ogni edizione, uno dei partner tecnici che ha accompagnato la manifestazione è stata l'*Associazione Italiana Sommelier Veneto*, che ha fornito la professionalità e la conoscenza tecnica dei propri sommelier. Ulteriori partner tecnici, che non danno un contributo in denaro ma forniscono un servizio, sono stati: *Pixar Printing*, per la stampa del materiale di promozione cartaceo come brochure, depliant, manifesti, ecc *Rilegno*; *Consorzio Nazionale per la raccolta, il recupero e il riciclaggio degli imballaggi di legno*; *Associazione Nazionale Città del Vino*; *Salumi DeStefani Valdobbiadene*, che ha fornito degli assaggi durante le degustazioni pomeridiane; *Galileo Ristorazione*, ha fornito cene per gli ospiti della manifestazione ed il personale tecnico.

Infine per quanto riguarda i media partner abbiamo: "Corriere del Veneto", testata principale per la pubblicizzazione della manifestazione; "Il giornale del Cibo"; "enoteca Letteraria"; "Italia a Tavola"; "Marca Aperta"; "Vera Classe".

2.2.4 La Promozione dell'Evento⁴⁶

Il piano di comunicazione viene stabilito direttamente da Fondazione Aida, organizzatore dell'evento, che produce i contenuti dei comunicati da diffondere. Tutti gli enti sostenitori della manifestazione vengono chiamati a contribuire alla diffusione delle informazioni, tramite i propri mezzi e facendo riferimento alle comunicazioni

⁴⁶ Fonte: Fondazione Aida. Documento: Report finale *Sorsi d'autore* 2015.

ufficiali emanate dalla Fondazione. Una volta definite le modalità organizzative, l'attività di comunicazione viene differenziata in base ai pubblici di riferimento e ai media adottati, tenendo conto di alcune fasce di utenza privilegiate alle quali viene ricolta un'attività di comunicazione mirata.

Il piano di promozione e comunicazione di *Sorsi d'autore* ha coperto tutto il territorio regionale e nazionale, attraverso diversi mezzi di comunicazione: dalla stampa al web; dalla radio alla televisione. Gli strumenti informativi e di promozione utilizzati sono stati i seguenti:

- Sito www.sorsidautore.it;
- Sito principale di Fondazione Aida www.fondazioneaida.it , che conta più di 300 visite giornaliere;
- È stata potenziata la comunicazione attraverso i social network, in particolare Facebook e Twitter, sia sulla pagina di *Sorsi d'autore* che su quella di Fondazione Aida;
- Siti degli altri partners attraverso la presenza di un banner e di news periodiche;
- Materiale informativo e promozionale cartaceo come brochure (10.000 copie), depliant (20.000 copie), locandine (500 copie), due totem trifacciali (2m x 1m), distribuiti a livello locale, regionale e nella zona del triveneto;
- Acquisto di pagine pubblicitarie all'interno del quotidiano regionale "Corriere del Veneto";
- Acquisto di spazi pubblicitari su Facebook;
- Invio di una newsletter settimanale;
- Un desk per l'accoglienza nei luoghi della manifestazione.

Anche per l'edizione 2015 Fondazione Aida ha rinnovato importanti collaborazioni con "Enoteca Letteraria", portale web dedicato agli avvenimenti legati al mondo vitivinicolo, "Aperitivo Illustrato Magazine" e ha inoltre stretto nuove partnership con "Il Giornale del Cibo", rivista di cucina e alimentazione, "Italia a Tavola", quotidiano online di enogastronomia e ristorazione, "Marca Aperta" e "Vera Classe", operatore

del turismo enogastronomico, che hanno contribuito ad una capillare sponsorizzazione dell'evento.

Le testate nazionali nelle quali è stata pubblicizzata la manifestazione sono: "Gazzettino"; "Tribuna di Treviso"; "Mattino di Padova"; "Italia Oggi"; "Corriere del Veneto". La promozione è stata fatta anche su quotidiani locali delle varie province in cui si è svolta la manifestazione. Per la provincia di Venezia: "Il Gazzettino di Venezia"; "Nuova Venezia e Mestre"; "Corriere del Veneto" (edizione Venezia). Per la provincia di Treviso: "Tribuna di Treviso"; "Gazzettino di Treviso"; "Corriere del Veneto" (edizione di Treviso). Per la provincia di Padova: "Il Mattino di Padova"; "Corriere del Veneto" (edizione di Padova). Per la provincia di Vicenza: "Il Giornale di Vicenza"; "Gazzettino di Vicenza"; "Corriere del Veneto" (edizione di Vicenza). Per la provincia di Rovigo: "Gazzettino di Rovigo"; "La Voce di Rovigo"; "Resto del Carlino" (edizione di Rovigo). Per la provincia di Verona: "Corriere di Verona".

La manifestazione è stata pubblicizzata anche per radio e televisione, sia su reti e frequenze locali che nazionali:

- Rai 2 – TG2 Eat Parade;
- Rai 3 – TGR Veneto;
- Tele Nuovo;
- TelePadova - Tg7 Nordest;
- Radio Rai – GR 3;
- Radio Rete Top 95 – diretta radiofonica delle serate del 3 e 4 luglio.

Per quanto riguarda il web, la notizia è stata ripresa da agenzie come "La Press", "Ansa" e "AdnKronos), e da numerose testate giornalistiche online come: Ilgazzettino.it; Ilcorrieredelveneto.it; corriere.it; Larena.it; Ilmattinodipadova.it; ItaliaOggi.it. E da altri numerosi siti internet generalisti e di settore.

Anche i diversi sponsor della manifestazione hanno collaborato alla promozione tramite i loro uffici stampa, social network e siti internet. Mentre le Province, i Comuni e gli enti gestori delle Ville direttamente coinvolti, hanno inserito la pubblicità sul loro

sito internet e collaborato attraverso la diffusione di materiale informativo come cartoline, locandine, brochure, dépliant:

- Provincia di Treviso – attraverso il Sistema Bibliotecario Provinciale, IAT, APT Provinciale e Comune di Valdobbiadene;
- Provincia di Venezia – attraverso il Sistema Bibliotecario Provinciale, APT Provinciale, IAT e il Comune di Santa Maria di Sala;
- Provincia di Vicenza – attraverso il Sistema Bibliotecario Provinciale, IAT e il Comune di Zugliano;
- Provincia di Rovigo – attraverso il Sistema Bibliotecario Provinciale, APT Provinciale, IAT e il Comune di Arquà Polesine.

L'evento è stato inserito anche all'interno del Circuito Regionale Reteventi.

Infine, l'intera manifestazione è stata presentata alla stampa e al pubblico attraverso una conferenza stampa, svoltasi presso il Touring Club di Milano in data 4 giugno, alla presenza di: Giuliana Fontanella, Presidente Istituto Regionale Ville Venete; Carlo Canato, Direttore Istituto Regionale Ville Venete; Maria Teresa De Gregorio, Direttore Dipartimento Culturale Regione Veneto; Claudio De Donatis, Dipartimento Turismo Regione del Veneto (sezione Promozione Turistica Integrata); Piero Colussi, Soprintendente Villa Manin Friuli Venezia Giulia; Luca Telese, giornalista e moderatore di *Sorsi d'autore*.

Consolidato l'obiettivo condiviso negli anni con la Regione del Veneto per la valorizzazione delle Ville e per la diffusione della cultura enogastronomica, con la XVI edizione si è voluto incrementare l'impatto che la manifestazione poteva avere sia dal punto di vista sociale che promozionale.

2.2.5 Risorse Finanziarie e Costi

Di seguito sono elencati i costi relativi alla realizzazione dell'evento, con riferimento al contributo richiesto all'Istituto Regionale delle Ville Venete per i quattro incontri programmati dalla manifestazione. Fondazione Aida è senza scopo di lucro quindi non

percepisce un utile, ma cerca il pareggio del bilancio. Tutto ciò che guadagna viene reinvestito in altri progetti.

USCITE⁴⁷:

COMPENSI PER OSPITI	23.000
COMPENSI PERSONALE TECNICO E SPESE LOGISTICHE E TECNICHE	5.000
COMPENSI PERSONALE ACCOGLIENZA ED HOSTESS	2.000
COMPENSO UFFICIO STAMPA	3.500
SPESE GENERALI DI ORGANIZZAZIONE, COORDINAMENTO, COMPENSO COLLABORATORI E CONSULENTI	17.000
RIMBORSO SPESE TRASFERTE, VITTO, ALLOGGIO	3.500
SPESE DI COMUNICAZIONE E PROMOZIONE (PROMOZIONE E SPEDIZIONI, ACQUISTO PAGINE PROMOZIONALI, PROGETTO GRAFICO, SERVIZI FOTOGRAFICI, SPESE DI STAMPA MATERIALE GRAFICO, DISTRIBUZIONE MATERIALE PROMOZIONALE)	18.000
TOTALE USCITE	72.000

ENTRATE⁴⁸:

SPONSORIZZAZIONI, CONTRIBUTI, FUND RASING, AUTOFINANZIAMENTI FONDAZIONE AIDA	23.500
CONTRIBUTO ISTITUTO REGIONALE VILLE VENETE	48.500
TOTALE ENTRATE	72.000

⁴⁷ Fonte: Fondazione Aida. Documento: Report finale *Sorsi d'autore* 2015.

⁴⁸ Fonte: Fondazione Aida. Documento: Report finale *Sorsi d'autore* 2015.

2.3 SORSI LAB 2015 – I EDIZIONE

Anche nel 2015 *Sorsi d'autore* ha rinnovato il proprio obiettivo strategico di promuovere l'eccellenza vitivinicola e agroalimentare oltre a quella turistica, storica e paesaggistica della regione Veneto. Le ultime edizioni hanno dimostrato che il format prescelto è vincente e in grado di attrarre un pubblico sempre più consapevole e differenziato. Lo confermano anche i numeri dell'evento, giunto alla XVI edizione:

- PRESENZE: 4100 partecipanti nelle ultime 3 edizioni;
- PRESS: 150 riprese stampa nel 2014;
- SOCIAL MEDIA: 6200 like su Facebook, 217.000 visualizzazioni su YouTube, 4.000 iscritti alla newsletter.

L'obiettivo di questa edizione è stato pertanto quello di confermare il successo di pubblico a livello locale e consolidare la rete di partnership che negli anni è venuta costituendosi nel territorio di riferimento, estendendola anche a nuovi attori. Fondazione Aida si è prefissata, inoltre, come obiettivo quello di intraprendere una nuova fase di crescita della manifestazione, anche in termini di pubblico. È per questo motivo che per la XVI edizione, *Sorsi d'autore* ha ampliato la sua offerta proponendo una rassegna collaterale all'evento principale chiamata *Sorsi Lab*. Per non disperdere pubblico e differenziare le due offerte culturali, questo evento è stato sviluppato in un periodo successivo alla manifestazione tradizionale (settembre), dove il pubblico ha avuto la possibilità di proseguire l'esperienza legata al mondo dell'enogastronomia ma in modo differenziato.

2.3.1 Progettazione Artistica

Il tema scelto per l'edizione "zero" di *Sorsi Lab*, che funge da collante a tutti gli eventi, è "vivere la bellezza attraverso i cinque sensi". Gli organi dell'apparato sensoriale saranno così analizzati e vissuti attraverso cinque eventi, uno per ogni percezione. Questo progetto si propone dunque come un percorso integrativo, da svolgersi come

un evento implementare alla tradizionale manifestazione. Ciò che lo differenzia da quest'ultima è lo sviluppo di una serie di eventi di carattere esperienziale volti ad esplorare le caratteristiche dei cinque sensi, anche se è comunque presente un filo conduttore ovvero il binomio vino e patrimonio architettonico, culturale delle Ville Venete, che immette lo spettatore al centro di un'esperienza unica, vissuta a 360°.

La prima edizione di *Sorsi Lab* si è svolta dal 12 luglio al 26 settembre 2015, nei territori di Santa Maria di Sala (Ve), Chiampo (VI), Rossano Veneto (VI), Negrar (VR), Mira (VE), in alcune tra le Ville più suggestive della regione, appartenenti al circuito dell'Istituto Regionale Ville Venete. Il format consiste in un evento/laboratorio, dedicato ad uno dei cinque sensi, accompagnato poi da una degustazione di vini selezionati dai consorzi di *Gambellara*, *Breganze*, *Conegliano Valdobbiadene* e *Valpolicella*, dalle *Cantine Sacramundi* e *Guerrieri Rizzardi*, accompagnati da prodotti gastronomici di *Pedon*, *Crich bontà dolci e salate* e *Salumi DeStefani*.

Ai quattro eventi di *Sorsi d'autore*, questa manifestazione collaterale ne ha inclusi altri cinque che hanno visto alternarsi celebri nomi del panorama mondiale dell'enogastronomia.

Vediamo ora nel dettaglio la programmazione:

- **Primo Appuntamento**

DATA: **domenica 12 luglio 2015**

LUOGO: ***Villa Farsetti* – Santa Maria di Sala (VE)**



A metà del Settecento, l'abate Filippo Farsetti fece progettare e costruire questa grandiosa Villa in stile rococò, dall'architetto senese Paolo Posi. L'abate fece inoltre costruire un meraviglioso giardino, un orto botanico di considerevole estensione e interesse, serre, boschetti e infine anche un labirinto. Su di una collinetta, formata dal materiale di scavo di un laghetto ovale, innalzò un tempietto che raffigurava le terme romane. Fece costruire anche un terrapieno che circondò con un filare di tassi sagomanti ad arco a richiamare un anfiteatro romano. Di tutta questa opera oggi rimangono il palazzo centrale, la foresteria, due serre di agrumi e la scuderia. La Villa è ora di proprietà del Comune che ha recuperato il vastissimo parco, con il pregiato orto botanico, e la residenza principale che ospita eventi culturali.

OSPITI: Nicola Pozzani; Maggie Rosen

Nicola Pozzani è un perfume designer. Nonostante la sua giovane età ha lavorato in tutto il mondo, ha fondato uno dei più quotati studi di consulenza in fragranze del Regno Unito ed è docente universitario alla Kingstone University di Londra. Ha inoltre ideato la prima profumeria artistica avanguardista che aprirà in Medio Oriente, di cui è il direttore artistico.

Maggie Rosen è una giornalista ed esperta di vini da tutto il mondo. Scrive come freelance per diverse testate giornalistiche e blog, e collabora con il "New York Times". È autrice di diversi libri tra i quali *Wine (Wit & Wisdom)* e *The Wine Box: how to choose wine for every occasion*.



LABORATORIO OLFATTIVO: il focus del laboratorio è stato il profumo del vino come linguaggio artistico, attraverso il quale è possibile raccontare storie e creare scenari visuali. Assieme alla giornalista

freelance Maggie Rosen, il perfume designer Nicola Pozzani ha condiviso con i partecipanti la sua passione per gli odori e l'entusiasmo per i tanti modi in cui possono essere utilizzati per migliorare il proprio benessere e i propri progetti lavorativi.

Durante il laboratorio i partecipanti hanno degustato selezioni di vini del *Consorzio tutela dei vini della Valpolicella*, abbinati a profumi base.

SOMMELIER AIS VENETO: Ottavio Venditto – Miglior sommelier d'Italia 2015

DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA: in una sala di *Villa Farsetti* gli ospiti presenti hanno potuto degustare, guidati dal sommelier dell'AIS, alcune selezioni proposte dall'Azienda Agricola *Il Colle: Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Spumante Superiore Brut Texture; Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG spumante superiore Extra Dry Texture*. La degustazione è stata completata dalla presentazione di alcuni prodotti gastronomici del *Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP, Crich bontà dolci e salate e Salumi DeStefani*.

VISITA GUIDATA A CURA DI: **ARCI Pirola di Santa Maria di Sala**

- **Secondo Appuntamento**

DATA: **sabato 12 settembre 2015**

LUOGO: ***Villa Capra Puglisi – Chiampo (VI)***

La Villa è di epoca quattrocentesca, ma la struttura è stata modificata nel Cinquecento. È appartenuta alla famiglia Cazzavillani dal 1700 e ai Mistrorigli dal 1861. L'edificio è circondato da uno splendido parco, divenuto negli anni un

punto di riferimento per numerose manifestazioni organizzate dal comune di Chiampo.

OSPITE: Sonia Peronaci

Sonia inizia a cucinare già in giovane età nella cucina del ristorante del padre. La passione per la cucina la spinge nel 2006 a fondare, l'ormai seguitissimo blog *GialloZafferano*, che ha ricevuto nel tempo vari premi e riconoscimenti dalla critica.



Negli anni è stata ospite di numerose trasmissioni televisive e ha anche realizzato diversi spot pubblicitari per famosi brand del mondo gastronomico italiano. Ha pubblicato due libri *Le migliori ricette* e *Divertiti cucinando*. Dal 2013 presenta ogni giorno su *Fox Life* il programma di ricette *In cucina con GialloZafferano*.

SHOW COOKING: Sonia Peronaci, la chef più amata del web, ha presentato al pubblico uno show cooking con ricette prese dai suoi libri. Il suo particolare stile in cucina ha portato alla realizzazione di piatti belli, buoni, ma soprattutto facili da cucinare, che stimolano l'appetito e risolvono il problema di cosa mettere in tavola ogni giorno. La food blogger ha infatti selezionato una serie di ricette che riscuotono il gradimento anche del pubblico più giovane, per varietà, equilibrio, gusto e presentazione.

DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA: in una sala di *Villa Capra Puglisi* gli ospiti hanno degustato alcune selezioni proposte da *Consorzio Tutela Vini DOC Breganze* e *Consorzio Tutela Vini DOC Gambellara*. La degustazione è stata

completata dalla presentazione di alcuni prodotti gastronomici di *Pedon*, *Crich bontà dolci e salate* e *Salumi DeStefani*.

AFFLUENZA: 200 persone ca.

- **Terzo Appuntamento**

DATA: **sabato 19 settembre 2015**

LUOGO: ***Villa Caffo Navarrini – Rossano Veneto (VI)***

Progettata e costruita quasi a metà del Settecento, la dimora appartenne inizialmente al nobile Bartolomeo Caffo, imprenditore della seta, che ne affidò la costruzione all'architetto bassanese Giovanni Miazzi, seguace del Palladio.



La Villa negli anni subì molti rimaneggiamenti, fino ad arrivare all'aspetto attuale. Verso la fine dell'Ottocento l'intera proprietà entrò in possesso del cantante lirico Francesco Navarrini, ricordato ancora oggi nel cancello d'entrata, nei cui battenti è presente un cetra simbolo di musica e canto.

Nel 2001 la Villa è stata acquistata dal Comune di Rossano Veneto con lo scopo di renderla un polo culturale e di farne la nuova sede della biblioteca comunale.

OSPITI: ***Enoarmonie***; **Angelo Foletto**

Joaquin Palomares è un violinista e concertista spagnolo di fama



internazionale. Ha debuttato come solista a soli 15 anni. Si esibisce insieme ad Andrea Rucli, pianista friulano, vincitore di numerosi premi e competizioni musicali. Palomares ha partecipato a diversi festival di

musica da camera, è Direttore Artistico dell'Associazione Musicale Sergio Gaggia di Cividale del Friuli, e ideatore della manifestazione *Enoarmonie* basata sulla coniugazione dei sensi coinvolti nell'ascolto musicale e nella degustazione di vini.

Angelo Foletto ha studiato musica al Conservatorio Verdi di Milano, e ha conseguito poi la laurea in Lettere Moderne. Nel 1981 è diventato giornalista professionista, specializzandosi in critica musicale. È stato anche autore di diversi programmi di sala e di testi sulla musica e sulle opere liriche.

MUSICA DA CAMERA CON ENORELATORE: brani musicale ed assaggi sono stati proposti, accostati e gemellati sulla base delle comuni espressioni percettive. Lessico musicologico e glossario del sommelier, udito e gusto, hanno trovato durante questo laboratorio intersezioni e coincidenze in una sorta di corto circuito sensoriale. Un binomio enomusicale e enormonico unico al mondo, che ha condotto gli ascoltatori a un livello superiore di aggregazione dei sensi.

DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA: in una sala di *Villa Caffo Navarrini*, gli ospiti hanno degustato alcune selezioni proposte da *Consorzio Tutela Vini DOC Gambellara*. La degustazione è stata completata dalla presentazione di alcuni prodotti gastronomici di *Pedon*, *Crich bontà dolci e salate* e *Salumi DeStefani*.

AFFLUENZA: 70 persone ca.

- **Quarto Appuntamento**

DATA: **domenica 20 settembre 2015**

LUOGO: ***Villa Rizzardi – Negrar (VR)***

La tenuta di Pojega è situata sulle colline della Valpolicella. Venne acquistata dai conti Rizzardi nel 1649. La Villa è stata poi restaurata nel 1850, con richiami al Quattrocento veneziano, su progetto dell'architetto Filippo Messedaglia che le conferì uno stile tra barocco e rinascimentale. Il giardino che circonda la Villa rappresenta uno degli ultimi esempi di giardino all'italiana⁴⁹.



OSPITE: ***Haybanda***

⁴⁹ Il giardino all'italiana, chiamato anche giardino formale, è di origine tardo rinascimentale. È caratterizzato da una suddivisione geometrica degli spazi ottenuta con l'utilizzo di filari alberati, siepi, sculture vegetali di varia forma ottenute dalla potatura di cespugli sempreverdi e specchi d'acqua geometrici spesso accostati con elementi architettonici come fontane o statue. Il giardino all'italiana ha profondamente influenzato l'intera storia del giardinaggio, risultando decisivo anche per la nascita del giardino alla francese e all'inglese.

L'*Haybanda* è una particolare banda, come dice il nome stesso del gruppo, formata da un trio di musicisti/cuochi bolognesi. Matteo Cucini è musicista e ideatori di strumenti sonori, Anna Roberti è una sociologa esperta in comunicazione, creatrice ed organizzatrice di eventi, Massimo Nardinocchi è invece un musicista e tecnico del suono. Il progetto che hanno presentato per l'evento *Sorsi Lab* si chiama *Kitchen Toolbox* ed è un imprevedibili ed eccentrica composizione sonora che accompagna l'assaggio del piatto che contemporaneamente viene preparato. Lo spettacolo quindi non è un semplice show coking live, ma una vera e propria fusione di musica, cucina e teatro. Ingredienti di qualità e lavorazione sofisticate, suoni puri ed elaborazioni raffinate, sono gli elementi di questo nuovo mondo sensoriale.

ESIBIZIONE LIVE: il progetto portato in scena è chiamato *Kitchen Toolbox*, nel quale musica e cucina superano il tradizionale ruolo di reciproco accompagnamento in una nuova dimensione aggregata. La cucina con i suoi suoni, diventa musica, che a sua volta rende possibile la creazione del piatto o del cocktail. I musicisti/cuochi con utensili e accessori da cucina auto costruiti, hanno dato vita ad una divertente performance di live coking che trasporta lo spettatore tra suoni, odori, ritmi e sapori.

DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA: in una sala di *Villa Rizzardi* gli ospiti hanno degustato alcune selezioni proposte dall'Azienda Vitivinicola *Guerrieri Rizzardi* e dal *Consorzio Tutela Vini DOC Gambellara*. Il tutto è stato accompagnato dalla presentazione di alcuni prodotti gastronomici di *Pedon*, *Crich bontà dolci e salate* e *Salumi DeStefani*.

VISITA GUIDATA A CURA DI: **Fondazione Aida**

AFFLUENZA: 200 persone ca.

- **Quinto Appuntamento**

DATA: **sabato 26 settembre 2015**

LUOGO: ***Villa Venier Contarini – Mira (Ve)***

Fu costruita alla fine del Cinquecento dalla famiglia Venier, che ci abitò per circa due secoli. Nel 1700 passò di proprietà alla famiglia Contarini di San Trovaso e poi ai Barbarigo di Padova che vi organizzarono sontuose feste e recite. L'abitarono in seguito altre famiglie per poi passare alla Congregazione delle Suore Domenicane della Beata Imelda.

Il complesso della Villa, inserita in un parco, è costituito da un corpo centrale, da due foresterie (o barchesse) staccate e da un oratorio. Il corpo centrale nella pianta originale era di forma quadrata e costituito da piano terra, primo piano, secondo piano e terzo piano sottotetto. Oggi si presenta invece con pianta rettangolare, poiché venne ampliato nell'Ottocento con l'aggiunta ai due lati di piccole stanze. Sono stati aggiunti in seguito anche i porticati che congiungono le due barchesse al corpo centrale. Attualmente *Villa Venier* è di proprietà della Regione Veneto.



OSPITE: Edoardo Raspelli

È un giornalista, scrittore e noto critico enogastronomico. Negli anni ha partecipato a diverse trasmissioni televisive prima di arrivare alla conduzione di *Melaverde*, in onda su Rete 4 ogni domenica mattina. È anche famoso per aver assicurato gusto ed olfatto per circa 500.000 euro.

MODERATORE: Davide Bregola

Noto scrittore e giornalista del panorama culturale italiano, ha pubblicato romanzi, saggi e racconti. È anche consulente editoriale del Gruppo Rusconi e scrive per le pagine culturali del bimestrale "Kult Magazine" e "Il Giornale".

INCONTRO CON L'AUTORE: il pubblico presente ha potuto incontrare uno dei critici gastronomici italiani più famosi, Edoardo Raspelli. Durante la serata ha raccontato la propria esperienza lavorativa, a partire dagli esordi come giovane giornalista, per proseguire poi con una carriera che lo ha visto presentatore, critico, curatore della "Guida dei ristoranti d'Italia" del giornale "Espresso" e infine direttore della rivista "Gambero Rosso".

DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA: in una sala di *Villa Venier Contarini*, gli ospiti hanno degustato alcune selezioni proposte dal *Consorzio Tutela Vini DOC Gambellara*. la degustazione è stata completata poi dalla presentazioni di alcuni prodotti gastronomici di *Pedon*, *Crich bontà dolci e salate* e *Salumi DeStefani*.

VISITA GUIDATA A CURA DI: Soc. Munus

AFFLUENZA: 120 persone ca.

2.3.2 Il Pubblico⁵⁰

Per la prima edizione di *Sorsi Lab* il pubblico è stato vario e assortito, formato da un target misto, giovane e adulto. Complessivamente si è avuta un'affluenza di circa 600 persone, suddivise durante i singoli laboratori.

2.3.3 I Partner dell'evento⁵¹

Sorsi Lab è un progetto realizzato da Fondazione Aida, dalla Regione del Veneto, dall'Istituto Regionale Ville Venete e dall'Associazione Ville Venete.

I main sponsor di questa prima edizione sono stati: *Fondazione Antonveneta*; *Consorzio Tutela Vini DOC Gambellara*; *Consorzio Tutela Vini DOC Breganze*; *Cantine Sacramundi e Borgo Stajnbach*. Tali aziende vitivinicole hanno fornito le loro migliori selezioni di vino per le varie degustazioni svoltesi durante la manifestazione

Come per ogni edizione, uno dei partner tecnici che ha accompagnato la manifestazione è stata *l'Associazione Italiana Sommelier Veneto*, che ha fornito la professionalità e la conoscenza tecnica dei propri sommelier. Gli ulteriori partner tecnici, che non danno un contributo in denaro ma forniscono un servizio, sono stati: *Crich bontà dolci e salate* e *Pedon*, che hanno fornito dei loro prodotti gastronomici, assaggiati durante le degustazioni o distribuiti come omaggio agli ospiti presenti; *Pixar Printing*, per la stampa del materiale di promozione cartaceo come brochure, depliant, manifesti, ecc.; *Rilegno*, Consorzio Nazionale per la raccolta, il recupero e il riciclaggio degli imballaggi di legno; *Associazione Nazionale Città del Vino*; *Salumi DeStefani Valdobbiadene*, che ha fornito degli assaggi durante le degustazioni pomeridiane; *Galileo Ristorazione*, ha fornito cene per gli ospiti della manifestazione ed il personale tecnico.

⁵⁰ Fonte: Fondazione Aida. Documento: Report finale *Sorsi Lab* 2015.

⁵¹ Fonte: Fondazione Aida. Documento: Scheda integrativa del progetto *Sorsi d'autore* 2015, "*Sorsi Lab: vivere la bellezza attraverso i cinque sensi*".

Infine per quanto riguarda i media partner abbiamo: “Corriere del Veneto”, testata principale per la pubblicizzazione della manifestazione; “Il giornale del Cibo”; “enoteca Letteraria”; “Italia a Tavola”; “Marca Aperta”; “Vera Classe”.

2.3.4 La Promozione dell’Evento⁵²

Il piano di promozione viene stabilito direttamente da Fondazione Aida, organizzatore dell’evento, che produce i contenuti dei comunicati da diffondere. Tutti gli enti sostenitori della manifestazione vengono chiamati a contribuire alla diffusione delle informazioni, tramite i propri mezzi e facendo riferimento alle comunicazioni ufficiali emanate dalla Fondazione. Una volta definite le modalità organizzative, l’attività di comunicazione viene differenziata in base ai pubblici di riferimento e ai media adottati, tenendo conto di alcune fasce di utenza privilegiate alle quali viene rivolta un’attività di comunicazione mirata.

Il piano di promozione e comunicazione di *Sorsi Lab* ha coperto tutto il territorio regionale e nazionale, attraverso diversi mezzi di comunicazione: dalla stampa al web; dalla radio alla televisione. Gli strumenti informativi e di promozione utilizzati sono stati i seguenti:

- Sito www.sorsidautore.it;
- Sito principale di Fondazione Aida www.fondazioneaida.it , che conta più di 300 visite giornaliere;
- È stata potenziata la comunicazione attraverso i social network, nello specifico su Facebook sono stati pubblicati 214 post che hanno raggiunto in media 1.700 utenti/visualizzazioni, su Twitter sono stati pubblicati 315 post che hanno raggiunto in media 1.500 utenti/visualizzazioni;
- Newsletter dedicata all’evento e inviata ad oltre 8.700 contatti;
- Siti dei partners della manifestazione, attraverso la presenza di un banner e di news periodiche;

⁵² Fonte: Fondazione Aida. Documento: Report finale *Sorsi Lab* 2015.

- Materiale informativo e promozionale cartaceo come brochure (10.000 copie), depliant (20.000 copie), locandine (500 copie), due totem trifacciali (2m x 1m), distribuiti a livello locale, regionale e nella zona del triveneto;
- Acquisto di pagine pubblicitarie all'interno del quotidiano regionale "Corriere del Veneto";
- Acquisto di spazi pubblicitari su Facebook;
- Invio di una newsletter settimanale;
- Un desk per l'accoglienza nei luoghi della manifestazione.

Anche per *Sorsi Lab* Fondazione Aida ha rinnovato importanti collaborazioni con "Enoteca Letteraria", portale web dedicato agli avvenimenti legati al mondo vitivinicolo, "Aperitivo Illustrato Magazine" e ha inoltre stretto nuove partnership con "Il Giornale del Cibo", rivista di cucina e alimentazione, "Italia a Tavola", quotidiano online di enogastronomia e ristorazione, "Marca Aperta" e "Vera Classe", operatore del turismo enogastronomico, che hanno contribuito ad una capillare sponsorizzazione dell'evento.

Le testate nelle quali è stata pubblicizzata la manifestazione sono: "Il Gazzettino di Venezia"; "Corriere del Veneto"; "Il Giornale di Vicenza"; "L'Arena di Verona".

La manifestazione è stata pubblicizzata anche per radio e televisione:

- 7 Gold;
- Risto TV;
- Radio Rai – GR 3;
- Radio Rete Top 95.

Per quanto riguarda il web, la notizia è stata ripresa da agenzie come "La Press", "Ansa" e "AdnKronos), e da numerose testate giornalistiche online come: Ilgazzettino.it; Ilcorrieredelveneto.it; corriere.it; Larena.it; Ilmattinodipadova.it; ItaliaOggi.it. E da altri numerosi siti internet generalisti e di settore.

Anche i diversi sponsor della manifestazione hanno collaborato alla promozione tramite i loro uffici stampa, social network e siti internet. Le Province, i Comuni e gli

enti gestori delle Ville direttamente coinvolti, hanno inserito la pubblicità sul loro sito internet e collaborato attraverso la diffusione di materiale informativo come cartoline, locandine, brochure, dépliant:

- Provincia di Venezia – attraverso il Sistema Bibliotecario Provinciale, APT Provinciale, IAT e il Comune di Santa Maria di Sala e il Comune di Mira;
- Provincia di Vicenza – attraverso il Sistema Bibliotecario Provinciale, IAT, la Città di Chiampo e il Comune di Rossano Veneto;
- Provincia di Verona – attraverso il Sistema Bibliotecario Provinciale, APT Provinciale, IAT e il Comune di Negrar.

L'evento è stato inserito anche all'interno del Circuito Regionale Reteventi.

2.3.5 Risorse Finanziarie e Costi

Di seguito sono elencati i costi relativi alla realizzazione dell'evento, con riferimento al contributo richiesto all'Istituto Regionale delle Ville Venete per i quattro incontri programmati dalla manifestazione. Fondazione Aida è senza scopo di lucro quindi non percepisce un utile, ma cerca il pareggio del bilancio. Tutto ciò che guadagna viene reinvestito in altri progetti.

USCITE⁵³:

COMPENSI PER OSPITI	13.000
COMPENSI PERSONALE TECNICO E SPESE LOGISTICHE E TECNICHE	2.500
COMPENSI PERSONALE ACCOGLIENZA ED HOSTESS	1.000
COMPENSO UFFICIO STAMPA	2.500
SPESE GENERALI DI ORGANIZZAZIONE, COORDINAMENTO, COMPENSO COLLABORATORI E	3.000

⁵³ Fonte: Fondazione Aida. Documento: Report finale *Sorsi d'autore* 2015.

CONSULENTI	
RIMBORSO SPESE TRASFERTE, VITTO, ALLOGGIO	2.000
SPESE DI COMUNICAZIONE E PROMOZIONE (PROMOZIONE E SPEDIZIONI, ACQUISTO PAGINE PROMOZIONALI, PROGETTO GRAFICO, SERVIZI FOTOGRAFICI, SPESE DI STAMPA MATERIALE GRAFICO, DISTRIBUZIONE MATERIALE PROMOZIONALE)	4.000
TOTALE USCITE	28.000

ENTRATE⁵⁴:

SPONSORIZZAZIONI, CONTRIBUTI, FUND RASING, AUTOFINANZIAMENTI FONDAZIONE AIDA	3.000
CONTRIBUTO ISTITUTO REGIONALE VILLE VENETE	25.000
TOTALE ENTRATE	28.000

⁵⁴ Fonte: Fondazione Aida. Documento: Report finale *Sorsi d'autore 2015*.

CAPITOLO III

PROGETTAZIONE TECNICA E ORGANIZZATIVA

Le attività che portano alla realizzazione di un evento artistico culturale sono molte, e spesso interrelate tra loro.

Fondazione Aida, per la buona riuscita della manifestazione *Sorsi d'autore*, mette a punto annualmente una progettazione organizzativa e tecnica di tutte le fasi che portano alla sua concreta attuazione. Ogni fase deve essere svolta secondo un ordine preciso, senza tralasciare alcun particolare.

Viene creato, inoltre, un organigramma di tutte le persone che si occupano dell'organizzazione e della gestione dell'evento, specificando quale ruolo ricoprono, quali sono i loro compiti e quali attività devono svolgere. Ad esempio, l'organigramma di *Sorsi d'autore* è così strutturato:

- Direzione Generale: Meri Malaguti, Roberto Terribile;
- Coordinamento organizzativo: Alfredo Saladini;
- Segreteria Organizzativa: Pietro Salvaggio, Laura Rotondi, Enrica Daniele;
- Comunicazione e Ufficio Stampa: Massimo Frera, Marcello Marchiotto, Manuela Beccati;
- Logistica: Leonardo Sartori, Chiara Baronchelli, Giulia Diomaiuta;
- Amministrazione: Valentina Andrian, Marina Piacenza, Debora Zecchinelli;
- Tecnici: Riccardo Carbone, Simone Meneghelli, Andrea Venturelli, Manuel Garzetta;
- Progetto Grafico: Andrea Altomani.

3.1 FUNDRAISING E SPORIZZAZIONI⁵⁵

Innanzitutto, la prima attività che deve essere svolta è il reperimento dei fondi necessari per poter finanziare tutta l'iniziativa. Appena conclusa un'edizione si riparte subito con il processo di fundraising, che viene svolto a partire dal mese di Settembre fino a Maggio, e si sviluppa seguendo una serie di fasi tra loro interrelate.

In primo luogo avviene l'individuazione delle "cause finanziabili". Trattandosi di un evento che unisce la rilevanza culturale a quella socio economica, racchiude degli elementi che potrebbero essere oggetto di diverse politiche di responsabilità sociale d'impresa, come l'interesse per la valorizzazione del territorio, per lo sviluppo economico rurale, l'interesse storico, artistico, culturale, ecc. Sulla base di queste prime valutazioni bisogna necessariamente considerare anche il tema portante dell'edizione in questione e gli autori coinvolti. Vengono quindi selezionati i potenziali sponsor ai quali richiedere un contributo. Tale selezione tiene conto, tra l'altro, del codice etico che le imprese in questione adottano e di una serie di altri criteri valoriali propri delle attività della Fondazione.

In base all'individuazione di probabili partner, vengono definite le possibilità di contributo, cioè la tipologia richiesta che si intende avanzare, che può avere carattere finanziario e/o di scambio di servizi e/o prodotti. Le proposte di partnership vengono quindi singolarmente vagliate ed approvate dalla Direzione Generale. Laddove l'accordo venga concluso, la Fondazione si impegna ad amministrare in modo etico il contributo, rendicontando, dove richiesto, le spese effettuate. Data la serietà e la professionalità con cui Fondazione Aida svolge questa attività, gli sponsor tendenzialmente rinnovano alla manifestazione il proprio contributo, instaurando un vero e proprio rapporto di partnership.

Il maggiore finanziatore della manifestazione, per quanto riguarda l'apporto di denaro, è la Regione del Veneto, direttamente o attraverso l'Istituto Regionale Ville Venete. Vengono poi a crearsi vari tipi di sponsorizzazione con i diversi partner dell'evento. I main partner solitamente contribuiscono con una sponsorizzazione finanziaria,

⁵⁵ Fonte: Fondazione Aida.

attraverso quindi un corrispettivo in denaro, come ad esempio Fondazione Antonveneta e tutte le cantine che partecipano mettendo a disposizione i propri vini per le varie degustazioni. I partner tecnici, invece, offrono attrezzature o servizi, come AIS Veneto, che mette a disposizione la competenza e la professionalità dei propri sommelier, e tutte le aziende che propongono l'assaggio dei loro prodotti durante le degustazioni, come il Consorzio per la Tutela del Formaggio Asiago DOP, e tutti gli alberghi e i ristoranti che accolgono il mediatore e gli ospiti delle varie serate. Infine i media partner promuovono l'evento sul territorio, ad esempio il "Il Corriere del Veneto" è la principale testata giornalistica che pubblicizza la manifestazione su tutto il territorio regionale. In generale a tutti gli enti pubblici e non, che sostengono e promuovono l'iniziativa, viene dato comunque l'impegno di diffondere, attraverso i propri canali istituzionali, le informazioni sugli eventi in programma.

3.2 DEFINIZIONE DEL CALEDARIO⁵⁶

La fase successiva, all'attività di fundraising, è la creazione del calendario di appuntamenti che andranno a formare la manifestazione. Bisogna stabilire in quali date e luoghi si svolgeranno gli eventi, quali saranno i principali ospiti dell'edizione e verificarne la disponibilità, prendere contatti con il mediatore e i catering che dovranno occuparsi di servire il pubblico durante le diverse degustazioni.

È necessario innanzitutto capire quali possono essere i luoghi che ospiteranno i vari appuntamenti. L'IRVV fornisce un elenco delle Ville Venete disponibili per l'iniziativa, la Fondazione sceglie alcuni di questi edifici, cercando di variare di anno in anno l'offerta. Successivamente il personale incaricato si reca sul posto per effettuare dei sopralluoghi e verificare che l'ambiente sia adatto, facendo un elenco di tutto il materiale di cui si avrà bisogno.

⁵⁶ Fonte: Fondazione Aida

L'obiettivo della Fondazione è quello di realizzare l'evento principale, cioè l'incontro con l'ospite, all'esterno data la stagione estiva durante la quale si volge la manifestazione. Bisogna, quindi, verificare innanzitutto se la Villa possiede un giardino e qual'è la sua capienza, nella previsione di ospitare circa 300 persone, con l'ausilio di eventuali barchesse.

Il passo successivo è quello di controllare la disponibilità di spazi interni. Sarà necessario avere a disposizione un'ampia sala all'interno della Villa dove poter effettuare la degustazione pomeridiana e anche dove svolgere l'evento in caso di mal tempo. Inoltre è necessaria la presenza di uno spazio per il deposito del materiale tecnico e dei prodotti che dovranno essere serviti dal catering durante le degustazioni. Infine, vengono verificati gli aspetti tecnici, fondamentali per la buona riuscita dell'evento. Prima di tutto bisogna capire se è indispensabile montare un palco o una pedana, o se in base alla conformazione dell'edificio storico sia presente un palcoscenico naturale. Ad esempio diverse Ville possiedono delle ampie scalinate che dal giardino conducono direttamente al piano nobile, in questi casi l'ospite, il moderatore e il sommelier verranno collocati sopra questa scalinata, che fungerà da palcoscenico e il pubblico verrà fatto accomodare sulle sedie nel giardino sottostante. Bisogna poi verificare se la Villa sia dotata o meno di illuminazione esterna, che abbia allacciamento elettrico per il servizio audio/luci (380 KW) e che vi sia la presenza di parcheggi anche nelle vicinanze.

Dopo aver effettuato il sopralluogo e approvata l'idoneità dell'ambiente allo svolgimento dell'evento, la Villa viene segnalata all'IRVV che verifica le date in cui può essere disponibile.

Dopo aver stabilito in quali Ville svolgere la manifestazione, viene richiesto il patrocinio del Comune e della Provincia nelle quali l'edificio storico è situato. Solitamente i Comuni, soprattutto dei piccoli paesi di provincia, non possiedono risorse finanziarie tali da poter sostenere un contributo in denaro, in questo caso aiuteranno la Fondazione attraverso la fornitura di materiale tecnico, come ad esempio sedie e tavoli. La Provincia, invece, fornisce a volte un contributo in denaro, ma soprattutto

pubblicizza *Sorsi d'autore* attraverso "Reteventi", un portale presente all'interno del sito internet delle Province e della Regione, nel quale viene pubblicato un bollettino con tutti gli eventi svolti sul territorio.

A questo punto iniziano ad essere contattati gli ospiti scelti per l'edizione in programma.

Gli ospiti che prendono parte alla manifestazione *Sorsi d'autore* sono esponenti del panorama culturale italiano, possono essere critici, musicisti, scrittori, giornalisti, attori che intrattengono il pubblico raccontando esperienze di vita personali, lavorative o meno, affrontando tematiche diverse, in base al personaggio, o presentando un libro.

Le scelte artistiche fatte devono anche prendere in considerazione, il target di riferimento di una pluralità di soggetti da cui dipende il successo o meno della manifestazione. Innanzitutto il pubblico che si intende attrarre e al quale è direttamente indirizzato l'evento, la critica, proponendo spettacoli di un certo livello qualitativo e innovativi, i finanziatori, che intervengono apportando un sostegno economico, e infine le istituzioni pubbliche che sostengono attraverso l'erogazione di contributi l'attività della Fondazione.

È molto importante, per la buona riuscita di un evento, creare dei solidi rapporti con l'ospite, cercando di capire, ad esempio, se è una persona formale o informale, ma soprattutto quali sono le sue esigenze. Da questo punto di vista la Fondazione si occupa di tutto quello che riguarda il trasporto, pagando i biglietti dell'aereo o del treno, andandolo a prendere in aeroporto/stazione e accompagnandolo all'evento, e il pernottamento, prenotando e pagando l'albergo e la cena prima della serata.

Fondazione Aida, lavorando da molti anni nel settore teatrale e dello spettacolo dal vivo, ha ormai sviluppato rapporti interpersonali diretti con diversi personaggi del mondo artistico e culturale italiano. Gli ospiti, quindi, la maggior parte delle volte vengono contattati direttamente in via privata o attraverso le case editrici, se si tratta ad esempio della presentazione di un libro. Raramente vengono utilizzate le agenzie come tramite per arrivare all'artista.

Si cerca, infine, di far combaciare la disponibilità degli ospiti con quella della Villa nella quale devono svolgere l'evento. Viene a crearsi, così, una prima bozza del calendario della manifestazione.

Avendo definito i giorni e i luoghi che ospiteranno i singoli appuntamenti bisogna verificare la disponibilità del catering, che dovrà organizzare e gestire le diverse degustazioni, e la disponibilità delle guide per la visita alla Villa, contattando l'ente che si occupa solitamente della gestione dell'edificio storico. Infine viene richiesto ad AIS Veneto la disponibilità dei sommelier per le date prestabilite.

Di fatto si tratta, durante la fase di progettazione del calendario della manifestazione, di compiere delle scelte in merito al numero di appuntamenti che si vuole realizzare e al "peso relativo" dei diversi ospiti.

I personaggi che prendono parte ai vari eventi, come abbiamo già detto, possono essere attori, critici, giornalisti musicisti, e ognuno di loro può essere più o meno conosciuto da parte del pubblico. È necessario, quindi, cercare di creare un equilibrio prima di tutto da un punto di vista economico, poiché gli ospiti più famosi avranno anche un cachet più elevato, cercando di associarli a quelle serate che comportano un minor apporto di risorse. In secondo luogo, si cerca di garantire un'affluenza costante a tutti gli appuntamenti. I personaggi più conosciuti garantiscono un maggiore riscontro di pubblico e il loro incontro può essere realizzato, ad esempio, all'interno di una Villa meno conosciuta, in modo tale da far scoprire la bellezza di questi edifici anche a quelle persone che ne ignoravano totalmente l'esistenza.

Tali scelte comportano la definizione del calendario dell'iniziativa, che deve rispecchiare gli obiettivi e le finalità che Fondazione Aida si è prefissata di adempiere realizzando tale manifestazione.

3.3 COMUNICAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE⁵⁷

Quando il calendario della manifestazione è concluso, inizia a prendere forma il materiale informativo. Sia la fase della comunicazione, che quella della commercializzazione, assumono un'importanza quasi strategica, poiché comunicando in anticipo il prodotto artistico – culturale si possono raggiungere una serie di obiettivi. Innanzitutto si attira l'attenzione di potenziali sponsor sugli eventi in programma, distraendoli dal finanziamento di altre iniziative. Si fidelizza il pubblico proponendo in anticipo il programma della manifestazione e si cerca di suscitare, allo stesso tempo, l'interesse di quelle persone che non hanno mai partecipato all'iniziativa. E si consente, infine, (come vedremo) ai tour operator di inserire all'interno di "pacchetti vacanza" anche tali appuntamenti.

Il primo metodo utilizzato per promuovere *Sorsi d'autore* è quello online, attraverso il sito internet e i profili social della Fondazione, con newsletter inviate a tutti gli sponsor e i contatti che Aida ha con istituzioni, enti e soggetti culturali che lavorano in questo ambito. La Fondazione, inoltre, ha un proprio ufficio stampa che si occupa della diffusione dei comunicati ufficiali che presentano tutte le notizie necessarie per la pubblicizzazione della manifestazione, trasmessi poi alle varie testate giornalistiche.

Per quanto riguarda il materiale cartaceo, il primo ad essere realizzato è il depliant, mentre le brochure vengono distribuite, durante lo svolgimento della manifestazione, al pubblico che prende parte alle diverse iniziative, in modo da suscitare in loro l'interesse e la curiosità per tornare anche agli appuntamenti successivi.

È molto importante, in particolar modo per questo tipo di manifestazione, riuscire a fidelizzare una buona porzione di pubblico, ma allo stesso tempo saperne attrarre di nuovo, anche attraverso la costruzione di un piano mirato di promozione. Fondamentale è quindi conoscere il target di pubblico al quale ci si rivolge. I visitatori tipici di *Sorsi d'autore* appartengono per la maggioranza ad una fascia adulta, di vicina provenienza geografica e di cultura medio alta. Sulla base del target profilato, la Fondazione ritiene che le tipologie di pubblico che più possano essere interessate alla

⁵⁷ Fonte: Fondazione Aida.

manifestazione, visti i temi trattati, siano: gli interessati alla letteratura, prevedendo quindi la realizzazione di brochure presso biblioteche e librerie, riviste specializzate online, campagne e-mail marketing, social network, e-mailing ad associazioni; gli interessati al mondo del vino, realizzando promozioni in occasione di altre manifestazioni legate alla cultura enologica, presso agriturismi e riviste specializzate nel settore, campagne e-mail marketing, social network, e-mailing ad associazioni.

I canali di promozione sono molteplici. Viene fatta promozione a livello locale e regionale, mirata ai residenti del Veneto e delle zone limitrofe, attraverso cartellonistica, stampa, tv e radio locali, siti web e materiale promozionale nelle istituzioni locali, librerie, biblioteche. Per estendere, anche dal punto di vista geografico, il proprio pubblico, viene realizzata una promozione a livello nazionale attraverso la stampa, internet, il collegamento con altre iniziative di cultura enologica (ad esempio Associazione Città del Vino, Vinitaly), materiale presso musei ed altri luoghi turistici, e promozione mirata ai punti vendita di accoglienza e informazione turistica con informazioni inviate a tour operator e alberghi, materiale informativo nei luoghi di ricezione turistica. In particolar modo, esistendo la possibilità di creare dei pacchetti ad hoc che promuovano sia la visita al circuito delle Ville Venete, che la partecipazione all'evento, Fondazione Aida ha deciso di investire su una comunicazione rivolta anche agli operatori del turismo italiani impegnati in specifiche produzioni nell'area culturale. Viene quindi realizzata un'apposita campagna di promozione, mirata nella scelta dei media e dei contenuti, indirizzata agli operatori del turismo enogastronomico che promuovono la cultura del vino in tutte le sue forme.

3.4 RAPPRESENTAZIONE DELL'EVENTO ARTISTICO - CULTURALE⁵⁸

Prendiamo ora come esempio un evento tipo che compone la manifestazione, per analizzare tutte le attività e le dinamiche che portano alla sua concreta realizzazione.

⁵⁸ Fonte: Fondazione Aida.

Innanzitutto alcuni giorni prima dell'evento vengono effettuate delle riunioni preliminari con i tecnici per definire quali materiali sono già presenti sul posto, verificati a seguito dei sopralluoghi alle Ville, e quali invece devono essere reperiti dalla Fondazione. Vengono chiuse, inoltre, le liste che presentano il numero di persone che parteciperanno alla degustazione pomeridiana e alla visita guidata, che si svolgono a numero chiuso solo su prenotazione, in modo tale che il catering sappia quante persone saranno presenti per la preparazione e gestione del servizio di degustazione.

Il giorno stesso dell'evento una squadra formata da due tecnici, tre persone degli uffici (stampa e comunicazione, organizzativo) e un responsabile, si reca sul posto per iniziare i preparativi. È quindi la Fondazione ad occuparsi del montaggio del palco (se necessario), dell'installazione l'impianto audio e luci, e di tutto ciò che riguarda gli aspetti tecnici dell'evento. Inoltre le cantine che decidono di partecipare all'evento e gli sponsor che propongono i loro prodotti per gli assaggi, consegnano la merce qualche giorno prima, nella sede della Fondazione. Sarà poi la squadra operativa ad occuparsi del suo trasporto alla Villa e della sua consegna al catering.

Insieme alla squadra di tecnici della Fondazione, sul posto è presente anche il catering che inizia ad allestire la sala per la degustazione pomeridiana.

I direttori generali, Meri Malaguti e Roberto Terribile, si occupano invece dell'ospite e del moderatore. Non tutti gli ospiti giungono direttamente sul luogo dell'evento con mezzi propri, alcuni arrivano in aereo o in treno, è quindi compito dei Direttori Generali andarli a prendere alla stazione o all'aeroporto (solitamente a Verona), ed accompagnarli alla Villa.

Come già accennato in precedenza, è fondamentale per la buona riuscita dell'iniziativa che si riesca ad instaurare un rapporto tra il personaggio ospite, il moderatore e il sommelier. Per questo motivo i Direttori Generali scelgono, quando è possibile, di portare a cena qualche ora prima dell'evento queste tre persone, in modo tale che possano iniziare a conoscersi, per rendere anche più interessante l'incontro che si svolgerà durante la serata. Ovviamente l'argomento che verrà affrontato non è mai improvvisato, ma viene preparata mesi prima una scaletta presentando tutti i punti

che il moderatore dovrà affrontare con l'ospite in questione, in modo tale anche da dare un ritmo e un senso all'incontro.

Il sommelier, invece, si occupa della presentazione i vini, spiegandone le caratteristiche, le proprietà, e il territorio nel quale vengono prodotti. La sua però non è solo una mera funzione esplicativa, ma può intrattenere il pubblico giocando, ad esempio, sull'abbinamento del il vino con la personalità dell'ospite in questione. Aspetto che dipende fortemente dal carattere e della personalità del sommelier, ma anche dal rapporto confidenziale che è riuscito a creare con l'ospite.

I momenti di degustazione durante la serata sono due. Ad inizio serata viene degustato il primo vino proposto, i camerieri offrono i calici con il vino prima agli ospiti sul palco e in seguito al pubblico presente che, comodamente seduto, continuerà ad assistere all'incontro. Contemporaneamente verranno serviti anche i prodotti gastronomici offerti dai vari sponsor. La seconda degustazione avviene a fine serata, i camerieri imbandiranno una tavola, posta se presente sotto una delle barchesse, con calici di vino e vassoi con i prodotti. Il pubblico, quindi, viene invitato ad alzarsi e accomodarsi ai tavoli del catering per la degustazione dei vini e l'assaggio di formaggi, salumi, e altri prodotti tipici del territorio regionale.

CONCLUSIONE

Sorsi d'autore è arrivato alla sua XVI edizione, un traguardo importante, che è stato possibile raggiungere grazie allo spirito di innovazione, alla professionalità e alla competenza di tutte le persone che si sono occupate della sua realizzazione e gestione negli anni. Durante questi sedici anni di attività, la manifestazione è cresciuta e si è evoluta fino ad arrivare alla formula attuale, cercando di rispecchiare i gusti e le esigenze di un pubblico sempre più numeroso.

Il successo acquisito, anche a livello nazionale, è dato da diversi elementi.

Innanzitutto dalla capacità di riuscire a coniugare in un unico evento il patrimonio culturale nazionale, attraverso la presenza di illustri ospiti, abbinandolo al patrimonio artistico – architettonico ed enogastronomico della regione Veneto. In questo modo, Fondazione Aida è riuscita a coinvolgere diverse tipologie di pubblico, dagli amanti dell'arte e della letteratura, agli appassionati di enologia e gastronomia. Il format dell'evento è lo stesso ad ogni appuntamento, ma le tematiche affrontate dagli ospiti sono sempre diverse, riuscendo così a diversificare l'offerta e ad attirare un pubblico vasto e differenziato.

Sorsi d'autore è, inoltre, una manifestazione che è stata resa sensoriale, coinvolge cioè al suo interno i cinque sensi. Le persone che vi prendono parte possono ammirare lo scenario che la maestosità di una Villa Veneta può offrire, sorseggiando un bicchiere di vino tra i più rinomati della regione, prodotto dalle migliori aziende vitivinicole, assaggiando prodotti tipici del territorio e ascoltando, ad esempio, il proprio attore o scrittore preferito. Tutto ciò rende questo evento un'esperienza unica nel suo genere, lasciando un ricordo positivo negli spettatori che, perché no, possono essere interessati a partecipare ad un nuovo appuntamento.

Il contesto all'interno del quale l'evento viene inserito è stato molto importante, se non fondamentale, per permettere il suo salto di qualità, da semplice manifestazione locale ad avvenimento di importanza nazionale. L'intento della Regione del Veneto è

stato quello di utilizzare le Ville non come semplice contenitore, cornice dell'iniziativa, ma come parte integrante della stessa, potendo essere fruite da parte del pubblico che vi partecipa. Lo scopo principale è quello di far capire l'importanza della valorizzazione e della tutela di un patrimonio così inestimabile e prezioso.

Non è comunque facile riuscire a realizzare una manifestazione di questo tipo. Le difficoltà che Fondazione Aida deve affrontare ogni anno sono tante.

Prima di tutto *Sorsi d'autore* è una manifestazione per così dire itinerante, non viene realizzata in un unico posto, ma in luoghi sempre diversi e non convenzionali. Questo può essere un arricchimento, poiché offre al pubblico e agli organizzatori la conoscenza di spazi sempre nuovi e delle loro bellezze, ma è allo stesso tempo difficile da gestire a livello organizzativo. Spesso le ville, data la loro originaria funzione di centro agricolo, sono distanti dai centri abitati e difficili da raggiungere per le persone che non conoscono bene la zona. Inoltre, data la loro conformazione architettonica presentano problemi strutturali e logistici di spazio, carico elettrico ed illuminazione, accessi, parcheggi, ecc. Anche a livello promozionale, questo può comportare diverse problematiche perché la Fondazione deve contattare per ogni luogo la provincia, il comune, la pro loco e le associazioni locali.

È stata provata negli anni, sia la formula di concentrare la manifestazione in un unico fine settimana, che di estenderla in un periodo più lungo, ad esempio l'ultima edizione del 2015 è iniziata a luglio e si è conclusa a settembre. Sia per una che per l'altra formula si sono verificati degli aspetti positivi che negativi, che gli organizzatori hanno dovuto prendere in considerazione.

Realizzare *Sorsi d'autore* concentrando tutti gli appuntamenti in un solo weekend, facilitava sicuramente il lavoro di comunicazione realizzato dall'ufficio stampa, poiché veniva concentrato in un unico periodo, ma allo stesso tempo si venivano a creare diverse difficoltà nel riuscire a gestire l'organizzazione, e il pubblico era impossibilitato a partecipare a tutti gli eventi a causa delle diverse sovrapposizioni degli appuntamenti.

Negli ultimi anni si è optato per realizzare la manifestazione durante tutta la stagione estiva. Anche in questo caso, comunque, si sono presentati sia aspetti pro che contro. Innanzitutto c'è la possibilità per il pubblico di avere un calendario che ricopre tutta l'estate, creando una sorta di percorso e potendo così partecipare a tutti gli appuntamenti in programma senza sovrapposizioni. Inoltre, la gestione risulta essere più facile perché la Fondazione si può concentrare su di un evento alla volta. Dall'altro lato però la comunicazione e la promozione risultano essere diluite in un periodo molto lungo, ed è quindi difficile cercare di mantenere l'attenzione dei media sull'evento.

Infine, gli organizzatori spesso vanno incontro a diverse difficoltà logistiche poiché l'iter che compone ogni evento è molto complesso. Realizzando un "percorso tipo" di tutte le attività che devono essere svolte, la Fondazione deve preoccuparsi di: verificare la disponibilità di tutti (ospite, moderatore, villa, sommelier, IRVV) per riuscire a realizzare il calendario degli appuntamenti; assicurarsi che il luogo sia adatto, realizzando, come già visto, un sopraluogo mesi prima per verificare l'idoneità degli spazi all'aperto ed eventuale sala interna in caso di mal tempo, possibilità/necessità di montaggio palco/pedana, vicinanza al carico elettrico, illuminazione serale, accessi e parcheggi per il pubblico; inoltre deve preoccuparsi di intrattenere rapporti con diversi soggetti (comuni, province, associazioni, enti).

Per concludere, *Sorsi d'autore* nasce per ricordare ed esaltare il binomio tra storia del territorio veneto ed eccellenza enogastronomica, concentrandosi sullo stretto legame fra tradizione, innovazione ed eccellenza in campo enologico. L'iniziativa, sostenuta dalla Regione Veneto e da altre istituzioni locali, vuole essere un'occasione per promuovere alcune delle più affascinanti dimore monumentali del nostro territorio; che nacquero e si svilupparono come simboli del benessere e del buongusto delle casate patrizie e centri dell'economia locale.

Data la numerosa affluenza di pubblico, che anno dopo anno è cresciuta sempre più, il parere positivo della critica e il prestigio raggiunto, confermato anche dall'inserimento dell'iniziativa all'interno del *Festival delle Ville Venete* realizzato dall'IRVV, si può

affermare che la manifestazione è riuscita pienamente ad adempiere ai suoi principali obiettivi.

BIBLIOGRAFIA

Pine B. J., Gilmore G. J., *The Experience Economy. Work is theatre and every business a stage*, Boston Massachusetts USA, Harvard Business School Press, 1999, traduzione dall'inglese di Anila Scott-Monkhouse, *L'economia delle esperienze. Oltre il servizio*, Rizzoli Etas, 2013

Ferrarese P., *Lineamenti di report per le aziende di cultura. Elementi di project management degli eventi culturali*, Venezia, Libreria Editrice Cafoscarina, 2012

Mazzotti G. (a cura di), *Le Ville Venete. Catalogo.*, Treviso, Canova, 1954

Semenzato C., *Le Ville del Polesine*, Vicenza, Neri Pozza, 1975

Goldoni C., *Trilogia della Villeggiatura*, Ortolani G. (a cura di), Milano, Mondadori, 1993

SITOGRAFIA

www.fondazioneaida.it

www.irvv.net

www.aisveneto.it

www.villevenete.org

www.villevenetecastelli.com

www.fondazioneantonveneta.it

www.olivierotoscanistudio.it

www.altamarca.it

www.lucatelese.it

www.allegriani.it

www.proseccoilcolle.it

www.begaliwine.it

www.brigaldara.it

www.nerimarcove.it

www.cinziatani.it

www.scriani.it

www.villacontarini.it

www.coldelsas.it

www.cittadelvino.it

www.cervim.org

www.boscainicarlo.it

www.andreola.eu

www.bellussi.com

www.prosecco.it

www.santasofia.com

www.cantinamiotto.it

www.wikipedia.it

www.villadegliolmi.it

www.sacramundi.it

www.cantineriondo.com

www.consorziovalpolicella.it

www.garbara.it

www.borgostajnbach.com

www.valdo.com

www.bortolinangelo.com

www.ciodet.it

www.comuni-italiani.it

www.vinicolaserena.com